

Ha sido galardonado en la sexta edición de los Premios Estrategia NAOS

EL MINISTERIO DE SANIDAD PREMIA AL AYUNTAMIENTO POR EL PROGRAMA DE COMEDORES ESCOLARES

Vva. de la Cañada, 22 de abril.- El jurado de los VI Premios Estrategia NAOS, edición 2012, ha otorgado al Ayuntamiento villanovense el segundo accésit del "Premio Alimentación Saludable en el ámbito escolar" por su "Plan Integral de Alimentación. Programa de Comedores Escolares". El fallo de estos galardones, promovidos por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), acaba de hacerse público.

"Es un premio que viene a respaldar el trabajo realizado por el Ayuntamiento con el fin de mejorar los menús escolares de los colegios del municipio, a la vez que tratamos de inculcar hábitos alimentarios saludables en esta población lo que redundará, sin duda, en un adecuado rendimiento físico e intelectual de los niños. Un trabajo que, por otro lado, es posible gracias a la colaboración del colectivo de farmacéuticos y a la comunidad educativa", destacó el alcalde, Luis Partida.

Plan Integral de Alimentación

El Plan Integral de Alimentación, en marcha desde el año 2004, nace con el objetivo de abordar, entre otras cuestiones, aquellas relacionadas con la alimentación y la nutrición que pueden afectar a la población escolar como es la obesidad y los trastornos del comportamiento alimentario, realizando estudios y actividades de promoción y prevención desde los centros educativos, tanto para padres como para alumnos.

En el Proyecto de Comedores Escolares participan los 7 colegios del municipio (públicos, privados y concertados) y cerca de 5.000 comensales. El Ayuntamiento realiza cada curso estudios analíticos y cualitativos de los menús escolares con el fin de mejorar los aspectos nutricionales y la variedad de los ciclos de menús servidos por las empresas de restauración y servicios de cocina de los propios centros. Para ello, profesionales especializados realizan, dos veces al año, una recogida de muestras en el propio comedor y un laboratorio acreditado analiza su composición nutricional.

Posteriormente, se remite un informe a los centros, en el que se recogen las distintas actuaciones realizadas el día de la visita así como recomendaciones al ciclo de menús mensual, la valoración nutricional





(perfil calórico, perfil lipídico y ácidos grasos *trans*) de una porción del menú servido el día de la visita así como otros aspectos (palatabilidad, número de monitores, alergias e intolerancias, ubicación de máquinas expendedoras de alimentos, etc.). Desde el año 2009, además, las analíticas incluyen el contenido de cloruros y sodio.

También, en el marco de este mismo programa, se ofrece a los centros escolares con comedor la posibilidad de remitir mensualmente sus propuestas de menús, para que un grupo de expertos en nutrición las analicen y les envíen las recomendaciones que estimen oportunas.