



Imagen de la primera de las jornadas celebradas en Fundació Alícia. ©Rest\_colectiva.

## Alícia repite la jornada sobre comedores escolares, tras el éxito de la primera

13-01-2016

La Agència de Salut Pública de Catalunya y Fundació Alícia reunieron por segunda vez a más de 100 profesionales del entorno de los comedores escolares, para trabajar estrategias que mejoren la satisfacción de los comensales y reduzcan el desperdicio alimentario.

El pasado 23 de diciembre la Fundació Alicia celebró la segunda jornada *Estrategias para mejorar la satisfacción y reducir el desperdicio alimentario en el comedor escolar* para dar cabida a todos los profesionales que se quedaron fuera de la convocatoria en la primera. Como en la del 9 de septiembre, del encuentro se pudieron extraer datos y conclusiones muy interesantes para el debate y reflexión sobre los comedores escolares.

La jornada estuvo organizada por profesionales de la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) y de la Fundació Alicia, con el objetivo de ofrecer herramientas para mejorar el grado de aceptación y satisfacción de los niños y niñas en los comedores escolares, así como para la reducción del desperdicio alimentario en este entorno.

Igual que en la primera, se presentó un documento, dirigido a profesionales y familias, con consejos y recomendaciones sobre 'Acompañar la comida de los niños' de la ASPCAT; también se expusieron los resultados de un trabajo de valoración del grado de satisfacción elaborado por PReME (Programa de Revisión de los Menús Escolares), a través de un estudio de valoración sensorial; y también los resultados de un estudio realizado por la empresa de colectividades Comertel sobre el desperdicio alimentario y recomendaciones para minimizarlo (tenéis información ampliada de todo en [este enlace](#)).

Al finalizar la jornada se organizó un taller en el que todos los asistentes trabajaron y aportaron ideas y experiencias para mejorar la satisfacción de los escolares, haciendo hincapié en la mejora de la aceptación de alimentos como las verduras, las frutas, las legumbres o el pescado.