



Curso Práctico
Nutrición y
Dietética

50€
al mes

Obtén tu
Diploma en
Nutrición y
Dietética



HAZ
CLIC
AQUÍ

[Arte](#) | [Ciencia](#) | [Cine](#) | [Deportes](#) | [Freeware](#) | [Horóscopo](#) | [Humor](#) | [Música](#) | [Ordenadores](#) | [Gratis](#) | [Televisión](#) | [Viajes](#) | [Webmasters](#)

MENÚ PRINCIPAL

[Volver a la portada](#)

[Autoayuda](#)

[Bricolaje](#)

[Cocina y recetas](#)

[Decoración](#)

[Familia](#)

[Jardinería](#)

[Mascotas](#)

[Salud familiar](#)

[Noticias](#)

[Foro](#)

Noticias

Anuncios Google

Un proyecto de nutrición escolar logra que los alumnos tomen más leche y verduras y menos carnes y embutidos

MADRID, 6 (EUROPA PRESS)

Un proyecto de nutrición implantado en un colegio guipuzcoano ha logrado que los alumnos tomen más leche y verduras y menos carne y embutidos. La iniciativa, puesta en marcha por la doctora Esther Tellería, contó con la participación de padres, profesores y personal de comedor y cocina para impulsar hábitos alimentarios saludables en los chavales.

Según las conclusiones de este proyecto, denominado 'Ondo Jan Ondo Bizi' que se lleva adelante en el centro público Orokieta Herri Eskola, en Zarautz, Guipúzcoa, el 49 por ciento del alumnado ha alcanzado un consumo diario normal de leche y ha descendido a un 19 por ciento el consumo de lácteos hiperazucarados.

También ha bajado al 28 por ciento el consumo excesivo de carnes y productos cárnicos y aumentado a un 84 por ciento el de pescado. Según el estudio, al que tuvo acceso Europa Press, además ha mejorado la ingesta de verdura cocida aunque todavía más de la mitad de los alumnos presentan una ingesta insuficiente. Con respecto a la fruta se ha conseguido que el 36 por ciento de los chavales alcance un consumo normal de estos alimentos aunque más de la mitad no come las tres piezas diarias recomendables.

Tanto en el caso de la pasta como en el del arroz ha bajado el consumo excesivo (17%) y ha aumentado la normalidad de su ingesta (85%) a favor del aumento de consumo de verduras. El chocolate y las chucherías es el segmento en el que ha costado cambiar los hábitos alimentarios de los chavales ya que su consumo excesivo apenas se ha podido reducir entre un 5 y un 9 por ciento, respectivamente.

Según el informe, en el apartado de los embutidos es donde más éxito ha demostrado este programa ya que del 70 por ciento del alumnado que consumía en forma excesiva estos productos se ha pasado al 46 por ciento tras la aplicación del proyecto. No ha sido el caso de la bollería, cuyo consumo excesivo sólo se ha logrado bajar en un 10 por ciento.

Este programa surgió de la convicción de padres, profesores y personal de comedor y cocina de este colegio que, con la ayuda de Tellería, directora de varios proyectos de nutrición en colegios guipuzcoanos, tratan de mejorar los hábitos alimentarios de los alumnos y evitar así las enfermedades derivadas de una mala alimentación.

Otras noticias del día 06 de Junio de 2006

- [proyecto nutrición escolar logra alumnos tomen leche verduras carnes embutidos](#)
- [precio anchoa dispara 18% escasez recursos Golfo Vizcaya](#)
- [OCM lanza campaña importancia controlar rinitis alérgica impacto asma](#)

[Gestión Centros Docentes](#)

Portal profesor;alumno;pa-madre Portal formacion-Cuaderno Digital [www.ibex.es](#)

[Deusto Salud](#)

Especializate Dietética y Nutrición Geriátrica. Cursos a Distancia! [www.deustosalud.com](#)

[Fabricante de Embutidos](#)

Salchicha, Longaniza, Chorizo, Choricitos, Morcón, Morcillas. [www.debandera.com](#)

[Salud Y Nutricion](#)

Visita el nuevo blog McDonald's para aclarar todas tus dudas. [Comprometidoscontigo.c](#)

Recomendar

Tu nombre

Tu email

Nombre de tu amigo

Email de tu amigo

Recomendar

INFO

[Buscar en esta web](#)

[Cómo contactar](#)

[Lexur Editorial](#)

[Política de datos](#)

[Aviso legal](#)



Web alojada en
LexurHostings



[Más noticias](#)

[Archivo de noticias sobre hogar, familia, salud, mascotas...](#)