



**POSICIONAMIENTO DEL COLEGIO PROFESIONAL
DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS DE ANDALUCÍA
SOBRE LOS CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE
MENÚS EN CENTROS ESCOLARES**

Septiembre 2025

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. MARCO NORMATIVO Y DE REFERENCIA: DECRETO 315/2025 Y PLAN EVACOLE**
- 3. ANÁLISIS COMPARATIVO (DECRETO 315/2025 VS. PLAN EVACOLE)**
- 4. POSICIONAMIENTO DE CODINAN: RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ESCOLARES**
 - 4.1. Criterios nutricionales**
 - 4.2. Dietas especiales**
 - 4.3. Aspectos medioambientales y de sostenibilidad**
 - 4.4. Información a las familias**
 - 4.5. Diseño de los menús escolares**
- 5. CONCLUSIONES**
- 6. BIBLIOGRAFÍA**

POSICIONAMIENTO DEL COLEGIO PROFESIONAL DE DIETISTAS- NUTRICIONISTAS DE ANDALUCÍA (CODINAN) SOBRE LOS CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS EN CENTROS ESCOLARES

Dirigido a: dietistas-nutricionistas que desarrollan su actividad profesional diseñando menús escolares y a los organismos oficiales competentes en el control y gestión del servicio de comedor escolar.

Fecha: 12 de septiembre de 2025

1. INTRODUCCIÓN

Desde el Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía (CODINAN), como entidad que vela por la salud nutricional de la población y el ejercicio profesional de la Dietética y Nutrición, consideramos fundamental establecer unas directrices claras y rigurosas para la elaboración de menús en los centros escolares. La alimentación en esta etapa es crucial para el desarrollo físico e intelectual de niños y adolescentes, sentando las bases de hábitos saludables para el futuro.

El presente documento analiza la convergencia y las especificidades del *Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos*, y el *Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE) de la Junta de Andalucía*, complementándolos con las recomendaciones de la *Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)*. Nuestro objetivo es examinar la situación actual en Andalucía con respecto a la nueva normativa nacional y presentar un posicionamiento firme sobre los criterios que deben regir la elaboración de menús escolares en la comunidad andaluza, siempre desde una perspectiva técnica, pero con un lenguaje accesible y cercano a la realidad profesional.

2. MARCO NORMATIVO Y DE REFERENCIA: DECRETO 315/2025 Y PLAN EVACOLE

Para entender cómo aplicamos los criterios nutricionales para el diseño de menús escolares, es crucial comprender la relación entre el reciente **Decreto 315/2025** y el consolidado **Plan EVACOLE**.

El **Plan EVACOLE** nace como una iniciativa de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Salud, que toma como base el sistema *PAEM (Sistema de Proporcionalidad para el Análisis y Elaboración de Menús)* definido por el Ayuntamiento de Sevilla y que junto a la Agencia Pública Andaluza de Educación (ISE-Andalucía) venía implantando de forma efectiva en los centros escolares de la provincia desde el curso 2007-2008 y en el resto de Andalucía desde el curso 2009-2010. EVACOLE se pone en marcha por primera vez en el curso escolar 2010-2011 y desde entonces se consolida como la guía fundamental para el diseño de menús escolares en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Si bien su carácter es de **recomendación**, sentó las bases para evaluar y mejorar la calidad nutricional en los colegios andaluces.

En esta estrategia de Salud Pública destacan aspectos como el consenso necesario entre las consejerías competentes en materia de Educación y de Salud, el alineamiento con la estrategia NAOS y con el Plan para la Promoción de la Actividad Física y la Alimentación Equilibrada, la formación de los profesionales, y el desarrollo de herramientas que han facilitado el trabajo o el interés de los propios centros. Estrategias como esta contribuyen a la reducción de la prevalencia de sobrepeso y obesidad de la población infantil y juvenil andaluza.

La base documental del Plan EVACOLE está compuesta por una serie de documentos técnicos y normativos que guían su implementación y evaluación, siendo esenciales para que los centros escolares, empresas de catering y profesionales de la salud apliquen correctamente los criterios del plan. A su vez, y de forma paralela, la Consejería de Educación incorpora estos criterios directamente en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) que rige la contratación del comedor escolar en los centros públicos de Andalucía, convirtiéndose en el **instrumento legal que da fuerza vinculante a los criterios técnicos y de salud del Plan EVACOLE**, y asegurando de esta forma que las empresas contratadas por la Junta de Andalucía para los comedores escolares cumplan con los estándares nutricionales establecidos.

Por su parte, el **Decreto 315/2025** nace como una herramienta legal y técnica para dar cumplimiento a los objetivos de la *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*. Esta ley fue un hito en la legislación española, ya que estableció un marco legal para garantizar la seguridad de los alimentos y, de manera muy destacada, para fomentar la nutrición saludable y la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación, como la obesidad.

En particular, los artículos 40 y 41 de esta ley se centran en el fomento de la alimentación saludable en el ámbito escolar, reconociendo que los centros educativos son un entorno clave para la adquisición de hábitos de vida saludables.

Sin embargo, la ley marco no especificaba con suficiente detalle las medidas concretas que debían adoptarse para hacer efectivos estos preceptos. Este hecho contribuyó a que la implementación de sus principios en los centros educativos se realizara de forma desigual y, en muchos casos, dependiera

de las iniciativas de las comunidades autónomas o de los propios centros. Por ello, se hizo necesaria una normativa de rango inferior que ofreciera un **marco común y vinculante para todo el territorio español**. De esta forma el Real Decreto 315/2025 nace como una herramienta legal y técnica para dar cumplimiento a los objetivos de la Ley 17/2011, traduciendo sus principios generales sobre nutrición en el entorno escolar en normas concretas, homogéneas y de obligado cumplimiento para los centros educativos de toda España. Su ámbito de actuación es normativo y regulador, marcando criterios vinculantes para fomentar una alimentación saludable y sostenible.

Ambas estrategias, aunque con distinto peso legal, buscan un mismo objetivo: la salud de nuestros escolares.

3. ANÁLISIS COMPARATIVO (DECRETO 315/2025 VS. PLAN EVACOLE)

Tras el análisis de ambas estrategias, podemos verificar que existen muchos puntos convergentes, sin bien hay aspectos que cada una de ellas los desarrolla con mayor o menor profundidad y concreción.

- **Ámbito de aplicación:**

Como ya se ha comentado, el Decreto es un documento de carácter normativo que abarca a todo el territorio español, mientras que el EVACOLE se trata de una estrategia regional no vinculante exclusiva para Andalucía.

En ambos casos se aplica en centros educativos de distinta índole, independientemente de su titularidad (públicos, privados o concertados), con la excepción de aquellos que imparten primer ciclo de educación infantil.

- **Supervisión de los menús**

Tal y como establece la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, la oferta alimentaria de los comedores escolares deberá estar supervisada por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. De esta forma es como queda reflejado en ambas estrategias, pero en ninguno de los dos casos se detalla con más profundidad los estudios mínimos o titulación específica necesaria para llevar a cabo esta labor.

- **Aporte calórico y de macronutrientes**

Si bien el Decreto determina que los menús deberán ser equilibrados y adaptados a las necesidades de los escolares, no establece rangos de referencia para el aporte calórico y de macronutrientes. En este sentido, EVACOLE es mucho más preciso y presenta los valores máximos y mínimos, en función de las edades, a los que deben ajustarse los menús ofertados, teniendo en cuenta que el menú escolar debe cubrir del 30-35% de las necesidades energéticas diarias.

En ambos casos se prioriza la ingesta de hidratos de carbono complejos (cereales integrales, legumbres, tubérculos) frente a los azúcares simples. Se enfatiza la calidad de las grasas, promoviendo las monoinsaturadas y poliinsaturadas (presentes en el aceite de oliva virgen/virgen extra, frutos secos, pescado azul) y limitando las grasas saturadas y las grasas trans. En cuanto a las proteínas, se fomenta la alternancia de fuentes de proteínas de alto valor biológico, tanto de origen animal (pescado, aves, huevos) como vegetal (legumbres, frutos secos).

- **Estructura del menú**

El Decreto utiliza como base la estructura tradicional de los componentes de la comida del mediodía en nuestra cultura y define qué alimentos pueden estar presentes en cada uno de los platos del menú (VER Tabla 1).

Tabla 1. Estructura de menú propuesta en el Real Decreto 315/2025

PRIMEROS PLATOS	GUARNICIONES
• Hortalizas • Legumbres • Arroz • Pasta	• Ensaladas • Otras (patatas, hortalizas, legumbres)
SEGUNDOS PLATOS	POSTRES
• Pescado • Huevo • Carne • Proteína vegetal	• Fruta • Otros (yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco)
PAN Y AGUA	

EVACOLE es más flexible en este aspecto, ya que no establece una estructura fija del menú diario. Un desarrollo más explícito queda recogido en el PPT, donde se detallan las proporciones de los distintos alimentos que deben de componer el menú, dando libertad al lugar que ocupan dentro de la estructura (ver Tabla 2).

Tabla 2. Estructura de menú propuesta en el PPT

PRIMEROS PLATOS + SEGUNDOS PLATOS + GUARNICIÓN (opcional)
• Proporciones de verduras (ensaladas o verduras cocinadas), hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, etc.) y proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos)
POSTRES
• Fruta • Otros
PAN Y AGUA

Si bien esta estructura es compatible con la establecida en el Decreto, hay composiciones que, siendo viables con el Plan EVACOLE no se ajustan de forma estricta a los requisitos del Decreto (por ejemplo, un menú compuesto por un primer plato de ensalada de lechuga, tomate y zanahoria y un segundo plato de patatas guisadas con choco).

• Frecuencias de consumo de alimentos

Tanto el Decreto como EVACOLE definen el número de raciones máximas o mínimas que pueden estar presentes en el menú de forma semanal cada uno de los grupos de alimentos. EVACOLE, por su parte, incluye una tabla de referencia con los gramajes aproximados de los alimentos según la edad del escolar para el cálculo de estas raciones.

Haciendo un análisis comparativo (ver Tabla 3) observamos que el Decreto es más permisivo con el consumo de carnes, permitiendo un máximo de 3 raciones semanales, con la restricción de 1 ración de carne roja a la semana y 2 de carne procesada al mes. En este sentido, el Plan EVACOLE es más estricto, limitando la carne a 1-1,5 raciones semanales, priorizando carnes magras como el ave y el conejo.

Ambos documentos coinciden en la recomendación de consumo de huevos (1-2 raciones semanales), frutas (4-5 raciones semanales) y alimentos ricos en hidratos de carbono como el arroz, la pasta y la patata (3-4 raciones semanales).

No obstante, el Plan EVACOLE hace un mayor énfasis en el consumo diario de verduras, mientras que el Decreto aboga por una mayor presencia de legumbres.

Para alimentos como los fritos y precocinados, ambos planes establecen un consumo muy limitado, siendo el Plan EVACOLE un poco más flexible con los fritos (0-1,5 raciones semanales).

Finalmente, el Plan EVACOLE es más restrictivo con otros postres y lácteos, recomendando un consumo de 1-3 lácteos al mes, en contraste con el Decreto que permite un máximo de 1 ración semanal de lácteos sin azúcar añadido.

Tabla 3. Comparativa en las frecuencias de consumo de alimentos entre el Decreto 315/2025 y el Plan EVACOLE

Grupo de alimentos	Decreto 315/2025	Plan EVACOLE
Carnes	Máximo 3 raciones semanales (Máx. 1 ración carne roja/semana; Máx. 2 raciones carne procesada/mes).	1-1,5 raciones semanales (priorizando carnes magras con menos del 10% de materia grasa; minimizando carne procesada).
Pescados	1-3 raciones semanales.	1-2 raciones semanales.
Huevos	1-2 raciones semanales.	1-2 raciones semanales.
Verduras	Hortalizas (1º plato): 1-2 raciones semanales. Ensaladas (guarnición): 3-4 raciones semanales.	Presencia diaria: • Crudas: 2-3 raciones semanales. • Cocinada: 2-3 raciones semanales.
Legumbres	1-2 raciones semanales como 1º plato. 1-2 raciones semanales como guarnición.	1-2 raciones semanales.
Pasta/Arroz/Patata	1º plato arroz: 1 ración semanal. 1º plato pasta: 1 ración semanal. Guarnición: 1-2 raciones semanales.	3-4 raciones semanales (total entre los tres).
Frutas	4-5 raciones semanales.	4-5 raciones semanales.
Otros Postres	Máximo 1 ración semanal (yogur y cuajada sin azúcar añadido y queso fresco).	0-1 ración semanal. • 1-3 lácteos al mes. • Máximo 1 vez al mes compota de frutas o frutas en almíbar.
Pan Integral	Mínimo 2 veces a la semana.	Mínimo 1 vez a la semana.
Fritos	Máximo 1 ración semanal.	0-1,5 raciones semanales.
Precocinados	Máximo 1 ración al mes.	0-1 ración al mes. Únicamente precocinados que van a ser consumidos tras fritura (harinados, empanados, rebozados).

- **Rotación de alimentos, recetas y técnicas culinarias**

Con el objetivo de ofertar la máxima diversificación, asegurar un aporte nutricional completo, evitar la monotonía del menú y facilitar a los escolares el conocimiento sobre nutrición, dietética y gastronomía, EVACOLE establece recomendaciones precisas para asegurar una máxima variedad de alimentos de un mismo grupo, un repertorio variado de preparaciones culinarias para cada grupo de alimentos y una variabilidad mínima de procesos culinarios para los principales grupos de alimentos (ver Tabla 4).

Tabla 4. Recomendaciones EVACOLE sobre rotación de alimentos, recetas y técnicas culinarias

Recetas	No repetir la misma receta en dos semanas consecutivas a lo largo del ciclo de 4 semanas. Aplicable a cada uno de los grupos de alimentos principales, excepto para las legumbres (verdura cruda, verdura cocinada, pasta, arroz, patata, pescados, carnes, huevo).
Rotación de alimentos intra-grupo	Para verduras crudas un mínimo de 8 alimentos diferentes. Para verdura cocinada un mínimo de 10 alimentos diferentes. Para legumbres y carnes un mínimo de 3 alimentos diferentes. Para pescados un mínimo de 6 alimentos diferentes. Para frutas un mínimo de 5 alimentos diferentes.
Procesos culinarios	Para verduras y hortalizas un mínimo de 5 técnicas culinarias diferentes. Para carnes y pescados un mínimo de 3 técnicas culinarias diferentes. Para huevos un mínimo de 2 técnicas culinarias diferentes.

Por su parte, el Decreto no contempla de forma específica este aspecto en su desarrollo, limitándose a promover el uso de técnicas culinarias que preserven el valor nutricional y minimicen la adición de grasas (vapor, horno, plancha, sofritos, salsa de tomate, etc.), restringiendo la frecuencia de frituras.

- **Otros requisitos nutricionales**

En ambos casos se apuesta por el uso de agua como bebida exclusiva en el comedor escolar.

Se fomenta el consumo de alimentos integrales, siendo el Decreto algo más exigente en este punto, obligando a la presencia de pan integral al menos 2 veces a la semana y al menos 4 veces al mes arroz o pasta integral. Por su parte, EVACOLE establece una presencia mínima de pan integral de 1 vez a la semana y, en cuanto a los cereales, aunque no hace mención específica, sí queda recogido en el PPT que debe de ofertarse la variedad integral en arroz / pasta al menos 1 vez a la semana.

Tanto el Decreto como EVACOLE coinciden en el uso de sal yodada para condimentar las elaboraciones y limitan el uso de potenciadores del sabor. Además, EVACOLE penaliza la presencia de otros ingredientes poco saludables como almidones modificados, harinas refinadas, aceites refinados, grasas trans, azúcar añadido, edulcorantes y colorantes artificiales.

En cuanto al tipo de grasa que hay que utilizar en la elaboración de los platos, ambos coinciden en el uso de aceite de oliva virgen extra (AOVE) para las preparaciones en crudo, aunque el Decreto en estos casos también permite el uso de aceite de oliva virgen, sin la denominación de extra. Igualmente, para el cocinado EVACOLE dispone el AOVE, permitiendo, en el caso de las frituras, el uso de aceite de oliva, aceite de orujo de oliva o aceite de girasol alto oleico ($\geq 75\%$). En contraposición, el Decreto recomienda preferentemente el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico para el cocinado de los alimentos (siempre que no se trate de preparaciones en crudo), incluidos los fritos.

- **Prohibición de venta de alimentos y bebidas no saludables**

En ambas estrategias es contundente la prohibición de la venta, promoción y distribución de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal, azúcares y cafeína dentro de los centros educativos. Como alternativa, se debe de priorizar la oferta de otros productos más saludables característicos de la dieta mediterránea (verduras, legumbres, frutas, etc.). Esto afecta directamente a máquinas expendedoras, cafeterías, cantinas y cualquier otro punto de venta o consumo dentro de las instalaciones escolares.

- **Dietas especiales**

El Decreto establece la obligación explícita de ofrecer menús especiales para el alumnado que lo requiera por motivos de salud (alergias, intolerancias, celiaquía, diabetes, etc.) o por motivos éticos o religiosos (dietas vegetarianas/veganas, sin cerdo, etc.). Se debe garantizar que estas adaptaciones sean nutricionalmente completas, seguras y supervisadas, o bien, disponer de los medios adecuados para la conservación y consumo de menús proporcionados por las familias sin peligro.

EVACOLE también contempla la necesidad de adaptar los menús a los alumnos con alergias o intolerancias alimentarias, aunque no hace mención a aquellas dietas especiales por motivos éticos, religiosos o culturales. No obstante, el PPT sí hace referencia a este tipo de menús alternativos.

- **Aspectos medioambientales**

El Decreto, en su artículo 4, incentiva activamente el uso de alimentos frescos, de temporada y de producción local, alineándose con principios de sostenibilidad, reducción de la huella de carbono y apoyo al sector primario. Además, establece la obligación de incorporar medidas para minimizar la generación de residuos y el desperdicio alimentario, garantizar su recogida separada para reciclaje, reducir el uso de envases monodosis y asegurar la correcta gestión de residuos como el aceite culinario, en coherencia con la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Si bien EVACOLE no tiene un apartado explícito de sostenibilidad en las guías que conforman esta estrategia, en el PPT sí hace referencia a los criterios de sostenibilidad del Plan, que se fijan para cada curso escolar. Dichos criterios están dirigidos a fomentar la presencia de alimentos de temporada, de proximidad y ecológicos.

- **Información a las familias**

Ambas estrategias coinciden en resaltar la importancia de la comunicación transparente y proactiva con las familias sobre la planificación mensual de los menús, las adaptaciones dietéticas y la promoción de hábitos saludables en el hogar. Se establece la obligación de orientar con menús complementarios para las cenas, así como facilitar la información de manera clara, indicando de forma correcta el nombre del plato, la técnica culinaria empleada y el listado de alérgenos. Esta información deberá de estar accesible por medios físicos (tablón de anuncios) o digitales (página web).

4. POSICIONAMIENTO DE CODINAN: RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

Basándonos en la normativa vigente, las directrices del Plan EVACOLE y las recomendaciones de la AESAN más actualizadas recogidas en el documento *“Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles complementadas con recomendaciones de actividad física para la población española”* publicado en diciembre de 2022, desde CODINAN establecemos los siguientes criterios imprescindibles para la elaboración de menús escolares.

4.1. Criterios nutricionales

- **Valores de energía y macronutrientes en el menú escolar**

Los menús ofertados deben de ajustarse a unos márgenes de aporte de energía y macronutrientes adaptados a los distintos rangos de edad de los usuarios del comedor escolar.

Propuesta de CODINAN

Los menús escolares deben cubrir entre el **30-35% de las necesidades energéticas diarias** del alumnado.

Para los criterios de energía y macronutrientes se tomarán como referencia los rangos recogidos en el PPT y que están calculados en base al Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre Ingestas Nutricionales de Referencia para la población española. Número de referencia: AESAN-2019-003 (Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 22 de mayo de 2019).

Tabla 5. Rangos de energía y macronutrientes (adaptado del PPT 2024)										
Grupo escolar	Sexo	ENERGÍA (tolerancia 10%)			Grasas (30-35%) gramos		Proteínas (12-15%) gramos		Hidratos de carbono (50-58%) gramos	
		35% Kcal/día	Límite inferior	Límite superior	Límite inferior	Límite superior	Límite inferior	Límite superior	Límite inferior	Límite superior
Infantil 2º ciclo 3-6 años	---	486	Mínimo	437	14,6	17,0	13,1	16,4	54,6	63,4
			Máximo	534	17,8	20,8	16,0	20,0	66,8	77,4
Primaria 7-12 años	---	675	Mínimo	607	20,2	23,6	18,2	22,8	75,9	88,0
			Máximo	724	24,1	28,2	21,7	27,2	90,5	105,0
Secundaria 13-15 años	---	867	Mínimo	780	26,0	30,3	23,4	29,3	97,5	113,1
			Máximo	954	31,8	37,1	28,6	35,8	119,3	138,3

- **Estructura del menú**

El menú debe de respetar la estructura tradicional de nuestra cultura, en la que se incluye un primer plato, un segundo plato y un postre, acompañado de pan y bebida. Mientras que el primer plato lo habitual es que esté formado por una única preparación, en el segundo plato se puede incluir igualmente una única preparación o bien dividirlo en dos, incluyendo en este último caso una guarnición.

Propuesta de CODINAN

El menú que se oferte en el comedor escolar deberá estar compuesto por:

- ✓ Primer plato
- ✓ Segundo plato
- ✓ Guarnición (opcional)
- ✓ Postre
- ✓ Pan y bebida

Este sistema permite la incorporación de platos típicos de nuestra gastronomía que, en caso de tener que ajustarse a una estructura estricta con presencia de guarnición, se quedarían fuera del menú escolar.

Además, esta estructura debe de ir acompañada de flexibilidad en cuanto al tipo de alimentos que deben de incluirse dentro de cada plato. El foco de atención debe de estar dirigido, no tanto a las categorías de los alimentos, como a las proporciones que deben de ocupar estos dentro del menú para poder alcanzar los criterios de energía y macronutrientes fijados.

- **Frecuencias de consumo**

Para calcular las frecuencias de consumo para los distintos grupos de alimentos se han tenido en cuenta varios factores. En primer lugar, se ha realizado un ejercicio de proporcionalidad. Es decir, a partir de las recomendaciones de consumo de referencia establecidas por la AESAN se ha aplicado una extrapolación al número y tipo de comida que se lleva a cabo en el comedor escolar. Además, se han tenido en cuenta factores culturales y de hábitos dietéticos de la población, con el fin de mejorar la aceptación del menú y aplicar compensaciones a los excesos o defectos del conjunto de la alimentación del colectivo.

Para mejorar la comprensión del proceso se expone, a modo de ejemplo, el cálculo de la frecuencia de consumo para el pescado:

1. La AESAN recomienda un consumo de al menos 3 raciones de pescado a la semana.
2. En España la tradición es incluir el pescado tanto en la comida del mediodía (almuerzo) como en la cena.
3. El usuario del comedor hace 5 comidas semanales en el centro escolar, del total de las 28 comidas principales que se consumen a lo largo de una semana (7 desayunos, 7 almuerzos, 7 meriendas y 7 cenas).
4. Aplicando el principio de proporcionalidad y teniendo en cuenta factores culturales y de hábitos de consumo, si la recomendación son 3 raciones semanales para repartir en 14 comidas (7 almuerzos y 7 cenas), en el comedor escolar (5 almuerzos) se deberá de incluir como máximo una ración a la semana. Sin embargo, debemos tener en cuenta que el pescado es un alimento que a los niños les cuesta más consumirlo y que, por tanto, se debe promocionar más en el entorno escolar, pudiendo ofrecerse $\frac{1}{2}$ ración más a la semana complementando algún plato.

En la siguiente tabla se recogen las recomendaciones de consumo establecidas por la AESAN para los principales grupos de alimentos aplicables a la población general, y que serán las que se tomen como base para calcular las frecuencias de consumo en el comedor escolar.

Tabla 6. Recomendaciones dietéticas de la AESAN	
ALIMENTO	RECOMENDACIÓN CONSUMO AESAN
Verduras y hortalizas	Al menos 3 raciones diarias
Frutas	2-3 raciones diarias
Patatas	Consumo moderado (no especifica cantidades)
Cereales (pan, arroz, pasta, etc)	3-6 raciones diarias
Legumbres	Al menos 4 raciones semanales (hasta llegar a un consumo diario)
Frutos secos	Al menos 3 raciones semanales (hasta llegar a un consumo diario)
Pescado	Al menos 3 raciones semanales
Huevo	Máximo 4 raciones semanales
Lácteos	Máximo 3 raciones diarias
Carne	Máximo 3 raciones semanales
Aceite de oliva (preferiblemente virgen/virgen extra)	En todas las elaboraciones
Procesados con alto contenido en azúcares, grasas y sal	Evitar o minimizar el consumo
Mantequillas y otras grasas saturadas	Reducir el consumo
Bebidas azucaradas y edulcoradas	Evitar o minimizar el consumo
Bebidas energéticas	Menores de 18 años evitar el consumo

Propuesta de CODINAN

Sobre la base de la proporcionalidad calculada y teniendo en cuenta factores culturales y de hábitos de consumo poblacionales, CODINAN recomienda la siguiente frecuencia de consumo para los distintos grupos de alimentos que componen el menú escolar semanal:

Tabla 7. Propuesta de CODINAN para las frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos en el comedor escolar		
Grupo de alimento	Frecuencia recomendada	Justificación
Verduras y hortalizas	1 ración diaria	Las verduras son un grupo de alimentos con una baja frecuencia de consumo en la población infantil. Potenciar su presencia en los comedores escolares se presenta como una tarea imprescindible, en virtud de los beneficios que reporta a la salud. Al ser un tipo de alimento muy versátil que puede ser incluido en cualquier ingesta que se realice a lo largo del día, el asegurar una ración diaria en el menú escolar permite completar fácilmente el resto de raciones a lo largo del día hasta llegar al mínimo recomendado. Pueden estar presentes en primer plato, segundo plato y/o guarnición dentro del menú escolar. Alternar preparaciones en crudo y cocinadas a lo largo de la semana, de tal manera que en un cómputo de 4 semanas la mitad de verduras ofertadas sean cocinadas y la otra mitad en crudo.
Frutas	4-5 raciones semanales	Al igual que ocurre con las verduras, el consumo de frutas en la población infantil dista mucho de lo recomendado, motivo por el cual se debe de asegurar una presencia diaria (o casi diaria) dentro del menú escolar. El resto de raciones hasta alcanzar la recomendación diaria pueden ser incluidas como postre de la cena o bien formando parte de los desayunos o meriendas. Se debe de ofrecer en el menú como postre principal. Priorizar la fruta de temporada y de cercanía.

Tabla 7. Propuesta de CODINAN para las frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos en el comedor escolar

Grupo de alimento	Frecuencia recomendada	Justificación
Legumbres	2 raciones semanales	Aunque la recomendación es aumentar su consumo hasta llegar a una frecuencia diaria, incluir un mayor número de raciones semanales en el menú escolar podría suponer el desplazamiento de otros grupos de alimentos. Para alcanzar el objetivo establecido por la AESAN, será necesario incluir las legumbres en otras ingestas que se realizan a lo largo del día como la cena, desayunos o meriendas, usando para ello otro tipo de preparaciones diferentes al guiso tradicional (cremas, humus, ensaladas, falafel, etc.).
Pescado	1-1,5 raciones semanales	La presencia de más raciones de pescado semanales podría suponer el desplazamiento de otros grupos de alimentos en el menú escolar. Incluir al menos 2 raciones de pescado azul al mes. No incluir especies altas en mercurio (atún rojo, pez espada/emperador, tiburón y lucio) en menores de 10 años y en los mayores de 10 años incluir como máximo 1 vez al mes. Priorizar las especies de menor impacto ambiental como la pesca salvaje (calamares, salmón, bacalao o merluza), la de los peces pequeños que forman grandes bancos (sardina, arenque o caballa) o algunas especies de acuicultura (salmón, trucha, moluscos bivalvos).
Carnes	Máximo 1 ración semanal + ½ ración adicional cada dos semanas	La población es una gran consumidora de carne y la ingesta media sobrepasa en gran medida la recomendación establecida. Por tanto, el comedor escolar debe ser prudente a la hora de incluirla en el menú semanal. Además, la presencia de más raciones de carne semanales en el menú escolar dejaría un margen muy estrecho para incluir este alimento en el resto de ingestas que se llevan a cabo fuera del comedor. Priorizar carnes blancas y magras (menos del 10% de materia grasa). Carnes rojas máximo 1 vez al mes.
Huevos	1-1,5 raciones semanales	La presencia de más raciones de huevo semanales en el menú escolar dejaría un margen muy estrecho para incluir este alimento en el resto de ingestas que se llevan a cabo fuera del comedor. Priorizar huevos procedentes de gallinas criadas en libertad (camperas).
Cereales y patata	1,5 –2 raciones diarias. 0,5 –1 ración corresponderá al pan que acompaña al menú	El almuerzo es la comida más contundente del día. Por tanto, debe tener una ración de alimentos ricos en hidratos de carbono como mínimo o, incluso, ración y media o dos raciones, si incluimos el pan. Al ser un grupo de alimentos muy versátil que puede ser incluido en cualquier ingesta que se realice a lo largo del día, resulta sencillo completar fácilmente el resto de raciones a lo largo del día en función del gasto calórico que se lleve a cabo. Ofrecer la mayor variedad posible (arroz, pasta, cuscús, quinoa, patata, etc.) Al menos 2 veces a la semana el pan será integral y 4 veces al mes la pasta/arroz debe de ser integral, aunque la tendencia debe ser a que se vaya sustituyendo de forma progresiva los productos refinados por productos integrales.
Frutos secos	0-2 raciones semanales	El resto de raciones hasta llegar a la ingesta recomendada se puede consumir como snack o bien como ingredientes de cualquier preparación que se ingiera a lo largo del día Las variedades empleadas deben ser las que no lleven sal, grasas ni azúcares añadidos. Evitar el consumo de piezas enteras en niños menores de 5 años. En estas edades, para que puedan ser incluidos en el menú, se deberá de adaptar su presentación para evitar atragantamientos (desmenuzar o triturar).

Tabla 7. Propuesta de CODINAN para las frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos en el comedor escolar

Grupo de alimento	Frecuencia recomendada	Justificación
Lácteos	0-1 ración semanal	Una mayor presencia de lácteos en el menú a modo de postre podría suponer un desplazamiento en el consumo de frutas, dificultando lograr el objetivo establecido para este grupo de alimentos. Los lácteos se suelen incluir con mayor frecuencia en desayunos y meriendas, donde es frecuente recomendarlos. Por tanto, no es tan necesario que se incluyan en las comidas del mediodía. Priorizar los lácteos naturales, sin azúcar añadido ni edulcorantes y bajos en sal.
Precocinados	0-1 ración mensual	Limitar al máximo la presencia de estos productos en el menú escolar y, en todo caso, cuidar su calidad.

Para el cálculo del tamaño de las raciones se toma como referencia a modo orientativo los datos del Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús (Russolillo G, Marques I) que aparecen recogidos en formato de tabla en el “Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos”. Así mismo, se tendrá en cuenta la modificación de los valores del tamaño orientativo de las raciones de pan (acompañamiento) para los grupos de edad 3 – 6 y 7 – 12 años. Fuente Perseo, P. (2008). Guía de comedores escolares. Ministerio de Sanidad y Consumo.

- **Diversidad de recetas, rotación intra-grupo y técnicas culinarias**

La variedad es clave para la aceptación de los menús, la adquisición de conocimientos y el aporte de diferentes nutrientes.

Propuesta de CODINAN

Adoptar los requerimientos recogidos en el Plan EVACOLE y que aparecen contemplados en la Tabla 4 del presente documento.

Resulta fundamental que la oferta de menús en los comedores escolares se caracterice por una variedad nutricional, culinaria y de técnicas de cocción. Esta variedad es crucial para asegurar que los escolares reciban una dieta completa y equilibrada que no solo cubra sus necesidades energéticas, sino que también les proporcione un amplio espectro de micronutrientes esenciales como vitaminas y minerales, previniendo la aparición de carencias nutricionales.

Además, la diversidad de recetas y métodos de cocción, dando siempre prioridad a las técnicas más saludables como el horneado, el salteado o la plancha en lugar de la fritura, no solo mantiene la calidad nutricional de los alimentos al preservar sus propiedades, sino que también hace la comida más atractiva y menos monótona para los niños. Un menú variado fomenta la aceptación de nuevos sabores y texturas, contribuyendo a la formación de hábitos alimentarios saludables que perdurarán en el futuro. Así, el comedor escolar se convierte en una herramienta educativa clave para la promoción de la salud.

- **Requisitos nutricionales específicos**

Además de los criterios nutricionales descritos en los apartados anteriores, para asegurar una oferta alimentaria que garantice unos estándares mínimos de calidad nutricional, resulta necesario

complementar el protocolo con una serie de requisitos específicos relativos a la presencia y composición de ciertos alimentos y materias primas.

Propuesta de CODINAN

El agua debe de ser la bebida única y exclusiva en el menú escolar y, siempre que sea posible, esta agua debe ser del grifo, evitando el agua envasada en botellas de plástico.

El aceite utilizado para la elaboración de los platos será de oliva virgen o virgen extra, especialmente en las preparaciones en crudo. En el caso de las frituras, se permitirá el uso de aceite de oliva, de orujo de oliva, o girasol alto oleico ($\geq 75\%$).

La sal deberá de utilizarse de forma moderada y siempre será yodada.

Se limitará y, en la medida de lo posible, se evitará el uso de productos que contengan entre sus ingredientes potenciadores del sabor, edulcorantes, azúcares añadidos, almidones modificados, colorantes artificiales, grasas trans, o cualquier aditivo que indique que el producto está excesivamente procesado y sea de bajo valor nutricional, optando, siempre que sea posible, por alimentos primarios y de elaboración casera o poco procesados.

4.2 Dietas especiales

Proporcionar dietas adaptadas a las necesidades especiales en los comedores escolares es crucial para garantizar la salud, seguridad e inclusión de todos los escolares usuarios de este servicio.

Propuesta de CODINAN

Será obligatorio ofrecer menús especiales para el alumnado que lo requiera por motivos de salud (alergias, intolerancias, celiaquía, diabetes, etc.) o por motivos éticos o religiosos (dietas vegetarianas/veganías, halal, etc.). Se debe garantizar que estas adaptaciones sean nutricionalmente completas, seguras y supervisadas, o bien, disponer de los medios adecuados para la conservación y consumo de menús proporcionados por las familias sin peligro.

Al adaptar los menús, el centro escolar promueve un entorno de inclusión social donde ningún usuario se sienta excluido, permitiéndole compartir la comida con sus compañeros y participar plenamente en la vida escolar.

4.3. Aspectos medioambientales y de sostenibilidad

La preocupación por la salud no puede separarse de la responsabilidad ambiental. Los centros escolares deben ser un ejemplo de prácticas sostenibles.

Propuesta de CODINAN

Se debe de priorizar la compra de productos de temporada y de proximidad, contribuyendo de esta forma a reducir la huella de carbono asociada al transporte, al mismo tiempo que se da apoyo a la economía local. Para dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Decreto, al menos el 45 % de las raciones de frutas y hortalizas que se oferten serán de temporada.

Cuando sea posible, optar por productos con certificación ecológica, y todos aquellos que garanticen prácticas agrícolas más respetuosas con el medio ambiente, los cuales deben incluirse de forma progresiva y creciente en el menú escolar. Para dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Decreto, al menos el 5 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados serán de producción ecológica. Alternativamente, al menos 2 platos principales de comida al mes serán de productos ecológicos.

Implementar medidas para minimizar la generación de residuos alimentarios, como el ajuste de las raciones, la reutilización de excedentes aptos para el consumo y la promoción del consumo consciente, según lo establecido en la ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Fomentar el uso de envases reutilizables o reciclables, y reducir al máximo los plásticos de un solo uso en el comedor, en consonancia con el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases.

Establecer sistemas de recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases, papel) para facilitar su reciclaje y dar cumplimiento a la ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

4.4. Información a las familias

La comunicación con las familias es un pilar fundamental para el éxito de las políticas nutricionales en el entorno escolar.

Propuesta de CODINAN

- **Transparencia en los menús:** Los menús semanales o mensuales deben ser accesibles y entregados a las familias con la suficiente antelación. Deben incluir información clara sobre los platos, los ingredientes principales, las técnicas culinarias y los alérgenos presentes.
- **Información sobre adaptaciones dietéticas:** Detallar los procedimientos y opciones disponibles para el alumnado con necesidades dietéticas especiales (alergias, intolerancias y dietas motivadas por religión o estilos de vida, etc.), garantizando la tranquilidad y seguridad de las familias.
- **Fomento de hábitos saludables en el hogar:** Aprovechar los canales de comunicación para ofrecer recomendaciones sobre cenas complementarias al menú escolar, desayunos saludables y pautas generales para promover hábitos de vida activos y una alimentación equilibrada en el ámbito familiar.
- **Programas de educación nutricional:** Informar a las familias sobre las actividades de educación nutricional que se realizan en el centro y promover su participación en talleres o charlas informativas.

4.5. Diseño de los menús escolares

El recientemente publicado Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, establece en su artículo 9 que la oferta

alimentaria de los comedores escolares deberá estar supervisada por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Propuesta de CODINAN

El profesional con mayores conocimientos sobre nutrición humana y dietética en el territorio español es el graduado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Por ello, desde CODINAN consideramos que esta es el dietista-nutricionista la figura más capacitada para llevar a cabo el diseño y supervisión de los menús servidos en los comedores escolares.

Con relación al Decreto 315/2025, el Dictamen del Consejo de Estado de 6 de marzo de 2025 (Dictamen referencia 59/2025) dice:

(...) Sin ánimo exhaustivo, en la Orden ECI/332/2008, de 13 de febrero, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Médico, se prevé la adquisición de conocimientos específicos sobre los principios básicos de la nutrición humana, las patologías de la nutrición y la nutrición infantil, sobre nutrición y dietoterapia y para la valoración del estado nutricional de las personas y la elaboración de una dieta adecuada a las distintas circunstancias.

Una evidente relación con la nutrición humana y la dietética poseen los profesionales médicos especialistas en Endocrinología y Nutrición (Orden SCO/3122/2006, de 20 de septiembre, por la que se aprueba y publica el programa formativo de la especialidad de Endocrinología y Nutrición) y en Pediatría (Orden SCO/3148/2006, de 20 de septiembre, por la que se aprueba y publica el programa formativo de la especialidad de Pediatría y sus Áreas Específicas).

También cuentan con formación acreditada quienes ostenten los títulos de grado obtenidos conforme a lo previsto en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, profesión sanitaria regulada, contemplada en el artículo 7.2.g) de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.

Y asimismo poseen ese tipo de formación los técnicos de Formación Profesional en Dietética (Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas).

Son, por tanto, tres las profesiones que, sin ánimo exhaustivo, se identifican como portadoras de competencia específica en nutrición humana y dietética. De ellas, dos son de perfil universitario (profesionales sanitarios titulados, en el sentido del artículo 2 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias), las de médico especialista en Endocrinología y Nutrición y la de dietista-nutricionista, mientras que la tercera, la de técnico superior en Dietética (TSD), es del área de formación profesional (art. 3 de la Ley 44/2003).

Que la supervisión se lleve a término por un dietista-nutricionista, por ser el profesional sanitario titulado que, en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética ostenta una formación específica o cualitativamente más idónea que cualquiera del resto de profesiones sanitarias que tienen formación (y, por tanto, competencias) en materia de nutrición, se apoya en su idoneidad en otra serie de argumentos jurídicos. La Orden SCO/3122/2006 recoge el programa formativo para los profesionales de medicina especializada en Endocrinología y Nutrición. Por su parte, las competencias del dietista-nutricionista están establecidas en la Orden CIN/7330/2009. De la comparativa de ambas normas se puede observar que mientras que la Orden CIN/7330/2009 incluye competencias para todo lo alimentario (seguridad alimentaria incluida), la Orden SCO/3122/2006 establece una formación más

especializada en un ámbito concreto y limitado, el de la fisiopatología, las manifestaciones clínicas y las actuaciones (también preventivas) en todos los procesos patológicos endocrinológicos y en las alteraciones del metabolismo y de la nutrición humana.

Respecto a la comparativa de competencias con los TSD, la idoneidad de los dietistas-nutricionistas frente a esta figura queda determinada por la propia regulación de los estudios de TSD. El Real Decreto 536/1995, de 7 de abril, por el que se establece el título de técnico superior en Dietética y las correspondientes enseñanzas mínimas, establece:

«2.3.1 Entorno profesional y de trabajo. (...) El técnico en dietética se integrará en un equipo de prevención y asistencia sanitaria, formado por otros técnicos de su nivel, coordinado y dirigido por un facultativo»

Las referencias al *facultativo* al que ha de reportar y frente al que ha de responder el TSD, en su propia norma, son hasta 10. Es decir, aunque el ejercicio se lleve a término en el mismo sector sanitario, el TSD no puede ejercer de forma autónoma o independiente, ni es facultativo, sino *profesional del área sanitaria de formación profesional*. Los Tribunales han tenido en cuenta la regulación que exige supervisión para, por ejemplo, denegar la creación de un Colegio profesional de TSD: *v.gr.*, Sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Illes Balears, Sala de lo Contencioso-Administrativo, de 17 de julio de 2013, ROJ STSJ BAL 844/2013:

«no teniendo los Técnicos Especialistas Sanitarios ese rango o nivel de estudios superiores, sino una formación profesional, su ejercicio profesional está supeditado a la supervisión de aquellos».

En conclusión, la mayor idoneidad del dietista-nutricionista para la labor de diseño y supervisión de los menús escolares se deduce de un análisis de competencias contenidas en normas y resoluciones de órganos judiciales y consultivos y se deriva de la mayor especialización, especificidad y capacidad cuantitativamente hablando.

De hecho, en Andalucía estas competencias ya fueron asumidas temporalmente por dietistas-nutricionistas. Durante los cursos escolares de 2010-2011 hasta 2014-2015, la SANCYD (Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética) colaboró con el ISE Andalucía (Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos), ahora integrado en la Agencia Pública Andaluza de Educación, en la supervisión de los menús servidos en los comedores escolares andaluces. Dicha actividad fue llevada a cabo íntegramente por dietistas-nutricionistas colegiados en CODINAN, siendo su función principal la de validar y supervisar mensualmente los menús que elaboraban las empresas de restauración colectiva adjudicatarias para el servicio de comedor en los centros públicos andaluces, verificando el cumplimiento de las directrices incluidas en el PPT.

5. CONCLUSIONES

La elaboración de menús escolares es una tarea de gran responsabilidad que incide directamente en la salud pública y el desarrollo de la sociedad. CODINAN reitera la necesidad de que esta labor sea llevada a cabo y supervisada por dietistas-nutricionistas, profesionales cualificados y capacitados para asegurar el cumplimiento de la normativa vigente y las mejores prácticas nutricionales, desde una perspectiva que integre la salud, la sostenibilidad y la educación.

El posicionamiento de CODINAN representa un enfoque integral y pragmático para la elaboración de menús escolares en la comunidad autónoma. Este documento de posicionamiento logra un equilibrio fundamental al cumplir con las directrices vinculantes del Real Decreto 315/2025, al tiempo que adapta y enriquece esta norma con la especificidad y el rigor del Plan EVACOLE que se venía aplicando en los centros escolares andaluces con anterioridad a la publicación del Decreto.

De esta manera, la aplicación de este posicionamiento asegura que los comedores escolares cumplan con los requisitos mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad definidos en el Decreto. Al mismo tiempo, al utilizar como base las directrices del Plan EVACOLE, que ya cuenta con años de implementación y consolidación en Andalucía, permite aprovechar un sistema ya establecido que ha demostrado su efectividad en la evaluación y mejora de la calidad nutricional en los colegios andaluces. Esto le permite no limitarse a las directrices generales del Decreto y adoptar mayor precisión y detalle en aspectos cruciales, como limitar a la baja la ingesta de carne o establecer rangos de referencia específicos para el aporte calórico y de macronutrientes.

Además, el posicionamiento consigue un alineamiento con las recomendaciones más actualizadas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), garantizando que los criterios de diseño de menús no solo cumplan con la normativa, sino que también estén alineados con la ciencia de la nutrición más reciente.

En conclusión, este posicionamiento demuestra que es posible aplicar la nueva normativa nacional de forma rigurosa y, a su vez, adaptarla para lograr menús más saludables y completos, gracias a la sólida base proporcionada por el Plan EVACOLE y las recomendaciones de la AESAN. Esto asegura un beneficio óptimo para la salud de los escolares, sentando las bases de hábitos alimentarios sostenibles para el futuro.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.
(https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-7659).
- Junta de Andalucía. Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE).
(<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/salud-vida/programas-salud/paginas/evaluacion-andalucia.html>)
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>).
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Ministerio de Consumo. Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles complementadas con actividad física para la población española. Diciembre 2022.
(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/RECOMENDACIONES_DIE_TETICAS.pdf).
- Programa PERSEO. Ministerio de sanidad y consumo (2008). Guía de comedores escolares.
(https://www.sennutricion.org/media/guia08_COMEDOR_ESCOLAR_txt.pdf).
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Madrid: Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad; 2010.
(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf).
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Consumo alimentario en España. Informe anual del consumo alimentario en España 2024.
(<https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/alimentacion/temas/consumo-y-tendencias-en-alimentacion/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/consumo-2024/informe-consumo-2024-baja.pdf>)