

¿Cuánto desperdicio alimentario (DA) se genera en los comedores escolares?



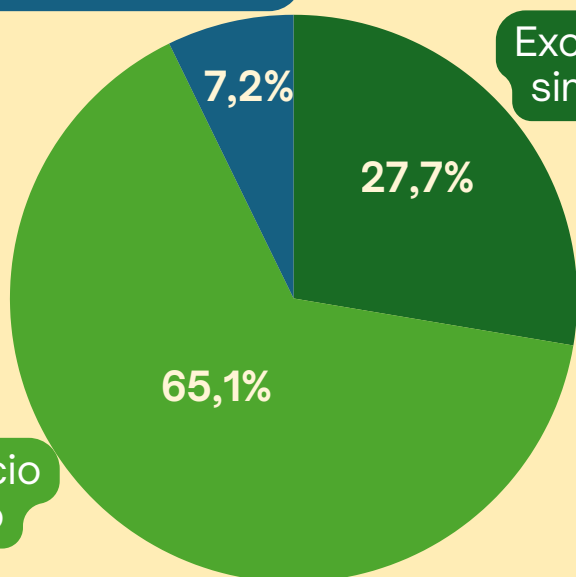
2.014,9 kg

Metodología de medición

La metodología utilizada diferencia el desperdicio de cocina en dos categorías (alimentos caducados o en mal estado y excedentes) y el desperdicio generado por el alumnado en cinco tipologías (primer plato, segundo plato, postre, pan y residuos no comestibles).

DA TOTAL

Caducado o en mal estado



Desperdicio en plato

Excedente sin servir



DA por platos (%)

Desperdicio por comensal y día

84,93 g

Este es el promedio de residuos generados diariamente por cada alumno.

Índice de desperdicio alimentario total

13,93%

Porcentaje de desperdicio alimentario diario sobre lo servido.

PRINCIPALES CAUSAS DETECTADAS



COCINA

49,83%

Exceso de producción respecto a nº real de comensales

30,25%

Baja aceptación de algunos platos



MONITORES

43,28%

Ambiente ruidoso o poco tranquilo

25,46%

Platos repetitivos o poco aceptados

20,94%

Distracción durante la comida



COMENSALES

16-19%

“No me gusta el plato”

8,16%

Sabor/olor/textura

+8%

Ingredientes no aceptados

Medir es el primer paso para reducir el desperdicio alimentario. Porque lo que no se mide, no se puede mejorar.