



NIÑAS
Y
NIÑOS

de

4 meses
a
3 años

COOPERACIÓN PÚBLICO SOCIAL

Plataforma
ECOCOMEDORES

Madrid Salud

MARES alimentación

ASOCIACIONES de iniciativa
social relacionadas con la
agroecología y la soberanía
alimentaria

Universidad **ALCALÁ**

RED MUNICIPAL DE ESCUELAS INFANTILES
del Ayuntamiento de Madrid

PORQUÉ E SALUDA

En los primeros años de vida se construyen el gusto por comer y las actitudes, hábitos y comportamientos futuros



La escuela infantil es un lugar familiar: las relaciones se basan en la cercanía y la confianza. Ofrece un modelo al que las familias se pueden acercar y conocer en profundidad



ENTACIÓN NTIL:

En la Escuela Infantil se compensan desigualdades



Irradiar a otras etapas educativas



PRIMEROS PASOS

NUEVAS CONDICIONES EN LOS PLIEGOS PARA LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DE LAS ESCUELAS INFANTILES

OBLIGACIONES:

- **Desaparición alimentos procesados y precocinados.**
- **Aceite de oliva virgen extra en todas las elaboraciones.**
- **Fruta de postre, cuatro veces por semana y el quinto postre lácteo sin azúcar.**
- **Zumos naturales elaborados en el centro.**
- **Prohibición de panga, tilapia y perca del Nilo.**

CLAÚSULAS SOCIALES:

Puntuación extra por incorporación progresiva de alimentos de procedencia ecológica certificada y de circuito corto.

UN OBJETIVO MÁS AMBICIOSO, TRANSFORMADOR Y DURADERO: Transición a menús saludables y sostenibles en todas las escuelas de la Red

PROCESOS
PARTICIPATIVOS
contando con todos
los colectivos de la
comunidad educativa

IDENTIDAD
Cada
escuela su
propio
proceso

S
A
L
U
D
A
B
L
E

S
O
S
T
E
N
I
B
L
E

E
C
O
L
Ó
G
I
C
A

SESIÓN DE TRABAJO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE:

Ofrecer un marco y criterios comunes Recoger necesidades y expectativas

Exposiciones

Grupos de trabajo



ACOMPañAMIENTO A CADA UNA DE LAS ESCUELAS EN LA TRANSICIÓN A MENÚS SALUDABLES:



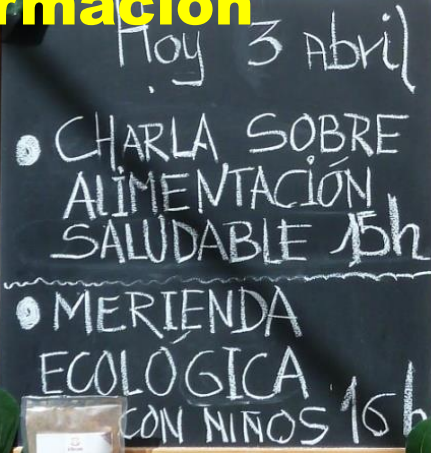
Acompañamiento individual

Priorizando escuelas con poblaciones en situación de riesgo

Protagonizado por el grupo motor: familias, cocineras-os, educadoras-es, responsables de compras y gestoras, direcciones

ESTRUCTURA DEL ACOMPAÑAMIENTO

**Sensibilización
Formación**



Hoy 3 Abril

- CHARLA SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE 15h
- MERIENDA ECOLÓGICA CON NIÑOS 16h



Sesiones con personal de la escuela

Sesiones con nutricionista



Sesiones con familias

SESIONES CON COCINERAS-OS

Potenciar y visibilizar el papel y el saber de los cocineros y cocineras

Formación específica y cualificada



COORDINACIÓN DE TODOS LOS AGENTES IMPLICADOS

ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS PARA ENTREGAR A LAS ESCUELAS

CRITERIOS ALIMENTARIOS COMUNES PARA TODAS LAS ESCUELAS, por ejemplo:

RETIRADA de embutidos, fritos, empanados, yogures azucarados, bollería industrial,...

REDUCCIÓN DE PROTEÍNA ANIMAL: un día a la semana de proteína vegetal.

REDUCCIÓN progresiva de AZÚCAR Y SAL hasta eliminación.

INCREMENTO del consumo de LEGUMBRES y FRUTAS Y VERDURAS frescas, de temporada, de proximidad y ecológicos.

INCORPORACIÓN de cereales, pastas y harinas INTEGRALES Y ECOLÓGICAS

OTROS DOCUMENTOS

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA CRUDA
VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA CRUDA
PASTA	ARROZ	PATATA / BONIATO	CEREAL (MIJO)	TUBÉRCULO / TRIGO SARRACENO
VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA
VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA	VERDURA
HUEVO	POLLO	TERNERA	PESCADO	LEGUMBRE
YOGURT	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

RUEDA DE MENÚS

CEREALES INTEGRALES



CALENDARIO FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

TABLA DE GRAMAJES POR EDADES

CATALOGO DE PROVEEDORES ECOLÓGICOS Y DE PROXIMIDAD



**CON MADRID SALUD:
Guías de alimentación para niñas y niños de 0 a 3 años
Proyecto piloto para garantizar la seguridad alimentaria**