

Comedores escolares

DE ASTURIAS

En el conjunto de los centros de primaria con comedor escolar y cocina propia (total de 105 centros), 89 centros han participado, en alguna medida, en el programa de comedores escolares, y 44 han solicitado formalmente el programa. Como cierre de curso, se ha realizado una pequeña evaluación que nos indique los avances y las dificultades. 37 centros han enviado la ficha de seguimiento y a ellos se refiere este documento de evaluación. A continuación se recoge lo más destacado en relación con las diferentes actividades que proponía el programa.

Todos los centros que contestaron, dicen haber realizado **acciones de información y sensibilización** tanto en el Consejo Escolar, como con el profesorado, alumnado y con las familias. Las acciones realizadas fueron muy diversas.

El **Servicio de Asesoría Nutricional** fue valorado como BUENO, excepto en dos casos: en uno se considera muy exigente y otro centro no ha recibido dicha asesoría. Se apunta la necesidad de buscar un equilibrio entre las “recomendaciones” ideales y la realidad de las dificultades para hacer cambios PROGRESIVOS, lentamente.

- *En el conjunto de los centros de primaria, este curso escolar se han analizado 193 menús escolares de los 89 centros participantes. Este Servicio de Asesoría Nutricional es realizado por profesionales de enfermería y pediatría con formación específica y que apoyan desde la cercanía del centro de salud a los centros escolares en ésta y otras actividades.*

En los 37 centros que realizaron el seguimiento, han participado un total de 368 profesoras y 65 profesores realizando **trabajo en el aula**.

La valoración de esta actividad ha sido BUENA, con peculiaridades según los centros.

Todos los centros informan del menú a las familias, en papel y/o en la web. Y la mayor parte han informado de los cambios logrados en el menú.

8 centros han realizado durante este curso escolar **talleres con familias**; esta actividad, cuando hay concurrencia y se realiza, la experiencia es positiva; pero las familias apenas si acuden.

Muchos centros realizan otros tipos de actividades puntuales EN LAS QUE LAS FAMILIAS TOMAN PARTE: desayunos o meriendas saludables, días de la fruta...

No se recogió ninguna queja FORMAL por parte de las familias por los cambios/mejoras en el menú.

- *Este curso se ha enviado información sobre el programa de Comedores Escolares a todas las AMPAS desde las Consejerías de Educación y Sanidad, a través de email y por correo postal, pidiendo su colaboración.*

La valoración de los materiales del programa, por los centros nuevos, ha sido muy buena (media de 8,5 sobre 10).

Este curso, 25 centros han solicitado las actividades sobre **Agroecología y Huerto Escolar** (el curso pasado habían sido 11). 15 centros ya las han realizado con BUENA valoración y comentarios de carácter educativo muy positivos.

De los 37 centros que respondieron la ficha, 10 han incorporado algún producto ecológico local al menú escolar: verduras y hortalizas, fruta y carne ecológica. Algún centro incorpora los productos de su huerto. La experiencia se valora como muy positiva y la dificultad que se señala es el precio.

La tabla siguiente muestra la evolución de los indicadores de OFERTA de algunos alimentos en los menús escolares.

	FRUTA			VERDURAS			LEGUMBRES			CARNE			PESCADO		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013
Indicador: Oferta/mes	≥16 veces			≥16 veces			≥4 veces			≤8 veces			≥4 Y ≤8		
centros que cumplen (n)	12	18	30	23	28	52	30	36	70	3	14	30	10	28	49
centros que cumplen (%)	39	43	38	55	67	67	71	86	90	7	33	38	24	67	63

NOTA: Los dos primeros años se evaluaron 42 menús; en el curso 2012-13 se evaluaron 80 menús

En 2013 puede observarse las mejoras logradas en relación con los años anteriores: el 90% de los centros cumple la recomendación en la oferta de legumbres (1 o dos veces a la semana); el 67% cumple la recomendación de verduras/hortalizas, el 63% cumple la recomendación de pescado; pero todavía nos queda mucho por mejorar en la oferta de FRUTA como postre que sigue siendo escasa y en la oferta de carne, que sigue siendo EXCESIVA.

Entre los logros señalados por los centros:

- Aumentar el consumo de frutas y verduras y su aceptación por parte del alumnado. *Se percibe que cada año la opinión de los centros es más positiva.*
- Aumentar la variedad de alimentos y el equilibrio entre los diferentes grupos.
- Concienciar al alumnado de la importancia de una alimentación saludable.
- Que el alumnado mejore sus hábitos alimenticios: no sólo con el menú del comedor sino del desayuno escolar y "tentempié" de los recreos.
- Más centros han incorporado productos ecológicos en el menú escolar.
- Algunos centros mantienen o pusieron en marcha un Huerto Escolar Ecológico, como proyecto educativo complementario.
- El comedor escolar es uno de los puntos fuertes del centro, la valoración por parte de las **familias** es muy positiva, mejorando desde que participamos en el programa. Actualmente es motivo para muchas familias a la hora de escoger centro educativo para sus hijos e hijas.

Y entre las dificultades:

- Conseguir que el alumnado acepte las verduras, aunque la mejoría es notable respecto a los primeros años en los centros que llevan tiempo trabajándolo.
- **El desperdicio de la comida rechazada, en un primer momento.** *Parece claro que hay que buscar formas para minimizar este problema: ir introduciendo las novedades de verduras muy paulatinamente y en PEQUEÑAS porciones, apoyado por un trabajo en el aula y en el comedor escolar (todas las IDEAS que se hayan probado y hayan funcionado, habría que compartirlas)*
- La escasa variedad de productos frescos y el coste de la fruta en el mercado, en centros rurales alejados.
- Escasa colaboración familiar y sus hábitos no-saludables, en general.

Propuestas de mejora:

- Propuestas de FORMACION dirigida al personal de cocina, profesorado y personal que cuida en el comedor.
 - *Este curso NO se ha ofrecido actividades formativas dirigidas a educación primaria (sí a escuelas de Educación Infantil de 0 a 3 años). Es necesario persistir en la formación.*
- Ensayar iniciativas específicas hacia el personal de cocina, sobre la elaboración de menús atractivos que incorporen las verduras, hortalizas y otros...
- Intentar realizar un Proyecto de Salud que contenga aspectos como: Alimentación saludable, higiene postural, higiene bucodental y huerto ecológico ...
- Realizar acciones dirigidas a las familias... también desde el nivel institucional.
- Colocación de un "semáforo del ruido" para controlar el ruido a la hora de las comidas.
- Contar con apoyo de personal externo al centro para las jornadas saludables: productores ecológicos, cocineros, personal especialista en nutrición...

Nuestro agradecimiento a todas las personas que desarrollan y apoyan el programa.
GRUPO DE TRABAJO DE LA ESTRATEGIA NAOS EN ASTURIAS



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

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

