

INFORME DE EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL NUTRICIONAL DE LOS COMEDORES ESCOLARES DE ARAGÓN EN EL CURSO ESCOLAR 2024-2025

El control nutricional de los comedores escolares se enmarca en las iniciativas realizadas en 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. Se procede a la implementación de este Programa 16 Menús escolares, Máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares que sigue las recomendaciones de la Guía de Comedores Escolares y Alimentación en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón (febrero de 2022).

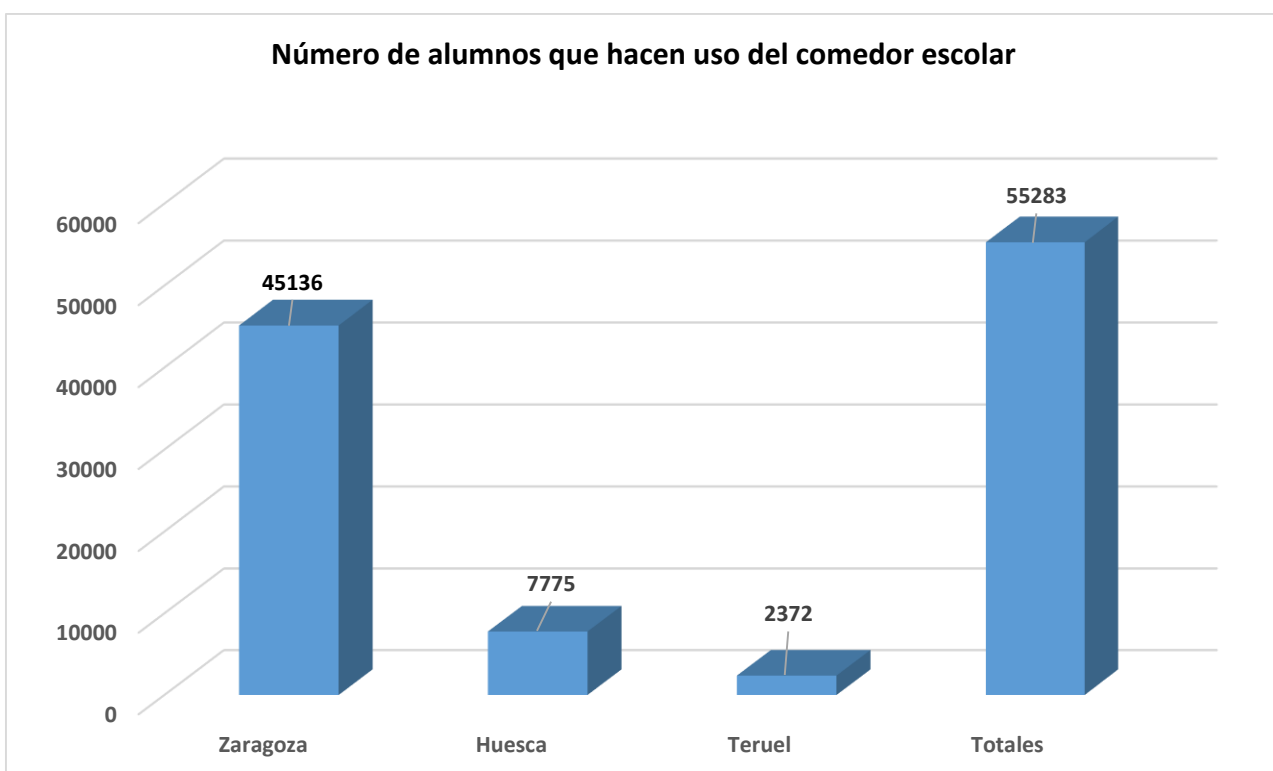
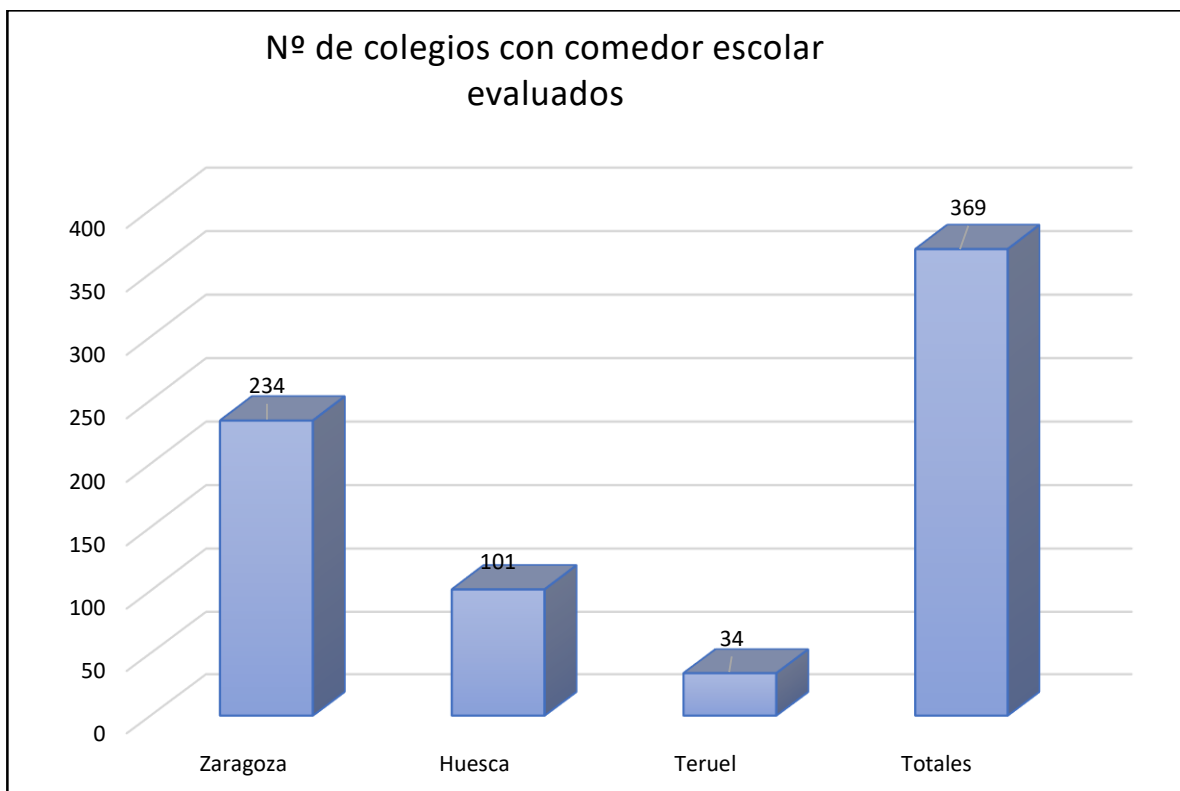
https://www.aragon.es/documents/20127/1650151/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES_ARAGON_2022.pdf/e0c5d27d-5def-ce63-1749-c1d0b7eea3f4?t=1647003491700

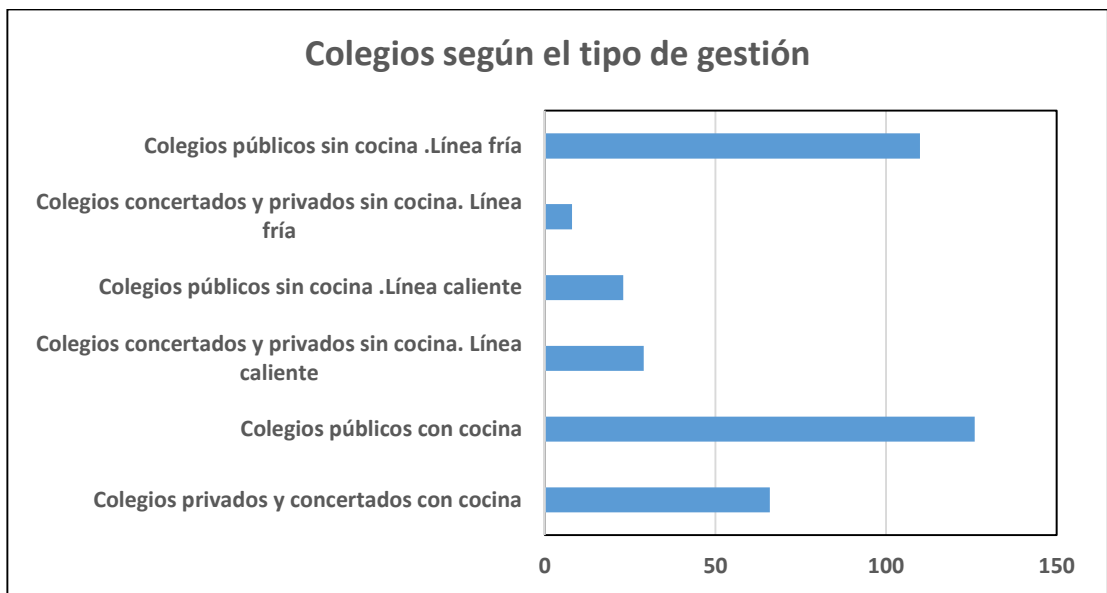
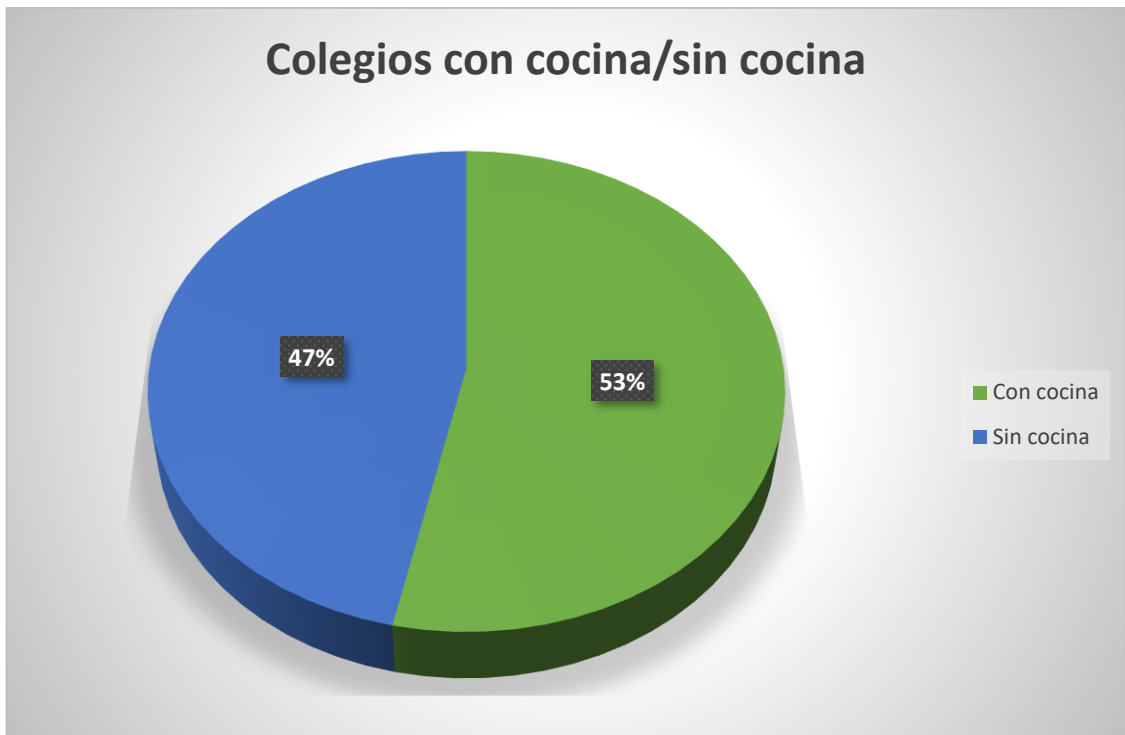
El estudio refleja los resultados obtenidos durante el curso académico 2024-2025 y permite evaluar el grado de desarrollo e implantación del Programa 16 de Control Nutricional de los comedores escolares en los centros docentes de Aragón formando parte del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria 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 369 perteneciendo 234 a la provincia de Zaragoza, 101 a la provincia de Huesca y 34 a la de Teruel.

En este curso escolar el número de alumnos que, en base a estas inspecciones, hacen uso de los comedores escolares en Aragón ha sido 55283 lo que supone que el **43%** de los escolares utilizan este servicio. La mayor parte se encuentran en la provincia de Zaragoza 45136 alumnos, seguida de Huesca con 7775 y Teruel con 2372.

En Teruel el año pasado fueron 2189 los alumnos que hicieron uso del comedor, 8403 en Huesca y 43832 en Zaragoza.





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 o bien contratan los servicios de una empresa de comidas preparadas para colectividades.

Los colegios públicos, concertados y privados con cocina de gestión externa o colegios sin cocina, han contratado los servicios de empresas de comidas preparadas para colectividades, contabilizándose 20 empresas que han ofrecido sus servicios en este curso escolar. Estas empresas bien elaboran el menú en el propio centro docente o bien ofrecen el servicio de catering en la modalidad de línea caliente o línea fría.

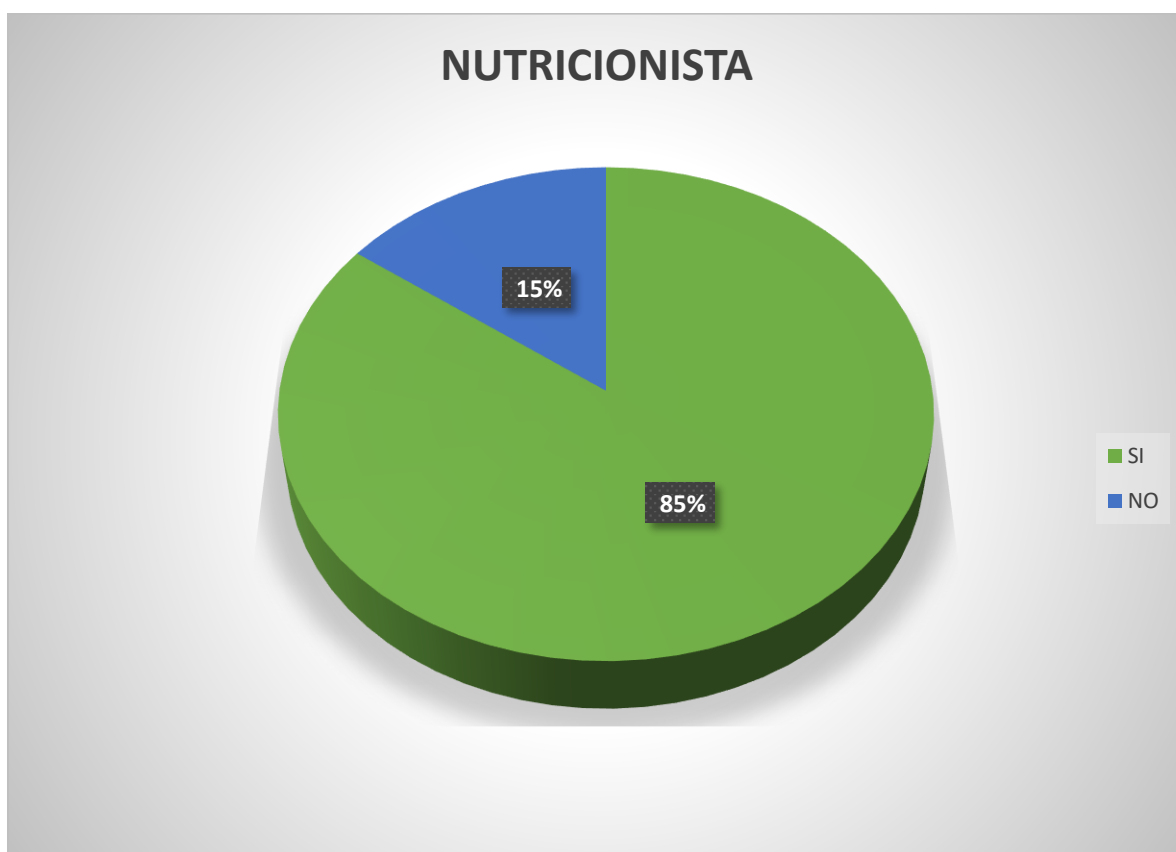
Los 369 colegios inspeccionados desarrollan el Programa de Control Nutricional siguiendo las recomendaciones de la Guía de Comedores Escolares y Alimentación en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón y a través del control oficial se controla su implementación. Se comprueba, entre 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**
- **Si 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.

Los resultados de las inspecciones de los comedores escolares para el curso escolar 2023-2024 se recogen a continuación.

PROGRAMA DE CONTROL NUTRICIONAL

- ❖ En el curso escolar 2024-2025 los menús fueron supervisados por profesionales en nutrición y dietética en 314 colegios, lo que supone el 85% de los mismos, frente a un 15% de colegios, en los que se encontraron deficiencias en este indicador. Es muy interesante que los menús sean supervisados por profesionales ya que estos responsables en dietética y nutrición disponen de conocimientos suficientes para la elaboración de menús equilibrados y ajustados a las frecuencias y otros indicadores que se estudian. Cada curso es un parámetro que va mejorando y el objetivo sería que se alcanzara un 100% de colegios en el que los menús fueran supervisados por profesionales en nutrición y dietética.

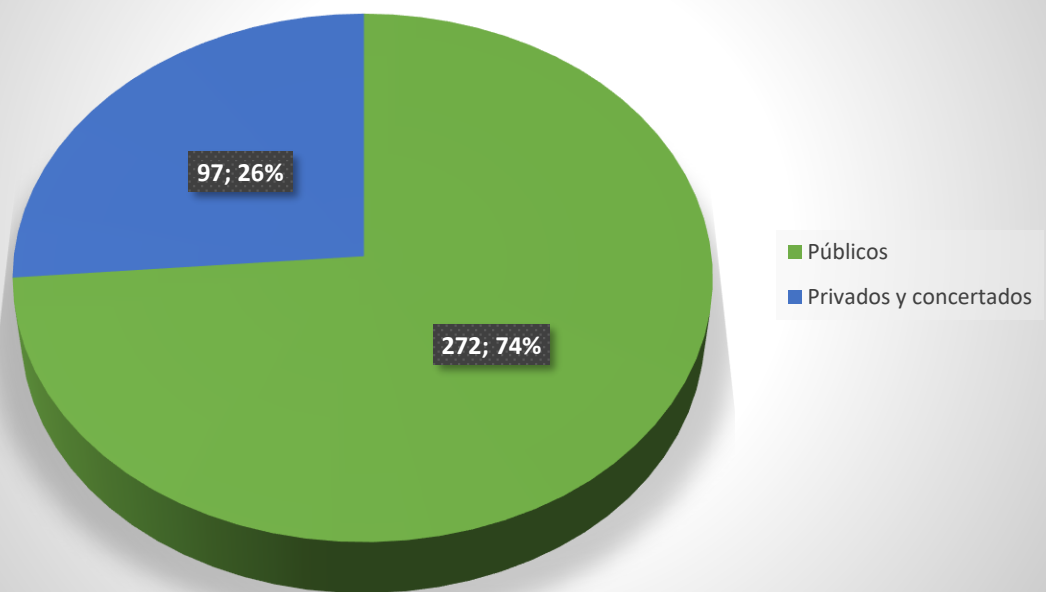


- ❖ Respecto a los alumnos con necesidades especiales de alimentación referidas a alergias y otras intolerancias alimenticias se constata que

prácticamente 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 y Alimentación en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón. De los 369 colegios que se han inspeccionado, 272 son públicos, 97 son concertados y privados.

Porcentaje de colegios evaluados públicos- privados y concertados



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 y Alimentación en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón. Durante este curso escolar el indicador se ha comportado como aparece en el siguiente gráfico.



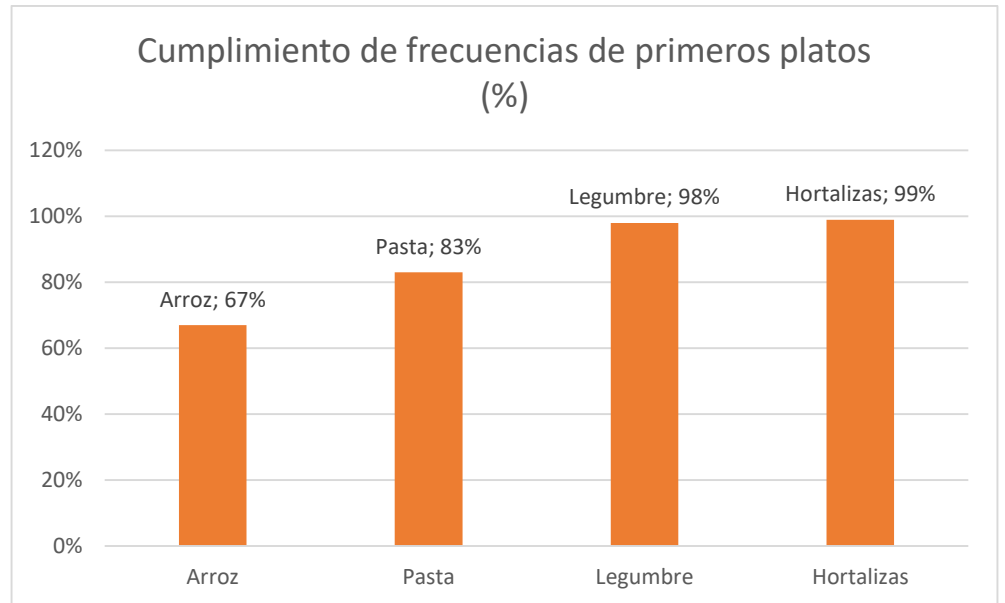
- ❖ Los menús deben incluir alimentos de los siguientes grupos: cereales y derivados, hortalizas, verduras y tubérculos, legumbres, carnes, pescados, huevos, fruta y lácteos según las frecuencias semanales o mensuales recomendadas para cada categoría de alimentos establecida en la citada Guía de Comedores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

PRIMEROS PLATOS

Los centros educativos, en sus menús incluiran:

- Una vez por semana pasta preferiblemente integral
- Arroz una vez por semana preferiblemente integral
- Legumbres, una o dos veces por semana

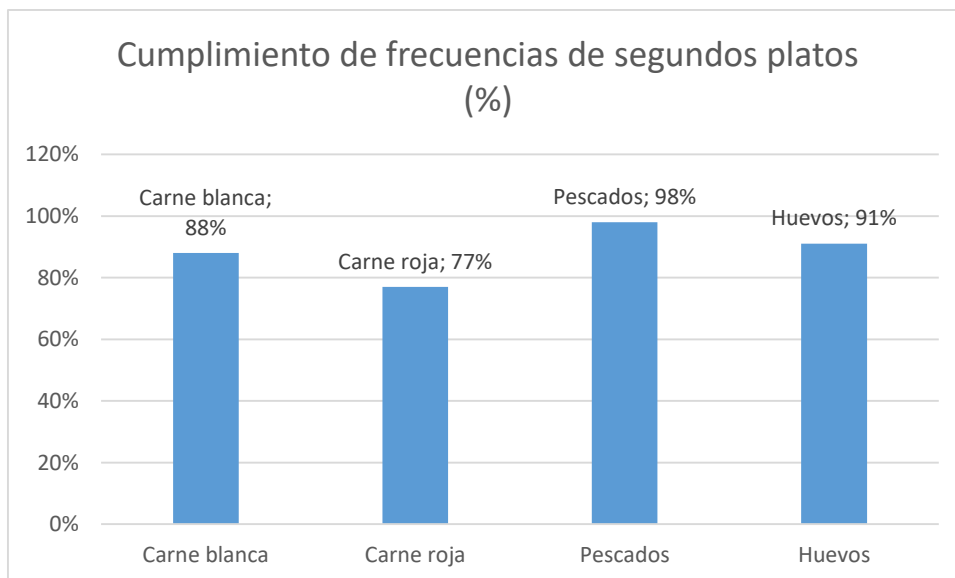
- Hortalizas una o dos veces. Si el plato está constituido únicamente por patata no se considera una ración de verduras y hortalizas.



SEGUNDOS PLATOS

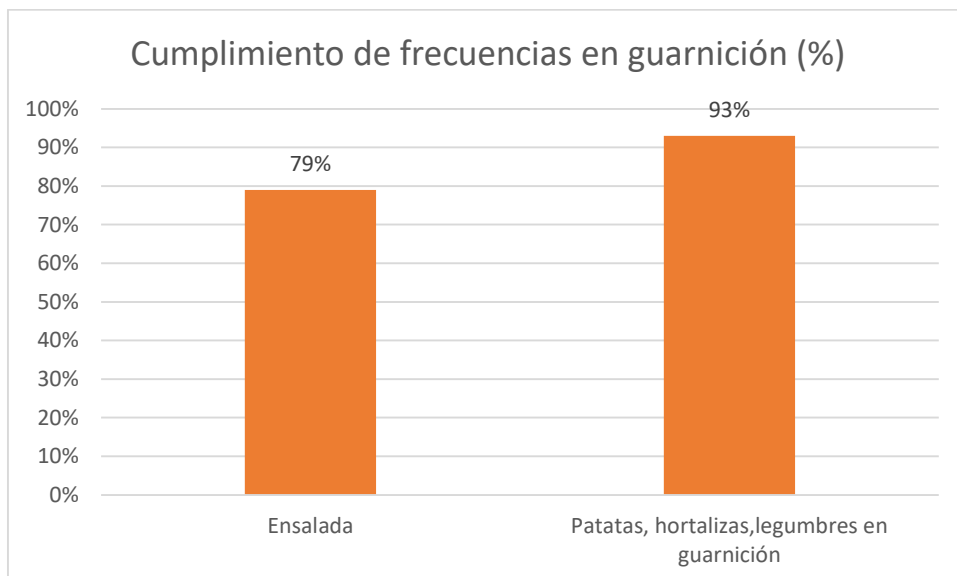
La recomendación de consumo para los segundos platos es:

- Carnes: una a tres veces por semana
- Carne procesada: salchichas, hamburguesas albóndigas máximo una vez por semana
- Pescados: una a tres veces por semana.
- Huevos: una a dos veces por semana



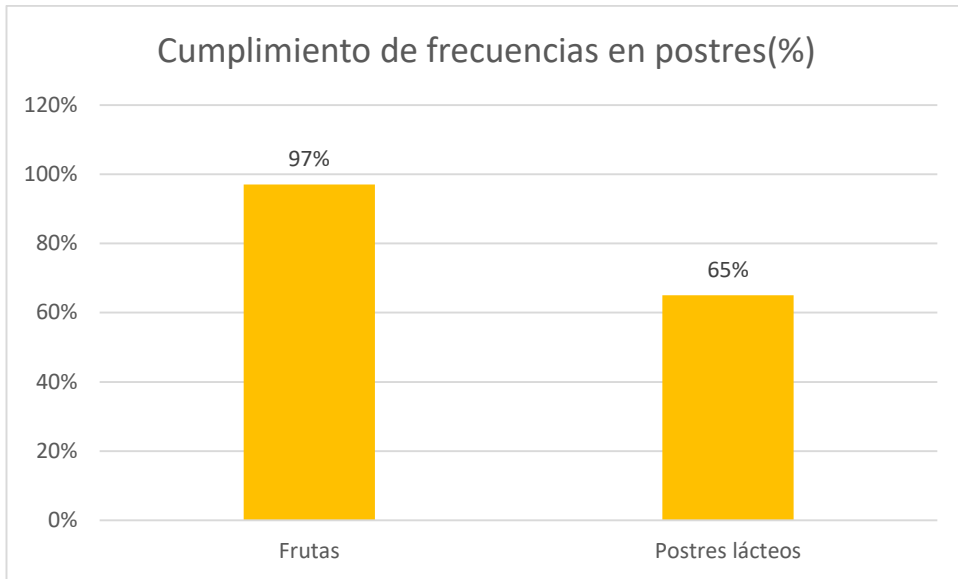
GUARNICIONES

- Ensaladas variadas: tres a cuatro veces por semana
- Otras guarniciones: una a dos veces por semana

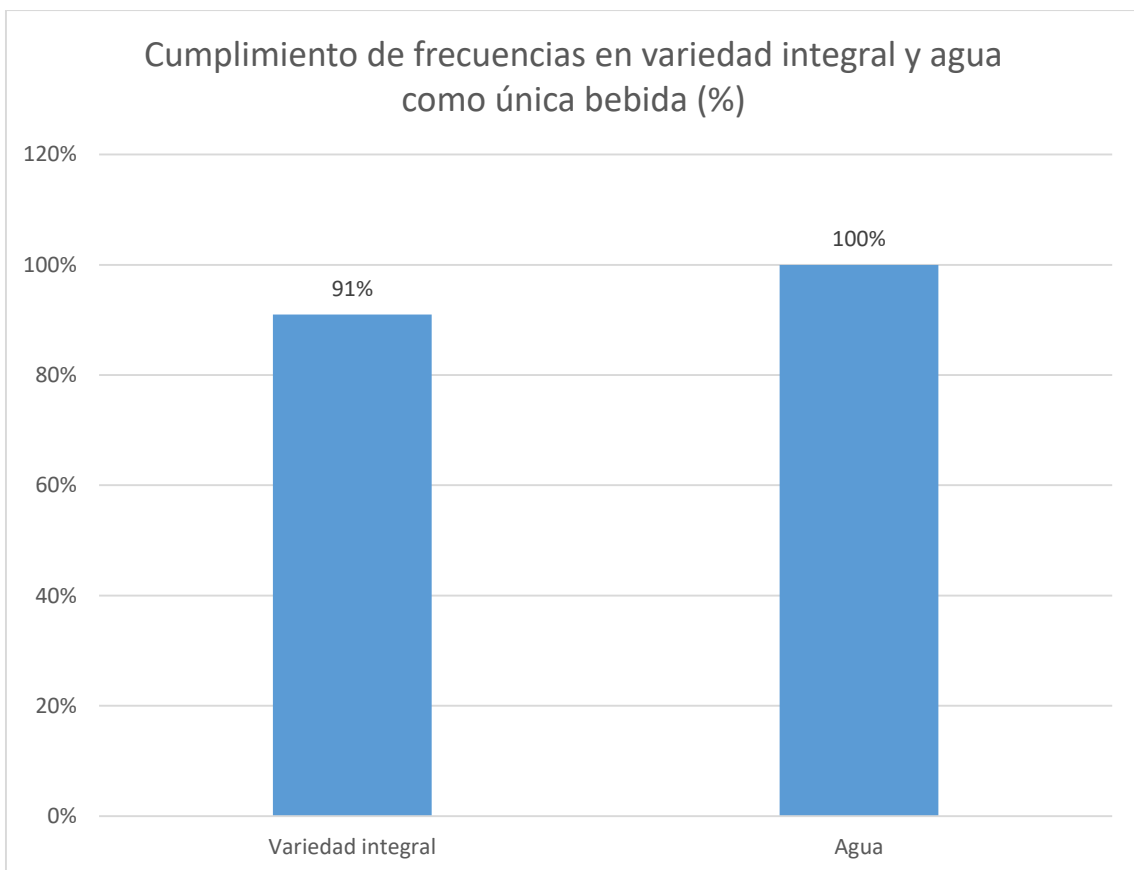


POSTRES

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 cuatro a cinco 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 una vez por semana como máximo. Los productos lácteos no deberán llevar azúcar, esta premisa es un motivo por el que se han visto reducidos los cumplimientos en frecuencias en postres lácteos. Los resultados obtenidos en porcentaje se reflejan en el siguiente gráfico.

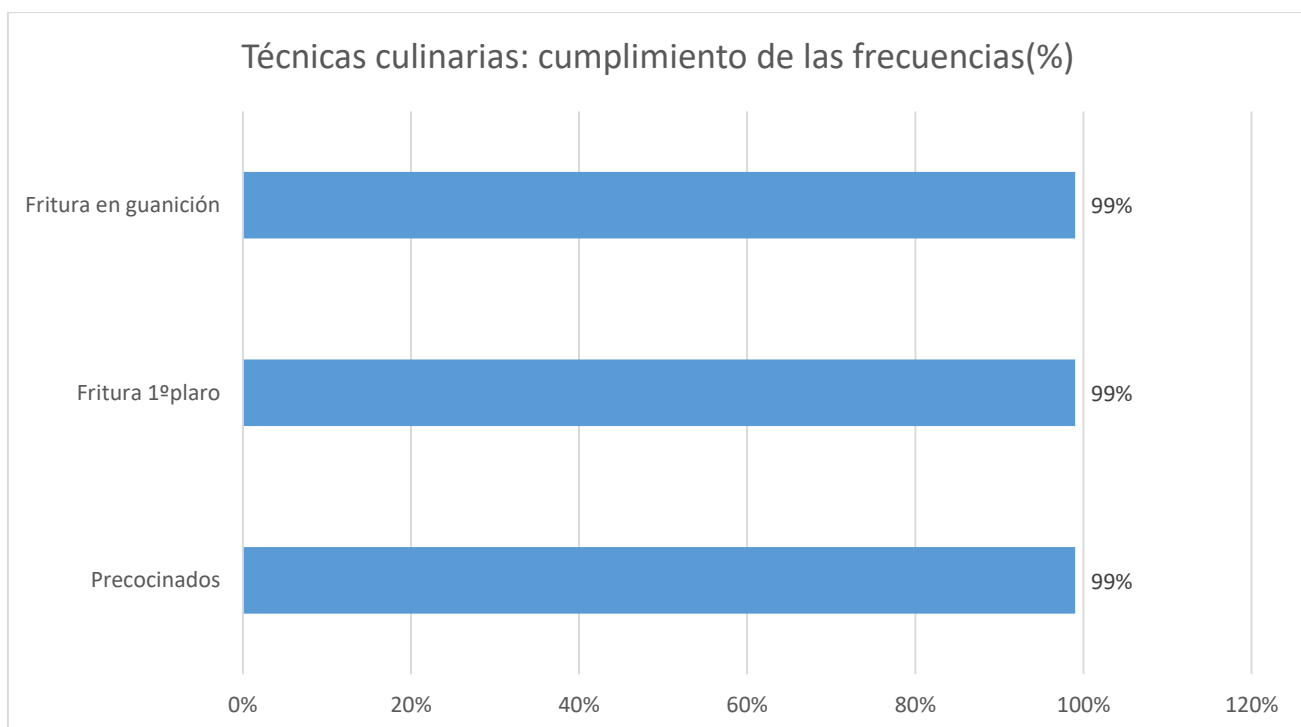


Se potenciarán las variedades de pan integral y el agua única bebida



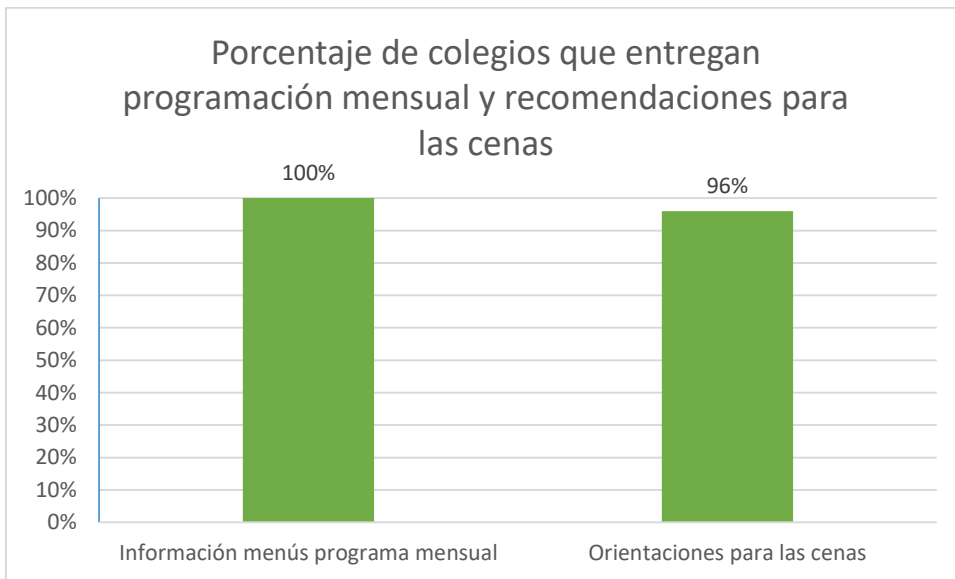
Las elaboraciones culinarias deben estar bien definidas e indicar claramente sus ingredientes a fin de que los padres conozcan exactamente lo que comen sus hijos.

- Precocinados de manera ocasional menos de tres veces al mes: croquetas, pizzas, etc.
- Fritura en segundo plato menos de dos veces por semana: Rebozados, enharinados, etc.
- Fritura en guarnición menos de una vez a la semana: patatas fritas, patatas chips, etc.



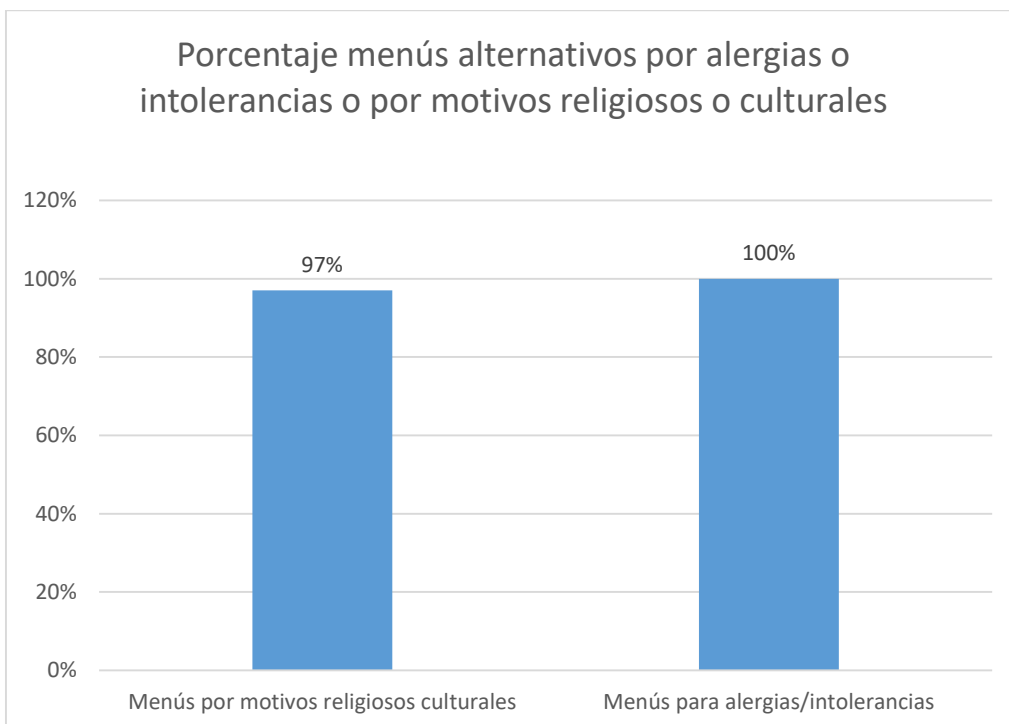
Los centros educativos proporcionarán a las familias, tutores o responsables de los niños la programación mensual de los menús, y las orientaciones adecuadas para que el resto de comidas que se ingieren en el domicilio y sobre todo las cenas sean complementarias al menú del mediodía.

Los gráficos siguientes muestran el porcentaje de colegios que cumplen estos indicadores.



Otro parámetro importante a determinar es en caso de alergias o intolerancias servir menús alternativos. Se cumple en un 100%

Por otra parte, entre los parámetros que incluyen este estudio es los menús alternativos por motivos culturales, éticos o religiosos que cumplen un 97% de los colegios encuestados

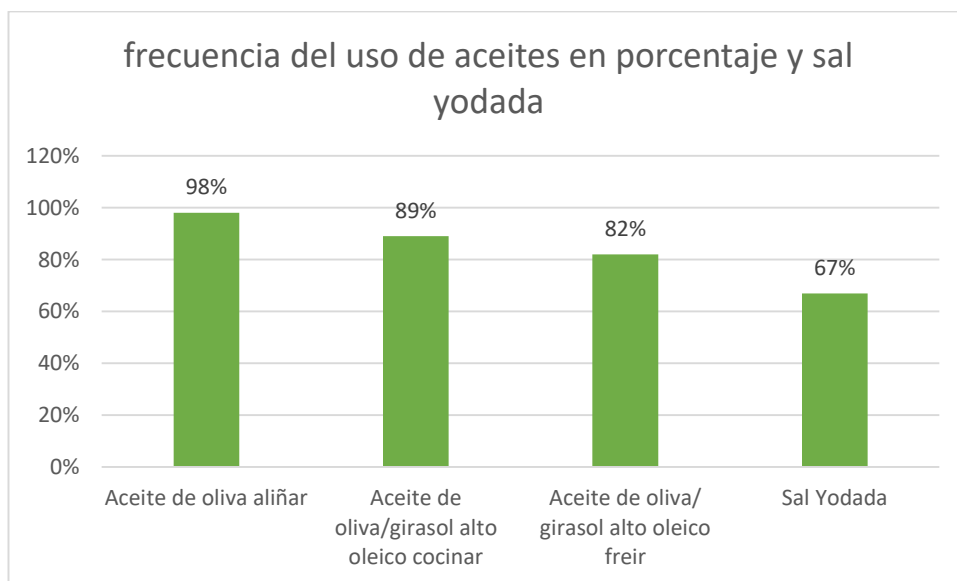


Aceites que se emplean en comedores escolares:

El aceite de oliva para aliñar, se emplea con una frecuencia del 98%.

La frecuencia de uso de aceite de oliva o girasol de alto oleico para freír resultando ser de un 82% y también del uso de aceite de oliva o girasol alto oleico para cocinar siendo de un 89%.

- También de acuerdo con el programa 16, se procedió a ver la frecuencia de consumo de sal yodada que resulto de un 67%.



CONCLUSIONES

El número de colegios que ofrecen el servicio de comedor escolar en Aragón y que ha sido objeto de control oficial asciende a 369 dando este servicio aproximadamente a 55283 escolares. Durante el curso 2024-2025 se ha constatado un incremento de escolares que hacen uso de este servicio, pudiendo ser una de las causas la relajación total de las medidas restrictivas por pandemia COVID-19. No han llegado a alcanzarse cifras de comensales anteriores a la pandemia y puede ser por la implantación de la jornada intensiva en los colegios.

El porcentaje de colegios **con cocina propia** se mantiene estable con respecto al año anterior, siendo en este curso escolar de 197 colegios lo que supone **el 53 % del total**. Por otra parte, el porcentaje de **colegios sin cocina** se han contabilizado 172 colegios que supone **un 47%**. En el grupo de colegios sin cocina el procedimiento de gestión en línea fría es el predominante, con 118 colegios que supone un 32,6%.; 52 colegios tienen línea caliente que supone un 14,4%

Todos los colegios tienen implantado el Programa de Control Nutricional en su Plan de Autocontrol. Las principales deficiencias observadas son de ausencia de algún registro, deficiencias que se van subsanando a lo largo de las inspecciones.

- En el presente curso escolar, en 314 colegios los menús fueron supervisados por profesionales en nutrición y dietética, lo que representa el 85% del censo. Este valor es importante hacer un esfuerzo en mejorarlo cada curso escolar. Es un parámetro que es una exigencia de la Ley de Seguridad alimentaria y nutrición 17/2021 que viene regulado en el artículo 40.3

- 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.

La evolución de las frecuencias de consumo, continuando con la tendencia de los últimos años, sigue siendo positiva, ya que cada vez hay menos colegios que incumplen dichas frecuencias de consumo de los distintos alimentos.

Además de las frecuencias, las raciones deben cumplir con las necesidades calóricas de los alumnos acordes a su rango de edad según se señala en la Guía de Comedores Escolares y alimentación en los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón. Así pues, se observa que, en algunos colegios, o bien no existe ninguna valoración nutricional por kilocalorías, o solo en sus menús figuran de forma genérica las kilocalorías totales por grupo de edad según la tabla tipo, o solo figuran en el menú de cada día la valoración de kilocalorías por grupo de edad.

Sin embargo, a pesar de lo anteriormente expuesto se ha observado que, en el 96% de colegios, las raciones servidas son acordes con las necesidades calóricas de los alumnos teniendo en cuenta el tamaño orientativo de las raciones que se indica en la Guía de Comedores Escolares y alimentación en los Centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón.

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 67% de los colegios, de consumo de arroz el 83%, de

consumo de legumbres el 98% y de verduras, hortalizas y tubérculos el 99% de los colegios. Con respecto al año anterior se observa que excepto en la pasta se mantiene el cumplimiento de frecuencias de todos los primeros platos.

- *En cuanto a los segundos platos* cumplen las recomendaciones de frecuencia de consumo de carne blanca cumplen el 88% de los colegios, mientras que en derivados cárnicos como salchichas, hamburguesas, filetes rusos o albóndigas cumplen el 77% de los colegios. En pescados un 98% y por último en huevos un 91%

En general los segundos platos presentan unas correctas frecuencias. En carne roja y procesada está justo al límite del 75% recomendado como mínimo. Esta frecuencia ha empeorado con respecto al curso anterior

- *Respecto a la frecuencia de guarniciones* el consumo de ensaladas ha sido del 79% de los colegios. El consumo de patatas, hortalizas y legumbres como guarnición durante todos los días de la semana, se ha alcanzado en el 93% de los colegios.
- La fritura en guarnición, fritura en segundo plato y precocinados ha sido del 99%.
- En cuanto a los postres el nivel de cumplimiento de frecuencias de consumo se sitúa en el 97% para la fruta. Para los lácteos, frutos secos o zumos naturales la frecuencia se cumple en el 65% de los colegios. La frecuencia de cumplimiento en postres lácteos ha aumentado con respecto al año anterior por tener en cuenta en la valoración si se incluye azúcar.
- El consumo de pan integral es del 91%, un valor que ha mejorado mucho con respecto al año anterior, quedando por encima del 75%
- El aceite de oliva para aliñar, se emplea con una frecuencia del 98%.
- En este curso escolar se han valorado las frecuencias de uso de aceite de oliva o girasol de alto oleico para freír resultando ser de un 82% y también del uso de

aceite de oliva o girasol alto oleico para cocinar siendo de un 89%. Hay que tener en cuenta dos aspectos, por una parte, era la primera vez que se valoraba esta frecuencia dentro del Programa 16 y que en los colegios que no tienen cocina (47%) no puede valorarse siempre.

- También de acuerdo con el programa 16, se procedió a ver la frecuencia de consumo de sal yodada que resulto de un 67%. Todos los inicios cuestan de implantarse.
- Se dan a conocer a los padres la planificación de los menús en un 100% de los colegios inspeccionados. Parámetro muy bueno.
- Las orientaciones para los padres con menús adecuados para las cenas se incluyen en el 96%.
- Como conclusión, podemos decir que la implantación del Programa 16 de Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares el control nutricional en los comedores escolares en general en 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. El hecho que la frecuencia de consumo de los distintos grupos de alimentos recomendadas sea cada vez más acorde a las recomendadas y que en general a lo largo de los cursos las raciones servidas sean acordes con las necesidades calóricas de los alumnos refuerza la buena implantación de este programa. Si bien hay que seguir en el esfuerzo del programa para mejorar objetivos. Como novedad se ha incluido este curso escolar el aceite de oliva o girasol alto oleico para freír y cocinar con frecuencias de cumplimiento bajas. Y lo mismo ocurre con la sal Yodada.
- Tendremos que diseñar bien la recogida de información, así como la difusión de uso en los colegios de los aceites incluidos en el programa para freír y cocinar y los beneficios para la salud del uso de sal yodada y aceites de calidad.

- Parámetros que en este curso escolar no han terminado de implantarse son:

Medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales

Comedores escolares que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad

Comedores escolares que cumplen con el 5% de producción ecológica

En el Programa 16 de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías en los centros escolares se realiza también el control de máquinas expendedoras (MEABS) en ellas se evalúa la correcta ubicación, es decir que los niños de hasta doce años y los de educación especial, no tengan acceso a (MEABS). Así como la publicidad.

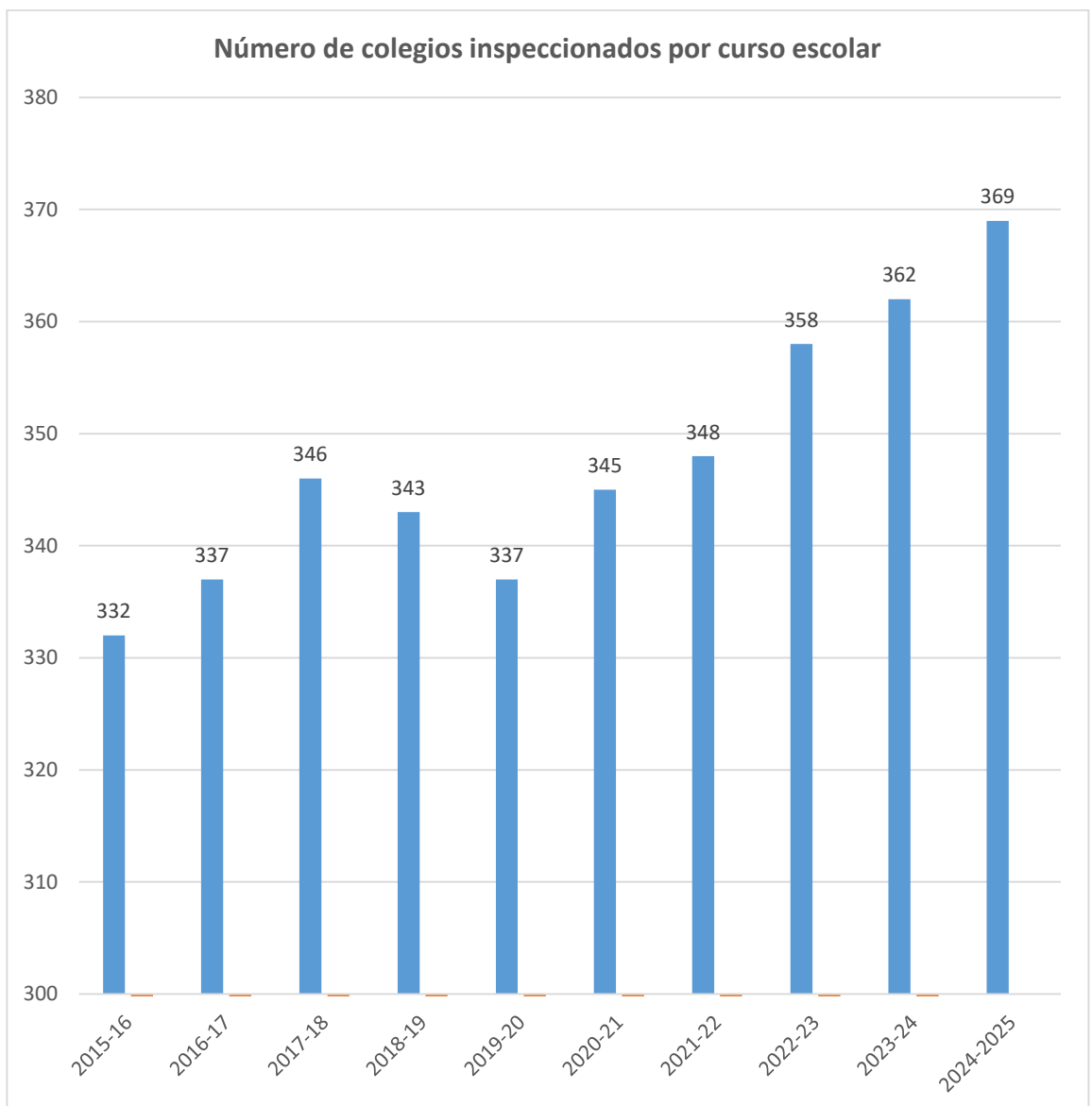
Valorar si se cumplen los criterios nutricionales al inspector le resulta complejo, pues hasta que no se compra el producto no se puede leer el etiquetado y ver su composición. De nuevo es una inspección que habrá que supervisar y con las dificultades encontradas, ver cómo mejorar.

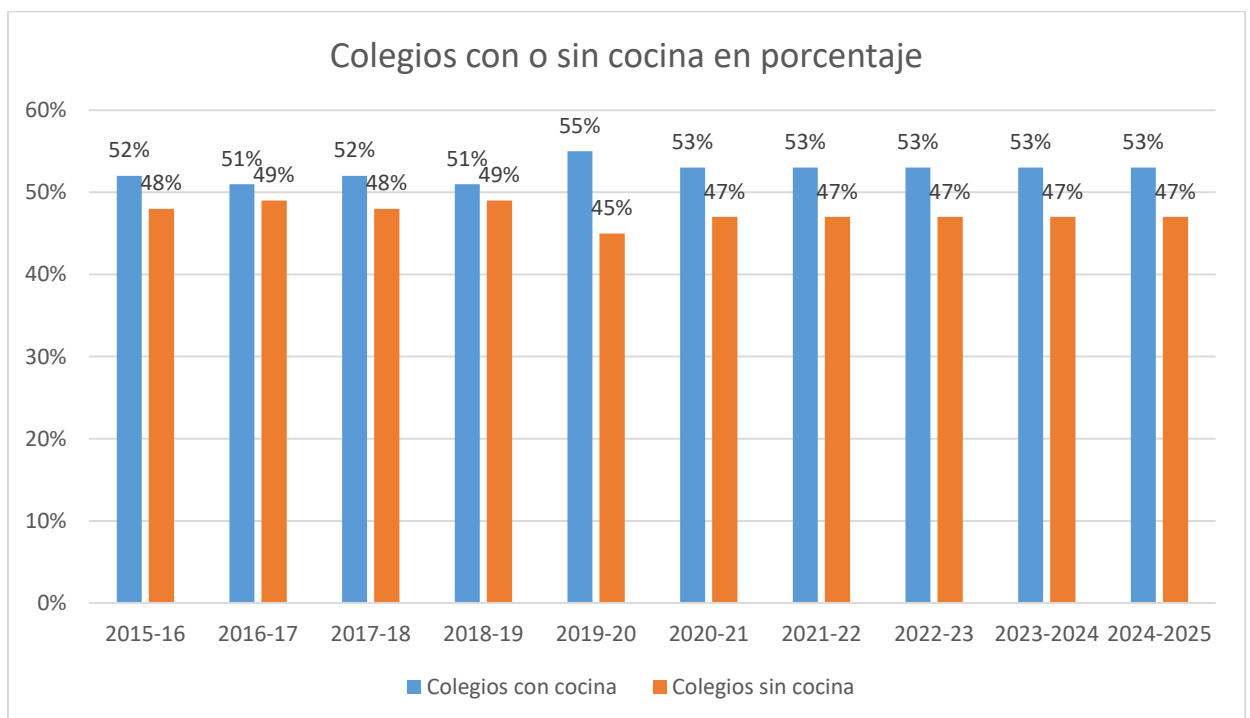
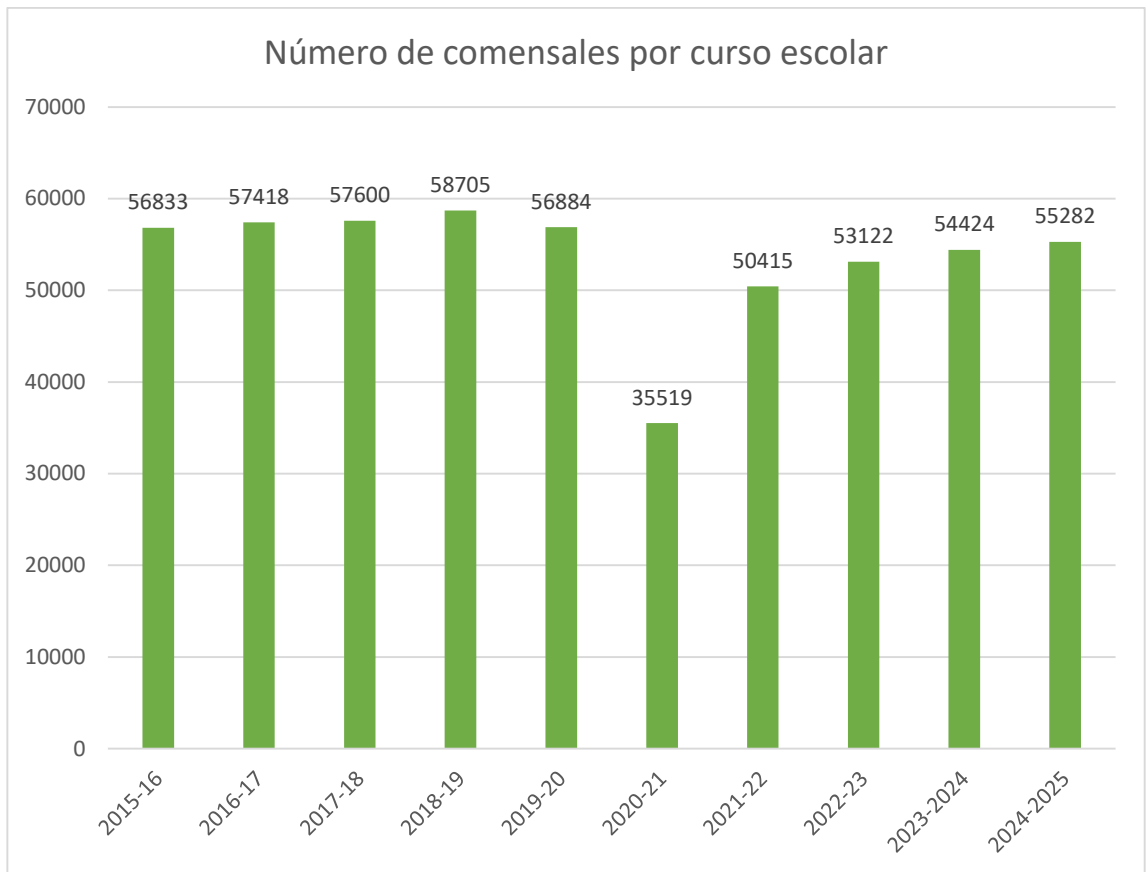
Adjunto cuadro del resumen de las inspecciones realizadas en máquinas expendedoras y cafeterías.

nº centros escolares con MEABS evaluados	31	nº centros escolares con MEABS con correcta ubicación	24	77%
		nº centros escolares con MEABS sin publicidad	29	94%
		nº centros escolares con MEABS que cumplen criterios nutricionales	29	94%
nº centros escolares con cafeterías evaluados	33	nº centros escolares con cafeterías que cumplen criterios nutricionales	30	91%

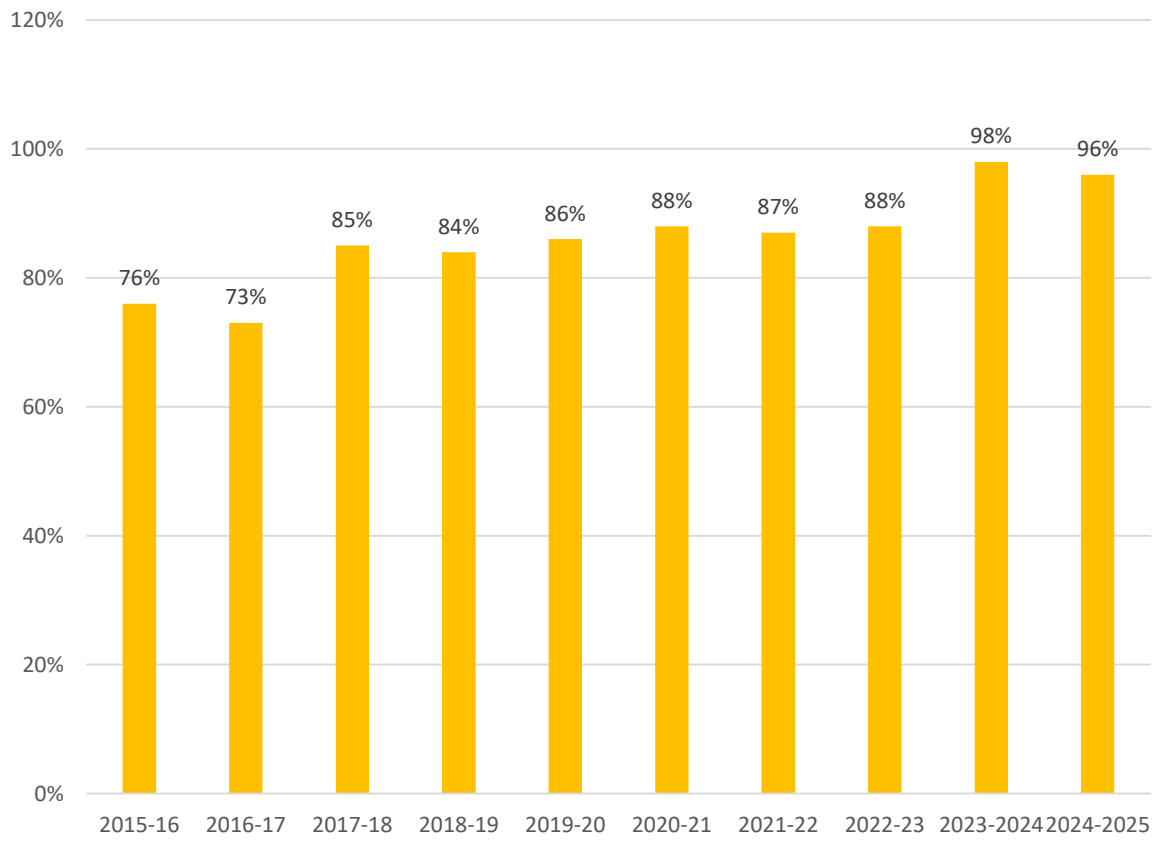
EVOLUCIÓN DE PARAMETROS A LO LARGO DE LOS CURSOS ESCOLARES

EXPRESADA GRAFICAMENTE (NÚMEROS ABSOLUTOS)

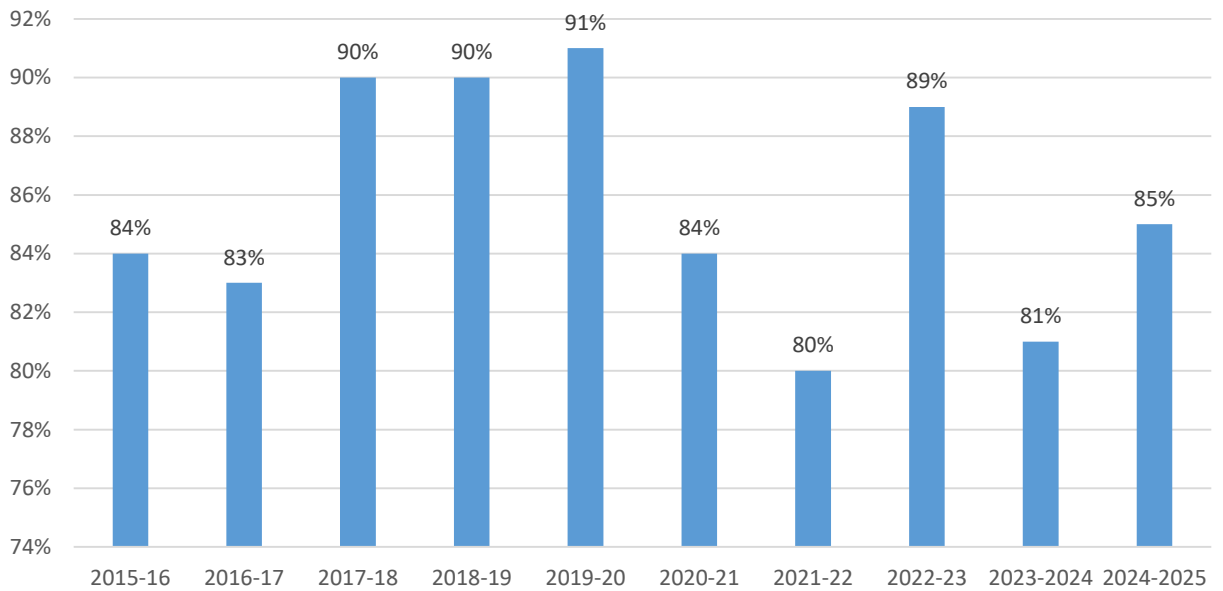




Raciones acordes necesidades caloricas



Dietista nutricionales



Colegios con o sin cocina en porcentaje

