



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Iniciativas de lucha contra el desperdicio alimentario: premios 'A l'escola jo no llenço'

Foto de familia de la 'Escola dels Encants', ganadora en la categoría que reconoce las acciones desarrolladas en el comedor escolar.

Iniciativas de lucha contra el desperdicio alimentario: premios 'A l'escola jo no llenço'

Miércoles, 14 de junio 2023

La Fundació Espigoladors ha entregado los galardones a las iniciativas escolares ganadoras del premio 'A l'escola jo no llenço' (en la escuela yo no tiro); un concurso destinado a escuelas de Catalunya, bajo la premisa de generar propuestas de buenas prácticas para reducir el desperdicio alimentario y fomentar la cultura del aprovechamiento en los centros educativos.

'A l'escola jo no llenço' está enmarcado en las acciones que la *Fundació Espigoladors* lleva a cabo para prevenir el despilfarro alimentario en las escuelas, con el apoyo de la *Agència de Residus de Catalunya* y el Ayuntamiento de Barcelona. En el marco de una jornada, celebrada el pasado 7 de junio, se entregaron los premios a los proyectos ganadores y se llevó a cabo una mesa redonda, donde se debatió sobre el rol educativo del espacio comedor.

Impulsado por la gestora de comedor Vatua l'Olla, el proyecto implementado en la *Escola dels Encants* ganó el premio de la categoría que reconocía acciones desarrolladas en el ámbito del comedor escolar. Mediante la realización de diversas cuantificaciones del desperdicio alimentario, los responsables de este proyecto implicaron al alumnado para desarrollar acciones para reducir el desperdicio y sensibilizar sobre esta problemática. El proyecto incluyó la elaboración de un 'semáforo del hambre' para que los alumnos fuesen conscientes de su propia sensación, un espacio dedicado a los 'compromisos' o exposiciones gráficas para ejemplificar el coste de producir lo que comemos, entre otras acciones.

Por otra parte, la AFA de la *Escola Arc Iris* resultó ganadora en la categoría que reconocía las acciones desarrolladas en otros espacios de los centros educativos. En este caso, el alumnado participó en la recuperación de naranjas amargas de los árboles del patio de la escuela, aprovechándolas para hacer mermelada. Fueron los y las alumnas los que se implicaron para, con la ayuda de la cocina, exprimir y pelar las naranjas. Además, los más pequeños y pequeñas, también formaron parte del proyecto, elaborando las etiquetas de los botes. Estas mermeladas posteriormente se compartieron con las familias y toda la comunidad educativa del centro.

El evento contó con una mesa redonda formada por agentes educativos y personas expertas hacia la problemática del desperdicio alimentario: **Laura Fernández**, coordinadora de la gestora de comedor Vatua l'Olla; **Audrey Thenard** miembro de la junta y de la comisión verde de la AFA de la *Escola Arc Iris*; **Núria Campuzano**, presidenta de la cooperativa *La Forquilla Ecològica*; **Montse Marcilla**, coordinadora del comedor de la *Escola Honorable Josep Tarradellas*; **Berta Vidal**, responsable del área de investigación y conocimiento de la *Fundació Espigoladors*; y **Carlos Guirado**, técnico de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario del *Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* de la Generalitat de Catalunya. Un espacio de debate y reflexión donde se debatió en torno al rol educativo del espacio comedor y en el que se concluyó que los retos de futuro son muchos y todos pasan por trabajar de forma conjunta para prevenir el desperdicio y recuperar la cultura alimentaria.

El acto se cerró con una degustación de productos de 'es im-perfect', la empresa de inserción de la *Fundació Espigoladors*, y un *showcooking* de recetas de aprovechamiento.

Impulso de iniciativas de reducción y prevención del desperdicio alimentario en la escuela

Avanzar hacia un comedor escolar desperdicio cero es un reto en un mundo en el que uno de cada tres alimentos se derrochan en el camino del campo a la mesa. La Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario contempla que todas las empresas de la cadena alimentaria, incluidos los comedores escolares, deben cuantificar e informar sobre su desperdicio y elaborar un plan de prevención y reducción de esta problemática.

Con este objetivo nació el proyecto 'A l'escola #jonollenço' (en la escuela #yonotiro) en octubre de 2021, y finalizado con la celebración de la entrega de premios (junio de 2023). Durante este periodo, se ha trabajado para convertir al profesorado y los equipos de monitorización en agentes activos en el impulso de iniciativas de reducción y prevención del desperdicio alimentario en la escuela y, en concreto, en el comedor escolar.

En el transcurso del proyecto, se ha cuantificado el desperdicio alimentario que se genera en los comedores de once escuelas de

Catalunya, a partir de un proceso de formación, cuantificación, co-diseño de intervenciones y evaluación de su impacto en la reducción del desperdicio alimentario en los comedores.

Los once centros participantes de este proyecto, y sobre todo sus gestoras de comedor, han sido pioneras. Los datos obtenidos en la primera cuantificación permitieron a cada uno de los centros idear e implementar acciones dirigidas a reducir este desperdicio. El resultado ha sido una reducción del 24,41% de la media del desperdicio postconsumo generado en el conjunto de las 11 escuelas.

Noticias Relacionadas

- [Pliegos de los comedores escolares en el País Vasco en 2022: una mirada ambiental](#)
- [FSM matiza las noticias aparecidas respecto al incremento del precio del comedor escolar](#)
- [Escolares españoles invitan a los ganadores del 28M a que vayan a comer a sus colegios](#)
- [Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios](#)