

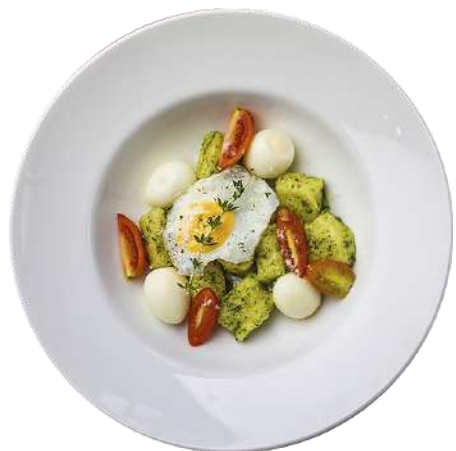
**EVACOLES**

## **CEIP POETA SALVADOR RUEDA**

PROGRAMA PILOTO CENTROS DE GESTIÓN PROPIA

### Información para las familias

febrero 2024



**¡VAMOS!**



# Evacoles

“El Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía es un proyecto que se desarrolla desde 2010 en el entorno escolar con un objetivo fundamental: favorecer la implantación y consolidación de menús equilibrados y hábitos alimentarios saludables, y en consecuencia incrementar la calidad de los menús escolares”.



## PLAN DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA



PLAN EVACOLE



Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica

Evaluación Presencial de comedores escolares públicos de gestión directa. Consejería de Educación. Comedores escolares públicos con cocina propia

Para el presente curso escolar se iniciarán las evaluaciones nutricionales y presenciales de los comedores escolares públicos de la Consejería de Educación que son gestionados por el propio centro escolar, denominados comedores escolares de gestión directa.



La única modalidad la cocina existente en este tipo de comedores escolares, es la modalidad de Cocina Propia. Las instalaciones de cocina, equipamiento, profesionales y las materias primas, son gestionados por el propio centro escolar. Las evaluaciones se iniciarán a partir de un primer bloque de comedores escolares propuestos por la Consejería de Educación, a lo largo del curso escolar y sucesivos, se irán incorporando al modelo evaluativo, hasta completar el censo de este tipo de comedores escolares.







# Objetivos

- Contribuir a la reducción de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad infantil y juvenil en Andalucía.
- Favorecer la implantación de menús equilibrados y hábitos saludables en el entorno escolar.
- Incrementar la calidad de los menús escolares en Andalucía.



# Criteria

## Requisitos nutricionales críticos



Cumple los criterios de energía y macronutrientes establecidos en el Plan.



Las comidas son supervisadas por profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética.



Cumple la frecuencia de consumo semanal para la verdura y la fruta.



Frecuencia de consumo semanal



## **Grupo de alimentos Raciones / semana en menú escolar**

Verdura cocinada Mínimo 2

Verdura cruda Mínimo 2

Legumbres Mínimo 1

Carne Máximo 1,5

Pescado Mínimo 1

Fruta Mínimo 4

Huevo Mínimo 1

Pasta, arroz, patatas Mínimo 3 (1 de cada)

Pan Integral Mínima 1

**Requisitos nutricionales  
específicos.**



+

**Aceite de oliva virgen extra**



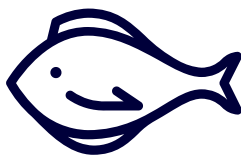
+

**Sal yodada**



+

**No grasas trans**



+

**Pescado azul**



+

**Calidad ( Minimizar azúcar, harinas refinads, aceites refinados)**



# Gracias por su colaboración

Toda la comunidad educativa debe ser participe.

