

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

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

**Cinco de los once centros analizados en Córdoba suspenden la evaluación dietética. La falta de verdura en más de la mitad de los colegios y el abuso de precocinados y derivados cárnicos grasos son las principales deficiencias constatadas**

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 **Córdoba, once centros** (diez públicos y uno concertado) de los 45 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 se sitúa entre el '**mal**' y el '**regular**', muy por debajo de la media del informe (un '**bien**') y un resultado similar a las registradas en los centros analizados en Asturias y A Coruña.

De los once centros analizados, sólo cinco, menos de la mitad de la muestra, obtienen calificaciones entre el '**bien**' y el '**muy bien**', otros cinco suspenden y uno se queda en un mediocre '**aceptable**'.

La ausencia de **verdura** como plato principal al menos una vez por semana en seis centros, el abuso de **precocinados y derivados cárnicos grasos** en las dos semanas de un mismo colegio, así como la ausencia de **pescado** y de raciones de **legumbre** en otros dos centros explican las carencias más graves encontradas en el caso de los colegios cordobeses seleccionados por CONSUMER EROSKI para elaborar este informe. El denominador común de cerca de la mitad de los centros analizados en Córdoba es que preparan menús demasiado proteicos: huevos rellenos y calamares, carne con tomate y merluza, albóndigas en caldo y bacalao... Además, las bajas calificaciones que obtienen muchos de estos colegios se deben a la carencia de guarniciones vegetales para acompañar segundos platos de carne y pescado.

Como nota positiva, todos los colegios analizados de la provincia cordobesa ofrecían como mínimo dos raciones de **fruta** a la semana como postre y no abusaban de **pasteles y bollería industrial** (se reserva para ocasiones especiales). Otro punto a favor: una amplia mayoría de centros escolares (nueve de los once) ofrecen la posibilidad de preparar platos alternativos para los menores con problemas de diabetes, alérgicos, sobrepeso, celíacos o que no consumen ciertos productos por motivos religiosos o de salud.

En líneas generales, la calidad dietética de los menús escolares registra variaciones significativas en función de si la gestión la lleva una empresa externa o bien es el propio colegio el encargado de elaborar dicho menú. Así, la nota media de estos últimos se sitúa en un 'regular', mientras que en el caso de las comidas preparadas por un catering la valoración asciende a un 'bien'.

En Córdoba, el **precio** medio diario de un menú escolar es de 4 euros, un 18% menos que la media del conjunto del estudio (4,9 euros) y se convierte en una de las más baratas de todo el informe. En la mayoría de los centros se ofrecen ayudas y subvenciones a las familias para costear el servicio de comedor.

Por último, todos los centros facilitan los menús a los padres de los alumnos de forma mensual (en el 46% de los casos por escrito y en el 54% por 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%
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%
<b>Córdoba</b>	<b>55%</b>	<b>9%</b>	<b>9%</b>	<b>0%</b>	<b>9%</b>	<b>0%</b>
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.