



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Guía para reducir el despilfarro alimentario en los colegios, de Fundación Ausolan y el Basque Culinary

Imagen generada con IA.

Guía para reducir el despilfarro alimentario en los colegios, de Fundación Ausolan y el Basque Culinary

Martes, 14 de mayo 2024

Aprovechamos la conmemoración del el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos para volver a compartir la información de una guía para reducir el despilfarro alimentario en los colegios, lanzada hace unos meses por Fundación Ausolan y Basque Culinary Center. En ella se afronta desde la planificación de menús hasta la sensibilización de la comunidad escolar, pasando por la gestión eficiente de los excedentes alimentarios.

La Fundación Ausolan, organización no lucrativa de [Grupo Ausolan](#), y BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía de *Basque Culinary Center*, han elaborado una guía para reducir el desperdicio alimentario en los comedores escolares. Una herramienta que ayudará a los profesionales de los comedores escolares a hacer un diagnóstico sobre la situación de sus centros e incorporar prácticas sostenibles en su día a día.

“Un elemento de sensibilización para mejorar la concienciación de las personas trabajadoras con respecto al desperdicio de alimentos”, señala la presidenta de la Fundación Ausolan, **María Marín**. Además, *“se ha comprobado que realizar un proceso de reflexión e incorporar prácticas más sostenibles tiene un impacto positivo en la organización y en los agentes colaboradores como los colegios, los estudiantes y los proveedores”* añade.

El principal valor diferencial de esta guía es que pretende ser un cuaderno de trabajo con un proceso guiado para poder elaborar, de manera sencilla, un diagnóstico, priorizar medidas y poder definir un plan de acción preliminar con el objetivo de reducir el desperdicio de los alimentos. El contenido y el formato se ajustan a las obligaciones del marco normativo en lo que se refiere a cuantificar y tener un plan para aplicar la jerarquía de prioridades.

La guía se ha realizado con la participación de aquellas personas trabajadoras que están implicadas en las diferentes etapas del proceso de elaboración alimentaria, lo cual constituye un elemento de rigor objetivo a la hora de poner en marcha la herramienta. Un proceso que se divide en tres fases, diagnóstico, análisis y acción.

Reducir el desperdicio alimentario es un camino de mejora continua en el que se deben involucrar de manera activa todos los actores implicados en cada una de las etapas. Es importante sistematizar el proceso y disponer de información lo más fiable posible para ayudar a tomar decisiones. La guía permitirá alcanzar ese análisis fiable y adoptar medidas efectivas.

Para ello, la comunicación ha de ser efectiva en cada una de las etapas y, por eso, la colaboración entre agentes participantes, así como la generación de alianzas estratégicas con proveedores y entidades receptoras, bien para disminuir el desperdicio alimentario o para facilitar la donación de alimentos cuando hay excedentes, resultan esenciales. Además la colaboración con la comunidad educativa y la generación de hábitos responsables con los niños en los comedores es prioritaria para generar una corriente de cambio que ayude a reducir el desperdicio alimentario.

Bajo el lema, ‘¡hacia un comedor escolar más sostenible y consciente!’, María Marín concluye *“esta guía aspira a convertirse en un recurso indispensable para transformar los comedores escolares de Ausolan en espacios donde la alimentación sostenible y la conciencia social se entrelacen para construir un futuro más justo y equitativo”*.

– [Descarga la guía aquí](#).

Noticias Relacionadas

- [Garúa y DiDeSur publican una nueva guía sobre alimentación dirigida al profesorado](#)
- [Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios](#)
- [Desperdicio alimentario en colectividades: herramientas para una donación segura](#)
- [Orío se une a Rexcatering para combatir el desperdicio alimentario en su ikastola](#)

