

CECU pide más ambición en la futura norma que regulará la alimentación en hospitales o residencias

La organización reclama criterios ambiciosos y garantías económicas para que se asegure la calidad nutricional y el acceso universal

Madrid, 20 de enero. La Federación de Consumidores y Usuarios CECU valora positivamente el [proyecto de Real Decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros públicos y privados que atienden a personas dependientes o con necesidades especiales](#), al reconocer la alimentación como una política de salud pública con impacto en la equidad social.

Desde CECU se destaca que el borrador incluya también a los **centros privados** y a la **oferta alimentaria en todos los servicios de restauración, incluidos las máquinas vending**. “Se trata de una decisión clave para evitar desigualdades tanto por la titularidad del centro como por los distintos puntos de acceso a la alimentación”, subraya la organización, que advierte de la necesidad de no rebajar estas exigencias a lo largo del proceso legislativo, a pesar de las posibles presiones que pueda ejercer el sector.

Sin embargo, considera que el texto **debe ser más ambicioso** para cumplir plenamente sus objetivos. Entre las principales reivindicaciones de CECU se encuentra **reforzar los criterios de adquisición de alimentos**: al menos el 50% de los alimentos deben provenir de canales cortos de distribución, productos ecológicos que supongan mínimo el 25% del coste total, al menos 50% de legumbres de producción estatal priorizando ecológicas o IGP/DOP, y al menos 60% del pescado de temporada y sostenible.

“No hablamos solo de qué alimentos se sirven, sino de cómo se cocinan y en qué condiciones se obtienen. **Dar más peso a las legumbres, reducir ultraprocesados y fritos, cuidar las técnicas culinarias y priorizar alimentos de proximidad y producción sostenible es una cuestión central de salud pública**”, afirma Sarahi Boleko, del área de alimentación de CECU.

CECU también defiende la recuperación de **cocinas in situ o comunitarias** para mejorar el control de la calidad nutricional, la preparación y la eficacia del servicio.

Nota de prensa



Eduardo Montero, del área de alimentación de CECU, insiste en que estas medidas solo serán viables con un presupuesto suficiente y contratos que prioricen calidad frente a precio: “Para garantizar una alimentación adecuada en estos centros, los pliegos y contratos deben **priorizar la calidad de los productos y de su preparación por encima del precio**. Esto solo será posible si se garantiza financiación suficiente y si estos criterios quedan claramente recogidos en la contratación”.

Ponemos a vuestra disposición portavoces para declaraciones.

Alba Ara - Comunicación CECU

Más información: comunicacion@cecu.es / 657 50 47 12