



Más sanos y sostenibles. Así transformamos los menús en los comedores de colegios públicos de Extremadura

Cáceres, 5 de septiembre. El proyecto [Ecocomedores Extremadura](#) lanza el programa de capacitación *Implementación de herramientas de gestión para una cocina saludable y sostenible en colegios públicos de Extremadura*, un plan de acompañamiento que tiene como objetivo proporcionar las herramientas necesarias para garantizar una oferta de menús saludables, sostenibles y asequibles en los comedores escolares de Extremadura.

Este programa va dirigido a los equipos de cocina y los responsables de comedor de colegios públicos con cocina *in situ* y gestión directa de la región.

Con el fin de lograr que la alimentación escolar saludable y sostenible sea una característica definitoria del territorio extremeño, la [Alianza Ecocomedores Extremadura](#) impulsa la cooperación entre familias, AMPAS, empresas de restauración escolar, sector agrario ecológico y administraciones públicas. El plan estratégico de esta alianza contempla, entre otras actuaciones, programas de capacitación para el desarrollo de capacidades de todos los agentes involucrados en la alimentación escolar.

Desde el 7 de septiembre y a lo largo de tres meses, los equipos de cocina participantes en este programa aprenderán a implementar mejoras en el comedor escolar dirigidas a favorecer la incorporación de alimentos frescos, de temporada y ecológicos de la región. Todo ello a la vez que mejoran la eficiencia al lograr reducir los tiempos de confección de los menús, garantizan la viabilidad al aumentar el control sobre los costes de la partida alimentaria y se amplía la oferta gastronómica, incrementando la aceptación de los menús por parte de los niños y las niñas.

Ante la creciente preocupación por la calidad e idoneidad de la alimentación ofrecida en las escuelas, son muchas las personas y entidades que se están sumando a iniciativas que tienen por objetivo la transformación de los comedores escolares.



Este programa cuenta con la colaboración de [Red Chef 2030](#) y forma parte de Ecocomedores Extremadura, un ambicioso proyecto de transformación de la alimentación escolar. Su relevancia es clave para garantizar un futuro saludable y sostenible en Extremadura.

El proyecto Ecocomedores Extremadura está coordinado y ejecutado por la ONG Paisaje, Ecología y Género y está financiado por la Fundación Daniel y Nina Carasso y la Dirección General de Agricultura de Extremadura.

Contacto y entrevistas

Alejandra Garcés
hola@estudioalgaba.es
605 382 525

Más información

ecocomedorex.info
www.asociacionpaisaje.org