

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

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

Nueve de los once centros analizados en Guipúzcoa logran calificaciones de 'bien' o 'muy bien'. El precio medio diario del menú (cuatro euros) está por debajo de 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 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 **Guipúzcoa, once centros** (seis de titularidad pública y el resto concertados) de los 43 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 **'bien'**, en la media del estudio de **CONSUMER EROSKI**. Pese a todo, la calidad nutricional ha mejorado con respecto a la registrada en un informe similar elaborado en 2004, cuando estos colegios guipuzcoanos no pasaron de un mediocre 'aceptable'.

Tras el exhaustivo análisis realizado en los once colegios, también se han observado carencias: uno de los colegios debería incrementar sus raciones de fruta semanales, mientras que otro centro suspende el examen de la revista por abusar de los platos

precocinados (más de dos días a la semana) y no ofrecer nada de verdura y pescado fresco en las dos semanas examinadas. Por eso obtienen sendas notas de 'regular' y 'mal'.

El resto de colegios logran valoraciones que se sitúan entre el 'bien' y el 'muy bien'. No obstante, también se hallaron aspectos mejorables: la escasa costumbre de acompañar los segundos platos con guarniciones a base de verduras y la poca presencia de ensaladas en estos menús para los más pequeños de la escuela. Ambos aspectos se deben tener en consideración para mejorar la calidad dietética de la comida que ofrecen a los niños que se quedan a diario en el comedor.

Además de los aspectos nutricionales, se ha comprobado la capacidad de los colegios de atender las necesidades especiales de todos sus alumnos en cuestiones de alimentación. Así, 9 de los 11 colegios analizados adecuan sus menús a aquellos niños con problemas de alergias, diabéticos, celíacos, obesidad o pequeños que tienen prohibidos ciertos productos por sus convicciones religiosas o culturales.

Valoración positiva merece también el apartado de **precios**, ya que el coste medio a desembolsar en estos centros de Guipúzcoa es de apenas 4 euros diarios, un 20% más barato que la media del estudio (4,9 euros). Sin embargo, hace cuatro años, cuando se hizo un informe similar, no se encontraron diferencias entre el coste medio nacional y el desembolso medio en estos colegios guipuzcoanos (4 euros diarios de media en ambos casos). El IPC acumulado en este periodo ha sido de un 14,6%. Si, por el contrario, tenemos en cuenta los precios medios de estos menús según la titularidad de los centros escolares, las diferencias son claras: mientras el coste medio de un colegio público es de algo más de 3 euros, en el caso de los concertados y privados, el desembolso diario es de cinco euros. 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
- 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.