

Alimentación Saludable y de Producción Ecológica EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE ASTURIAS

Las Consejerías de Educación y Salud del Principado de Asturias colaboran desde hace más de dos décadas en la iniciativa Educación y Promoción de la Salud en la Escuela (EPS). En este marco, desde 2009 se viene desarrollando el Programa “Alimentación saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias”. Es una iniciativa enmarcada en las acciones de la [Estrategia NAOS](#) que ha sido desarrollada de forma conjunta por las Consejerías de Salud, de Educación, y de Desarrollo Rural, Agroganadería y Pesca, junto con el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias ([COPAE](#)).

Objetivos

- Fomentar una alimentación saludable y equilibrada en los comedores escolares de Asturias según las recomendaciones de la Estrategia NAOS.
- Promover la educación alimentaria y ambiental (alimentación saludable, producción ecológica, consumo responsable) y el aprendizaje de hábitos saludables y responsables.
- Apoyar los cambios en el menú escolar con el trabajo educativo en el aula.

A quién va dirigido

Centros que impartan educación infantil, primaria, educación especial, secundaria obligatoria, bachillerato y/o ciclo formativo de grado básico, que dispongan de comedor escolar.

Desarrollo del Programa

Durante este tiempo más de 600 docentes, así como buena parte del personal de cocina en los centros de gestión directa, han recibido formación y asesoramiento. Los centros participantes han mejorado sus menús y se han ido haciendo cada vez más autónomos. Gracias a su esfuerzo e implicación, los resultados han sido palpables y [los menús de los centros participantes han mejorado de forma notable](#).

Componentes del Programa

Para facilitar las acciones que planifique el centro, se contará con los siguientes apoyos:

1. EQUIPO DE ASESORÍA NUTRICIONAL. Formado por personal de enfermería del Centro de Salud, capacitado para estas funciones. El centro escolar enviará por email a la persona de referencia un menú trimestral de un mes completo (octubre o noviembre, febrero o marzo y mayo), incorporando al menú, posteriormente, las recomendaciones realizadas.
2. [TALLER MENÚ ESCOLAR-MENÚ FAMILIAR](#) Organizado por el centro educativo e impartido por el equipo de asesoría.

3. ACTIVIDADES DE AGROECOLOGÍA. Recurso de la Consejería de Desarrollo Rural, Agroganadería y Pesca y del COPAE que ofrece: asesoramiento para la creación y mantenimiento del [huerto escolar ecológico](#) (como herramienta educativa), asesoramiento para incorporar productos ecológicos al comedor escolar, diversos materiales en papel, y apoyo a otras actividades promovidas desde el centro, por ejemplo, facilitar visitas a proyectos agroecológicos.
4. [CUADERNO DE MENÚS ESCOLARES](#). Los centros pueden hacer uso del mismo para elaborar sus propios menús.
5. OTROS MATERIALES DE APOYO en formato papel:
 - Folleto “Desayuno saludable”.
 - Folleto “Plato saludable”.
 - Cartel “Pirámide NAOS”
 - “Alimentación saludable. Guía del profesorado”
 - Libro “Qué es la Agricultura Ecológica”, para profesorado de Primaria.

Los centros que los necesiten pueden solicitarlos en la ficha de inscripción, teniendo en cuenta lo solicitado en años anteriores.

6. OFERTA FORMATIVA DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN. Dependerá de la demanda de los centros a su correspondiente CPR.

Finalmente, recordamos que en las inspecciones rutinarias de los centros escolares realizadas por la Consejería de Salud, se hará un seguimiento de los menús escolares, en cumplimiento de la Ley de Seguridad Alimentaria 17/2011.

INFORMACIÓN Y CONTACTO

Web asturSalud: [Programa Comedores Escolares](#)

Correo electrónico: ESTRATEGIANAOS@asturias.org

Teléfonos: 16328 – 17446 – 985 10 63 28

