

Menús Escolares: analizados, durante dos semanas, los menús diarios de 211 centros educativos en 18 provincias del país, entre ellos, 16 de Barcelona

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

Diez de los 16 centros analizados en Barcelona logran una calificación de 'bien' o 'muy bien'. El precio medio diario de los menús estudiados en la provincia de Barcelona es el más caro del estudio, 6,4 euros, un 31% más que la media nacional

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 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 **Barcelona, 16 centros** (quince de titularidad pública y uno privado) de los 82 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 32 menús semanales. La calidad dietética de los menús analizados es buena, en la media del conjunto del estudio. Esta valoración muestra una mejora evidente respecto a un estudio similar elaborado en 2004. Entonces, la calificación fue de un rotundo 'mal'.

Las recomendaciones nutricionales para reforzar a través del comedor escolar la educación alimentaria de los niños son: un plato de **verdura** y otro de **legumbres** como mínimo una vez a la semana; **pescado fresco** en al menos una ocasión a la semana; limitación de

precocinados y derivados cárnicos grasos (san jacobos, salchichas, calamares...) en la dieta de los niños; **fruta fresca** como mínimo dos veces por semana y desechar postres a base de **pasteles y bollería industrial**.

Cerca de la mitad de los centros analizados logra una nota de 'muy bien' (7 de 16), mientras que otros 3 se valoraron con un 'bien'. Pese a lo positivo de esas calificaciones, en la mayoría de estos 10 colegios se constató la monotonía en la preparación de carnes y pescados: predomina el frito, el rebozado o el empanado y se obvian el guisado o el estofado.

Los seis centros restantes se quedan en un mediocre 'aceptable'. Las razones: en cinco de los seis colegios no incluyen pescado fresco o congelado no precocinado y en el sexto se abusa de productos como san jacobos, empanadillas, croquetas, hamburguesas... ya que los ofrece más de dos días por semana.

El **precio** medio (6,4 euros por día) de los centros analizados en Barcelona es un 31% más caro que el precio medio del conjunto del estudio (4,9 euros). En el estudio realizado en 2004 la situación era similar: el precio medio diario de los centros barceloneses (5,7 euros) se encontraba por encima de la media (3,8 euros). No obstante, y a diferencia del conjunto del estudio, la cantidad no ha crecido por encima del IPC acumulado en este periodo, un 14,6%. En la mayoría de los centros se ofrecen descuentos y subvenciones a las familias.

Todos los centros barceloneses analizados se preocupan por atender las necesidades especiales de todos sus alumnos en cuestiones de alimentación. Así, adecuan sus menús a aquellos niños con problemas de colesterol, alergias, diabéticos, celíacos, obesidad o pequeños que tienen prohibidos ciertos productos por sus convicciones religiosas (musulmanes) o culturales (vegetarianos).

Por último, todos los centros estudiados en Barcelona facilitan los menús a los padres de los alumnos por escrito y con periodicidad mensual.

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.