

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Nuevo documento sobre sostenibilidad en los comedores escolares públicos valencianos

Nuevo documento sobre sostenibilidad en los comedores escolares públicos valencianos

Martes, 22 de junio 2021

A finales de mayo se presentó en Valencia la guía ‘Hacia la sostenibilidad en los comedores escolares públicos de la GVA. Guía para la transición de la restauración colectiva’; un estudio que quiere demostrar la viabilidad de los menús que apuestan por la producción local, de temporada y ecológica. El documento está dirigido, fundamentalmente, a las administraciones públicas y a las empresas operadoras del servicio de los comedores.

En el marco de la ‘Jornada per transitar cap a una compra pública alimentària saludable i sostenible’ celebrada en Valencia el 27 de mayo, se presentó la guía ‘Hacia la sostenibilidad en los comedores escolares públicos de la GVA. Guía para la transición de la restauración colectiva’, un estudio que, basado en datos reales, quiere demostrar que sí son viables los comedores escolares sostenibles.

El documento, dirigido fundamentalmente a las administraciones públicas y las empresas gestoras de los comedores escolares, se ha elaborado partiendo de dos premisas básicas: por un lado, que las administraciones públicas pueden presentar un papel clave en la promoción de alimentos agrícolas del territorio, ya que tienen en su poder la posibilidad de modificar el mercado mediante sus procesos de compra pública, y por otro lado, que las empresas operadoras de los servicios de comedor, junto a su personal de cocina, pueden ser motores de transformación de los menús escolares.

Los comedores escolares son un ámbito idóneo para crear circuitos cortos, ya que al tener cada día un volumen fijo de usuarios, pueden adquirir un compromiso de compra con los productores locales. Además, gracias a las necesidades de abastecimiento de los comedores, podemos programar los cultivos y cerrar precios justos para toda la cadena de producción alimentaria. Es decir, los comedores escolares pueden ser un motor para potenciar la producción de alimentos a escala local y para consolidar los circuitos cortos de comercialización.

El documento ha sido realizado por Cerai y Menjadors Ecològics, dentro del marco del proyecto Alimentación 4.0, en colaboración con La Sostenibilitat Al Plat III. Se ha trabajado con un marco hipotético formado por 5.000 menús (20 escuelas con una media de 250 menús/escuela). A partir de estos datos, se ha hecho una extrapolación al consumo total en las escuelas de primaria de la Comunidad Valenciana, que asciende a 176.986 menús diarios servidos en sus 1.367 comedores escolares actuales.

– [Descarga de la guía.](#)

Noticias Relacionadas

- [Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible](#)
- [Transformar los menús de colectividades en más saludables, sostenibles y justos](#)
- [El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario](#)
- [Decálogo de iniciativas para ser sostenible y ‘circular’ en el sector de las colectividades](#)