

Basurología 101

¡Sé un científico en contra del desperdicio de alimentos!



A los arqueólogos les gusta estudiar los depósitos de basura de antiguas civilizaciones porque éstos nos dicen mucho sobre la vida cotidiana de la gente y sus estilos de vida a lo largo de la historia.

¿Qué diría nuestra basura acerca de nosotros? ¡Muy probablemente que desperdiciamos demasiado! Analicémoslo nosotros mismos con un sencillo inventario de nuestro desperdicio de alimentos.

Inventario de desperdicio de alimentos

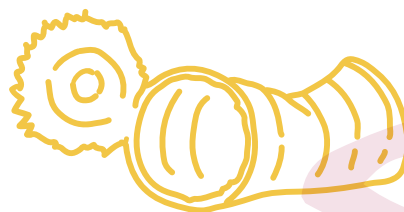
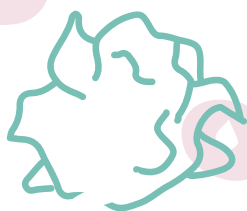
Tiempo: 1-2 horas

Los inventarios son una forma de examinar algo de cerca. En un inventario de desperdicio de alimentos, lo que haremos es separar nuestros residuos, luego los clasificaremos en categorías y los pesaremos para ver qué estamos tirando y cuánto desperdiciamos.



Material:

- Guantes de hule
- Tres cubetas o botes grandes
- Bolsas de plástico para basura
- Báscula portátil o de baño
- Hoja de registro o una simple hoja de papel para registrar los pesos
- Mesa, banca o sillas
- Materiales de limpieza (jabón, aerosol, trapo, escoba, trapeador)



Manos a la obra:

Hay muchas formas de recolectar y medir el desperdicio de alimentos,²⁹ y puedes hacerlo en cualquier lugar donde se consuman alimentos: en tu cocina, cafetería escolar, centro religioso o centro comunitario, un parque o incluso el área de comida de un centro comercial. En esta actividad haremos un sencillo inventario de desperdicios, en el que separaremos los desechos de alimentos del resto de la basura y materiales para reciclaje, a fin de descubrir cuánta comida podría rescatarse, de manera que no llegara a los tiraderos de basura o rellenos sanitarios. Ve la actividad 15 si deseas hacer un inventario más minucioso.

1. Elige una hora y un lugar donde las personas coman, y prepara tus materiales.
2. Comparte con la persona encargada de la basura tu plan para el inventario de residuos.
3. Prepara una hoja de registro, donde habrá dos o tres categorías: 1) desperdicio de alimentos, 2) otros residuos y 3) materiales para reciclaje (si los hay).
4. Instala una estación de medición cerca del lugar donde come la gente; para ello, coloca sobre una mesa, banca o sillas dos o tres cubetas o botes revestidos con bolsas de plástico transparente e identificados con las categorías que registraste en el paso anterior.
5. Pesa la cubeta o el bote vacío y registra su peso en tu hoja de registro.
6. Conforme las personas vayan terminando de comer, ayuda a separar sus residuos en las cubetas o botes correspondientes. Pregúntales por qué no se acabaron su comida.
7. Lleva un registro de cuánta gente trae sus residuos para calcular cuánto desperdicio se generó por persona.
8. Cuando la hora de comer haya terminado, registra el peso de cada clase de residuos y resta el peso del bote vacío.



¿Qué aprendiste?

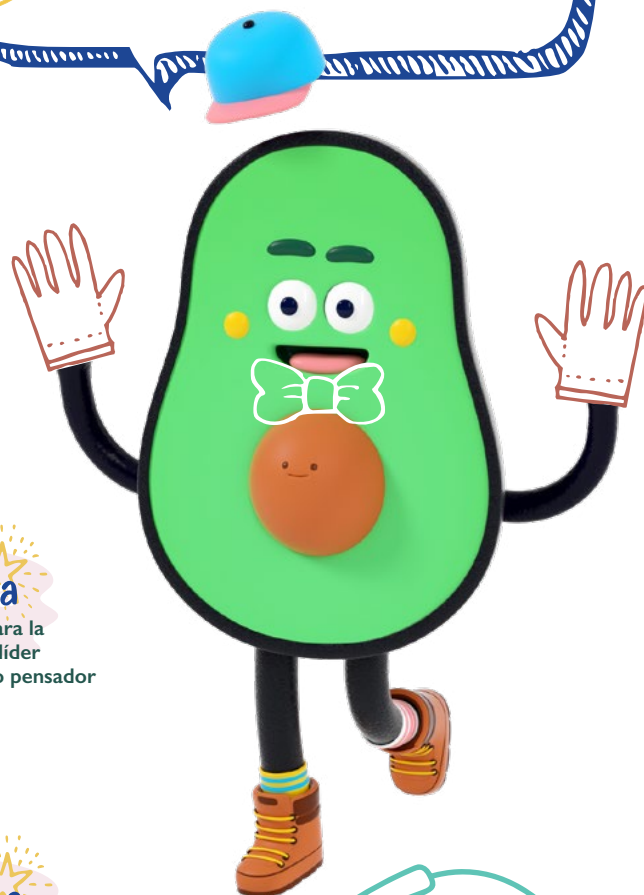
- ¿Qué parte del desperdicio correspondió a alimentos? (Ejemplo: 5 kg de alimentos desperdiciados / 10 kg de residuos totales $\times 100 =$ ¡50 por ciento de nuestros desechos son alimentos!)
- También puedes dividir los alimentos desperdiciados entre el número de personas o multiplicarlos por el número de días del año para averiguar cuánto se desperdicia por persona o a lo largo de todo un año.
- ¿Cuáles fueron los alimentos desperdiciados más comunes?
- Menciona algunas de las razones por las cuales los alimentos terminaron en la basura.

¿Quieres hacer más?

- Crea un póster o cartel para invitar a tus amigos a que ayuden a prevenir el desperdicio de alimentos.
- Propón ideas de cambios en el menú u otras propuestas que puedan contribuir a reducir el desperdicio de alimentos. Busca más ideas en [Smarter Lunchrooms](#).³⁰
- ¡Segunda ronda! Fija una meta de qué cantidad de alimentos desperdiciados podría prevenirse. Lleva a cabo un segundo inventario de residuos en una hora del día similar para tener una mejor comparación. Cuando la gente tire un alimento, pregunta por qué no se terminó y registra las respuestas. ¿Cuáles son los motivos más comunes? ¿Alcanzaste tu meta de reducción de desechos de alimentos?
- Muestra los resultados obtenidos en un póster o cuadro en el que resaltes la diferencia en el volumen de desperdicios entre el primer inventario y el segundo. Establece metas a lograr e incluso planea un desafío para un tercer inventario.
- Si el sitio en el que estás trabajando no hace compostaje de los residuos de alimentos, ¿podrías ayudar a iniciarlo? Consulta las actividades 8 y 18, donde encontrarás todo lo que necesitas saber para empezar a compostar.

¿Sabías que...?

El niño en edad escolar promedio desecha el equivalente a su propio peso en alimentos desperdiciados cada año.³¹



Reclama

5 puntos para la insignia de líder mediático o pensador sistémico

Reclama

10 puntos para la insignia de líder mediático o pensador sistémico

Reclama

Reclama 5 puntos para la insignia de líder mediático o pensador sistémico

29EPA (2017), "A Guide to Conducting Food Waste Audits: A Resource for Schools" [Guía para la realización de inventarios de desechos alimentarios], US Environmental Protection Agency [Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos], en: www.epa.gov/sustainable-management-food/guide-conducting-student-food-waste-audits-resource-schools

³⁰Smarter Lunchrooms (2017), "Resources from Smarter Lunchrooms Pioneers" [Recursos de los pioneros de comedores más inteligentes], en: www.smarterlunchrooms.org/scorecard-tools/resources-smarter-lunchrooms-pioneers#WasteRedu

³¹Con base en estimaciones de Estados Unidos a partir de Recycling Works Massachusetts (2018), "Food Waste Estimator Guide" [Guía para el cálculo del desperdicio de alimentos], en: <https://recyclingworksma.com/food-waste-estimation-guide/#Jump5>