



RECIBIDAS CONSCIENTES

La Secretaría de Bienestar Universitario y el Banco Alimentario de La Plata, se ponen a la vanguardia y proponen una estrategia de concientización para resolver una de las cuestiones que urgen dentro de la cultura universitaria: donar los alimentos a cambio de cotillón, para evitar de esta forma el desperdicio, la contaminación y la suciedad que suelen provocar las celebraciones de los recién graduados.

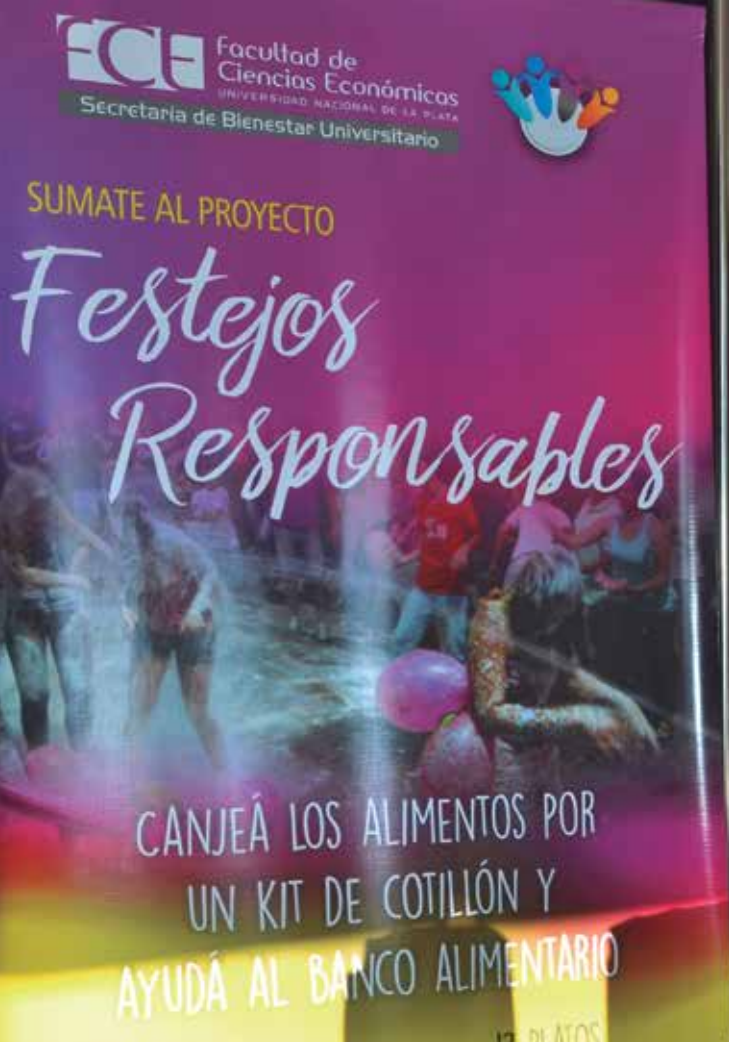
El proyecto “Alegría compartida: recibida responsable” viene a integrarse a una lucha que recién comienza: intentar que una tradición se reforme, deje sus rasgos más dañinos, para “modernizarse” y, así, transformar para bien una costumbre de la sociedad.

Un dato, que puede ayudar a dar cuenta por qué es necesario repensar esta tradición, es que por cada recibida se desperdician aproximadamente 4 kg. de alimentos en buen estado, lo que equivale a 12 platos de comida. Se dice que incluso René Favalaro se enojó mucho con la primera camada de egresados de la carrera de Medicina de su Universidad, por el hecho de que le parecía inconcebible derrochar comida en un país pobre.

Hoy en día es muy común en la ciudad de La Plata sentir en las calles olor a comida en mal estado, ver familias enteras acarreado bolsas con gaseosas y alimentos, además de cruzarse autos tocando bocina por toda la ciudad con jóvenes felices y egresados. En un artículo en la revista Question, de la Universidad Nacional de La Plata, la becaria del Conicet Florencia Larralde Armas y la periodista del diario El Día, Mariela Luna, publicaron el artículo “Ser un profesional: ritual de pasaje en la actualidad”. En el mismo, destacaban que: “este ritual de pasaje marca el paso del estudiante universitario al nuevo profesional y su consecuente ingreso a la vida «responsable» y laboral. Lo paradójico de este ritual se basa en que se finaliza o se corona una instrucción educativa, realizada en una institución producto de la modernidad donde la razón prima, con una práctica pagana y originada desde el sentido común o el saber popular”.

Dentro de la Facultad, la iniciativa, que fue impulsada por el Centro de Estudiantes, se aprobó en el Consejo Directivo. La propuesta implicó que, en las mesas de finales del segundo semestre, la casa de estudios pusiera a disposición un kit de cotillón que sería intercambiado el mismo día de la

Por cada recibida se desperdician aproximadamente 4kg. de alimentos en buen estado, lo que equivale a 12 platos de comida.



graduación de los alumnos por alimentos que traigan los amigos y familiares, siendo estos últimos donados al Banco Alimentario.

“Creemos que en esta “prueba piloto” se cumplió con una primera etapa de difusión y concientización sobre la importancia de no desperdiciar alimentos aptos para el consumo humano”, dijo Melisa Katok, responsable de Comunicación del Banco Alimentario. También recalcó que: “es un proceso que recién comienza y un cambio cultural que llevará quizás años, pero estimamos que, con el compromiso de la Facultad de Ciencias Económicas y el trabajo en conjunto de ambas instituciones, ese cambio llegará mucho antes de lo pensado”.

El Banco Alimentario de La Plata, que nació en el 2000 como una Asociación Civil sin fines de lucro y tiene como objetivo “disminuir el hambre y la desnutrición a través del recupero de alimentos”, trabaja con 107 entidades de bien público, entre ellos: comedores, copas de leche, hogares de niños y de ancianos, centros de apoyo escolar, etc. El fruto de su ayuda impacta en 11 mil personas. Martín Masson, secretario de Bienestar Universitario de la Facultad, declaró que: “desde que comenzamos en julio del corriente con la difusión e implementación del proyecto, observamos que los familiares cada vez más, concurren a la facultad con elementos de cotillón, que son los adecuados para festejar y cada vez menos alimentos son desperdiciados consecuencia de lo anterior”. En este sentido “se está cumpliendo el objetivo de cambiar esa cultura tan arraigada del desperdicio de alimento”.

Por otro lado, Massón destacó que: “otra cosa positiva que se observa, es la disminución de los olores, provocados por el alimento descompuesto ya que los productos que sustituyen al alimento son más fáciles de limpiar, lo que hace que la Facultad vuelva a verse limpia casi inmediatamente”. El proyecto, que viene a intentar resignificar el tradicional festejo de los egresados universitarios transformándolo en una acción solidaria y responsable, ha tenido un buen comienzo. Transformar una tradición precisará de conciencia y buena predisposición, no sólo de los egresados, sino también de los familiares y amigos que los acompañen. ■