

Basurología 2011

Llamado a científicos dedicados al desperdicio de alimentos... ¡ensuciémonos!

Inventario de desperdicio de alimentos

Tiempo: 1 hora

¡Nadie prometió que la tarea de investigador fuera limpia y ordenada! Los inventarios de comida desperdiciada nos ayudan a medir la cantidad de alimentos desechados. Ello nos permite planificar, de manera que reduzcamos nuestro desperdicio alimentario.

Material:

- Tablas, lonas o cubiertas de plástico lavables
- Guantes de hule
- Entre 4 y 9 cubetas o botes grandes (dependiendo del número de categorías de desechos)
- Bolsas de plástico para basura
- Báscula portátil o de baño
- Materiales de limpieza
- Cuaderno de registro para anotar el peso de las distintas categorías de desechos alimentarios

Reclama

10 puntos para la insignia de líder mediático o de pensador sistémico



Manos a la obra:

Hay muchas formas de realizar un inventario de alimentos desperdiciados. Si deseas optar por una versión sencilla, consulta la actividad 5. Aquí, en esta actividad, vamos a trabajar un poco más a conciencia.

1. Discute tus planes de inventario de alimentos desperdiciados con las personas encargadas de la basura en tu escuela o en el espacio comunitario donde vayas a realizar tu proyecto.
2. Elige una hora y un lugar donde las personas coman, y prepara tus materiales.
3. Después de al menos un receso o turno de comida, saca todos los botes—lo mismo de desechos que aquellos que contienen residuos orgánicos o para reciclaje—a un espacio abierto, amplio y bien ventilado.
4. Pesa y anota el peso de los botes llenos y después vacíalos, uno por uno, en pilas separadas, sobre la lona o plástico (deberás fijarte para qué tipo de desechos estaban destinados). Pesa el bote vacío y anota el peso. Réstalo del total obtenido de las mediciones de todos los botes, a fin de obtener el peso de los desechos contenidos.
5. Para efectuar un inventario sencillo, usa cuatro categorías: desechos de alimentos evitables, desechos alimentarios inevitables, materiales para reciclaje y otros residuos.
6. Opcional: puedes subdividir las categorías de desechos de alimentos en pan, fruta, verdura, bebidas o cualquiera otra que desees medir.
7. Clasifica los residuos y colócalos en tus cubetas o botes limpios, revestidos con bolsas de plástico transparente con base en las categorías elegidas. Cuando termines, pesa cada categoría de desechos.

Analiza los datos

1.

Calcula el desperdicio por persona dividiendo el peso de una categoría entre el número de personas comiendo.

Por ejemplo,
20 KILOGRAMOS (KG)

de desperdicios de fruta y

40 estudiantes

= 20/40

= 0.5 KG

de desperdicios de fruta por estudiante.

2.

Suma el peso de todas las categorías de residuos. Por ejemplo:

10 KG (desechos de alimentos evitables)

+ 5 KG (desechos de alimentos inevitables)

+ 2 KG (residuos de bebidas)

+ 3 KG (otros residuos)

= 20 KG de residuos en total.

Tomando como base el ejemplo anterior: **(10 KG / 20 KG) x 100 = 50%** del total de residuos son desechos de alimentos evitables.

3.

Calcula el porcentaje que cada tipo de desecho representa en relación con la totalidad de los residuos:

Desechos de alimentos evitables
% =

(cantidad de desechos de alimentos evitables / cantidad total de residuos)

x 100.



¿Quieres hacer más?

- ¡Segunda ronda! Establece una meta por cuanto a la cantidad de alimentos desperdiciados que podrías evitar. Elabora carteles o listas de recomendaciones al respecto, o escribe un manifiesto (actividad 14) para apoyar tu campaña.
- Intenta la actividad 9, relacionada con el desvío de desechos orgánicos a fin de aprovecharlos (procesamiento y tratamiento) y evitar que terminen en tiraderos o rellenos sanitarios. Ve qué tanto puedes ayudar a reducir la contaminación.
- Lleva a cabo un segundo inventario de residuos, idealmente el mismo tipo de día del primer inventario, para permitir una comparación equivalente. Calcula los residuos por persona y compáralos con los resultados del primer inventario. ¿Alcanzaste tu meta de reducción de residuos? Comparte tus avances por medio de carteles y en las redes sociales: #LosAlimentosImportant.
- Usa una [calculadora de gases de efecto invernadero](#) para conocer el impacto aproximado que has generado en favor de la mitigación de los efectos del cambio climático.⁷⁴

 **Reclama**
5 puntos para la insignia de líder mediático

 **Reclama**
5 puntos para la insignia de pensador sistémico

 **Reclama**
10 puntos para la insignia de líder mediático o de pensador sistémico

 **Reclama**
5 puntos para la insignia de pensador sistémico



Los residuos de alimentos y otro tipo de materia orgánica se descomponen rápidamente; sin embargo, en un relleno sanitario la descomposición de estos desechos toma mucho tiempo y, mientras están allí, se genera gas metano todo el tiempo. ¿Cuánto tiempo crees que una pieza de lechuga romana puede tardar en descomponerse en un relleno sanitario? William L. Rathje, fundador de la basurología, descubrió en un relleno sanitario una lechuga romana perfectamente preservada que—se demostró—tenía ¡25 años!



⁷⁴ Watch My Waste (2018), "Food Waste Greenhouse Gas Calculator" [Calculadora de emisiones de gases de efecto invernadero derivados de desechos alimentarios], en: <https://watchmywaste.com.au/food-waste-greenhouse-gas-calculator/>