



## Murcia aplica un *Plan de calidad* en 283 comedores escolares de la región

10-02-2016

**El gobierno regional de Murcia sigue sumando colegios a su *Plan de calidad de comedores escolares* con el objetivo de convertir estos espacios en lugares de educación para la salud. La iniciativa pretende, además, unificar menús basados en la dieta mediterránea y que se empleen productos de temporada de la zona.**

El *Plan de calidad de comedores escolares* elaborado por la Consejería de Educación y Universidades de la Región de Murcia ya se aplica a un total de 283 centros murcianos. En total, se han adherido al plan 210 comedores pertenecientes a centros públicos y 73 comedores de colegios concertados.

La directora general de Centros Educativos, **María Dolores Valcárcel**, se reunió recientemente con el catedrático emérito del departamento de Fisiología de la Universidad de Murcia (UMU), **Salvador Zamora**, para continuar desarrollando el proyecto de mejora de la alimentación y nutrición en centros escolares que se planteó con la firma del convenio de colaboración entre la Consejería de Educación y la UMU.

María Dolores Valcárcel explicó en rueda de prensa que *“los alumnos que hacen uso de los comedores escolares en los que se aplica el plan recibirán próximamente talleres de formación nutricional, así como los padres y profesores”*. La directora general añadió que este programa establece el funcionamiento de los comedores escolares como *“un aula más, de forma que mantengan la continuidad de la jornada escolar con actividades complementarias y extraescolares, que desarrollen hábitos y actitudes saludables entre el alumnado”*.

Así mismo, la consejera precisó que *“durante este curso contamos con más de 13.500 usuarios de comedor escolar en la Región, y 5.000 de ellos acceden al servicio de forma completamente gratuita”*.

### **Pautas para mejorar la calidad de los comedores**

A través del *Plan de calidad de comedores escolares*, la consejería ha establecido pautas y recomendaciones para mejorar la calidad

nutricional y hábitos alimentarios y de higiene de los alumnos del comedor, así como para mejorar el servicio y convertir el comedor en espacios de educación para la salud. Además, con esta iniciativa se pretende unificar menús basados en la dieta mediterránea y que se empleen productos de temporada de la región.

De igual modo, se incluyen una serie de protocolos a seguir en el momento de preparar o servir la comida, retirarla, manipular los alimentos, además de precauciones o medidas higiénico-sanitarias que debe tomar todo el personal vinculado con la alimentación de los escolares en los comedores de red de centros educativos.