




Leche Pascual Nutrición
Te ayudamos a cuidar tu salud

Home

Canales

Clínicas

Chequea tu salud

Chat

Cl

| Reportajes | Webcast | Especiales | Encuestas | Noticias | La Pregunta | Asociaciones | Perfil Usuario |

Buscar:



► Home ► Noticias ► Un proyecto de nutrición escolar logra que los alumnos tomen más leche y verd...

Noticias

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

MADRID/SAN SEBASTIÁN 12 (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 Iñigo Tellería contó con la participación de padres profesores y personal de comedor y cocina para implementar hábitos alimentarios saludables en los chavales.

Tellería indicó a Europa Press TV que los resultados obtenidos por este método ponen de relieve la mejoría de la alimentación en escolares producida por "la ingesta de productos como la leche y las verduras u otros alimentos base para una correcta dieta".

"Con una estrategia definida con una voluntad decidida del centro por abordar el problema de la mala alimentación y la colaboración mínima por parte de los padres se han conseguido resultados muy esperanzadores en los alumnos" explicó.

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

También ha bajado al 28 por ciento el consumo excesivo de carnes y productos cárnicos y al 84 por ciento el de pescado. Según el estudio al que tuvo acceso Europa Press además ha bajado 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 consuma una cantidad normal de estos alimentos aunque más de la mitad no come las tres porciones recomendables.

Tanto en el caso de la pasta como en el del arroz ha bajado el consumo excesivo (17%) y ha alcanzado la normalidad de su ingesta (85%) a favor del aumento de consumo de verduras. El chocolate y los dulces son el segmento en el que ha costado cambiar los hábitos alimentarios de los chavales ya que el 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 proyecto ya que del 70 por ciento del alumnado que consumía en forma excesiva estos productos se ha pasado al 60 por ciento tras la aplicación del proyecto. No ha sido el caso de la bollería cuyo consumo excesivo no ha logrado bajar en un 10 por ciento.