



©Depositphotos

## El Hospital de Navarra, primero en la Comunidad Foral en servir alimentos ecológicos

01-10-2022

**El Hospital Universitario de Navarra ha comenzado a introducir alimentos ecológicos de producción local en diversos platos del menú. Una iniciativa precursora que va de la mano del Consejo de Producción Agraria Ecológica de Navarra (CPAEN/NNPEK), cuyo objetivo es conseguir un sistema de compra pública basada en criterios de sostenibilidad.**

El Hospital Universitario de Navarra se ha convertido en pionero en el ámbito sociosanitario al incluir alimentos ecológicos en los menús que ofrece a los pacientes. La iniciativa se ha llevado a cabo a través de Ekoalde, y como resultado de la labor del CPAEN/NNPEK (Consejo de Producción Agraria Ecológica de Navarra) para que la compra pública se adquiriera con criterios de sostenibilidad.

Para CPAEN/NNPEK es un gran paso que, por primera vez, un hospital público de Navarra introduzca productos ecológicos, con la repercusión que tiene en la salud, el medio ambiente y en el territorio. Tanto CPAEN/NNPEK como el Hospital Universitario de Navarra valoran la medida muy positivamente, ya que fortalece y extiende la compra pública sostenible en Navarra, incidiendo de forma directa en el sector ecológico navarro.

Los alimentos incorporados son en su mayoría frutas y verduras de temporada. Hay platos del menú del hospital, como el gazpacho, ensaladas o el bizcocho, que ya están siendo elaborados a base de alimentos ecológicos. El objetivo es que progresivamente se aumente la oferta de productos ecológicos de Navarra y se introduzcan alimentos de otras categorías: productos sin gluten, lácteos, etc.

El menú elaborado con productos ecológicos de proximidad, por una parte incidirá en mejorar la salud en general y favorecer la recuperación de los pacientes, y por otra, contribuirá a la sostenibilidad ambiental, ya que en la producción de alimentos ecológicos se respetan los ciclos naturales, estando sujetos a una trazabilidad desde el campo hasta la mesa. Si además son alimentos de cercanía, cuidamos el medio ambiente reduciendo la huella ecológica y colaboramos en el desarrollo del territorio, con beneficios

socioeconómicos y culturales.

### **Noticias Relacionadas**

- El hospital Regional de Málaga renueva la acreditación que certifica su menú ecológico
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados
- El pescado fresco en los menús hospitalarios, reflexiones en el Día Mundial de los Océanos