



COMUNICAT DE PREMSA_24.02.2015

Salud Pública incide en la importancia de menús saludables en comedores escolares

- Gandia reúne a los responsables de los colegios del departamento para reforzar la información sobre la alimentación infantil
- El acto ha contado con la participación de la directora general de Salud Pública de la Generalitat Valenciana, Lourdes Monge
- Los principales objetivos son prevenir la obesidad y el sobrepeso en niños y adolescentes

Gandia. El centro de Salud Pública de Gandia ha organizado hoy una jornada informativa en la que ha reunido a los directores y/o los responsables de los comedores escolares de los colegios del departamento de salud con el fin de incidir en la importancia de elaborar menús saludables.

La sesión, que ha reunido a responsables de 50 centros educativos (de un total de 54 existentes) en el salón de actos del hospital Francesc de Borja de Gandia, ha contado con la participación de la directora general de Salud Pública de la Generalitat Valenciana, Lourdes Monge.

La responsable autonómica ha destacado "los esfuerzos que realiza la Administración" para alcanzar estos objetivos en los comedores escolares, y como ejemplo ha señalado la reducción de sal y de grasas en alimentos como el pan y la carne. Lourdes Monge ha subrayado la importancia de fomentar hábitos saludables en los niños con el fin de prolongar su vida activa.

Por su parte, el director de Salud Pública de Gandia, Ángel Calcedo, ha recordado que estas sesiones se realizan después de comprobar mediante estudios antropométricos ciertas carencias nutricionales en los menús de los comedores y con el fin de adecuar los contenidos de los mismos a los estándares recomendados.



COMUNICAT DE PREMSA_24.02.2015

En este sentido, Ángel Calcedo ha recordado otras acciones llevadas a cabo en el departamento de salud como las charlas impartidas a cocineros de los comedores escolares en el CdT de Gandia, así como otras reuniones con educadores.

El inspector de la Conselleria de Educación Pedro Herreros ha señalado que la planificación de las comidas en los colegios ha de ser "variada y equilibrada" y ha de constar de 20 menús diferentes que se revisen periódicamente.

Además, ha incidido en la importancia de actuar y prevenir el sobrepeso y la obesidad en la infancia y la adolescencia, y la elaboración de menús especiales o de régimen.

Por último, Luisa Bertó, técnica superior del centro de Salud Pública de Gandia, ha insistido en la adecuación de los menús tras comprobar, según el último informe, que hay centros en los que existen desequilibrios nutricionales identificados, como por ejemplo, un exceso de pasta, arroz y carne en los menús, y que en ocasiones los lácteos sustituyen a la fruta.

Para ello, desde ambas Consellerias se distribuyen unas fichas a cumplimentar por los responsables de los comedores escolares con el fin de que comprueben si los menús se ajustan a las cantidades recomendadas.

Además, en marzo los técnicos e inspectores de Salud Pública visitarán cada comedor escolar del departamento de salud durante cinco días para comprobar la elaboración de los menús.

