

Análisis de puntos críticos del proceso de planificación, distribución, elaboración y consumo de alimentos en un comedor escolar

CUINATUR ACTIVA SL (CUIN)

Según las estimaciones de la FAO, un tercio de la producción mundial se pierde o desperdicia, mientras que 805 millones de personas, que equivalen al 11% de la población mundial, sufren subalimentación o hambre crónica.

Estos datos nos permiten concluir que el planeta no tiene escasez de alimentos, sino que, por el contrario, se produce mucho más de lo que se necesita. El desperdicio de alimentos provoca, además de cuestiones éticas, un impacto en el medio ambiente, así como una pérdida de recursos como agua, superficie agrícola y energía.

Analizar las causas del desperdicio alimentario es una cuestión compleja, pero que tiene mucho que ver con el actual sistema de producción alimentaria. El comedor escolar es un entorno de aprendizaje ideal donde poder interactuar y experimentar hábitos alimentarios saludables y responsables desde edades tempranas. Abordar el problema del desperdicio alimentario en la escuela nos permitirá que los niños y niñas reflexionen sobre el valor de los alimentos, con el objetivo de reducir el desperdicio.

Puntos para desarrollar

Estos serían los principales puntos para desarrollar:

CÁLCULO DE PEDIDOS: Cantidades (gramajes) optimizadas a la edad y número de comensales, así como a la aceptación del menú programado.

OPTIMIZACIÓN DE LA LOGÍSTICA (logística inteligente).

SENSIBILIZACIÓN: Cartelería y displays.

FORMACIÓN A MONITORES/AS sobre las cantidades que constituyen una ración, en función de la edad de los comensales y las recomendaciones nutricionales, así como establecer un criterio claro para poder "repetir".

Talleres

1. ACEPTACIÓN DE VERDURAS Y LEGUMBRES. Comparar entre trituradas/ enteras, Color, textura, crudas/cocidas, hervidas/fritas, frescas/congeladas.
2. TÉCNICAS DE PELAR/CORTAR FRUTA

