

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

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

**Once de los doce colegios analizados en Sevilla obtienen la máxima calificación, un 'muy bien'. El precio medio diario del comedor es de 4,5 euros, un 8% más barato que la media del estudio**

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 4% 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 Sevilla, doce centros (9 públicos y 3 concertados) de los 101 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 24 menús. La nota global con la que se valoraron, un **'muy bien'**, supera la media nacional ('bien'). Así, la provincia se incluye entre las cinco con mejores valoraciones: Álava, Madrid, Málaga y Valladolid.

Tras el exhaustivo análisis realizado en los doce colegios, el equipo de nutricionistas que asesoró a **CONSUMER EROSKI** comprobó que los 24 menús se ajustaban a 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 cumplen los preceptos mínimos: en ninguno se halló este tipo de alimentos más de dos días a la semana, frecuencia máxima aconsejada. Por todo ello, 11 de los 12 centros incluidos en el estudio obtuvieron la máxima calificación de 'muy bien', considerándose menús ejemplares a imitar. El último centro consigue una nota de 'bien', por la poca variedad en sus guarniciones vegetales y por ofrecer en una semana, dos veces, productos precocinados (empanadillas y palitos de merluza).

Los técnicos observaron en los menús sevillanos una cuidada combinación y equilibrio entre los distintos grupos de alimentos. Por regla general, los centros cuidaban y fomentaban el consumo de proteínas vegetales completas por medio de segundos platos vegetales (de legumbres y cereales) precedidos de una ensalada variada. Además, se ofrecían alimentos saludables como pasta y pan integral (alimentos cada vez más presentes en los menús) y los lácteos desnatados.

Estas pautas se complementan, además, con la preocupación por parte de los centros educativos sevillanos de atender las necesidades especiales de todos sus alumnos en cuestiones de alimentación. Así, 9 de los 12 colegios escogidos adecuan sus menús a aquellos niños con problemas de diabetes, sobrepeso, alergias, menores celíacos o pequeños que tienen prohibidos temporalmente ciertos productos por cuestiones de salud (dietas blandas) o religiosas. Además, todos los centros facilitan a los padres los menús escolares, por norma general de forma mensual y por escrito.

En Sevilla, el **precio** medio diario de un menú escolar es de 4,5 euros, un 8% más barato que la media del conjunto del estudio. Las diferencias entre los costes son evidentes: el más oneroso alcanza los 8 euros, mientras que el más económico no supera los cuatro euros (ambos corresponden a colegios de titularidad concertada). Si se toma en cuenta la titularidad del centro escolar, las diferencias son perceptibles: el precio medio de los centros concertados estudiados son un 51% más caros que los públicos (5,9 euros frente a 3,9 euros). En la mayoría de los centros se ofrecen descuentos y subvenciones a las familias para costear el servicio de comedor.

Por último, la calidad dietética de los menús escolares no registra variaciones significativas en función de quién elabore el menú: el propio colegio, una empresa de catering o ambos. En Sevilla, en los dos últimos modelos de gestión del comedor las calificaciones fueron en su mayoría de un 'muy bien', y donde el modelo era el del propio colegio, uno se valoró con un 'muy bien' y el otro con un 'bien'.

## ***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%
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%
<b>Sevilla</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
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.