

## Programa Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias, curso 2015-16

El programa Alimentación Saludable y de Producción Ecológica en los Comedores Escolares de Asturias, se viene desarrollando desde 2009; después de seis años de trabajo, muchos centros han mejorado su menú (ver hoja informativa) y más de 600 docentes, así como buena parte del personal de cocina en los centros de gestión directa, han recibido formación actualizada sobre el tema. Esto supuso un importante esfuerzo para esos centros.

Como hicimos el curso pasado, este curso iremos introduciendo diversos cambios que apoyen la consolidación de las mejoras realizadas y favorezcan la AUTONOMIA de los centros en el objetivo de OFRECER UN MENÚ SALUDABLE EN EL COMEDOR ESCOLAR.

1. Se continuará ofreciendo la ASESORÍA NUTRICIONAL: en educastur está disponible el directorio de este servicio, formado por personal de enfermería del centro de salud, capacitado para estas funciones. El centro escolar enviará por email a su asesor/a de referencia un menú trimestral (octubre o noviembre, febrero o marzo y mayo), incorporando a dicho menú, posteriormente, las recomendaciones realizadas por la asesora.
2. También está a disposición de los centros un CUADERNO DE MENUS ESCOLARES, del que pueden hacer uso para elaborar su propio menú (educastur).
3. La oferta formativa de la Consejería de Educación dependerá de la demanda de los centros a su correspondiente CPR.
4. El apoyo a las actividades de Agroecología, recurso de la Consejería de Agricultura, se centrará en la creación/mantenimiento de huertos escolares ecológicos y el asesoramiento sobre cómo incorporar producción ecológica asturiana al comedor escolar. Como el curso pasado, esta acción depende de que se disponga de financiación.
5. Los centros que necesiten materiales, pueden solicitarlos a través de la ficha de solicitud, teniendo en cuenta lo solicitado en años anteriores. El folleto "Plato Saludable" y "Desayuno Saludable" son materiales básicos para trabajar en el aula y enviar a las familias.

Como ya se vino haciendo el curso anterior, les recordamos que en las inspecciones rutinarias de los centros escolares realizadas por la Consejería de Sanidad, se hará un seguimiento de los menús escolares, en cumplimiento de la Ley de Seguridad Alimentaria 17/2011.

Más información en [astursalud.comedores escolares](http://astursalud.comedores-escolares)