

Comedores escolares

DE ASTURIAS

Como cierre de curso, se ha realizado una pequeña evaluación del programa que nos indique los avances y las dificultades. De un total de 66 centros participantes, 56 han cumplimentado la ficha de seguimiento. No siempre se respondieron todos los ítems, ya que había centros que habían realizado las actividades en cursos anteriores. A continuación se recoge lo más destacado en relación con las diferentes actividades que proponía el programa.

La mayor parte de estos centros, han realizado **acciones de información y sensibilización** tanto en el Consejo Escolar, como con el profesorado, alumnado y con las familias. Así mismo, se colocaron los carteles de la pirámide NAOS en diversos espacios de los centros (aulas, comedor, pasillos...).

La mayoría ya habían realizado el **curso de formación** en anteriores ediciones; en 25 respuestas la acción formativa fue valorada como BUENA, aunque se apunta que debería de ser más práctica.

La participación en los cursos fue desigual entre los ámbitos educativos y entre los centros, sobre todo en lo que se refiere a la participación del personal de cocina-comedor. Muy mejorable.

47 centros han valorado la acción “mejora del menú” como BUENA. No parece haber dificultades en esta parte del proceso.

46 centros han valorado el “**servicio de asesoría nutricional**”: 43 de ellos como BUENO y tres como REGULAR (pérdida del menú, no estar disponible el servicio el curso completo). En general los comentarios son positivos, aunque se apunta que las recomendaciones que se realizan podrían ser más concretas; se resalta el apoyo que se está recibiendo desde las áreas por profesionales del ámbito socio-sanitario.

Un total de 463 profesoras y 109 profesores han realizado **actividades en el aula** relacionadas con la alimentación saludable. De un total de 583 aulas (2º ciclo infantil, 1º, 2º y 3º de primaria) se ha realizado alguna actividad en 376. La valoración de esta actividad ha sido BUENA.

Todos los centros **informan del menú a las familias** (aunque parece que algunos no lo envían en papel). Y la mayor parte han informado de los cambios logrados en el menú.

15 centros han realizado **talleres con familias**; otros los habían realizado el curso anterior; la valoración es BUENA en general, PERO, en ocasiones, la asistencia fue baja.

Numerosos centros relatan **otras actividades** diversas abiertas u organizadas con las familias, aunque, en general, los centros perciben poco interés e implicación de las familias.

Las actividades realizadas, más allá de las básicas del programa, fueron muchas y muy diversas: Se trabaja no sólo el menú, sino el desayuno, el tentempié de media mañana, el consumo de golosinas y bollería... El consumo y disfrute de la FRUTA es un tema común en la mayoría de centros.

En general, las actividades se plantean con coherencia y sostenidas en el tiempo. Comprendiendo las dificultades pero considerándolas fundamentales y útiles a medio-largo plazo.

En las fichas, no se recogió ninguna queja explícita por parte de las familias por los cambios/mejoras en el menú, aunque sí la opinión de que algunas “son reacias” a los cambios. Otras opiniones que se han expresado fueron positivas (“buena acogida”). Sí se ha detectado algún problema aislado por otras fuentes de información.

En general, los materiales de apoyo del programa han sido bien valorados, con medias superiores a los 8 puntos (sobre 10).

Once centros han realizado **talleres sobre Agricultura Ecológica y Educación Ambiental**, con una valoración BUENA. En ellos han participado 35 grupo de primaria (1º, 2º o 3º) e infantil con un total de 586 niñas y niños. Estos cursos pasados se han ofertado a las áreas piloto; en lo sucesivo se ofertarán en todas las áreas.

Esta actividad fue realizada por monitores-educadoras de la Finca Ecológica del Cabillón (Navia) y fue valorada muy positivamente. Cuando la distancia lo permitía, el taller incluía una visita de trabajo a la finca. Los centros participantes fueron fundamentalmente del área Nor-Occidental y Sur-Occidental y alguno de Avilés y Gijón.

Entre los logros señalados por los centros:

- Aumentar el consumo de frutas y verduras y su aceptación por parte del alumnado, familiarizándose con una mayor variedad de alimentos.
- Aumentar la variedad de alimentos en el menú comedor.
- Concienciar al alumnado de la importancia de un menú saludable, mejorando sus conocimientos y su implicación en actividades de alimentación saludable.
- Que el alumnado mejore sus hábitos alimenticios: no sólo del menú del comedor sino del desayuno escolar y "tentempié" de los recreos, con una reducción significativa del consumo de chucherías y bollería.
- Algunos centros han incorporado productos ecológicos. Otros sostienen un huerto escolar ecológico.

Y entre las dificultades:

- Conseguir que el alumnado acepte las verduras, como plato principal incluso como guarnición, y la fruta.
- La introducción de nuevos sabores y texturas.
- El desperdicio de la comida rechazada, en un primer momento.
- Los problemas de presupuesto económico.
- La escasa variedad de productos (de huerta y fruta) en el mercado, en centros alejados.
- La escasez de tiempo por parte del profesorado.
- Escaso interés e implicación por parte de las familias y su persistencia en hábitos no-saludables en casa.

Propuestas de mejora:

- Seguir apoyando los comedores escolares de gestión propia, por el alto valor que desempeñan, tanto desde el ámbito de la salud, como del educativo y el social.
- Continuar en la mejora de los menús: aumento de verduras y fruta, reducción de la oferta de carne, la variedad, nuevos alimentos, formas de elaboración de menús... entendiendo que los cambios son un proceso lento y con dificultades.
- Seguir trabajando con el alumnado y buscar la implicación de toda la comunidad educativa.
- Mejora de las instalaciones de cocina-comedor-despensa-menaje allí donde fuera necesario.
- Realizar el curso de formación de comedores escolares en el primer trimestre para llevar a cabo los cambios de manera gradual y desde el comienzo del comedor.
- Ir introduciendo productos ecológicos, si el precio es asequible.

Agradecimiento a todas las personas que desarrollan y apoyan el programa.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

PROMUEVEN:
Consejería de Sanidad
Consejería de Educación, Cultura y Deportes
Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos

