

Alimentando otros modelos Comedores ecológicos y saludables en FUHEM

El proyecto Alimentando otros modelos dota a FUHEM de comedores ecológicos y saludables. Este proyecto se asienta en tres gruesos pilares.

En primer lugar, todas las legumbres, cereales, aceite, verduras, tubérculos, frutas y hortalizas son de temporada, cercanía (Península ibérica) y de producción ecológica. Los huevos, carnes, pescados, lácteos y el pan son de cercanía. Esto implica un beneficio para el entorno, ya que los productos ecológicos ayudan a luchar contra el cambio climático y favorecen la biodiversidad, entre otros beneficios. Además, son mejores para los/as agricultores/as, al reducir su exposición a pesticidas, por ejemplo.

En nuestras cocinas usamos ingredientes de primera calidad (y exentos de pesticidas) y fundamentalmente frescos. Por eso nuestros menús son saludables. Pero también lo son porque ofrecemos una dieta equilibrada, en la que potenciamos la ingesta de verduras, frutas, cereales y legumbres frente al resto de grupos alimentarios.

El segundo pilar del proyecto consiste en facilitar que estos mismos ingredientes puedan estar disponibles en las casas de la comunidad educativa de FUHEM a precios accesibles. Para ello, se han creado grupos de consumo agroecológico en los que se pone en contacto directo (o casi) consumidores/as y productores/as. Esta iniciativa permite además que, al tiempo que las familias recogen a sus hijos/as, se lleven la compra a casa. También favorece tener un medio rural vivo, en el que el grueso del beneficio se quede en quien trabaja la tierra.

El tercer componente del proyecto consiste en dotar a todo ello de una dimensión educativa. Para ello trabajamos con el alumnado en las aulas y durante el periodo de comedor, y con las familias mediante charlas, comunicaciones, una exposición o el blog específico del proyecto. Para todo ello, nuestro profesorado, los equipos de monitores/as y los de cocina han recibido formación especializada sobre estos temas con materiales propios para todas las etapas de educación obligatoria y también para la FP de hostelería.