



Curso sobre comedores escolares ecológicos para profesionales vinculados a la cocina

29-01-2020

La Sociedad Española de Agricultura Ecológica/ Sociedad Española de Agroecología (Seae) ha organizado un curso *online* para formar en alimentación ecológica a los profesionales vinculados a los comedores escolares y dar las herramientas necesarias para el correcto diseño y elaboración del menú escolar ecológico. Se trata de una formación de 35 horas a lo largo de cinco semanas (del 18 de febrero al 23 de marzo) y con un programa agrupado en seis temas impartidos por expertos de la Seae (profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector).

Según los propios organizadores, en los últimos años algunas comunidades autónomas han venido ejecutando proyectos y/o iniciativas de promoción de los alimentos ecológicos, así como de fomento del consumo de alimentos ecológicos en los comedores escolares; en este contexto son varias las empresas, consolidadas y de nueva creación, que ofertan el menú ecológico, y gestionan comedores escolares.

Se ha detectado que estas iniciativas no siempre están ligadas a la formación especializada de los profesionales, que ejercen su actividad en el ámbito de la restauración escolar, o de los monitores del comedor y resto de personal vinculado a los comedores escolares. Esto se traduce en una falta de conocimiento de las materias primas de origen ecológico, con las que se elaboran los menús y sus implicaciones directas o indirectas, entre las que destacan manejo y procesamiento de los alimentos ecológicos, valoración nutricional y formulación de menús, valores indirectos (medioambientales y sociales) del consumo ecológico, técnicas respetuosas, disponibilidad y distribución de las materias primas de origen ecológico, etc.

El curso se ha marcado cuatro objetivos fundamentales:

1. – Formar en alimentación ecológica a los profesionales vinculados a los comedores escolares.
2. – Dar herramientas necesarias para el correcto diseño y elaboración del menú escolar ecológico.
3. – Fomentar las redes y alianzas entre las escuelas, empresas y productores ecológicos locales.
4. – Elaborar alternativas medioambientales formativas.

En cuanto a la metodología, destacar que el curso es *online* y consta de seis temas. La duración total del curso está planificada para 35 horas, en un periodo de cinco semanas. Para el curso se utilizará una plataforma *e-learning*, que ofrece: textos temáticos principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés; ejercicios de auto-evaluación; foros con los profesores autores de los documentos; y tutorías.

Los seis temas del programa son:

- Tema 1. Principios de la agricultura y ganadería ecológica.
- Tema 2. Menú escolar con alimentos ecológicos.
- Tema 3. Costes económicos y energéticos de los menús ecológicos.
- Tema 4. El comedor escolar: aula de salud.
- Tema 5. Tiempo de actividades.
- Tema 6. Experiencias modelos en ecocomedores.

– Programa completo e inscripciones.

Noticias Relacionadas

- La ikastola Argia de Tudela implanta un proyecto de alimentación saludable, local y ecológica
- El sector educativo potencia la sostenibilidad a través de unos menús más saludables
- No todo vale para sustituir la carne roja y los procesados de origen animal en el menú escolar
- Las escuelas infantiles de Barcelona servirán obligatoriamente alimentos ecológicos