

MEMORIA JUSTIFICATIVA

ASTURIAS – PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES

A. DATOS DEL SOLICITANTE.-	
Nombre	CARMEN
Apellidos	MOSQUERA TENREIRO
DNI/pasaporte	11370971
Organización-Empresa	CONSEJERÍA DE SANIDAD
Dirección	CIRIACO MIGUEL VIGIL, 9
Código postal	33006
Localidad	OVIEDO
Provincia	ASTURIAS
Teléfono/móvil	626660020
Fax	985 10 65 20
Correo electrónico	carmen.mosqueratenreiro@asturias.org

B.- MODALIDAD DEL PREMIO AL QUE CONCORRE.- marcar con una X	
Premio Estrategia NAOS a la promoción de la alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario.	
Premio Estrategia NAOS a la promoción de la actividad física en el ámbito familiar y comunitario	
Premio Estrategia NAOS a la promoción de la alimentación saludable en el ámbito escolar.	X
Premio Estrategia NAOS a la promoción del incremento de la actividad física en el ámbito escolar	
Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario.	
Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral.	
Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial.	

C. DESCRIPCION DEL PROYECTO.-
<p>1. Denominación del proyecto. Programa “Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias” Promovido por la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, Consejería de Educación y Ciencia, Consejería de Medio Rural y Pesca y COPAE¹</p>
<p>2. Coordinadora/directora del proyecto. Carmen Mosquera Tenreiro, Especialista en Epidemiología y Salud Pública Consejería de Sanidad de Asturias</p> <p>Profesionales e instituciones participantes:</p>

Grupo de Trabajo Interinstitucional:

Consejería de Educación y Cultura:

M^a Luz García Vázquez, Mónica Alonso García y Violeta García Fernández

Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales:

Carlos Hernández Lorenzana y Elena López Infanzón

Consejo Regulador de la producción Ecológica de Asturias (COPAE):

Carlos Nuño Palacio y Susana Arévalo González

Consejería de Sanidad:

Carmen Mosquera Tenreiro y José Antonio García Vázquez

Grupo de Trabajo Comunitario, constituido por profesionales del Servicio de Salud del Principado de Asturias, de perfiles de enfermería, pediatría y nutrición, de la Universidad de Oviedo, de Salud Pública y del ámbito municipal.

Bibiana Fernández Fernández, Pilar Ordieres Tuero, Eduardo Fernández Fernández, Encarna Méndez Castelao, M^a Celia Prieto Cotarelo, María Fernández Quiñones, Yolanda Rubio Fernández, Marta Álvarez García, Esther Arbesú Fernández, Maribel Panadero Cabanas, Ana Isabel Díaz Cano, Olga Alonso Alonso, Lorena Barrio González, Selena Casas Álvarez, Silvia Fernández Suárez, Margarita Gómez Rodríguez, Yolanda Suárez Álvarez, Rebeca Esther García Valerio, Edurne Mezquita Yarza, Mónica Pantiga Martínez, Isabel González Bermejo, Eva Llana Alonso, Ana López Acevedo, Adriana Fernández García, M^a Eugenia González Rico, M. Luz Blanco Gutiérrez, Sara Díez González, Ildfonso Serrano Sánchez, Juan José Fernández Fernández, Cristina Obaya Prieto, Ana Isabel Díaz Fernández, Jacinto López Moreno, Cruz Gutiérrez Fernández, Carmen Castañón Rodríguez, Gonzalo Merediz Blanco, M^a Antonia López Hernández, Mónica de Santiago Martínez, Patricia Lamuño Sánchez, Fernando Castaño Tricas, Erika Bonilla Arena, Rocío Cueva Martínez, Irene Martínez Ardines, Belén Álvarez Delgado, Ana Belén Díaz Fernández, Dolores Mirón Ortega, Marta Pisano González, Mercedes Morales Morales, Aurora Iglesias Fernández, M^a Fernanda Muñiz Cob, Rocío Allande Díaz, M^a Antonia Morales Escribano, Ángeles Menéndez Patterson, Sonia González Solares, Cristina Rodríguez Bernardo, Rosa M^a Carretero de Lama, Carmen Mosquera Tenreiro

Grupo de Trabajo Guía Escuelas de Educación Infantil, constituido por profesionales del Servicio de Salud del Principado de Asturias, de perfiles de enfermería, pediatría y nutrición y profesionales de Educación

María Fernández Francés, M^a Isabel Carballo Castillo, Teresa Benito Martín, Sofía Cabrerizo Lorenzana, Isolina Riaño Galán, Isabel González Posada, Ángeles Menéndez Patterson, Julia García Rodríguez, Marta Álvarez Cimadevilla, Gemma Ordax Suárez, Herminia Iglesias Suárez, Carmen Mosquera Tenreiro

Grupo de Trabajo Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, constituido por profesionales de perfiles de veterinaria y farmacia de la Consejería de Sanidad

José Antonio Santos Cañibano, Ana Álvarez-Castelao García, Ana Isabel Fernández Martín, Luis Fernando Sacristán Pascual, Susana González González, Susana Pedreira Menéndez, María Rosario Fisac Martín, Luis Vigil-Escalera Guirado, María

del Rocío Quince Camino, M^a Carmen Álvarez Alonso, Nuria Laura González Pérez, José María Roperero Mateos, Mercedes Peña Cela, José I. Altolaguirre Bernacer y Carmen Mosquera Tenreiro

Profesorado que solicitó, impulsó y coordinó el programa en los centros:

Adelaida González Vijande, Alberto Granda Fernández, Alejandro Vilarnovo González, Alfredo Rodríguez Fernández, Ana Isabel López Isla, Ana Isabel Suárez Díaz, Ana M^a Fernández Cebrián, Ana Milagros Pardo Piñeiro, Angel Luis Martínez Torres, Ángeles Álvarez González, Ángeles Viejo González, Bárbara Fernández Santiago, Bárbara Menéndez Iglesias, Beatriz Tolvía Menéndez, Begoña González Suárez, Bernardino González Álvarez, Carmen Cachero Fernández, Carmen Varela González, Celia Rivero Venta, César F. López Otero, Concepción Lamas Moure, Cristina Marqués Carragal, Dolores del Campo Alonso, Eduardo Sánchez Suárez, Elena Alija García, Elena González Gallego, Elsa Coto Fernández, Elvira Crespo Fernández, Encarnación Somonte Díaz, Eva M. González del Valle, Eva M^a Salinas Díaz, Fernando Begega Alonso, Fernando Iglesias Menéndez, Fernando Vidal García, Flor Botas Pérez, Francisco Fernández Gómez, Francisco José López García, Gemma M^a González Fernández, Gloria Álvarez Otero, Gonzalo Rosón Riestra, Inés Fernandez Cuenca, Irene Copado Díaz, Irene García Fernández, Isabel Alonso Corte, Isabel Canteli Velasco, Jacobo Vázquez García, Javier Sánchez García, Jesús Capel Rosillo, Jesús Manuel Álvarez González, Jesús Manuel García Álvarez, Jose A. Oliver López, José Luis Pérez Cuervo, José M^a Fernández Merino, Jose Mario García Goznález, José Ramón Pérez Suárez, Juan Carlos Guerra da Silva, Juan Fernando Fernández Vázquez, Julian Alonso Elizo, Lorena Fernández Antón, Lucía Álvarez Figar, Lucía Subirán Quesada, M. Manuela Díaz Fernández, M. Marta Rodríguez López, M^a Ángeles Marrón Lana, M^a Argentina Franco Glez., M^a Azucena Martínez López, M^a Covadonga Rodríguez Morgazo, M^a Cristina Moreno, M^a Cristina Valdés García, M^a de la Paz Alonso Fernández, M^a de la Paz Fernández Álvarez, M^a de los Ángeles Hidalgo Fuentesfría, M^a del Pilar Fernández Fernández, M^a del Pilar Rodríguez Filloy, M^a Dolores Aguirre Quirós, M^a Dolores Fernández Sánchez, M^a Elena Arango Castelao, M^a Eugenia Díaz Fernández, M^a Guadalupe Abechuco Díez, M^a Isabel Álvarez Busta, M^a Isabel Suárez García, M^a Jesús Niño Fernández, M^a José Fernández García, M^a José González Sordo, M^a Josefa de Lourdes García García, M^a Teresa Álvarez Carro, M^a Teresa García Menéndez, M^a Teresa Peña Lobo, M^a Victoria Álvarez Gutiérrez, M^a Victoria López Villamarzo, Manuel Rico Prieto, Marco Antonio González Osorio, Margarita Crespo Matilla, Margarita Crespo Revilla, María Fernández Monferrer, María Fernández Paredes, María González Álvarez, María Rodríguez Burgos, Marta Álvarez Vázquez, Marta Corrales Pérez, Marta M^a Prendes Alonso, Mary Cruz García Méndez, Maxi Marín Asensio, Mercedes Velasco González, Miguel Angel Muñiz Mallada, Miguel Cuesta Martínez, Miguel Sariego Collada, Mónica Elena Busta, Mónica Granda Mortera, Montse Igelmo Alvarez, Montserrat Frechilla, Montserrat Sairego Muñiz, Nadia Martínez Salcedo, Nieves Sanz Arranz, Noelia Lois Rebollo, Noelia Sanjurgo, Pablo Redondo Viado, Pablo Sánchez Mordos, Raquel Menéndez Díaz, Raquel Noval Prado, Rosalía González García, Rosario Neira García, Silvia Esther Calvo de Dios, Silvia Herranz Menéndez, Simón Guardado Pérez, Sira Miranda Cepedal, Susana de Iscar Martínez, Susana Fonseca Valdés, Teresa Escudero del Carmen, Verónica García Amigo, Victoria Castro García, Xuaxu Xelu Requejo Embil

Centros que participaron en el programa: dirección, profesorado, alumnado y personal de cocina-comedor

C.P. Darío Freán Barreira, C.P. Jesús Álvarez Valdés, C.P. Jovellanos, C.P. La Paloma, C.P. Ramón Muñoz, C.P. San Miguel, C.P.E.B. Carlos Bousoño, C.P.E.B. El Salvador, CRA Oscos, CRA Villayón, CRA Occidente, C.P. Príncipe de Asturias-Navia, C.P. El Pascón, C.P.E.B. Aurelio Menéndez, C.P.E.B. Príncipe Felipe, C.P.E.B. de Cerredo, C.P.E.B. de Pola de Allande, CRA Rengos, CRA Santarbás, CRA Sierra-Obanca, Colegio Público de Berducedo, C.P. Fernández Carbayeda, C.P. Francisco Fernández González, C.P. Gloria Rodríguez, C.P. José Luis García Rodríguez, C.P. La Canal, C.P. La Carriona, C.P. La Vallina, C.P. Los Campos, C.P. Nuestra Señora de la Humildad, C.P. Santa Eulalia de Mérida, C.E.E. San Cristóbal, C.P. Alcalde Próspero Suárez, C.P. Álvaro Flórez Estrada, C.P. Belmonte de Miranda, C.P. Bernardo Gurdíel-La Cruz, C.P. Chamberí, C.P. Condado de Noreña, C.P. Cotayo, C.P. El Villar, C.P. Horacio Fernández Inguanzo, C.P. Juan Rodríguez Muñiz, C.P. La Corredoria, C.P. La Plaza, C.P. Padre Nicolás Albuérne, C.P. Prieto Bances, C.P. Príncipe de Asturias- Las Regueras, C.P. Villafría de Otero, C.P. Virgen de Alba, C.P. Virgen del Fresno, C.P. de Cornellana, C.P. El Plaganón, C.P. Julio Rodríguez Villanueva, C.P. San Bartolomé, C.R.A. La Coroña, C.P. Santa Bárbara, C.P. San Lazaro, C.P. de Lugo de Llanera, C.P. San José de Calasanz, C.P. de San Cucao, C.E.E. Ángel de la Guarda, C.P. Narciso Sánchez, C.P. La Gesta I y II, C.P. La Fresneda, C.P. Alfonso Camín, C.P. Cabueñes, C.P. Jacinto Benavente, C.P. Maliayo, C.P. Poeta Antón de Mari-Reguera, C.P. Tremañes, CRA La Marina, C.P. Braulio Vigón, C.E.E. Castiello de Bernueces, C.P. Jovellanos, C.P. Peña Tú, C.P. de Infiesto, C.P. Reconquista, C.P. Río Sella, C.P. Santa María de Valdellera, C.P.E.B. de Colombres, C.P.E.B. de Las Arenas, C.R.A. Picos de Europa, C.R.A. La Coroña, C.P. Martimporra, C.P. Abaña-Pereda, C.P. Llerón-Clarín, C.P. Santa Eulalia, C.P. Vital Aza, C.R.A. Maestro D. JA Robles, C.P.E.B. de Cabañaquinta, C.P. Vega de Guceo, C.E.E. Santullano, C.R.A. Pola de Lena, C.P. El Bosquín, C.P. El Parque, C.P. Manuel Miguel y Traviesas, C.P. Maximiliano Arbolea, C.P. Plácido Beltrán, C.P. Turiellos, C.E.E. Juan Luis Iglesias Prada, C.P. José Bernardo, C.P. San Claudio, C.P. Los Campos-Gijón, C.P. Santullano, C.P. Maestro Virglio Nieto, C.P. Lorenzo Novo Mier, C.P. Granda, C.P. Atalía, C.P. Xove, C.P. Rey Aurelio, C.P. Poeta Juan Ochoa, C.P. Miguel Cervantes, C.P. Rioturbio, C.P. Hermanos Arregui, C.P. Santa Olaya, C.P. Granda, C.P. Parque Infantil, C.P. La Llamiella, C.P. Asturias, CP Marcos del Torriello

Colaboraciones institucionales

Centro de Profesorado y Recursos Educativos de Avilés, Noroccidente y Suroccidente
Centro de Profesorado y Recursos Educativos de Oviedo
Centro de Profesorado y Recursos Educativos de Gijón y Oriente
Centro de Profesorado y Recursos Educativos de Mieres y Valle del Nalón,

Direcciones de Enfermería de Atención Primaria del SESPA

Ayuntamientos colaboradores: Concejalías responsables del servicio de catering en los Colegios Públicos de Primaria y Escuelas Educación Infantil de los siguientes Ayuntamientos.

Aller, Avilés, Bimenes, Cangas de Onís, Carreño, Castrillón, Castropol, Colunga, Corvera, El Franco, Gijón, Grado, Langreo, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Nava, Noreña, Oviedo, Pravia, Ribadesella, Ribera de Arriba, Salas, Siero, San Martín del Rey Aurelio, Valdés, Villaviciosa

3. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo.

El Programa “Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias”, es una iniciativa de carácter interinstitucional que comienza en el curso 2010 y en su documento de consenso, recogía unos objetivos de salud, acordes con los planteados en la Estrategia NAOS, unos objetivos educativos coherentes con las líneas de trabajo de EpS en la escuela y unos objetivos agrarios en consonancia con el Plan Estratégico de la Agricultura Ecológica del Principado de Asturias 2010-2013. Todos ellos continuaban las líneas de trabajo conjuntas entre Educación, Salud y Medio Rural que se venían desarrollando en los últimos años.

Objetivos Generales

- ✓ Contribuir a la promoción y protección de la salud de la población, fomentando una alimentación saludable y equilibrada entre la población escolar y general asturiana, dando a conocer las ventajas y beneficios de unos buenos hábitos alimentarios y su relación con la prevención de ciertas enfermedades.
- ✓ Promover la educación alimentaria y ambiental alimentación saludable, producción ecológica, consumo responsable- y el aprendizaje de hábitos saludables y responsables.
- ✓ Desarrollar el sector hortofrutícola ecológico en Asturias, prestando apoyo institucional para superar los problemas con los que se encuentran los agricultores para alcanzar unos volúmenes productivos que satisfagan la demanda de productos.
- ✓ Contribuir a conservar la biodiversidad y los recursos naturales en nuestra comunidad, reducir el uso de energías contaminantes y la sobrecarga de productos químicos en los ecosistemas.

Objetivos específicos:

- a) Mejorar el menú escolar, aumentando la oferta y el consumo de frutas verduras y hortalizas, y reduciendo el exceso de carne y productos lácteos, para conseguir un menú equilibrado y variado.
- b) Desarrollar acciones educativas en el aula en relación con la Alimentación Saludable
- c) Incorporar, progresivamente, productos ecológicos de Asturias al comedor escolar

Población diana:

- ✓ Los centros escolares con servicio de comedor escolar: 172 centros públicos de Educación Primaria -105 con cocina propia y el resto con servicio de catering. Se

priorizaron estos centros públicos para una intervención más intensiva.

- ✓ Las 58 Escuelas de Educación Infantil de 0 a 3 años, la mayor parte de las cuales tienen servicio de catering
- ✓ Los 75 centros de Enseñanza Secundaria con cafetería y/o máquinas vending.
- ✓ Los 61 centros concertados/privados -10 con cocina propia y el resto de catering.

Análisis de la situación de los menús escolares:

En primer lugar, en 2009 se realizó una investigación sobre la situación del servicio de comedor escolar y los menús escolares. Los resultados fundamentales se recogen en el primer boletín informativo: En los comedores comen en torno a 15.000 escolares (el 40% del alumnado de primaria), cinco días a la semana, durante 8 meses al año y durante muchos años de su infancia-adolescencia, de ahí la importancia de este tema. Desde el punto de vista nutricional, en los menús escolares se detectó una oferta escasa de fruta, verduras/ hortalizas y legumbres y un exceso de carne y derivados y leche y derivados. Los resultados eran peores en los centros servidos por catering.

En 2011, se realizó un estudio similar en las EEI, la situación observada era mejor que la de los centros de primaria, aunque con el mismo patrón: un ligero exceso en la oferta de carbohidratos (arroz, pasta y patata), carne y lácteos y defecto en la oferta de verduras-hortalizas, frutas y legumbres. Hay que destacar que las frituras, como forma de preparación, fueron muy escasas y nunca se ofertó bollería. Los resultados fundamentales se recogen en el tercer boletín informativo.

La metodología seguida en ambos estudios responde a la concepción investigación-acción.

Metodología empleada en el desarrollo del programa:

Una vez definida la situación, se fueron constituyendo diversos GRUPOS DE TRABAJO para ir desarrollando las acciones/actividades señaladas más adelante. Esta construcción de capacidad técnica y red de apoyo a los centros con un grupo amplio de profesionales, con formación complementaria común y desarrollo de competencias, fue un aspecto muy importante del programa, en el que se invirtió mucho tiempo y esfuerzo y serán los que aseguren la continuidad futura.

Mención especial merece el Grupo Comunitario, que trata de vincular/coordinar los agentes de salud presentes en el ámbito local, en la proximidad: centro escolar, centro de salud y ayuntamiento, buscando una sinergia muy prometedora, aunque con dificultades que comentaremos más adelante.

Es decir, se impulsó una metodología participativa, multidisciplinar e interinstitucional.

Materiales elaborados y utilizados

Los materiales iniciales que se utilizaron fueron algunos del programa Perseo (Guía de Comedores Escolares y carteles de la Pirámide Alimentaria).

En el desarrollo del programa se han elaborado otros materiales propios, con un enfoque más integral y unas recomendaciones nutricionales más concretas ligadas a la situación de Asturias y a los objetivos del programa:

- ✓ Guía “Comer en la Escuela Infantil. Recomendaciones de 0 a 3 años”
- ✓ Folleto “Plato Saludable”, dirigido al alumnado y a las familias
- ✓ Folleto “El desayuno es lo primero”, dirigido al alumnado y a las familias
- ✓ “Cuaderno de Menús Escolares de Asturias-2014”, dirigido a los centros escolares
- ✓ “Cuaderno de Menús Escolares de Asturias-2015”, ambos elaborados por los propios centros escolares que participaron más activamente en el programa.

También se elaboraron, reeditaron y difundieron materiales de Agricultura Ecológica y Consumo Responsable:

- ✓ “Qué es la Agricultura Ecológica”, dirigido al alumnado de primaria
- ✓ “Conoce la Agricultura Ecológica”, dirigido al alumnado de ESO

Todo el material está disponible en la web del [Programa](#)

4. Identificación de las actuaciones realizadas

Derivadas de los objetivos planteados, se definieron una serie de acciones a desarrollar, de forma coordinada y colaborativa, por cada una de las consejerías, las principales fueron:

A. Acciones generales del programa

3. Elaboración de recomendaciones –política nutricional- sobre menús equilibrados y variados desde un punto de vista nutricional, a la luz de los resultados del estudio sobre los menús escolares en Asturias.
4. Constitución de un GRUPO DE TRABAJO COMUNITARIO con personal de enfermería y pediatría de atención primaria, agentes de salud del ámbito municipal, profesionales de dietética-nutrición, coordinado desde Salud Pública ... de apoyo a los centros educativos y trabajo con las familias y las AMPAS en el nivel local, en su zona básica de salud.
5. Formación secuencial del Grupo de Trabajo Comunitario, con contenidos de alimentación/nutrición, agroecología y seguridad alimentaria. Las acciones formativas fueron: Curso aprendiendo a comer sano" en 2010, curso “Menú escolar-menú familiar”, 2011, “Jornada Comedores Escolares y Producción Ecológica”, en 2010, “Curso Producción Agroecológica: cuidando la salud y el medio ambiente”, 2011, Jornada de Agroecología "La Alimentación y la Salud", 2014, Curso “La alimentación y la salud, más allá de los aspectos nutricionales: Alimentación, seguridad alimentaria y sostenibilidad medioambiental”, en 2015 (Anexos 1-6).
6. Mantenimiento y coordinación del Grupo de Trabajo Comunitario, que realizó, fundamentalmente, las siguientes funciones:

- asesoría nutricional a los centros, con el análisis de los menús,
 - formación in situ, en los centros más alejados, al profesorado responsable del comedor y al personal de cocina sobre la planificación y elaboración de un menú saludable y
 - talleres con familias
7. Edición de un boletín informativo periódico para la difusión de la información que se fué generando el cual permitió una comunicación de la coordinación del programa con y entre los centros con comedor escolar y el medio familiar. En dichos boletines se buscó la colaboración de los centros educativos (Anexos 7-9).
 8. Elaboración y difusión de varias hojas informativas (Anexos 10-11).
 9. Talleres/charlas con familias realizadas desde el grupo comunitario, ya mencionado. En los cinco cursos del programa se realizaron 47 talleres, con una participación media entre 10-20 personas. Esta es una actividad satisfactoria cuando se realiza pero que no es fácil de concretar, dada la poca garantía de asistencia por parte de las familias y porque las que acuden suelen ser las mejor informadas, las que menos lo necesitan.
 10. Acciones informativas (charlas, talleres...) dirigidas a familias desde el COPAE sobre “Producción Ecológica y Consumo Responsable”, se realizaron 12 talleres de este tipo, con participantes, en general, con información e interés previos.
 11. Información dirigida a los agricultores y agricultoras en general, para darles a conocer el proyecto de comedores escolares y aumentar su implicación en la producción agroecológica, a través de Cámaras Agrarias, Ayuntamientos y Desarrollo Local, etc.
 12. Inclusión del programa en la convocatoria anual de Proyectos de Educación para la Salud y los Proyectos de Educación Ambiental. En el período 2010-15 se recibieron y atendieron 285 solicitudes de participación en el programa, la mayor parte de centros con cocina propia y gestión directa.
 13. Los centros solicitantes realizaron actividades de EpS en el aula relacionadas con la alimentación y hábitos alimentarios saludables.
 14. Realización de la jornada de trabajo “El Programa de Comedores Escolares y la Producción Ecológica en Asturias”, en 2010, dirigida a todos los centros y agentes de salud que participaban en el mismo.
 15. Realización de la “Jornada de Agroecología: la alimentación y la salud”, en 2014, en la que participaron más de 150 personas, profesorado y personal de cocina de los centros educativos y productores y productoras ecológicos de Asturias y el personal sanitario.

B. Acciones dirigidas a centros de primaria con cocina propia y gestión directa

16. Presentación de los resultados de la investigación y de las propuestas de trabajo a los seminarios de coordinación de proyectos de EpS en las ocho sedes de los Centros de Profesorado y Recursos (CPR), dispositivos básicos para la formación del profesorado.
17. Definición, organización y realización, con y a través de los CPR, de las acciones formativas dirigidas a los centros con comedor escolar –dirección del centro,

profesorado, cocineras/os y cuidadoras/es del comedor (anexo formación CPR).

18. Realización de 15 acciones formativas dirigidas al profesorado de estos centros, en las que participaron más de 300 profesionales. Se realizaron en todas las áreas educativas; todas las acciones ofertadas se realizaron, con una gran aceptación y una valoración muy satisfactoria. Estas acciones fueron básicas para capacitar, motivar e implicar a los centros en las mejoras del menú escolar y para desarrollar actividades de EpS en el aula (Anexo 12).
19. Definición y puesta en marcha de un SERVICIO DE ASESORIA NUTRICIONAL. Este servicio consiste en el análisis de un menú mensual en cada trimestre (Anexo 13). Cada centro tiene asignada una/o asesor/a (ver Directorio Asesoría Nutricional). Este servicio fue organizado en colaboración con la Universidad de Oviedo el primer año y con el personal sanitario del Grupo de Trabajo Comunitario a partir del curso 2011, con la ventaja en este caso de la proximidad con el centro escolar. Desde el comienzo del estudio, se han realizado 652 asesorías de menús escolares, la mayor parte a los centros de primaria con cocina propia y gestión directa.
20. Elaboración, edición y difusión de un Cuaderno de Menús Escolares de Asturias en 2014 que recogía menús modelo de los centros escolares que mejor habían trabajado y mejorado su menú. Estos centros, incluso, tenían un cuaderno de menús propio que recopilaba los menús trabajados con y revisados por la asesoría nutricional.
21. En 2015 se reeditó un segundo cuaderno de menús más completo que recoge decenas de menús equilibrados y variados, de diferentes estaciones del año, que son un buen ejemplo de menús saludables que, además, reflejan las peculiaridades de la cocina asturiana (anexo 14).

C. Acciones de Agroecología

Las acciones de Agroecología, tienen dos objetivos fundamentales: 1) la educación medioambiental relacionada con la alimentación: alimentación saludable, producción ecológica, producción local, consumo responsable y 2) la introducción de productos ecológicos de producción local en los comedores escolares, buscando la cooperación en cercanía de productores y productoras y colegios.

22. Incorporación de productos ecológicos de Asturias al menú escolar: Definición y puesta en marcha de un Servicio de Asesoría sobre Producción Agro-Ecológica en Asturias y sobre Grupos de Consumo Responsable, con el fin de facilitar información y apoyo a los centros educativos interesados sobre los productos disponibles y la forma de obtenerlos. Esta actividad se desarrolló con la colaboración de la cooperativa AGRECOASTUR, en relación con la fruta y los productos de huerta, y la cooperativa BIOASTUR en relación con la carne; ambas cooperativas forman parte del COPAE. Los centros que introdujeron algún producto ecológico en el menú escolar fueron, al menos, 36 centros con cocina propia y gestión directa. Es necesario aclarar que incluir productos ECO no supone un “menú ecológico” sino que los centros van incluyendo algún/os producto/s ecológicos, en un proceso paulatino y progresivo, en contacto, habitualmente, con el productor/a más cercano.
23. Talleres de Agroecología y Jornadas de Educación Ambiental: Se realizaron en los centros que iban mejorando su menú; esta actividad educativa se llevó a cabo hasta el curso 2013-14 y en ella participaron 30 centros, en los que se desarrollaron un total

de 54 talleres con el alumnado y profesorado. Dichos talleres finalizaban con una merienda-degustación de productos eco en la que participaban las familias.

24. Apoyo técnico a la puesta en marcha y sostenimiento de Huertos Escolares Ecológicos: en estos años, a través del programa, se han puesto en marcha 36 huertos escolares ecológicos, fundamentalmente en centros de primaria con cocina propia. Actualmente, dicha iniciativa está desarrollada también en los centros de enseñanza secundariaⁱⁱ. El Mapa de Huertos Escolares Ecológicos de Asturias (anexo 15) muestra la importancia de esta iniciativa en nuestra CCAA.

Estas acciones se realizaron con la cooperación de recursos externos, en concreto con la Finca Ecológica del Cabillón, de Tapia de Casariego, y con la Finca EKIECO- Huerto del Valle Turón. La financiación de dichas iniciativas corrió a cargo del COPAE, Agricultura y la Consejería de Sanidad.

D. Acciones específicas dirigidas a las Escuelas de Educación Infantil

25. Definición, organización y realización, con los CPR, de acciones formativas, dirigidas a la dirección de las escuelas infantiles (dependiente de la consejería de educación) y a las educadoras y educadores (personal dependiente de los ayuntamientos).
26. Se realizaron 12 cursos en los que participaron 256 profesionales. Se realizaron en todas las áreas educativas y llegó a todas las EEI. Tuvieron gran aceptación y una valoración muy satisfactoria. Estas acciones fueron básicas para capacitar, motivar e implicar a los centros en las mejoras del menú escolar y en los aspectos educativos relacionados con la alimentación como aprendizaje en la primera infancia.
27. Se elaboró y difundió una Guía “Comer en la Escuela Infantil. Recomendaciones de 0 a 3 años”, en 2011, con un grupo multidisciplinar e interinstitucional (Anexo 16).
28. Se dio a conocer y se explicó la Política Nutricional para las EEI, recogida en el Pliego de Prescripciones Técnicas para los Servicios de Catering en dichas escuelas.

Este curso se está elaborando el “Cuaderno de Menús para las Escuelas Infantiles de Asturias”, con las propias escuelas.

E. Acciones dirigidas a los centros con servicio de catering

En estos centros, los Ayuntamientos son los que contratan con las empresas de catering el servicio del comedor escolar.

29. Constitución de un grupo de trabajo con los ayuntamientos que gestionan los servicios de catering, tanto de los centros de primaria como de las EEI.
30. Elaboración de un Pliego Común de Prescripciones Técnicas para la Contratación de los Servicios de Catering para los centros de primaria, aprobado en 2010 y mejorado en 2014 (anexo 17), que todos los ayuntamientos fueron incorporando a sus nuevos contratos.
31. Elaboración de un Pliego Común de Prescripciones Técnicas para el servicio de catering de las EEI (anexo 18), aprobado en 2013.
32. Presentación a los catering de los resultados de las investigaciones y de las nuevas recomendaciones respecto al menú escolar.

33. Oferta a los ayuntamientos del Servicio de Asesoría Nutricional para el análisis de los menús propuestos por los catering, antes de una nueva contratación, y para realizar el seguimiento en el cumplimiento del nuevo menú. Se ha realizado 64 asesorías en los menús de los centros servidos por catering y gestionados desde los ayuntamientos, tanto de educación primaria como de las EEI.

F. Acciones dirigidas a los centros de enseñanza secundaria:

34. Elaboración y aprobación de una oferta saludable (anexo 19) con un listado de productos sólidos y de bebidas recomendables para los servicios de cafetería de los centros de secundaria. Esta oferta saludable se fue incluyendo, progresivamente, en los nuevos contratos realizados a partir de 2011 por la Consejería de Educación. Actualmente, todos los Institutos de Enseñanza Secundaria (75 centros públicos) tienen la oferta saludable vigente.

G. Acciones dirigidas a los centros privados/concertados:

35. Estos centros participaron en el estudio de investigación de 2009 y, a lo largo de estos años, recibieron periódicamente toda la información disponible y todos los materiales del programa que pudieran serles de utilidad, a saber:

- a. Guía de Comedores Escolares del Programa Perseo
- b. Guía de Escuelas Infantiles
- c. Boletines Informativos
- d. Recomendaciones nutricionales
- e. Pliegos de Prescripciones Técnicas para la contratación del servicio de catering en centros de Primaria
- f. Pliegos de Prescripciones Técnicas para la contratación del servicio de catering en Escuelas Infantiles
- g. Cuadernos de Menús Escolares

Además, todos los materiales están disponibles en la página web del programa.

H. Acciones de vigilancia y seguimiento de los menús y las condiciones de seguridad alimentaria

36. Colaboración formal con el Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios, de la Dirección General de Salud Pública para “dar cumplimiento a la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición”, desde octubre de 2013.

37. Constitución de un Grupo de Trabajo con profesionales de las Unidades Territoriales de Área, que realizan inspecciones periódicas a los centros educativos (entre otros) por lo que pueden llevar a cabo un papel fundamental en el seguimiento de los menús escolares, según recoge la mencionada ley “*Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas ...*”

Estos profesionales, de perfil de farmacia y veterinaria, se coordinan a nivel de área con quienes asesoran y apoyan a los centros, del Grupo de Trabajo Comunitario.

5. La implicación y sinergias de los diferentes sectores que han participado

El programa “Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias”, al ser una acción interinstitucional, sin duda tiene un potencial superior que las acciones realizadas separadamente.

En primer lugar porque existió desde el inicio un trabajo técnico colaborativo que enriqueció las propuestas, el desarrollo de las acciones y los materiales elaborados. Pero además, es importante visibilizar y practicar la necesidad de impulsar estas acciones que responden al enfoque de SALUD EN TODOS LAS POLITICAS (HEALTH IN ALL POLICIES), buscando la sinergia de las acciones de diversas consejerías en un objetivo de salud común.

De otra parte, el trabajar con grupos multidisciplinares, así mismo genera mayor conocimiento, mayor riqueza en las visiones y mayor acierto en las acciones, los contenidos, las propuestas de cambio. Más de 100 personas han estado y están implicadas en los diferentes grupos de actuación que sostienen y dinamizan el programa: profesionales de las consejerías participantes, del ámbito sanitario, de los ayuntamientos y de las Unidades Territoriales de Área del Servicio de Riesgos Ambientales y Alimentarios.

Todo ello contribuyó a un enfoque más integral, mas interrelacionado y por tanto más acorde a como se dan los problemas en la realidad, con las interacciones entre los diferentes aspectos de un mismo tema.

Pero lo fundamental fue, y es, la implicación del personal de los propios centros educativos: dirección, responsable del comedor, personal de cocina y otro profesorado, que trabajó muy estrechamente durante años con los recursos de apoyo –asesoría nutricional y otros- de los que dispuso el programa.

Más de 300 profesionales de los centros de primaria y 256 de las EEI han participado en las acciones formativas ofertadas desde los CPR y contribuyeron, en mayor o menor medida, a las mejoras logradas por los centros en el menú escolar y desarrollando las acciones de EpS en el aula.

6. La evaluación de proceso y resultados:

La evaluación del proceso (acciones realizadas) se hace anualmente a través de diferentes sistemas de información, con los diferentes agentes implicados en el programa –centros de profesorado y recursos, asesoría nutricional, solicitudes del programa y evaluaciones ad hoc con los centros.

El seguimiento de las acciones llevadas a cabo se coordina y realiza desde el Grupo de Trabajo Interinstitucional que se reúne trimestralmente.

El Grupo de Trabajo Comunitario –formado por profesionales del ámbito Sanitario

y del ámbito municipal- se reúne al menos dos veces durante el curso escolar.

Periódicamente, se reúne al grupo de ayuntamientos que ofrecen el servicio de catering.

Desde la Consejería de Sanidad, se elaboraron diversas Hojas Informativas, mencionadas anteriormente –Boletines y Hojas Informativas -que sirvieron para comunicarnos con los centros y comunicar a los diferentes grupos de trabajo las actividades desarrolladas y sus resultados.

En definitiva, se trató de desarrollar una **metodología participativa** en que cada grupo de trabajo y cada profesional llevaba a cabo su función-tarea con conocimiento del conjunto del programa.

Indicadores de evaluación

Los indicadores utilizados para la evaluación de la mejora de los menús escolares, son los acordados por el grupo de Trabajo de las CCAA de la Estrategia NAOS respecto a las características nutricionales de los menús en los comedores escolares. Esta evaluación se realiza anualmente y se envían dichos indicadores al Ministerio.

En el Anexo 20 pueden verse los indicadores relativos al curso 2014-15 según las definiciones acordadas en el documento del ministerioⁱⁱⁱ. También puede observarse la evolución de los indicadores propios en los últimos años. Estos indicadores difieren de los comunes en el caso del pescado, que tiene un límite superior (2 veces/semana) ya que los menús en Asturias presentaban un exceso de proteína animal (también de pescado, presente con frecuencia en el primer plato) que interesa corregir, por lo que este indicador es más exigente que el básico del Ministerio (≥ 1 vez/semana). Lo mismo ocurre con el indicador para las legumbres (≥ 4 y ≤ 8 /mes).

Además de esta evaluación anual, el programa desarrolló evaluaciones sistemáticas de proceso y evaluaciones más cualitativas con los centros sobre aspectos concretos.

El impacto sobre la salud de la población diana, es un indicador a valorar a medio-largo plazo y con las dificultades metodológicas que supone, ya que los factores que influyen en la obesidad infantil son múltiples y variados.

En todo caso, en 2016 se realizará la 2ª encuesta de Salud Infantil en Asturias, lo que nos dará la oportunidad de analizar las tendencias en los temas de alimentación.

7. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista en los próximos años, y la financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos.

La vinculación del programa a los recursos de Atención Primaria del Sistema Sanitario –personal de enfermería, pediatría... - de los centros de salud próximos a los centros escolares y a personal de los Planes de salud Municipal, tiene ciertas garantías de sostenerse en el futuro con poco esfuerzo de mantenimiento.

De otra parte, estos vínculos entre el ámbito educativo y el sanitario de carácter comunitario, fortalece la relación para otro tipo de colaboraciones ya existentes o futuras.

Las dificultades existen y no son pequeñas: desde los traslados de personal sanitario y educativo, que desconfiguran las relaciones, las redes locales ya establecidas hasta los obstáculos de carácter estructural, pues estos programas de Educación y Promoción de la Salud en la Escuela no cuentan adecuadamente en las agendas de las gerencias del sistema sanitario, no disponen del apoyo institucional adecuado en las direcciones del ámbito educativo, ni de recursos de Salud Pública para este tipo de programas de promoción de la salud en el nivel local.

A pesar de estas dificultades, existe un interés y compromiso grande y sostenido en buena parte del profesorado de los centros de infantil y primaria, lo que hace posible la continuidad de los programas de EpS en general y de éste en particular. Buscar la colaboración interinstitucional e interprofesional es vital para la supervivencia de estos programas, así como un firme compromiso político.

Por la experiencia en estos años, la financiación económica de las acciones de Agroecología contratadas con recursos ajenos, dependerá cada año de los presupuestos y voluntad política de las consejerías correspondientes. En este momento en Asturias se pretende vincular estas acciones al programa de Fruta y Verdura en la Escuela, cofinanciado al 75% por la UE, a través de las medidas de acompañamiento previstas en dicho programa.

8. El planteamiento innovador y original.

Los aspectos novedosos de este programa son varios:

- Unir al enfoque tradicional de alimentación saludable desde un punto de vista nutricional el enfoque de producción local ecológica, con los beneficios que ello supone y los contenidos de Educación para la Salud incorporan un enfoque más integral: alimentación saludable, hábitos alimentarios, educación medioambiental, producción ecológica, consumo responsable...
- Esta orientación obliga al trabajo multidisciplinar e interinstitucional del programa, lo que complica lo operativo pero enriquece enormemente los aprendizajes y los procesos participativos y colaborativos. Los diversos grupos de trabajo, permanentes o coyunturales, son buena muestra de ello. En Salud Pública este enfoque es básico para trabajar en pos de Políticas Públicas Saludables.
- La formación-capacitación en el tema de alimentación saludable a un grupo tan amplio de profesionales –de educación, sanidad, comunitario...- no sólo redundan en la mejora del menú escolar, sino también en la propia alimentación, en las familias, en la calidad del consejo sanitario en las consultas y otras acciones sociales que se realizan.
- La metodología participativa, multidisciplinar e interinstitucional son una seña de identidad del programa, con las dificultades y aprendizajes que ello representa. Las actividades desarrolladas son muestra de ello.

9. La contemplación de criterios de equidad y perspectiva de género.

Los criterios de equidad social se fueron incorporando en la formación y desarrollando con el conocimiento de la situación de la población atendida por los centros escolares y, en concreto, a través de el comedor escolar.

En 2013 se realizó una encuesta específica a todos los centros públicos para conocer la dimensión de la pobreza infantil detectada a través de la escuela. Ello permitió identificar las zonas y centros más afectados y tenerlo en cuenta en las propuestas del programa de comedores escolares. La encuesta también fue una oportunidad para recoger propuestas concretas y realizables desde los centros educativos.

A pesar de ello, la respuesta a los problemas detectados fue muy pobre: algunos centros, por propia iniciativa, pusieron en marcha pequeños recursos de “desayuno saludable” o “tentempié de media mañana” según sus posibilidades. Algunos ayuntamientos reforzaron el recurso de becas de comedor, ampliando este presupuesto. El programa de Fruta y Verdura en la Escuela se puso en marcha y se ofreció a todos los centros educativos, la mayor parte de centros públicos de zonas más desfavorecidas participan en el programa.

En cuanto a la perspectiva de género, el porcentaje de mujeres participantes fue mayoritario en todo el período de desarrollo del programa, en todos los ámbitos de actuación, en todo tipo de actividades realizadas y a todos los niveles administrativos. Puede observarse en la composición de los grupos de trabajo, de carácter voluntario.

En cuanto a la figura de coordinación del programa en los centros, en el 73% de las ocasiones fueron profesoras.

En el caso de madres, abuelas y padres que acudieron a los talleres con familias la presencia masculina sólo alcanzó un exiguo 15%.

Todo ello pone de manifiesto el reflejo de los roles sociales adjudicados según el sexo y el poco interés y descuido de los hombres por estos temas relacionados con la salud, el autocuidado y el sostenimiento de la vida.

Y señalan la necesidad de incorporar y trabajar los temas de igualdad no sólo en programas dirigidos al alumnado sino en acciones dirigidas al profesorado y dirección de los centros, para ir logrando que los chicos y los hombres incorporen el autocuidado y el cuidado de los demás en sus mentes y en sus hábitos como una cuestión no sólo de mejor salud sino de justicia social.

Todo ello debe formar parte de la Programación General Anual de cada centro e incorporar las obligaciones derivadas de la Ley de Igualdad entre mujeres y hombres de 2007.

ⁱ Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, Consejería de Educación y Ciencia, Consejería de Medio Rural y Pesca y COPAE. Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias. Oviedo, marzo 2010. Disponible en:

<https://www.asturias.es/portal/site/astursalud/menuitem.2d7ff2df00b62567dbdfb51020688a0c/?vgnextoid=5df45f75a235f210VgnVCM10000098030a0aRCRD>

ⁱⁱ Huerto escolar ecológico en Secundaria. Programa ESO POR LA SALUD. Asturias, 2012.

ⁱⁱⁱ Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad: Evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores. Madrid, 2011.