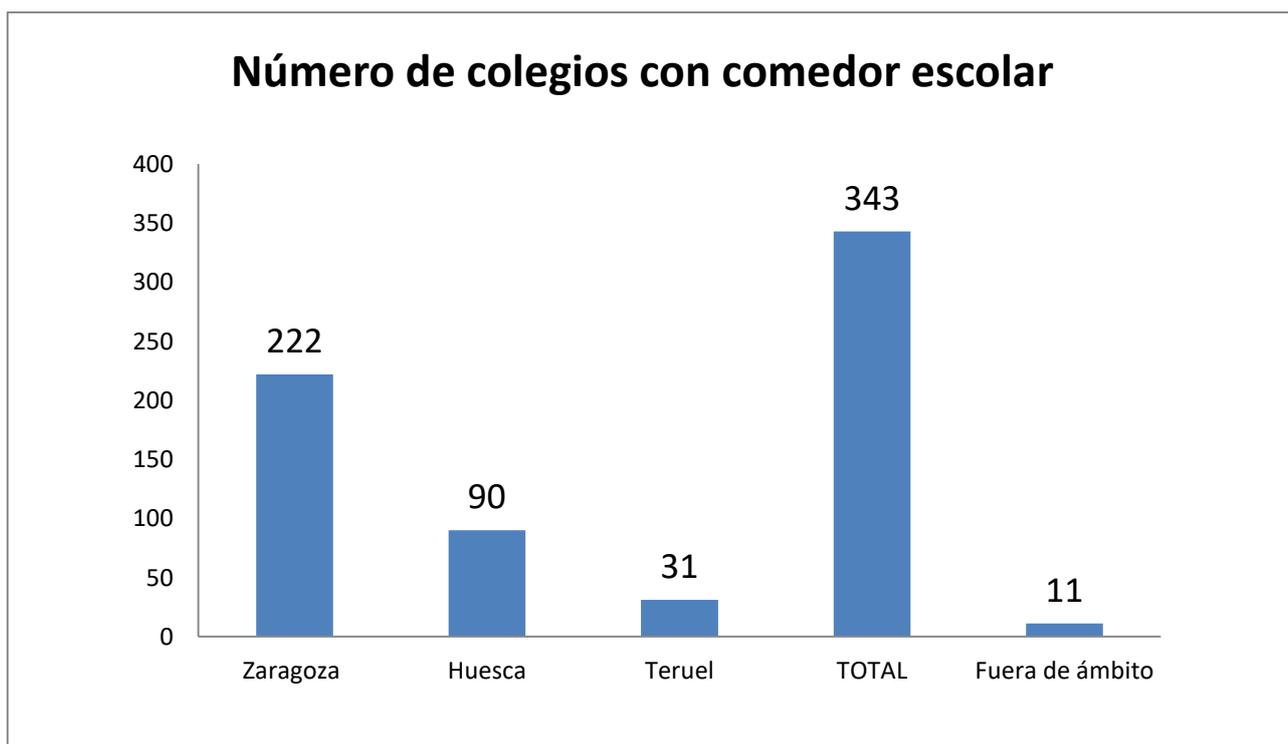


INFORME DE EVALUACIÓN DEL SUBPROGRAMA DE CONTROL NUTRICIONAL DE LOS COMEDORES ESCOLARES DE ARAGÓN EN EL CURSO ESCOLAR 2018-2019

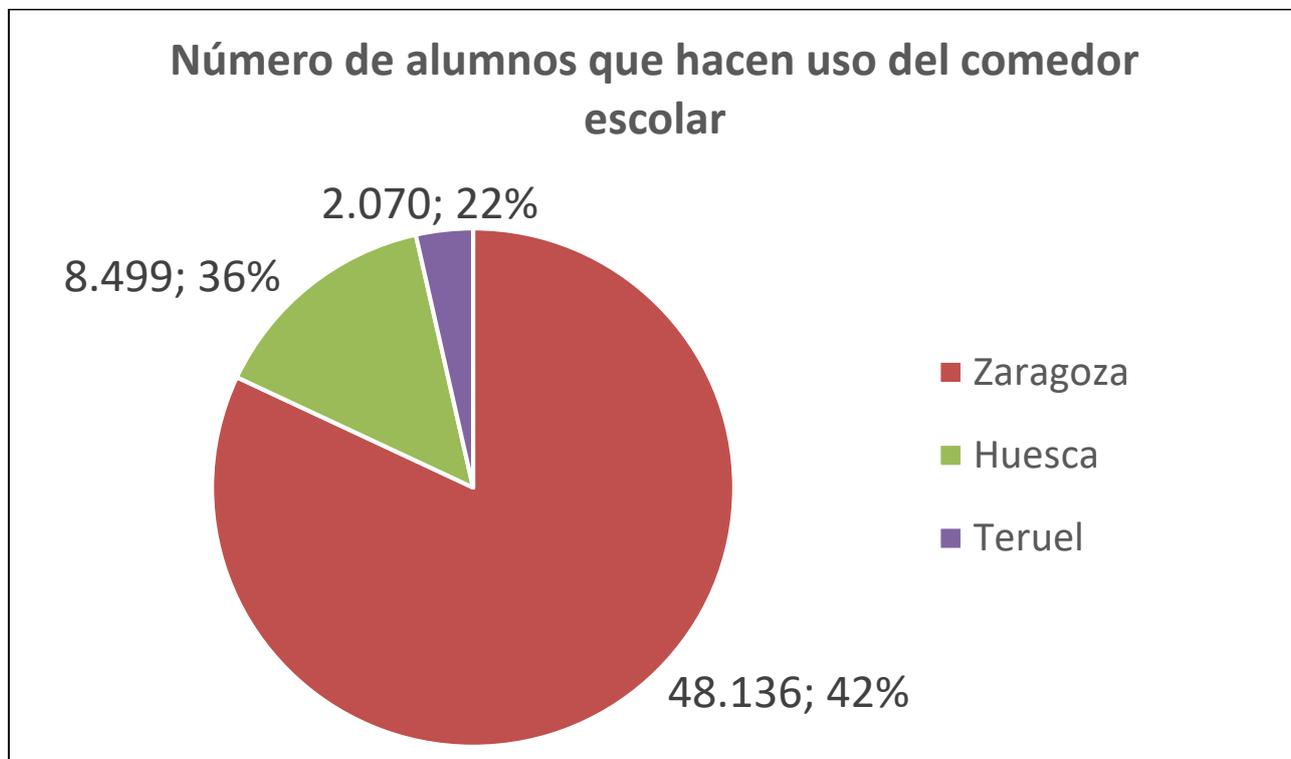
El control nutricional de los comedores escolares se enmarca dentro de las iniciativas encuadradas dentro de las políticas de promoción de la alimentación saludable y prevención de la obesidad infantil, con la finalidad de que se ofrezca a los escolares dietas equilibradas desde el punto de vista nutricional. 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 2018-2019 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 343 perteneciendo 222 a la provincia de Zaragoza, 90 a la provincia de Huesca y 31 a la de Teruel. En Teruel, 2 colegios se han fusionado y en 3 colegios no se ha podido realizar el seguimiento por causas técnicas. 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.



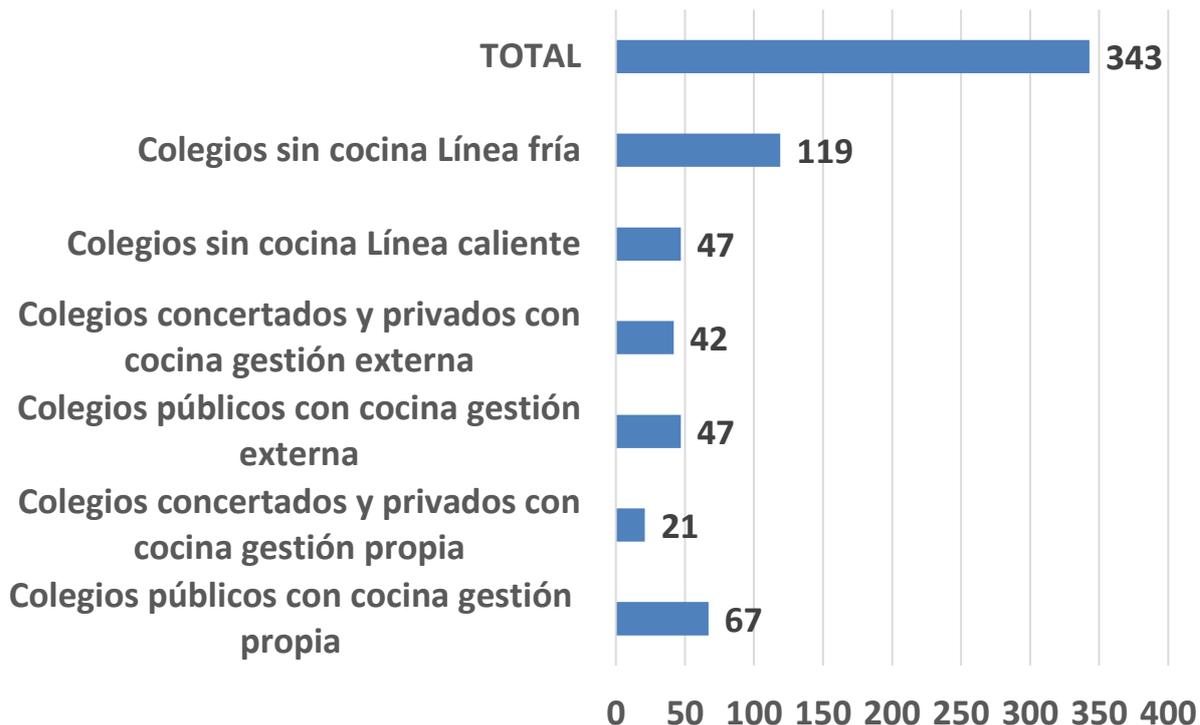
En este curso escolar el número de alumnos que hacen uso de los comedores escolares en Aragón es aproximadamente de 58.700 lo que supone que el 44% de los escolares utilizan este servicio. La mayor parte se encuentran en la provincia de Zaragoza con más de 48.100 alumnos, seguida de Huesca aproximadamente 8.500 y finalmente Teruel con alrededor de 2.100.



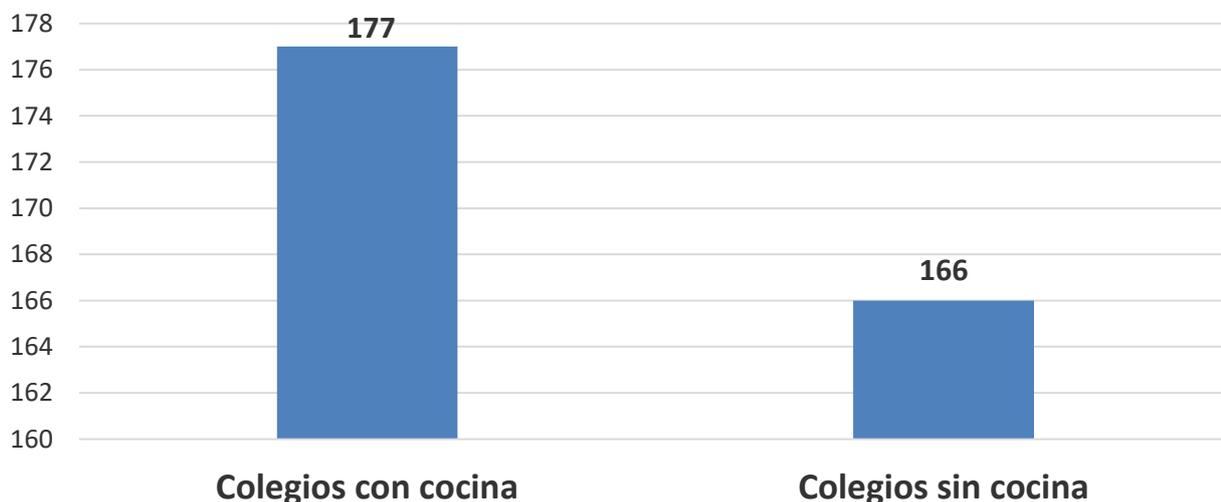
Según el tipo de colegio y el procedimiento de gestión de los comedores distinguimos las siguientes modalidades:

Nº DE COLEGIOS SEGÚN EL TIPO DE GESTIÓN	
Colegios públicos con cocina gestión propia	67
Colegios concertados y privados con cocina gestión propia	21
Colegios públicos con cocina gestión externa	47
Colegios concertados y privados con cocina gestión externa	42
Colegios sin cocina Línea caliente	47
Colegios sin cocina Línea fría	119
TOTAL	343

Numero de colegios según el tipo de gestión



Colegios según instalaciones



La gestión propia de las cocinas por parte de los colegios públicos se lleva a cabo por personal de las distintas administraciones a las que pertenece el colegio, es decir, Diputación General de Aragón, Ayuntamientos o Comarcas, o bien 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 la elaboración de los menús en las instalaciones del propio colegio, contabilizándose 15 empresas que ofrecen servicios en esta modalidad.

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 2018-2019 las empresas que ofrecen estos servicios de restauración se elevan a 13.

Los 343 colegios inspeccionados desarrollan el Programa de Control Nutricional siguiendo las recomendaciones de la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón y a través del control oficial se controla su implementación. Se comprueba, entre otros aspectos:

- las frecuencias de consumo semanales de las distintas categorías de alimentos
- la supervisión de los menús 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
 - si las raciones son acordes a las necesidades calóricas de cada grupo de edad
 - si se facilitan menús alternativos a los alumnos que sufren alergias o intolerancias, o se facilita medios de refrigeración y calentamiento a los elaborados en sus casas
 - si las elaboraciones culinarias están bien definidas y se da a conocer a los padres la planificación de los menús
 - si se hacen recomendaciones a los padres para la complementación de los menús de las cenas en los domicilios
 - etc.

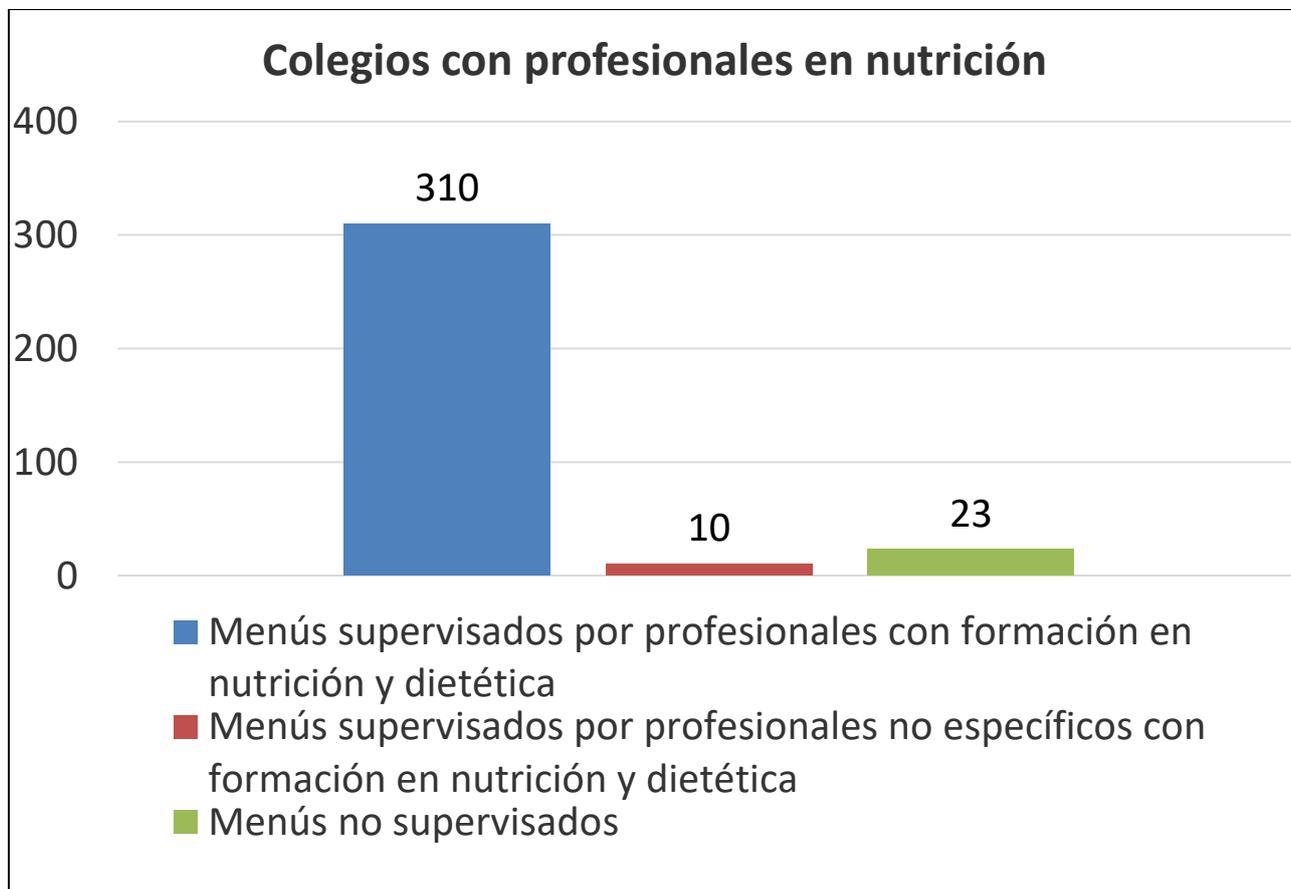
Este año debido a la resolución de la convocatoria para la contratación del Servicio de Comedor Escolar en Aragón, se han producido en muchos colegios cambios en la adjudicación de dichos servicios, sobre todo en la provincia de Zaragoza. Por esta razón, muchos colegios al cambiar de empresa para la gestión de estos servicios, todavía no tienen desarrollado por escrito este Subprograma de control nutricional con la nueva empresa, aunque todos los colegios lo tienen implantado, ya que el control oficial así lo está requiriendo.

Los resultados de las inspecciones de los comedores escolares para el curso escolar 2018-2019 se recogen a continuación.

PROGRAMA DE CONTROL NUTRICIONAL

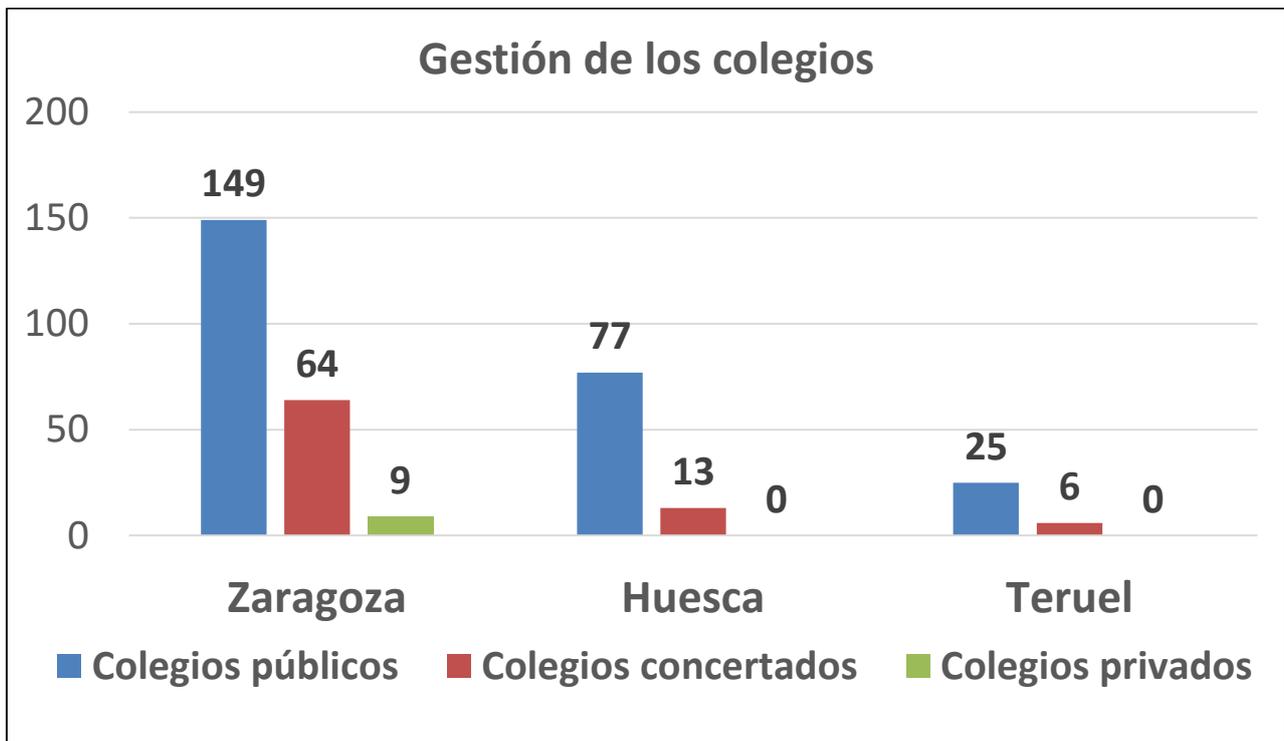
En el curso escolar 2018-2019 los menús fueron supervisados por profesionales en nutrición y dietética en 310 colegios, lo que supone el 90% de los mismos, frente

al 7% o 23 colegios, en los que no se supervisaron. En 10 o en el 3% de los colegios, los menús son supervisados por profesionales no específicos en nutrición y dietética (médicos, pediatras, ATS) y en algunos colegios sin titulación superior de grado (Formación profesional o cursos on line reconocidos por el Ministerio de Educación).

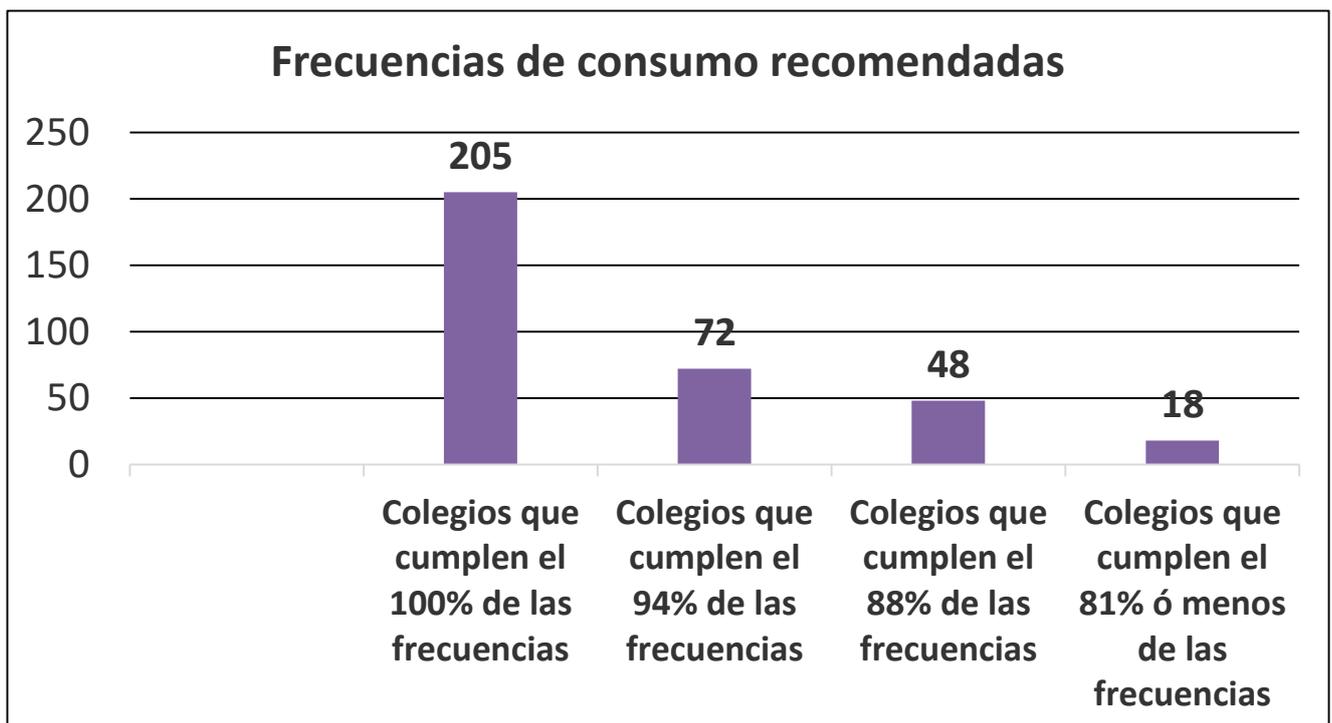


Respecto a los alumnos con necesidades especiales de alimentación referidas a alergias y otras intolerancias alimenticias se constata que el 100% de los colegios facilitan menús alternativos a estos alumnos y que por lo tanto estos alumnos tienen sus necesidades nutricionales cubiertas.

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 343 colegios de los cuales 251 son públicos (149 en Zaragoza, 77 en Huesca y 25 en Teruel), 83 son concertados (64 en Zaragoza, 13 en Huesca y 6 en Teruel) y 9 en Zaragoza privados.

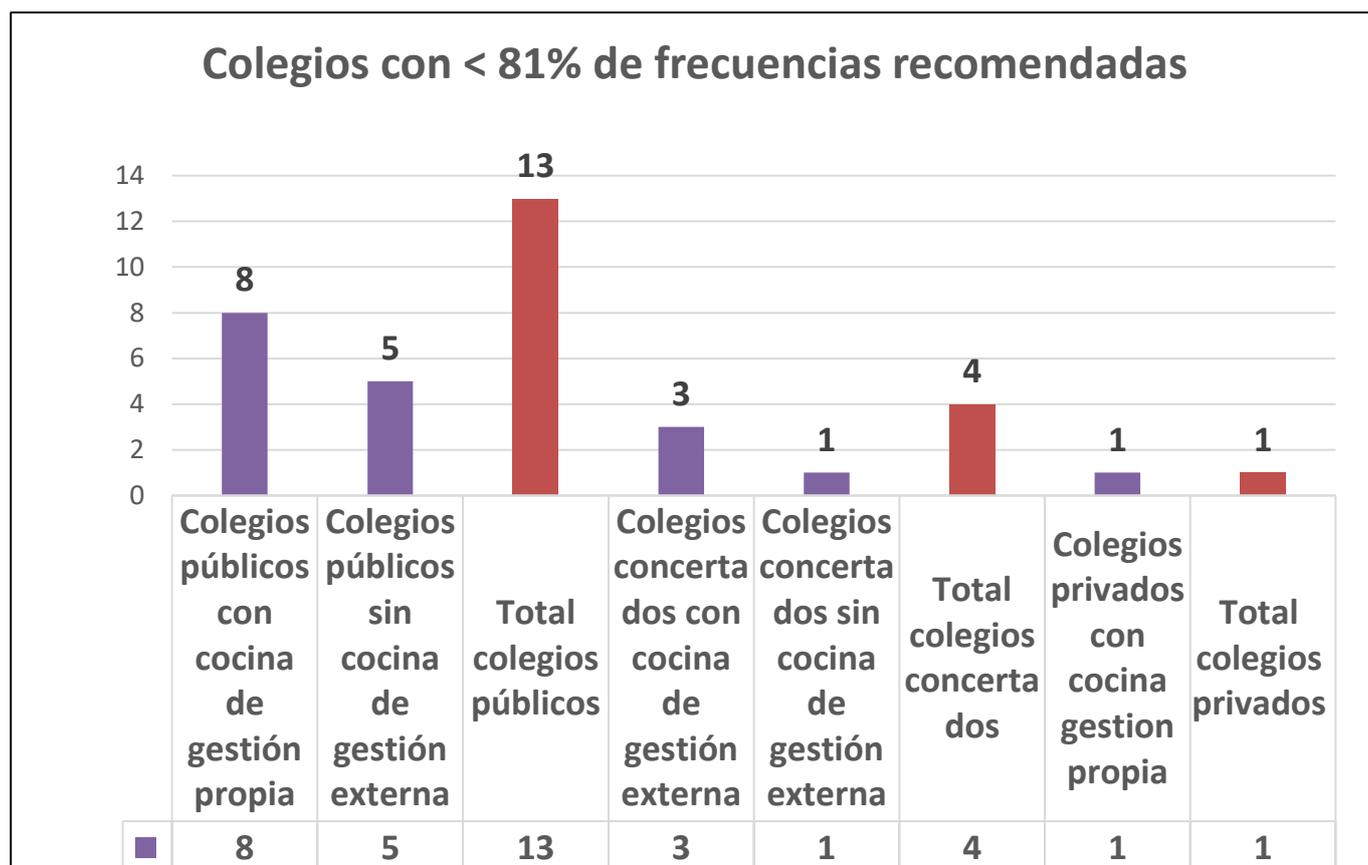


En el nivel de cumplimiento de las frecuencias de consumo se observa que, en 205 colegios, que representan el 59% del total de los colegios, los menús son acordes al 100% a las frecuencias de consumo recomendadas. En 72 colegios, que representan el 22% de los mismos, las frecuencias de consumo se cumplen en un 94%, es decir, cumplen 15 de las 16 frecuencias de consumo recomendadas y en 48 colegios que representan el 14% las frecuencias se cumplen en un 88% cumpliendo 14 de las 16 frecuencias recomendadas. Únicamente, en 18 colegios que representan el 5% del total, el grado de cumplimiento de frecuencias es menor al 81%, cumpliendo 13 o menos de las recomendaciones.



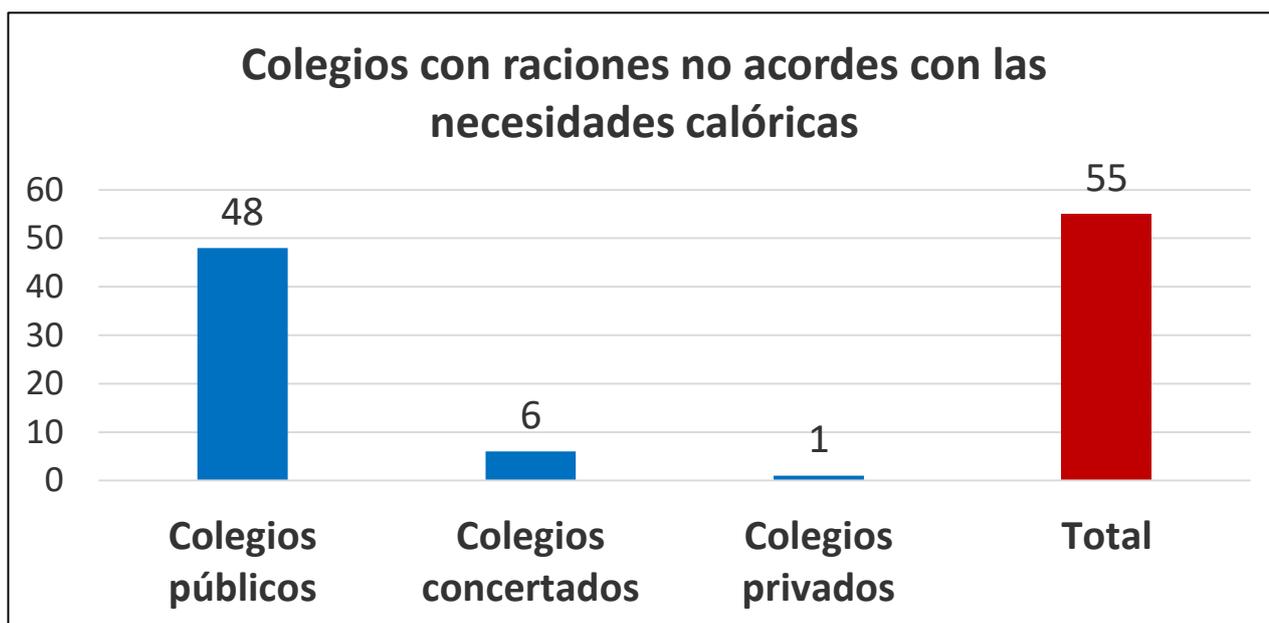
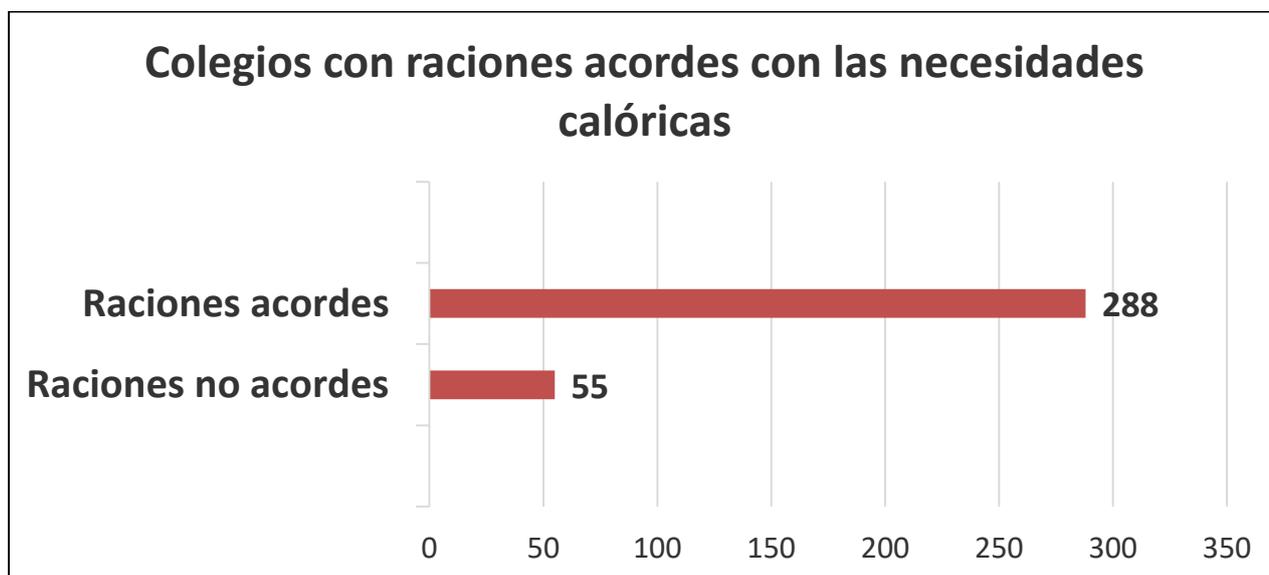
De los colegios que cumplen con el 81% o menos de las recomendaciones respecto a las frecuencias de consumo, 13 se corresponden con colegios públicos, 4 son colegios concertados y 1 es privado.

Colegios con < 81% de frecuencias recomendadas	
Colegios públicos con cocina de gestión propia	8
Colegios públicos sin cocina de gestión externa	5
Total colegios públicos	13
Colegios concertados con cocina de gestión externa	3
Colegios concertados sin cocina de gestión externa	1
Total colegios concertados	4
Colegios privados con cocina gestión propia	1
Total colegios privados	1



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 en 55 colegios,

que representan el 16% de los mismos, se han observado deficiencias en las necesidades calóricas de las raciones servidas. En 288 colegios o en el 84% de los mismos, no se han observado deficiencias en este indicador.



De los 55 colegios no acordes con las necesidades calóricas, 48 son colegios públicos, 6 son concertados y 1 es privado.

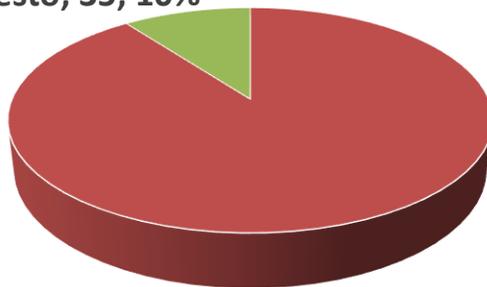
Los menús deben de incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos: cereales y derivados, hortalizas, verduras y tubérculos, legumbres, carnes, pescados y mariscos, huevos, fruta y lácteos según las frecuencias semanales o mensuales recomendadas para cada categoría de alimentos establecida en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

Cumplen las recomendaciones de pasta

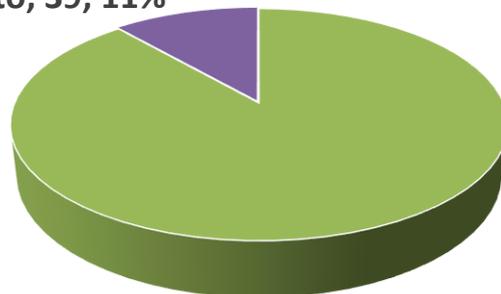
Resto; 35; 10%



1 vez a la semana; 308; 90%

Colegios que cumplen las recomendaciones de arroz

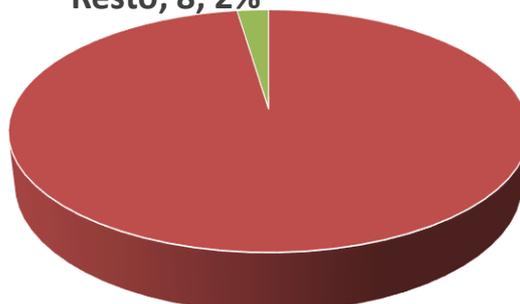
Resto; 39; 11%



1 vez a la semana; 304; 89%

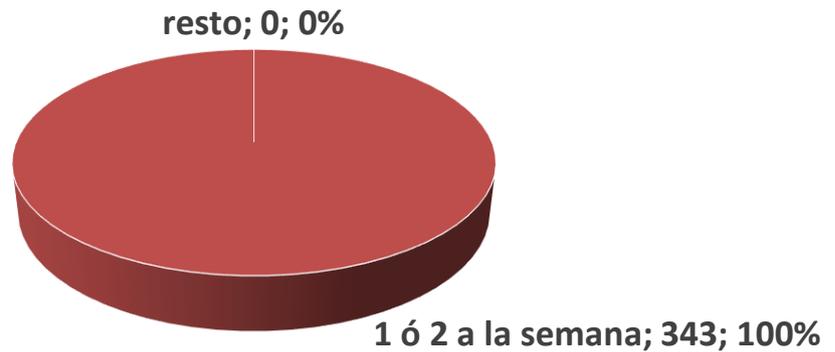
Colegios que cumplen las recomendaciones de legumbres

Resto; 8; 2%



1 ó 2 veces a la semana; 335; 98%

Colegios que cumplen las recomendaciones de verduras, hortalizas y tubérculos

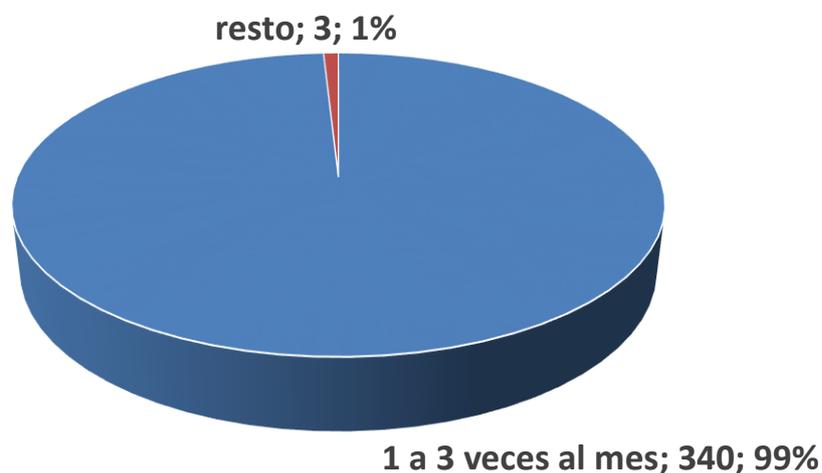


SEGUNDOS PLATOS

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. Para salchichas, hamburguesas, filete ruso o albóndigas el consumo es como máximo de una vez a la semana. Todos los días deberá haber en el menú verduras y/o hortalizas bien como primer plato o guarnición.

Los resultados obtenidos por número de colegios y porcentaje se reflejan en los siguientes gráficos.

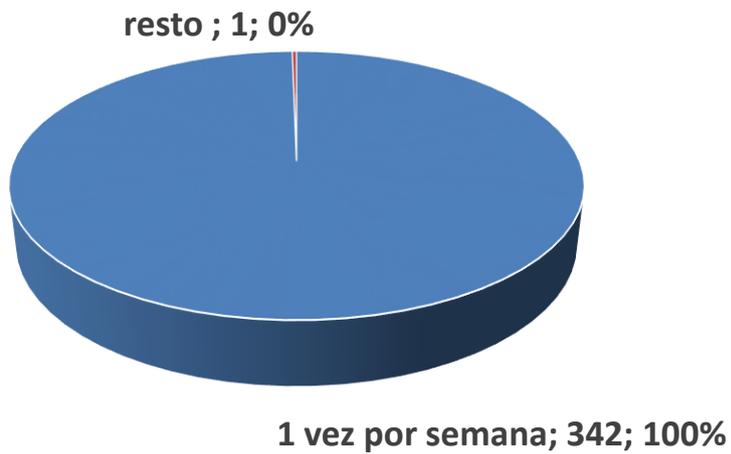
Colegios que cumplen las pautas de precocinados



Colegios que cumplen las pautas de frituras en 2º plato



Colegios que cumplen las pautas de fritura en la guarnición

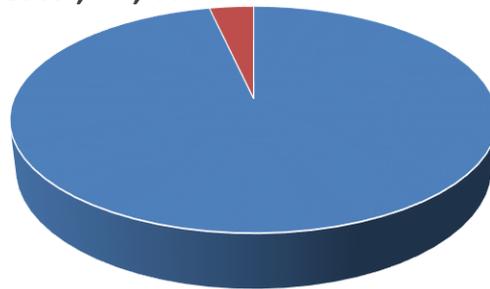


Colegios que evitan el precocinado o la fritura en el 2º plato y fritura en la guarnición



Colegios que cumplen las recomendaciones de carne

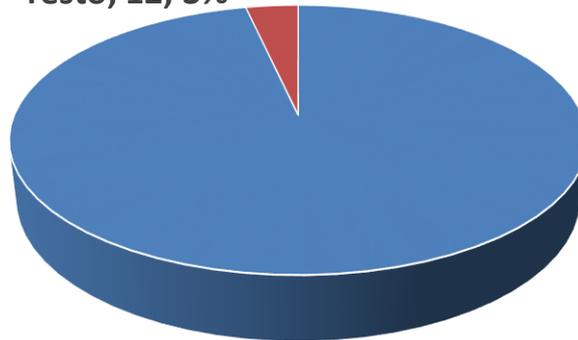
resto ; 12; 3%



1 a 3 veces a la semana; 331; 97%

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

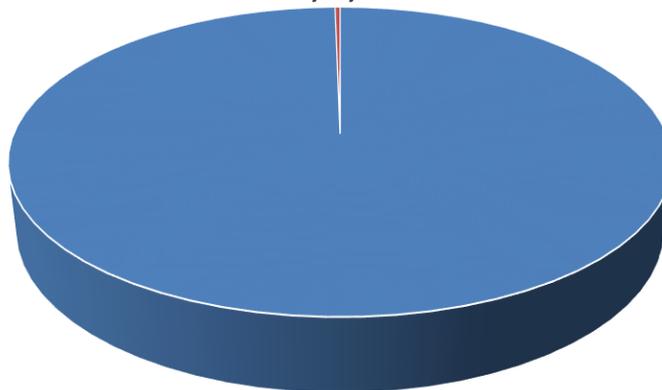
resto; 12; 3%



no más de 1 día a la semana; 331; 97%

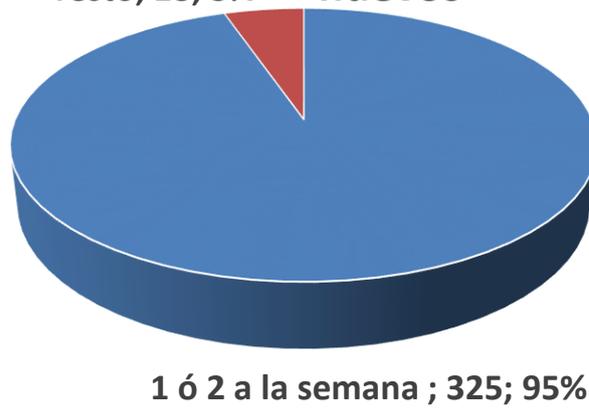
Colegios que cumplen las recomendaciones de pescado

resto; 1; 0%



1 a 3 veces a la semana; 342; 100%

Colegios que cumplen las recomendaciones de
huevos



Colegios que cumplen con las recomendaciones de ensaladas



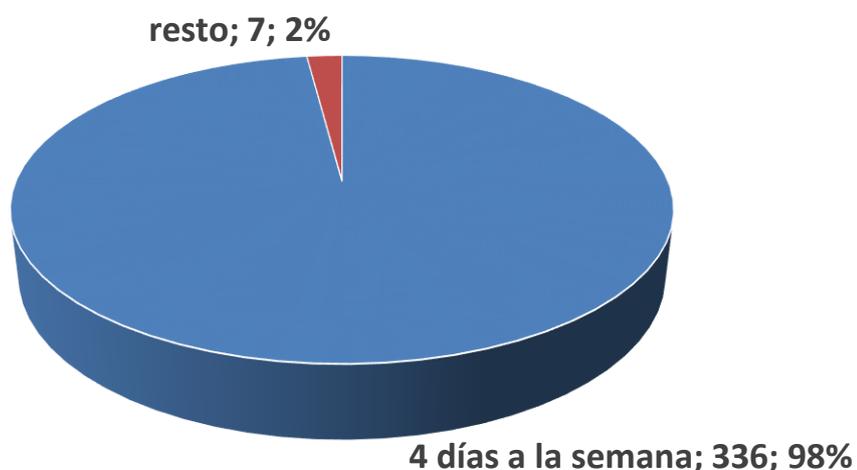
Colegios que cumplen con la recomendación de verduras y/o hortalizas como primer plato o guarnición



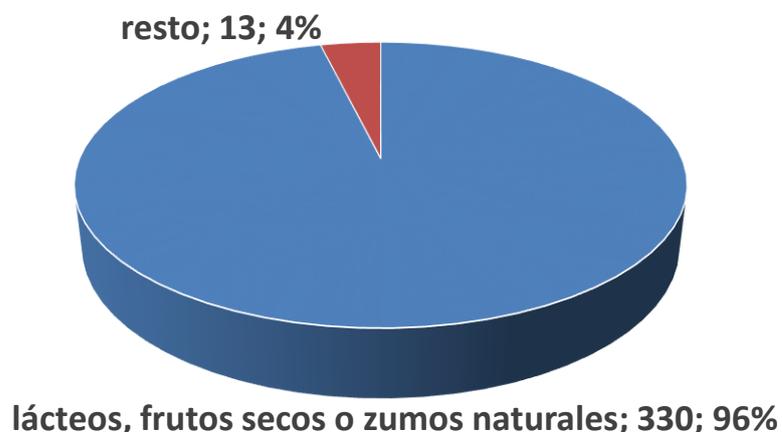
POSTRES

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



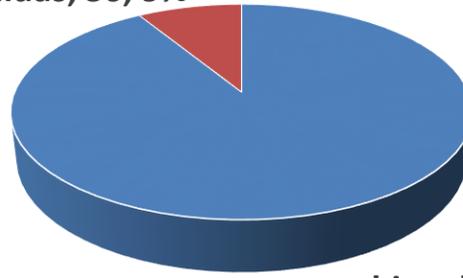
Colegios que cumplen las recomendaciones de otros postres



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 30 colegios las elaboraciones no se indican correctamente.

Colegios que tienen bien definidas las elaboraciones culinarias

mal definidas; 30; 9%

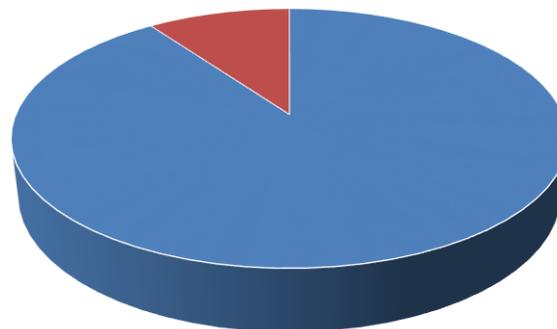


bien definidas; 313; 91%

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 34 colegios no se suministran estas recomendaciones.

Colegios con recomendaciones a los padres

no se incluyen; 34; 10%



se incluyen; 309; 90%

CONCLUSIONES

El número de colegios que ofrecen el servicio de comedor escolar en Aragón y que han sido objeto de control oficial asciende a 343, dando este servicio aproximadamente a 58.700 escolares. Durante el curso 2018-2019 se ha producido un aumento de aproximadamente 1.100 escolares que hacen uso de este servicio. El aumento de estos comensales ha tenido lugar en las provincias de Zaragoza con más de 100 alumnos y en Huesca con aproximadamente 1.000. El número de colegios

inspeccionado ha bajado en 4 ya que en Teruel 2 colegios se han fusionado y en 3 colegios no se ha podido realizar el seguimiento por causas técnicas.

El porcentaje de colegios con cocina y sin cocina se encuentra muy igualado, con un 51% y un 49% respectivamente. Dentro de los colegios con cocina que suman un total de 177, predominan los públicos de gestión propia con 67 colegios o un 38% de los mismos, mientras que los colegios públicos con cocina de gestión externa suman un total de 47, que representan el 26%. Los colegios concertados y privados con cocina de gestión propia suman 21, representando el 12%, y los colegios concertados y privados con cocina de gestión externa ascienden a 42 que representan el 24% de los colegios con cocina.

En el grupo de colegios sin cocina el procedimiento de gestión en línea fría es el predominante, con 119 colegios de 166, lo que representa el 72% de los mismos. El número de colegios sin cocina con procedimiento de gestión de línea caliente asciende a 47 que representa el 28% de los colegios sin cocina.

Todos los colegios deben tener implantado el Subprograma de Control Nutricional en su Plan de Autocontrol. En este curso escolar, el cambio de adjudicación de los servicios de comedor escolar operado en muchos colegios a partir de enero de 2019, ha impedido que en muchos colegios no se haya desarrollado por escrito este Subprograma referido a las nuevas empresas adjudicatarias. Esto no ha impedido que se siga implementando, ya que la mayoría de estas cocinas centrales vienen desarrollando este Subprograma en el propio autocontrol de las mismas desde que se incluyó en el PACCA. Para las tres nuevas cocinas centrales que operan por primera vez en Aragón, los Servicios Veterinarios a través del control oficial les informan y vigilan su implantación.

En el presente curso escolar, en 310 colegios los menús fueron supervisados por profesionales en nutrición y dietética, lo que representa el 90% del censo. En 10 colegios o en el 3% de ellos los menús fueron supervisados por profesionales no específicos, mientras que no se supervisaron los menús en 23 colegios o el 7% de los mismos. Entre los profesionales no específicos, se encuentran personas sin titulación superior de grado como titulaciones de Formación profesional o la realización de cursos on line reconocidos por el Ministerio de Educación.

Respecto al año anterior ha aumentado en 5 el número de colegios donde los menús son supervisados por profesionales no específicos y han bajado en 5 los colegios que no se supervisan. Entre los que no se supervisan, o se supervisan por profesionales no específicos destacan los 30 colegios públicos de gestión propia o por medio del AMPA, incluidos aquellos de pequeñas dimensiones de zonas poco pobladas y 3 colegios concertados.

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 2018-2019 se han cumplido el 100% de las frecuencias de consumo en 205 colegios o en un 59% del censo. En 72 colegios, que representan el 22% 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 48 colegios que representan el 14% las frecuencias se cumplen en un 88% cumpliendo 14 de las 16 frecuencias recomendadas. Únicamente, en 18 colegios que representan el 5% del total, el grado de cumplimiento de frecuencias es menor al 81%, cumpliendo 13 o menos de las recomendaciones.

La evolución de las frecuencias de consumo puede considerarse positiva, ya que, aunque hay 9 colegios menos que cumplen el 100% de las frecuencias de consumo, se observa que han aumentado en 4 los colegios que solo incumplen una frecuencia de consumo y han aumentado en 14 los que solo incumplen dos frecuencias de consumo, por lo que en conjunto hay 18 colegios que han mejorado sus frecuencias frente a 9 colegios que las han empeorado.

Además de las frecuencias, las raciones deben ser cumplir con las necesidades calóricas de los alumnos acordes a su rango de edad según se señala en la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón. Así pues, se observa que, en algunos colegios, o bien no existe la valoración nutricional por kilocalorías, o solo en sus menús figuran de forma genérica las kilocalorías totales por grupo de edad, o solo figuran en el menú de cada día la valoración de kilocalorías por grupo de edad. En concreto en 30 colegios no figuran ningún rango de kilocalorías, teniendo en cuenta que 21 de estos colegios son asesorados por un profesional especialista en nutrición y dietética. Que figure solo el rango de kilocalorías en general o las kilocalorías diarias para cada grupo de edad, se da en 40 colegios, de los cuales 38 tienen asesoramiento profesional. Por el contrario, en 19 colegios que no cuentan con este asesoramiento profesional, sí que contemplan en sus menús los dos rangos de kilocalorías.

Sin embargo, a pesar de lo anteriormente expuesto se ha observado que, en el 84% o en 288 colegios, las raciones servidas son acordes con las necesidades calóricas de los alumnos. De los 55 colegios no acordes con las necesidades calóricas, 48 son colegios públicos, 6 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 90% de los colegios, de consumo de arroz el 89%, de consumo de legumbres el 98% y de verduras, hortalizas y tubérculos el 100 de los colegios. Con respecto al año anterior se observa una disminución del cumplimiento de frecuencias de un 6% para la pasta, de un 6% para el arroz y aumenta un 1% para las legumbres. El cumplimiento de la frecuencia de consumo de verduras, hortalizas y tubérculos es este curso escolar del 100%.

➤ En cuanto a los segundos platos cumplen las recomendaciones de frecuencia de consumo de precocinados el 99% de los colegios, para las frituras en el segundo plato el 98% de los mismos, para frituras en la guarnición el 100% del censo y, de precocinado o fritura en el 2º plato y de fritura en la guarnición el 99% de colegios. Se observa pues un aumento de cumplimiento de las frecuencias de consumo de precocinados en un 1%, de precocinados o fritura en el segundo plato de un 2%, de frituras en la guarnición en otro 1% llegando al 100%, y de precocinados o fritura en el segundo plato y fritura en la guarnición en otro 1%.

➤ 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. Estos valores permanecen invariables respecto al año anterior.

➤ El cumplimiento de las frecuencias de consumo de pescados se ha cumplido en el 100% aumentando este año un 1% respecto al año anterior, consolidando la mejora constatada en los 2 cursos escolares anteriores.

➤ En el caso del consumo de huevos se ha alcanzado un 95% de cumplimientos, produciéndose un aumento del 15% respecto al año anterior.

➤ La frecuencia de consumo de ensaladas, ha disminuido un 1%, observándose su cumplimiento en el 85% de los colegios. La tendencia contraria se observa en el consumo de verduras y hortalizas como primer plato o como guarnición durante todos los días de la semana, pasando del 80% el año pasado al 90% el presente curso, por lo que se ha producido un incremento del 10%.

El cumplimiento de las frecuencias de consumo de ensaladas sigue siendo la recomendación con un menor % de cumplimiento.

➤ En cuanto a los postres el nivel de cumplimiento de frecuencias de consumo se sitúa en el 98%, 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, manteniendo la misma frecuencia que en el curso anterior.

- Las elaboraciones culinarias están bien definidas en el 91% de los colegios, lo que representa un 3% menos con respecto al año anterior.
- Las orientaciones para los padres con menús adecuados para las cenas se incluyen en el 90%, un 1% menos que en el curso pasado.

Como conclusión, podemos decir que la evolución tanto en la implantación del Subprograma de Control Nutricional como de su cumplimiento es 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 destacamos que los colegios 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.

Se observa asimismo una relajación de los cumplimientos de las frecuencias de los primeros platos para la pasta y para el arroz y por el contrario ha subido el consumo de legumbres y se ha llegado al 100% en consumo de verduras, hortalizas y tubérculos.

En los segundos platos ha habido una mejora generalizada; se observa una mayor concienciación en el consumo de precocinados y frituras con valores superiores al 98% de colegios que cumplen las frecuencias, y todos cumplen con las frecuencias de frituras en la guarnición. Se estancan las frecuencias en el consumo de carne, pero todos los colegios cumplen las frecuencias del consumo de pescado, y aumentan en un 15% las de huevos.

Este año, la implantación de este Subprograma, se ha visto alterada por el cambio de adjudicación de las empresas del servicio de comedor en algunos colegios operada en enero del 2019, lo que ha podido influir en que algunos resultados hayan reflejado retrocesos.

Se debe destacar, al igual que ocurrió el año pasado, que a pesar de que el 90% ó 310 colegios manifiestan que sus menús están supervisados por profesionales en nutrición y dietética, solo en el 59%, o en 205 de los colegios se cumplen el 100% de las frecuencias recomendadas del consumo de los distintos grupos de alimentos. También se observa que en el 19% o en 59 colegios que cuentan con esta supervisión, no figuran correctamente la valoración nutricional de los menús no apareciendo los rangos de kilocalorías de los mismos. Esta desviación nos ha de hacer valorar que 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% en todos los objetivos del Subprograma de Control Nutricional de los Comedores Escolares.