

MEMORIA PRODUCTO DE TRANSFERENCIA

Junio de 2023

El proceso de elaboración del producto de transferencia de nuestra entidad, Fundación Residuo Cero, ha sido muy valioso y productivo. No solo estamos satisfechas con el resultado en sí, que ahora pasaremos a detallar, sino con todo lo aprendido durante el proceso. Aspecto que valoramos dado que nos ha ayudado a entendernos, definir objetivos y estrategias y plantearnos cuestiones que de otro modo y con las prisas del día a día, quizás no hubieran surgido de forma natural.

Tras un proceso de reflexión en el seno de la Fundación, se decidió invertir esfuerzos en la preparación de una serie de vídeos de formación explicativos del proyecto premiado: Rexcatering. Estos vídeos no solo favorecen a la propia Fundación y al proyecto por su valor per sé sino que favorecen el empoderamiento de personas y colectivos para su aplicación a otros ámbitos y espacios territoriales relacionados con la promoción de actividades en pro del medio ambiente y la Economía Circular.

Identificación de la buena práctica:

Los materiales de formación realizados son los siguientes:

- Vídeo de formación dirigido al personal de cocina participante en el proyecto. Duración: 6 minutos aproximadamente. Un vídeo en euskera (dirigido a los centros educativos euskaldunes) y la misma versión en castellano (dirigido a centros fuera de la CAPV y Navarra). Breve, conciso, muy práctico. Se explican las funciones y características de la maquinaria utilizada en el proyecto de recuperación de excedentes alimentarios en los centros escolares.
- Vídeo de formación dirigido al alumnado participante en el proyecto. Duración: 8 minutos aproximadamente. Un vídeo en euskera (dirigido a los centros educativos euskaldunes) y la misma versión en castellano (dirigido a centros fuera de la CAPV y Navarra). Un poco más extenso que el

anterior, se añaden componentes de sensibilización al mismo con datos e informaciones educativas y de divulgación importantes. También se explican las funciones y características de la maquinaria utilizada en el proyecto de recuperación de excedentes alimentarios en los centros escolares.

- Cuestionario sobre conocimientos adquiridos a través del vídeo de formación dirigido al personal de cocina. Se trata de un cuestionario online compuesto por 7 preguntas de contenido + 1 pregunta de valoración general del proyecto que evalúa los conocimientos de las personas de cocina participantes en el proyecto. Es un cuestionario completamente online favoreciendo la reducción de impresiones y desplazamientos innecesarios. De nuevo, hemos creados dos versiones: castellano + euskera para su entrega según la idiosincrasia de cada centro escolar participante.
- Cuestionario sobre conocimientos adquiridos a través del vídeo de formación dirigido al alumnado. Se trata de un cuestionario online compuesto por 9 preguntas de contenido + 1 pregunta de valoración general del proyecto que evalúa los conocimientos de las personas de cocina participantes en el proyecto. Es un cuestionario completamente online favoreciendo la reducción de impresiones y desplazamientos innecesarios.

Condiciones de éxito. Contribuciones (resultados e impactos):

El producto de transferencia, en línea con la filosofía de la Fundación y del propio proyecto, reduce las impresiones y desplazamientos innecesarios a los centros escolares inspirados y adheridos a la iniciativa. Servirá para dos aspectos fundamentales:

1. Para ahorrar costes a la Fundación en cuanto a las formaciones necesarias para establecer el proyecto en los centros escolares. Estos establecimientos pueden estar ubicados en cualquier parte del estado, no exclusivamente en la CAPV. Rexcatering es un proyecto con una alta escalabilidad puesto que la generación de excedentes alimentarios en comedores colectivos es ciertamente inevitable.

2. Para inspirar y dotar de estrategias en torno a la Economía Circular a la comunidad docente a la que van destinados los vídeos. Rexcatering empodera a todo el centro educativo, contando con un fuerte componente de sensibilización puesto que es el propio alumnado, profesorado y personal de cocina el que participa de forma activa en todo el proceso. Este proyecto sirve y servirá de inspiración a los grandes agentes de cambio de nuestra sociedad: la juventud.

El equipo que conforma Rexcatering ya ha sido reconocido en numerosas ocasiones como un ejemplo de inspiración en proyectos de Economía Social y Circular. En como existen nuevas formas de emprender y generar riqueza y empleo poniendo como eje central a las personas y al medio ambiente. El producto de transferencia que hemos elaborado es un conductor más de este componente de inspiración.

Limitaciones, potencial viabilidad de aplicación a otros contextos:

Quizás, como limitación, puede entenderse el que es un producto elaborado ad hoc por la Fundación que se centra en gran medida en la problemática del desperdicio alimentario y la forma de combatirlo. Si bien es cierto que es extrapolable a diferentes ámbitos dada la trayectoria de la iniciativa y su alto componente en innovación. No existen iniciativas similares en el estado, donde a través de la tecnología y las garantías sanitarias se puedan recuperar alimentos en perfectas condiciones que, para más inri, son puestas a disposición de otras personas de forma completamente gratuita. Las personas integrantes en el proyecto llevan cerca de 8 años trabajando por y para Rexcatering. Se han encontrado decenas de puertas cerradas pero nunca han tirado la toalla, exponiendo de forma clara que con perseverancia y ganas de hacer, todo es posible.

Se adjunta a la memoria los 4 vídeos realizados, así como el link a los cuestionarios.

Cuestionario euskera personal de cocina:

<https://freeonlinesurveys.com/s/FozV2sr0>

Cuestionario euskera alumnado:

<https://freeonlinesurveys.com/s/yc4iqfsT>

Cuestionario castellano personal de cocina:

<https://freeonlinesurveys.com/s/F1pYLLav>

Cuestionario castellano alumnado:

<https://freeonlinesurveys.com/s/sTKs6i9z>