



Alimentación saludable y de producción ecológica  
**EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE ASTURIAS**



**Alimentación saludable y de producción ecológica  
EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE ASTURIAS**

Asturias, abril de 2011

**PROMUEVEN:**

**Consejería de Salud y Servicios Sanitarios**  
**Consejería de Educación y Ciencia**  
**Consejería de Medio Rural y Pesca**

**GRUPO DE TRABAJO:**

**Consejería de Salud y Servicios Sanitarios**

***Dirección General de Salud Pública***

Carmen Mosquera Tenreiro, especialista en Salud Pública.

José García Vázquez, Responsable de los Proyectos de EpS en la Escuela.

**Consejería de Educación y Ciencia**

***Dirección General de Políticas Educativas, Ordenación Académica y Formación Profesional***

Teresa García Ferreiro, Asesora técnico-docente de Educación Ambiental para la Sostenibilidad.

***Dirección General de Planificación, Centros e Infraestructuras***

Consuelo Carrera Suárez, Jefa de Servicio de Centros, Planificación y Prestaciones Complementarias.

María Luz García Vázquez, Jefa de Sección Servicios Complementarios.

**Consejería de Medio Rural y Pesca**

***Dirección General de Ganadería y Agroalimentación***

Máximo Braña Argüelles, Jefe de Servicio de Modernización y Fomento Asociativo.

Carlos Hernández Lorenzana, Jefe de Sección.

**Consejo de la Producción Agraria Ecológica (COPAE)**

Susana Arévalo González, Inspectora.

Carlos Nuño Palacio, Director Técnico.

**Coordinó el documento:**

Carmen Mosquera Tenreiro, Consejería de Salud y Servicios Sanitarios.

Coordinadora de la Estrategia NAOS en Asturias.

Diseño: Lola G. Zapico.

Impresión: La Cooperativa.

Depósito legal: AS-769-2011



## PRESENTACIÓN

Este programa interinstitucional, enmarcado dentro de la estrategia NAOS, nace de la comprensión de que la salud de la población está determinada, fundamentalmente, por sus condiciones de vida y trabajo, por su nivel de educación e información, por las formas y hábitos de vida, por el nivel de salubridad de los entornos... y por la capacidad individual y colectiva de elegir las opciones más saludables y rechazar las dañinas para la salud.

En Asturias un tercio de la población infantil de Educación Primaria hace uso del comedor escolar cinco días a la semana, durante ocho meses al año a lo largo de muchos años de su vida. Con los cambios socio-económicos que se fueron produciendo en nuestro país en las últimas décadas, es de esperar que la demanda de este servicio tienda a aumentar. Actualmente hay 105 centros públicos con comedor escolar y cocina propia y 75 con comedor servido por catering.

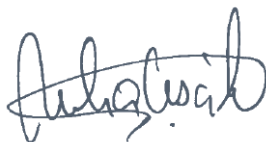
Este proyecto, dirigido a estos centros, parte de la necesidad de mejorar la alimentación de la población infantil, mejorando el equilibrio nutricional del menú escolar e incorporando aspectos educativos en la adquisición de hábitos alimentarios saludables, en el respeto al medio ambiente y en la filosofía de un consumo responsable y justo, a través del conocimiento de las ventajas de la agricultura ecológica y su incorporación progresiva al comedor escolar.

Este proyecto requiere la colaboración motivada del profesorado de los centros educativos, no sólo para mejorar su formación en estos temas y transformar el menú escolar, sino también para trabajar con el alumnado estos aspectos de cambio. Pero también necesita la experiencia del personal de cocina y comedor, que día a día elabora los menús.

Y precisa del apoyo decidido de las familias al esfuerzo realizado por los centros y, además, del empeño de ir acompañando este cambio con mejoras en el menú familiar, para complementar, adecuadamente, el menú escolar y contribuir a una dieta más saludable para los niños y las niñas y para la familia en su conjunto.

El programa busca la colaboración de todos estos agentes de salud –el alumnado, profesorado, personal de cocina-comedor, las familias...– y de otros que desde el ámbito socio-sanitario puedan apoyar en el logro de sus objetivos, incluyendo a los productores y productoras del sector agro-ecológico y sus asociaciones.

Este programa propone unos objetivos educativos, alimentarios y medioambientales en el ámbito escolar que necesitan del compromiso de las tres consejerías –de Salud y Servicios Sanitarios, de Educación y Ciencia y de Medio Rural y Pesca– en una acción continuada e intersectorial.



**Fdo.** D. Alberto Muñoz González,  
Director General de Planificación  
Educativa y Personal Docente.

Dña. Amelia González López,  
Directora General de Salud Pública  
y Participación.

D. Luis Miguel Álvarez Morales,  
Director General de Ganadería y  
Agroalimentación.

## ÍNDICE

1. La alimentación y la salud . . . . .	7
2. La producción hortofrutícola ecológica en Asturias. . . . .	9
3. El menú en el comedor escolar . . . . .	10
4. Actuaciones institucionales que se vienen realizando. . . . .	14
5. Objetivos del proyecto colaborativo . . . . .	17
6. Acciones . . . . .	19

### ANEXOS

Centros públicos con comedor escolar. Curso 2009-2010 . . . . .	27
Centros educativos que desarrollan un proyecto de EpS. Curso 2009-2010 . . . . .	32
Recomendaciones en cuanto al menú y al comedor escolar. . . . .	33
Talleres de sensibilización y promoción de la agricultura ecológica en el ámbito escolar . . . . .	35
Acción formativa dirigida a los centros con cocina propia . . . . .	36
Servicio de Asesoría Nutricional. . . . .	37
Servicio de Asesoría sobre Producción Ecológica. . . . .	38





# 1. LA ALIMENTACIÓN Y LA SALUD

En nuestro país se han producido importantes cambios en las últimas décadas, que han repercutido drásticamente en la manera de alimentarse de la población, lo que se denomina “transición nutricional”. Las dietas tradicionales han sido reemplazadas por otras con una mayor densidad energética, lo que significa más grasa, principalmente de origen animal, y más azúcar añadido en los alimentos, unido a una disminución de la ingesta de carbohidratos complejos y de fibra.

Estos cambios alimentarios se combinan con cambios en los modos de vida que suponen una reducción de la actividad física en el trabajo y durante el tiempo de ocio.

La obesidad infantil en Asturias, con unas cifras de 5,2% en chicas (2-17 años) y de 3,8% en chicos, no es un problema muy extendido en nuestra población, pero sí **presenta una preocupante tendencia al aumento**. Las cifras de Asturias se sitúan entre las bajas del estado, según la Encuesta Nacional de Salud<sup>1</sup>.

En la actualidad, el elevado número de compuestos químicos utilizados en la cadena alimentaria –producción y transformación– y la insólita variedad de sus posibles efectos adversos, genera una preocupación razonable en profesionales de la ciencia, de la medicina y del medio ambiente<sup>2</sup>. A pesar de las medidas adoptadas por los organismos responsables de la seguridad alimentaria en el ámbito local e internacional, existe un amplio margen de incertidumbre y desconocimiento de los riesgos para la salud de estos compuestos, sobre todo a largo plazo, a la vez que aumentan las pruebas científicas sobre las asociaciones y relaciones causales de algunos compuestos con nuevas enfermedades. Por todo ello, parece que **lo más saludable es adoptar el principio de precaución**, existente tanto en

1 Consejería de Salud y Servicios Sanitarios: Documento-propuesta para el desarrollo de la Estrategia NAOS en Asturias. Ámbito escolar. Febrero 2009.

2 Miquel Porta, Elisa Puigdomènech, Ferran Ballester (eds): Nuestra Contaminación interna. Concentraciones de Compuestos Tóxico Persistentes en población Española. Ed. Sociedad Española de Epidemiología. Barcelona, 2009.

salud pública como en las ciencias medio ambientales, en su sentido más genuino: evitar, al máximo, la exposición a riesgos químicos múltiples favoreciendo la producción de alimentos ecológicos y promoviendo su consumo.

El objetivo de este proyecto es dar respuesta a ambas preocupaciones aunando los esfuerzos en una misma dirección, para mejorar nuestra alimentación haciéndola más equilibrada, saludable y respetuosa con el medio ambiente.

## 2. LA PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA ECOLÓGICA EN ASTURIAS

A pesar de que actualmente (según datos de marzo de 2010) tanto el número de agricultores ecológicos oficialmente inscritos (34 horticultores y 21 fruticultores de variedades de mesa), como su superficie de cultivo (20 hectáreas hortícolas y 30 de frutales) pudieran parecer cifras relativamente importantes, la realidad en cuanto a producción realmente comercializada por este sector resulta muy inferior al potencial productivo de dicha superficie, en muchos casos por la baja profesionalización de los agricultores y agricultoras.

Sin embargo existe un potencial de crecimiento importante del sector basado en dos realidades: por un lado la profesionalización de una parte del sector ecológico existente, cuando se mejoren determinados problemas puntuales que afectan a la producción (asesoramiento técnico, disponibilidad de semillas y material de reproducción principalmente); y por otro lado la aparición de profesionales del sector agrario convencional (hortofruticultores y ganaderos) que por cambio de modelo de producción y/o por cambio de orientación productiva de su explotación ya están manifestando claras inquietudes de optar por una producción hortofrutícola ecológica.



### 3. EL MENÚ EN EL COMEDOR ESCOLAR

#### Los comedores escolares en Asturias

En base a los datos del curso 2009-10, 80 centros públicos tienen comedor con cocina propia, 75 son servidos por catering, y gestionados a través de los respectivos Ayuntamientos, y 23 más presentan una situación mixta (anexo 1). Este proyecto se refiere a estos centros. En este momento no están incluidas las Escuelas Infantiles de primer ciclo ya que requieren una atención diferenciada.

Los 60 colegios concertados-privados con comedor, que gestiona directamente el propio centro, no tienen relación con la Consejería de Educación respecto a este servicio.

#### La población infantil que utiliza el servicio de comedor escolar

Según un estudio realizado desde la Consejería de Salud en colaboración con la Consejería de Educación en 2009<sup>3</sup>, en estos comedores comían 15.732 alumnos y alumnas y 719 docentes; es decir, un tercio del alumnado de Primaria, come cinco días a la semana en la escuela, durante 8 meses al año y durante muchos años de su infancia-adolescencia.

#### El equilibrio nutricional en el menú escolar

Los resultados de dicho estudio, comparados con las actuales recomendaciones alimentarias<sup>4</sup>, pusieron de manifiesto la siguiente situación en Asturias:

- ▶ Oferta de legumbres escasa y poco variada.
- ▶ Oferta de verduras y hortalizas escasa y poco variada.
- ▶ Oferta del grupo de los carbohidratos (arroz, pasta, patata) suficiente pero poco variada, siendo la patata el alimento de este grupo más utilizado.

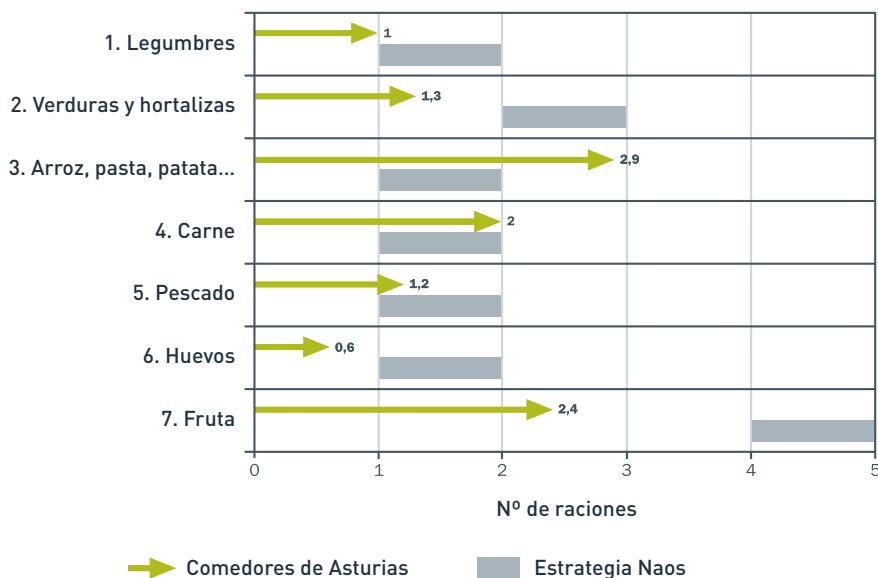
3 Grupo de Trabajo de la Estrategia NAOS en Asturias: "Estudio del menú en los comedores escolares de Asturias". Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, Asturias, 2009.

4 Ministerio de Sanidad y Políticas Sociales. Estrategia NAOS. Programa Perseo. Guía de Comedores Escolares.

- ▶ Oferta de carne suficiente (en el límite superior).
- ▶ Oferta de pescado próxima al consumo recomendado.
- ▶ Oferta de huevo ligeramente por debajo de lo recomendado.
- ▶ **Oferta escasa de fruta.**

Había diferencias entre los centros con cocina propia y los servidos por catering, siendo mejores los resultados en los primeros. Pocos centros ofertan menús diferentes según la estación del año y los que lo hacen son centros de cocina propia; los catering ofrecían un único menú mensual para todo el curso escolar.

### COMPARACIÓN ENTRE OFERTA MEDIA SEMANAL DE LOS COMEDORES ESCOLARES ASTURIANOS Y RECOMENDACIONES DE LA ESTRATEGIA NAOS



El alto consumo de carne en los comedores escolares es un reflejo de lo que ocurre en la población asturiana: según la Encuesta de Salud de Asturias de 2008<sup>5</sup>, un 26% de la población consumía carne y/o derivados diariamente y un 84% lo hacía tres o más veces a la semana.

<sup>5</sup> Consejería de Salud y Servicios Sanitarios: Encuesta de Salud de Asturias, 2008.

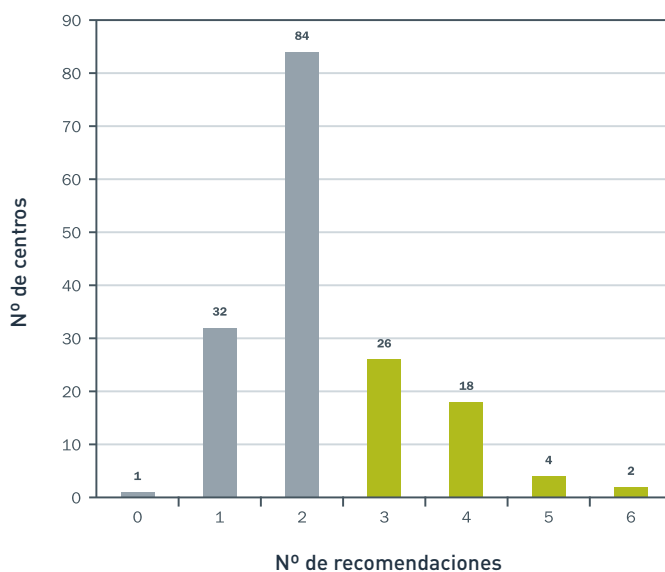
Es importante señalar que los cambios en los patrones alimentarios o se promueven y trabajan en **TODA LA POBLACIÓN** o no habrá cambios en sectores específicos: escuela, infancia-adolescencia... ya que estos grupos forman parte del conjunto y participan de sus modos de comer y los aprenden, por lo que los enfoques han de ser **siempre poblacionales**.

Los **objetivos prioritarios**, pues, para el comedor escolar en nuestra comunidad parecen claros:

- ▶ **Aumentar la oferta de verduras y hortalizas, legumbres y frutas.**
- ▶ **Mejorar la oferta del grupo de arroz/pasta/patata haciéndola más variada.**

Según los resultados del estudio citado anteriormente, un 30% de los centros (50 centros) cumpliría las recomendaciones en tres o más de los siete grupos de alimentos.

### CENTROS QUE CUMPLEN LAS RECOMENDACIONES



A estos objetivos de mejora del equilibrio nutricional, habría que añadir el de velar por la **calidad de los alimentos en un sistema de desarrollo sostenible**, y es aquí donde se manifiesta la necesidad y oportunidad de incorporar la producción ecológica local a los menús de los comedores escolares de Asturias, formando parte de un proyecto de mejora de los entornos y con un importante componente educativo en Alimentación Saludable y Consumo Responsable.

Dada la situación descrita en los comedores escolares y los **objetivos prioritarios** señalados, parece conveniente centrarse, en un primer momento, en la introducción de productos ecológicos de los que necesitamos aumentar su oferta/consumo, es decir, **legumbres, verduras y hortalizas y fruta**; posponiendo el tema de la carne (ecológica) para una segunda fase, una vez que el logro del objetivo prioritario comience a perfilarse.

Con ello se pretende hacer llegar un mensaje claro e inequívoco a la escuela (y a la población): **aumentar el consumo de vegetales, legumbres y frutas**, mensaje, además, coherente con otros anteriores como el de “cinco al día” (referido a verdura/hortalizas y fruta).



## 4. ACTUACIONES INSTITUCIONALES QUE SE ESTÁN REALIZANDO



### 4.1. Proyectos de Educación para la Salud, una acción interinstitucional



Desde el año 1992, las Consejerías de Educación y Salud trabajan conjuntamente para incorporar la Educación y Promoción de la Salud (EpS) en la escuela. Este acuerdo de colaboración consta de diferentes acciones, entre las que se incluye, desde el curso 1992-93, una convocatoria anual de subvención a proyectos pedagógicos de EpS dirigida a centros de educación no universitaria.

En el curso 2009-10, 243 centros educativos se presentaron a la convocatoria y están desarrollando un proyecto de EpS (anexo 2). Este número, que representa a más del 50% de los centros educativos de Asturias, ha ido aumentando progresivamente año a año (en el curso anterior, habían participado 195).



Un total de 217 centros incorporaba el tema de “Alimentación Saludable” en su proyecto, lo que supone el 89% de los centros que tenían proyecto de EpS.

### 4.2. Proyectos Ambientales para la Sostenibilidad y la Alimentación Saludable



La convocatoria de Proyectos de Educación para la Sostenibilidad y Temática Ambiental (PRESTA) de las Consejerías de Educación y de Medio Ambiente para 2009-10 contó con la participación de 116 centros educativos de enseñanza pública y 17 de enseñanza concertada.

Entre otras temáticas algunos proyectos abordan las siguientes:

- ▶ Criterios ecológicos en los procesos de compra y consumo responsable.
- ▶ Agricultura y ganadería ecológicas.
- ▶ Protección de la biodiversidad.



Estos temas se concretan en cada proyecto de formas diferentes para trabajar con el alumnado, incluyendo aspectos que recorren el eje completo de la alimentación desde su producción hasta su consumo con criterios ecológicos y de sostenibilidad:

- ▶ Elaboración de compost.
- ▶ Puesta en marcha del huerto escolar.
- ▶ Tipos de formas de producción agrícola ecológica.
- ▶ El consumo de productos ecológicos.

Vinculadas a esta convocatoria, este año se han realizado actividades como:

- ▶ La Jornada Compostaje y Biodiversidad en colaboración con COGERSA, a partir de la cual se han distribuido compostadoras a los centros educativos que tienen posibilidad de hacerlo.
- ▶ Las Jornadas de sensibilización sobre Producción y Consumo Ecológico realizadas por la Consejería de Medio Rural y Pesca en una docena de centros de Primaria con alumnado del tercer ciclo. Incluyen talleres sobre producción y consumo ecológico, degustación ecológica abierta a toda la comunidad escolar y taller-cata “Saborea lo ecológico” sobre la producción y el consumo de productos ecológicos destinada al tejido asociativo local.

### **4.3. Acciones de promoción de la producción y el consumo ecológico**

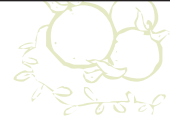
Desde la Consejería de Medio Rural y Pesca y el COPAE en el período 2006-2009, se han llevado a cabo diversas acciones de sensibilización sobre consumo ecológico dentro del ámbito escolar:

- ▶ En 2006 se editó el material didáctico “Qué es la agricultura ecológica” y “Conoce la agricultura ecológica”, dirigido al alumnado de Primaria y Secundaria, respectivamente.
- ▶ En 2008 se realizaron talleres sobre producción ecológica en 8 centros de Primaria. Se diseñaron trípticos y carteles con información e ilustraciones sobre producción ecológica. También

se impartieron charlas informativas y cursos sobre huertos escolares ecológicos (a petición de los centros).

- ▶ En 2009 se desarrollaron talleres en 12 centros educativos diferentes y, además, se dio formación al profesorado y a 12 asociaciones del entorno.

Los talleres consistieron en Jornadas de Educación Ambiental para fomentar una alimentación más saludable y respetuosa con el medio ambiente, para identificar por su etiquetado los productos ecológicos y para difundir la amplia gama de productos ecológicos del mercado asturiano. Estuvieron dirigidos a la comunidad escolar y a las familias.



## 5. OBJETIVOS DEL PROYECTO COLABORATIVO

El presente proyecto interinstitucional y colaborativo tiene unos objetivos de salud que desarrollan los planteados en el proyecto inicial de la Estrategia NAOS<sup>6</sup>.

Lo hacen desde la comprensión de que la salud de una población está determinada, fundamentalmente, por sus condiciones de vida y trabajo, por su nivel de educación-información, por las formas y hábitos de vida y por la capacidad individual y colectiva de elegir las opciones más saludables y rechazar las dañinas para la salud.

Por otro lado, también persigue unos objetivos agrarios en consonancia con el Plan Estratégico de la Agricultura Ecológica en el Principado de Asturias 2010-2013 que valore el papel de los agricultores y agricultoras en este proyecto, su contribución al desarrollo del medio rural, a la mejora de la salud de la población, a la conservación del medio ambiente y siempre a fin de mejorar sus condiciones de vida y trabajo y la consolidación de cadenas locales de consumo de productos agroalimentarios ecológicos.

Y unos objetivos educativos, que continúan las líneas de trabajo conjuntas entre Educación, Salud y Medio Rural descritas anteriormente.

Todo ello señala la necesidad de una acción intersectorial, desde la perspectiva de construcción de políticas públicas saludables, basadas en la horizontalidad y la complementariedad desde los diferentes ámbitos y con el propósito común de proteger y mejorar la salud de la población.

### 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 cono-

---

<sup>6</sup> Consejería de Salud y Servicios Sanitarios: Documento-propuesta para el desarrollo de la Estrategia NAOS en Asturias. Ámbito escolar. Febrero 2009.

cer 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 lograr superar los principales problemas con los que se encuentran los agricultores a fin de lograr la profesionalización y crecimiento del sector 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**, colaborando de esta forma en la sostenibilidad local y global y en la atenuación de los efectos negativos del cambio climático.

## 6. ACCIONES

### 6.1. Acciones generales

1. **Elaboración de recomendaciones sobre menús equilibrados desde un punto de vista nutricional** a la luz de los resultados del estudio sobre los menús escolares en Asturias (anexo 3).
2. **Presentación a nivel central de los resultados de la investigación, las acciones y los compromisos**, dirigida a la opinión pública, a los centros educativos y a las AMPAS.
3. **Distinción a los centros pioneros** en el cumplimiento de las recomendaciones en los menús escolares.
4. **Acciones de formación dirigidas al grupo amplio comunitario**, promovido por Salud, con el fin de impulsar el trabajo con las familias y las AMPAS en el nivel local.  
Esta formación constará de varias fases y contenidos:
  - a) Formación básica en “Alimentación Saludable”.
  - b) Formación específica sobre “Menú escolar y menú familiar”.
  - c) Formación sobre “Producción Agro-Ecológica y Consumo Responsable”.
5. **Acciones de formación dirigidas al personal de los Ayuntamientos** relacionado con los comedores escolares. Los contenidos serán similares a los del apartado anterior.  
El fin de ambas formaciones sería el trabajo posterior con las AMPAS y las familias en el ámbito local.
6. **Edición de un boletín** para la difusión de la información general que se vaya generando en el desarrollo de las acciones, que permita una comunicación con y entre los centros.
7. **Acciones informativas (charlas, talleres...)** dirigidas a familias desde el ámbito socio-sanitario con enfoque comunitario.

8. **Acciones informativas (charlas, talleres...) dirigidas a familias desde el COPAE** sobre “Producción Ecológica y Consumo Responsable” (anexo 4).
9. **Otras acciones dirigidas a la comunidad escolar y a las familias** para facilitar la difusión de la información y las conclusiones que se generen en dicho proyecto, desde el Servicio de Participación y Orientación Educativa de la Consejería de Educación y Ciencia:
  - a) Boletín digital dirigido a las AMPAS y a las Federaciones de AMPAS.
  - b) Boletín digital dirigido a centros.
  - c) Dentro del portal educativo Educastur, a través de la Escuela de Familias/Canal Familias.

Por otro lado, dentro del programa Espacios de Participación, en colaboración con el IAM, está prevista la elaboración de una guía dirigida a las familias en la que se tratarán, entre otros, temas relacionados con los hábitos saludables.
10. **Acciones institucionales, dirigidas a los centros educativos, de apoyo a la incorporación de los productos ecológicos al menú.**
11. **Acciones de información dirigidas a los agricultores y agricultoras en general, para darles a conocer el proyecto de comedores escolares y aumentar su implicación en la producción agroecológica.** Acciones de carácter local, a través del COPAE, Cámaras Agrarias, Ayuntamientos y Desarrollo Local, etc.
12. **Promover y coordinar la incorporación de estos temas en la convocatoria anual de Proyectos de Educación para la Salud y los Proyectos de Educación Ambiental,** desde Educación, Salud y Medioambiente.

## 6.2. Acciones dirigidas a los centros con cocina propia

El trabajo en estos centros se concibe como una labor en el ámbito educativo, interinstitucional y de colaboración entre las instituciones y profesionales relacionados con el tema.

Teniendo en cuenta la situación actual de la producción agroecológica en Asturias y la difícil estimación de la posible demanda desde los centros, en un principio, se limitaría la oferta del programa integral (menú equilibrado-producción ecológica) a dos áreas educativas, la Noroccidental y la Oriental, incluyendo Villaviciosa.

1. **Presentación de los resultados de la investigación y de las propuestas de trabajo en cada área educativa**, tanto a los centros con catering como a los de cocina propia.

Este es un momento del proceso de máximo interés para conocer mejor los problemas y dificultades, promover la coordinación interinstitucional y presentar y escuchar propuestas sobre el proyecto (formación, asesorías, materiales, talleres...).

2. **Presentación de los resultados de la investigación y de las propuestas de trabajo a los seminarios de coordinación de proyectos de EpS en los Centros de Profesorado y Recursos (CPR)** que lo demanden.
3. **Definición y organización con y a través de los CPR de la acción formativa dirigida a los centros con comedor escolar**, prioritariamente, incluyendo al profesorado, cocineras/os y cuidadoras/es del comedor (anexo 5).
4. **Oferta y realización en los CPR de la formación del profesorado que elabora los menús (cocina propia) y de las cocineras/os y cuidadores/as del comedor**, según lo acordado.
5. **Definición y puesta en marcha de un Servicio de Asesoría Nutricional** (anexo 6) para los centros con cocina propia que ya hayan realizado la formación.

6. **Definición y puesta en marcha de un Servicio de Asesoría sobre Producción Agro-Ecológica en Asturias y Grupos de Consumo Responsable** que hayan realizado la formación y mejorado sus menús (anexo 7).
7. **Oferta de talleres y Jornadas de Educación Ambiental en los centros con comedor que lo soliciten de las áreas piloto.** Según la demanda y los presupuestos podrían atenderse las solicitudes de centros de otras áreas que cumplieran los requisitos establecidos.
8. **Edición de materiales de apoyo para los centros con cocina propia: “Guía de Comedores Escolares”, “Guía del profesorado y guía del alumnado” del Programa Perseo y carteles de la Pirámide NAOS,** en colaboración con el Ministerio de Sanidad.
9. **Reedición y oferta de materiales de agricultura ecológica y consumo:**
  - ▶ “Conoce la agricultura ecológica”, dirigido a la ESO.
  - ▶ “Qué es la agricultura ecológica”, dirigido a Primaria.

### **6.3. Acciones dirigidas a los centros servidos por catering**

En un principio, en los centros servidos por catering se trabajará únicamente el aspecto de menú equilibrado y saludable, desde la Consejería de Salud.

1. **Presentación de los resultados de la investigación y de las propuestas de trabajo en cada área educativa a los centros y a las AMPAS** (conjunta con los centros con cocina propia).
2. **Presentación a los 10 Ayuntamientos que gestionan los servicios de catering** de los resultados de la investigación y de las recomendaciones nutricionales saludables respecto al menú escolar.



3. **Acuerdo y apoyo a los Ayuntamientos para incorporar las recomendaciones a los pliegos de condiciones de los convenios entre Ayuntamientos-catering y Educación-catering.** Ofertarles la formación propuesta en el punto 6 de acciones generales.
4. **Presentación a los catering, si procediera, de los resultados de la investigación** y de las recomendaciones saludables respecto al menú escolar, en función de lo que se acuerde, previamente, con los Ayuntamientos.
5. **Oferta a los Ayuntamientos del Servicio de Asesoría Nutricional mencionado.**
6. **Hacer un seguimiento posterior de los nuevos menús.**

## Resumen de las acciones del Programa Comedores Escolares

ACCIONES GENERALES	ORGANISMO/S IMPLICADOS
1 Elaboración de recomendaciones sobre menús equilibrados desde un punto de vista nutricional	Salud
2 Presentación a nivel central de los resultados de la investigación, las acciones y los compromisos	Salud, Educación y Medio Rural
3 Distinción de los centros pioneros	Salud
4 Acciones de formación dirigidas al grupo amplio comunitario	Salud, Universidad, IAAP y COPAE
5 Acciones de formación dirigidas al personal de los Ayuntamientos	Salud y Ayuntamientos
6 Edición de un boletín informativo	Salud, Educación y Medio Rural-COPAE
7 Acciones informativas (charlas, talleres...) dirigidas a familias desde el ámbito socio-sanitario	Salud, SESPA y Ayuntamientos
8 Acciones informativas (charlas, talleres...) dirigidas a familias	COPAE
9 Acciones informativas (plataforma digital) dirigidas a las familias	Educación
10 Acciones institucionales dirigidas a los centros educativos de apoyo a la incorporación de los productos ecológicos al menú escolar	Salud y Medio Rural
11 Informar sobre el proyecto al sector agrícola en general, para aumentar su implicación en la producción agro-ecológica	Medio Rural y Pesca y COPAE
12 Promover la incorporación de estos temas en los Proyectos de Educación para la Salud y los de Educación Ambiental	Educación y Salud

<b>ACCIONES EN CENTROS CON COCINA PROPIA</b>	<b>ORGANISMO/S IMPLICADOS</b>
1 Presentación de los resultados de la investigación y de las propuestas de trabajo en cada área educativa (Noroccidente y Oriente incluyendo Villaviciosa, áreas piloto).	Educación, Salud y Medio Rural
2 Presentación a los seminarios de coordinación de proyectos de EpS en los Centros de Profesorado y Recursos (CPR) que lo demanden	Educación y Salud
3 Definición y organización con y a través de los CPR de la acción formativa dirigida a los centros	Educación, Salud y COPAE
4 Formación del profesorado que elabora los menús y de las cocineras/os y cuidadores/as del comedor	Educación, Salud, Universidad y COPAE
5 Definición y puesta en marcha de un Servicio de Asesoría Nutricional, una vez realizada la formación	Salud y Universidad
6 Definición y puesta en marcha de un Servicio d Asesoría sobre Producción Ecológica en Asturias y Consumo Responsable	COPAE
7 Oferta de talleres y Jornadas de Educación Ambiental en los centros con comedor que lo soliciten de las áreas piloto	COPAE y Educación
8 Reedición de materiales de apoyo: “Guía de Comedores Escolares”, carteles...	Salud-Ministerio
9 Difusión y reedición de materiales de Agricultura Ecológica y Consumo Responsable	Medio Rural

<b>ACCIONES EN CENTROS SERVIDOS POR CATERING</b>	<b>ORGANISMO/S IMPLICADOS</b>
1 Presentación de los resultados de la investigación y de las propuestas de trabajo a los centros y a las AMPAS	Conjunta con los de cocina propia
2 Presentación de los resultados a los Ayuntamientos implicados y trabajo con los mismos (formación, asesoramiento)	Salud
3 Presentación a los catering de los resultados (en función de lo acordado con los Ayuntamientos)	Salud
4 Discusión y apoyo con los Ayuntamientos de cómo incorporar las recomendaciones	Salud y Ayuntamientos
5 Oferta del Servicio de Asesoría Nutricional a los Ayuntamientos y de formación para su personal técnico relacionado con el tema	Salud y Ayuntamientos
6 Hacer un seguimiento posterior de los nuevos menús de los catering	Salud y Ayuntamientos

## ANEXO 1

### Centros públicos con comedor escolar Curso 2009-2010

#### CENTROS CON COCINA PROPIA Y GESTIÓN DIRECTA

C.P.E.B. "Carlos Bousoño"	Boal
C.P. "La Paloma"	Castropol
C.P. "Darío Freán Barreira"	Jarrio-Coaña
C.P. "Jesús Álvarez Valdés"	La Caridad-El Franco
C.R.A. "Oscos" (Escuela de Santa Eulalia)	Santa Eulalia de Oscos
C.R.A. "Oscos" (Escuela de San Martín)	Santa Eulalia de Oscos
C.P. "Ramón Muñoz"	Luarca-Valdés
C.P. "San Miguel"	Trevías-Valdés
C.P. "Jovellanos"	Vegadeo
Colegio Rural Agrupado de Villayón	Villayón
C.P.E.B. "El Salvador"	Grandas de Salime
C.P.E.B. de Pola de Allande	Pola de Allande
C.R.A. "Santarbás"	Bruelles-Cangas del Narcea
C.R.A. "Sierra-Obanca"	Cangas del Narcea
C.R.A. "Rengos"	Vega de Rengos-Cangas del Narcea
C.P.E.B. de Cerredo	Cerredo-Degaña
C.P.E.B. "Aurelio Menéndez"	San Antolín de Ibias
C.P.E.B. "Príncipe Felipe"	Navelgas-Tineo
C.P. "El Pascón"	Tineo
C.P. "Fernández Carbayeda"	Avilés
C.P. "La Carriona"	Avilés
C.P. "José Luis García Rodríguez"	Piedras Blancas-Castrillón
C.P. "Francisco Fernández González"	Cancienes-Corvera
C.P. "Los Campos"	Los Campos-Corvera
C.P. "Nuestra Señora de la Humildad"	Soto de Luiña-Cudillero
C.P. "La Canal"	Luanco-Gozón
C.P. "Santa Eulalia de Mérida"	Pravia
C.P. "Gloria Rodríguez"	Soto del Barco
C.P. "Belmonte de Miranda"	Belmonte de Miranda
C.P. "Martimporra"	Martimporra-Bimenes
C.P. "Prieto Bances"	Grullos-Candamo
C.P. "Bernardo Gurdíel-La Cruz"	Grado
C.P. "Virgen del Fresno"	Grado
C.P. "Príncipe de Asturias"	Santullano-Las Regueras
C.P. "Horacio Fernández Inguanzo"	Lugar de Abajo-Morcín
C.P. "Condado de Noreña"	Noreña

C.P. "Juan Rodríguez Muñiz"	Oviedo
C.P. "La Corredoria"	Oviedo
C.P. "Villafría de Otero"	Oviedo
C.P. "El Villar"	Trubia-Oviedo
C.P. "Padre Nicolás Albuerne"	Proaza
C.P. "Virgen de Alba"	Barzana-Quirós
C.P. "Alcalde Próspero Martínez Suárez"	La Ara-Riosa
Colegio Público de Cornellana	Cornellana-Salas
C.P. "Chamberí"	Salas
C.P. "Cotayo"	El Cotayo-Siero
C.P. "Álvaro Flórez Estrada"	Pola de Somiedo
C.P. "La Plaza"	La Plaza-Teverga
C.P. "Poeta Antón de Mari-Reguera"	Candás-Carreño
C.P. "Alfonso Camín"	Gijón
C.P. "Cabueñes"	Gijón
C.P. "Tremañes"	Gijón
C.P. "Jacinto Benavente"	La Vega-Gijón
C.R.A. "La Marina"	Castiello-Villaviciosa
C.P. "Maliayo"	Villaviciosa
C.P.E.B. de Las Arenas	Las Arenas-Cabrales
C.P. "Reconquista"	Cangas de Onís
C.P. "Braulio Vigón"	Colunga
C.P. "Peña Tú"	Llanes
C.P. "Santa María de Valdellera"	Posada de Llanes
C.R.A. "La Corona"	Ceceda-Nava
C.P. "San Bartolomé"	Nava
C.R.A. "Picos de Europa"	Benia de Onís
C.P. "Río Sella"	Arriondas-Parres
C.P. "Jovellanos"	Panes-Peñamellera Baja
Colegio Público de Infiesto	Infiesto-Piloña
C.P. "El Plaganón"	Sevares-Piloña
C.P. "Julio Rodríguez Villanueva"	Villamayor-Piloña
C.P.E.B. de Colombres	Colombres-Ribadedeva
C.R.A. "Maestro Don José Antonio Robles"	Caborana-Aller
C.P. "Vital Aza"	Pola de Lena
C.P. "Ablaña-Pereda"	La Pereda-Mieres
C.P. "Llerón-Clarín"	Mieres
C.P. "Santa Eulalia"	Ujo-Mieres
C.P. "Manuel Miguel y Traviesas"	Campo de Caso
C.P. "Plácido Beltrán"	Langreo
C.P. "Turiellos"	Langreo
C.P. "Maximiliano Arbolea"	Barredos-Laviana
C.P. "El Parque"	Blimea-San Martín del Rey Aurelio
C.P. "El Bosquín"	El Entrego-San Martín del Rey Aurelio

## CENTROS CON CONVENIO CON AYUNTAMIENTOS (CATERING)

C.P. "Llaranes"	Avilés
C.P. "Apolinar García Hevia"	Avilés
C.P. "Villalegre"	Avilés
C.P. "Poeta Juan Ochoa"	Avilés
C.P. "Versalles"	Avilés
C.P. "Marcos del Torniello"	Avilés
C.P. "Marcelo Gago"	Avilés
C.P. "Enrique Alonso"	Avilés
C.P. "Palacio Valdés"	Avilés
C.P. "El Quirinal"	Avilés
C.P. "Virgen de las Mareas"	Avilés
C.P. "Sabugo"	Avilés
C.P. "El Vallín"	Piedras Blancas-Castrillón
C.P. de Educación Infantil	Piedras Blancas-Castrillón
C.P. "Manuel Álvarez Iglesias"	Salinas-Castrillón
C.P. "Castillo de Gauzón"	Salinas-Castrillón
C.P. "Las Vegas"	Las Vegas-Corvera
C.P. "Antonio Machado"	Gijón
C.P. "Asturias"	Gijón
C.P. "Atalía"	Gijón
C.P. "Begoña"	Gijón
C.P. "Clarín"	Gijón
C.P. "Eduardo Martínez Torner"	Gijón
C.P. "El Llano"	Gijón
C.P. "Evaristo Valle"	Gijón
C.P. "Federico García Lorca"	Gijón
C.P. "Honesto Batalón"	Gijón
C.P. "Julián Gómez Elisburu"	Gijón
C.P. "Laviada"	Gijón
C.P. "Lloreu"	Gijón
C.P. "Los Campos"	Gijón
C.P. "Manuel Martínez Blanco"	Gijón
C.P. "Miguel de Cervantes"	Gijón
C.P. "Miguel Hernández"	Gijón
C.P. "Nicanor Piñole"	Gijón
C.P. "Príncipe de Asturias"	Gijón
C.P. "Ramón de Campoamor"	Gijón
C.P. "Ramón Menéndez Pidal"	Gijón
C.P. "Río Piles"	Gijón
C.P. "Santa Olaya"	Gijón
C.P. "Severo Ochoa"	Gijón
C.P. "Rey Pelayo"	Gijón

E.E.I. "Alejandro Casona"	Gijón
E.E.I. "José Zorrilla"	Gijón
C.P. "La Vallina"	Luanco-Gozón
C.R.A. "Lena"	Campomanes-Lena
C.P. "Las Vegas"	Figaredo-Mieres
C.P. "Teodoro Cuesta"	Mieres
Colegio Público	Rioturbio-Mieres
C.P. "Santullano"	Santullano-Mieres
C.P. "Maestro Virgilio Nieto"	San Esteban Pravia-Muros del Nalón
C.P. "Roces"	Colloto-Oviedo
C.P. "Baudilio Arce"	Oviedo
C.P. "Buenavista I"	Oviedo
C.P. "Buenavista II"	Oviedo
C.P. "Dolores Medio"	Oviedo
C.P. "Fozaneldi"	Oviedo
C.P. "Germán Fernández Ramos"	Oviedo
C.P. "La Corredoria II"	Oviedo
C.P. "La Ería"	Oviedo
C.P. "Lorenzo Novo Mier"	Oviedo
C.P. "Menéndez Pelayo"	Oviedo
C.P. "Parque Infantil"	Oviedo
C.P. "San Pedro de los Arcos"	Oviedo
C.P. "Veneranda Manzano"	Oviedo
C.P. "Ventanielles"	Oviedo
Colegio Público	San Claudio-Oviedo
C.P. "Tudela Veguín"	Tudela Veguín-Oviedo
C.P. "Granda"	Granda-Siero
C.P. "Santa Bárbara"	Lugones-Siero
C.P. "El Carbayu"	Lugones-Siero
C.P. "La Ería"	Lugones-Siero
C.P. "Hermanos Arregui"	Pola de Siero
C.P. "Celestino Montoto"	Pola de Siero
C.P.E.I. "Peña Careses"	Pola de Siero

## CENTROS QUE UTILIZAN UN RESTAURANTE LOCAL

C.R.A. "La Corona" (Escuela de Sta. Eulalia)	Ceceda-Nava
C.R.A. "La Corona" (Escuela de Torazo)	Ceceda-Nava
C.R.A. "Picos de Europa" (Escuela de Mestas de Con)	Benia de Onís
C.R.A. "Occidente" (Escuela de San Tirso de Abres)	Taramundi



## CENTROS CON COCINA PROPIA GESTIONADA POR EMPRESAS

Colegio Público de Berducedo	Berducedo-Allande
C.P.E.B. de Cabañaquinta	Cabañaquinta-Aller
C.E.E. "San Cristóbal"	Avilés
C.E.E. "Ángel de la Guarda" (concertado)	Gijón
C.E.E. "Castiello de Bernueces"	Gijón
C.E.E. "Juan Luis Iglesias Prada"	Langreo
C.P. "José Bernardo"	Langreo
Colegio Público de Lugo de Llanera	Lugo de Llanera
C.P. "San José de Calasanz"	Posada de Llanera
Colegio Público de San Cucao	San Cucao de Llanera
C.P. "Vega de Guceo"	Turón-Mieres
C.E.E. "Santullano"	Santullano-Mieres
C.E.E. "Ángel de la Guarda" (concertado)	Latores-Oviedo
Colegio de Educación Especial	Latores-Oviedo
C.P. "Narciso Sánchez"	Olloniego-Oviedo
C.P. "Príncipe de Asturias"	Tapia de Casariego

## CENTROS CON CONVENIO CON AYUNTAMIENTOS Y CON COCINA PROPIA

C.R.A. "Oscos" (Escuela de Villanueva)	Santa Eulalia de Oscos
C.P. "La Fresneda"	La Fresneda-Siero
C.R.A. "Occidente" (Escuela de Taramundi)	Taramundi

## ANEXO 2

### Centros educativos que desarrollan un proyecto de EpS. Curso 2009-2010

TIPO DE CENTRO	NÚMERO DE CENTROS			
	Asturias	EpS	Alimentación saludable	
			Nº	% total
Escuela de Educación Infantil	58	36	35	60%
Centro de Educación Infantil	6	1	1	17%
Centro Rural Agrupado	32	17	16	50%
Colegio Público	205	115	102	50%
Colegio Público de Educación Básica	9	8	8	89%
Colegio Concertado-Privado	68	21	17	25%
Instituto de Educación Secundaria	71	36	32	45%
Centro Integral de F. Profesional	6	1	0	0%
Centro Educativo de Personas Adultas	12	1	0	0%
Centro de Educación Especial	11	6	5	45%
Conservatorio	7	1	1	14%
<b>TOTAL</b>	<b>485</b>	<b>243</b>	<b>217</b>	<b>48%</b>

## ANEXO 3

### Recomendaciones en cuanto al menú y al comedor escolar

#### FOMENTAR UN MENÚ EQUILIBRADO Y SALUDABLE

1. Respecto a las frecuencias de los alimentos en el menú escolar:
  - ▶ Ofrecer un plato de verduras/hortalizas cada día, 2 o 3 días como plato principal y 2 o 3 días como guarnición del segundo.
  - ▶ Ofrecer legumbres 1 o 2 días a la semana (alternando las semanas).
  - ▶ Ofrecer un plato del grupo pasta/arroz/patata 3 o 4 veces a la semana, bien como primer plato o como guarnición del segundo.
  - ▶ Ofrecer una pieza de fruta fresca 4 o 5 días a la semana. Utilizar el lácteo como complemento.
  - ▶ Ofrecer pescado, huevo o carne 1 o 2 veces a la semana (cada alimento) como segundo plato, principalmente.
  - ▶ Ofrecer una porción de pan diaria.
2. Fomentar la variedad dentro de cada grupo de alimentos.
3. Disminuir la cantidad de SAL en la elaboración de los platos y la frecuencia de uso de alimentos con alto contenido en sal (conservas, precocinados, fiambres y embutidos,...). Utilizar sal yodada.
4. Disminuir la cantidad de AZÚCAR en la elaboración de postres y la oferta de alimentos elaborados ricos en azúcares (bollería, refrescos, etc.).
5. Disminuir el consumo de GRASAS SATURADAS en la elaboración (mantequillas, margarinas, natas, grasa animal, etc.) y la oferta de alimentos precocinados (frituras, bollería...). Utilizar aceite de oliva.

6. Especificar los alimentos que componen cada plato en el menú escolar y la forma de preparación.
7. Tener en cuenta las necesidades especiales por motivos de salud, religiosos u otros en el menú.
8. Tener en cuenta las necesidades de colectivos pobres/empobrecidos a través de becas y ayudas al comedor (colaboración con los Ayuntamientos).
9. Mantener el espacio del comedor en buenas condiciones, así como el mobiliario y la vajilla (colaboración con los Ayuntamientos).
10. Asegurar la adecuada información a las familias sobre el menú escolar de manera que facilite la planificación complementaria del menú familiar.
11. Incorporar el objetivo de igualdad entre mujeres y hombres a todas las acciones educativas relacionadas con el comedor (colaboración con las líneas de coeducación e igualdad).
12. Favorecer la incorporación de la producción ecológica local al comedor escolar (cocina propia).
13. Incorporar estos aspectos educativos al aula en un proyecto integral que aborde el comedor escolar como un espacio educativo, la Alimentación Saludable, Producción Ecológica y Consumo Sostenible.

Recomendaciones basadas en la “Guía de Comedores escolares”,  
Ministerio de Sanidad y Políticas Sociales.  
GRUPO DE TRABAJO DE LA ESTRATEGIA NAOS EN ASTURIAS

## ANEXO 4

### Talleres de sensibilización y promoción de la agricultura ecológica en el ámbito escolar

Estos talleres son diseñados y realizados por la **Finca El Cabillón** de Tapia de Casariego y se ofrecen, prioritariamente, en las áreas piloto del programa.

La propuesta se dirige a centros educativos de Infantil y Primaria y tiene como objetivo acercar al alumnado a temas como:

- ▶ La contribución de la producción agraria ecológica a la salud y al desarrollo sostenible.
- ▶ La valoración del trabajo de los agricultores y agricultoras ecológicos, que proveen de alimentos saludables a las personas y protegen el medioambiente.
- ▶ La importancia de utilizar productos ecológicos que benefician a quienes los producen y a quienes los consumen.

Los talleres se organizan para el grupo que el centro elija mediante dos sesiones de aproximadamente dos horas:

**Primera sesión**, acercamiento al concepto de agricultura ecológica, principios básicos y beneficios.

---

**Segunda sesión**, conocimiento de la producción agroecológica, profundización en el tema (en Noroccidente podrá visitarse la Finca El Cabillón).

---

**Entre sesión y sesión**, el alumnado realizará un sencillo trabajo de investigación-acción en su entorno, con fichas de apoyo elaboradas para la ocasión.

La **metodología** es dinámica y participativa, mediante juegos, cuentacuentos y trabajo en grupos en función de la edad.

#### Más información:

[www.fundaciones.org/centro-especial-empleo](http://www.fundaciones.org/centro-especial-empleo)

## ANEXO 5

### Acción formativa dirigida a los centros con cocina propia

#### Los contenidos de esta acción formativa son:

- ▶ El comedor como espacio educativo (incluyendo la higiene), a cargo de Educación (profesorado implicado).
- ▶ Alimentación equilibrada y saludable en el menú escolar (a cargo de Salud).
- ▶ Producción Ecológica y Consumo Responsable en Asturias (a cargo del COPAE).

#### Dirigida a:

Profesorado implicado en la elaboración de los menús (dirección del centro) y personal de cocina/comedor de los centros con cocina propia, prioritariamente; puede ofertarse al profesorado perteneciente a un proyecto de EpS que incluya el tema de la alimentación saludable.

**Número de participantes:** entre 15 y 20 personas.

**Número total de horas:** 9 horas, en horario de tarde.

**Lugar:** A determinar por el CPR del área educativa.

## ANEXO 6

### Servicio de Asesoría Nutricional

Este servicio se ofrece a los centros públicos que hayan participado en los cursos de formación sobre comedores escolares. Para ello os proponemos el siguiente proceso:

1. Una vez finalizado el curso, el centro revisará su actual menú de acuerdo con las recomendaciones de la estrategia NAOS e introducirá las mejoras necesarias y “posibles”.
2. Enviará el nuevo menú a la asesoría a través de correo electrónico (comedoresescolaresast@gmail.com). Recomendamos que cada centro envíe un menú al trimestre, en meses completos (de cuatro semanas), con antelación suficiente.
3. Nuestro objetivo es responder en los 15 días siguientes a la recepción del nuevo menú.
4. El centro incorporará las mejoras propuestas por la Asesoría Nutricional y ofertará el nuevo menú.
5. Una vez efectuadas estas mejoras en el menú, podrían realizarse los talleres con familias (recurso externo).

GRUPO DE TRABAJO DE LA ESTRATEGIA NAOS EN ASTURIAS

## ANEXO 7

### Servicio de Asesoría sobre Producción Ecológica

#### Objetivo:

Dar información sobre los productos ecológicos de Asturias, fomentando su consumo en los comedores escolares.

#### Dirigido a:

Centros que hayan recibido la formación a través de los CPR y que estén en el área Noroccidental (Jarrio) o en la Oriental (Arriendas). En cursos siguientes se irá ampliando a otras áreas.

#### Actuaciones a realizar:

En el curso de formación conjunta se informará de la existencia de esta asesoría, para que los centros que lo necesiten se pongan con contacto con el COPAE, aportándoles éste la información de productores/as y productos ecológicos de Asturias.

#### Forma de trabajo:

El contacto de los centros con el COPAE y de éste con los centros se realizará a través de una cuenta de correo electrónico y una visita al centro.

#### Responsables:

Servicio Técnico de COPAE.

Como criterio general, este servicio sería ofertado inicialmente a las áreas piloto mencionadas. Según la demanda y los presupuestos podrían atenderse las solicitudes de centros de otras áreas que cumplieran los requisitos establecidos.

#### Más información general: [www.copaeastur.org](http://www.copaeastur.org)











**GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

**PROMUEVEN:**  
 Consejería de Salud y Servicios Sanitarios.  
 Consejería de Educación y Ciencia.  
 Consejería de Medio Rural y Pesca.

