

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

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

Seis de los diez centros analizados en Alicante logran una calificación de 'bien' o 'muy bien', dos se quedan en un mediocre 'aceptable' y dos suspenden con un 'mal'. El precio medio de los menús diarios en Alicante (4 euros) es un 18% más barato 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 la provincia de **Alicante**, diez centros (todos ellos de titularidad pública) de los 81 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 20 menús. La nota global con la que se valoraron se encuentra entre el **'aceptable'** y el **'bien'**, en la media nacional: seis de ellos logran calificaciones entre 'bien' y 'muy bien', dos no pasan de un mediocre 'aceptable' y dos suspenden con un rotundo 'mal'.

Tras el exhaustivo análisis realizado en los diez colegios, se comprobó que los menús de la mitad de estos centros destacaban de forma positiva por la variedad de los alimentos y de su preparación. Otros elementos positivos: en la mayoría de los diez centros analizados apenas se servían productos **precocinados y derivados cárnicos grasos** (empanadillas, croquetas, hamburguesas, san jacobos...), y se ofrecía a los niños como mínimo dos piezas de **fruta** a la semana y no dar **pasteles y bollos** como postre habitual de las comidas (sólo en ocasiones muy especiales).

Sin embargo, también se encontraron carencias: en cuatro centros escolares de los diez estudiados en Alicante no incluían el mínimo de **verdura, legumbre y pescado** (una vez a la semana de cada uno de ellos) en la dieta de los más pequeños. A ello hay que añadir que, aunque las guarniciones no se olvidan en los segundos platos de ninguno de estos colegios, lo cierto es que son repetitivas: tan sólo se ofrecían patatas fritas o lechuga para acompañar carnes y pescados.

Junto a la calidad dietética, se constató la preocupación por parte de estos centros educativos alicantinos de atender las necesidades alimentarias especiales de todos sus alumnos. Así, todos los colegios escogidos elaboran menús alternativos para aquellos niños con problemas de alergias, obesidad, menores celíacos o pequeños que tienen prohibidos ciertos productos por sus convicciones religiosas o culturales.

Buena valoración merecen, también, los **precios** medios que se ofertan en estos colegios para que los niños se queden a mediodía en el comedor. La provincia levantina se encuentra entre las seis más económicas de todo el estudio (junto con Cantabria, Córdoba, Granada, Guipúzcoa y Valladolid) ya que el coste medio diario es de 4 euros, un 18% más barato que el índice de las 18 provincias analizadas (cerca de 5 euros por jornada). En la mayoría de los centros se ofrecen descuentos y subvenciones a las familias para costear el servicio de comedor.

Todos los centros estudiados en Alicante facilitan los menús a los padres de los alumnos de forma mensual y por escrito.

Más información:

- en la tabla que aparece en la página siguiente
- en el sitio web exclusivo para periodistas 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%
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%
Total 2008	17%	6%	10%	3%	5%	0%
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.