

Capítulo 9

Descubriendo desperdicio de alimentos desde el compostaje

Violeta Silbert Voldman

Natalia Paola Masferrer

Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

Argentina

Introducción

Los residuos orgánicos generados en instituciones como escuelas y hogares de día que cuentan con servicios de restauración colectiva representan aproximadamente el 60 % de la generación de los residuos sólidos urbanos de dichos establecimientos.

Los residuos orgánicos son biodegradables pudiéndose convertir, mediante procesos biológicos controlados, en enmiendas orgánicas. En cambio, su descomposición sin control puede provocar olores desagradables, atracción de vectores de enfermedades, gases efecto invernadero y contaminación de suelos y napas.

Entre la gran diversidad de tratamientos que se les puede dar a los residuos orgánicos, el compostaje es una alternativa sencilla y eficiente que las instituciones pueden realizar. Sin embargo, esta tecnología no alcanza para reducir el problema de los desperdicios de alimentos.

En un análisis realizado a partir de diez asistencias técnicas (Comedor Siberia UNRN, Comedor Universitario UNC, EPAR Villa Bustos, Academia Argüello, Comedores PAICOR de la Municipalidad de Cruz

del Eje, Tancacha, Hernando, La Granja, Unquillo y Valle Hermoso), y con el objetivo de conocer la generación de residuos orgánicos institucionales, y la composición del compost obtenido; se evidenció la problemática del desperdicio de alimentos hacia atrás de la cadena productiva ya que se compostan alimentos que siendo aptos para su consumo fueron descartados desde los servicios de restauración de dichas instituciones. Tras este análisis nuestro objetivo fue ampliar la mirada trabajando no solo sobre el compostaje sino analizando, capacitando y brindando recomendaciones desde los sitios desde donde llegan esos alimentos para compostar. La finalidad fue contribuir a un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión del personal involucrado en los servicios de restauración y que el personal responsable del compostaje reconozca cuando los alimentos aún no deben ser descartados minimizando/reduciendo así el desperdicio de alimentos.

Metodología

Desde el año 2014 hasta el año 2019 se pudo observar que en composteras de 10 instituciones escolares y hogares de día se encontró gran cantidad de desperdicio de alimentos que podía ser todavía aprovechable para consumo humano.

Las acciones que se realizaron fueron las siguientes:

1. Relevamiento de los servicios de restauración colectiva, analizando los procesos operativos y productivos realizados, menús, materias primas e insumos, modalidad de servicio, infraestructura y equipamiento, y características de los usuarios.
2. Identificación de la generación de residuos orgánicos, sus volúmenes y motivos por el cual se desperdician los alimentos en los servicios de restauración.
3. Capacitación en buenas prácticas de manufactura y procesos productivos para evitar desperdicio, y acciones de sensibilización en pérdida y desperdicio de alimentos.
4. Elaboración de un sistema de medición y seguimiento del desperdicio (autoevaluación-auto medición) con sus posibles medidas de acción.

5. Reducción del porcentaje de residuos con destino a compostaje y aumento del aprovechamiento del alimento en las etapas de elaboración y consumo.
6. Sistematización de la información y análisis de resultados de la medición.

Resultados

Del análisis general de situación se observó una falta de concienciación del desperdicio y de su impacto, que se debía trabajar sobre la obtención de datos adecuados a través de su medición y cuantificación y poder así minimizar el desperdicio, que era necesario un trabajo sistemático y coordinado dentro de las áreas de servicios de restauración colectiva y de ambiente de una misma institución, que existía un desconocimiento de prácticas culinarias que minimicen el desperdicio y del correcto aprovechamiento de las materias primas.

a. Desperdicio de alimentos en el servicio de restauración colectiva.

En estas instituciones se produce desperdicio de alimentos, principalmente, en tres lugares: la cocina, el comedor y en los momentos de esparcimiento. El alcance de la asistencia técnica en las distintas instituciones fue el desperdicio producido en la cocina de estos servicios.

Se presentaron una serie de medidas que se pueden adoptar en las diferentes fases del proceso de restauración, mediante buenas prácticas en las etapas de recepción de materiales, almacenamiento, preparación y servido.

Realizando un análisis detallado de la situación, y categorizando el desperdicio e identificando su motivo para desarrollar soluciones tendientes a minimizarlo, se pudo comprobar que la problemática tenía que ver principalmente con técnicas culinarias incorrectamente realizadas en el proceso de elaboración de las preparaciones que difería de acuerdo con el personal que lo realizaba, además del desaprovechamiento de partes comestibles de vegetales, deficiencias en los procesos como saneamiento, pelado y corte de frutas y hortalizas, y en el reconocimiento de cuando las frutas y hortalizas se encuentran no aptas para

el consumo. Los alimentos con mayor desperdicio fueron: las papas, zanahorias, repollos, cebollas y cítricos.

b. Caracterización de residuos del compost

Luego de la intervención en los servicios de restauración se logró reducir en aproximadamente un 30 % el desperdicio. Los establecimientos fueron realizando mejoras de acuerdo a sus posibilidades.

Se mejoraron las prácticas en el servicio de restauración y se logró la concienciación del 90 % del personal que recibieron actividades de capacitación y sensibilización en la temática de pérdida y desperdicio de alimentos, logrando una participación activa en búsqueda de soluciones a esta problemática.

Referencias documentales

- Código Alimentario Argentino. Ley 18284, *Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)*. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. World Bank Group y Korea Green Growth Partnership. (2015). *Valoremos los alimentos. Guía Integral Para Municipios*. Programa Nacional de Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/Guia%20para%20municipios.pdf>
- Ministerio de educación, alimentación y medio ambiente, gobierno de España. (2016). *Guía práctica para reducir el desperdicio de alimentos en centros educativos*. Madrid. Edita: Secretaría General Técnica Centro de Publicaciones. https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/guia_centros_educativos_2014_0.pdf
- Jerry La Gra., Kitinoja, L., y Alpizar, K. (2016). *Metodología de evaluación de cadenas agroalimentaria para la identificación de problemas y proyectos. Un primer paso para la disminución de pérdidas de alimentos*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). San José, Costa Rica, Recuperado de: <https://www.iica.int/es/node/14583>

- Silbert, V., Campitelli, P., Suárez, M. F., y Garrido, G. (2018). *Manual de buenas prácticas para producir compost hogareño la ed.* - San Martín. Argentina. Instituto Nacional de Tecnología Industrial - Libro digital, PDF Archivo Digital: descarga y online ISBN 978-950-532-383-8
- World Resources Institute. (2016). *Food Lost + Waste Protocol*. Estándar de Contabilización y Reporte sobre Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Versión 1.0. Trabajo bajo la Licencia Internacional de Atribución de Creative Commons 4.0. ISBN 978-1-56973-892-4. Recuperado de: <https://flwprotocol.org/>