

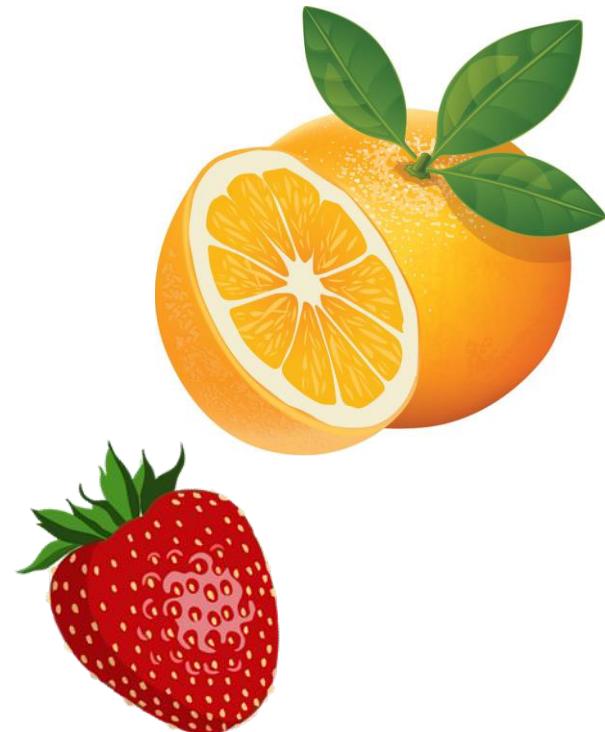
NORMATIVA REGULADORA DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE LA COMUNITAT VALENCIANA

DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN REQUISITOS BASADOS EN LA DIETA
MEDITERRANEA PARA ELABORACION DE MENUS SALUDABLES EN LOS
SERVICIOS DE RESTAURACION COLECTIVA DE LA COMUNITAT VALENCIANA



INTRODUCCIÓN

- **Estado actual:** Finalizado período de CONSULTAS PREVIAS
- **Elaboración del Proyecto:**
 - Secretaría Autonómica de Salud Pública y del Sistema Sanitario Público
 - Dirección General de Centros Educativos
 - Servicio de Producción Ecológica e Innovación
 - Dirección General de Infraestructuras de Servicios Sociales
 - Justicia Alimentaria
 - Mensa Cívica
 - CERAI
 - CoDiNuCoVa



¿Cómo hemos llegado a la elaboración de este Decreto?

- ✓ El IV Plan de Salud (2016-2020) de la Comunitat Valenciana refleja la importancia de la alimentación como determinante principal de la salud de las personas
- ✓ En la Comunidad Valenciana contamos desde 2018 con la Guía para los menús en los comedores escolares con recomendaciones .

SUPERVISIÓN: En el ultimo curso escolar se *han evaluado 492 centros escolares constatándose un incumplimiento de las indicaciones básicas el consumo de: verduras, hortalizas y fruta fresca.*



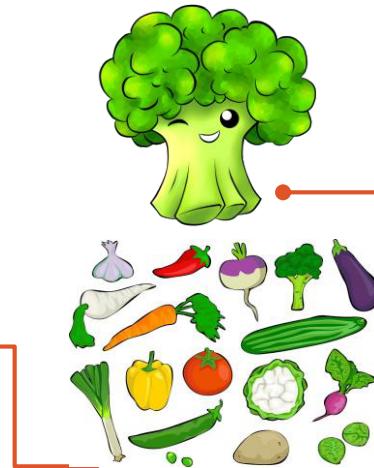
NECESIDAD DE ELABORAR EL PRESENTE DECRETO DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

OBJETO Y FINALIDAD

Fomentar la alimentación saludable y sostenible, impulsando la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica dirigida a una colectividad.

Ámbito objetivo

- ✓ Comedores o establecimientos de restauración colectiva
- ✓ Servicios puntuales de alimentos o comidas (catering)
- ✓ Regulación de oferta de productos en máquinas vending



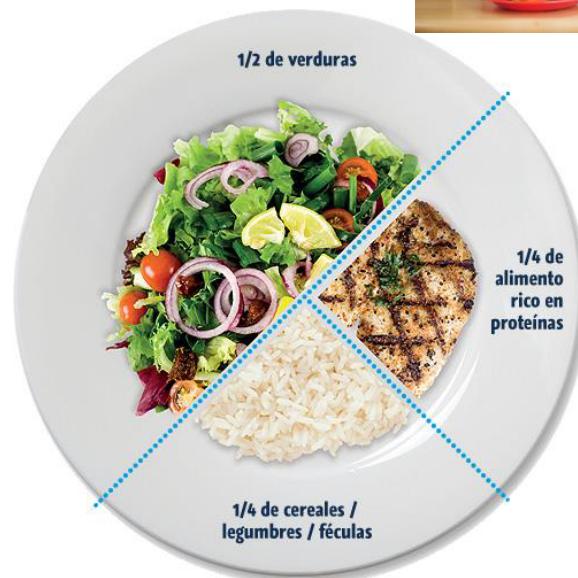
Ámbito subjetivo

Servicio o suministro de menús o alimentos en:

- Centros educativos no universitarios
- Centros universitarios
- Centros sanitarios
- Centros de servicios sociales
- Residencias juveniles, albergues y campamentos

Diseño de menús

PLATO ÚNICO



Menú



Prohibición de venta o distribución de alimentos y bebidas no saludables



ALIMENTOS PROHIBIDOS

- Caramelos, dulces y golosinas
- Bollería industrial
- Aperitivos y similares fritos
- Bebidas refrescantes y otros con >5gr. Azúcares añadidos/100ml
- Bebidas con >150 mg/l cafeína

No se aplica a bocadillos

ALIMENTOS PERMITIDOS

- ✓ Alimentos con un máximo de 200 kcal/100gr (excepto: aceite de oliva, mantequilla, legumbres, frutos secos y semillas crudas o tostadas, fruta deshidratada, conservas de pescado, chocolate (mín. 70 por cien cacao), cereales y derivados).
- ✓ Alimentos con una cantidad máxima 7,8gr/100gr de grasa total, excepto: leche entera, yogurts, otras leches fermentadas y quesos, frutos secos, crudos o tostados, aceite de oliva y mantequilla.
- ✓ Alimentos sin grasas total o parcialmente hidrogenados
- ✓ Alimentos con un máximo de 2,5gr/100g azúcares excepto alimentos con contenido naturalmente presente
- ✓ Alimentos con un máximo de 1,8gr/100g sal

Reducción del desperdicio y aprovechamiento de alimentos

- Operadores: Plan de prevención del desperdicio alimentario en todas las fases del servicio y **Plan de formación del personal**.

- Administraciones: medidas de sensibilización, información y formación en las causas del desperdicio alimentario.

- Seguridad Alimentaria: confeccionará **guías** para la elaboración de los planes de prevención.
- Medio Ambiente: **medidas educativas** relacionadas con las **repercusiones medioambientales** del desperdicio alimentario.
- Educación: **enseñanza** de nutrición y **alimentación saludable y sostenible** en centros educativos

Reducción de residuos

- **Separación de residuos**.
- **Menaje de un solo uso sólo en comidas fuera de la escuela.**



Alimentos ecológicos, frescos, de proximidad y de temporada

✓ ECOLÓGICOS



15% a partir de 6 meses de la publicación del Decreto.

Aumento anual del 5% hasta conseguir un 25% en el tercer año

De 5 grupos de alimentos como mínimo: cereales, legumbres, hortalizas, fruta fresca y productos de origen animal.

La Orden definirá criterio de cálculo

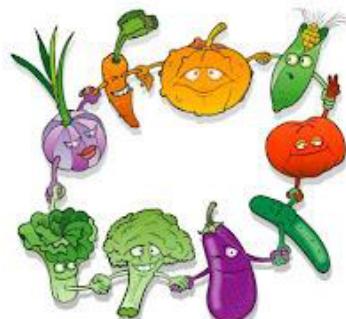
✓ FRESCOS (verduras, hortalizas y frutas) 50 % del peso

Aumento anual del 10 % hasta conseguir un 80% en el tercer año

✓ PROXIMIDAD Y TEMPORADA (verduras, hortalizas y frutas)

50% del peso

Aumento anual del 10% hasta conseguir un 80% en el tercer año



CONTRATACIÓN PÚBLICA



Reducción gases efecto invernadero

Formación personal adscrito

**Planes medioambientales de desperdicio,
separación residuos, etc...**

Calidad ambiental

25%



Calidad nutricional

30%

Alimentos ecológicos

**Variedad de frutas, verduras y
hortalizas frescas y de temporada**

Denominación de Origen Protegida

Indicación Geográfica Protegida



Canales cortos de distribución

Formación del personal

**Políticas de igualdad de género, inserción de
personas con diversidad funcional, etc.**

Calidad social

15%



Criterio económico



<20%

ALIMENTACIÓN EN COMEDORES ESCOLARES

La estructura y composición de los menús será de obligado cumplimiento para todas las Instituciones en el ámbito de aplicación, así como los criterios planteados para los alimentos ecológicos, de proximidad y de temporada.

Se han tenido en cuenta las necesidades nutricionales de cada grupo de población, así como la situación de salud comunitaria de cada grupo poblacional y la realidad actual de cada Institución.

Se ha adaptado para cada Institución la frecuencia de los grupos de alimentos, según la oferta alimentaria que realizan a las personas usuarias:

- **Comedor escolar -> 5 días; 1 comida al día**
- Hospital -> 7 días pensión completa
- Centros de servicios sociales -> 5 días media pensión o 7 días pensión completa; adaptado igual a personas mayores o infancia y adolescencia, etc.), así como para los que disponen de cafeterías (oferta del menú).

Se ha previsto la inclusión de un régimen de vigilancia, infracciones y sanciones.

ALIMENTACIÓN EN COMEDORES ESCOLARES

Estructura y composición de menús

Anexo II



Supervisión: Consejo Escolar

Acontecimientos y celebraciones dentro y fuera del comedor

Se deberán cumplir los criterios del art. 6, quedando prohibido el consumo de los grupos de alimentos descritos en el mismo.

Caramelos, bollería industrial, bebidas azucaradas, con cafeína, aperitivos ...

ANEXO II

Composición y distribución de grupos de alimentos de los menús en comedores escolares de centros educativos no universitarios

Verduras y hortalizas

5 raciones o más/semana
ensalada diaria como entrante



Fruta fresca

4 raciones o más/semana
3 variedades semanales mínimo



(Semana = semana escolar)



Pescado

1-2 raciones/semana

Mínimo 1/semana pescado azul

No permitido pescados grandes



Huevos

1-2 raciones/semana

Legumbres

2 raciones o más/semana



Carnes

Máximo 2 raciones /semana

Limitar **derivados** cárnicos y carne roja (**máximo 2 raciones/mes**)

ANEXO II



Arroz

1-2 raciones/semana

Pan

Presencia diaria como
acompañamiento

2 veces/semana integral

Pasta

1 ración/semana

Aceite

Virgen Extra para aliñar

Virgen para cocinar

Patatas y otros tubérculos

1-2 raciones/semana

Sal

Se moderará. Yodada

Semana = semana escolar

ANEXO II

Lácteos y derivados

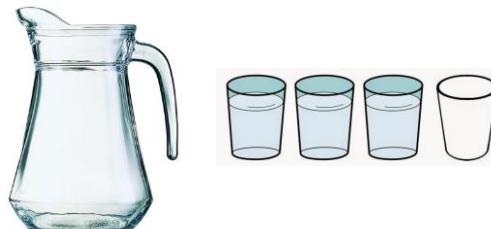


1-2 raciones/semana

yogurt, cuajada, requesón sin azúcar ni edulcorantes.
Homólogos de origen vegetal

Fritos y precocinados industriales

3 o menos raciones/mes



Bebida

Agua

Procederá de la red pública

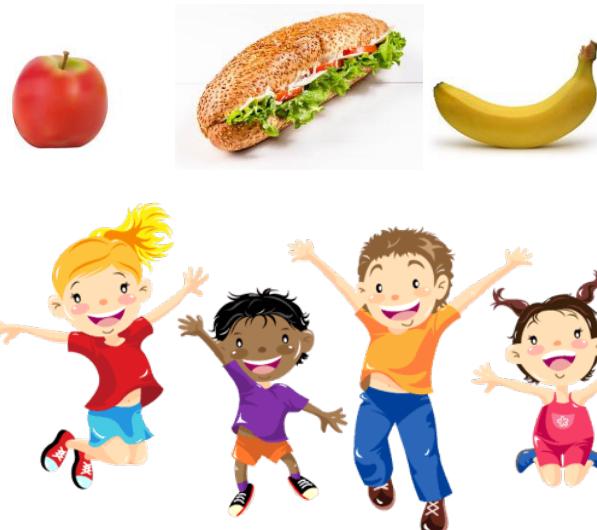
Salsas de mesa precocinadas

2 o menos raciones/mes

Setmana = setmana escolar

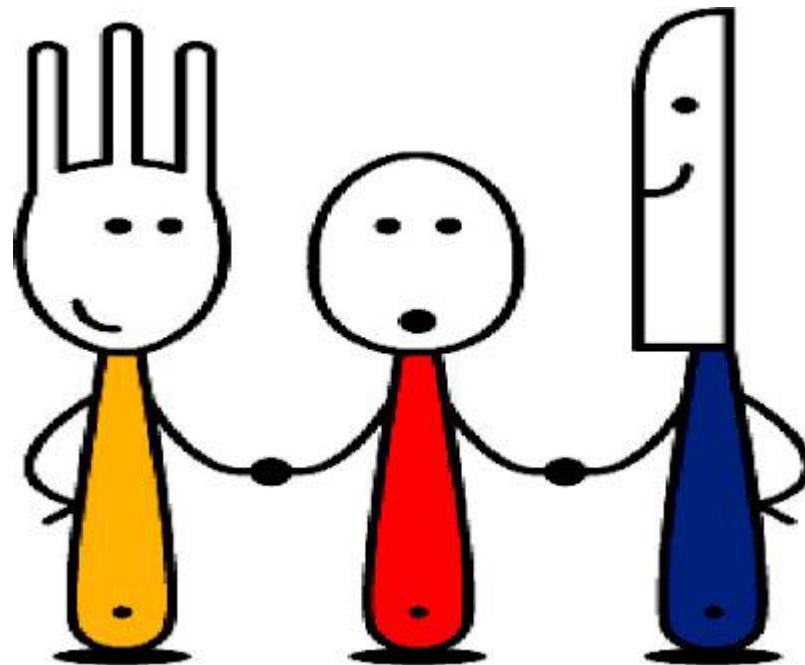
ANEXO II

Desayunos y meriendas



- ✓ Fruta fresca de temporada y/o
- ✓ Pan integral, cereales o derivados integrales sin azúcares ni edulcorantes y/o
- ✓ Lácteos y derivados sin azúcares ni edulcorantes
- ✓ Complemento con verduras y hortalizas, aceite virgen extra, queso fresco, legumbres o pescado.

Se deberá tener en cuenta la planificación del menú escolar y complementarla



MUCHAS
GRACIAS

ISAURA NAVARRO CASILLAS

Secretaría Autonómica de Salud Pública
y del Sistema Sanitario Público