

## Bizkaia Campuseko janari hondakinak: zenbatzea, kausak eta murrizteko proposamenak

### Residuos alimentarios en el Campus de Bizkaia: cuantificación, causas y propuestas de reducción

GRALaren izenburua

Título TFG

<b>Egilea</b> <b>Autora o Autor</b>	Amaia de la Maza Sotillos	
<b>Campus Bizia</b> <b>Lab proiektuak</b> <b>Proyecto</b> <b>Campus Bizia</b> <b>Lab</b>	<b>Bizkaiko Campuseko hondakinak murrizteko estrategiak</b> <b>Estrategias para reducir los residuos del Campus de Bizkaia</b>	
<b>Zuzendaria</b> <b>Directora o Director</b>	Ibone Ametzaga Arregi; María Merino Maestre	
<b>Ikastegia</b> <b>Centro</b>	Zientzia eta Teknologia Fakultatea Facultad de Ciencia y Tecnología	
<b>Gradua</b> <b>Grado</b>	Biologiako Gradua. Grado en Biología	
<b>Laburpena</b> <b>Resumen</b>	<p>Uno de los principales problemas a nivel mundial es la generación de residuos. Muchos de estos residuos son restos de comida no aprovechada, cuya producción, además, influye negativamente en el medio ambiente. Con el objetivo de desarrollar una estrategia para la reducción de residuos alimentarios en la UPV/EHU se realizó un estudio piloto en la Escuela de Hostelería de Leioa.</p> <p>Se compararon los residuos producidos en el comedor de Menú y de Bufet, tanto pesando las bolsas de residuos como comparando el origen de los mismos. Además, se realizó una encuesta entre las personas comensales que habitualmente utilizan estos servicios con objeto de conocer su actitud y conocimiento de la problemática.</p> <p>Los resultados mostraron una mayor tasa de residuos en el comedor de Menú, debido al tamaño de ración de éste. Según las personas encuestadas, las causas principales de la generación de residuos fueron las propiedades organolépticas de la comida y/o la saciedad. Respecto al reciclaje de envases se observó la necesidad de dar una mayor visibilidad a los contenedores para ello.</p> <p>Por lo tanto, entre las medidas a tomar para la reducción de los residuos destacan: la adecuación de las raciones, teniendo en cuenta las características de los y las clientes, así como iniciativas que favorezcan que las personas lleven a casa lo no</p>	

ingerido. Además sería interesante hacer una campaña de sensibilización sobre la huella ecológica de los alimentos