

Te encuentras en Inicio / Sectores / Educativo /

Menjadors Ecològics presenta un manual para transformar la cocina de los comedores escolares

Menjadors Ecològics presenta un manual para transformar la cocina de los comedores escolares

Miércoles, 27 de mayo 2026

Menjadors Ecològics presenta el 'Manual de cocina para colectividades – Entorno comedores escolares', una guía orientada a profesionalizar la restauración colectiva escolar bajo criterios de sostenibilidad, salud y justicia social. El documento busca reforzar el papel de los equipos de cocina, mejorar la gestión de menús y facilitar el cumplimiento normativo. La guía se presentará el 2 de junio en un acto virtual y gratuito.

Menjadors Ecològics presentará su nueva publicación: **'Manual de cocina para colectividades – Entorno comedores escolares' en un acto virtual el próximo 2 de junio**. Este documento nace como una herramienta estratégica indispensable para facilitar el día a día en los fogones y aportar información clave en la gestión y elaboración de los menús escolares bajo criterios de **sostenibilidad, salud y justicia social**.

Durante mucho tiempo, la restauración colectiva ha sido tratada de forma mecanizada, invisibilizando el papel de sus profesionales y alejándola de los ritmos y procesos de la tierra. Desde la entidad recuerdan que los cocineros y cocineras de este sector no solo elaboran platos; gestionan presupuestos, planifican compras, educan a través del paladar y tienen un impacto directo en la salud pública. Por ello, apoyar su **capacitación técnica** es indispensable para que dejen de ser meros ejecutores y se conviertan en los verdaderos motores del cambio.

El manual recopila los conocimientos, aprendizajes y la pasión de todo el equipo de Menjadors Ecològics, abordando desde las buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria hasta elaboraciones intermedias orientadas a intensificar los sabores de forma saludable. Además de facilitar el cumplimiento del [Real Decreto](#), la publicación actúa como un puente indispensable para **alinear el consumo de la restauración colectiva con el desarrollo de la producción local y ecológica**.

Un acto virtual con presencia institucional

La presentación del manual se celebrará en un evento *online* abierto al público general y contará con la participación de **Eva Torremocha**, responsable de 'Programas de alimentación sostenible' de la Fundación Daniel y Nina Carasso; **Almudena Rollán**, subdirectora general de Nutrición y **Verónica Becerra**, técnica superior, ambas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan); y, por parte de Menjadors Ecològics, intervendrán **Nani Moré**, socia fundadora, junto con **Xavi Abadal** y **Kiku Busquets**, del equipo técnico. Estarán acompañados por el resto de los miembros de la entidad: **Carles Soler**, **Laura Almodóvar** y **Aritz Mokoroa**.

Este proyecto ha sido posible gracias al apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso y se enmarca en la trayectoria de Menjadors Ecològics, entidad constituida en octubre de 2013 en Vilassar de Mar (Barcelona). Con más de una década de experiencia y el acompañamiento a más de 360 cocinas en ocho comunidades autónomas, la asociación trabaja de forma transversal con tres pilares fundamentales para la transición del modelo: la **producción primaria, el personal de cocina y las administraciones públicas**.

– [Inscripción gratuita al acto virtual de presentación](#) del 'Manual de cocina para colectividades – Entorno comedores escolares'. El mismo martes 2 de junio por la mañana se enviará el enlace de conexión a todas las personas inscritas.

Noticias Relacionadas

- [Aesan publica una guía para la alimentación saludable en el primer ciclo de Educación Infantil](#)
- [Las casas de colonias se preparan para el verano reforzando su propuesta alimentaria y educativa](#)
- [Los comedores escolares afrontan con normalidad la entrada en vigor del nuevo Real Decreto](#)
- [Los comedores escolares reafirman su papel como herramienta educativa y de salud pública en el CRC](#)