

PROGRAMA ALIMENTACION SALUDABLE EN EL COMEDOR ESCOLAR

Acción formativa dirigida –preferentemente- a los centros con comedor escolar y cocina propia

○ Contenidos básicos:

- ✚ El comedor como espacio educativo
- ✚ Alimentación equilibrada y saludable en el menú escolar
- ✚ Producción Ecológica y Consumo Responsable en Asturias
- ✚ Las condiciones higiénico-sanitarias en la cocina-comedor y la seguridad alimentaria

Este contenido podría cambiar ligeramente dependiendo de las necesidades de las personas solicitantes

○ **Dirigido a:**

Profesorado implicado en la elaboración de los menús o en el trabajo en el aula y personal de cocina/comedor de los centros con cocina propia; profesorado de otros centros que desarrollen proyectos que incluya el tema de la alimentación saludable.

○ **Materiales:**

Guía de Comedores Escolares

○ **Número de participantes:**

Deseable entre 15 y 20 personas (hay un mínimo para realizarse)

○ **Número total de horas:**

9 horas en horario de tarde

○ **Lugar:**

A determinar por el CPR del área educativa, según solicitudes (ver ficha de solicitud del programa)

○ **Temporalidad:**

Primer trimestre del curso (deseable)