

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR DE LA ESCUELA N°186 DE PARQUE DEL PLATA NORTE, CANELONES, URUGUAY

Daniela Clavijo, Leticia Chiesa, Yenifer Machado, Martín Martínez, Soledad Quijano, Verónica Rivero

Tutora: Prof. Flavia Noguera^{1*} **Tutora:** Asist. Ivanna Aude¹

¹UA; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

*E-mail: fnoguera@nutricion.edu.uy

INTRODUCCIÓN

Las pérdidas y desperdicios de alimentos son un problema que existe a nivel mundial. Cada año **entre un tercio y un cuarto** del total de los alimentos **destinados para consumo humano es desechado**, repercutiendo en la capacidad de obtener alimentos nutritivos y seguros por parte de la población.

Se entiende como **desperdicio alimentario** cuando un **alimento es desechado** al final de la cadena de suministro, es decir en las **etapas** de la **venta minorista y consumo final**.

OBJETIVO GENERAL

Caracterizar el desperdicio alimentario y conocer las causas que lo generan en los diferentes tiempos de comida en el comedor de la Escuela N°186 de Parque del Plata Norte.

METODOLOGÍA

- Estudio cuantitativo de tipo descriptivo y transversal.
- **Población de estudio:** niños de 4to, 5to, 6to de la Escuela N°186.
- **Método de recolección de datos:** Se realizará pesada directa para conocer la cantidad de alimento desperdiciado. Se aplicarán encuestas a los estudiantes para determinar las posibles causas del desperdicio alimentario.
- **Procesamiento de datos:** dependiendo de la normalidad de los datos, se aplicará el Test ANOVA o Kruskal-Wallis para buscar diferencias significativas entre las variables cuantitativas Cantidad de alimento desperdiciado y Preparación más desperdiciada según menú. Se aplicará el Test Chi-Cuadrado con valor $p < 0,05$ para conocer si existe asociación entre las categorías cualitativas Parámetros sensoriales y Preparaciones que no le gustan de las ofrecidas en el comedor escolar de la variable Motivo de rechazo.

RESULTADOS ESPERADOS

Identificar el volumen de desperdicio de alimentos generado durante el período de estudio y establecer las preparaciones más desperdiciadas por cada tiempo de comida.

Conocer las principales causas que generan desperdicio de alimentos en el comedor escolar.

