

NOTA DE PRENSA

Sodexo Iberia acerca la gastronomía a los comedores escolares a través de su proyecto 'Aprendiendo a Comer'

El Chef Pepe Rodríguez participa en el proyecto educativo de Sodexo Iberia, 'Aprendiendo a Comer', un programa que aúna nutrición, gastronomía y diversión para convertir los comedores escolares en espacios donde aprender hábitos saludables y disfrutar de una alimentación completa y nutritiva.

Madrid, 18 de mayo de 2021. Sodexo, empresa líder en Servicios de Calidad de Vida, ha puesto en marcha durante este curso escolar un proyecto desarrollado por profesionales de la gastronomía, la nutrición y el tiempo libre con el objetivo de convertir los comedores escolares en espacios de aprendizaje gastronómico y nutricional. Bajo el nombre de 'Aprendiendo a comer', el proyecto se ha implementado en la mayoría de los colegios donde Sodexo presta servicios de restauración y gestión del comedor escolar.

Gastronomía, nutrición y diversión, los pilares del proyecto

El proyecto 'Aprendiendo a comer' se basa en tres ejes clave: gastronomía, nutrición y diversión. Cada una de estas áreas ha sido diseñada por un equipo de profesionales especializados en la materia. Así, para el pilar gastronómico se ha contado con el trabajo de los chefs en el desarrollo de recetas innovadoras y el empleo de nuevas técnicas culinarias para favorecer que los niños y niñas coman de forma variada y, además, se interesen por la gastronomía descubriéndoles nuevos productos y animándoles a probar diferentes tipos de elaboraciones.

Todos los platos han sido supervisados por un equipo de dietistas-nutricionistas (pilar nutricional), con especialistas en alimentación infantil, para garantizar que los menús son sanos, equilibrados y que están adaptados a las necesidades nutricionales de este grupo de edad. Como parte del proyecto se ha puesto también en marcha un programa de 'Nutrición en las aulas' para enseñar buenos hábitos de alimentación a los niños y a sus familias.

El tercer pilar, el de la diversión, se materializa en actividades lúdico-educativas en el comedor que complementan y refuerzan la oferta gastronómica y los programas nutricionales. El objetivo es promover la participación de los más pequeños, despertar su interés por la gastronomía e implicarles en el descubrimiento de nuevos sabores y tradiciones culinarias. 'Aprendiendo a comer' enseña a los niños y niñas buenos hábitos no solo en torno a la alimentación, sino también sobre cómo llevar una vida activa y saludable, y sobre el cuidado del medioambiente.

Recetas de Pepe Rodríguez

El Chef Pepe Rodríguez ha participado en el programa 'Aprendiendo a comer' con el diseño de 9 menús completos, cada uno dedicado a la gastronomía de una región para ofrecer a los comensales sabores diferentes y platos típicos de otras zonas a lo largo del curso escolar. Desde las "carcamusas toledanas" típicas de Castilla la Mancha, hasta el tradicional "caldo de millo" típico de las Islas Canarias. En palabras del Chef, este proyecto acerca a los niños a la cocina y esto, en última instancia, contribuye a mejorar su concienciación sobre la importancia de una buena alimentación, y el mejor lugar para ponerlo en marcha es el comedor escolar ya que es "donde los niños hacen la comida principal del día".

El proyecto 'Aprendiendo a comer' se plantea como un programa a largo plazo para mejorar los hábitos alimenticios de los más pequeños de una forma lúdica y educativa. Por eso, el proyecto tendrá continuidad el próximo curso escolar, con nuevas recetas y actividades que se desarrollarán en los comedores.

[Más información sobre el proyecto 'Aprendiendo a comer'](#)

<https://es.sodexo.com/sector-de-actividad/colegios/aprendiendo-a-comer.html>

Acerca de Sodexo

Fundada en 1966 por Pierre Bellon, Sodexo es el líder global en servicios que mejoran la Calidad de Vida, un factor esencial en el rendimiento de las personas y las organizaciones. Presente en 64 países, Sodexo presta servicios a 100 millones de clientes cada día gracias a su combinación única de Servicios On-site, Servicios de Beneficios e Incentivos y Servicios a Domicilio. Sodexo proporciona a sus clientes una oferta integrada que ha sido desarrollada en sus más de 50 años de experiencia: servicios de restauración, recepción, seguridad, mantenimiento y limpieza; gestión de instalaciones y equipos; beneficios sociales y retribución flexible para empleados; servicios de asistencia en el hogar y conserjería. El éxito y los resultados de Sodexo se basan en su independencia, su negocio sostenible y modelo financiero, junto a su habilidad para desarrollar de forma constante y obtener el compromiso de sus 420 000 colaboradores por todo el mundo.

Sodexo está incluido en los Índices de Sostenibilidad del Dow Jones (DJSI) y FTSE 4 Good.

Cifras clave

19 300 millones de euros en ingresos consolidados

420 000 colaboradores

19º mayor empleador mundial

64 países

100 millones usuarios diarios.