

# En la Escuela de Alimentación EROSKI no se tira la comida

La iniciativa de la Fundación EROSKI convoca el primer concurso 'Cocina con sobras'



La tercera parte de los alimentos producidos en el mundo para el consumo humano se tira o se pierde. Y en nuestro país, en cada hogar 80 kilos de comida acaban en la basura al año. Desperdiciamos demasiados alimentos, lo que conlleva graves consecuencias sociales y ecológicas. Y lo que es peor, somos conscientes de que buena parte de estos desechos se podrían aprovechar mejor. En la Escuela de Alimentación EROSKI este desperdicio también preocupa. Esta iniciativa de la Fundación EROSKI, dirigida a enseñar a vivir mejor a través de

una alimentación saludable, sabe que detrás de este problema hay una falta de educación nutricional y de responsabilidad como consumidores. Por eso, a partir de ahora, también concentrará todos sus esfuerzos en revertir esta tendencia con distintas acciones. Su primera actuación ya se ha materializado en la misma página web de la Escuela ([www.escueladealimentacion.es](http://www.escueladealimentacion.es)). Desde este mes cuenta con una sección desde la que se facilitará a sus usuarios pautas sobre hábitos de consumo, de compra y gestión de los ali-

mentos, que pueden ayudar a reducir las cifras del desperdicio. Para inaugurar este nuevo espacio, la Escuela de Alimentación EROSKI ha convocado un concurso gastronómico con el que demostrar, de una manera práctica y lúdica, que es posible controlar lo que tiramos y darle una segunda oportunidad. El certamen 'Cocina con sobras' premiará a los autores de las mejores recetas, las más prácticas y creativas, que estén elaboradas con alimentos o sobras que procedan de otros platos o preparaciones.

## DESPERDICIO CERO

El concurso 'Cocina con sobras' es un ejemplo cómo disminuir los residuos alimenticios. Pero hay otras múltiples acciones para hacer que el despilfarro de comida no exista. EROSKI lo sabe, porque a lo largo de 2012, consiguió alcanzar el desperdicio cero de alimentos aptos para el consumo en toda su red de tiendas. Para ello, vinculó este objetivo a un propósito solidario de donación de productos a 40 organizaciones socialmente responsables de toda España

Gracias al programa 'Desperdicio cero', en solo un año entregó más de 815 toneladas de alimentos. Estos son productos frescos y de alimentación que, aunque están dentro de la fecha de caducidad o de consumo preferente y en perfectas condiciones para su consumo, EROSKI retira de sus lineales para cumplir con su compromiso de frescura o porque su envase presenta pequeñas deficiencias que impiden su venta.



## Cómo participar

Hasta el 30 abril, toda persona mayor de edad que quiera puede participar con su receta. Ya sea un primero, un segundo o un postre, deben ser platos originales, como también la fotografía que ilustre su presentación. Cada concursante podrá proponer un número ilimitado de recetas en cada categoría, aunque los premios están limitados a uno por persona. Para poder hacer llegar las ideas culinarias a la organización, hay que rellenar de forma correcta cada punto del formulario que aparece en el apartado dispuesto para tal fin en la misma página web de la Escuela.

Los interesados tienen hasta el próximo 30 de abril para enviar sus propuestas que serán analizadas por un comité experto. Este jurado será el que tenga en cuenta la claridad de la exposición de la receta, la cantidad de alimentos que se puedan aprovechar, entre otros aspectos, para elegir a los ganadores y los accésit de cada categoría.

El 6 de mayo, la Escuela de Alimentación EROSKI se encargará de comunicar por correo electrónico el fallo a los galardonados. //

## ESCUELA DE ALIMENTACIÓN

A finales de 2013, la Fundación EROSKI creó la Escuela de Alimentación EROSKI. Esta iniciativa traslada el conocimiento científico y médico a la población, mediante unas pautas claras y un lenguaje sencillo para poder aprender a vivir mejor a través de una alimentación saludable. Cuatro son sus pilares:

- **Estudio de evaluación.** Cada año, la Escuela realizará un estudio para conocer el estado nutricional de la población de nuestro país y así poder desarrollar estrategias de promoción de la salud eficaces.
- **Programa educativo.** La Escuela impulsa el apoyo a la educación alimentaria infantil en los centros escolares a través del Programa Educativo sobre Alimentación y Hábitos Saludables (PEAHS). También contempla una escuela para padres que ayude a las familias a incorporar en sus casas hábitos de vida saludables.
- **Dietas especiales.** Para ayudar a celíacos y diabéticos, o quienes tienen problemas con el colesterol y el estreñimiento, la Escuela les ofrece en su página web información útil por medio de artículos, recetas y recomendaciones.
- **Información profesional.** La página web de la Escuela cuenta con un espacio exclusivo para profesionales de la salud y la alimentación donde se aporta información rigurosa y de actualidad, además de brindarles la posibilidad de publicar.

