



Aspecto general de la sesión dedicada a la sostenibilidad en el sector 'Educa'.

El sector educativo potencia la sostenibilidad a través de unos menús más saludables

11-12-2019

Congreso de Restauración Colectiva, 2019 (#CRC19)

El fomento de menús cada vez más saludables en los centros educativos lleva implícito un mayor compromiso con la responsabilidad social y medioambiental de todos los colectivos implicados; es un hecho que estos menús promueven los productos ecológicos, de proximidad y de temporada, además del comercio justo y solidario, propiciando así el desarrollo sostenible.

- Noticias #CRC19 - Ponencias #CRC19 - Vídeos #CRC19 - Fotos #CRC19

La experiencia y profesionalidad de los cocineros son básicas para desarrollar propuestas creativas y nuevas tendencias, a la hora de buscar una mayor aceptación por parte de los escolares de menús más saludables, en los que predominan los alimentos de origen vegetal, más frescos y naturales, haciéndolos más apetecibles. Se puede afirmar que ésta es la conclusión principal de la ponencia que **Felipe Celis**, chef y profesor del grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas del Campus CETT-UB, impartió durante el CRC'19. El chef intervino en primer lugar en la mesa redonda de la tarde dedicada a la sostenibilidad en el sector educativo, coordinada por **Isabel Corderch**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde.

Celis también destacó la gran influencia que la educación *“va a tener en una alimentación más saludable y sostenible en el futuro”*, en todos los sentidos, tanto en los futuros cocineros, como en los comensales. Sin olvidar, *“la importancia de valorar todos los recursos disponibles, porque un mayor conocimiento unido a la innovación significa un menor despilfarro y una optimización de la gestión”*.

“La sostenibilidad es fundamental en las Islas Canarias, y por ello necesitamos potenciar la agricultura ecológica y certificada, y de aquí ha surgido el Programa Ecocomedores”, afirmó **Margarita Hernández**, técnica de Agricultura Ecológica de dicho programa del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

“Un programa cuyo principal objetivo es fomentar el consumo de productos frescos, ecológicos, locales y de temporada, por lo que desde el principio se pensó en el colectivo de los escolares, que además presentaban un alto índice de sobrepeso, por lo que se

hacia necesario mejorar la calidad de su alimentación”.

Para apoyar a los diferentes colectivos implicados en este proceso de transformación, Ecocomedores ha puesto en marcha diferentes mesas de trabajo. *“La mesa de producción, por ejemplo, asesora a los productores para mejorar la oferta que se hace a los comedores escolares con protocolos de calidad. También se trabaja un precio fijo para todo el año, y siempre con cocinas in situ para garantizar la trazabilidad”.* Para la puesta en marcha de este programa, se ha contado desde el principio con la participación de las dos universidades canarias, los Cabildos Insulares y empresas externas. En las siete islas hay un total de 102 agricultores ecológicos, 51 ‘ecocomedores’ y 11.200 escolares que se benefician de éstos... *“Y nuestro siguiente objetivo es extender este programa hacia centros sociosanitarios”* -concluyó Hernández.

La implantación de un menú saludable y sostenible en la Universidad de Sevilla, fue el tema de la tercera y última ponencia de la tarde, a cargo de **José M. Capitán**, técnico del Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla y presidente de la comisión de trabajo de RC del Codinan (Colegio de Dietistas Nutricionistas de Andalucía). Así, Capitán señaló que en 2007 se inició la implantación de menús saludables en las escuelas, *“y en la actualidad 10.000 escolares sevillanos, y 180.000 en toda Andalucía, se benefician de ello. En 2014 lo instauramos en la Universidad, con el nombre de Menú Me Gusta”.*

Pero la tarea no fue fácil en ambas ocasiones. *“Lo cierto es que hasta que no logramos introducir en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) las características que debían cumplirse en relación a un menú saludable y sostenible, no empezaron a responder los diferentes colectivos implicados”.* El PPT también contiene un Plan de Sostenibilidad que deben cumplir las empresas proveedoras.

El Menú Me Gusta, con el eslogan ‘Bueno para ti, bueno para el planeta’, está implantado en el 100% de los comedores, y se sirve a los universitarios bajo demanda y con diferentes adaptaciones (sin gluten, sin lactosa, sin alérgenos, sin cerdo, vegetariano y vegano). *“Es un menú sano, imaginativo, económico, en torno a los 4 € aproximadamente, y, sobre todo, un menú sostenible, que impulsa que los otros menús de la oferta a la que tienen acceso los universitarios mejoren en su calidad”.* No obstante, el caso de los universitarios es diferente a los escolares y al ser un menú opcional, muchos prefieren otros tipos de comida. De hecho, José M. Capitán afirma que en el curso 2018-2019 el ‘Menú Me Gusta’ ha alcanzado aproximadamente un 2% de las ventas. *“Tanto esfuerzo por la administración y las instituciones implicadas, para la implantación, seguimiento y promoción del menú saludable, no se correlaciona con una gran demanda, ya que éste se solicita todavía de forma muy discreta, y por razones obvias no podemos pedirle al empresario que toda su oferta sea saludable”* -concluyó el ponente.

Serie ‘VocesRC’: José M^a Capitán.

Noticias Relacionadas

- Congreso de Restauración Colectiva, 2019: el motor de cambio son las personas
- Implantación, seguimiento y promoción de un menú saludable en la Universidad de Sevilla
- El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030
- No todo vale para sustituir la carne roja y los procesados de origen animal en el menú escolar