

**Menús Escolares: analizados, durante dos semanas, los menús diarios de 211 centros educativos en 18 provincias del país, entre ellos, once de A Coruña**

## **Mejora la calidad nutricional de los menús escolares pero uno de cada tres son mediocres o malos**

**Sólo dos de los once centros de A Coruña logran una buena calificación. La ausencia de legumbres y el abuso de platos precocinados y derivados cárnicos grasos son las principales carencias**

Para un millón y medio de menores españoles el centro escolar es su comedor diario de lunes a viernes. Por ello, es importante que el menú que consumen en el colegio sea equilibrado y saludable, o, lo que es casi lo mismo, que garantice la ingesta frecuente de pescado, fruta, legumbre, verdura y hortalizas, y reduzca la de precocinados y bollería.

**CONSUMER EROSKI** ha estudiado dos menús semanales de cada uno de los 211 colegios (públicos, concertados y privados) de 18 provincias de nuestro país incluidos en el informe. La principal conclusión es que aunque la calidad nutricional de los menús escolares ha mejorado notablemente en los últimos años (se han comparado los resultados de este informe con los de uno equivalente publicado en 2004), aún son muchos los que adolecen de carencias relevantes. Entre ellas, que el 17% de los colegios no ofrecen verduras y hortalizas como mínimo un día a la semana, y que un 10% no dan pescado -fresco o congelado, pero no precocinado- a los alumnos siquiera una vez a la semana. En lo positivo, ninguno de los 211 colegios se excede en la oferta de bollería y dulces, ya que sólo se dispensan a los más pequeños y en ocasiones especiales. **Las mejoras más relevantes de esta evolución** han sido la incorporación de más pescado a los menús escolares (el *incumplimiento* ha pasado del 30% hace cuatro años al 10% actual) y otro tanto con la verdura (se pasa del 36% de 2004 al 17% actual). También hay que interpretar como valioso que el 14% de colegios sin legumbre en sus menús registrado hace cuatro años se haya convertido en el 6% actual. Sin olvidar que la reducción desde el 15% hasta el 5% de los colegios con exceso de precocinados y frituras (san jacobos, salchichas, croquetas, calamares). Esta mejora en la calidad nutricional ha venido, sin embargo, de la mano de un importante incremento en el precio del menú escolar: de los 3,8 euros diarios de media de 2004 se ha pasado a los 4,9 euros actuales, un aumento del 29%, el doble del IPC acumulado en este periodo, que es el 15%.

En **A Coruña, once centros** (diez de titularidad pública y uno concertado) de los 48 a los que se solicitó información remitieron los datos requeridos: dos menús semanales que incluían primer plato, segundo plato y postre. Se analizaron por tanto 22 menús semanales. La nota global con la que se valoraron fue de un '**mal**', muy por debajo de la media de las 18 provincias (un '**bien**') y sitúa a los menús estudiados en la provincia gallega entre los peores del estudio en cuanto al nivel nutricional de sus comidas. Por centros, sólo cuatro de los once aprueban el examen nutricional: dos con un mediocre '**aceptable**' y dos con un '**bien**'.

Las principales deficiencias: en tres de los once centros no se sirvió verdura en ninguna de las dos semanas analizadas; casi la mitad de los colegios no ofrecieron legumbres en los

diez días estudiados; los alumnos de dos centros educativos no contaban con pescado fresco en su dieta semanal escolar; se abusaba de los precocinados y derivados cárnicos grasos (empanadillas, san jacobos, hamburguesas...) en dos de cada cinco colegios y la fruta fresca escaseaba como postre en dos de los centros de A Coruña incluidos en el informe. Con todo, la única valoración positiva de estos once colegios de la provincia gallega se refiere al apartado de los dulces y bollerías: sólo se dispensan en ocasiones muy especiales.

No obstante, los centros estudiados en A Coruña sí se preocupan de atender las necesidades alimentarias especiales de todos sus alumnos. Así, diez de los once colegios escogidos adecuan sus menús a aquellos niños con problemas de alergias, diabéticos, celíacos u obesos.

Valoración positiva merece también el apartado de **precios**, ya que el coste medio en estos centros de A Coruña es de 4,7 euros diarios, un 4% más barata que la media del estudio, 4,9 euros. Además, entre estos colegios estudiados en la provincia gallega se encontró el menú más barato de todo el informe (1,9 euros diarios de media). Pese a su precio asequible, la cantidad media ha ascendido un 30% si se compara con los resultados del estudio de 2004, incremento que dobla el IPC acumulado en este periodo (14,6%). En la mayoría de los centros se ofrecen descuentos y subvenciones a las familias.

### ***Más información:***

- en la tabla que aparece en la página siguiente
- en el sitio web exclusivo para periodistas [www.consumer.es/prensa](http://www.consumer.es/prensa)
- y si quieres consultar dudas o concertar una entrevista, te atendemos en los siguientes números de teléfono: **94-6211293** (la oficina) y **619257910** (el móvil).

Recibe un cordial saludo:

**Iñigo Marauri**, Redactor-Jefe de CONSUMER EROSKI

**Ricardo Oleaga**, Director de CONSUMER EROSKI

## Defectos nutricionales de los menús escolares analizados en 211 centros escolares de todo el país \*

Provincia	No verdura (1)	No legumbre (2)	No pescado (3)	Escasa fruta fresca (4)	Exceso de precocinados (5)	Abuso de dulces (6)
<b>A Coruña</b>	<b>27%</b>	<b>46%</b>	<b>18%</b>	<b>18%</b>	<b>36%</b>	<b>0%</b>
Álava	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Alicante	30%	20%	10%	0%	0%	0%
Asturias	58%	0%	8%	17%	0%	0%
Barcelona	0%	0%	31%	0%	6%	0%
Cantabria	27%	0%	18%	0%	9%	0%
Córdoba	55%	9%	9%	0%	9%	0%
Granada	60%	0%	0%	0%	10%	0%
Guipúzcoa	9%	0%	9%	9%	9%	0%
Madrid	0%	0%	6%	0%	0%	0%
Málaga	9%	0%	0%	0%	0%	0%
Murcia	15%	23%	15%	0%	8%	0%
Navarra	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Sevilla	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Valencia	8%	8%	17%	0%	8%	0%
Valladolid	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Vizcaya	0%	0%	0%	9%	0%	0%
Zaragoza	0%	8%	31%	0%	0%	0%
<b>Total 2008</b>	<b>17%</b>	<b>6%</b>	<b>10%</b>	<b>3%</b>	<b>5%</b>	<b>0%</b>
Total 2004 (7)	36%	14%	30%	8%	15%	3%

(1). Porcentaje de colegios que no incluyen verdura al menos una vez por semana en las dos semanas analizadas.

(2). Id. que no incluyen legumbre al menos una vez por semana.

(3). Id. que no incluyen pescado al menos una vez por semana.

(4). Id. que no incluyen fruta fresca al menos dos veces por semana.

(5). Id. que ponen precocinados y frituras (san jacobos, salchichas, croquetas) más de dos veces por semana.

(6). Id. que ponen como postre dulces o bollería más de dos veces por semana.

(7) Datos de un informe similar publicado en 2004 por CONSUMER EROSKI

\* Los datos se refieren exclusivamente a los menús escolares de los centros comparados: 211 en este informe de 2008, y 201 centros escolares en el de 2004.