

## ***Los gestores de comedores alertan de la necesidad de un proyecto educativo para que comer sea más atractivo***

**Vicente Segovia, Prensa GRUPO CAPS, mayo 2021**



645

Gestores de comedores escolares abogan por un proyecto educativo integral en el que la hora del comedor se convierta casi en horario lectivo, aprovechando el tiempo para enseñar valores, hábitos saludables y cultura local como el caso de CAPS, con más de 20 años de experiencia en el sector.

Alrededor del 40,6% de niños y niñas entre 6 y 9 años tiene exceso de peso, según el estudio ALADINO. El 23,3% está en niveles de sobrepeso y el 17,3% sufre obesidad. Productos ecológicos, frescos y de calidad que apoyen al pequeño comerciante.



Según la OMS, la obesidad y el sobrepeso han alcanzado caracteres de epidemia a nivel mundial y con las tendencias actuales, la previsión es llegar a los 70 millones de menores con sobrepeso u obesidad en 2025. De ahí, la importancia del cuidado de la alimentación especialmente en la infancia cobra hoy día todavía más sentido.

Durante la infancia y la adolescencia, parte de la educación se vive en los comedores de los colegios, donde enseñan hábitos saludables y en los que la preocupación general en los últimos años tiende a crear dietas equilibradas que sean ricas en vitaminas y minerales, proteínas, con un mínimo de aporte de grasas e hidratos de carbono, vitamina A, calcio y hierro, así como el aporte de energía en función de la edad de los estudiantes.

Según datos del estudio ALADINO -relativo a niños y niñas de entre 6 y 9 años- refleja que un 58,5% de escolares se sitúa en valores de normopeso mientras que el 0,9% sufre delgadez y el 40,6% tiene exceso de peso. De los niños y niñas con exceso de peso, el 23,3% está en niveles de sobrepeso y el 17,3% sufre obesidad. Debido en parte al consumo de este segmento de la población de bebidas azucaradas y consumo de bollería, dulces y ultraprocesados.

### De la tierra a los comedores

Datos preocupantes para los encargados de crear menús para los colegios, en los que todavía se siguen presentando carencias y desequilibrios nutricionales graves como carnes procesadas, y carne picada en forma de albóndiga y hamburguesas, pastas y arroces de harina blanca y lácteos azucarados. Pero no todos los gestores de comedores presentan estos ingredientes. En el caso de CAPS, con más de 20 años de experiencia en a gestión de más de 150 comedores escolares de centros públicos en toda la Comunidad Valenciana abogan por producto fresco y cercano.

“Con la calidad en la materia prima que compramos, creemos firmemente en el producto de proximidad, ecológico y sobre todo, frescos y de calidad. De esta manera apoyamos al pequeño comerciante, mientras abogamos por una cocina mediterránea en la que transmitimos tradición y al mismo tiempo introducimos platos innovadores. Hay que aprender a comer desde bien pequeños”, comenta Jesus Molina, Gerente de CAPS.



## La hora del comedor también forma parte de la educación

Para hacer más atractivos los menús en los comedores escolares, existen diferentes iniciativas como por ejemplo la posibilidad de realizar un proyecto educativo con el que transmitir hábitos alimentarios saludables en el ámbito de la infancia y la adolescencia, al tiempo que se abordan valores y temas de carácter local.

En el caso de CAPS, para el curso 2021-22 plantean “Un año de cine”, un proyecto con “el que pretendemos reforzar valores, actitudes y conocimientos, así como enseñar los diferentes géneros de cine que existen, hacer que experimenten a través de la visualización de películas y cortos, escuchando las bandas sonoras, y llegar a realizar una pequeña ‘película’ y siendo el año Berlanga puede ser una excusa perfecta para transmitir parte de nuestra cultura a niños y niñas de todo el territorio de la Comunitat”, señala el gerente de CAPS.

De esta manera, el comedor se convierte en un momento mucho más atractivo para todos los jóvenes, con iniciativas que pretenden ir más allá únicamente de la clásica tabla de alimentación en la que se enseña qué cantidad de fruta, verdura, carne o pescado se debe comer a la semana.

647



Sobre [CAPS](#)

*Empresa valenciana con más de 20 años de experiencia en la gestión de comedores escolares de centro públicos. Experiencia y orgullo de gestionar más de 150 centros escolares en la Comunidad Valenciana. Con la calidad todos los días en la materia prima que compramos, creemos firmemente en el producto local. Además, nos gusta cuidar de nuestro personal, el reconocimiento y el premio a su labor es una seña de nuestra identidad, los escuchamos y queremos que se sientan acompañados en su día a día. Son más de 1.200 profesionales los que ya confían en nosotros. Y en nuestras cocinas elaboramos recetas tradicionales y también introducimos platos innovadores. Cocina mediterránea. Un estilo de vida.*