



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Salut Pública celebra su cuarta jornada sobre comedores escolares en Fundació Alícia

©LaiaPasarell / RC.

Salut Pública celebra su cuarta jornada sobre comedores escolares en Fundació Alícia

Miércoles, 06 de julio 2022

La Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya ha celebrado su 'IV Jornada PreME', en la Fundació Alícia. En esta edición se ha puesto el acento en la necesaria transición hacia un modelo de comedor más sostenible, presentando diversas iniciativas que ya se están llevando a cabo, así como informando sobre proyectos y programas liderados por las propias administraciones.

El pasado 1 de julio se celebró en la sede de la Fundació Alícia la 'IV Jornada PreME', organizada por la *Agència de Salut Pública de Catalunya* y bajo el título 'Comedores escolares: hacia un modelo más sostenible'.

A la jornada asistieron unas 80 personas entre responsables y profesionales de cocinas y comedores escolares, profesionales de empresas de restauración colectiva en general y personal técnico del campo de la salud pública.

Como objetivos prioritarios:

- Identificar estrategias e iniciativas sobre sostenibilidad en el entorno de la restauración colectiva escolar, lideradas por la administración, empresas y entidades.
- Difundir y aprender de experiencias de escuelas que trabajan el tema de la sostenibilidad desde diversas perspectivas.
- Conocer programas nacionales e internacionales sobre sostenibilidad en el comedor escolar.

La jornada incluyó una demostración de cocina en la que se presentaron platos saludables y sostenibles; y finalizó con unos talleres, por grupos, para poner en común ideas e iniciativas para iniciar o mantener la necesaria transición hacia un cambio de modelo en nuestros comedores escolares.

Glòria Cugat, subdirectora general de *Inspecció i Control Agroalimentaria* del departamento de *Acció Climàtica, Agenda Rural i Alimentació*, comentó las principales obligaciones que se desprenden de la ley 3/2020 de Prevención de las pérdidas y del despilfarro alimentario que aprobó el Pleno del Parlamento de Catalunya, el pasado 4 de marzo del 2020. Entre ellas, citó una serie de obligaciones que afectarán a todos los agentes de la cadena alimentaria como la de disponer de un plan de prevención de las pérdidas alimentarias y el desperdicio, medir e informar anualmente sobre ese despilfarro, adoptar medidas para evitarlo y facilitar que el comensal pueda llevarse los alimentos que no consuma a casa.

Cugat adelantó también que se ha trabajado en una guía para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario en comedores escolares; un trabajo liderado por **Isabel Coderch** ([Te Lo Sirvo Verde](#)), que no ha visto la luz debido a que no se ha publicado aún el reglamento de la ley.

Fundesplai, Menjadors Ecològics, Campos Estela, F.Roca... son algunas de las empresas que presentaron proyectos e iniciativas que tienen ya en marcha en sus servicios de comedor escolar y que van en la línea de apostar por unos menús variados, equilibrados y sostenibles, elaborados con alimentos de proximidad y más proteína vegetal en detrimento de las carnes rojas y procesadas. Evitar el desperdicio alimentario y, en general, aprovechar los comedores escolares como un espacio educativo y palanca de cambio hacia un sistema más sostenible, justo y solidario son dos de los grandes retos de futuro del sector.

Noticias Relacionadas

- [Escuelas 'Km0' del Ayuntamiento de Madrid visitan las huertas de las que se proveen](#)
- ["Hace falta más reconocimiento social hacia el trabajo que se desarrolla en colectividades"](#)
- [Explorando las vías para servir menús más saludables y sostenibles en los colegios](#)
- [Greenpeace reta al ayuntamiento de Lleida a servir ecológico y de proximidad en Infantil](#)