

Aquí hay un extracto de la Ley del Estado de Rhode Island:

§23-18.9-17. Prohibición del desperdicio de alimentos.

A partir del 1 de enero de 2023, cada entidad educativa y cada **institución educativa** cubierta se asegurará de que los materiales de **desecho orgánico** generados por la entidad cubierta o en la instalación educativa cubierta **se reciclen** en una **instalación de compostaje o digestión anaeróbica autorizada o por otro método de reciclaje autorizado** si: (1) La entidad educativa genera no menos de treinta (30) toneladas anuales de material de desecho orgánico; y, (2) La entidad educativa está ubicada a no más de quince (15) millas de una instalación de compostaje o digestión anaerobia autorizada con capacidad disponible para aceptar dicho material.

§16-110-5. Donaciones de alimentos.

Será política del estado, del departamento de educación y de cualquier **entidad educativa donar cualquier alimento no perecedero o perecedero** que no se haya servido a los bancos de alimentos locales o al Banco de Alimentos de Rhode Island de acuerdo con las pautas del Departamento de Salud de Rhode Island "The Rhode to End Hunger" initiative.

- Entidad Educativa = Distrito Escolar.
- Todos los distritos escolares de RI, excepto los seis más pequeños, producen más de 30 toneladas de desperdicio de alimentos cada año.

Para obtener más información, visite nuestro sitio web y suscríbese a nuestro boletín para saber más sobre nuestro programa para tu escuela.

rirecyclingclub.org

Jim Corwin

Co-Director

jamesacorwin@gmail.com

Warren Heyman

Organizing Director

401-486-9139

w.p.heyman@att.net

Renee Chicoine

Secretary of the Board

rchicoine@schoolrecyclingproject.org

Your Facilitator

_____@schoolrecyclingproject.org



A partir de enero de 2023, la mayoría de las escuelas de Rhode Island deberán desviar el desperdicio de alimentos y recuperar los excedentes de alimentos en sus escuelas.

(Ver el panel interior para la ley de RI.)

Nuestro proyecto, **Get Food Smart, RI**, tiene como objetivo ayudar a esas escuelas a tener éxito.



El desperdicio de alimentos es un gran problema que necesita soluciones.

- 1 de cada 3 estadounidenses tiene inseguridad alimentaria.
- La producción de alimentos representa el 50% del uso de la tierra en los Estados Unidos.
- Entre el 35 y el 40 % de los alimentos producidos en los EE. UU. se desperdicia y la mayor parte termina en vertederos.
- Los residuos de alimentos en los vertederos producen gas metano, un gas de efecto invernadero más potente incluso que el CO2.

Evaluación del Desperdicio de Alimentos en las Escuelas Públicas de RI del Proyecto de Reciclaje de las Escuelas de RI:

En 2019, realizamos 15 auditorías integrales de desechos de alimentos en 3 distritos escolares (urbano, suburbano y rural) para medir cuánta comida se desperdiciaba cada día durante el almuerzo en nuestras escuelas primarias, intermedias y secundarias.

Extrapolamos los datos para estimar cuánta comida se desperdicia en escuelas individuales, distritos escolares completos y en todo Rhode Island durante el transcurso del año escolar; mediciones que pueden informar a las escuelas a medida que desarrollan estrategias para reducir la cantidad de desperdicios de alimentos enviados al vertedero.

Estas escuelas han reducido en un 86% la cantidad de basura de la cafetería que va al vertedero.

Recomendaciones

- Las Escuelas Públicas de RI envían **aproximadamente 2500 toneladas** de desperdicios de alimentos al vertedero cada año.
- **388 toneladas de eso es comida perfectamente buena sin tocar, sin abrir**—fruta, leche, yogurt, zanahorias, queso, etc. que podrían redistribuirse a aquellos que tienen inseguridad alimentaria.
- **Los alimentos desperdiciados representan el 79% del total de desperdicios** que salen de los 15 comedores auditados.

¿Qué está pasando ahora?

Los estudiantes arrojan sus bandejas en un solo contenedor de basura, llenando bolsas de basura con todo lo que hay en sus bandejas. Los conserjes de la escuela llenan los contenedores de basura con estas bolsas de basura para llevarlas al relleno sanitario de Johnston. Los alimentos comestibles, los restos de alimentos compostables, los líquidos y los artículos reciclables terminan en la basura. **Esto sucede todos los días en casi todas las escuelas de Rhode Island.**

Con financiamiento de la EPA de EE. UU., el USDA, 11th Hour Racing/The Schmidt Family Foundation y la ciudad de Providence, el **Proyecto de Reciclaje Escolar de RI** está ayudando a las escuelas a reducir el desperdicio de alimentos. **Get Food Smart, RI** es un proyecto que involucra a los estudiantes en la reducción, recuperación y compostaje de alimentos desperdiciados.

El proyecto está en 15 escuelas en Providence, North Providence, Cranston, Cumberland y Smithfield, y se lanzarán 10 más el próximo año. Los estudiantes Guardabosques y Capitanes están asumiendo roles de liderazgo, supervisando las "estaciones de clasificación" donde muestran a sus compañeros cómo clasificar los desechos de sus bandejas de almuerzo.



Cómo clasificamos las basuras de la cafetería:

1. **Mesa de Compartir:** Para alimentos que todavía son comestibles para compartir con estudiantes y familias que tienen inseguridad alimentaria.
2. **Cubo de Líquido:** En lugar de transportar líquidos pesados al vertedero, la leche y el jugo de naranja sin terminar se vierten en este cubo para desecharlos más tarde por el desagüe.
3. **Contenedor de Reciclaje:** Para desviar los contenedores reciclables del vertedero: cartones de leche, cajas de jugo, latas de refrescos, botellas de plástico, etc.
4. **Papelera de Compostaje:** Cualquier alimento sobrante que no se pueda compartir se coloca aquí y se lleva a una instalación de procesamiento de desechos orgánicos donde se convierte en abono—para ayudar a regenerar el suelo en nuestras comunidades.
5. **Contenedor de Basura:** La pequeña cantidad de artículos que no son alimentos ni reciclables van al vertedero.
6. **Mesa para Bandejas:** Las bandejas y platos de comida que no se pueden lavar y reutilizar se apilan para maximizar la capacidad de cada bolsa de basura.

Se han desviado del vertedero más de 100 toneladas de residuos de alimentos y más de Se han rescatado 13 toneladas de alimentos sanos y comestibles.