



Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad

20-09-2022

El Ministerio de Consumo quiere promover un menú elaborado con productos de proximidad, ecológicos y sostenibles en los comedores escolares. El objetivo es elevar el nivel de protección de la salud del alumnado e introducir criterios nutricionales y medioambientales para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos.

El jueves 15 de septiembre, el Ministerio ha lanzado a audiencia pública un proyecto de real decreto para fomentar una alimentación saludable y sostenible en los centros educativos. Este paquete de medidas va enfocado a centros públicos, concertados y privados de segundo ciclo de Infantil, Primaria, ESO, Bachillerato, FP y Educación Profesional.

La finalidad de esta iniciativa, que prevé aprobarse el segundo semestre de 2023, es garantizar el acceso a una alimentación y nutrición de calidad, saludable y sostenible.

En el proceso de elaboración de este real decreto, Consumo ha consultado a las comunidades autónomas y a las entidades representativas de los sectores afectados. Los interesados tendrán un plazo de quince días hábiles para hacer comentarios y presentar propuestas de mejora.

Vapor y horno ante fritos y rebozados

Con esta medida se pretende fomentar la dieta mediterránea basada en alimentos frescos, de temporada y de proximidad, así como de técnicas culinarias saludables (horno, vapor o plancha frente a fritos o rebozados).

Este planteamiento persigue aumentar el porcentaje de frutas y verduras de temporada y proximidad en la elaboración de los menús escolares hasta un 45%. Mientras que el incremento de los alimentos de producción ecológica sería de un mínimo del 5%. Además, se va a dar prioridad a aquellos alimentos cuya producción sea respetuosa con el medio ambiente y el bienestar animal.

Reducir sal y azúcar y servir agua del grifo

Asimismo, tiene como finalidad la reducción de residuos y el desperdicio alimentario; la disponibilidad de menús especiales, tanto por diagnóstico médico (alergias, intolerancias) como por motivos culturales, éticos o religiosos; o incluir AOVE para los aliños y aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico para cocinar y freír.

El decreto buscará además reducir la sal, los concentrados, los potenciadores de sabor, las salsas y el azúcar en las preparaciones; y fomentará el uso de jarras de agua potable, del grifo, en las mesas de los comedores, salvo que no sea posible por motivos de suministro.

Noticias Relacionadas

- Los comedores escolares sostenibles centran el primer taller de colectividades en Alimentaria
- Comedores escolares saludables, una nueva herramienta para los profesionales del sector
- “La educación alimentaria debe empezar en la escuela y acabar llegando a todos los hogares”
- Proyecto Llotges, una iniciativa para garantizar compras responsables, justas y sostenibles