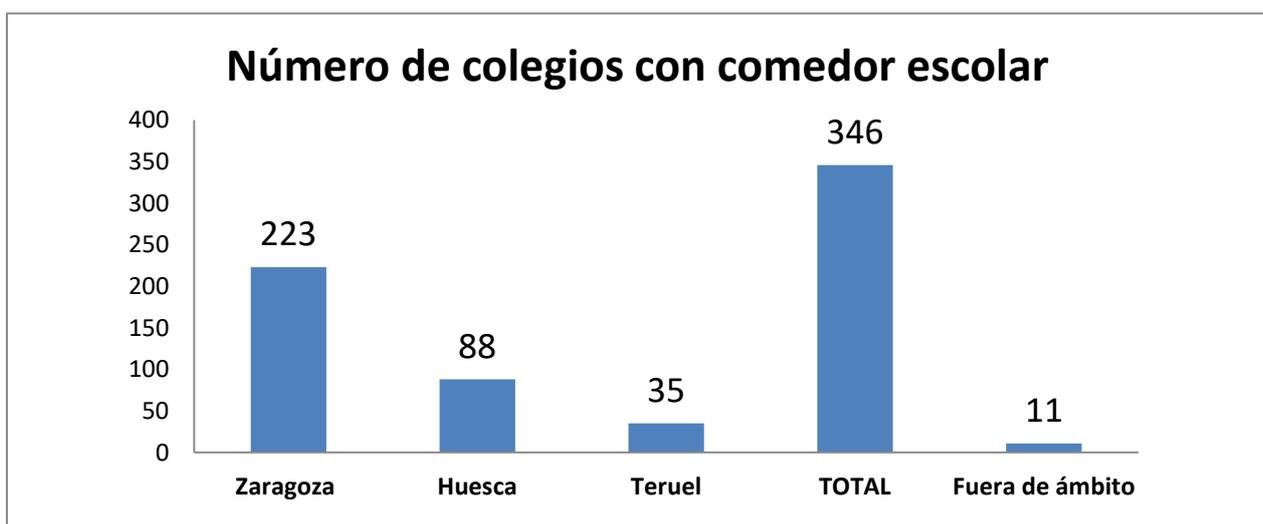


## **INFORME DE EVALUACIÓN DEL SUBPROGRAMA DE CONTROL NUTRICIONAL DE LOS COMEDORES ESCOLARES DE ARAGÓN EN EL CURSO ESCOLAR 2017-2018**

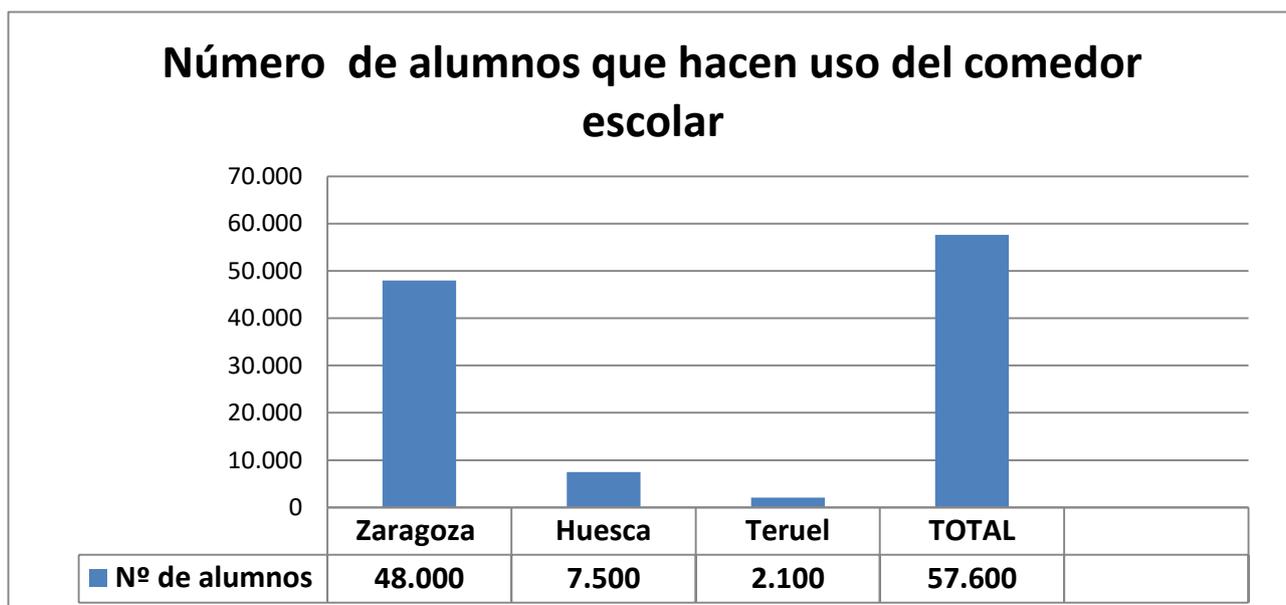
El control nutricional de los comedores escolares se enmarca dentro de las iniciativas encuadradas dentro de las políticas de promoción de la alimentación saludable y prevención de la obesidad infantil, con la finalidad de que se ofrezca a los escolares dietas equilibradas desde el punto de vista nutricional. La implementación de este Subprograma sigue las recomendaciones de la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón.

El estudio refleja los resultados obtenidos durante el curso académico 2017-2018 y permite evaluar el grado de desarrollo e implantación del Subprograma de Control Nutricional de los comedores escolares en los centros docentes de Aragón formando parte del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón. Se ha realizado sobre la base de los datos recogidos durante las actuaciones de control oficial en las inspecciones realizadas en los colegios por los Veterinarios de Administración Sanitaria.

El censo de colegios evaluados asciende a 346 perteneciendo 223 a la provincia de Zaragoza, 88 a la provincia de Huesca y 35 a la de Teruel. Quedan fuera del ámbito de aplicación del Subprograma un total de 11 colegios por escolarizar a alumnos con necesidades especiales, ser colegios veganos autorizados, escolarizar a alumnos mayores de 18 años etc.

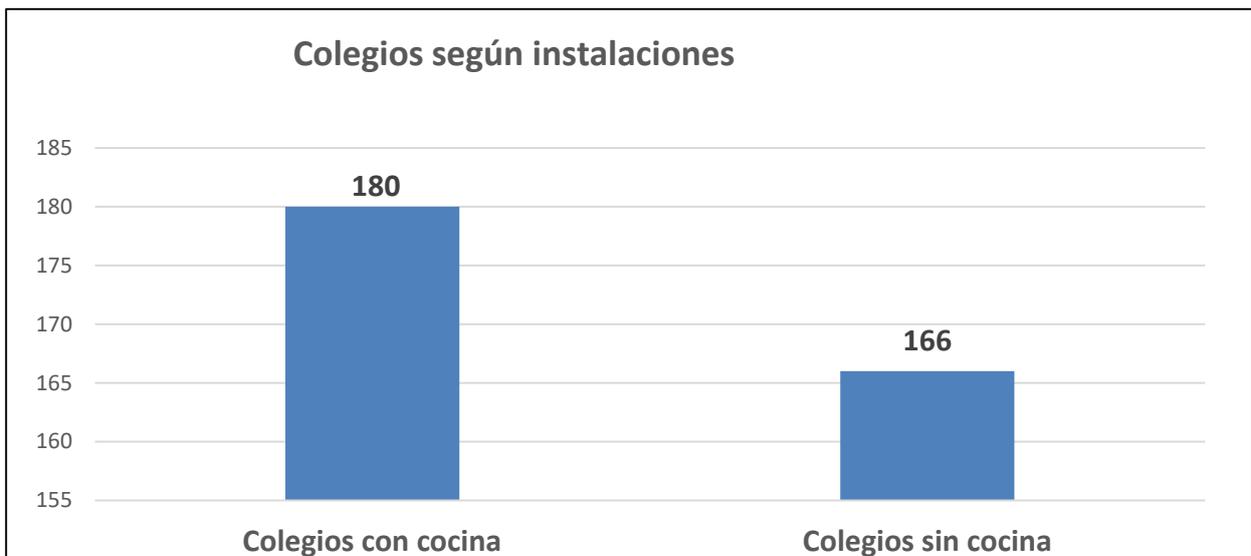
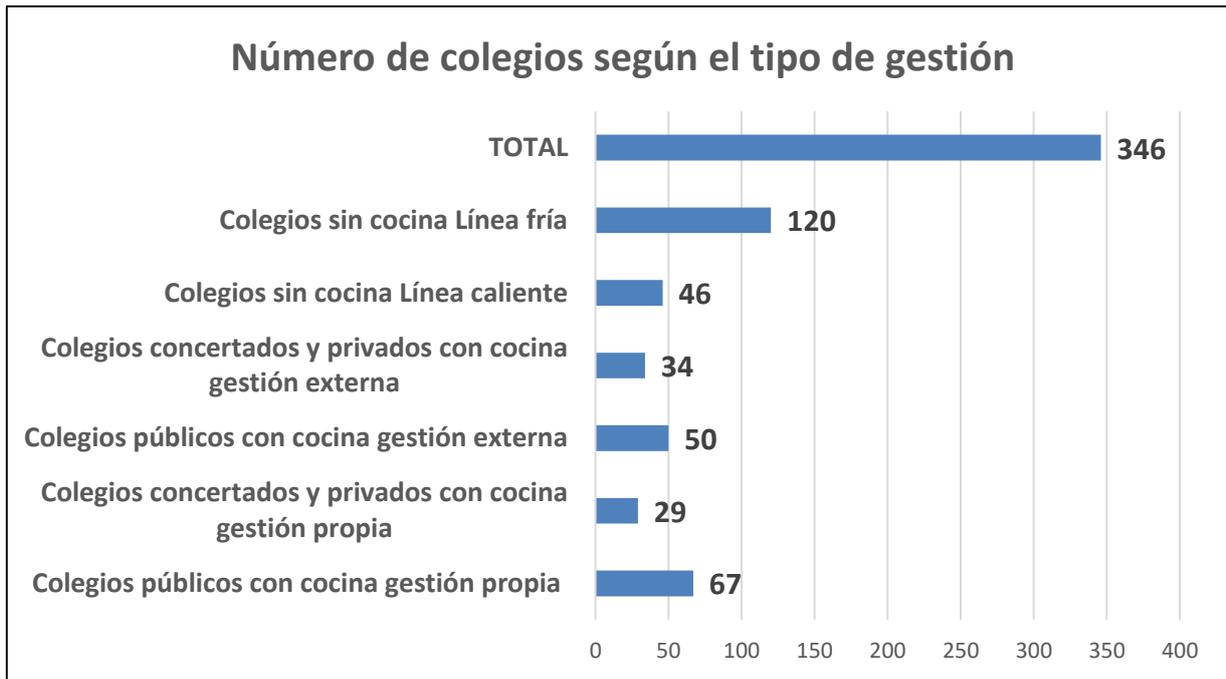


En este curso escolar el número de alumnos que hacen uso de los comedores escolares en Aragón es aproximadamente de 57.600 lo que supone que el 48% de los escolares utilizan este servicio. La mayor parte se encuentra en la provincia de Zaragoza con más de 48.000 alumnos, seguida de Huesca aproximadamente 7.500 y finalmente Teruel con alrededor de 2.100.



Según el tipo de colegio y el procedimiento de gestión de los comedores distinguimos las siguientes modalidades:

<b>Nº DE COLEGIOS SEGÚN EL TIPO DE GESTIÓN</b>	
Colegios públicos con cocina gestión propia	<b>67</b>
Colegios concertados y privados con cocina gestión propia	<b>29</b>
Colegios públicos con cocina gestión externa	<b>50</b>
Colegios concertados y privados con cocina gestión externa	<b>34</b>
Colegios sin cocina Línea caliente	<b>46</b>
Colegios sin cocina Línea fría	<b>120</b>
<b>TOTAL</b>	<b>346</b>



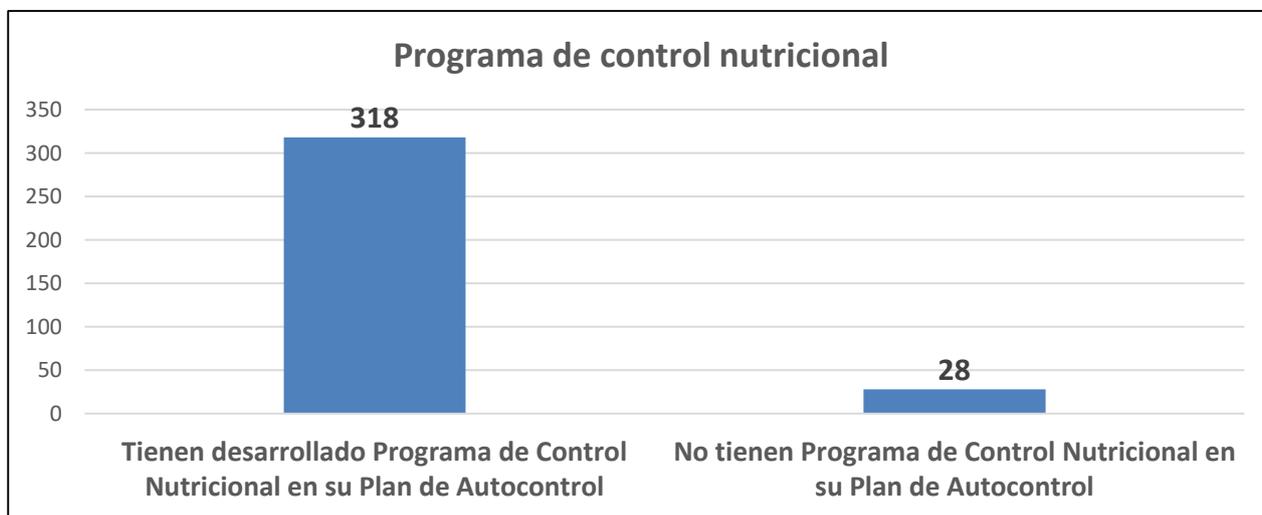
La gestión propia de las cocinas por parte de los colegios públicos se lleva a cabo bien por personal de las distintas administraciones a las que pertenece el colegio, es decir Diputación General de Aragón, Ayuntamientos o Comarcas, así como por aquellas AMPAS (Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos) que lo han solicitado.

Los colegios concertados y privados con cocina propia han creado sus propias empresas de gestión asociadas a la titularidad de los colegios.

Los colegios públicos, concertados y privados con cocina de gestión externa hacen uso de empresas autorizadas como cocinas centrales y de empresas de restauración, pero con elaboración en el propio colegio.

Los colegios sin cocina contratan los servicios de cocinas centrales y sirven los menús a través de la modalidad de línea caliente o de línea fría. En el curso escolar 2017-2018 las empresas que ofrecen estos servicios de restauración se elevan a 13.

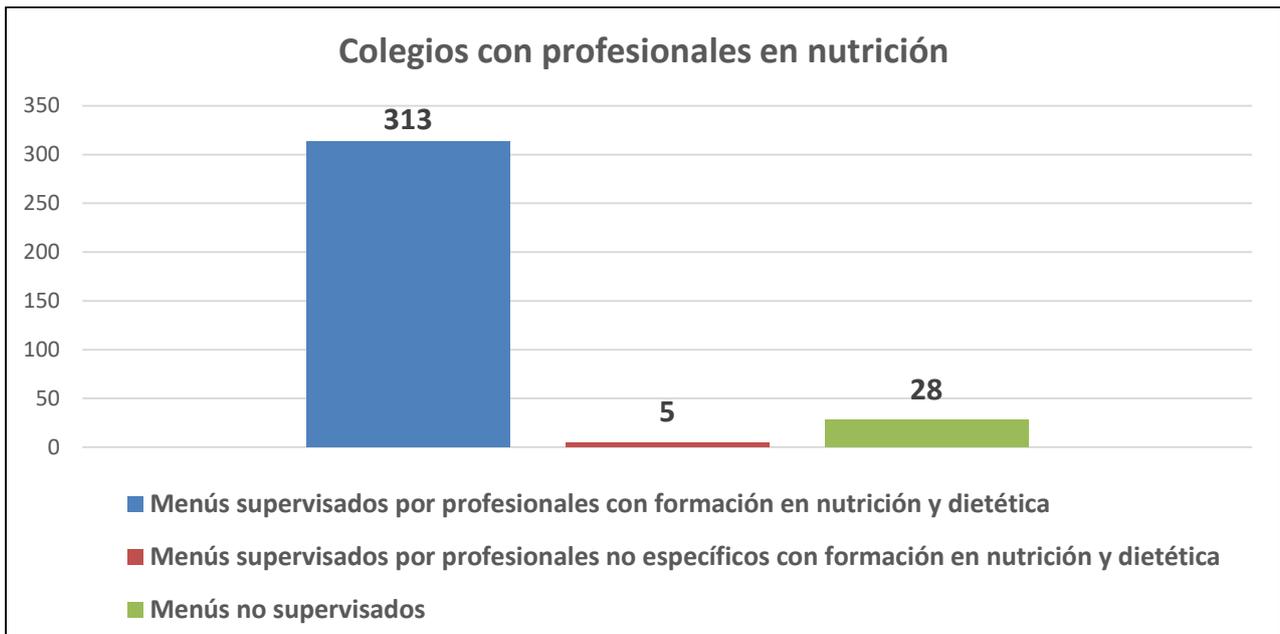
De los 346 colegios inspeccionados, 318 tienen desarrollado el Programa de Control Nutricional en su Plan de Autocontrol, lo que supone el 91% de los colegios. El 9% restante, que corresponde a 28 colegios, si bien no lo tienen desarrollado en su Plan de Autocontrol de manera estructurada, a través del control oficial sí que se les exige este requisito de manera que se va normalizando este supuesto.



Entre los colegios que no tienen implantado el Programa de Control Nutricional en su Plan de Autocontrol destacan los colegios públicos que suman 25 de los 28, 2 son colegios concertados y 1 es privado. Sin embargo, es de destacar que, debido a la labor inspectora, en 14 de los 28 colegios que no desarrollan el Programa se cumplen el 100% de las frecuencias de consumo semanales de las distintas categorías de alimentos. De los otros 14 restantes, 6 colegios cumplen con 13 de las 16 frecuencias que se inspeccionan y sólo en 8 de los colegios se observan deficiencias más notables.

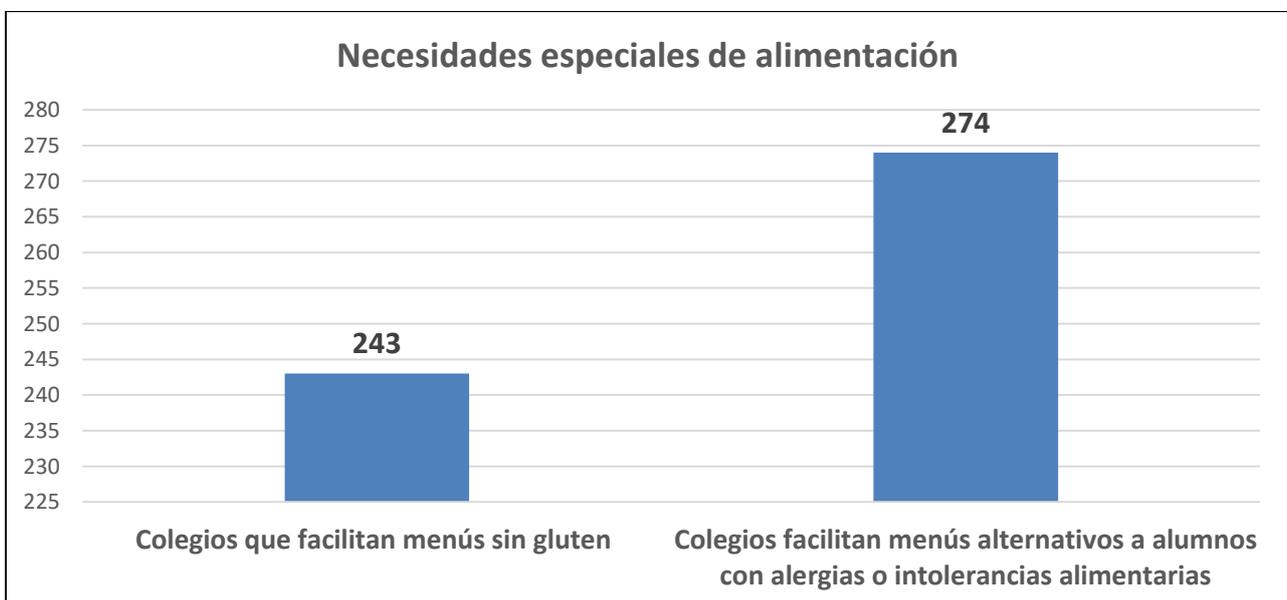
Los menús deben ser supervisados por profesionales con conocimientos en dietética y nutrición a fin de que los mismos sean equilibrados nutricionalmente según el grupo de edad de los mismos.

En el curso escolar 2017-2018 los menús fueron supervisados por profesionales en nutrición y dietética en 313 colegios, lo que supone el 90% de los mismos, frente al 8% o 28 colegios, en los que no se supervisaron. En 5 o en el 1% de los colegios, los menús son supervisados por profesionales no específicos en nutrición y dietética.



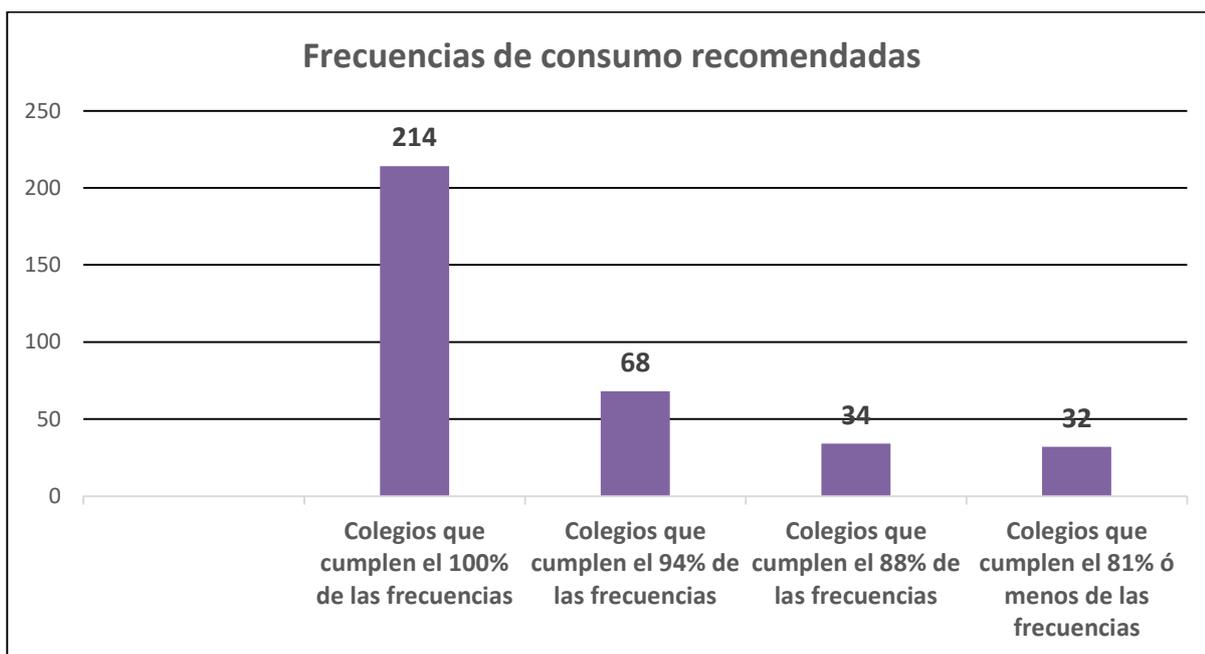
Respecto a los alumnos con necesidades especiales de alimentación referidas a alergias y otras intolerancias alimenticias se constata que los colegios facilitan menús alternativos a estos alumnos y que el 100% de estos alumnos tienen sus necesidades nutricionales cubiertas.

Colegios que facilitan menús sin gluten	243
Colegios facilitan menús alternativos a alumnos con alergias o intolerancias alimentarias	274



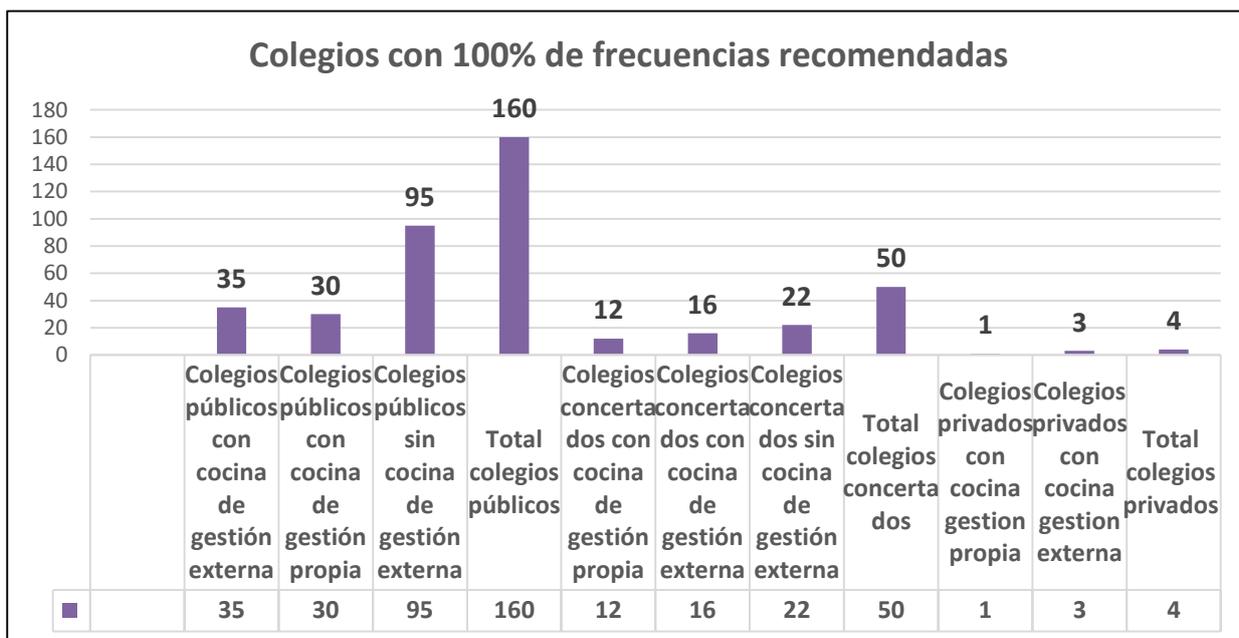
Uno de los objetivos es comprobar que los menús son acordes con las frecuencias de consumo recomendadas en la Guía de Comedores Escolares de Aragón. En total se han inspeccionado 346 colegios de los cuales 252 son públicos, 85 son concertados y 9 son privados.

Se constata que el nivel de cumplimiento de este requisito cada vez es más satisfactorio, de manera que, en 214 colegios, que representan el 62% del total de los colegios, los menús son acordes al 100% a las frecuencias de consumo recomendadas. En 68 colegios, que representan el 20% de los mismos, las frecuencias de consumo se cumplen en un 94%, es decir, cumplen 15 de las 16 frecuencias de consumo recomendadas y en 34 colegios que representan el 9% las frecuencias se cumplen en un 88% cumpliendo 14 de las 16 frecuencias recomendadas. Únicamente, en 32 colegios, que representan el 9% del total, el grado de cumplimiento de frecuencias es menor al 81%, cumpliendo 13 o menos de las recomendaciones.

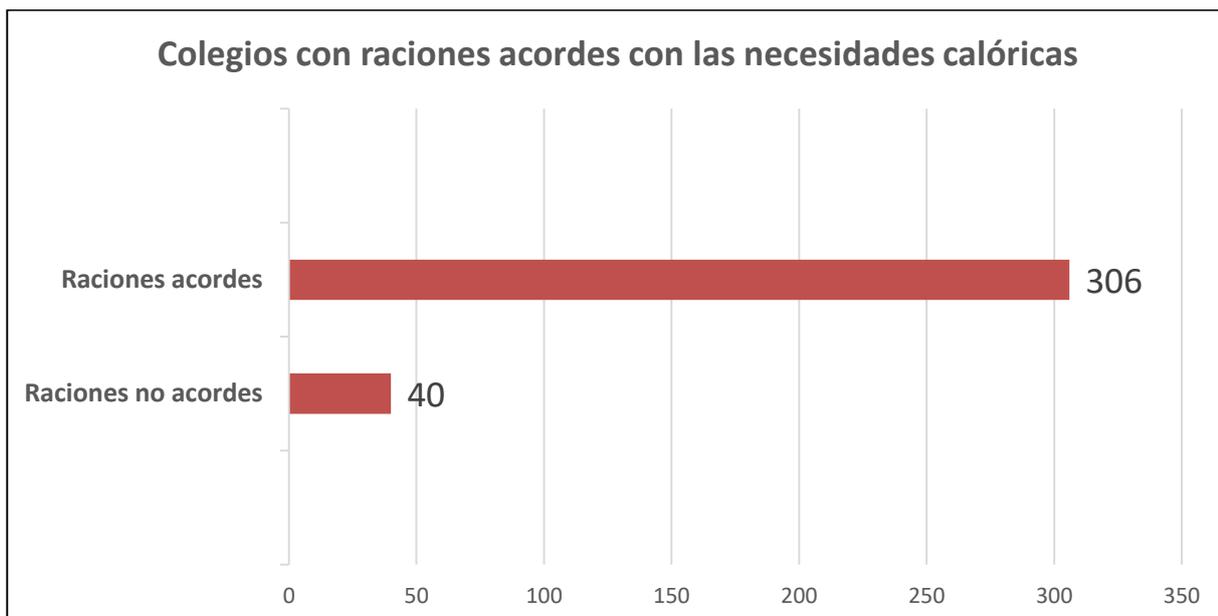


De los 214 colegios que cumplen todas las recomendaciones respecto a las frecuencias de consumo, 160 se corresponden con colegios públicos, 50 a colegios concertados y 4 a colegios privados.

<b>Colegios con 100% de frecuencias recomendadas</b>	
Colegios públicos con cocina de gestión externa	35
Colegios públicos con cocina de gestión propia	30
Colegios públicos sin cocina de gestión externa	95
<b>Total colegios públicos</b>	<b>160</b>
Colegios concertados con cocina de gestión propia	12
Colegios concertados con cocina de gestión externa	16
Colegios concertados sin cocina de gestión externa	22
<b>Total colegios concertados</b>	<b>50</b>
Colegios privados con cocina gestión propia	1
Colegios privados con cocina gestión externa	3
<b>Total colegios privados</b>	<b>4</b>



La comida principal que los escolares realizan en el centro de enseñanza debe aportar entre un 30-35% de la energía diaria necesaria. Por eso las raciones deben aportar las necesidades calóricas adecuadas a cada rango de edad que se indican en la Guía de Comedores Escolares de Aragón. Durante este curso escolar 306 colegios, que representan el 85% de los mismos, sirven sus menús con las raciones acordes con las necesidades calóricas de sus alumnos según su rango de edad.



De los 40 colegios no acordes con las necesidades calóricas, 31 son colegios públicos, 8 concertados y 1 es privado.



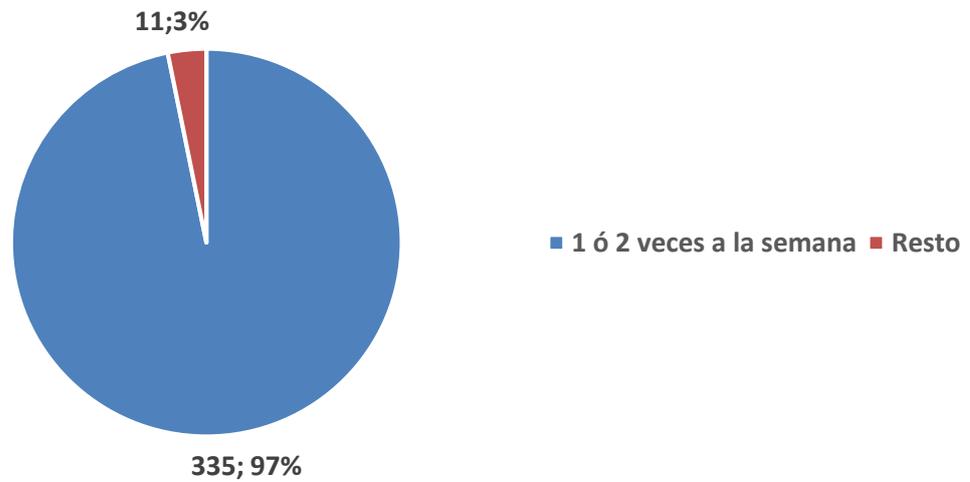
Los menús deben de incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos: cereales y derivados, hortalizas, verduras y tubérculos, legumbres, carnes, pescados y mariscos, huevos, fruta y lácteos según las frecuencias semanales o mensuales recomendadas para cada categoría de alimentos establecida en la citada Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón.

## PRIMEROS PLATOS

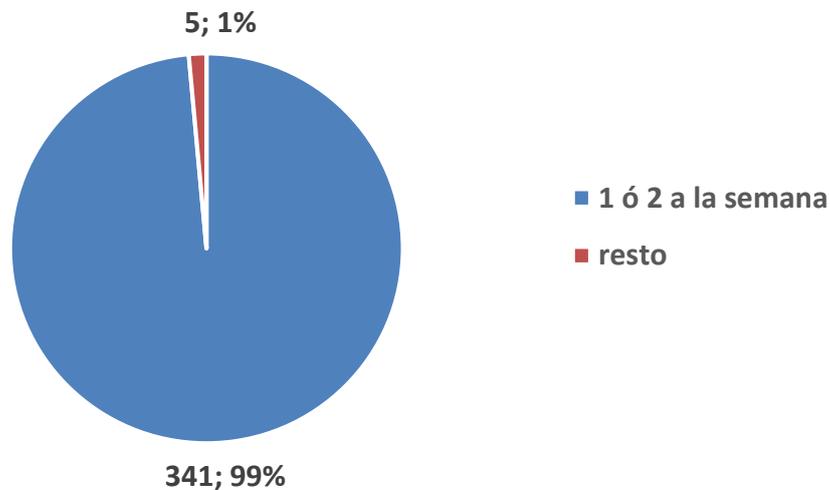
La recomendación de consumo para los primeros platos es: 1 día a la semana pasta, otro día arroz y 1-2 veces a la semana legumbres, hortalizas y verduras. Los resultados obtenidos por número de colegios y porcentaje se reflejan en los siguientes gráficos.



### Colegios que cumplen las recomendaciones de legumbres



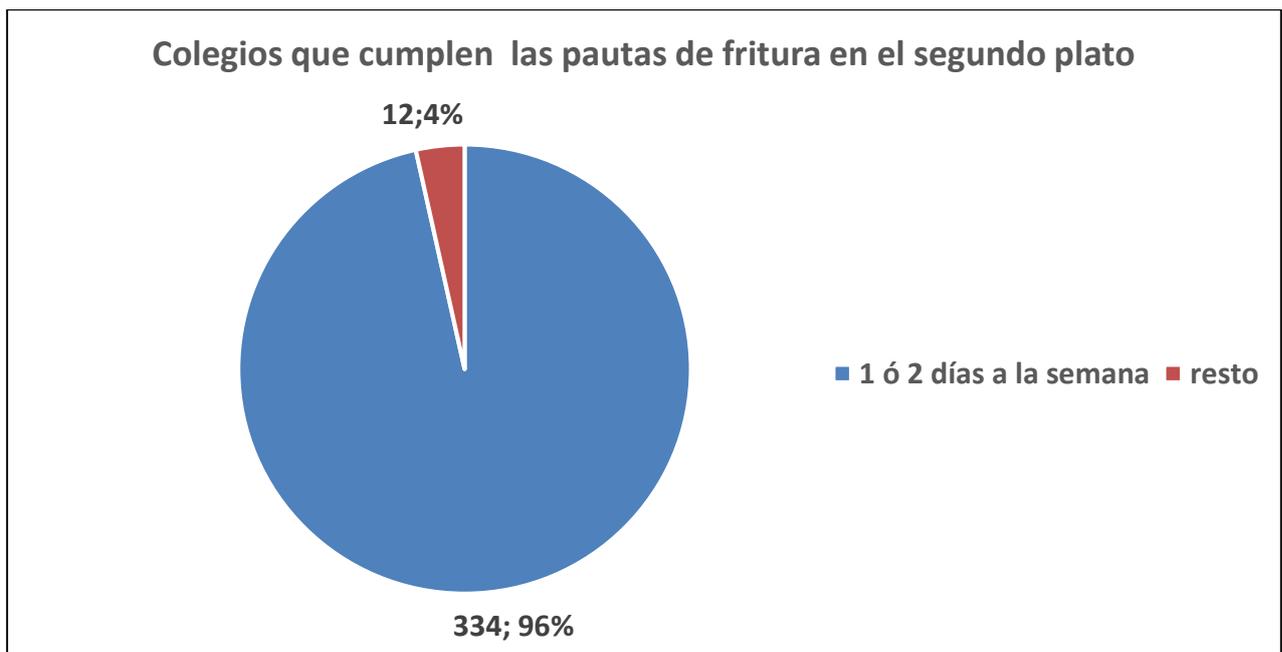
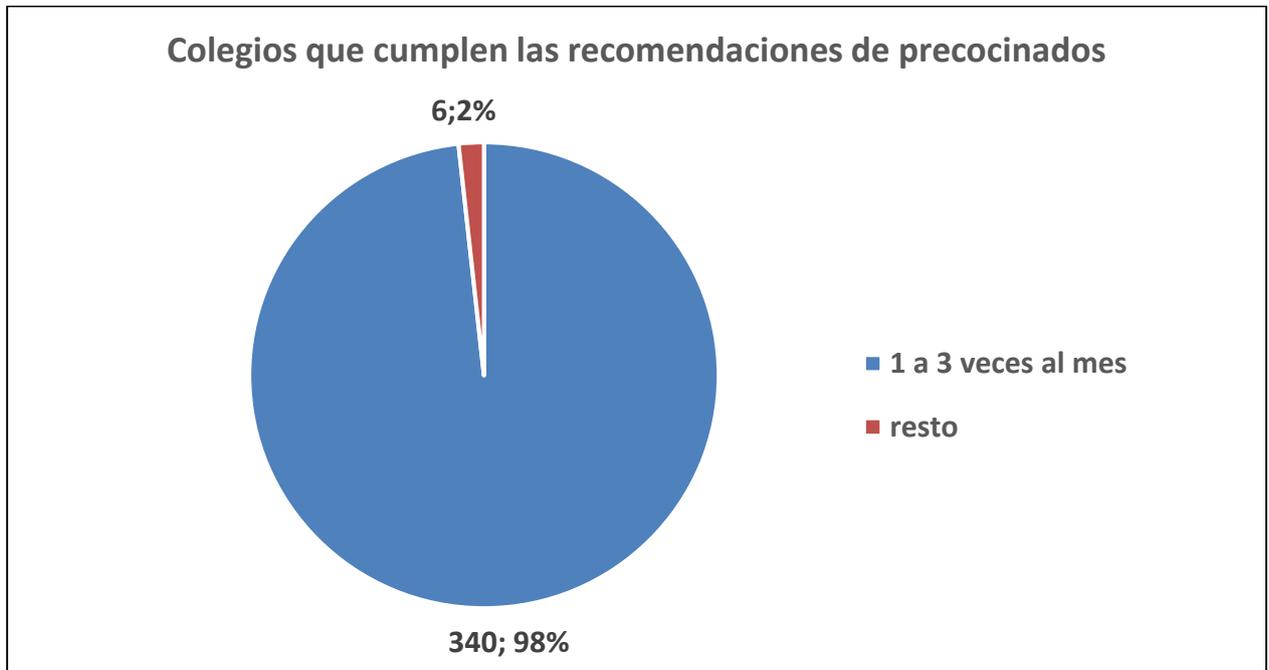
### Colegios que cumplen las recomendaciones de verduras, hortalizas y tubérculos



## SEGUNDOS PLATOS

La recomendación de consumo para los segundos platos es: carnes y pescados 1-3 veces por semana y huevos 1-2 veces por semana. Se recomienda limitar el uso de productos precocinados a una frecuencia máxima de tres al mes evitando que las guarniciones que las acompañen sean frituras. La frecuencia recomendada de frituras es, para los segundos platos, un máximo de dos veces por semana, y en las guarniciones, un máximo de una vez por semana.

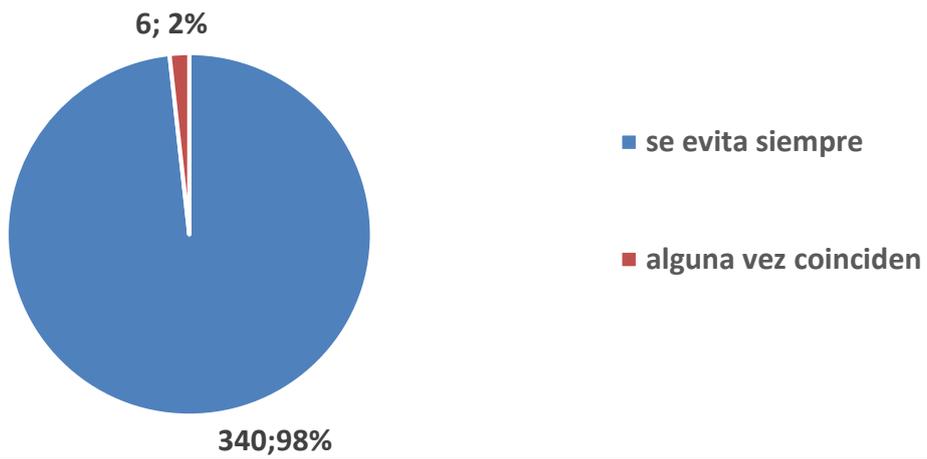
Las guarniciones con ensalada deben tener una frecuencia de 3-4 semanal y otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres...) 1-2 a la semana. Los resultados obtenidos por número de colegios y porcentaje se reflejan en los siguientes gráficos.



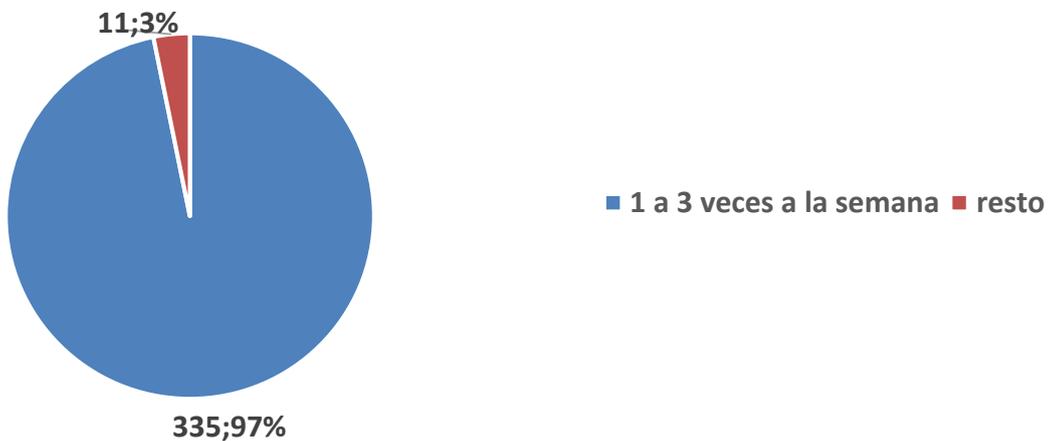
### Colegios que cumplen las pautas de fritura en la guarnición



### Colegios que evitan el precocinado o la fritura en el 2º plato y fritura en la guarnición



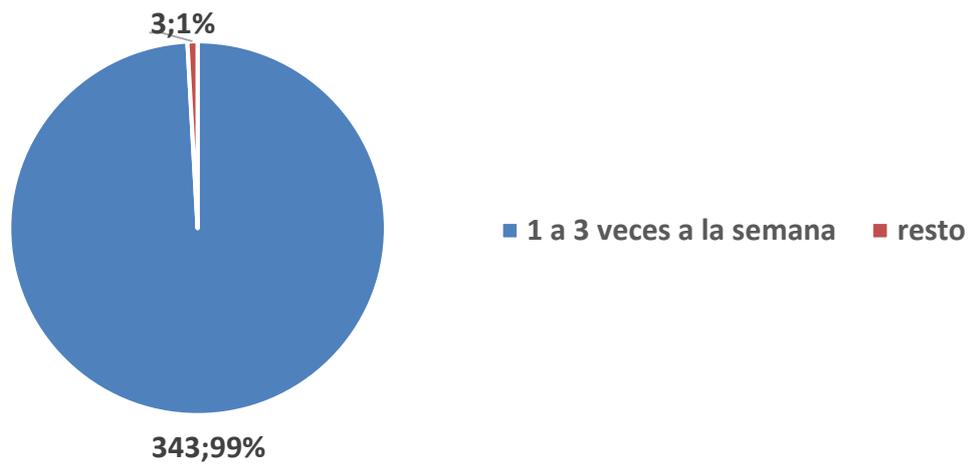
### Colegios que cumplen las recomendaciones de carne



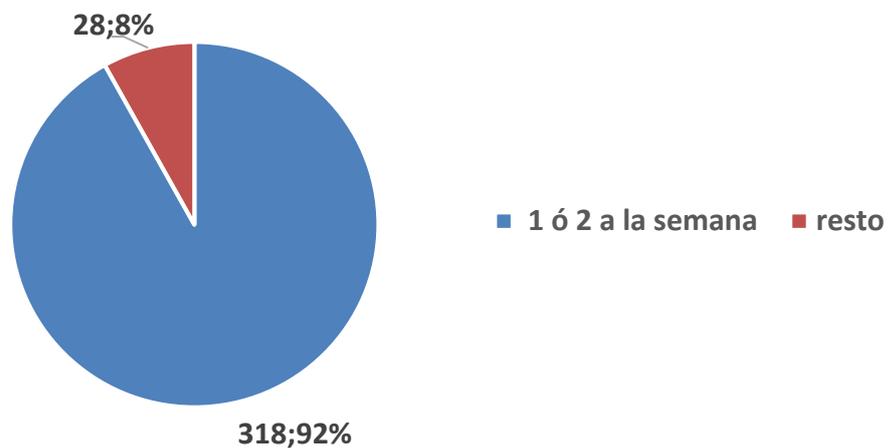
### Colegios que cumplen con las frecuencias de salchichas , hamburguesas, filetes rusos o albóndigas



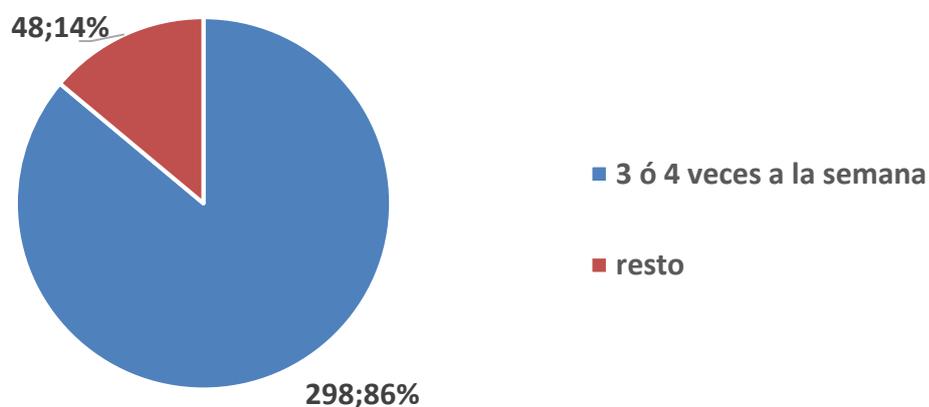
### Colegios que cumplen las recomendaciones de pescado



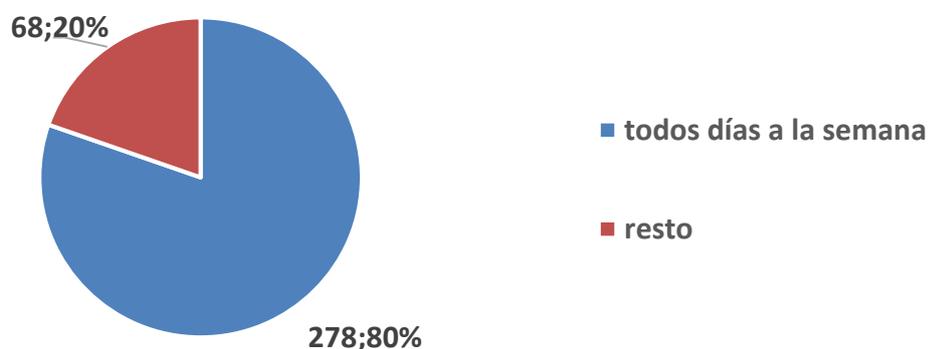
### Colegios que cumplen las recomendaciones de huevos



### Colegios que cumplen con las recomendaciones de ensaladas



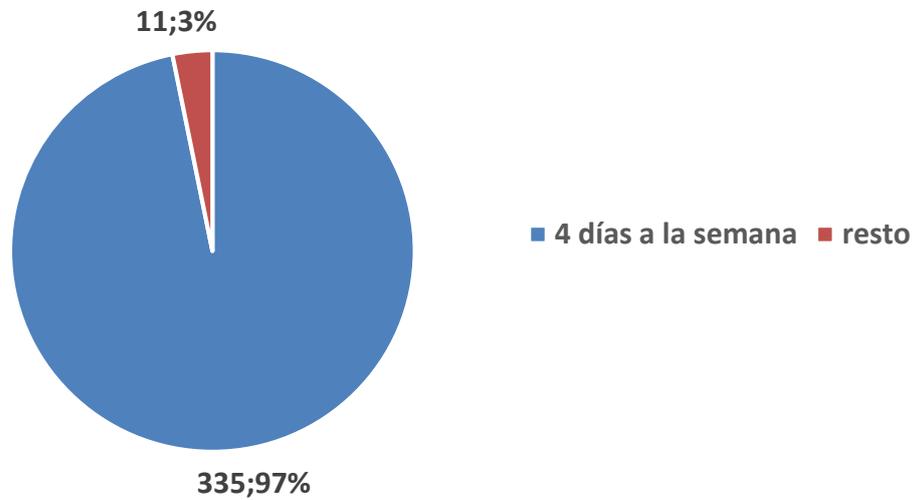
### Colegios que cumplen con la recomendación de verduras y/o hortalizas como primer plato ó guarnición



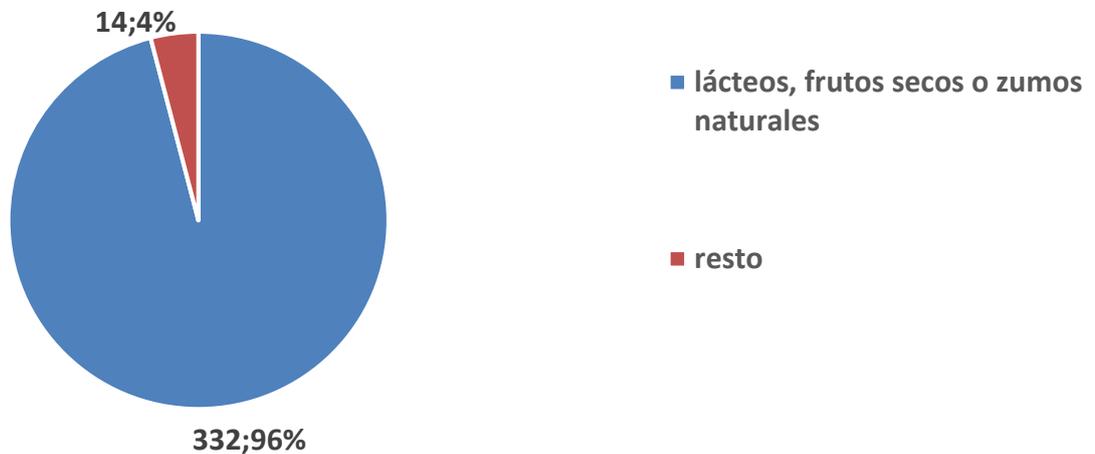
## POSTRES

El postre debe estar compuesto principalmente por fruta fresca, por lo que el consumo de fruta fresca y de temporada, debe tener una frecuencia de 4-5 veces por semana. Cuando el postre no sea fruta fresca, se podrán ofertar otros postres como yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales debiéndose limitar su frecuencia a 0-1 vez por semana. Los resultados obtenidos por número de colegios y porcentaje se reflejan en los siguientes gráficos.

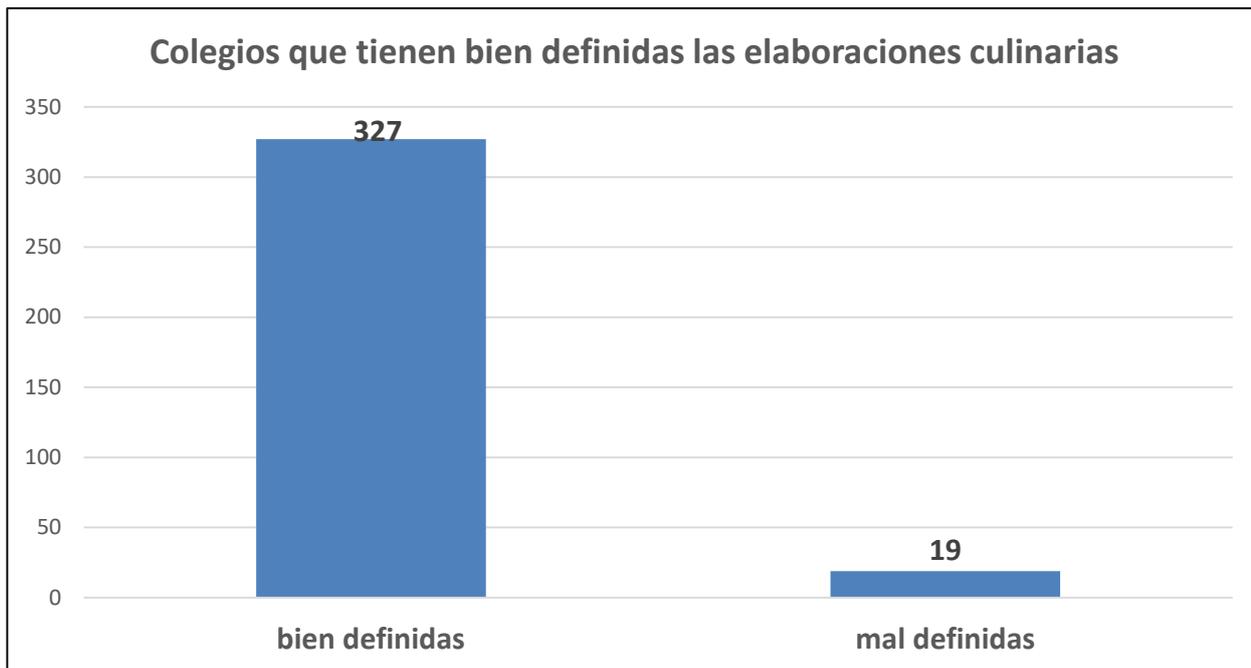
### Colegios que cumplen las recomendaciones de fruta



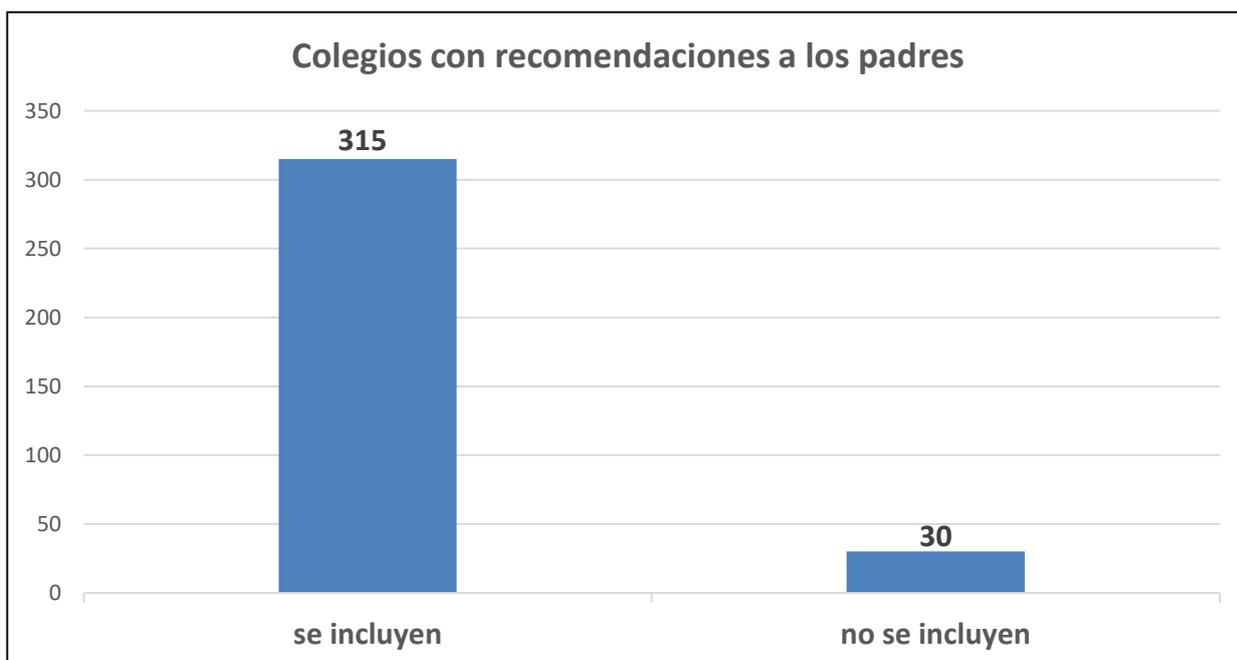
### Colegios que cumplen las recomendaciones de otros postres



Las elaboraciones culinarias deben estar bien definidas e indicar claramente sus ingredientes a fin de que los padres conozcan exactamente lo que comen sus hijos. Sólo en 19 colegios las elaboraciones no se indican correctamente.



Los centros educativos proporcionarán a las familias, tutores o responsables de los niños las orientaciones adecuadas para que el resto de comidas que se ingieren en el domicilio y sobre todo las cenas sean complementarias al menú del mediodía. Sólo en 42 colegios no se suministran estas recomendaciones.



## CONCLUSIONES

El número de colegios que ofrecen el servicio de comedor escolar en Aragón y que han sido objeto de control oficial asciende a 346, dando este servicio aproximadamente a 57.600 escolares. Durante el curso 2017-2018 se ha producido un aumento del número de colegios con servicio de comedor escolar controlados, así como el número de escolares que hacen uso de este servicio. El aumento de estos comedores ha tenido lugar en las provincias de Zaragoza y Huesca, con 4 nuevos colegios en la provincia de Zaragoza y 5 en la provincia de Huesca, incrementándose en 9 el número de colegios que han sido sometidos a control respecto al curso 2016-2017.

El porcentaje de colegios con cocina y sin cocina se encuentra muy igualado, con un 52% y un 48% respectivamente. Dentro de los colegios con cocina que suman un total de 180, predominan los públicos de gestión propia con 67 colegios o un 37%, mientras que los colegios públicos con cocina de gestión externa suman un total de 50, que representan el 28%.

En el grupo de colegios sin cocina el procedimiento de gestión en línea fría es el predominante, con 120 colegios de 166, lo que representa el 72% de los mismos.

Respecto al número de escolares que hacen uso de este servicio de comedor ha sufrido un aumento neto en Aragón de cerca de 300 usuarios. Incremento numérico que ha tenido lugar en la provincia de Zaragoza con aproximadamente 800 nuevos usuarios, mientras que en Teruel y en Huesca se ha producido una disminución conjunta de alrededor de 500 usuarios.

Estos colegios deben tener implantado el Programa de Control Nutricional en su Plan de Autocontrol. En este curso escolar 318 colegios, lo que equivale al 92% de los mismos cumplen este requisito lo que supone un aumento de un 1% sobre el censo del año anterior. De los 28 colegios que no lo tienen implantado destacan los 25 colegios públicos, seguidos de 2 colegios concertados y 1 colegio privado.

En el presente curso escolar, en 313 colegios los menús fueron supervisados por profesionales en nutrición y dietética, lo que representa el 90% del censo. En 5 colegios o en el 1% de ellos los menús fueron supervisados por profesionales no específicos, mientras que no se supervisaron los menús en 28 colegios o el 8% de los mismos. Respecto al año anterior ha aumentado en 13 el número de colegios donde los menús son supervisados por profesionales. Entre los que no se supervisan, destacan los colegios públicos de gestión propia o por medio del AMPA que suponen el 93% ó 26 de los 28 colegios en esta situación, seguidos de 1 concertado y 1 privado.

Para aquellos alumnos con intolerancia al gluten, con alergias u otro tipo de intolerancias alimentarias todos los colegios que los escolarizan les facilitan menús alternativos de acuerdo a sus necesidades, por lo que podemos concluir que el 100% de estos alumnos tienen sus necesidades cubiertas.

Con respecto a la frecuencia de consumo de los distintos grupos de alimentos que recoge la Guía de Comedores Escolares de Aragón durante este curso escolar 2017-2018 se han cumplido el 100% de las frecuencias de consumo en 214 colegios o en un 62% del censo lo que supone un aumento de 43 colegios o un 11% respecto al año anterior pasando de 171 colegios a 214

De los 214 colegios que cumplen todas las recomendaciones respecto a las frecuencias de consumo, 160 se corresponden con colegios públicos lo que representa el 63% de los mismos, 50 son colegios concertados representando el 59% de los mismos y 4 son colegios privados suponiendo el 44% de ellos.

El 59% de los colegios públicos sin cocina de gestión externa mediante suministro de línea caliente o fría cumplen el 100% de las recomendaciones frente al 41% de los mismos colegios con gestión propia o por medio del AMPA.

En 68 colegios, que representan el 20% de los mismos, las frecuencias de consumo se cumplen en un 94%, es decir, cumplen 15 de las 16 frecuencias de consumo recomendadas y en 34 colegios que representan el 9% las frecuencias se cumplen en un 88% cumpliendo 14 de las 16 frecuencias recomendadas. Únicamente, en 32 colegios, que representan el 9% del total, el grado de cumplimiento de frecuencias es menor al 81%, cumpliendo 13 o menos de las recomendaciones.

Además de las frecuencias, las raciones deben ser acordes con las necesidades calóricas de los alumnos acordes según su rango de edad, aspecto éste que se cumple en el 85% o en 306 colegios. De los 40 colegios no acordes con las necesidades calóricas, 31 son colegios públicos, 8 son concertados y 1 es privado.

Relativo a la valoración nutricional destacamos los siguientes aspectos:

➤ En cuanto a los primeros platos cumplen las recomendaciones de frecuencia de consumo de pasta el 96% de los colegios, de consumo de arroz el 95%, de consumo de legumbres el 97% y de verduras, hortalizas y tubérculos el 99% de los colegios. Con respecto al año anterior se observa un aumento del cumplimiento de frecuencias de un 5% para la pasta, de un 2% para el arroz y disminuye un 1% para las legumbres. El cumplimiento de la frecuencia de consumo de verduras, hortalizas y tubérculos se mantiene en el 99%.

➤ En cuanto a los segundos platos cumplen las recomendaciones de frecuencia de consumo de precocinados el 98% de los colegios, para las frituras en el segundo plato el 96% de los mismos, para frituras en la guarnición el 99% del censo y, de precocinado o fritura en el 2º plato y de fritura en la guarnición el 98% de colegios. Se observa pues un aumento de cumplimiento de las frecuencias de consumo de precocinados en un 1% y de frituras en la guarnición en otro 1%, mientras se mantiene el porcentaje para frituras en segundo plato, y de precocinados o fritura en el segundo plato y fritura en la guarnición.

➤ En consumo de carne cumplen las frecuencias el 97% de los colegios, mientras que en derivados cárnicos como salchichas, hamburguesas, filetes rusos o albóndigas cumplen el 97% de los colegios. Así mismos se observa que el cumplimiento de la recomendación del consumo de carne disminuye un 1% mientras que en derivados cárnicos como salchichas, hamburguesas, filetes rusos o albóndigas aumenta otro 1%.

➤ El cumplimiento de las frecuencias de consumo de pescados ha mantenido el 99% alcanzado el año anterior, consolidando la mejora constatada en los 2 cursos escolares anteriores.

➤ En el caso del consumo de huevos se ha alcanzado un 92% de cumplimientos, produciéndose un aumento del 2% respecto al año anterior.

➤ Se ha consolidado la frecuencia de consumo de ensaladas, aumentando de un 80% el año pasado a un 86% el presente curso, produciéndose un incremento del 6%. Una tendencia similar se observa en el consumo de verduras y hortalizas como primer plato o como guarnición durante todos los días de la semana, pasando del 72% el año pasado al 80% el presente curso, por lo que se ha producido un incremento del 8%.

A pesar de la mejora en el cumplimiento de las frecuencias respecto al consumo de ensaladas y verduras y hortalizas como primer plato o como guarnición siguen siendo las recomendaciones con un menor % de cumplimiento.

➤ En cuanto a los postres el nivel de cumplimiento de frecuencias de consumo se sitúa en el 97%, habiéndose detectado un aumento del 1% en el consumo de fruta fresca respecto al año anterior. Para los lácteos, frutos secos o zumos naturales la frecuencia se cumple en el 96% de los colegios, un 3% menor que en el curso anterior.

➤ Las elaboraciones culinarias están bien definidas en el 94% de los colegios, lo que representa un 1% más con respecto al año anterior.

➤ Las orientaciones para los padres con menús adecuados para las cenas se incluyen en el 91%, un 3% más que en el curso pasado.

En resumen, vemos que la evolución tanto en la implantación del Subprograma de Control Nutricional como de su cumplimiento es muy positiva colaborando a ello tanto la labor de información como de inspección realizada por los veterinarios de sanidad durante el control oficial llevada a cabo en los colegios.

De los datos recogidos en este informe destaca que los colegios públicos sin cocina de gestión externa tanto públicos como privados son los que más cumplen las frecuencias de recomendación de las distintas categorías de alimentos, seguidos de públicos y concertados con cocina de gestión externa. Los que menos cumplen este nivel de recomendaciones son los colegios públicos y concertados con cocina de gestión propia.

Aunque ésta es una tendencia que se mantiene, es de destacar que cada vez se van acercando más los porcentajes de cumplimiento entre todos ellos a la vez que va mejorando la implantación del Subprograma en los distintos colegios.

Se debe destacar que a pesar de que el 90% de los colegios manifiestan que sus menús están supervisados por profesionales en nutrición y dietética, solo en el 62% de los mismos se cumplen el 100% de las frecuencias recomendadas. Esta desviación nos ha de hacer valorar si este indicador ha de ser revisado, corregido o complementado con otras medidas.

Aunque el nivel de cumplimiento del Subprograma en líneas generales es muy satisfactorio, a veces se ven fluctuaciones no significativas de mejora o de retroceso en algunos indicadores de cumplimientos debido precisamente a que el nivel de cumplimiento alcanzado es muy elevado y en esos casos la mejora es más difícil. No obstante, hay que hacer un esfuerzo en los colegios y establecer un proceso de mejora continua hasta conseguir una aproximación al 100% de los objetivos del Subprograma de Control Nutricional de los Comedores Escolares.