



Málaga, 9 de febrero de 2016

NOTA DE PRENSA

EDUCACIÓN MULTIPLICA POR CINCO EL VOLUMEN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS SERVIDOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES ANDALUCES

El curso pasado se sirvieron en los comedores escolares públicos de Andalucía cerca de dos millones de kilos de productos ecológicos, cinco veces más que hace cuatro años. El fomento del uso de este tipo de ingredientes en los comedores se incorporó a los pliegos de contratación en 2009 para incrementar su consumo entre los escolares

La Consejería de Educación, a través de la Agencia Pública Andaluza de Educación, ha multiplicado por cinco en los últimos cuatro años el volumen de ingredientes ecológicos consumidos en los comedores escolares públicos de Andalucía, que se acercó el curso pasado a los dos millones de kilos y superará este año los tres millones. Así lo ha explicado hoy el director general de la Agencia, Juan Manuel López Martínez, que ha visitado en Málaga las cocinas centrales de la empresa de restauración colectiva Serunión, cuya producción ya es cien por cien ecológica.

Cada año, los comedores escolares públicos andaluces sirven en torno a 21 millones de menús a alrededor de 180.000 niños y niñas. Desde el año 2009, el uso de ingredientes ecológicos en la elaboración de estos menús es un elemento que puntúa en los pliegos de contratación del servicio de comedor, hecho que ha impulsado de forma notable en Andalucía el sector de la producción ecológica. En la actualidad, cerca de 50 productores proveen alimentos ecológicos a las empresas de restauración colectiva que trabajan para la Consejería de Educación en los comedores escolares.

En esta apuesta de la Consejería de Educación ha sido fundamental la colaboración con la Consejería de Agricultura, que actualmente se encarga de verificar, mediante visitas, que las empresas de restauración cumplan con este criterio contractual en la confección de sus menús. Ejemplo de esta cooperación administrativa entre Consejerías ha sido la firma, la pasada semana, de un acuerdo de colaboración entre la Agencia Pública Andaluza de Educación y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera para la promoción de la alimentación ecológica en los centros educativos.

Juan Manuel López ha felicitado a Serunión por “saber ver en la apuesta de la Junta de Andalucía por la incorporación de ingredientes ecológicos a los menús escolares una oportunidad”, fruto de la cual ha obtenido la certificación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica de sus cocinas centrales en Málaga como centro de producción de platos cien por cien ecológicos.

Por su parte, la delegada territorial de Educación, Patricia Alba, ha indicado que “la Consejería de Educación promueve decididamente la alimentación saludable desde los comedores escolares, ya que constituye uno de sus objetivos prioritarios”. “Desde la Educación, además, podemos estimular el conocimiento y demanda entre la población andaluza de estos productos de calidad”, ha añadido.

Finalmente, el delegado territorial de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Málaga, Francisco Javier Salas, ha declarado que “actualmente se observa que se va incrementando el consumo de alimentos ecológicos en los comedores, hecho que ha propiciado que empresas de catering hayan



optado por iniciar la certificación de sus cocinas centrales para la elaboración de platos con alimentos ecológicos. Este es el caso de la empresa Serunión, en sus cocinas centrales de Sevilla y Málaga".

Los comedores escolares constituyen un servicio complementario de gran utilidad para los padres y madres que necesitan conciliar vida laboral y familiar. Son, además, una pieza importante en todas las medidas dirigidas a mejorar los hábitos alimenticios de los niños y niñas y prevenir problemas de salud como la obesidad. Así, los menús que se sirven en los comedores escolares públicos siguen las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y la Consejería de Salud en cuanto a alimentación saludable. De esta manera, promueven una alimentación completa y equilibrada que está supervisada por nutricionistas y que, entre otros aspectos, se caracteriza por la presencia diaria de verdura y fruta fresca, el uso de aceite de oliva virgen extra, una mayor proporción de pescado que de carne, que debe ser magra, la limitación de los precocinados y los fritos y la apuesta por la dieta mediterránea y los productos ecológicos.

En la actualidad existen dos modalidades para la prestación del servicio de comedor escolar: la gestión directa por parte de la Consejería y la concesión o contratación del servicio a una empresa del sector. Esta última modalidad se gestiona a través de la Agencia Pública Andaluza de Educación, que contrata a las empresas mediante concursos públicos. En este curso escolar son cerca de 40 las empresas contratadas en Andalucía para prestar este servicio.