

3.1.1. Oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías

Objetivos

Objetivo general

Contribuir a que el centro educativo sea un entorno que promueva una alimentación saludable y sostenible, mediante el fomento y control de la calidad nutricional, en los menús del comedor, en las máquinas expendedoras y en las cafeterías.

Objetivos específicos

1. Evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares y en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos.
2. Comprobar el cumplimiento de la normativa y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y en las guías sobre menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías.
3. Realizar el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.



Fuente de la imagen: Adobe Stock

El cuarto Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025, incluye el **Programa 16** orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares y un **protocolo de criterios mínimos** para la aplicación del mencionado programa por las autoridades competentes de cada comunidad autónoma.

Para trabajar desde el centro educativo en una oferta alimentaria adecuada se proponen las siguientes acciones:

- **Designar una persona responsable y de contacto** del centro educativo para el programa de control oficial de comedores escolares.
- **Revisar en el Consejo Escolar y con el alumnado la programación mensual de los menús escolares**, con especial atención a las **frecuencias de consumo** de los distintos grupos de alimentos recomendadas en el protocolo de criterios mínimos (Tabla I, apartado 7.1.A del Programa 16).
- **Abordar con el alumnado la importancia de una alimentación saludable y sostenible**: estacionalidad de las frutas y hortalizas,

Metodología



Fuente de la imagen: Pixabay

proximidad de los alimentos y consumo de productos ecológicos, proceso de producción, transporte y consumo de alimentos.

- **Revisar con la participación del alumnado** las condiciones ambientales del comedor escolar (ventilación, iluminación...), así como su organización y funcionamiento (duración de los turnos de comida, oferta de actividades saludables durante los turnos de espera...) (Anexo IV del Programa 16: cuestionario para comensales).
- **Realizar un análisis sensorial del menú**, que consiste en la degustación de platos que compongan el menú y realización de una encuesta (el Anexo VI del Programa 16 incluye un cuestionario de análisis sensorial).
- **Analizar con alumnado de ESO el etiquetado nutricional de los productos ofertados en las máquinas expendedoras** y chequear los criterios nutricionales contemplados en el apartado 7.2.C del protocolo de criterios mínimos.
- **Desarrollar actuaciones conjuntas de la comunidad educativa y, si es factible, los/as productores/as agrícolas, de tal forma que el alumnado visibilice la importancia de la producción agrícola** y sea así consciente de lo que implica el consumo de alimentos de temporada, locales y ecológicos, tanto para la salud como para la sostenibilidad.

Recursos humanos:

Profesorado y el resto de la comunidad educativa.

Personal de cafetería y comedor, colaborando en días especiales con el alumnado.

Si es factible, incluir a productoras y productores agrícolas.

Recursos materiales:

Aulas y comedores.

Pizarra, folios, bolígrafos, impresiones, medios de transporte para realizar visitas a producciones agrícolas, etc.

Recursos



Fuente de la imagen: Adobe Stock

Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. **Subdirección General de Nutrición:** https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm

Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. **Programa 16. Oferta alimentaria centros escolares:** https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno_escolar/programa_16_Menu.pdf

Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. **Protocolo criterios mínimos. Oferta alimentaria centros escolares:** https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno_escolar/programa_16_protocolo.pdf

Consejería de Sanidad Universal y Salud Pública. Generalitat Valenciana. **Guía para los menús en comedores escolares 2018:** https://www.sp.san.gva.es/DgspPortal/docs/Guia_Menu%20Comedores%20CAST%2010-9.pdf

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. **Ecocomedores de Canarias:** <https://www.ecocomedoresdecanarias.com/>

Consejería de Sanidad. Servicio Canario de la Salud. **Guía de comedores escolares de Canarias:** <https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/contenidoGenerico.jsp?idDocument=a8514c53-beaf-11e1-adc8-491cdcb9fd3e&idCarpetas=7e922394-a9a4-11dd-b574-dd4e320f085c>

Agencia de Salud Pública de Cataluña. Programa de Revisión de Menús Escolars a Catalunya (PREME) [**Programa de Revisión de Menús Escolares (PREME) en Cataluña:** https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/]

Consejería de Sanidad. Comunidad Autónoma de Madrid. **Asesoramiento nutricional del Menú Escolar en la Comunidad de Madrid:** <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/asesoramiento-nutricional-menu-escolar>

Consejería de Salud y Consumo. Junta de Andalucía. **Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía 2020-2023:** <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/programas-salud/paginas/evaluacion-andalucia.html>