

Reducción del desperdicio de alimentos: recomendaciones para centros escolares

El desperdicio de alimentos es una cuestión apremiante con consecuencias ambientales, sociales y económicas significativas. En la Unión Europea (UE), se generan casi 59 millones de toneladas de residuos alimentarios (131 Kg/habitante) cada año. La mayor proporción de residuos alimentarios se genera en los hogares y los servicios alimentarios. Los grupos de alimentos que más se desperdician son las verduras, las frutas y los cereales.

Los consumidores pueden cambiar muchos comportamientos que conducen al desperdicio de alimentos (por ejemplo, cocinar demasiada comida), pero su capacidad para prevenir el desperdicio de alimentos está influenciada por una serie de factores (por ejemplo, políticas relacionadas, factores de estilo de vida). Para reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores se requiere la colaboración de todos los agentes del sistema alimentario, en el que los centros docentes desempeñan un papel fundamental.

El papel de los centros escolares

Educar a los niños de corta edad y a los adolescentes es fundamental para sensibilizar sobre la importancia de la prevención y la reducción del desperdicio de alimentos. Los centros escolares desempeñan un papel clave en el intercambio de información sobre hábitos alimentarios saludables y sostenibles que pueden ayudar a conformar los comportamientos de las nuevas generaciones, incluso en materia de desperdicio de alimentos. Abordar el desperdicio de alimentos en los comedores escolares también puede ofrecer un ejemplo positivo para los niños y jóvenes e inspirar acciones similares en el hogar.

53 %

del desperdicio de alimentos de la UE se genera en los hogares (70 kg/persona/año).



9 %

del desperdicio de alimentos de la UE surge en restaurantes y servicios de alimentación, incluidos los comedores escolares (12 kg/persona/año).



Actuar contra el desperdicio de alimentos en los centros escolares

1 Programas educativos en el aula

Se puede instruir a los alumnos de primaria y secundaria a través de actividades en el aula para reducir el desperdicio de alimentos que se produce durante las comidas, ya sea en el centro escolar o en casa. El programa podría desarrollarse en una/dos clases o durante todo el año académico. Es muy recomendable supervisar la eficacia del programa, o bien realizando mediciones previas y posteriores del desperdicio de alimentos, o llevando a cabo entrevistas para obtener respuestas de los alumnos. La implicación de los docentes, el personal del comedor y los padres contribuirá al éxito de la iniciativa.

Enseñar a los alumnos cómo reducir el desperdicio de alimentos

- Compruebe si los materiales educativos (por ejemplo, los proporcionados por el [proyecto Wasteless](#) en Hungría) están disponibles en su país en el Ministerio de Educación u otras organizaciones (por ejemplo, organizaciones no gubernamentales, instituciones públicas).
- Coordinarse con otros docentes, educadores o personal del comedor de su centro escolar para generar un impulso en el centro escolar y facilitar la organización de las clases/el programa.
- Informar a los padres sobre las clases/el programa para obtener su apoyo y que participen en la prevención del desperdicio de alimentos en casa.
- Introducir actividades que los alumnos puedan hacer en casa, como llevar un registro de desperdicio de alimentos o hacer listas de la compra.

Algunos ejemplos satisfactorios

- [Un paquete educativo sobre el desperdicio de alimentos en distintas lenguas, para alumnos de primaria y secundaria. El paquete está disponible en línea y de forma gratuita e incluye un manual con clases y actividades, instrucciones para docentes, pósteres, así como herramientas para la reducción del desperdicio de alimentos para los comedores escolares.](#)
- [Un programa de alfabetización alimentaria sobre la comida y la alimentación para niños de primaria de 4 a 12 años, que incluye un módulo sobre el desperdicio de alimentos.](#)
- [Un reto de cocina para alumnos de secundaria promovido a través de las redes sociales.](#)

2 Nudges en los comedores escolares

Los *nudges* son pequeños cambios en el entorno que son fáciles de implementar y hacen más probable que un individuo tome una decisión particular o se comporte de una manera particular. Los nudges pueden animar a los alumnos a reducir el desperdicio de alimentos influyendo en su comportamiento. La duración del programa puede ser breve (como una semana) o continuo a lo largo del año académico. La implicación del personal del comedor es decisiva, ya que este desempeña un papel activo a la hora de medir el desperdicio de alimentos, identificar las soluciones para reducirlo y ayudar a los niños a cambiar sus comportamientos para ahorrar comida.

Actuar en su comedor escolar

- Definir una metodología sencilla para medir el desperdicio de alimentos en los platos de los niños y supervisar los avances en su reducción a lo largo del tiempo.
- Introducir juegos, retos, tecnologías educativas inteligentes y otras actividades de descubrimiento, como escuchar las historias de chefs u otros proveedores locales de comida sobre cómo suministran y cocinan la comida, para despertar el interés de los niños.
- Conocer las preferencias de sus alumnos (que pueden depender del contexto) a través de cuestionarios o debates abiertos, con el fin de incrementar la eficacia de cada acción.
- Establecer colaboración con actores involucrados en la cadena de suministro de alimentos. Por ejemplo, los operadores de gestión de residuos podrían respaldar la iniciativa (p. ej., a través de una colaboración entre el centro escolar y la empresa de gestión de residuos encargada de recoger los residuos orgánicos de la región o municipio); colaborar con los productores, restaurantes, chefs locales y organizaciones de investigación también puede resultar eficaz.

Algunos ejemplos satisfactorios

- *Demostraciones de preparaciones de alimentos óptimas para evitar el desperdicio de alimentos, realizadas por el personal del comedor escolar.*
- *Cuando sea seguro, animar al uso de bolsas para sobras de alimentos.*
- *Permitir que los alumnos elijan el tamaño de sus raciones y comidas.*



Algunos ejemplos muestran una reducción potencial del desperdicio de alimentos de hasta el

40 %

después de 2 años.

Encuentre más información en el [compendio de herramientas, mejores prácticas y recomendaciones para reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores](#).

El [Foro Europeo sobre el Desperdicio de Alimentos de los Consumidores](#) es un proyecto piloto de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria y el Centro Común de Investigación de la UE. El proyecto ha recopilado datos e identificado soluciones prácticas basadas en evidencias para reducir el desperdicio de alimentos a nivel de los consumidores.

La UE y sus Estados miembros están comprometidos a cumplir [Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3](#): reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita a nivel minorista y de consumo para 2030 y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro de alimentos. Obtenga más información sobre las acciones de la UE para reducir el desperdicio de alimentos en la [página web sobre desperdicio de alimentos de la Comisión](#).

Más información:



Datos de contacto: JRC-FOODWASTE-FORUM@ec.europa.eu

Plataforma Científica de la UE: <https://joint-research-centre.ec.europa.eu>

@EU_ScienceHub EU Science Hub Joint Research Centre
 EU Science, Research and Innovation EU Science Hub @eu_science



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea