



Isabel Coderch (directora de la consultora Te lo sirvo verde), coautora de la guía.

## Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios

17-05-2023

El **Departament d'Acció Climàtica** de la Generalitat de Catalunya ha presentado la tercera guía de la trilogía dedicada a la prevención del desperdicio alimentario. Tras los trabajos centrados en restauración y cocinas centrales, y el específico de hospitales y residencias geriátricas, el pasado martes 16 de mayo, se presentó en Folgueroles (Barcelona) un nuevo trabajo, esta vez dirigido a los comedores escolares.

El **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC)** ha publicado una nueva guía sectorial para ayudar a los comedores escolares a prevenir el despilfarro alimentario. La 'Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars' ('Guía para la prevención del desperdicio de alimentos en los comedores escolares'), se ha realizado en colaboración con el **Departament d'Educació** y diversas entidades y empresas del sector. El nuevo manual se presentó en el Instituto Escuela Mossèn Cinto (Folgueroles - Barcelona), en el marco de la jornada 'Prevención del desperdicio de alimentos en los comedores escolares'.

El evento, que reunió a unas 80 personas, contó con la bienvenida del secretario de **Alimentació**, **Carmel Mòdol**, la secretaria de **Transformació Educativa**, **Núria Mora**, y la directora del centro, **Silvia Rodríguez**. Los tres destacaron el importante papel de la guía, no sólo como herramienta de trabajo, sino como un elemento que debe facilitar el trabajo de concienciación, información y educación sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos, más allá de las medidas concretas que se deben tomar dentro del comedor escolar. De igual modo que los anteriores trabajos ('Guia per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració comercial i cuines centrals' y 'Guia per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en hospitals i residències geriàtriques'), el nuevo manual se presentó como una herramienta de referencia para cumplir con una de las obligaciones establecidas por la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, para los agentes de la cadena alimentaria.

**Mucho camino recorrido... mucho camino por recorrer**

Tras la bienvenida, **Isabel Coderch** (Te lo sirvo verde) coautora de la guía junto a **Diana Reinoso**, agradeció antes de nada al consejo asesor y colaboradores de la guía su trabajo, presentó los principales contenidos del documento y trazó resumidamente la evolución de la percepción del problema del despilfarro alimentario desde 2005, además de resumir la situación actual del problema en cifras.

En 2005, comentó, las familias exigían determinadas cantidades de comida en el plato aunque los niños y niñas no se la acabasen, no tenían clara la relación entre el despilfarro alimentario y el medioambiente, y achacaban ánimo de lucro a cualquier iniciativa dirigida a evitar desperdicio alimentario. Ahora, comentó *“las familias tienen claro que el comedor es un espacio educativo, que es mejor calidad que cantidad, que el despilfarro alimentario es un problema medioambiental grave y que ya no hay que obligar a los niños y niñas a comer ‘sí o sí’ determinadas cantidades de alimento”*.

Coderch destacó que, aunque queda trabajo por hacer, los centros educativos y las empresas y entidades gestoras de los servicios en los comedores escolares ya están dando pasos firmes para prevenir y minimizar el desperdicio de alimentos y, buena prueba de ello, son los casos de éxito que se presentan en propia guía y que fueron presentados en la primera de las mesas redondas de la jornada.

Bajo la moderación de **Toni Massanés**, director general de Fundació Alícia (quien también presentó el evento), **Tatiana Pérez de Acha**, de Serunion; **Martí García**, de Campos Estela; **Jordi Vila**, de la AFA del Instituto Escuela Mossèn Cinto; **Oriol Carbonell**, de Fundesplai y 7 i Tria; y **Magda Gómez**, de Cavall de Cartró, comentaron brevemente sus respectivos proyectos. Todos ellos pusieron especial énfasis en destacar la importancia de contar con sistemas de cuantificación para conocer la realidad del problema y en la necesidad de implementar proyectos educativos que impliquen al alumnado para lograr los objetivos, no solo de prevención de desperdicio, sino de concienciación y transformación social.

A continuación, tuvo lugar la mesa redonda ‘Hacia comedores escolares más sostenibles’, con la participación de **Gemma Salvador**, de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*; **Raquel García**, directora general de *Atenció a la Família i Comunitat Educativa del Departament d'Educació*; **Natxo Mercader**, del proyecto ‘Escuelas + Sostenibles’ del Ajuntament de Barcelona; y **Cristina Marqués**, del *Consell Comarcal del Vallès Occidental*, quien explicó una iniciativa pionera en su comarca desarrollada bajo el nombre ‘Recooperem’ (recuperar y cooperar).

En esta sesión se hizo especial incidencia en el papel de los comedores para acabar con la malnutrición y la obesidad infantil, reivindicando el espacio de mediodía y apostando por compartir iniciativas y experiencias para poder implementarlas a lo largo y ancho del territorio.

La guía ha contado con el soporte y colaboración de un consejo asesor formado por entidades públicas y privadas, además de empresas del sector como: *Departament d'Educació, Agència de Salut Pública de Catalunya, Agència de Residus de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària, Ajuntament de Barcelona, Consell Comarcal del Vallès Occidental, Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura (Acellec), Ecomenja, Associacions Federades de Famílies d'Alumnes de Catalunya (AFFAC), Aramark, Arcasa, La Confederació, Pere Tarrés, Fundació Banc de Recursos, Campos Estela, Cavall de Cartró, Clece, Compass Group, Fundació Espigoladors, F. Roca, Mediterrànea, Plataforma Aprofitem els Aliments, Rezero, Serunion, Sodexo y Saint Paul's School.*

– Descarga gratuita de la guía:

- *‘Guia per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari en menjadors escolars’* (original).
- *‘Guía para la prevención del desperdicio de alimentos en los comedores escolares’* (traducido con Google).

## Noticias Relacionadas

- En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes
- Nueva guía de ayuda para la prevención del despilfarro alimentario en centros sanitarios
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos
- Fòrum Gastronòmic acoge la presentación de una guía con recursos contra el desperdicio