



Ana Molero, dietista nutricionista y coordinadora del proyecto Life Foster.

## Un paso más hacia la definitiva reducción del despilfarro alimentario en la restauración

14-03-2023

**En agosto del 2022 acabó el proyecto *Life Foster* en el Centro de Formación Profesional Altaviana y los resultados han sido positivos. Se ha observado un aumento en la concienciación de los futuros profesionales de la hostelería, sobre la prevención y reducción del desperdicio de alimentos, según refleja el cuestionario de sensibilización que se pasó a los estudiantes tras finalizar el programa.**

*Life Foster* ha llegado para quedarse en nuestras aulas. Cofinanciado por el programa *Life* de la **Comisión Europea**, este proyecto formativo pretende reducir el desperdicio de alimentos en la restauración, a través del entrenamiento de futuros profesionales en escuelas de formación profesional.

Todos los estudiantes de *Life Foster* recibieron un cuestionario de sensibilización antes y después del entrenamiento. Mediante una comparación de los resultados previos y posteriores a la formación realizada en la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao y en el Centro de Formación Profesional Altaviana (Valencia). A través de este cuestionario, se han podido comprobar los **efectos y resultados** de la formación.

De los análisis realizados, podemos observar que todos los valores medios aumentan tras finalizar la fase de formación. Este es un resultado positivo ya que confirma que los estudiantes encuestados han mejorado sus conocimientos sobre el desperdicio de alimentos en varias dimensiones.

### **Aumento de la concienciación**

Las lecciones más relevantes que los socios han aprendido a lo largo del recorrido del proyecto constituyen un **valioso legado** que debe transmitirse a estudiantes, formadores, profesionales, responsables políticos, partes interesadas, así como a la sociedad en general.

## Lecciones para las empresas

Cómo apoyar su concienciación y estimularlas para que emprendan acciones de prevención del desperdicio de alimentos:

- Promover **campañas de sensibilización** sobre la prevención del desperdicio de alimentos, destacando el beneficio económico para las empresas.
- Lanzar campañas de información en colaboración entre las instituciones públicas y las empresas para **sensibilizar a los clientes**.
- Incentivar el uso de herramientas de medición del **desperdicio de alimentos** y su accesibilidad a todas las empresas mediante incentivos comunitarios/nacionales/locales.
- Favorecer la formación profesional (de perfeccionamiento o de reciclaje) de los **empleados** de los servicios alimentarios en materia de prevención del desperdicio de alimentos.
- etiqueta ecológica para las empresas que reduzcan el desperdicio de alimentos.

## Lecciones para la formación profesional

Cómo activar el cambio de comportamiento en el lugar de trabajo y un cambio de mentalidad general en cuestiones medioambientales:

- Incluir la prevención del desperdicio de alimentos como **competencia transversal** en los planes de estudio de los servicios alimentarios.
- certificación de las competencias de prevención del desperdicio de alimentos (por ejemplo, microcredenciales) en los planes de estudio de los servicios alimentarios.
- Promover la formación de jóvenes y adultos empleados/desempleados en la prevención del desperdicio de alimentos para los **operadores** de servicios alimentarios.
- Incluir el desperdicio de alimentos como parte de la **educación para la ciudadanía** y las dietas saludables, así como de los programas de nutrición.
- Favorecer la introducción de herramientas de medición del desperdicio de alimentos en la preparación profesional de los operadores de servicios alimentarios.
- Crear una 'ecoetiqueta' para los proveedores de EFP comprometidos con la prevención del desperdicio de alimentos.

## Lecciones sobre las herramientas de medición

Cómo aportar más pruebas sobre la importancia de cuantificar y controlar el desperdicio de alimentos

- Disponer de una base de referencia fiable para la cuantificación del desperdicio de alimentos, conseguida a través de herramientas de medición. específicas para cada contexto, con el fin de supervisar el progreso de la reducción del desperdicio de alimentos
- Fomentar e incentivar la adopción de métodos y herramientas de medición del desperdicio de alimentos adaptados a diferentes contextos (por ejemplo, empresas, EFP, hogares, etc).
- Estimular la **inversión en la investigación** y el desarrollo de herramientas de medición del desperdicio de alimentos que puedan coincidir con la evaluación ambiental y económica.
- Incluir herramientas de medición del desperdicio de alimentos en las estrategias nacionales de prevención del desperdicio de alimentos.
- Fomentar el desarrollo de una cultura de la medición para ayudar a las personas a apreciar la importancia de adoptar comportamientos de consumo responsables y sostenibles.

## La vida después de *Life Foster*

En los sistemas de FP La formación sobre la prevención del desperdicio de alimentos, basada en el modelo '*Life Foster*', se incorporará a los planes de estudios profesionales de la industria alimentaria.

La experiencia ha allanado el camino a nuevos proyectos que se están llevando a cabo actualmente:

'**Climate smart chefs**'. Un proyecto financiado por el programa *Life* sobre el papel de los chefs para favorecer las dietas climáticamente inteligentes y el desarrollo de sus competencias verdes.

'**Vetlovesfood**'. Un proyecto financiado por el programa Erasmus+ que se engloba en la mentalidad 'repensar, reducir, reutilizar', con el objetivo de desarrollar competencias verdes en relación con el desperdicio de alimentos, desarrollar estrategias y metodologías de habilidades sectoriales verdes, así como planes de estudio orientados al futuro que respondan mejor a las necesidades laborales y comunitarias.

'**Circular bricks**'. Financiado por el programa Erasmus+, el proyecto tiene como objetivo desarrollar material pedagógico innovador sobre temas relacionados con la bioeconomía circular para el sistema de EFP, manteniendo un enfoque de formación de formadores.

– Web del proyecto.

## Noticias Relacionadas

- Life Foster, un proyecto para reducir el despilfarro alimentario, dirigido a la restauración
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos
- La preocupación por el despilfarro alimentario, lo más destacado en cuanto a sostenibilidad
- Educación alimentaria desde el 'cole' y compra pública, vías hacia una alimentación sostenible