



Universidad de Valladolid

**FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TRABAJO SOCIAL
GRADO EN EDUCACIÓN INFANTIL**

**TRABAJO DE FIN DE GRADO:
ANÁLISIS COMPARATIVO DE
NORMATIVA Y GUÍAS DE COMEDORES
ESCOLARES EN ESPAÑA
(Pedagogía Comparada)**

Presentado por Don Jorge Pascual Hernando, para optar al Grado de
Educación Infantil por la Universidad de Valladolid

Tutelado por Doña María Jesús Pérez Curiel

Año 2018, Valladolid

AGRADECIMIENTOS

Agradecer a M^a Jesús Pérez Curiel tutora del Trabajo de Fin de Grado, por su apoyo, respaldo y dedicación en la realización del trabajo. “Lo difícil se hace y lo imposible se intenta”

Agradecer el apoyo dado por mi pareja a lo largo de estos 4 años de carrera.

RESUMEN

El presente documento versa sobre el análisis comparativo de los servicios de comedores escolares en los centros educativos de las comunidades autónomas de España. Proporcionando una visión extensa sobre la necesidad actual de este servicio, su evolución a lo largo de los años, su función educativa y organización, así como la normativa y programas por los que se regula su funcionamiento y organización a nivel nacional. Como parte densa del trabajo y por lo tanto de mayor relevancia, se ha profundizado en el análisis y comparación de la normativa, guías y recursos que ofrecen las Comunidades Autónomas en materia de comedores escolares. Obteniendo de ello unos resultados a través de los cuales, se ha realizado una propuesta de documentos y actuaciones imprescindibles para el correcto funcionamiento de los comedores escolares en los diferentes territorios Españoles. Hay que decir que toda la información esta contrastada y verificada por documentos oficiales, organismos y profesionales cualificados aportando a este escrito la índole educativa correspondiente.

PALABRAS CLAVES: Comedor escolar, Hábitos saludables, Normativa, Guías, Programas

ABSTRACT

This document contains a comparative analysis of the services offered in school canteens at the schools of the different Spanish autonomous regions. It brings a broad vision about the actual need for this service, its evolution through the years, its organization and educative function, as well as the regulation and programmes that rule its operation and organization at a national level. As the core and hence more relevant part of this work, it has been carried out a deep analysis and comparison of the regulation, guides and resources offered by the autonomous regions in terms of school canteens. Obtaining some results through which a proposal of documents and essential procedures have been made for the proper functioning of school canteens in the different Spanish regions. All the information is contrasted and verified by official documents, institutions and qualified professionals, giving the corresponding educative character to this paper.

KEYWORDS: School canteen, Healthy habits, Regulation, Guides, Programmes.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVOS DEL TRABAJO	2
3. JUSTIFICACIÓN.....	3
3.1 Del tema elegido	3
3.2 En relación con las competencias del grado	4
4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	6
4.1 Términos alimentación y nutrición	6
4.2 Alimentación saludable en la etapa escolar	6
4.3 Educación nutricional y pirámide de alimentos.....	7
4.4 Comedor escolar:	8
4.4.1 Evolución del comedor escolar	9
4.4.2 Normativa que regula los comedores escolares:.....	11
4.4.3 Objetivos del comedor escolar	12
4.4.4 Función educativa del comedor	12
4.4.5 Organización y gestión del comedor escolar	13
4.4.6 Menús especiales	15
4.4.7 Programas aplicados a nivel estatal	17
4.4.7.1 Estrategia NAOS.....	17
4.4.7.2 Programa PERSEO	17
4.4.7.3 Documento de consenso sobre la alimentación en los centros escolares.....	19

4.4.7.4 Plan de consumo de frutas y verduras	20
5. METODOLOGÍA UTILIZADA	21
6. EXPOSICIÓN DE RESULTADOS	23
6.1 Análisis de la normativa, guías y recursos que ofrecen los comedores escolares en las diferentes Comunidades Autónomas	23
7. ANÁLISIS DEL ALCANCE DEL TRABAJO	37
7.1 Propuesta de documentos y actuaciones indispensables en el correcto funcionamiento de los comedores escolares en las Comunidades Autónomas. ...	38
8. CONSIDERACIONES FINALES Y CONCLUSIONES	41
9. BIBLIOGRAFIA DEL TRABAJO	43
10. ANEXOS	48
10.1 Anexo1: cuadro comparativo de comedores escolares en las diferentes comunidades autónomas	48

1. INTRODUCCIÓN

Los cambios acontecidos en el estilo de vida de las personas y el hecho de tener que compaginar la vida laboral con la familiar, han puesto de manifiesto un incremento en el uso de servicios tales como el comedor Escolar. Más allá de la idea de suministrar alimento a los escolares, el comedor pasa ser un espacio educativo en el que se establecen unas normas y unos hábitos de vida saludable que guiarán al alumnado a lo largo de su vida.

Tal y como refleja el DECRETO 122/2007, de 27 de diciembre por el que establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León, uno de los objetivos dentro del área de conocimiento de sí mismo y autonomía personal, es la adquisición de hábitos de alimentación, higiene, salud y cuidado. El comedor escolar será la herramienta que lo facilite, otorgándole la importancia educativa que se merece.

A lo largo del trabajo se desarrollan los aspectos más relevantes del mismo, utilizando como hilo conductor su importancia a la hora de establecer unos correctos hábitos de vida saludable durante la etapa escolar.

Como parte de investigación del documento, se procederá al análisis y comparación de normativa, guías y recursos que ofrecen las Comunidades Autónomas para la organización y funcionamiento de los comedores escolares. Para ello se consultará documentos oficiales, páginas web y artículos de índole educativa, realizando un cuadro comparativo que contenga toda esta información.

Para terminar y una vez extraídas las conclusiones del análisis y la comparación, se da paso a una propuesta de documentos y actuaciones indispensables para el correcto funcionamiento de los comedores escolares en las distintas Comunidades Autónomas. Estableciendo un modelo que mantenga los comedores escolares actualizados y abiertos a la innovación, proporcionando un servicio completo bajo unas garantías de calidad, seguridad e higiene.

2. OBJETIVOS DEL TRABAJO

Este Trabajo de Fin de Grado pretende satisfacer los siguientes objetivos:

- Determinar la importancia que tiene una alimentación saludable durante la etapa escolar.
- Manifestar la eminencia del comedor escolar a la hora de establecer unos hábitos de vida saludable que acompañaran durante toda la vida a las personas.
- Dar a conocer la evolución de los comedores escolares a lo largo del tiempo, así como otros aspectos notables que determinan su funcionamiento y organización.
- Mostrar los programas aplicados a nivel estatal que fomentan los buenos hábitos de vida saludable y su lucha contra las patologías de origen alimentario.
- Establecer un análisis y comparación en cuanto a normativa, guías y recursos que ofrecen las Comunidades Autónomas para la organización y funcionamiento de los comedores escolares.
- Concretar unas conclusiones sobre la situación actual de los comedores escolares en el territorio español.
- Presentar una propuesta de documentos y actuaciones imprescindibles para el correcto funcionamiento de los comedores escolares en las distintas comunidades autónomas.

3. JUSTIFICACIÓN

3.1 DEL TEMA ELEGIDO

En la actualidad, el aumento de enfermedades derivadas de una mala alimentación está formando parte de los problemas de salud más preocupantes para la sociedad. Enfermedades como son la obesidad y el sobrepeso hacen su mayor apogeo en la población infantil, con datos del año 2016 según la OMS de 41 millones de niños menores de 5 años que parecen estas enfermedades. Esta situación se prolonga hasta la edad adulta donde son más vulnerables al desarrollo de enfermedades cardiovasculares, diabetes, trastornos del aparato locomotor y por lo general patologías de origen alimentario. Esta situación se suma a la realidad de desnutrición infantil que se da en países de bajos o de medios ingresos agravando el problema, pasando a ser objeto de atención en la búsqueda de soluciones que mejoren estas circunstancias.

Entre las principales causas de esta situación, está la mala alimentación durante los primeros años de vida y la adolescencia. Como marcan Ortega y Jiménez (2015), durante la infancia los niños y niñas están condicionados por las pautas de alimentación de su entorno más cercano, destacando el centro escolar y la familia. Es por tanto importante establecer entre ambos factores un trabajo conjunto, promoviendo unos hábitos de vida saludable en los que se trabaje el estado nutricional y la actividad física de los menores.

Desde este documento me centro en el papel que juega el centro escolar en establecer estos hábitos y en particular en la labor realizada por los comedores escolares en su trabajo en educación nutricional. Debido a las situaciones sociales que se presentan en la actualidad, el servicio de comedor escolar es cada vez más utilizado entre las familias españolas, con cifras según la estadística del MECD del curso 2016-2017 de 1.812.912 alumnos usuarios de este servicio. Estas cifras nos hacen valorarlo y considerarlo como un espacio que permita la adquisición de unos buenos hábitos saludables consiguiendo un desarrollo físico e intelectual que acompañara a la persona hasta la edad adulta.

Desde esta perspectiva del comedor escolar, se analizará la normativa, guías y material didáctico que proporcionan las Comunidades Autónomas, para poder estudiar la situación actual y proponer una alternativa en busca de la mejora del servicio.

3.2 EN RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DEL GRADO

A lo largo de la carrera son varias las asignaturas cursadas aportando a la formación docente una estructura sobre la que guiar su futuro profesional. Diferentes teorías, sesiones prácticas, estudios y trabajos conforman el Grado en Educación Infantil, regulado por la orden ECI/3854/2007 del 27 de diciembre. Tomando como referencia esta orden, el TFG presentado guarda relación con las competencias específicas citadas a continuación:

- Capacidad para saber promover la adquisición de hábitos en torno a la autonomía, la libertad, la curiosidad, la observación, la experimentación, la imitación, la aceptación de normas y de límites, el juego simbólico y heurístico
- Capacidad para analizar e incorporar de forma crítica las cuestiones más relevantes de la sociedad actual que afecten a la educación familiar y escolar.
- Promover en el alumnado aprendizajes relacionados con la no discriminación y la igualdad de oportunidades. Fomentar el análisis de los contextos escolares en materia de accesibilidad.
- Conocer fundamentos de dietética e higiene infantiles, así como de primeros auxilios, y adquirir capacidad para entender los principios básicos de un desarrollo y comportamiento saludables
- Capacidad para saber identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.
- Capacidad para colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.
- Capacidad para saber detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.
- Potenciar en los niños y las niñas el conocimiento y control de su cuerpo y sus posibilidades motrices, así como los beneficios que tienen sobre la salud

- Capacidad para analizar los datos obtenidos, comprender críticamente la realidad y elaborar un informe de conclusiones.
- Conocer modelos de mejora de la calidad con aplicación a los centros educativos.
- Conocer la legislación que regula las escuelas infantiles y su organización.

4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

4.1 TÉRMINOS ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Estos dos términos constituyen un determinante primordial para promover la salud a nivel mundial. Por ello es necesario el dar una definición a cada uno de ellos, ya que en ocasiones se llegan a confundir o a utilizar en el mismo contexto.

Cuando hablamos de alimentación, hacemos referencia al hecho de suministrar al cuerpo alimentos e ingerirlos. Hay que decir que es un proceso que se lleva a cabo de manera consciente y voluntaria, por lo cual el individuo tiene total control para poder alterarlo. La calidad de la alimentación dependerá de las circunstancias culturales y económicas de la persona. (Guía alimentación y salud, UNED 2018).

Mientras tanto el término nutrición, se entiende como el conjunto de procesos fisiológicos por los que el organismo, recibe y transforma las sustancias químicas que proceden de los alimentos. A diferencia de la alimentación es un proceso que se realiza de manera involuntaria e inconsciente, que dependerá de una serie de procesos corporales como son la digestión, la absorción y el transporte de los nutrientes proporcionados por los alimentos hasta los tejidos donde serán utilizados. (Guía alimentación y salud, UNED 2018).

Definidos uno y otro podemos concretar que para alcanzar un buen estado de salud, es necesario el proporcionar al cuerpo unos nutrientes de calidad que ayuden a regular las funciones del mismo. Debido a que no se puede intervenir en los procesos de nutrición, está claro que la única manera de mejorar esos nutrientes es mediante una Alimentación saludable.

4.2 ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA ETAPA ESCOLAR

Cuando hablamos de salud, describimos el estado de bienestar físico, mental y social de las personas, y no solamente la carencia enfermedades (OMS, 1948). Por lo tanto tenemos que tener en cuenta que para alcanzar este bienestar, es necesario el cuidado personal a lo largo de las etapas que componen la vida de las personas.

La primera etapa de desarrollo es la infancia, en ella se inicia el proceso de madurez, el desarrollo físico, social y psicológico. La alimentación pasa a ser uno de los factores más significativos a la hora de determinar el crecimiento y desarrollo de los individuos. A lo largo de la infancia las necesidades nutricionales varían, adaptándose a los ritmos de crecimiento y maduración, en los que también influirá el sexo de las personas, la actividad física y la capacidad de aprovechar los nutrientes de los alimentos que se consumen. (Serafín, 2012)

Tal como señala Burgos (2007), una alimentación saludable y una actitud crítica ante determinados alimentos a lo largo de la etapa escolar, permite adquirir unos buenos hábitos alimenticios e higiénicos que acompañaran a las personas a lo largo de su vida.

La alimentación saludable es aquella que proporciona gran variedad de alimentos en cada una de las comidas que realizamos, esta también tiene que ser equilibrada proporcionándonos la cantidad adecuada de nutrientes que nuestro cuerpo necesita para efectuar las funciones vitales.

4.3 EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y PIRÁMIDE DE ALIMENTOS

Según la FAO (2018), la educación nutricional proporciona la información acerca de los alimentos y nutrientes que se consumen, además de promover acciones para la mejora de la nutrición de las personas. Con ello se pretende alcanzar ambientes que faciliten prácticas alimentarias y nutricionales en busca del mejor estado de salud.

Es por lo tanto importante conocer las características de un estilo de vida saludable, creando hábitos de alimentación y actividad física. Una buena forma de resumir estas prácticas es la utilización de una pirámide. En este caso se hace uso de la pirámide Naos, ya que proporciona a golpe de vista recomendaciones sobre alimentación y actividad física, además de incluir la frecuencia con la que se tiene que realizar.



Ilustración 1 Pirámide Naos

Como se puede observar, la distribución de los datos se formula a diario, semanalmente y ocasionalmente. Sirviendo de guía para la planificación de un estilo de vida saludable en el que abunde la variedad de alimentos y el cuidado del cuerpo mediante la actividad física.

Como ya he hablado, la alimentación adecuada durante la infancia facilita el buen crecimiento y la salud de las personas. En estas edades se empiezan a forjar los hábitos alimenticios que se irán completando progresivamente hasta que se alcanza la edad adulta. De la mano de las familias y los centros escolares estará el trabajo diario de guiar y dar las recomendaciones oportunas a los niños y niñas, con el fin de conservar un buen estado de salud formando a los mismos en materia alimentaria y nutricional que los acompañe durante toda la vida.(Serafín, 2012)

4.4 COMEDOR ESCOLAR:

Los cambios en la sociedad actual en los hábitos y estilos de vida, han provocado una transformación en la alimentación de los escolares. Factores como son la incorporación de la mujer a la vida laboral y establecimiento de diferentes modelos de

familia, dan lugar a un menor tiempo de los padres y de las madres en el hogar familiar. Esta situación hace que sea necesario el recurrir al servicio de comedor escolar que ofrecen los centros educativos. Desde edades tempranas empiezan acudir a los comedores, pasando a ser un lugar en el cual comienza su educación nutricional en hábitos de vida saludable, además de servir como base para su socialización y convivencia. Por lo tanto se debe entender como una herramienta de educación, que en un largo periodo de tiempo puede llegar a cambiar los hábitos alimentarios de la población. (Iglesias, 2011)

4.4.1 Evolución del comedor escolar

Antes de que surgiese el término de comedor escolar, el nacimiento de programas de alimentación infantil y enseñanza emergen en Europa a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX. Estos programas consistían en escuelas caritativas que proporcionaban alimentación y enseñanza a los niños pobres y hambrientos. No fue hasta finales del siglo XIX cuando se dieron cuenta de la situación en la que se encontraba la infancia de los niños y niñas en términos de alimentación y formación educativa, fue entonces como nacieron las cantinas escolares. Estas utilizaban la comida como señuelo para atraer a los niños a la escuela. Buscaban abarcar el mayor número de escuelas a pesar de que la calidad del servicio era bastante bajo debido a la limitación de los recursos económicos.

La gran difusión de las cantinas escolares por las diferentes ciudades europeas se dio a lo largo de la primera mitad del siglo XX. Mientras tanto en España se encontraba retardada, ya que a finales del siglo XIX, apenas tenía legislación protectora de los problemas que se daban en la infancia. Las familias consideraban que no era necesaria la formación de sus hijos, utilizándose estos como mano de obra barata para aplacar la situación familiar. A estas razones se unieron la escasez del número de escuelas, ante esta situación y acompañada de la entrada del siglo XX se produce una gran transformación a nivel pedagógico y legislativo.

Se llevan a cabo campañas de información a los padres sobre los beneficios de la enseñanza, haciéndolos partícipes de la educación de sus hijos reduciendo el alfabetismo. No fue hasta comienzos del siglo XX, cuando surgió en España las primeras cantinas escolares. Estas primeras cantinas se establecieron en la ciudad de

Madrid con el objetivo de proporcionar alimento, ropa y calzado a los niños a demás de regular la asistencia escolar. Con el tiempo, se difundieron por el resto de España: Valencia, Barcelona, Bilbao... existiendo estrechamente relacionadas con las escuelas públicas.

Hubo un gran apogeo de estos servicios que no solo respondían a la finalidad de proporcionar alimento, sino que también cumplían unos fines educativos entre los que podíamos encontrar la regulación de la asistencia, el fomento de la socialización e inculcar las normas de higiene. Su organización era igual en las diferentes ciudades estando condicionada en mayor medida por la situación económica y el número de plazas con derecho a comida. Había una persona encargada de repartir la comida y hacer la limpieza, a la cual apoyaban los profesores de forma gratuita vigilando y educando durante el tiempo de comida. Posteriormente estas horas de trabajo realizadas por los docentes, fueran computadas garantizando su eficacia educativa.

El ministerio comienza a dar un gran apoyo económico a este servicio, ya que España tuvo una gran escasez de alimentos durante los años treinta, afectando principalmente al colectivo infantil dando lugar a la aparición de una gran cantidad de enfermedades infecciosas. Se realizó una gran campaña de instalación de comedores infantiles de auxilio social por parte de la Falange, proporcionando alimento y sanidad a los huérfanos y a los hijos de madres que no podían atenderlos. Esta situación se prolongo durante un gran periodo de tiempo, los alimentos no sólo eran escasos sino que su calidad era mala, dando como resultado una población que presentaba un mal estado de salud. Durante los años cincuenta recibió ayuda de Estados Unidos, que donaron alimentos que fueron suministrados por Caritas, se dio lugar también a la famosa campaña de reparto de leche en los colegios.

No es hasta los años sesenta y setenta cuando con los cambios socioeconómicos que se producen en el país disminuyen la tasa mortalidad infantil y aumenta la escolaridad de los menores de edad. Los avances en el estado de bienestar y los cambios sociales que se han producido en los últimos años, demandan el comedor escolar como un servicio complementario que satisface las demandas actuales de la sociedad. Mientras que en el pasado su función era meramente corregir la escasez y la desnutrición de los escolares, en la actualidad se busca alcanzar un mayor estado de

salud y una formación en hábitos de vida saludable que combatan las enfermedades de origen alimentario.

4.4.2 Normativa que regula los comedores escolares:

Tal y como señala el BOE, la existencia de comedores escolares en centros docentes del Estado data de 1945, donde el 20 de julio fue dictada la Orden que los regulaba. Desde esta fecha se ha ido actualizando esta normativa creando un marco legal específico.

Tras varios años sin legislar, apareció el Real Decreto (3186/1978) del 1 de diciembre, delegando funciones a las Direcciones Provinciales en materia de comedores escolares. Años después el Real Decreto (2376/1985), aprueba el Reglamento de los Órganos de Gobierno en los Centros públicos de Educación y con él las competencias y atribuciones del director, el secretario y consejo escolar del centro en relación con el comedor escolar. Posteriormente con el Real Decreto 140/1990 del 26 de enero, vuelve a delegar funciones a las Direcciones Provinciales.

A continuación el Ministerio de educación y Ciencia, publica el marco jurídico general que regula los comedores escolares en las órdenes del 24 de noviembre de 1992 y del 30 de septiembre de 1993. Seguidamente aparecen los Reales Decretos 82/1996 y 83/1996 que aprueban los Reglamentos Orgánicos de las Escuelas de Educación Infantil, Colegios de Educación Primaria y de los Institutos de Educación Secundaria. Este servicio también está regulado por el Real Decreto 3484/2000 del 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. A partir de este marco legislativo las comunidades autónomas procedieron a regular este servicio con sus propias normativas y guías siendo las encargadas de ello las Consejerías de Educación de las comunidades autónomas. Recalcar numerosos acuerdos entre las comunidades autónomas fomentando unos hábitos saludables de alimentación, que dan lugar a Ley 17/2011 de 5 de Julio de seguridad alimentaria y nutrición. Está en su capítulo VII, centrándose en la alimentación saludable, actividad física y prevención de la obesidad, proporciona información y medidas para trabajar esta situación en el ámbito escolar.

4.4.3 Objetivos del comedor escolar

Cuando hablamos de comedor escolar, dejamos atrás esa función de suministrar meramente alimento para paliar la situación de escasez por la que pasaba la población. La evolución producida por las sociedades, ha dado lugar a un servicio que proporciona una alimentación saludable, segura y nutricionalmente correcta para la población infantil, cuyo desarrollo físico e intelectual está en pleno apogeo.

Este principal objetivo deriva según la Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León (2005), en otros de igual importancia.

- Satisfacer la petición del sistema educativo, ayudando a los alumnos que por situaciones diversas tengan que comer en el centro escolar
- Garantizar una dieta con unas garantías higiénico- nutricionales adaptadas a las características de la población a la que va dirigida
- Ofrecer de pilar a la hora de formar a las personas en educación nutricional, aportando hábitos alimentarios saludables que se mantendrán a lo largo de su vida.
- Fomentar el desarrollo de de habilidades de convivencia, socialización y saber estar.

De la misma manera, Iglesias (2011) apoya estos objetivos reflexionando que el comedor escolar su función no se ciñe exclusivamente al aporte de alimentos. Considera que forma hábitos saludables en nuestros hijos, evitando la aparición de enfermedades crónicas o derivadas de la alimentación además de favorecer el desarrollo de entornos saludables y la adquisición de normas de comportamiento, respeto y educación a la hora de comer.

4.4.4 Función educativa del comedor

Cuando hablamos de función educativa, es importante entender que la educación no se puede limitar a momentos puntuales como es el tiempo que pasan los alumnos en las aulas. Cada instante que pasan en la escuela, es una oportunidad para formar en actitudes y conocimientos que los sirvan funcionalmente en la vida diaria.

Tomando como referencia a Morán y Rivera (2015), los comedores son un recurso educativo primordial, siendo un servicio que se ofrece cada vez con más

frecuencia y a edades más tempranas. Como entorno ofrece gran número de posibilidades para potenciar modelos y pautas de alimentación, higiene y salud. Además de proporcionar una gran información sobre los compartimentos alimentarios de la población infantil, ayudando a corregir y mejorar la situación en busca de un mejor estado de salud.

De forma más específica González- Garzón, Laorden, Pérez y Pérez (2003), determinan las funciones pedagógicas que cumple el servicio de comedor:

- Formación en educación para la salud
- Formación en actitudes de solidaridad, colaboración y convivencia
- Formación en hábitos de alimentación e higiene
- Fomentar actitudes de ayuda y colaboración entre compañeros
- Fomentar la realización de actividades que impliquen la expresión artística y corporal
- Fomentar actividades que promuevan la actividad física
- Servir como instrumento de evaluación para poder realizar mejoras

Todas y cada una de ellas nos llevan a la idea principal de establecer una base sobre la que el alumnado guie su estilo de vida, forjando unos hábitos saludables que determinen el estado de salud de la sociedad actual.

4.4.5 Organización y gestión del comedor escolar

Como he señalado en el apartado de normativa, existe un marco jurídico general, el cual toman de referencia las Comunidades Autónomas en sus respectivas Consejerías de Educación para desarrollar su propia normativa autonómica. Desde estas se determinan los órganos de gobierno, que a su vez trabajaran para ajustar la normativa del comedor al proyecto educativo del centro y fijan los aspectos normativos en el Reglamento de Régimen interior. También tienen la función de instituir una relación con las familias, con el objeto de tenerles informados en todo momento sobre la oferta del servicio de comedor además de ofrecer la posibilidad de realizar sugerencias sobre el propio servicio. (Tschorne, 2001)

Utilizando la Normativa de Castilla y León referente al servicio público de comedor escolar (Decreto 20/2008). Define como órganos de gobierno al director, el

secretario y el consejo escolar, cuyo cargo es garantizar el buen funcionamiento del comedor escolar además de las siguientes funciones:

- Director: Entre sus funciones está la dirección y la coordinación del servicio, la elaboración con el equipo directo del plan de funcionamiento, ejercer la jefatura del personal empleado y garantizar el cumplimiento de esta normativa y las disposiciones en materia de de sanidad, seguridad e higiene.
- Secretario: Gestionar el régimen económico del comedor escolar (contabilidad) además ejecutar las funciones que le delegue el director.
- Consejo escolar: Aprobar el presupuesto de ingresos y gastos del servicio, decidir la admisión del alumnado usuario, validar el plan de funcionamiento del comedor escolar además de idear y proponer mejoras de la prestación global del servicio.

Aparte de los órganos de gobierno del centro, también participan en el buen funcionamiento personal afín al servicio. Estos son el responsable de comedor, cuidadores, personal de atención del alumnado, personal de cocina y servicio. Son los encargados de ejecutar el plan de funcionamiento del comedor, enfrentándose diariamente al reto de aportar al alumnado una prestación con la mejor asistencia y profesionalidad.

En cuanto a la gestión, según la orden del 24 de noviembre de 1992 que regula los comedores escolares y contrastándolo con la normativa de las comunidades autónomas que la toman de referencia, la gestión de los comedores escolares puede darse en diferentes modalidades:

- A través de una empresa del sector, que elabore las comidas en el centro o en las propias instalaciones de la empresa, para posteriormente distribuir y realizar el servicio en el centro.
- Gestión directa del centro contratando a personal apto para este servicio, adquiriendo los suministros que sean necesarios y utilizando los medios instrumentales con los que cuente el centro.
- Concertando el servicio a través de un convenio con otras instituciones públicas en casos justificados y autorizados por la consejería de educación.

- Convenios con establecimientos públicos/ entidades o instituciones que ofrezcan garantías de una apropiada prestación del servicio.

4.4.6 Menús especiales

Es una realidad diaria en los centros escolares la existencia de alumnado que presenta necesidades especiales en cuanto a su alimentación. Desde la Guía de comedores escolares del programa Perseo (2008), ofrece a esta situación un enfoque multidisciplinar en el que el trabajo conjunto de profesionales de la salud, familia y comedor escolar, brinden un buen estado de salud y seguridad al alumnado que presenta estas condiciones específicas.

Tal y como señala Morillas (2011), la evolución producida en la sociedad y los adelantos en materia científica, técnica, económica y educativa proporcionan la posibilidad de que el alumnado que presenta esta situación asista a los centros escolares sin ningún tipo de dificultad. Ofreciendo estos respuesta a las necesidades nutricionales que presenten.

De manera directa, la Ley 17/2011 de 5 de Julio de seguridad alimentaria y nutrición, en su artículo 40 ofrece las reseñas a seguir ante estas necesidades especiales en sus puntos 4 y 5.

En el punto 4, detalla la importancia de proporcionar la programación mensual de los menús a las familias del alumnado, incluido aquel con necesidades especiales. Esto facilitará la complementación con la cena además de suministrar la información de los productos que se han utilizado para la preparación del menú.

En el punto 5, se centra en el alumnado con alergias e intolerancias. Detalla los documentos necesarios para acreditar las patologías alimentarias (certificado médico) y la necesidad en caso de contar con las instalaciones y organización adecuada, de elaborar menús adaptados o alternativos para este alumnado. En caso de no poder ofrecer este servicio por factores económicos o propios de la instalación, se facilita una alternativa mediante la cual se pueda conservar y calentar el menú proporcionado por la familia.

Desde la Guía de comedores escolares del programa Perseo (2008), clasifica los menús especiales en tres grupos:

- Adaptándose al origen étnico
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Adaptadas a enfermedades del aparato digestivo

Cuando hablamos de menús especiales adaptados al origen étnico, está estrechamente relacionado con el incremento del alumnado inmigrante en los centros escolares Españoles. A pesar de la búsqueda de una integración total, surgen problemas relacionados con la prohibición de alimentos implícitos en su religión. Algunos ejemplos son los musulmanes, los judíos o hindúes teniendo prohibido el consumo de animales como son el cerdo o la vaca.

Las alergias y las intolerancias alimentarias, lo primero hay que saber es que ambos términos son diferentes.

La alergia alimentaria se define como una reacción adversa que se da en el cuerpo de las personas una vez que se produce el contacto, la ingestión o la inhalación de un determinado alimento, mediante un mecanismo inmunológico. Según Morillas (2011), el tratamiento no solo consistirá en eliminar el alimento que provoca la alergia, sino que será necesario revisar los procesos culinarios del mismo además de prestar gran atención al etiquetado de productos que en menor proporción pueden presentar el alérgeno.

La intolerancia alimentaria la define Zugasti (2009) en un tipo de respuesta que se da por un mecanismo no inmunitario, identificándose por la dificultad para digerir y metabolizar ciertos alimentos. Sus causas pueden ser metabólicas, farmacológicas y por reacciones indeterminadas. En cuanto al tratamiento, determina la supresión o limitación del alimento compaginando esta medida con una dieta equilibrada que aporte los nutrientes necesarios.

En cuanto a los menús adaptados a enfermedades del aparato digestivo son los que entendemos como dieta blanda. Estas dietas son menús ajustados, que están compuestos por alimentos de naturaleza blanda, aliñados con pocos condimentos, con poca cantidad de fibra y que aportan la cantidad de nutrientes adecuada al cuerpo. Estas dietas también se utilizan como comida posoperatorio, problemas con la masticación, preparación de pruebas medicas...

4.4.7 Programas aplicados a nivel estatal

Son varias las medidas tomadas por el gobierno y sus pactos con las comunidades autónomas en busca de estrategias que fomenten los buenos hábitos de vida saludable y su lucha contra las patologías de origen alimentario. Entre ellas destacan estos programas presentes en las aulas, que sirven diariamente como guía en los diferentes ámbitos de la sociedad.

4.4.7.1 Estrategia NAOS:

La estrategia de salud NAOS (Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad) puesta en marcha en 2005 desde el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), es un programa que sigue las líneas de actuación de las políticas elaboradas por los organismos internacionales tales como la OMS y la Unión Europea. Persigue el objetivo de informar e intervenir sobre el aumento de la obesidad, a través del fomento de una alimentación saludable y el incremento de la actividad física, reduciendo por tanto las enfermedades derivadas de este problema.

Sus intervenciones se extienden a todos los ámbitos (familia, sanidad, entorno escolar y empresarial), facilitando la puesta en marcha de estilos de vida más activos y saludables. También fomenta la implicación de todos los sectores y organismos públicos y privados de la sociedad dando a la propuesta un enfoque multidisciplinar.

Otra de sus funciones es la de servir como base para elaborar las iniciativas que busquen el logro del objetivo previsto, prevaleciendo la actuación sobre la población infantil y adolescente o grupos más desfavorecidos. Sus líneas de estrategias son la protección de la salud, prevención y promoción de la salud y por último el seguimiento y evaluación. Entre los programas o proyectos en los que participa encontramos:

4.4.7.2 Programa PERSEO

El programa PERSEO (Programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio, contra la obesidad). Desarrollado con el fin de proporcionar unas pautas de intervención en los centros escolares, fomentando y promoviendo la adquisición de hábitos de vida saludable a través de material didáctico y de formación. Entre sus bases

hace hincapié en la participación de las familias, desarrollando un trabajo conjunto sobre el comedor y el ámbito escolar del alumnado.

El programa se inicia en 2006, desarrollado y gestionado por la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad y Consumo, y por el Centro de Investigación y Documentación educativa del Ministerio de Educación, Política social y Deporte. Además de contar con la colaboración de las Consejerías de Sanidad y Educación de las Comunidades Autónomas que participan en el programa entre las que encontramos a Castilla y León, Andalucía, Extremadura, Canarias, Galicia, Murcia y las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla.

Entre sus objetivos encontramos:

- Fomento de los hábitos alimenticios saludables y la realización de actividad física con el objeto de prevenir enfermedades como la obesidad o otras patologías de origen alimenticio.
- Detectar los casos de obesidad prematuramente, para poder poner solución y realizar un seguimiento del proceso.
- Informar a la sociedad y en particular al entorno escolar, de la importancia de esta formación.
- Establecer una colaboración entre familia y escuela, beneficiando la creación de entornos saludables y activos físicamente.
- Plantear indicadores que nos permitan evaluar con facilidad la evolución del alumnado en referencia al programa.

El material didáctico que proporciona está orientado al asesoramiento del alumnado, de las familias, el profesorado y el equipo directivo aportando un gran número de material editado entre el que destaca la “Guía de comedores escolares”.

La Guía de comedores escolares proporciona recomendaciones y ejemplos prácticos para afrontar el día a día en el comedor escolar además de tratar los siguientes temas:

- Alimentación y nutrición en la infancia
- Recomendaciones para la elaboración de un menú escolares
- Modelos de menús escolares otoño-invierno y primavera verano

- Dietas especiales adaptándose al origen étnico, intolerancias y alergias alimentarias
- Técnicas de presentación y recomendaciones para servir los platos
- Recomendaciones para la distribución de la comida (en caliente y en frío)
- Importancia de la complementación del menú escolar con el resto de comidas y modelos de aplicación.
- Normas a seguir en cuanto a la higiene y las condiciones ambientales en el comedor.
- Funciones y guías para los educadores de comedor (Tareas, intervenciones, recursos...)
- Anexos con documentación que complementa los apartados anteriores

Para estos programas tal y como señala Ballesteros, Dal- Re, Pérez- Farinós y Villar (2007), será imprescindible realizar una evaluación periódica que proporcione los avances obtenidos, demostrando que las medidas son efectivas a la hora de promover un estilo de vida saludable y el incremento de la actividad física diaria. Estos programas están desarrollados para ejecutarse de manera larga y progresiva no de forma puntual produciendo un cambio en la mentalidad de la sociedad.

4.4.7.3 Documento de consenso sobre la alimentación en los centros escolares

Documento aprobado en 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema nacional de Salud, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el Ministerio de Educación y las Consejerías de Sanidad y Educación de las Comunidades Autónomas. Proporciona recomendaciones sobre la organización y funcionamiento de los comedores escolares ofreciendo dietas equilibradas y adaptadas a las necesidades de la edad de los usuarios del servicio, además de ofrecer los criterios nutricionales que regulan las máquinas expendedoras, las cantinas o quioscos que se encuentren en el centro.

Es importante señalar que estas recomendaciones que contiene el documento, proceden de organizaciones internacionales como son la OMS y el libro blanco elaborado por la Comisión Europea. Algunos de los temas que se trabajan en este escrito son los siguientes:

- Objetivos y legislación necesarios para el correcto funcionamiento el servicio de comedor
- Condiciones nutricionales adaptadas a la edad, para una correcta elaboración de los menús escolares
- Organización del servicio de comedores (duración de comidas, supervisión de menús, formación del personal encargado...)
- Prestaciones del servicio de comedor ante la necesidad de menús especiales(alergias e intolerancias alimentarias u otras enfermedades)
- Información a las familias para una complementación del menó del comedor escolar.
- Seguimiento y supervisión por parte de profesionales sanitarios, nutrición y dietética.
- Criterios nutricionales que deben seguir las maquinas expendedoras, cantinas y quioscos en cuanto a los alimentos y bebidas que ofertan en el centro escolar.

Hay que tener en cuenta que estas propuestas buscan el establecer unos criterios comunes en los centros escolares de todo el territorio nacional, facilitando de forma conjunta la consecución de los objetivos marcados.

4.4.7.4 Plan de consumo de frutas y verduras

Es un plan elaborado por la Unión Europea, con carácter voluntario que promueve hábitos saludables a través de la distribución de estos productos por los centros escolares.

En España se implanto en el año 2009, realizándose cada curso hasta la actualidad, su desarrollo es a nivel regional gestionando su funcionamiento las Comunidades Autónomas en colaboración con los Ministerios de sanidad, Servicios Sociales de Igualdad y de Educación, Cultura y deporte.

Su principal función es la de proporcionar de manera gratuita frutas y verduras en los colegios, dando a conocer estos alimentos y permitiendo compensar las desigualdades del alumnado en su adquisición. Se utiliza el centro escolar para compaginar la formación teórica con la práctica aportando aprendizajes significativos en materia de alimentación. Señalar que la elección de estos alimentos estará condicionada por la estacionalidad y la oferta local o regional.

5. METODOLOGÍA UTILIZADA

Para la realización de este trabajo ha sido necesario la búsqueda de información y la recogida de datos sobre el servicio de comedores escolares en las diferentes Comunidades Autónomas Españolas. Esta búsqueda y posterior análisis se ha desarrollado en diferentes fases descritas a continuación.

-Diseño de cuadro comparativo: Antes de comenzar la búsqueda de la información, determiné los aspectos y datos que quería reflejar en un cuadro comparativo enfocado a los comedores escolares en las Comunidades Autónomas. En este cuadro aparecen apartados como son normativa, guías o programas, los apartados de los mismos y enlaces de interés. Su función es la de facilitar el posterior análisis de los datos encontrados, así como la comparación entre ellos. Dicho cuadro está reflejado en los anexos de TFG.

-Búsqueda de normativa: A través de los boletines y diarios oficiales de cada una de las Comunidades Autónomas, se ha conseguido recolectar las órdenes y decretos que se encargan de regular el funcionamiento de estos servicios, aportándonos el grado de actualización y disponibilidad de estos escritos.

-Búsqueda de guías y programas enfocados a los comedores: Utilizando las páginas web de administraciones de las diferentes Comunidades Autónomas y las páginas de educación, se ha conseguido un gran número de guías y programas utilizados para el correcto funcionamiento del comedor escolar. Además de reflejar los apartados de cada una de ellas, nos indica las fortalezas y debilidades en cuanto a los documentos de cada Comunidad Autónoma.

-Búsqueda de enlaces de interés: Para completar la búsqueda de documentación, se ha realizado un rastreo por las páginas de salud, asociaciones de padres y madres e instituciones educativas. Persiguiendo el objetivo de encontrar programas que fomenten estilos de vida saludable y alternativas a los comedores escolares.

-Análisis de la información: una vez reflejada toda esta información y elegida la que más se adaptaba a los objetivos presentados por el TFG, se ha realizado la comparativa entre las comunidades autónomas dando una visión general sobre la situación actual de las mismas en materia de comedores escolares y hábitos de vida saludable.

-Por último y una vez desarrollada la comparativa, se ha sacado conclusiones en base a este análisis, determinando los documentos y servicios que deberían de ser imprescindibles para ofrecer desde los centros escolares, un servicio de comedor con las más amplias garantías y con un correcto funcionamiento.

6. EXPOSICIÓN DE RESULTADOS

En el siguiente apartado se detalla de forma exhaustiva la realización del trabajo de investigación sobre la situación actual de los comedores escolares en las diferentes comunidades autónomas, utilizando como herramienta el cuadro comparativo situado en el apartado de anexos.

6.1 ANÁLISIS DE LA NORMATIVA, GUÍAS Y RECURSOS QUE OFRECEN LOS COMEDORES ESCOLARES EN LAS DIFERENTES COMUNIDADES AUTÓNOMAS

A lo largo del TFG se ha dado a conocer los Comedores Escolares, incidiendo en su evolución a lo largo de la historia, su organización, las funciones que cumple... De manera general se ha nombrado la normativa encargada de regular estos servicios a nivel nacional y los programas creados bajo consenso de varias administraciones para establecer unos puntos en común en el funcionamiento y la organización de los mismos. Tomando como referencia esta información, las comunidades autónomas han desarrollado sus propias normativas y recursos para garantizar el correcto funcionamiento de los comedores escolares.

Es aquí donde comienza mi investigación, a través de la recogida de datos reflejados en un cuadro comparativo, lo que se puede puntualizar es lo siguiente.

Comenzamos con el análisis de la Comunidad Autónoma de Andalucía, lo primero que llama la atención es la actualización de la normativa, con documentos del año 2017. Este aspecto es importante ya que nos indica la adaptación de los comedores a los cambios que se dan en la actualidad ofreciendo respuesta a las necesidades presentes en el alumnado. Cuando pasamos al apartado de guías y programas, encontramos varios documentos elaborados por la consejería de salud, que tratan temas relacionados con la alimentación saludable, la gestión y organización de los comedores, información a las familias, cómo abordar los problemas derivados de las patologías alimentarias, organización de menús especiales y evaluaciones sobre el propio servicio en relación a la oferta alimentaria. Destaco de los mismos, puntos como son metodología para la aplicación de la propuesta, necesario para que los profesionales que utilicen este documento tengan unas instrucciones para realizar el trabajo; visitas a los

centros y elaboración de informes, conociendo en todo momento el correcto funcionamiento de los planes establecidos, y por último, el tratamiento de la oferta alimentaria en máquinas expendedores, cantinas y quioscos presentes en los centros escolares ofertando no solo productos al alumnado sino a la comunidad educativa. Además hay que señalar su participación en el programa PERSEO, detallado en apartados en anteriores.

En cuanto a los enlaces de interés u otros recursos, encontramos la participación de la Consejería de Educación promoviendo una alimentación saludable en los comedores escolares, un programa de refuerzo de la alimentación infantil para el alumnado que se encuentra en la situación de una escasa o pobre alimentación, realizado por la Consejería de igualdad y políticas sociales, y el programa de comedores saludables, ofreciendo información para mantener unos hábitos de alimentación equilibrados y para la valoración nutricional de los comedores, elaborado desde la Sociedad Andaluza de nutrición clínica y dietética. Para terminar, señalar que no existe una encuesta de satisfacción de este servicio a nivel autonómico, aunque si hay asociaciones como las de padres y madres que presentan una encuesta para conocer la opinión sobre el funcionamiento del comedor.

Damos paso a la Comunidad Autónoma Aragón, lo que observamos es una gran cantidad de normativa en cuanto a este servicio. Hay que decir que todos estos documentos se apoyan sobre la Orden de 12 de junio del 2000, encargada de regular el funcionamiento y la organización de los comedores. Esta orden se ha ido completando en cuanto a condiciones sanitarias, implantación de proyectos educativos en los tiempos escolares y condiciones de atención y cuidado del alumnado del comedor escolar. Proveyendo un documento consumado y con un eminente grado de modernización, con escritos del año 2016. Dando paso a las guías, desde el Departamento de Sanidad, Bienestar social y Familia se ha elaborado una guía de comedores escolares, esta trata temas como son la organización y gestión del comedor, condiciones y funcionamiento de los espacios y personal encargado, criterios nutricionales de los menús, tratamiento de dietas especiales y un seguimiento y evaluación del servicio. A pesar de echar en falta aspectos como son la metodología para implantar estas medidas y la información a las familias en busca de un trabajo conjunto, la peculiaridad de reunir estos datos en un documento, facilita su distribución y puesta en marcha. En cuanto a recursos que se

ofrecen, encontramos una gran variedad de guías y proyectos en formato descargable enfocados a la salud y la alimentación, proporcionando información al entorno educativo desde la asociación de padres y madres de las escuelas públicas de Aragón. Decir que esta comunidad no cuenta con una encuesta de satisfacción de comedores escolares a nivel autonómico, limitando las posibles mejoras que se pueden realizar tras la opinión de los usuarios del servicio.

Continuamos con el Principado de Asturias, destacando la falta de normativa específica en cuanto a funcionamiento y organización de comedores. Es verdad que utiliza la normativa a nivel nacional, esta la completa con normas de convivencia, derechos y deberes del alumnado y estrategias para la educación y promoción de la salud en la escuela. Se presenta de una manera muy escasa además de mostrar la información de forma general sin profundizar en su puesta en marcha. En cuanto a la guía de comedores, carece de ella y el programa que presenta está enfocado a la alimentación saludable y de producción ecológica a través de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios en colaboración con la estrategia NAOS, se centra exclusivamente en la adquisición de hábitos alimentarios saludables y en conocimiento de la agricultura ecológica y su uso en los comedores escolares. En cuanto a recursos, a través de la web de educación (EDUCASTUR), encontramos gran variedad de archivos en formato descargable con planificación de menús, propuestas nutricionales, promoción de hábitos saludables a través de la alimentación y el deporte... Enfocados a los comedores escolares, muestran información valiosa al alcance de todos facilitando su uso e interpretación. No proporciona una encuesta de satisfacción de comedores escolares como comunidad, pero hay centros que la elaboran para comprobar el nivel de complacencia de las familias y del alumnado que lo utiliza.

La Comunidad Autónoma de Canarias, presenta la orden del 25 de febrero del 2003, que regula la organización y el funcionamiento de los comedores escolares. Esta normativa se completa con resoluciones que actualizan y modifican a la misma adaptándola a la sociedad actual y a los requerimientos que surjan curso tras curso. Esta característica hace que se mantenga una normativa renovada y reorganizada en beneficio del alumnado. A pesar de no presentar una guía de comedores escolares, esta comunidad también participa en el programa PERSEO. En cuanto a los recursos, llama la atención el desarrollo de un programa de Ecomedores que fomenta la producción

agraria ecológica con el fin de mejorar la calidad de alimentación, desarrollado a través del Instituto de Calidad Agroalimentaria en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción educativa del Gobierno de Canarias. Por otra parte, la Consejería de Educación y Universidades ha establecido un (Plan de consumo de frutas, hortalizas, plátanos y lácteos) que además de promover la educación para la salud fomenta el consumo de productos de la tierra como son los plátanos. La comunidad autónoma no presenta una encuesta de satisfacción de comedores escolares, pero de forma particular hay colegios que se interesan por la calidad del servicio y facilitan un cuestionario en su página web.

Seguimos con la Comunidad Autónoma de Cantabria, destacando el grado de actualización de su normativa, en la que partiendo de la orden ECD/37/2012 de 15 de mayo, se han ido realizando modificaciones sobre la misma hasta el año 2016, con el fin de completarla y tenerla renovada para su uso en la organización y funcionamiento del comedor. Aunque no cuente con una guía de comedores, ofrece bajo el respaldo de la Consejería de sanidad y la estrategia NAOS, un programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y en la adolescencia, tratando temas como son la obesidad y las estrategias para combatirla, situación de Cantabria y España en hábitos de vida saludable, evaluación del programa...Un punto que destaco bajo el mismo programa son las líneas de actuación, trabajando desde un enfoque multidisciplinar en el que se establezca un trabajo conjunto entre las familias, el centro escolar, los equipos sanitarios y las empresas en la lucha contra la obesidad y los problemas que concibe. Como enlaces de interés o recursos, ofrece un programa de salud de la infancia y de la adolescencia, donde se busca el incremento de la misma en estas etapas con la contribución de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, además de proporcionar desde la web de la Consejería de sanidad, documentos y enlaces con información acerca de alimentación saludable y actividad física facilitando la adquisición de estos conocimientos. Al igual que la mayoría de las comunidades autónomas, no presenta una encuesta de satisfacción de comedores, siendo difícil conseguir la mejora del mismo y la opinión actual.

La Comunidad Autónoma de Castilla la Mancha, presenta su normativa de comedores en el decreto 138/2012 del 11/10/2012. A pesar de no estar totalmente actualizada, está bastante completa incluyendo en la misma la ley de seguridad

alimentaria de exigido cumplimiento en los comedores. Bajo la supervisión y aprobación de la Dirección General de Salud Pública y la Consejería de Sanidad se ha elaborado una guía de alimentación para los comedores escolares. En un único documento, que de manera extensa desarrolla apartados de una gran importancia como son la alimentación y las necesidades nutricionales, como realizar dietas saludables, diseño y estructuración del menú escolar además de prestar gran atención a los menús especiales adaptados a las patologías de origen alimentario, ofreciendo ejemplos de menús para las más representativas en los centros. En la misma, encuentro un punto que a pesar de estar presentado de forma escueta, su importancia debe estar presente. Es la complementación del menú escolar, importante ya que no podemos limitar el trabajo de una alimentación saludable a las horas en el colegio, se debe realizar a lo largo del día estableciendo hábitos alimenticios correctos. Dentro de los recursos que ofrece a mayores, desde el portal de educación se brinda un asesoramiento sobre el servicio de comedor escolar, aportando direcciones de correos y teléfonos para consultar las cuestiones que surjan. Por otro lado y dentro del portal de educación encontramos un plan de calidad de comedores escolares, en el a partir de instrucciones y actuaciones se pretende incrementar las condiciones higiénico-sanitarias, desarrollando la dimensión educativa de este servicio a partir del impulso de hábitos de higiene y alimentación con la participación de toda la comunidad educativa. La encuesta de satisfacción está desarrollada por algunos centros en particular, como una iniciativa que permite conocer cómo funciona el servicio y las mejoras que se pueden realizar sobre el mismo.

Es el momento de analizar nuestra Comunidad Autónoma, Castilla y León. Aunque presente un gran número de documentos en cuanto a la normativa que regula los comedores, hay que decir que el encargado de su organización y funcionamiento es el Decreto 20/2008 del 13 de marzo desarrollado por la orden EDU/693/2008 del 29 de abril. A estos documentos se los han ido realizando modificaciones en sus artículos adaptándose a los cambios legislativos y la introducción de las tecnologías. En cuanto a las guías, presenta la peculiaridad de tener dos escritos. Por un lado está la guía alimentaria para los comedores escolares en Castilla y León, mostrándose bastante completa en cuanto a contenido y funcionalidad. Incide en las bases de una alimentación saludable, el conocimiento de los alimentos, dieta equilibrada, recomendaciones y sugerencias para el correcto funcionamiento del comedor además de tratar temas trascendentales como son el registro de actividad, la complementación con el ámbito

familiar y el control de residuos. La otra guía, se centra en las patologías de origen alimentario. Ofrece información sobre enfermedades metabólicas crónicas, alergias alimentarias, enfermedad celiaca y diabetes infantil con sugerencias y recomendaciones de su origen, frecuencia y como tratarlas en el comedor escolar. Esta guía específica contribuye un gran recurso para la comunidad educativa en su lucha por la inclusión del alumnado que las presenta, facilitando al personal encargado del mismo, información con la que poder ofrecer la más alta calidad y seguridad del servicio. Esta Comunidad también forma parte del programa PERSEO, realizado sobre la estrategia NAOS en el fomento de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad.

Como recursos que facilita, hallamos un plan de menús saludables para los escolares de Castilla y León realizado por la Consejería de Educación, proponiendo menús saludables adecuados a las necesidades del alumnado, con valores culturales y gastronómicos de la Comunidad Autónoma. Desde la Consejería de Sanidad se crea una guía para la promoción de la salud en los centros docentes de Castilla y León, además de pretender la mejora de la salud en la población, pasa a ser una herramienta de la comunidad educativa para el cumplimiento de los principios que recoge la misma. Por otro lado el portal de educación e la Junta de Castilla y León, proporciona una aplicación o recurso web de comedores escolares donde poder realizar consultas y gestionar las ayudas relacionadas con el servicio. Resulta importante actualizarse en materia de nuevas tecnologías, facilitando la realización de trámites sin necesidad de hacerlo de forma presencial. Desde la Junta de Castilla y León se realizan encuestas periódicas para conocer la valoración del servicio de comedores escolares, dando a conocer las fortalezas y debilidades del mismo además de dar una base sobre la que establecer las futuras mejoras. El hecho de realizar la encuesta a nivel autonómico, proporciona una información general sobre todas las provincias que la componen, pudiendo actuar de forma conjunta para la mejora en calidad y prestación del comedor escolar.

Seguimos con el análisis de la Comunidad Autónoma de Cataluña, destacamos que la normativa que regula los comedores escolares está totalmente desactualizada con el Decreto 160/1996 del 14 de mayo. Es un punto negativo por no ajustarse a los cambios producidos en la sociedad y en la propia legislación del país. Ante este retraso, la oferta de una guía de alimentación saludable con varias ediciones restauradas

anualmente proporciona las instrucciones para administrar este servicio. Centrándonos en la guía de alimentación saludable en la etapa escolar del año 2017 diseñada por la agencia de salud pública y el gobierno de Cataluña, vemos que aporta gran material didáctico-práctico enfocado a la alimentación saludable, distribución y reparto de alimentos, mejoras en programaciones y adaptaciones de menús, supervisión de comidas y el tratamiento de la seguridad e higiene en la preparación de los alimentos. De la misma destaco puntos como son el enfoque que aporta al comedor como una herramienta para el desarrollo de hábitos saludables, las recomendaciones en cuanto a las maquinas expendedoras presentes en los centros aportando alimentos la mayoría de las veces carentes nutricionalmente hablando y por último la reducción del desperdicio de alimentos utilizando una buena organización y planificación del servicio. Desde la propia agencia de salud pública, también proporciona una serie de recomendaciones para mejorar la calidad de los programas de menús en la escuela, con datos relacionados con la frecuencia de consumo de alimentos, programaciones de menús adaptados a las estaciones del año y el tratamiento de los menús especiales que se echaba de menos en la anterior guía. Entre los dos documentos se establecen unas condiciones ideales para garantizar el buen funcionamiento del servicio.

Como recursos, desde el portal de educación se dan una serie recomendaciones para establecer unos hábitos saludables de la infancia a la adolescencia, trabajando los temas de alimentación higiene, descanso y actividad física. Por otro lado está la iniciativa de comedores ecológicos, bajo la supervisión de profesionales que promueven la producción ecológica local, con comedores que se benefician de ello garantizando un patrón sostenible bajo una educación saludable. Desde el Departamento de salud se oferta un plan para la promoción de la salud mediante la actividad física y la alimentación saludable, diseñado como respuesta al incremento de enfermedades de origen alimentario como es la obesidad, destacar del mismo el enfoque multidisciplinar en beneficio de su funcionamiento y el gran aporte de archivos en formato descargable con información y consejos del mismo. No facilita una encuesta de satisfacción de comedores escolares y además hay señalar la gran dificultad que ha presentado el examinar los documentos de esta comunidad, con el uso del catalán limitando su consulta al resto de usuarios España.

La Comunidad Autónoma de Extremadura establece su normativa de comedores escolares en el decreto 192/2008 del 12 de septiembre, modificado en el año 2013 en cuanto al precio y beneficiarios del servicio. De forma anual se presentan unas instrucciones que junto a la normativa regulan su organización y funcionamiento. La renovación anualmente de estos escritos, facilita la introducción de nuevas normas o sugerencias que se planteen para la mejora de este. Además de participar en el programa PERSEO como otras comunidades autónomas, tiene su propia guía de alimentación para centros escolares diseñada por la Consejería de Sanidad y Consumo, abordando temas como son la importancia de la nutrición, conocimiento de los alimentos y nutrientes que aportan, alimentación en la infancia y en la adolescencia, trastornos de alimentación y recomendaciones para tratar los representativos, la importancia de cocinado de alimentos y el desarrollo de menús escolares con ejemplos de los mismos. Como aspecto llamativo, trata la alimentación en internet facilitando enlaces sobre páginas de consulta de alimentación y términos específicos que aparecen en el documento. Como recurso, desde el portal de salud de Extremadura se brinda el plan de consumo de frutas y hortalizas en la escuela, informando e incentivando el consumo de estos alimentos presentes en la dieta mediterránea además de fomentar su desarrollo de forma conjunta entre los escolares, las familias y el personal del centro. Esta comunidad tampoco presenta encuesta de satisfacción de comedores escolares, careciendo de opinión por parte de sus usuarios.

La Comunidad Autónoma de Galicia regula sus comedores a partir del decreto 132/2013 de 1 de agosto, que a pesar de no estar muy actualizado, es completo en cuanto a su organización y gestión así como da importancia al tratamiento de la normativa en seguridad e higiene. Desde la Consejería de Educación y Ordenación universitaria se realiza un programa llamado menús saludables no comedor escolar. A pesar de ser un documento del año 2002, atiende bastantes aspectos del comedor escolar entre los que se encuentra el papel de la escuela en la nutrición en la edad escolar, como atender al alumnado que presenta educativas especiales, preparación de menús y recomendaciones para servirlos, información sobre los alimentos y nutrientes que lo componen, reglas de higiene en el comedor y propuestas de menús adaptadas a las estaciones. Por otro lado, desde la consejería de sanidad se presenta una guía de ayuda para programar los menús escolares. En ella se da recomendaciones para la programación y mejora de los menús, el aumento de alimentos como son las verduras y

el pescado, cálculo de las raciones y el tratamiento de la seguridad alimentaria. En cuanto a documentos esta comunidad está bastante completa, con su participación en el programa PERSEO, proporciona información sobre los diferentes aspectos del comedor y como tratarlos. Como recursos, encontramos colectivos de asociaciones de padres y madres que se involucran en la gestión de comedores, diseñando páginas web en las que se muestra de manera visual el menú que se oferta en el comedor así como alternativas para menús especiales. Desde el servicio de salud, se crea un plan para la prevención de la obesidad infantil cuyo objetivo es luchar con este problema de salud y establecer unos hábitos saludables, desde la página web da opción a la descarga estando al alcance de todas las personas. La Consejería de cultura, educación y ordenación universitaria también hace su aportación con una guía de hábitos saludables en formato descargable, que persigue el objetivo de crear hábitos saludables a través de la importancia de la alimentación y el ejercicio físico en beneficio de la población. No facilita una encuesta de satisfacción de comedores escolares a lo que se suma el problema del uso del gallego en los documentos, limitando su uso a esta comunidad.

Continuamos con el análisis de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, cuya normativa de comedores se refleja en la resolución del 9 de septiembre del 2003 en cuanto a organización y funcionamiento del servicio. Esta normativa se completa con resoluciones que se realizan cada año académico introduciendo las medidas que sean necesarias. No presenta una guía de comedores escolares, aunque a través del colegio oficial de dietistas y nutricionistas de las Islas Baleares se ha realizado un informe en el que se tratan asuntos como es la visión del comedor como un punto clave de la salud infantil, la evaluación del cumplimiento de la normativa de comedores escolares en los centros de las Islas Baleares, así como las medidas y recomendaciones a seguir para mejorar la situación. Este informe a pesar de no ser representativo, ofrece una visión sobre la situación de los comedores en esta Comunidad Autónoma. Desde la misma asociación se presentan otras iniciativas de alimentación saludable sin estar enfocado al ámbito infantil. En definitiva esta comunidad presenta poco material que ayude o facilite el correcto funcionamiento del comedor escolar, por lo tanto se ven obligados al uso de documentos o programas desarrollados a nivel estatal como los detallados en el marco teórico.

La Comunidad Autónoma de Madrid, lo primero que nos llama la atención es el gran número de documentos que presenta en cuanto a normativa. De todos ellos el documento encargado de regular el funcionamiento del servicio de comedor es la orden 917/2002 del 14 de marzo, la cual ha tenido modificaciones ajustándose a la normativa e incluyendo mejoras. En cuanto a guías y programas está bastante completa, desde el Instituto de nutrición y trastornos alimentarios se facilita una guía práctica para la planificación del menú del comedor escolar, en la que encontramos frecuencia de consumo de alimentos, adaptación a la edad de los menús y el tratamiento de los menús especiales. Por otro lado se desarrolla un programa de comedores escolares con la colaboración de varios organismos de la rama de nutrición, en la que se trabaja el papel del centro escolar en la alimentación del alumnado, necesidades nutricionales en la edad escolar, además de intrusiones para el desarrollo del programa y evaluación del mismo. Desde este punto de vista la comunidad de Madrid esta concienciada, estos documentos proporcionan una información muy valiosa de cara a la implantación de la normativa en los comedores, utilizándose para su correcto funcionamiento y su consulta. Entre los recursos que proporciona, encontramos la iniciativa de eco-comedores a partir de la asociación Madrid agroecológico, en fomento de una alimentación saludable y sostenible. Desde el portal de la comunidad autónoma de Madrid, se realiza un asesoramiento del menú escolar aportando información sobre la alimentación, la planificación de menús, la adaptación a las distintas edades, el tratamiento de alergias e intolerancias, además de proporcionar una aplicación informática para valorar el menú escolar orientada al equipo directivo o responsable de comedor del centro. Desde otros colectivos asociados se diseñan proyectos como es el de alimentar el cambio, fomentando la alimentación saludable y sostenible en los centros de la comunidad de Madrid, además de presentar una plataforma en la que compartir recursos y materiales didácticos. En cuanto a la encuesta de satisfacción de comedores escolares, carece de ella ya que aunque se valore por los responsables de los comedores o los equipos directivos del centro, falta la opinión de los usuarios y sus familias que son los que utilizan este servicio valorándolo de una manera funcional.

La Comunidad Autónoma de Murcia regula el servicio de comedores a través de la orden del 17 de julio de 2006, a este documento le completa el decreto 97/2010 del 14 de mayo en el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos saludables. Además de estos dos documentos, por curso escolar se

dictan unas instrucciones que reflejan aspectos de organización y mejora del mismo. Forma parte de las Comunidades Autónomas que participan en el programa PERSEO, aunque no presenta un guía de comedores escolares, desde la Consejería de Educación, Cultura y Universidades se ha creado un plan de calidad para este servicio. En él se abordan la higiene en los comedores escolares a través de un buen mantenimiento de las instalaciones y una correcta formación del personal, el análisis de los peligros derivados del almacenamiento y elaboración de materias primas además de recomendaciones para el buen funcionamiento del comedor escolar con programaciones de menús y dándole un enfoque educativo-social. De este documento hay que destacar las actuaciones específicas para la mejora del servicio, operando en colaboración con otros organismos y formando al personal y a las familias en materia de salud alimentaria. Como recurso o enlace de interés, desde los servicios municipales de salud de Murcia se presentan talleres y programas de alimentación saludable y actividad física enfocados al alumnado de infantil y primaria, junto con un servicio de asesoramiento nutricional y valoración del menú. A pesar de no contar con una encuesta de satisfacción de comedores a nivel autonómico, hay centros que presentan este recurso para conocer la opinión de sus usuarios y tomarla de referencia para futuras mejoras.

Desde la Comunidad Autónoma del País Vasco, el servicio de comedores escolares se regula a partir de la orden del 22 de marzo del 2000. Dicha normativa está completada por una circular que proporciona instrucciones sobre su funcionamiento, gestión económica e información y documentación relacionada con las prestaciones del servicio. Aunque su normativa está bastante desactualizada, la circular presentada para su aplicación desde el curso escolar 2012/2013 no solo la mejora sino que da respuesta a las necesidades del momento. Presenta desde el Departamento de educación universidades e investigación, una guía higiénico-sanitaria para la gestión de comedores escolares. Esta muestra de manera detallada instrucciones sobre el funcionamiento de las cocinas de los comedores, recomendaciones nutricionales para la realización de menús, requisitos higiénico-sanitarios en las instalaciones del comedor además facilitar las propias hojas donde realizar el registros del control de estas instalaciones. Entre los puntos que destaco está el sistema de auto control sanitario, dando a conocer las prácticas de higiene tanto en el comedor como en los manipuladores, con un sistema de limpieza y desinfección que garantiza que el servicio ofrece la mejor de las calidades. El mismo departamento, proporciona un protocolo de actuación para la elaboración y

servicio de menús especiales. Este documento facilita información de cómo tratar estas peculiaridades si la comida es transportada o si se elabora en el centro, con el tratamiento de las materias primas en la elaboración y preparación de los platos. En el mismo se presenta el plan de actuación si hay ingesta por error o reacción, realizado por un especialista teniendo que informar a los padres o tutores o en su defecto a los servicios sanitarios. Como recursos, hay asociaciones que promueven el cambio del modelo de gestión de los comedores escolares, en busca de un modelo más sano con productos del entorno y de la cultura, ofreciendo un espacio integrador que evite consecuencias sociales, económicas y en el medio ambiente. Desde asociaciones como son Justicia alimentaria global en Euskadi y EHIGE, se presenta un estudio que establece un análisis de la alimentación de los centros escolares del País Vasco, ofrece una alternativa como es el sistema ecológico y de proximidad informando sobre sus ventajas, concluyendo en un modelo de alimentación saludable y sostenible. Desde la plataforma EHIGE (Asociación de madres y padres de alumnos con mayor representación en la escuela pública Vasca) se realiza una encuesta de satisfacción de comedores escolares para saber la opinión que se tiene de los mismos y mejorar en referencia a estas compensando a los usuarios.

Comunidad Foral de Navarra, lo primero que hay que señalar es que presenta el decreto foral 246/1991 del 24 de julio que regula los comedores escolares, desarrollado por la orden foral 186/1993 de 11 de mayo y modificado en el año 2010 para incluir en los centros especiales el funcionamiento del comedor todos los días del año. Como se observa esta desactualizada, a pesar de contar con un gran contenido en cuanto a funcionamiento y organización en estos tres documentos, se hace necesaria la adaptación a los cambios culturales y legislativos que se dan en la actualidad. No presenta una guía o programa de comedores escolares además de ofrecer escasos recursos. A través de la web, se fomenta un programa de comedor saludable con un gran número de recursos online, estableciendo unas normas y hábitos saludables en el comedor así como el desarrollo de valores y actitudes de respeto hacia los compañeros y los monitores del mismo. Por otra parte desde el Servicio de consumo de Navarra se ha creado un folleto para informar a la comunidad educativa encargada de los comedores escolares, de la realidad de las alergias alimentarias facilitando el tratamiento y prevención de los problemas derivados de las mismas. No facilita una encuesta de satisfacción de comedores escolares, además que como se puede observar escasea en

documentos que ayuden en el funcionamiento del servicio recurriendo a programas presentados a nivel nacional.

Comunidad Autónoma de la Rioja regula el funcionamiento y la organización de sus comedores escolares con la orden 27/2006 de 28 de septiembre. Aunque se muestra de manera completa, su grado de renovación y evolución no se ajusta a los cambios en la sociedad ni de legislación. No presenta una guía de comedores escolares pero sí que ofrece unas orientaciones de alimentación de los 4 a los 12 años para el uso de los padres y madres, desde la iniciativa Gana salud del Gobierno de la Rioja. En este documento se trabajan los estilos de vida saludable a través del ejemplo de los propios padres y madres, recomendaciones de ingestas y frecuencia de consumo de alimentos y la adaptación de las raciones a la edad y los requerimientos nutricionales. Como recursos o enlaces, a través de la Producción agraria ecológica de la Rioja se despliega una plataforma de fomento de alimentos ecológicos en los centros escolares. Programa que a través de actividades da conocer estos alimentos y los beneficios que aportan. Desde la Consejería de salud y servicios sociales se despliega una nueva edición del programa de salud escolar dirigido a varios ámbitos, en el que se especifican las acciones que se van a realizar para prevenir las enfermedades y malos hábitos que se dan en la población infantil y adolescente. Como muchas de las Comunidades Autónomas, no facilita una encuesta de satisfacción del servicio a nivel autonómico pero de manera particular hay centros que sus web prestan un enlace para evaluar sus comedores escolares y ofrecer aspectos de mejora.

Comunidad Autónoma de Valencia, presenta una normativa renovada, con la orden 53/2012 de 8 de agosto que regula el servicio de comedor escolar, modificada por la orden 43/2016 de 3 de agosto variando algunos de sus artículos ajustándose a las necesidades legislativas y cambios de la sociedad. La Consejería de Sanidad, facilita una guía de menús en los comedores escolares en la que se pone de manifiesto la promoción de hábitos alimentarios saludables, control de las ingestas y las raciones de los menús adaptándolos a la edad, complementación de los menús, frecuencia de consumo de alimentos y la evaluación del menú con la utilización de fichas que proporciona el mismo. Desde la misma Consejería se proporciona un informe de vivir en salud en los comedores escolares. Suministra información en sus artículos sobre la importancia del comedor escolar, seguridad alimentaria en los comedores, valoración de

los menús en la Comunidad Valenciana... Destacando el artículo comedores escolares y dietas sin gluten, en el que se facilita datos de la prevalencia de esta enfermedad, así como su tratamiento y adaptación al comedor escolar del alumnado que lo presenta desde el lema “alimentando la igualdad”. En el mismo informe, el artículo alimentación escolar y su importancia para el rendimiento escolar, habla sobre el gran potencial de educativo del comedor, así como la necesidad de personal formado en materia de alimentación ofreciendo más variedad de alimentos saludables en las dietas ofrecidas. Entre los recursos o enlaces de interés encontramos desde el portal de salud, un gran número de publicaciones enfocadas a la temática de alimentación saludable como es la obesidad infantil, menús sin gluten, pirámide de alimentos... Asimismo desde la asociación empresarial de restauración colectiva se presenta una guía para la aplicación del sistema de autocontrol en los comedores escolares, en la que se incluyen medidas para el control de los peligros que se dan en el comedor escolar, elevando el nivel de seguridad alimentaria en los escolares. No hay encuesta de satisfacción del servicio a nivel autonómico, pero asociaciones de padres y madres de alumnos con el consejo escolar de algunos centros, elaboran encuestas sobre los comedores escolares recogiendo las opiniones, consejos y aspectos de mejora del mismo.

Solo queda analizar las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, dependientes del gobierno central y por lo tanto utilizan la normativa de comedores presentada para toda España. Ambas participan en el programa de PERSEO, referente para salud y el ejercicio en la lucha contra la obesidad. No presentan ni guías ni proyectos enfocados a este servicio y tampoco encuestas que lo valoren. Utilizando el material didáctico ofrecido en los programas diseñados a nivel nacional, desarrollados en apartados anteriores.

7. ANÁLISIS DEL ALCANCE DEL TRABAJO

Una vez terminado el análisis de las Comunidades Autónomas, lo que se puede indicar es que de manera general existe un gran trabajo en cuanto a recursos que ofrecen las Comunidades Autónomas para el buen funcionamiento de sus comedores escolares, que junto a las estrategias implantadas a nivel nacional se obtiene un servicio completo y actualizado.

Queda mucho camino por recorrer en materia de mejoras y fomento del trabajo conjunto entre escuela, familia y organismos profesionales. Se observa en muchos casos una falta de actualización en la normativa propia, pero en la mayoría de ellos se completa con las guías o programas que ofrecen.

Prevalece una temática en común en el material proporcionado, esta es la utilización del servicio como una herramienta educativa para el desarrollo de hábitos saludables que acompañen a las personas a lo largo de su vida. Está claro que es un espacio educativo con un gran potencial, el tiempo que se dedica diariamente posibilitando una parte práctica y teórica, sirve de base para ofertar un cambio en la sociedad y en la salud de los futuros ciudadanos.

Por otra parte se refleja un gran apogeo de las nuevas tecnologías. Su utilización en la creación de plataformas de consulta y colaboración es un requisito básico para tener informadas a las familias y miembros de la comunidad educativa en todo momento. Mantiene su función meramente informativa, facilitando material didáctico que completa el trabajo realizado por los centros.

En cuanto a innovación los comedores se orientan hacia nuevos modelos, como son los ecocomedores o comedores sostenibles. Estos fomentan el consumo de productos de la tierra y la estacionalidad de los alimentos, en busca de disminuir los impactos sociales, ambientales y económicos que conlleva el consumo de alimentos fuera de temporada o producidos bajo un proceso diferente al natural.

Con toda esta información, realizo una propuesta en la que se recoge los documentos y actuaciones que deberían desempeñar las comunidades autónomas para garantizar el conocimiento y el buen funcionamiento de los comedores escolares.

7.1 PROPUESTA DE DOCUMENTOS Y ACTUACIONES INDISPENSABLES EN EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

- Ajustar la normativa de comedores a cada curso escolar, introduciendo innovaciones asociadas a las políticas sociales, ambientales y económicas que se presenten en cada momento. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Canarias, Cantabria, Castilla y León, Extremadura, Islas Baleares, Madrid, Murcia y Valencia
- Situación en la que se encuentra la comunidad autónoma, realizando evaluaciones e informes de los servicios y programas aplicados en materia de salud y bienestar. De forma periódica a través de profesionales cualificados, que garanticen la consecución de los objetivos utilizando para ello indicadores y tablas donde reflejar los datos y poder contrastarlos cada vez que se realice el análisis. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Cantabria, Islas baleares, Madrid, País Vasco y Valencia.
- Metodologías para la aplicación de las propuestas en los comedores escolares, en la que se establezca los objetivos a trabajar, los materiales y por ultimo su implantación en el comedor escolar. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Cantabria, Castilla y León, Galicia, Islas baleares, Madrid, Murcia, País Vasco y Valencia.
- Glosario de términos como son alimentación, nutrición y actividad física así como su influencia en la sociedad y en el estado de salud de la población. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Asturias, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, País Vasco, La rioja y Valencia
- Tratamiento de los tipos de alimentos y los beneficios que aportan al introducirlos en nuestra dieta. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Asturias, Canarias, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra, La rioja y Valencia
- Establecer los requisitos nutricionales, en los que se instaure la frecuencia de consumo de alimentos en relación a la edad y el estado de salud de la persona la que se dirija. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía,

Aragón, Asturias, Canarias, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, País Vasco, La rioja y Valencia

- Crear una orden común para la consecución de los procesos culinarios tales como son el conservado, la preparación y la presentación de las materias primas. Como el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia y País Vasco
- Requisitos higiénico-sanitarios aplicados de forma global a los procesos e instalaciones del comedor escolar. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Cataluña, Galicia, Murcia, País Vasco y Valencia
- Información sobre las patologías de origen alimentario, su origen, su grado de prevalencia entre el alumnado y su tratamiento tanto en casa como en comedor escolar. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Madrid, País Vasco, Navarra y Valencia.
- Gestión de residuos procedentes del servicio y reducción del desperdicio de alimentos. Vivimos en una época en la que la escasez de alimentos por falta de recursos, está llegando a las sociedades desarrolladas. A través de una correcta planificación y gestión se trabajará el reciclaje así como evitar que se tire la comida. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Castilla y León, Cataluña, Murcia y País Vasco.
- Constituir un trabajo conjunto entre las familias, centros educativos, servicios de salud y profesionales de la restauración. Estando en todo momento informados de las actividades que se desarrollan en este espacio educativo, potenciando nuevas iniciativas de manera multidisciplinar. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla y León, Cataluña, Galicia, Madrid, Murcia, País Vasco, Navarra, la Rioja y Valencia
- Facilitar un gran número de ejemplos y sugerencias de menús adaptadas a la estacionalidad de los alimentos y a las características de la población a los que se destine. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Cataluña, Galicia y Madrid.

- Elaboración de encuestas de satisfacción de comedores escolares a nivel autonómico y nacional. Dirigidas a las familias, al personal encargado y al centro educativo, con el fin de obtener la mayor cantidad de opiniones que sirvan para efectuar propuestas de mejora. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Castilla y León y País Vasco.
- Realizar una evaluación de los productos que se ofrecen en las maquinas expendedoras, cantinas y quioscos del centro. Garantizando su procedencia y características nutricionales. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Andalucía y Cataluña.
- Ofertar una plataforma digital y telefónica en el que presten los siguientes servicios: asesoramiento y resolución de dudas, realización de trámites, foros para hablar de temas trascendentes además de servir como fuente de información colgando guías, programas y documentos de ayuda para el servicio. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Castilla la Mancha, Castilla y León, Madrid y Murcia
- Promover nuevas iniciativas, tales como comedores ecológicos o sostenibles. En las que se valore su implantación y viabilidad en los centros, evaluando los resultados de las mismas y su instauración junto a los modelos actuales. Como en el caso de las Comunidades Autónomas de Asturias, Canarias, Cataluña, Madrid, País Vasco y La Rioja.

8. CONSIDERACIONES FINALES Y CONCLUSIONES

Una vez terminado el Trabajo de Fin de Grado y cumplidos los objetivos propuestos por el mismo, las conclusiones que saco al respecto son las siguientes:

Una correcta alimentación y el establecimiento de unos hábitos de vida saludable desde edades tempranas, facilita el desarrollo intelectual y físico así como un estado de salud satisfactorio que se prolongará a lo largo de la vida de las personas, reduciendo la posibilidad de padecer enfermedades cardiovasculares o derivadas de una mala alimentación.

Se ha establecido un gran cambio en la visión que se ofrecía hace años de los comedores escolares como lugar que suministraba comidas al alumnado. La tendencia actual es de considerarlo como un servicio que complementa al colegio, proporcionando una función educativa a la hora de transmitir una formación en hábitos saludables, pautas de higiene y salud así como el fomento de la convivencia y el respeto entre sus usuarios.

Hay una gran evolución en el tratamiento de los comedores escolares a la hora de incorporar al alumnado con patologías alimentarias. Un cambio en la conciencia que permite que estas personas también tengan la posibilidad de utilizar este servicio, otorgando unas condiciones de calidad y seguridad oportunas.

Existe un gran trabajo por parte del Gobierno, las Comunidades Autónomas y organismos relacionados con la alimentación y la nutrición, para la realización de programas o planes que combatan desde edades tempranas, las enfermedades derivadas de una mala alimentación y una falta de ejercicio.

Tras elaborar el análisis y la comparativa entre Comunidades Autónomas se observa que de manera general se realiza un gran trabajo para garantizar el correcto funcionamiento de los comedores escolares. Es verdad que queda mucho camino por recorrer ya que hay Comunidades Autónomas que carecen de material o el que presenta esta desactualizado y tiene que adaptarse a los cambios legislativos y sociales que se acontezcan.

La sociedad cambia, y al igual que ella los comedores escolares se están empezando a inclinar hay modelos ecológicos y sostenibles. Estas iniciativas fomentan el consumo de alimentos de la tierra y adaptados a las estaciones, planteando los beneficios que conceden en la reducción del impacto social, ambiental y económico.

A pesar del gran trabajo realizado por los comedores escolares en crear hábitos saludables, no se conseguirá nada si no hay un trabajo conjunto con las familias, los profesionales de la salud y organismos derivados de la restauración. Es complicado plantear las actuaciones que se tienen que llevar a cabo para que se efectúe este trabajo, pero se puede comenzar por un cambio de mentalidad en la población, que limita la alimentación saludable y el ejercicio físico a momentos puntuales en vez de actuar de forma progresiva y moderada a lo largo su vida, ejerciendo un cambio en el estado de salud de la población.

9. BIBLIOGRAFIA DEL TRABAJO

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (s.f.). Nutrición: Pirámide NAOS. Recuperado el 18 de junio del 2018, de http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/piramide_NAOS.htm

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (s.f.). Nutrición: Estrategia NAOS. Recuperado el 18 de junio del 2018, de http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (s.f.). Nutrición: Estrategia NAOS: Plan de Consumo de Frutas y Verduras en las Escuelas del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). Recuperado el 24 de junio del 2018, de http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/fruta_verdura_escuelas.htm

Agencia Española de Seguridad Alimentaria. (2005). *Estrategia NAOS, Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad*. Recuperado el 20 de junio de 2018, de <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/estrategianaos.pdf>

Ballesteros, J.M., Dal-Re, M., Pérez- Farinós, N. y Villar, C. (2007). La estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (estrategia NAOS). *Revista Española de Salud Pública*, Vol.81, núm.5, (pp.443 -449). Recuperado el 23 de junio de 2018, de https://www.researchgate.net/publication/281952222_La_estrategia_para_la_nutricion_actividad_fisica_y_prevenccion_de_la_obesidad_estrategia_NAOS

Burgos, N. (2007). Alimentación y nutrición en la edad escolar. *Revista Digital Universitaria*, Vol.8, núm.4, (pp.2 -7). Recuperado el 17 de junio del 2018, de http://www.revista.unam.mx/vol.8/num4/art23/abril_art23.pdf

Caballero, M.C. (2011). De la cantina escolar al comedor escolar. *Cabás: Revista del Centro de Recursos, Interpretación y Estudios en materia educativa de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria*. Núm.6. Recuperado el 19 de junio del 2018 de <http://revista.muesca.es/articulos6/210-de-la-cantina-escolar-al-comedor-escolar>

Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León. Boletín oficial de Castilla y León, N° 1. Miércoles, 2 de enero 2008.

DECRETO 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León. Boletín oficial de Castilla y León, N° 55. Miércoles, 19 de marzo 2008.

González-Garzón, M. L., Laorden, C., Pérez, C., y Pérez, M. (2003). Comedor escolar: tiempo y espacio educativo. *Pulso*, Vol. 26, (pp.39 -51). Recuperado el 19 de junio del 2018, de [file:///C:/Users/Jorge/Downloads/Dialnet-ComedorEscolar-499153%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Jorge/Downloads/Dialnet-ComedorEscolar-499153%20(2).pdf)

Iglesias, C. (2011). La nutrición y el comedor: su importancia contrastada sobre el rendimiento escolar. En J.R. Martínez Álvarez (Ed.). *Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar*, (pp.37 -44). Madrid: Ergon. Recuperado el 18 de junio del 2018, de http://www.nutricion.org/img/files/Nutricion%20ambito%20escolar%20FINAL_prot.pdf

Junta de Castilla y León, Consejería de educación. (2005). *Guía alimentaria para comedores escolares de Castilla y León*. Recuperado el 18 de junio del 2018, de http://ceipcastilla.centros.educa.jcyl.es/sitio/upload/Guia_Alimentaria.pdf

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Boletín Oficial del Estado, N° 160. Miércoles, 6 de julio 2011.

Ministerio de educación y formación profesional. (2016/2017). Alumnado usuario de servicios complementarios por titularidad del centro, comunidad autónoma/provincia, tipo de servicio y enseñanza. Recuperado el 15 de junio del 2018, de <http://estadisticas.mecd.gob.es/EducaJaxiPx/Datos.htm?path=/Educacion/Centros/Centrosyunid/RD2016-2017/SerCom//10/&file=RDSC03.px&type=pcaxis>

Ministerio de Educación y Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. (2010). Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Recuperado el 23 de junio de 2018, de http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanos/documento_consenso.pdf

Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, Secretaría General de Educación. (2008). *Guía de Comedores Escolares: Programa Perseo*. Recuperado el 20 de junio de 2018, de http://www.sennutricion.org/media/guia08_COMEDOR_ESCOLAR_txt.pdf

Ministerio de Sanidad y Consumo, Ministerio de Educación y Ciencia (s.f.). *Programa PERSEO: Programa piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad*. Recuperado el 20 de junio de 2018, de https://www.cgcom.es/sites/default/files/PROGRAMA-2_0.pdf

Morán, L.J. y Rivera, A. (2015). Alimentación en comedores escolares. *Revista Nutrición Clínica en Medicina*, Vol. 9, núm.3, (pp.204 -218). Recuperado el 19 de junio del 2018, de <http://www.aulamedica.es/nutricionclinicamedicina/pdf/5031.pdf>

Morillas, J.M. (2011). Atención de escolares con diferentes patologías en el comedor: dislipemias, enfermedades metabólicas hereditarias, alergias alimentarias, diabetes infantil. En J.R. Martínez Álvarez (Ed.). *Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar*, (pp.81-89). Madrid: Ergon. Recuperado el 18 de junio del 2018, de http://www.nutricion.org/img/files/Nutricion%20ambito%20escolar%20FINAL_prot.pdf

ORDEN de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares.
Boletín Oficial del Estado, N° 294. Martes, 8 diciembre 1992.

ORDEN de 30 de septiembre de 1993 por la que se modifica parcialmente la de 24 de noviembre de 1992, reguladora de los comedores escolares. Boletín Oficial del Estado, N° 244. Martes, 12 octubre 1993.

ORDEN ECI/3854/2007, de 27 de diciembre, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Maestro en Educación Infantil. Boletín Oficial del Estado, N° 312. Sábado, 29 de diciembre de 2007.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.). Educación Alimentaria y Nutricional. Recuperado el 18 de junio del 2018, de <http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/es/>

Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud: Sobrepeso y obesidad infantiles Recuperado el 15 de junio del 2018, de <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/es/>

Organización Mundial de la Salud. (s.f.). Preguntas más frecuentes: ¿Cómo define la OMS la salud? Recuperado el 16 de junio del 2018, de <http://www.who.int/suggestions/faq/es/>

Ortega Anta, R.M. y Jiménez Ortega, A.I. (2015). Salud nutricional de la población infantil Española: Alimentación del preescolar (4 a 6 años) y escolar (7 a 10 años). En M. Rivero Urgell, L.A. Moreno Aznar, J. Dalmau Serra, J.M. Moreno Villares, A. Aliaga Pérez, A. García Perea... J.M. Ávila Torres (Coords.). *El libro blanco de la nutrición infantil en España*, (pp.115 - 122). Zaragoza: Prensas de la Universidad de Zaragoza. Recuperado de http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/libro_blanco_de_la_nutricion_infantil.pdf

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Boletín Oficial del Estado, N° 11. Viernes, 12 de enero 2001.

Serafín, P. (2012). Manual de la alimentación escolar saludable: Hábitos saludables para crecer sanos y aprender con salud. Recuperado el 16 de junio del 2018, de <http://www.fao.org/docrep/field/009/as234s/as234s.pdf>

Tschorne, P. (2001). El comedor escolar. Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos. 2ª ed. Madrid. Recuperado el 19 de junio del 2018 de <https://www.ceapa.es/sites/default/files/Documentos/2.pdf>

UNED. Facultad de Ciencias. Nutrición y Dietética. (2018). Guía de Alimentación y Salud. Guía de nutrición: La composición de los alimentos. Recuperado el 16 de junio del 2018, de https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/guia_nutricion/composicion_alim.htm?ca=n0

Universidad de Valladolid. (s.f.). Grado en educación infantil: Objetivos y Competencias. Recuperado el 16 de junio del 2018, de <http://www.uva.es/export/sites/uva/2.docencia/2.01.grados/2.01.02.ofertaformativa/grados/documentos/edinfpacompetencias.pdf>

Zugasti, A. (2009). Intolerancia alimentaria. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital Virgen del Camino. *Endocrinología y Nutrición*, Vol.56, (pp.241 -250). Recuperado el 22 de junio del 2018 de <http://www.elsevier.es/es-revista-endocrinologia-nutricion-12-articulo-intolerancia-alimentaria-S157509220971407X>

10. ANEXOS

10.1 ANEXO1: CUADRO COMPARATIVO DE COMEDORES ESCOLARES EN LAS DIFERENTES COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Comunidades autónomas	Normativa que regula los comedores	Guías o programas	Apartados	Enlaces de interés
Andalucía	<ul style="list-style-type: none"> -Decreto 6/ 2017 de 16 de enero. (BOJA) -Orden de 17 abril de 2017. (BOJA) -Participación y colaboración en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad) 	<ul style="list-style-type: none"> -Programa de promoción de alimentación saludable en la escuela, (CONSEJERIA DE SALUD, JUNTA DE ANDALUCIA 2004) 	<ul style="list-style-type: none"> -Situación de Andalucía -Patologías de origen alimentario -Alimentación, sobrepeso y actividad física en la población escolar -Análisis de los contextos que rodean al alumnado (escolar, familiar y social) -Objetivos que se pretenden alcanzar, generales y específicos. -Metodología utilizada para aplicar esta propuesta de alimentación. -Evaluación del programa. 	<ul style="list-style-type: none"> -Agencia pública andaluza, Consejería de educación. (Comedores escolares) http://www.iseandalucia.es/web/guest/familias/servicios-ofertados/comedores-escolares -Consejería de igualdad y políticas sociales. Junta de Andalucía. (Programa de refuerzo de alimentación infantil) http://www.juntadeandalucia.es/organismos/igualdadypolicassociales/areas/inclusion/medidas/paginas/programa-de-refuerzo-de-la-alimentaci%C3%B3n-

	<p>-Plan EVACOLE, plan de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía. (CONSEJERIA DE SALUD, JUNTA DE ANDALUCIA 2017)</p>	<p>-Alimentación saludable en la edad escolar</p> <p>-Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía</p> <p>-Evaluación de la oferta alimentaria comedor escolar. (Requisitos nutricionales, frecuencia de consumo semanal, información a las familias, condiciones ambientales, supervisión del menú escolar, revisión de productos precocinados y elaboraciones externas...)</p> <p>-Evaluación de la oferta alimentaria en máquinas expendedoras, Cantinas y Quioscos</p> <p>-Indicadores para la evaluación nutricional</p> <p>-Tablas para la recogida de datos</p>	<p>infantil.html</p> <p>-Sociedad Andaluza de nutrición clínica y dietética. (Comedores saludables para menores)</p> <p>http://sancyd.es/comedores/escolares/</p> <p>-Federación provincial de asociación de padres y madres del alumnado de granada (encuesta sobre comedores escolares)</p> <p>http://www.fapagranada.org/encuesta-sobre-comedores-escolares/</p>
	<p>-Evaluación de la oferta alimentaria en Centros Escolares de Andalucía:</p>	<p>- Visitas a los centros y elaboración de informes.</p> <p>-Evaluación nutricional (frecuencia</p>	

		<p>Guía técnica para profesionales. (CONSEJERIA DE SALUD, JUNTA DE ANDALUCIA 2016)</p>	<p>de consumo semanal por grupo de alimentos, rotación de los menús, procesos culinarios de los alimentos...)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Requisitos nutricionales específicos -Verificación in situ de la oferta alimentaria (Características generales del servicio de comedor, aspectos organolépticos y presentación, condiciones ambientales del comedor...) -Verificación de los aspectos de gestión y organización del menú escolar (Supervisión, información a las familias tutores o responsables, menús alternativos, control y seguimiento de aceptación/rechazo de los menús. -Verificación de las actividades relacionadas con la educación sanitaria, actividad física, hábitos saludables...) 	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Aragón	<ul style="list-style-type: none"> -Orden de 12 Junio de 2000 (BOA) -Decreto 131/2006 de 23 de mayo (BOA) -Orden de 13 de octubre de 2009. (BOA) -Orden ECD/63/2016 de 16 de febrero. (BOA) -Orden ECD/666/2016 de 17 de julio (BOA) 	<p>-Guía de comedores escolares: Comunidad Autónoma de Aragón. (DEPARTAMENTO DE SANIDAD, BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA 2013)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Servicio de comedor escolar (Condiciones ambientales, instalaciones, equipos, practicas correctas, manipulación de alimentos, personal de atención y vigilancia...) -El menú escolar (criterios nutricionales y estructura del menú escolar) -Dietas especiales (intolerancias y enfermedades de origen alimentario) -Gestión del comedor escolar (servicio interior y exterior) -Autocontrol en el comedor escolar -Evaluación y seguimiento del servicio prestado. 	<p>-Federación de asociaciones de padres y madres de alumn@s de escuelas públicas de Aragón (Varias guías sobre salud, alimentación y vida saludable)</p> <p>https://fapar.org/web/programas-de-salud/</p> <p>-No encuesta de satisfacción comedores escolares</p>
Asturias	<ul style="list-style-type: none"> -Utiliza la normativa a nivel nacional orden 24 de noviembre 1992 (BOE) y orden 30 de 	<p>-Programa alimentación saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias (CONSEJERÍA</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Alimentación y salud -Producción hortofrutícola ecológica en Asturias -Menú en el comedor escolar -Actuaciones institucionales 	<p>-Web de educación de Asturias EDUCASTUR, (Cuaderno de menús para escuelas infantiles, criterios y campañas promoción alimentaria, nutrición, deportes en los centros escolares)</p>

	<p>septiembre de 1993(BOE).</p> <p>-Decreto 249/2007 de 26 de septiembre (BOPA)</p> <p>-En materia de salud escolar: Resolución del 22 de mayo de 2015 (BOPA) y Decreto 39/2015, 3 de junio.(BOPA)</p>	<p>DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS, ESTRATEGIA NAOS, 2011)</p>	<p>-Objetivos que se pretenden alcanzar con la implantación del programa</p>	<p>https://www.educastur.es/centros/organizacion-de-centros/servicios-de-centro/comedores</p> <p>-Web de educación de Asturias EDUCASTUR, (Hábitos de alimentación y consumo saludable)</p> <p>https://www.educastur.es/-/habitos-de-alimentacion-y-consumo-saludable</p> <p>- No encuesta de satisfacción a nivel general, aunque algunos centros proporcionan una encuesta para el servicio que ofrecen. Ejemplo:</p> <p>https://alojaweb.educastur.es/web/cpsancucao/servicios/comedor-escolar</p>
<p>Canarias</p>	<p>-Orden del 25 de febrero de 2003 (BOC)</p> <p>-Resolución 22 de junio de 2017 (BOC)</p> <p>-Resolución 16 de mayo de 2018 (BOC)</p>	<p>-No hay guía autonómica pero participa y colabora en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad)</p>		<p>-Instituto de Calidad Agroalimentaria en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción educativa del Gobierno de Canarias (ECOCOMEDORES DE CANARIAS)</p> <p>http://www.ecocomedoresdecanarias.com/</p>

				<p>-Consejería de Educación y Universidades, Gobierno de Canarias (Plan de consumo de consumo de frutas, hortalizas, plátanos y lácteos. FHORPLAC)</p> <p>http://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/servicios/comedores_escolares/plan_fhorplac.html</p> <p>-No encuesta de satisfacción a nivel general, aunque algunos centros proporcionan una encuesta para el servicio que ofrecen. Ejemplo:</p> <p>http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/edublogs/ceipmarpequena/tag/encuesta-de-satisfaccion/</p>
Cantabria	<p>-Orden ECD/37/2012 de 15 de mayo (BOC)</p> <p>-Orden ECD/63/2014 de 14 de mayo (BOC)</p> <p>-Orden ECD/91/2016</p>	<p>-Programa alimentación saludable y actividad física en la infancia y adolescencia Cantabria (CONSEJERÍA DE SANIDAD SIGUIENDO LA LÍNEA DE LA</p>	<p>-Causas y consecuencias del exceso de peso</p> <p>-Obesidad y criterios diagnósticos</p> <p>-Estrategias para combatir la obesidad</p> <p>-Situación de España y Cantabria en materia de: hábitos alimentarios,</p>	<p>-Consejería de sanidad y servicios sociales, Gobierno de Cantabria. (Programa de salud de la infancia y la adolescencia en Cantabria PSIAC)</p> <p>http://saludcantabria.es/index.php?page=PSIAC</p>

	de 26 de julio (BOC) -Orden ECD/124/2016 de 18 de noviembre. (BOC)	ESTRATEGIA NAOS, GOBIERNO DE CANTABRIA 2010)	actividad física, sobrepeso y obesidad. -Justificación del programa -Objetivos y líneas de actuación(Ámbito familiar, escolar, sanitario y empresarial) -Evaluación del programa con indicadores y porcentajes de la aplicación de la propuesta.	-Documentos que complementan el programa de alimentación saludable y actividad física en la infancia y adolescencia Cantabria http://saludcantabria.es/index.php/programa-alimentacion-saludable-y-actividad-fisica-en-la-infancia-y-adolescencia-cantabria-2 -No encuesta de satisfacción comedores escolares.
Castilla la mancha	-Decreto 138/2012, de 11/10/2012. (DOCM)	-Guía de alimentación para comedores escolares Castilla la mancha. (DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN CONSEJERÍA DE SANIDAD)	-Nutrientes y alimentación -Necesidades nutricionales -Dieta saludable (distribución de los alimentos y frecuencia de consumo en la edad escolar) -Menú escolar (estructura, modelo semanal, pautas elaboración de menús) -Complementación diaria del menú escolar -Menú escolar en situaciones	-Portal de educación Castilla la Mancha (Asesoramiento sobre la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar) http://www.educa.jccm.es/alumnado/es/servicios-educativos/comedor-escolar/asesoramiento-organizacion-funcionamiento-servicio-comedor -Portal de educación Castilla la mancha (plan de calidad de los comedores escolares de Castilla la Mancha)

			<p>especiales de salud (menús adaptados a las intolerancias y a las patologías de origen alimentario)</p>	<p>http://www.educa.jccm.es/alumnado/es/servicios-educativos/comedor-escolar/plan-calidad</p> <p>No encuesta de satisfacción a nivel general, aunque algunos centros proporcionan una encuesta para el servicio que ofrecen. Ejemplo:</p> <p>http://ceip-sananton.centros.castillalamancha.es/anuncios/participacion-en-la-encuesta-anual-de-satisfaccion-de-comedor-escolar-y-aula-matinal</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Castilla y León	<p>-Decreto 20/2008, de 13 de marzo (BOCYL)</p> <p>-Orden EDU/693/2008 de 29 de abril (BOCYL)</p> <p>-Orden EDU/288/2015 de 7 de abril (BOCYL)</p> <p>-Orden EDU/748/2016 de 19 de agosto (BOCYL)</p> <p>-Participación y colaboración en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad)</p>	<p>-Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León (JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN, CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN 2005)</p>	<p>-Bases de alimentación saludable (nutrientes, Ingestas recomendadas...)</p> <p>-Los alimentos (cereales, frutas, verduras y hortalizas...)</p> <p>-Dieta equilibrada (alimentación saludable y alimentación del escolar)</p> <p>-Comedor escolar (Menú, recomendaciones, objetivos, sugerencias de elaboración, presentación, efectividad de las raciones, papel del cuidador)</p> <p>-Otros aspectos de interés (Registro de personas que acuden al comedor, control de residuos, cambios en los menús, complementación con el ámbito familiar)</p>	<p>-Consejería de educación, Junta de castilla y león (Menús saludables para los escolares de Castilla y León)</p> <p>http://www.educa.jcyl.es/es/menussaludables</p> <p>-Consejería de sanidad. Junta de castilla y León (Guía para la promoción de la salud en los centros docentes de Castilla y León)</p> <p>https://www.saludcastillayleon.es/ciudadanos/es/protege-salud/salud-infantil/salud-escuela/guia-promocion-salud-centros-docentes-castilla-leon</p> <p>- Portal de educación de la Junta de Castilla y León. (Aplicación comedores escolares)</p> <p>https://comedoresescolares.jcyl.es/comesc/login.jsf</p>
		<p>-Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León</p> <p>PATOLOGIAS (JUNTA</p>	<p>-Enfermedades metabólicas crónicas</p> <p>-Alergias alimentarias</p> <p>-Enfermedad celiaca</p> <p>-Diabetes infantil (Aspectos</p>	<p>-Encuesta de satisfacción comedores escolares:</p> <p>https://comunicacion.jcyl.es/web/jcyl/Comunicacion/es/Plantilla100Detalle/12813</p>

		DE CASTILLA Y LEÓN, CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN 2005)	generales, Pautas alimentación, Dieta personalizada)	72051501/ /1284789630955/Comunicacion
Cataluña	-Decreto 160/1996, de 14 de mayo (DOGC)	-Guía alimentación saludable en la etapa escolar, edición 2017 (GENERALITAT DE CATALUÑA, AGENCIA DE SALUD PÚBLICA)	-Alimentación saludable (Reparto de alimentos, Menús diarios, distribución de las comidas, variedad en la alimentación, objetivos y funciones del comedor escolar...) -La comida en la escuela (Mejoras de las programaciones de menús, Adaptaciones del menú, comedor como una herramienta para desarrollar hábitos de vida saludable, talleres...) -Supervisión comidas -Recomendaciones sobre máquinas expendedoras de alimentos y bebidas -Recomendaciones sobre seguridad e higiene en la preparación de los alimentos Reducción del desperdicio de	-Generalitat de Cataluña (Familia y escuela, Hábitos saludables) http://familiaiescola.gencat.cat/ca/educar-creixer-en-familia/habits-saludables -Comedores ecológicos http://www.menjadorsecologics.cat/es/ -Generalitat de Cataluña, Departamento de salud (Plan integral para la promoción de la salud mediante la actividad física y la alimentación saludable, PAAS) http://salutweb.gencat.cat/ca/ambits-tematics/linies-dactuacio/plans-sectorials/paas/ -No encuesta de satisfacción comedores escolares.

			<p>alimentos en el comedor escolar (Aceptación de comidas, flexibilidad de raciones, planificación y ejecución del servicio)</p> <p>-Actividad física en la etapa escolar</p>	
	<p>-Recomendaciones para mejorar la calidad de los programas de menús en la escuela, edición 2017 (GENERALITAT DE CATALUÑA, AGENCIA DE SALUD PÚBLICA)</p>	<p>-Frecuencia recomendada de consumo de alimentos</p> <p>-Ejemplos de programaciones (Temporada otoño-invierno, primavera-verano)</p> <p>-Adaptaciones del menú (Alergias, intolerancias, trastornos alimentarios, menús vegetarianos, planificación de los menús adaptados...)</p>		

Extremadura	<p>-Decreto 192/2008, de 12 de septiembre (DOE)</p> <p>-Decreto 195/2013 de 22 de octubre (DOE)</p> <p>-Instrucción 1/2018 para el curso 2018/2019. (Junta de Extremadura)</p> <p>-Participación y colaboración en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad)</p>	<p>-Guía de alimentación para centros escolares (CONSEJERIA DE SANIDAD Y CONSUMO, JUNTA DE EXTREMADURA, 2003)</p>	<p>-Importancia de la nutrición</p> <p>-Nutrientes, digestión y alimentos</p> <p>-Sustancias no nutritivas de los alimentos</p> <p>-Alimentación en la etapa escolar</p> <p>-Alimentación etapa infantil y en la adolescencia</p> <p>-Trastornos de la alimentación (Obesidad, Anorexia, Bulimia y Ortorexia.</p> <p>-La importancia del cocinado</p> <p>-Menús escolares</p> <p>-La alimentación en internet</p>	<p>-Extremadura salud (Plan de consumo de frutas y hortalizas en la escuela)</p> <p>https://saludextremadura.ses.es/web/detalle-contenido-estructurado/219326?refMenu=375</p> <p>-No encuesta de satisfacción comedores escolares</p>
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Galicia	<p>-Decreto 132/2013 de 1 de agosto (DOG)</p> <p>-Participación y colaboración en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad)</p>	<p>-Menús saludables no comedor escolar (XUNTA DE GALICIA ,CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y ORDENACIÓN UNIVERSITARIA (2002)</p>	<p>-Nutrición en la edad escolar y el papel de la escuela</p> <p>-Necesidades nutricionales especiales (enfermedad celiaca, alergia a los alimentos...)</p> <p>-Pautas preparación de menús</p> <p>-Energía, nutrientes y grupos de alimentos</p> <p>-Recomendaciones para hacer y servir los menús y platos</p> <p>-Reglas de higiene en el comedor</p> <p>-Elaboración de menús para niños/as con necesidades nutritivas específicas (Alergias, intolerancias...)</p> <p>-Propuesta de menú otoño-invierno y primavera-verano.</p>	<p>-FAPA Ourense (Comedores escolares) https://fapaourense.es/comedores/</p> <p>-Servicio gallego de salud (Plan XERMOLA, plan para la prevención de la obesidad infantil en Galicia) https://www.sergas.es/Saude-publica/Xermola</p> <p>-Consejería de cultura, educación y ordenación universitaria. Xunta de Galicia (Guía sobre hábitos saludables) http://www.edu.xunta.gal/portal/es/node/20042</p> <p>-No encuesta de satisfacción comedores escolares</p>
		<p>-Guía de ayuda para programar los menús escolares (XUNTA DE GALICIA ,CONSEJERÍA DE SANIDAD (2014)</p>	<p>-Recomendaciones para programar el menú escolar.</p> <p>-Mejora de la calidad del menú (mejor información, equilibrio entre contribución calórica y nutricional,</p>	

			<p>rationes recomendadas según grupos de alimentos...)</p> <ul style="list-style-type: none">-Como aumentar el suministro de verduras (ideas para realización de platos)-Como aumentar el suministro de pescado (ideas para realización de platos)-Como mejorar los postres-Planificar el menú con alimentos precocinados-Cálculo del tamaño de las raciones-Ejemplos de menús otoño-invierno y primavera-verano.-Seguridad alimentaria	
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Islas baleares	<p>-Resolución del 9 de septiembre del 2003. (BOIB)</p> <p>-Resolución del 10 de febrero 2015 (BOIB)</p>	<p>-Informe técnico, Adecuación de los menús de centros escolares de Islas Baleares, a la ley de seguridad alimentaria y nutrición y resto de normas aplicables (COLEGIO OFICIAL DE DIETISTA-NUTRICIONISTAS DE ISLAS BALEARES, CODNIB, 2013)</p>	<p>-Comedor escolar, punto clave de la salud infantil</p> <p>-Objetivos (valorar la situación de Islas Baleares)</p> <p>-Leyes y métodos utilizados para el análisis</p> <p>-Resultados obtenidos y clasificación en tablas</p> <p>-Medidas aplicables a los resultados</p> <p>-Conclusiones del informe una vez realizado.</p>	<p>-Iniciativas o programas del colegio oficial de dietista-nutricionistas de Islas Baleares.</p> <p>http://codnib.es/index.php/es/</p> <p>-No encuesta de satisfacción comedores escolares.</p>
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Madrid	<p>-Orden 917/2002, de 14 de marzo (BOCM) Modificada posteriormente por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden 3028/2005 de 3 de junio (BOCM) • Orden 4212/2006 de 26 de julio (BOCM) • Orden 9954/2012 de 30 de agosto de 2012 (BOCM) <p>-Orden 2619/2017 de 13 de julio</p>	<p>-Guía práctica para la planificación del menú del comedor escolar (INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TRASTORNOS ALIMENTARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID, 2008)</p>	<p>-Consejos para planificar un menú escolar</p> <p>-Pasos a seguir a la hora de planificar el menú escolar (Recomendaciones de consumo de alimentos al día, a la semana y al mes)</p> <p>Adaptar los menús a las distintas edades (necesidades energéticas, ingestas recomendadas, tamaño de las raciones por rango de edad)</p> <p>-Menús especiales (Enfermedades alimentarias, intolerancias y alergias)</p>	<p>- Madrid agroecológico (eco- comedores) http://madridagroecologico.org/category/comisiones/ecocomedores/</p> <p>-Comunidad de Madrid (Asesoramiento nutricional del menú escolar) http://www.comunidad.madrid/servicios/alud/asesoramiento-nutricional-menu-escolar</p> <p>-Fomento de alimentación saludable y sostenible en centros educativos de la Comunidad de Madrid, Garúa (Alimentar el cambio) http://alimentarelcambio.es/</p> <p>-No encuesta de satisfacción comedores escolares</p>
		<p>-Programa de comedores escolares (Departamento de nutrición de la Universidad complutense de Madrid. Fundación Española de nutrición. Departamento de nutrición, bromatología y ciencia y tecnología de los</p>	<p>-Historia comedores escolares</p> <p>-Necesidades de los niños/as en edad escolar</p> <p>-Papel del centro escolar y la empresa de restauración en la alimentación de los alumnos/as</p> <p>-Antecedentes de la Comunidad de Madrid</p> <p>-Desarrollo del programa de</p>	

		<p>alimentos, Universidad San Pablo CEU Madrid. Dirección general de centros docentes, Consejería de educación de la comunidad de Madrid)</p>	<p>comedores en la Comunidad de Madrid (normativa que deben cumplir, Requisitos nutricionales, Variedad de menús, elaboración y distribución...)</p> <p>-Conclusiones (seguimiento, evolución y valoración)</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Murcia	<p>-Orden 17 de julio de 2006 (BORM)</p> <p>-Decreto 97/2010 de 14 de mayo. (BORM)</p> <p>-Participación y colaboración en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad)</p>	<p>-Plan de calidad de comedores escolares (Consejería de educación, cultura y universidades, REGIÓN DE MURCIA, 2015)</p>	<p>-Identificación del sistema de autocontrol y descripción de la actividad</p> <p>-Plan general de higiene (Mantenimiento de las instalaciones, formación de los manipuladores, eliminación de residuos...)</p> <p>-Análisis de peligros y puntos de control críticos (Sistema de vigilancia, almacenamiento de materias primas, elaboración de platos, conservación de alimentos...)</p> <p>-Recomendaciones para el buen funcionamiento del comedor escolar (Programaciones de menús escolares, aspecto educativo y función social del comedor escolar)</p> <p>-Actuaciones específicas para la mejora del servicio de comedor escolar (colaboración con universidades, formación del personal y escuela de padres)</p>	<p>-Servicios municipales de salud, MURCIA (Programas de alimentación para escolares)</p> <p>http://www.ayuntamientomurcia-salud.es/index.php?option=com_content&view=article&id=408&catid=11</p> <p>-No encuesta de satisfacción de comedores escolares a nivel autonómico, pero algunos centros la proporcionan para el servicio que ofrecen.</p> <p>Ejemplo:</p> <p>https://ampajoquincantero.wordpress.com/2012/01/19/encuesta-de-satisfaccion-sobre-el-servicio-de-comedor/</p>
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

País Vasco	<p>-Orden de 22 de marzo de 2000 (BOPV)</p> <p>-Instrucciones para el funcionamiento de comedores curso escolar 2012/2013 (Gobierno Vasco, Departamento de Educación, universidades e investigación)</p>	<p>-Guía higiénico-Sanitaria para la gestión de comedores escolares (Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco, Departamento de Educación, universidades e investigación, 2003)</p>	<p>-Instrucciones específicas de funcionamiento de cocinas de comedores (toma de muestras, instrucciones de funcionamiento...)</p> <p>-Recomendaciones Nutricionales (frecuencia de consumo, Dieta diaria, Tamaño de las raciones...)</p> <p>-Sistema de autocontrol sanitario (Prácticas correctas de higiene en comedores, Higiene manipulador, sistema de limpieza y desinfección...)</p> <p>-Requisitos higiénico-sanitarios en las instalaciones del comedor (Recinto de cocina, servicios vestuarios, fregadero, zona de limpieza de útiles, regeneración de comidas...)</p> <p>-Anexos con hojas de control donde realizar los registros.</p>	<p>-Gure Platera Gure Aukera (iniciativa para cambiar el actual modelo de gestión de comedores escolares)</p> <p>http://www.gureplateragureaukera.eus/es/</p> <p>-VSF Justicia Alimentaria Global en Euskadi y EHIGE (Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: Calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local)</p> <p>https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/resumen-web.pdf</p> <p>-Encuesta de satisfacción del comedor escolar</p> <p>http://www.ehige.eus/es/inkesta-nola-baloratzten-dugu-familiok-eskola-jangela/</p> <p>-Conclusiones de la encuesta:</p> <p>http://www.ehige.eus/wp-content/uploads/2018/03/conclusiones-de-la-encuesta-sobre-comedores-escolares-de-los-centros-publicos-de-la-</p>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>-Protocolo de actuación para la elaboración y servicio de menús especiales (alergias e intolerancias alimentarias) en comedores escolares del departamento de educación del Gobierno Vasco (Departamento de Educación, universidades e investigación)</p>	<p>-Objetivos del protocolo</p> <p>-Comedores con comida transportada (como debe llegar el menú, trazabilidad, transportado en frío y en caliente, Recomendaciones para monitores)</p> <p>-Comedores con elaboración en el centro (almacenamiento de materia prima, documentación necesaria, elaboración de un menú especial</p> <p>-Plan de actuación para los casos de ingesta por error o reacción (expedido por un especialista)</p>	<p>CAV.pdf</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Comunidad Foral de Navarra	<p>-Decreto foral 246/1991 de 24 de julio (BON)</p> <p>Modificado posteriormente por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden foral 186/1993 de 11 de mayo (BON) • Orden foral 160/2010 de 15 de octubre (BON) 	-No hay una guía o programa a nivel autonómico.		<p>-Comedor saludable, una apuesta por la calidad en los comedores escolares</p> <p>http://comedorsaludable.org/</p> <p>-Servicio de consumo del gobierno de Navarra y la asociación Navarra de alérgicos y asmáticos (ANAYAS). (La alergia alimentaria y el comedor escolar)</p> <p>https://www.navarra.es/home_es/Actualidad/Sala+de+prensa/Noticias/2003/12/18/1812in70.htm</p> <p>- No encuesta de satisfacción comedores escolares</p>
La Rioja	-Orden 27/2006 de 28 de septiembre (BOR)	-Alimentación de 4 a 12 años, Orientaciones para padres y madres (Gana salud, Gobierno de la Rioja 2017)	<p>-Estilos de vida saludable</p> <p>-Recomendaciones (Realizar 5 ingestas al día, desayuno completo, beber agua, consulta del etiquetado...)</p> <p>-Ingestas y frecuencia de consumo de alimentos</p> <p>-Raciones recomendadas (en función</p>	<p>-Consejo de Producción Agraria Ecológica de la Rioja (CPAER). (Alimentos Ecológicos en los centros escolares de la Rioja)</p> <p>http://centrosescolares.alimentosecorioja.com/</p> <p>-Consejería de salud y servicios sociales del Gobierno de la rioja. (Nueva edición</p>

			de la edad)	<p>del programa de Salud Escolar)</p> <p>https://www.riojasalud.es/noticias/4679-nueva-edicion-del-programa-de-salud-escolar</p> <p>-No encuesta de satisfacción de comedores escolares a nivel autonómico, pero algunos centros la proporcionan para el servicio que ofrecen.</p> <p>https://apalagaunas.blogspot.com/2014/1/2/encuesta-comedor.html</p>
Valencia	<p>-Orden 53/2012,de 8 de agosto (DOCV)</p> <p>-Orden 43/2016 de 3 de agosto (DOCV)</p>	<p>-Guía de los menús en los comedores escolares. (Consejería de sanidad, Generalitat Valenciana 2007)</p>	<p>-Objetivos (Promoción de hábitos alimentarios saludables, poner a la disposición de los encargados del comedor una guía que facilite su trabajo, asesorar al consejo escolar...)</p> <p>-Raciones alimentarias en la etapa escolar (ingestas recomendadas, prototipos de menús escolares, complementación del menú...)</p> <p>-Frecuencia de consumo de alimentos en el comedor escolar</p>	<p>-Cuidate, portal de salud de la Generalitat Valenciana (Programas orientados a la alimentación saludable: Obesidad infantil, Dieta cardiosaludable, pirámide de alimentación, menú sin gluten...)</p> <p>http://cuidatecv.es/es/category/pubs/alimentacion-saludable</p> <p>- Asociación empresarial de restauración colectiva de la Comunidad Valenciana AERCOV (Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares 2017)</p>

		- Evaluación del menú escolar (ficha de datos del comedor escolar y consumo del menú escolar mensual)	http://www.higieneambiental.com/higiene-alimentaria/guia-de-aplicacion-del-sistema-appcc-de-autocontrol-en-comedores-escolares -No encuesta de satisfacción de comedores escolares a nivel autonómico, pero algunos centros la proporcionan para el servicio que ofrecen.
	-Vive en salud, Comedores escolares (Consejería de sanidad, Generalitat Valenciana 2007)	-Importancia del comedor escolar -Seguridad alimentaria (Higiene personal, en la cocina, en los utensilios...) -El comedor escolar como un elemento dinamizador de la educación para la salud en la escuela -Valoración de los menús escolares en los diferentes territorios que componen la Comunidad Valenciana. -Alimentación escolar y su importancia para la salud y el rendimiento escolar de los niños. -Comedores escolares y dietas sin gluten (alimentando la igualdad)	http://blog.ampa-fgl.net/comedor-encuesta-de-satisfaccion/

<p>Ciudades autónomas de Ceuta y Melilla</p>	<p>-Utiliza la normativa a nivel nacional orden 24 de noviembre 1992 (BOE) y orden 30 de septiembre de 1993 (BOE).</p>	<p>-No hay guía autonómica pero participa y colabora en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad)</p>		<p>-No encuesta de satisfacción del comedor escolar.</p>
----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------