

PROYECTO:

COMEDORES SALUDABLES

AYUNTAMIENTO DE VILALLER

Adecuación de prioridades de la convocatoria: IPA9: Intervenciones que refuercen el trabajo intersectorial, para la promoción de la alimentación saludable y sostenible en los centros educativos facilitando el cumplimiento de la normativa y recomendaciones vigentes en lo relacionado con comedores escolares favoreciendo la participación de toda la comunidad educativa (profesorado, alumnado, personas trabajadoras del centro y familias)

Población diana y cobertura: Alumnos del colegio publico de Vilaller, usuarios del servicio de comedor escolar en epoca lectiva i no lectiva(casa de colonias en periodo estival)

Estimación del número de personas beneficiarias directas: 41

Ámbito territorial: Local y supramunicipal

Descripción de las razones para la implantación de la actuación: El Ayuntamiento como gestor de este servicio ha abogado y velado siempre por ofrecer productos saludables y de proximidad a los alumnos usuarios del servicio de comedor escolar, gestionado directamente por esta entidad local. El servicio dispone de cocina y personal propios para la elaboración de los alimentos, aspecto que es valorado positivamente por las familias, ya que este hecho evita manipulación en la preparación y evidentemente en el transporte y la distribución como podría ser en el caso de intermediarios existentes en la cadena de producción del alimento. Este servicio de proximidad permite conocer el origen del producto en todo momento, aspecto muy positivo para las familias. Se trata de instaurar en el colectivo infantil las practicas saludables en la alimentación desde edades tempranas.

Breve descripción de la actuación: El servicio de Comedor Escolar posee cocina propia y es prestado directamente por personal contratado por el Ayuntamiento de Vilaller. Personal propio para la elaboración de los alimentos, aspecto que es valorado positivamente por las familias, ya que este hecho evita manipulación en la preparación y evidentemente en el transporte y la distribución como podría ser en el caso de intermediarios existentes en la cadena de producción del alimento. Los alimentos , materia prima suele ser productos de proximidad de comercios locales. El Ayuntamiento cada año se acoge a la Semana Bio, organizada a nivel autonómico por la

Generalitat, para concienciar de la importancia de consumir este tipo de productos para promocionar la salud. El Ayuntamiento aplica correctamente del Plan de Autocontrol de Riesgos cumpliendo estrictamente todos los parámetros que en él se establecen, con el objetivo de preservar la higiene tanto de los alimentos como de los espacios de elaboración, conservación y distribución.

Matriz de planificación:

Objetivo general: Promoción de la alimentación saludable y sostenible.

Objetivo específico: Mejora del rendimiento escolar

Fortalecimiento del sistema inmunológico

Prevención de enfermedades como la obesidad infantil, diabetes tipo 2 y problemas cardiovasculares

Actividad: Variedad de alimentos: Frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, lácteos bajos en grasa, carnes magras y pescado.

Reducción de azúcares y grasas: Evitar productos ultraprocesados, refrescos, bollería industrial.

Agua como bebida principal

Porciones adecuadas según la edad y nivel de actividad física.

Educación alimentaria: Incorporar talleres o actividades sobre nutrición.

Descripción del IOV: Variedad de alimentos: Frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, lácteos bajos en grasa, carnes magras y pescado.

Descripción de la actividad: Hacer del comedor escolar de Vilaller un Comedor Saludable, incorporando los servicios de un nutricionistas en el diseño del menú.

Crear un huerto escolar como espacio educativo y transversal en el que participan todos los alumnos.

Formación continuada del personal de cocina.

Involucrar a las familias y docentes en la elaboración de los menús y otras actividades para la correcta implementación del objetivo general

Fomentar el consumo de frutas y verduras desde casa y en la escuela, trabajando conjuntamente

Evaluar periódicamente la aceptación y calidad del menú.

Resultado previsto: Conseguir que el comedor escolar de Vilaller sea un referente en la promoción de la alimentación saludable para un correcto desarrollo infantil y la adquisición de hábitos aplicables en un futuro; en definitiva la promoción de la salud a largo plazo.

Recursos humanos, infraestructuras y materiales necesarios para el desarrollo de la actuación:

Personal propio de cocina y limpieza y desinfección.

Cocina propia debidamente equipada.

apoyo equipo docente y familias

Grupo social destinatario de la ayuda:

- Infancia

Otros grupos de población: Con frecuencia el servicio es utilizado por los profesores de los alumnos y las autoridades locales para valorar el nivel de exigencia requerido.

Actores de la implementación:



Nombre de la actividad	Meses de ejecución
Comedores Saludables	- Marzo - Noviembre

41095393M
MARIA JOSE
ERTA RUIZ (R:
P2530700J)

Firmado digitalmente
por 41095393M
MARIA JOSE ERTA
RUIZ (R: P2530700J)
Fecha: 2025.06.19
11:09:23 +02'00'

