

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

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

**Los once colegios estudiados en Álava logran calificaciones de 'bien' o 'muy bien'. El precio medio diario asciende a 5,3 euros, un 8% más caro que la media del estudio (4,9 euros)**

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 **Álava, once centros** (cuatro públicos y siete concertados) de los 35 colegios 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. La nota global con la que se valoraron, un **'muy bien'**, supera la media nacional ('bien') y es igual a la calificación lograda en el estudio de 2004. Así, el territorio histórico se incluye entre los cinco con mejores valoraciones: Madrid, Málaga, Sevilla y Valladolid.

Ninguno de los once colegios analizados en el territorio alavés suspende la evaluación dietética y todos logran calificaciones entre el 'bien' y el 'muy bien'. Las principales razones: los once cumplen con las frecuencias de consumo recomendadas en **verduras, legumbres y pescado fresco** (como mínimo deben incluirse cada una de ellas una vez a

la semana), así como de **fruta fresca** (debe aparecer al menos dos veces por semana). También con los **productos precocinados y derivados cárnicos grasos** se respetan los preceptos mínimos: en ninguno se halló este tipo de alimentos más de dos días a la semana, frecuencia máxima aconsejada. La única parte mejorable es que todavía la mitad de los menús escolares de estos colegios no incluyen ensaladas al menos dos veces por semana.

Además de la evaluación nutricional, se ha comprobado la preocupación de estos centros educativos por atender las necesidades especiales de todos sus alumnos en cuestiones de alimentación. Así, 10 de los 11 colegios escogidos adecuan sus menús a aquellos niños con problemas de alergias, menores celíacos o pequeños que tienen prohibidos ciertos productos por sus convicciones religiosas.

En cuanto a los **precios**, la media de los centros alaveses estudiados es de 5,3 euros por día, un 8% más que la media del conjunto del informe (4,9 euros por jornada). El incremento respecto a 2004 (2,8 euros) ha sido de un 71%, casi 56 puntos por encima del IPC acumulado en este periodo (un 14,6%). En la mayoría de los centros se ofrecen subvenciones y descuentos a las familias para costear el servicio de comedor.

En Álava se encontró uno de los tres colegios más caros de todo el informe, con un menú que ronda los 8,3 euros (por detrás de otros dos localizados en Barcelona, 9 euros, y Navarra, 9,5 euros).

Las diferencias de los precios medios según la titularidad de los centros escolares alaveses estudiados son claras: mientras el precio medio de un centro público se aproxima a los 4 euros, en el caso de los concertados y privados, el desembolso diario supera los 6 euros de media.

En líneas generales, la calidad dietética de los menús escolares no registra variaciones significativas en función de la titularidad pública o concertada: tres de cada cuatro colegios en ambos casos obtiene una muy buena valoración.

Por último, todos los centros facilitan los menús a los padres de los alumnos de forma mensual o trimestral: en el 55% de los casos por escrito y en el 45% vía e-mail.

### ***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)
A Coruña	27%	46%	18%	18%	36%	0%
<b>Álava</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
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.