



Las 10 informaciones más leídas sobre 'Restauración escolar' en 2014

07-01-2015

Las noticias de nuestra sección dedicada a la restauración escolar que más han llamado la atención durante este pasado año han sido fundamentalmente las relacionadas con los comedores ecológicos y las relativas al cuidado de los niños alérgicos en las escuelas. Aquí os dejamos las diez más 'clicadas'.

1 – '[Vaiaime, programa de vigilancia y control de alergias en las escuelas de Barcelona](#)'.

El programa *Vaiaime* se puso en marcha en 2012 con el objetivo de evaluar y disminuir los riesgos asociados a los alérgenos en las cocinas y servicios de comedor de los centros educativos de Barcelona ciudad. En la primera fase se realizó un estudio descriptivo del que se desprenden interesantes datos sobre la prevalencia y los tipos de alergias de los alumnos/as; y en la segunda, se está promoviendo, además, la implantación de un plan de control de alérgenos en las escuelas.

2 – '[Gestión integral de alergias e intolerancias en comedores escolares: visión 360º](#)'.

Mucho se ha hablado sobre las dificultades que tienen muchas escuelas para afrontar los retos planteados con la aprobación del Reglamento (UE) 1169/2011. En este artículo se explica cómo afrontar una gestión integral de las alergias en un comedor escolar.

3 – '[Las desigualdades entre comunidades autónomas, en el precio del menú escolar](#)'.

La Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (Ceapa) celebró el pasado martes 23 de septiembre una rueda de prensa en Madrid, en la que presentó un estudio sobre el precio de los menús en los comedores escolares de las diferentes comunidades autónomas.

4 – '[Guía de recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico](#)'.

A principios de mayo saltó a los medios el desgraciado accidente en el que murió un niño alérgico a la proteína de la leche en una granja escuela, por comer un yogur que contenía dicha proteína. A partir de ese hecho, nos pareció importante publicar una reseña sobre la Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura. Un documento con recomendaciones para atender de forma segura y correctamente, las especificidades relativas a la salud del alumnado.

5 – '[Jornada de Menjadors ecològics sobre la alternativa al modelo alimentario actual](#)'.

La asociación Menjadors ecològics (comedores ecológicos) organizó a principios de junio en Barcelona, bajo el título '¿Cómo hacer posible los comedores escolares ecológicos y de proximidad?', una jornada sobre comedores escolares ecológicos. ¿Existe una alternativa al modelo alimentario actual?, ¿se reconoce la calidad alimentaria?, ¿se pueden modificar los criterios de compra imperantes?... son algunas de las preguntas que se intentaron responder.

6 – '[Talleres para que alumnos de Cantabria aprendan a comer saludablemente](#)'.

Hace ya casi un año publicamos esta noticia sobre la organización de unos talleres organizados entre administración, cocineros, colegios y vendedores del mercado La Esperanza, para que los alumnos de Cantabria aprendiesen a comer saludablemente. Una experiencia gastronómica que, a buen seguro, influirá en la manera de alimentarse de las nuevas generaciones.

7 – '[El comedor escolar como punta de lanza para un cambio de modelo alimentario](#)'.

Mollet del Vallès (Barcelona) acogió el pasado 29 de noviembre el *Congreso de comedores ecológicos*, organizado por la asociación *Menjadors Ecològics*. En busca del compromiso de todos los agentes implicados a favor de un cambio de modelo alimentario, la jornada abordó el tema desde la perspectiva de los productores, el punto de vista alimentario y la educación'.

8 – '[Los colegios públicos cántabros podrán elegir quién gestionará el comedor](#)'.

Cantabria firmó en el mes de febrero un nuevo acuerdo marco para la contratación del servicio de comedor escolar en los centros públicos, del que destacó como principal novedad, el hecho de que sean los propios centros quienes escojan, tras una selección previa de la consejería, la empresa operadora con la que trabajarán.

9 – 'Las alergias alimentarias en los campamentos de verano: ¿cómo actuar?'.

Coincidiendo con la época estival, publicamos diversos artículos relacionados con la alimentación en las colonias y campamentos de verano. Una vez más, el que aquí os enlazamos, centrado en el campo de las alergias e intolerancias alimentarias, fue el más leído.

10 – 'Buenas ideas para motivar y animar a los más pequeños, a que coman de todo'.

A veces lo que menos nos esperamos se convierte en una de las noticias más leídas. El anuncio de la inauguración de una exposición con las ilustraciones que un padre de Massachusetts lleva haciendo, diariamente y durante cinco años, en los envoltorios del bocadillo que se llevan sus hijos al colegio, llamó mucho la atención.