



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Formación sobre control de menús escolares en Aesan, con segunda cita online en octubre

©Aesan.

## Formación sobre control de menús escolares en Aesan, con segunda cita *online* en octubre

Miércoles, 05 de junio 2024

**La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) ha celebrado la primera edición presencial del curso 'Control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares', encaminado a formar a inspectores en la aplicación del Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025. Hay prevista una segunda edición *online* del curso, para el próximo 2 de octubre.**

El pasado 30 de mayo tuvo lugar en la sede de Aesan la primera edición del curso 'Control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares'. Es una actividad organizada por la Subdirección General de Nutrición y enmarcado en el 'Plan de formación continua interadministrativo Aesan OA 2024' destinada a inspectores y otros empleados de la administración autonómica que realicen funciones relacionadas con el control oficial de la oferta alimentaria de centros educativos incluidos en el ámbito de aplicación del Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA 2021-2025). El curso contará con una segunda edición *online* el próximo 2 de octubre.

Los objetivos del curso son:

- Conocimiento de los procedimientos y protocolo de criterios mínimos de actuación para aplicación correcta del Programa 16 sobre control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.
- Experiencias de éxito y evolución de la aplicación del Programa por parte de las Comunidades Autónomas.
- Identificación y análisis de dificultades encontradas y posibles propuestas de mejora.

El programa del curso incluye los temas siguientes:

- 'Importancia de la intervención en el ámbito educativo en el marco de las políticas públicas de prevención en la obesidad infantil'. **Almudena Rollán**, subdirectora general de Nutrición, Aesan.
- 'Antecedentes y justificación del Programa 16 sobre control oficial de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías en los centros escolares. Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares, máquinas expendedoras y cafeterías'. **Teresa Robledo**. Técnica asesora para la Estrategia Naos, Aesan.
- 'Experiencias de la *Generalitat de Catalunya* en el programa de revisión de menús escolares, Preme 2006-2023, y su adaptación al programa 16 del PNCOCA 2021-2025'. **Maria Blanquer**, subdirección general de Promoción de la Salud, *Agència de Salut Pública de Catalunya*.
- 'Implantación del programa Control menús escolares en Cantabria. Estrategia de Cantabria por una vida saludable'. **Yolanda Quintana**, consejería de Salud, Gobierno de Cantabria.

Por su parte, los objetivos del Programa 16 son:

- Contribuir a que los centros escolares romuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso y control de la calidad nutricional, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.
- Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos.
- Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas.
- Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta, la ubicación y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas.

- Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

Según Aesan, y en base a las encuestas y comentarios recibidos, los objetivos del curso se han alcanzado satisfactoriamente cosa que permitirá organizar nuevas actividades sobre este ámbito y coordinar el trabajo sobre estas materias en el futuro.

– [Descarga el Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.](#)

#### **Noticias Relacionadas**

- [Aesan presenta la campaña 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente'](#)
- [Memoria del programa Preme 2023: avances en la calidad de los menús escolares en Catalunya](#)
- [Nueva guía para reducir el despilfarro alimentario en los comedores escolares](#)
- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)