



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Los comedores escolares de Catalunya avanzan hacia menús más saludables y sostenibles

Los comedores escolares de Catalunya avanzan hacia menús más saludables y sostenibles

Miércoles, 27 de diciembre 2023

El Programa de revisió de menús escolars de Catalunya, tras evaluar 478 programaciones de menús, revela iniciativas innovadoras para mejorar la nutrición y la sostenibilidad, beneficiando a cerca de 66.000 alumnos en los centros de primaria, secundaria y educación especial.

El Programa de revisió de menús escolars de Catalunya (Preme) liderado desde 2006 por la Agència de Salut Pública de Catalunya en coordinación con el Departament d'Educació, asesora las programaciones de menús de los centros educativos para promover propuestas que combinen la gastronomía con la salud y la sostenibilidad y tiene como objetivo mejorar la calidad de oferta de los comedores escolares.

Durante 2022 fue muy elevado el porcentaje de escuelas que cumplieron las recomendaciones dietéticas en relación a los cinco indicadores principales del Preme: fruta fresca, 97,9%; legumbres en el primer plato, 98,1%; hortalizas diarias, 100%; alimentos frescos, 99,5%; y aceite de oliva virgen para aliñar, 45,3%. Este hecho garantiza mejoras no sólo en la calidad nutricional de los menús, sino también en su impacto medioambiental.

Destacó también el elevado porcentaje de comedores escolares que dan cobertura a diversas modificaciones del menú basal, siendo la más frecuente la programación de menús para enfermedad celíaca y la menos la propuesta de alimentación vegetariana. También se evidenció una presencia casi inexistente de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

Los aspectos principales que se evalúan en las programaciones de los menús se basan en los criterios propuestos en la guía 'L'alimentació saludable en l'etapa escolar, 2020', consensuada por más de 50 profesionales y entidades y que se ha convertido en un documento de referencia para alcanzar objetivos de salud y sostenibilidad en el comedor escolar.

El Preme se ubica en el marco de las actuaciones del Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (Paas) de la Agencia de Salut Pública de Catalunya (Aspcat). La transversalidad del Preme, con la implicación de diferentes profesionales: equipos de salud pública, AFA, equipos de cocina y comedor, empresas de restauración social, etc. permite garantizar una amplia cobertura, una actualización constante y el buen desarrollo del programa.

- Consulta la memoria del Preme de 2022 [aquí](#), traducción automática al castellano a través de Google [aquí](#).
- Infografía del Preme de 2022 [aquí](#), traducción automática al castellano a través de Google [aquí](#).
- Más información en la [web del Preme](#).

Noticias Relacionadas

- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)
- [Generalitat y el Ayto. Barcelona organizan una nueva jornada sobre desperdicio en las escuelas](#)
- [Pliegos de los comedores escolares en el País Vasco en 2022: una mirada ambiental](#)
- [Iniciativas de lucha contra el desperdicio alimentario: premios 'A l'escola jo no llenço'](#)