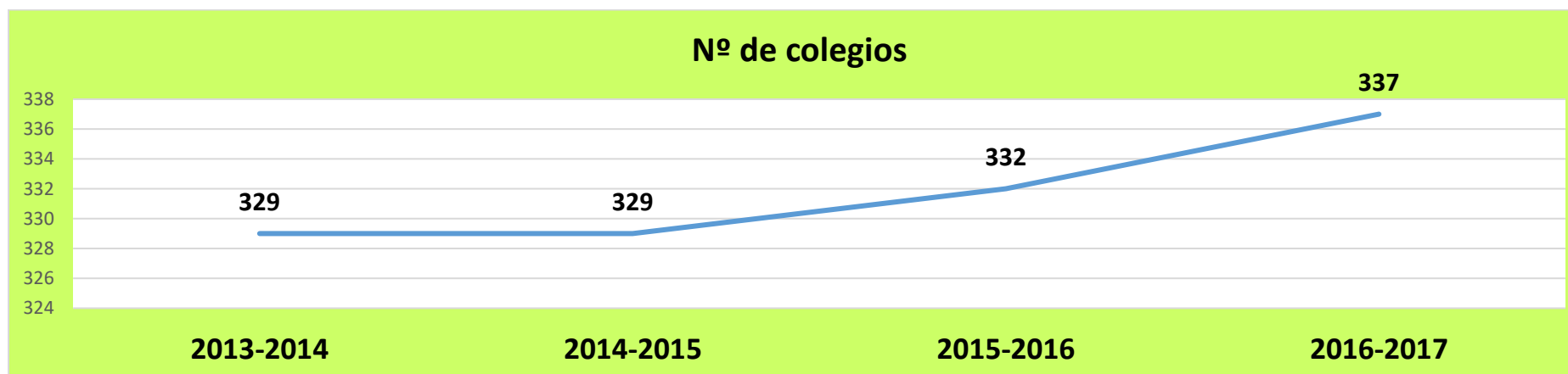


EVALUACIÓN INTERANUAL DEL SUBPROGRAMA DE CONTROL NUTRICIONAL DE LOS COMEDORES ESCOLARES DE ARAGÓN

Para el análisis de la evolución del cumplimiento de las recomendaciones nutricionales en los comedores escolares se utilizarán los datos obtenidos durante los cursos escolares 2013-2014, 2014-2015; 2015-2016 y 2016-2017. En algunas recomendaciones no se dispone de los datos del curso escolar 2013-2014 por ser el primer año de implementación del programa donde se primó la información y desarrollo del Subprograma.

Número de colegios

Durante el periodo analizado el número de colegios ha aumentado de 329 a 337. En las provincias de Zaragoza y Huesca, el número de los colegios sujetos al Subprograma de Control Nutricional, ha aumentado en 6 y 3 respectivamente, mientras que, en Teruel, en este mismo periodo, el número de colegios ha disminuido en 1.

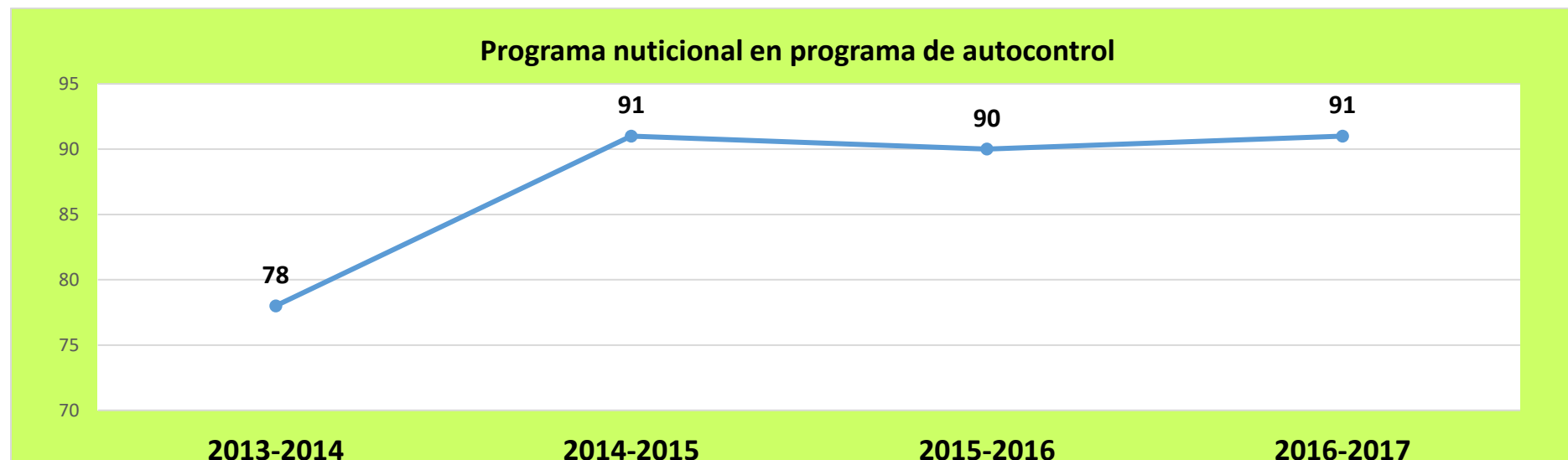


Tipo de gestión

A lo largo del período analizado se observa que los colegios que menos cumplen con las recomendaciones son los colegios con cocina, tanto de gestión propia como externa, los cuales representan entorno al 50% de los colegios.

Programa de control nutricional en el Plan de Autocontrol

En el período comparado se ha producido un incremento del porcentaje de colegios que dentro de su Plan de Autocontrol incluyen el Programa de Control Nutricional. Se ha pasado del 78% al 91% entre los cursos 2013-2014 y 2014-2015, produciéndose un incremento interanual del 13%. Tras este incremento se produjo un descenso del 1% en el curso 2015-2016, descenso que fue compensado en el curso 2016-2017, donde se alcanzó el porcentaje de cumplimiento del curso escolar 2014-2015, es decir, un cumplimiento del 91%.



Supervisión de los menús por profesionales con formación en dietética y nutrición

El porcentaje de comedores en los que los menús son supervisados por profesionales con formación en el campo de la dietética y nutrición humana se ha mantenido entre el 83% y el 84% a lo largo del período analizado. En la segunda mitad del período se produjo un descenso del 1% respecto a la primera mitad del período analizado.

Primer plato

Para el análisis de la evolución del cumplimiento de las recomendaciones nutricionales respecto a los primeros platos se han utilizado los datos obtenidos desde el curso escolar 2013-2014 al curso 2016-2017.

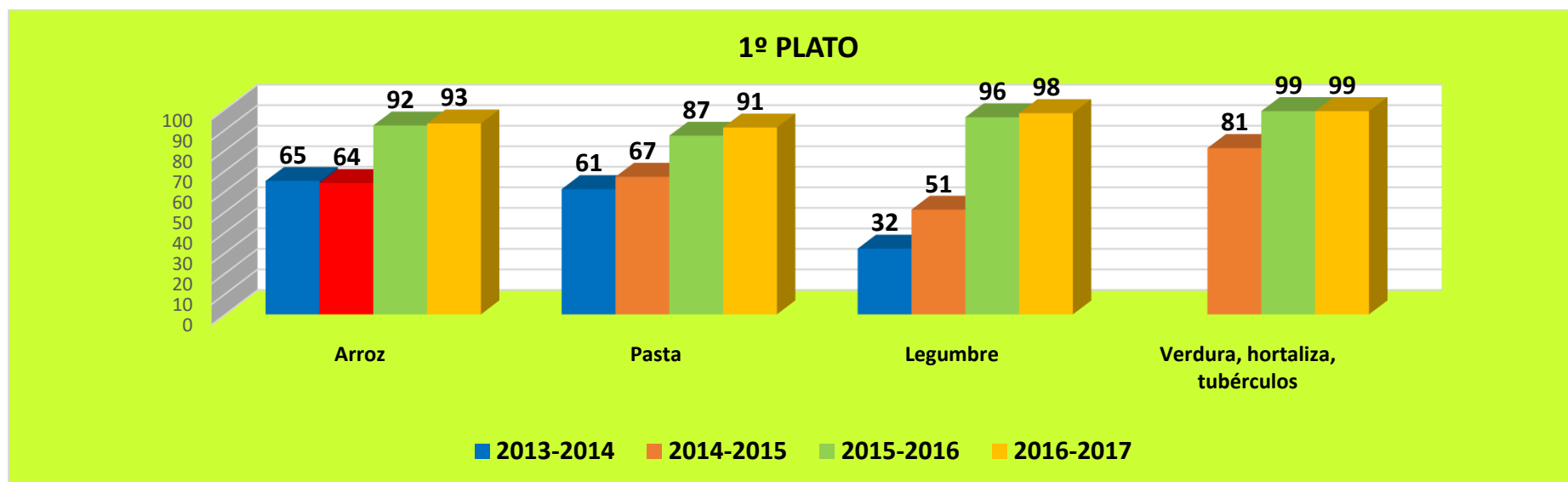
Las recomendaciones referentes a los primeros platos hacen referencia a alimentos como arroz, pasta, legumbres y verduras, hortalizas y tubérculos.

En el caso de la recomendación de la frecuencia de consumo de arroz el mayor incremento del porcentaje de cumplimiento se produce entre los cursos escolares 2014-2015 y 2015-2016, produciéndose un incremento del 28%, pasando de un 64% al 92% de comedores que la cumplen. Posteriormente, entre los cursos 2015-2016 y 2016-2017, el incremento en el porcentaje de comedores que la cumplen ha sido del 1%, situándose actualmente en un 93% de cumplimiento.

El cumplimiento de la recomendación de pasta ha ido incrementándose desde la implantación del Subprograma, pasando del 61% inicial al 91% de comedores que la cumplen actualmente, lo que significa un incremento del 30%. El mayor incremento interanual se produjo entre los cursos escolares 2014-2015 y 2015-2016, con un 20%. En el último curso escolar el incremento del porcentaje de cumplimiento ha sido del 4%.

Durante el curso escolar 2016-2017, un 98% de los comedores cumplían con la frecuencia de consumo de legumbres. Desde el curso escolar 2013-2014 hasta el 2016-2017 se ha producido una importante mejora en el cumplimiento de la frecuencia de legumbres, pasando del 32% inicial al 98% actual, constatándose un incremento del 66%.

El cumplimiento de la frecuencia de 1 o 2 veces a la semana de verdura, hortaliza o tubérculos como primer plato aumentó del 81% del curso escolar 2014-2015 al 99% del curso 2015-2016, manteniendo este nivel de cumplimiento en el curso 2016-2017.

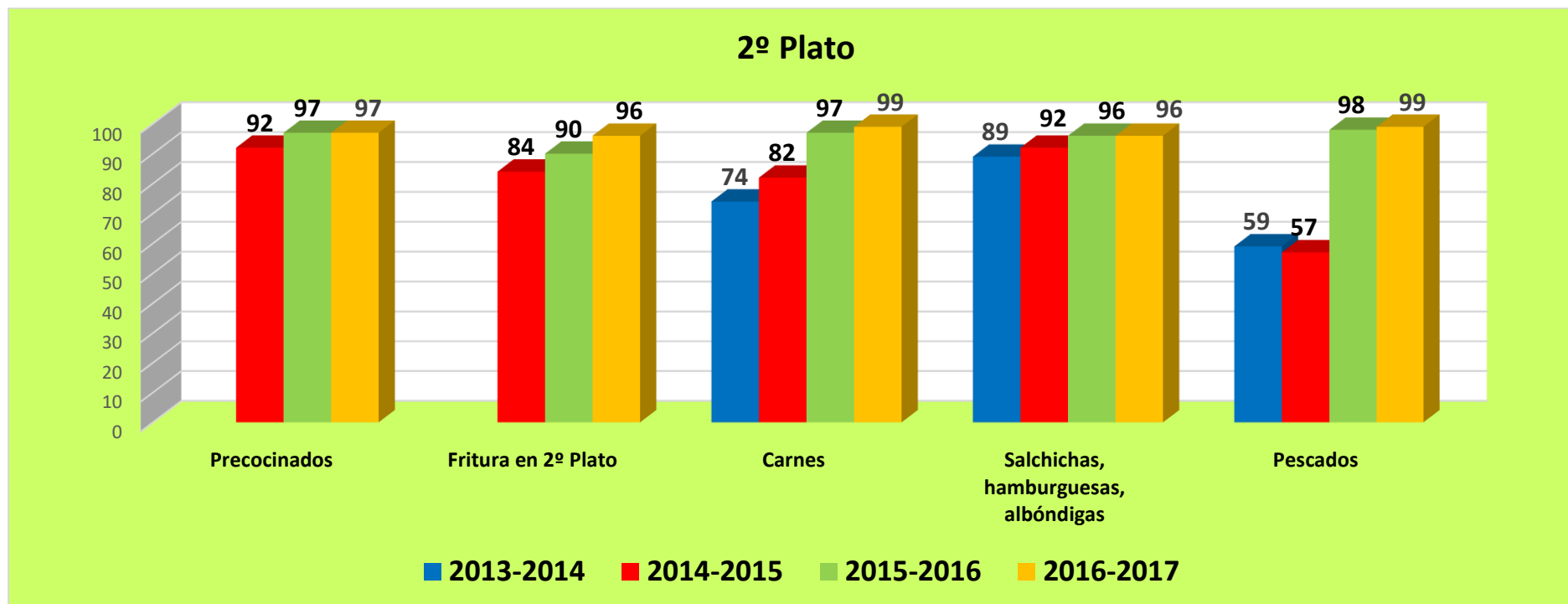


Segundo plato

Las frecuencias de consumo de los segundos platos incluyen alimentos como precocinados, frituras, carnes, salchichas, hamburguesas o albóndigas, así como pescados.

El cumplimiento de las frecuencias de consumo ha aumentado desde la implantación del Subprograma de Control Nutricional en todos los grupos de alimentos, estando actualmente todos ellos por encima del 96%, alcanzando un 99% para el caso concreto de la carne y pescados. A su vez, el cumplimiento de la frecuencia de consumo de carne y pescado ha experimentado un mayor incremento que el resto de segundos platos, concretamente de un 25% y un 40%, respectivamente. La evolución, se debe a que estas recomendaciones en el año 2013-2014 tenían los porcentajes de cumplimiento más bajos, concretamente del 74% para la carne y del 59% para el pescado.

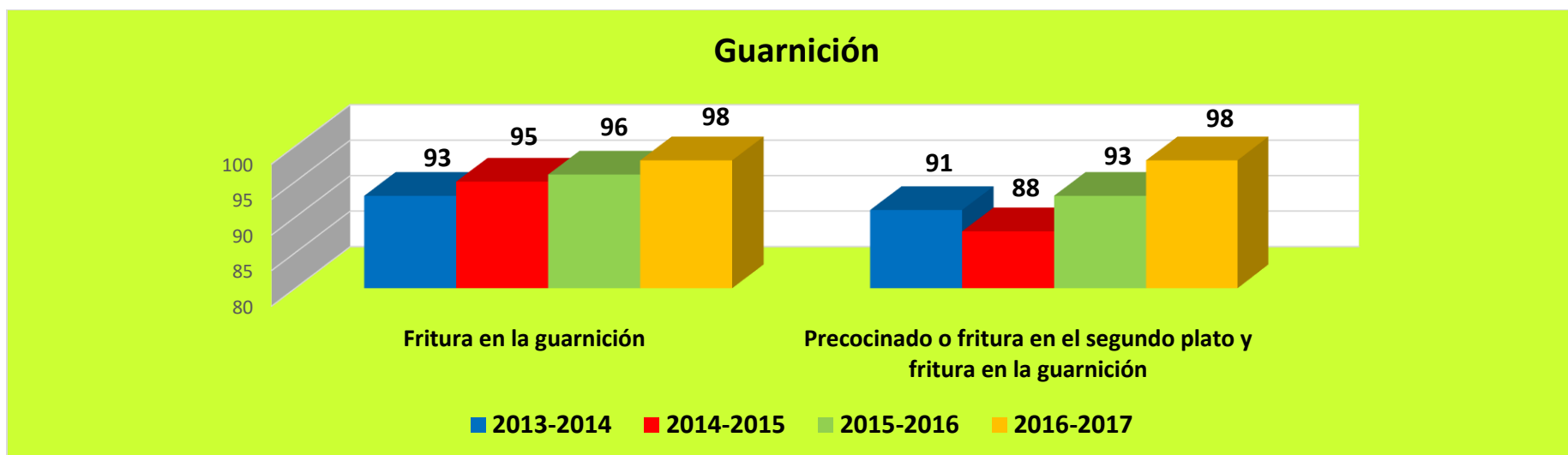
El incremento interanual del porcentaje de cumplimiento ha sido muy marcado entre los cursos escolares 2014-2015 y 2015-2016 para el caso de la carne y de pescado, con 15% y 41% respectivamente, siguiendo un aumento interanual menos acentuado el resto de alimentos en dichos cursos. Entre los cursos escolares 2015-2016 y 2016-2017 el incremento interanual fue menor o nulo en todas las recomendaciones, salvo para el caso de las frituras en 2º plato que fue del 6%, mientras que el incremento fue del 1% pescados, un 2% para las carnes y las salchichas, hamburguesas y albóndigas y precocinados se mantuvieron en el 96% y 97% respectivamente.



Guarnición

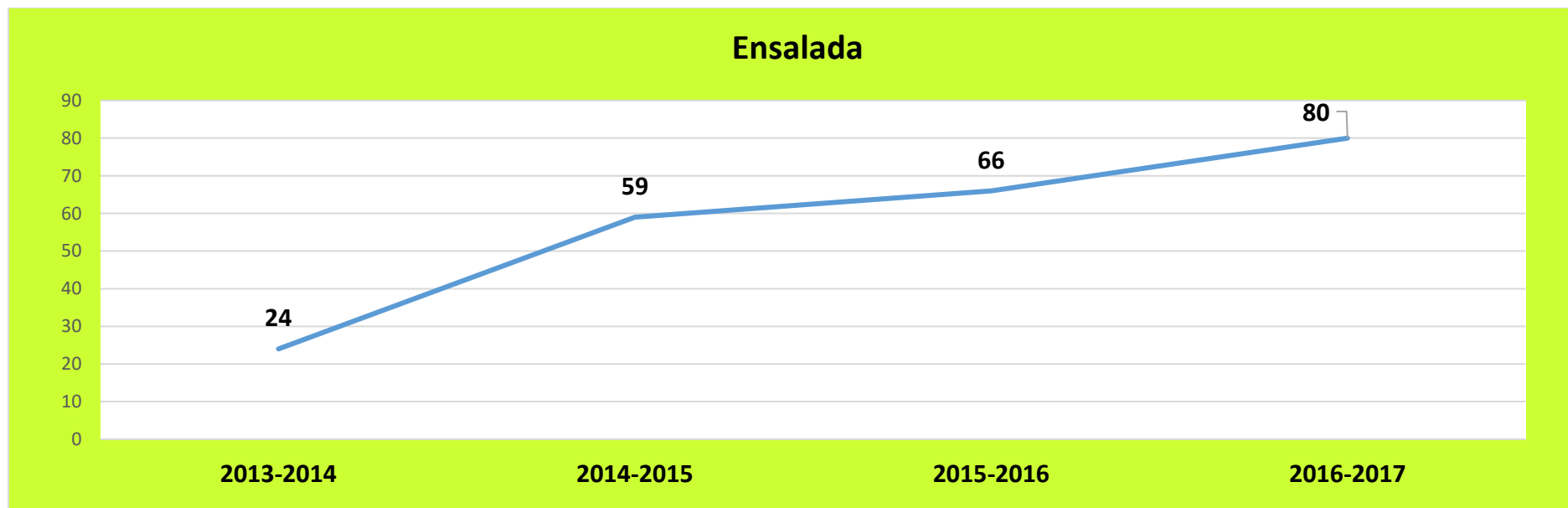
El consumo de fritura en la guarnición no más de dos días por semana ha mostrado un alto porcentaje de cumplimiento desde el curso escolar 2013-2014. Durante los cursos escolares posteriores ha seguido aumentando el nivel de cumplimiento, situándose, en el 98% actualmente. A lo largo de los cuatro últimos cursos escolares su nivel de cumplimiento se ha incrementado en un 5%, siendo el incremento interanual del 2%, 1% y 2% respectivamente.

Diferente ha sido la evolución de la recomendación de precocinado o fritura en el segundo plato y fritura en la guarnición, cuya coincidencia se debe evitar siempre. Después de una ligera disminución del porcentaje de cumplimiento entre los cursos escolares 2013-2014 y 2014-2015, en los cuales disminuyó el porcentaje de comedores escolares que la cumplían del 91% al 88% se ha producido un incremento continuo del porcentaje de cumplimiento, hasta situarse en el 98%.



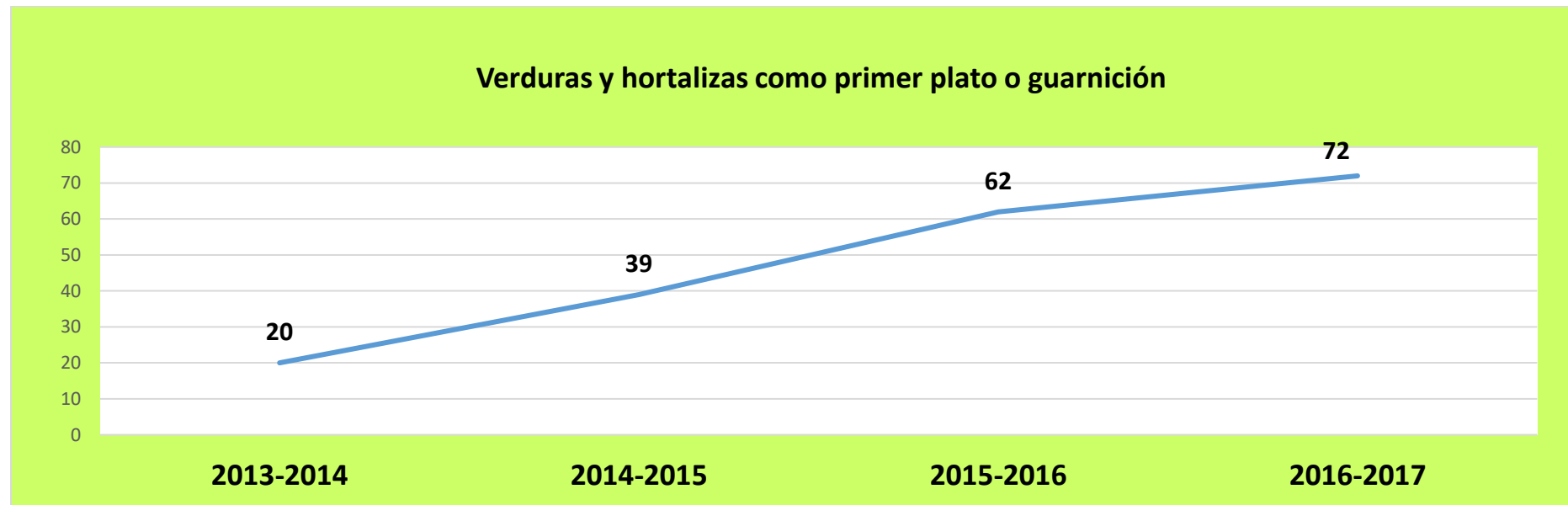
Ensaladas

Respecto al consumo de ensalada se recomienda que la media semanal sea de 3 o 4. El incremento del cumplimiento ha sido muy significativo durante el período analizado, pasando del 24% al 80 % de los colegios que cumplen con la frecuencia. Se han producido incrementos interanuales del 35%, 7% y del 14%. El mayor incremento interanual tuvo lugar entre los cursos escolares 2013-2014 y 2014-2015.



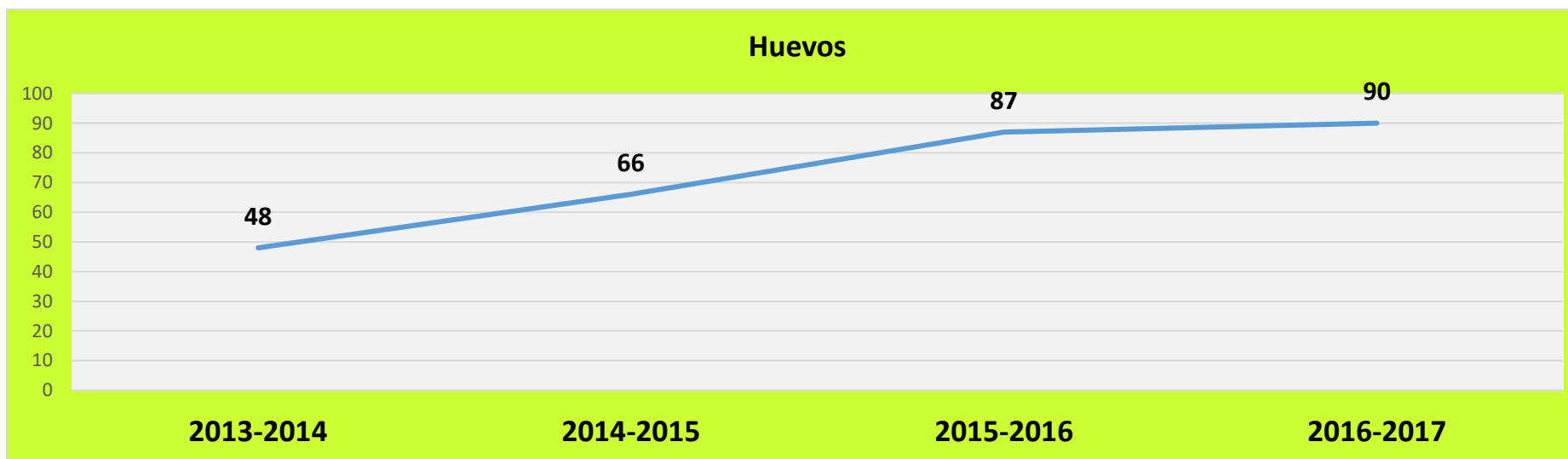
Verduras y/o hortalizas como primer plato o guarnición

El porcentaje de colegios que cumple con la frecuencia de consumo de verduras y hortalizas como primer plato o guarnición ha seguido un incremento constante a lo largo de los distintos cursos escolares. En el último curso escolar analizado, el 2016-2017, el porcentaje de colegios que se ajustan a la frecuencia recomendada es del 72%, porcentaje que contrasta con el 20% del curso escolar 2013-2014. Por lo tanto, sea producido un incremento total del 52%. El mayor incremento interanual se produjo entre los cursos 2014-2015 y 2015-2016, donde se produjo un incremento del 23%.



Huevos

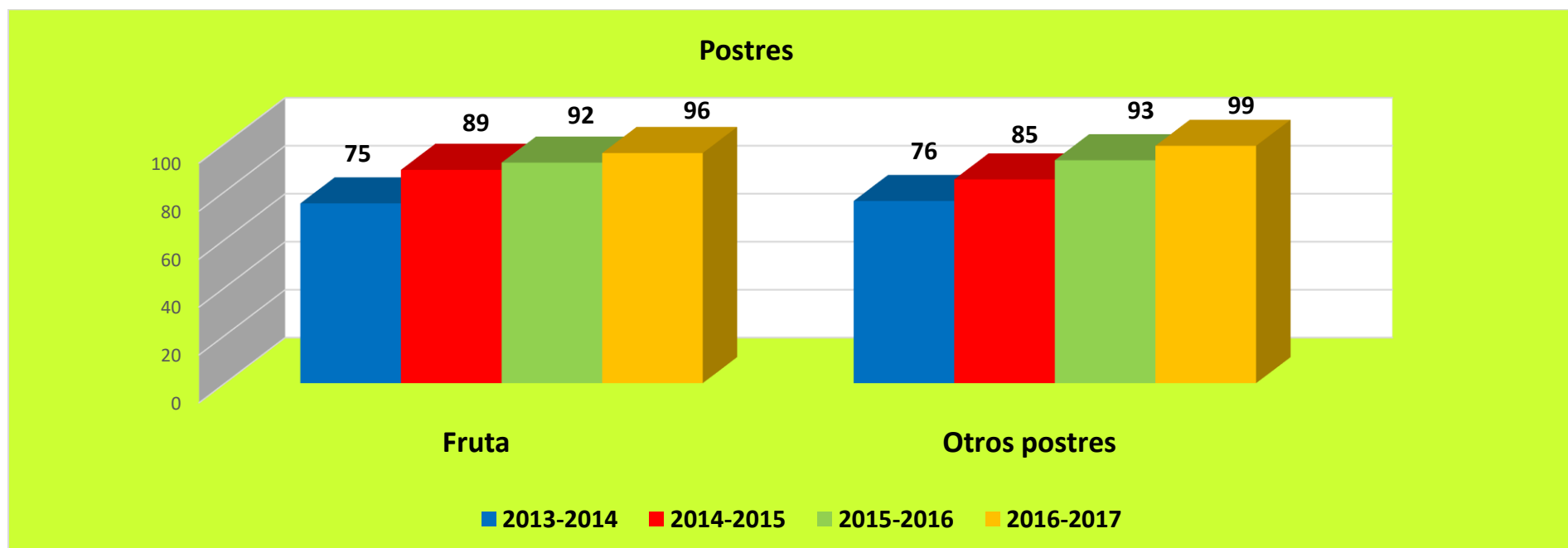
Entre los cursos 2013-2014 y 2014-2015 se produjo un incremento interanual del 18% de colegios que se ajustaban a la recomendación referente al huevo, crecimiento similar al 23% observado entre los cursos escolares 2014-2015 y 2015-2016. A partir del curso 2015-2016 el porcentaje de cumplimiento ha seguido en aumento, hasta alcanzar actualmente el 90%.



Postres

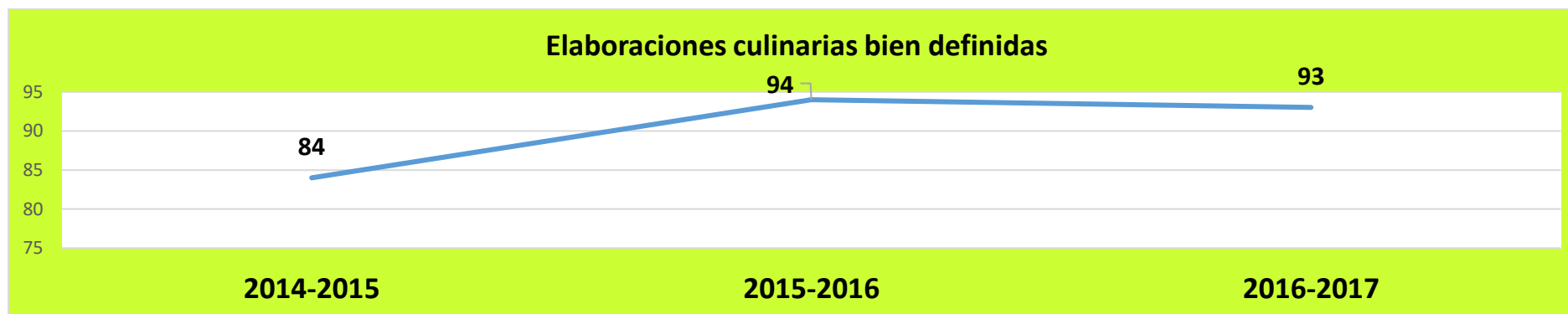
El cumplimiento de las frecuencias de consumo referentes a los postres ha sufrido una evolución positiva, situándose en el último curso escolar analizado en un 96% de comedores que cumplen la frecuencia de fruta fresca y en un 99% de los mismos para la recomendación de otros postres. El cumplimiento de ambas recomendaciones ha sufrido una evolución muy similar, partiendo de un nivel de cumplimiento para la fruta y otros postres del 75% y 76% respectivamente, alcanzando actualmente niveles de cumplimiento similares.

El mayor incremento interanual se produjo en ambos casos entre los cursos 2013-2014 y 2014-2015, en los cuales se constató un incremento del 14% para las frutas y del 9% para otros postres.



Elaboraciones culinarias bien definidas

Este aspecto ha sido analizado entre los cursos 2014-2015 y 2016-2017. Entre los cursos 2014-2015 y 2015-2016 se produjo un incremento del 10% de los comedores que en sus menús presentaban las elaboraciones bien definidas a juicio del inspector. En el curso escolar siguiente, 2016-2017, se ha producido un descenso del 1%, quedando el nivel de cumplimiento en un 93%.



Recomendaciones para la cena

El cumplimiento de llevar a cabo recomendaciones a los padres sobre los alimentos a consumir en las cenas para completar los menús servidos al mediodía en los comedores escolares ha seguido una evolución muy positiva, pasando del 64% del curso 2013-2014 al 98% del curso 2016-2017. A lo largo del periodo comparado, el mayor incremento interanual se produjo entre los cursos 2015-2016 y 2016-2017, con un 20%.

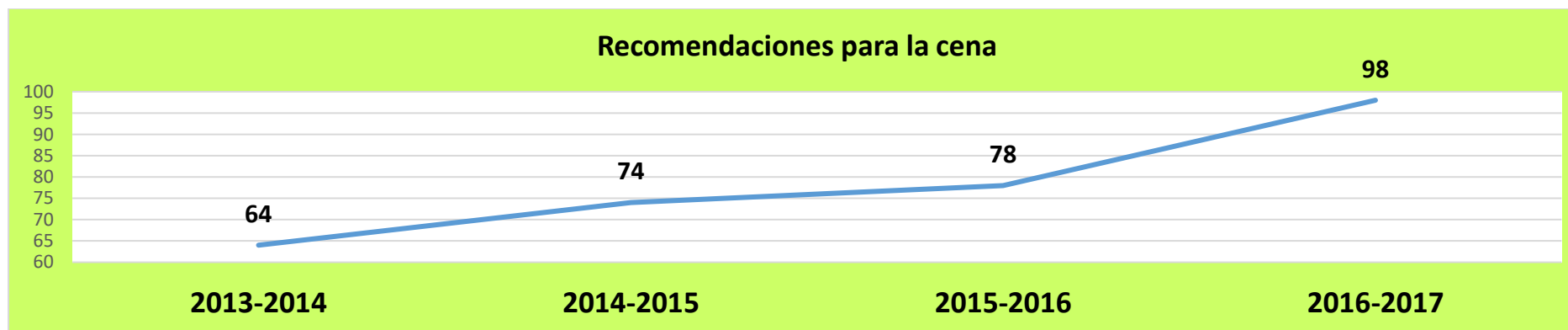


Tabla resumen

RECOMENDACIONES	2013-2014	INCREMENTO	2014-2015	INCREMENTO	2015-2016	INCREMENTO	2016-2017	INCREMENTO FINAL
Legumbre	32	19%	51	45%	96	2%	98	66%
Ensalada	24	35%	59	7%	66	14%	80	56%
Verduras y hortalizas como primer plato o guarnición	20	19%	39	23%	62	10%	72	52%
Huevos	48	18%	66	21%	87	3%	90	42%
Pescados	59	37%	96	2%	98	1%	99	40%
Pasta	61	3%	64	20%	84	7%	91	30%
Arroz	65	-1%	64	28%	92	1%	93	28%
Carnes	74	8%	82	15%	97	2%	99	25%
Otros postres	76	9%	85	8%	93	6%	99	23%
Fruta	75	14%	89	3%	92	4%	96	21%
Salchichas, hamburguesas, albóndigas	89	3%	92	4%	96	0%	96	17%
Fritura en 2º Plato	SD	SD	84	6%	90	6%	96	12%
Precocinado o fritura en el segundo plato y fritura en la guarnición	91	-3%	88	5%	93	5%	98	7%
Precocinados	SD	SD	92	5%	97	0%	97	5%
Fritura en la Guarnición	93	2%	95	1%	96	2%	98	5%
Hortalizas	SD	SD	99	0%	99	1%	99	0%

Conclusiones

- A lo largo del período de estudio el número de colegios ha aumentado, lo que debe ser tenido en cuenta a la hora de la valoración de los resultados, puesto que, aunque el porcentaje de cumplimiento no haya aumentado mucho a lo largo del período, si se ha producido un aumento del número de colegios que cumplen con la recomendación. Esta circunstancia debe ser tenida en cuenta a partir del curso escolar 2015-2016.

- Los colegios con cocina, tanto de gestión propia como externa, son los que menor grado de cumplimiento presentan. En el caso de los colegios con cocina de gestión externa, esta situación debe ser analizada más detalladamente, ya que en ocasiones dependen de empresas/cocinas centrales, siendo a su vez éstas las que más cumplen.

- En el análisis de los datos se ha observado que una misma empresa de comida preparada no obtiene el mismo grado de cumplimiento de las frecuencias de consumo en los distintos colegios a los que suministra los menús o en los que el personal de cocina pertenece a la empresa. Hecho que debe ser analizado para ver si las diferencias se deben a distintos criterios de inspección o al funcionamiento y organización de las empresas.

- Todas las recomendaciones sobre las frecuencias de consumo de los distintos alimentos han sufrido un incremento del porcentaje de colegios que se ajustan a las mismas. Las mayores mejorías se han producido en aquellas recomendaciones que tenían un grado de cumplimiento inferior, como es el caso de las legumbres, ensalada y verduras y hortalizas como primer plato o guarnición.

- A pesar de que el porcentaje de colegios en los que se supervisan los menús por profesionales con formación en dietética y nutrición humana se ha mantenido entre el 83% y 84% a lo largo del período estudiado, se ha alcanzado un alto porcentaje de cumplimiento de las recomendaciones de frecuencia de consumo de los distintos alimentos.

- Entre los cursos escolares 2013-2014 y 2016-2017, en 5 recomendaciones se ha producido un incremento final del porcentaje de cumplimiento superior al 40%, en otras 5 el incremento final se encuentra entre un 20 y 30%.

- El incremento final del cumplimiento de las distintas recomendaciones ha seguido patrones distintos entre los sucesivos cursos escolares. Para el caso concreto de pescados, ensalada y fruta, se ha producido un incremento brusco en el curso escolar 2013-2014 y un crecimiento más igualado en los posteriores. El grado de cumplimiento de las recomendaciones de consumo de pasta, arroz, legumbres y carne, aumentó bruscamente en el curso escolar 2014-2015, para posteriormente sufrir menores incrementos. El segundo patrón de evolución seguido por el incremento del cumplimiento fue el crecimiento similar entre los distintos cursos escolares, en el caso de las salchichas, hamburguesas y albóndigas, precocinado o fritura en el segundo plato y fritura en la guarnición o la fritura en la guarnición.

- Actualmente, las recomendaciones de frecuencia de consumo para las ensaladas y la de las hortalizas y verduras como primer plato o guarnición son las dos únicas recomendaciones que tienen un grado de cumplimiento menor del 90%, concretamente del 80% y del 72% respectivamente. A pesar de la mejora en el cumplimiento, del 56% y 52% respectivamente, constatado durante el período analizado, aún queda margen de mejora para equipararse al resto de recomendaciones.

- La evolución del programa en el período estudiado se puede considerar muy positiva. A pesar de que en el 2015-2016, 12 de las 16 recomendaciones se cumplían en más del 90% de los colegios, en el curso 2016-2017, el nivel de cumplimiento se ha mantenido e incluso ha seguido aumentado.