Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible

Martes, 17 de noviembre 2020

CPAEN-NNPEK, el organismo de control de la producción ecológica en la Comunidad Foral de Navarra, ha editado el 'Manual de comedores saludables y sostenibles'. El objetivo es dotar de criterios a las comisiones de los comedores escolares de la comunidad para que puedan valorar todos los aspectos que tienen que ver con la contratación de los servicios (alimentación, aspectos jurídicos, normativa…) y poder hacer la transición hacia unos comedores más saludables y sostenibles.

El Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra / *Nafarroako Nekazal Produkzio Ekologikoaren Kontseilua* (CPAEN-NNPEK) ha publicado el 'Manual de comedores saludables y sostenibles' dirigido a centros escolares y asociaciones de padres y madres (apymas). La guía aporta indicaciones que ayudan a disponer de criterios de contratación y para poder garantizar la calidad del servicio de comedor y su seguimiento a lo largo del curso lectivo. El objetivo del manual es dotar de criterios a las comisiones de los comedores escolares de Navarra para la adjudicación de los servicios de comedor en los colegios y escuelas, de manera que puedan valorar las ofertas en la transición hacia unos comedores saludables y sostenibles.

Aunque el documento está adaptado a la normativa local, diferente a la vigente en otros territorios, resulta un documento ilustrativo y que plantea las cuestiones clave a tener en cuenta a la hora de iniciar procesos de transición en comedores escolares de cualquier comunidad.

Los y las escolares realizan en los centros escolares una media de ciento setenta y siete comidas al año y esta alimentación tiene que estar basada en criterios de sostenibilidad y calidad, unos criterios que CPAEN/NNPEK resume en que los alimentos sean frescos, de temporada, locales, ecológicos y abastecidos por la producción primaria, lo que se une al trabajo desde la nutrición y la pedagogía para elaborar los menús, enriqueciendo de esta manera el espacio educativo que es el comedor escolar.

La guía la ha desarrollado un equipo multidisciplinar coordinado por CPAEN/NNPEK y compuesto por la dietista-nutricionista **Izaskun Berasategi**, la jurista **Núria Casajuana** y la cocinera y fundadora de *Menjadors Ecològics*, **Nani Moré**.

Más allá de la alimentación

El manual trata de valorar todos los aspectos que tienen que ver en la contratación de los servicios de comedor, por lo que la guía atiende a las distintas cuestiones a tener en cuenta y que no sólo tienen que ver con la alimentación. Así, la guía informa sobre aspectos jurídicos, con un resumen del marco normativo; recomendaciones nutricionales y criterios de selección, de manera que las comisiones cuenten con todos los aspectos que hay que atender a la hora de contratar estos servicios y que garanticen que se cumplan los valores de los comedores saludables y sostenibles, es decir, producción local, circuitos cortos, menús saludables y precio justo.

El manual aclara cuestiones que hay que valorar, ayuda a saber qué información se puede solicitar a la empresa de catering, informa sobre cuáles son los derechos como apyma para poder exigir y, en definitiva, trata de dar capacidades a las asociaciones de padres y madres para transitar a un modelo de alimentación saludable y sostenible.

– Descarga el manual en castellano: 'Manual de comedores saludables y sostenibles'.
– Descarga el manual en euskera: 'Jantoki osasungarri eta jasangarrietarako gida'.

Notícias Relacionadas

- Transformar los menús de colectividades en más saludables, sostenibles y justos
- El Consell Insular de Menorca publica una guía para prevenir el desperdicio alimentario
- Selección 2020 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva
- Alimentar de manera saludable y nutritiva, y hacerlo de manera respetuosa con el planeta