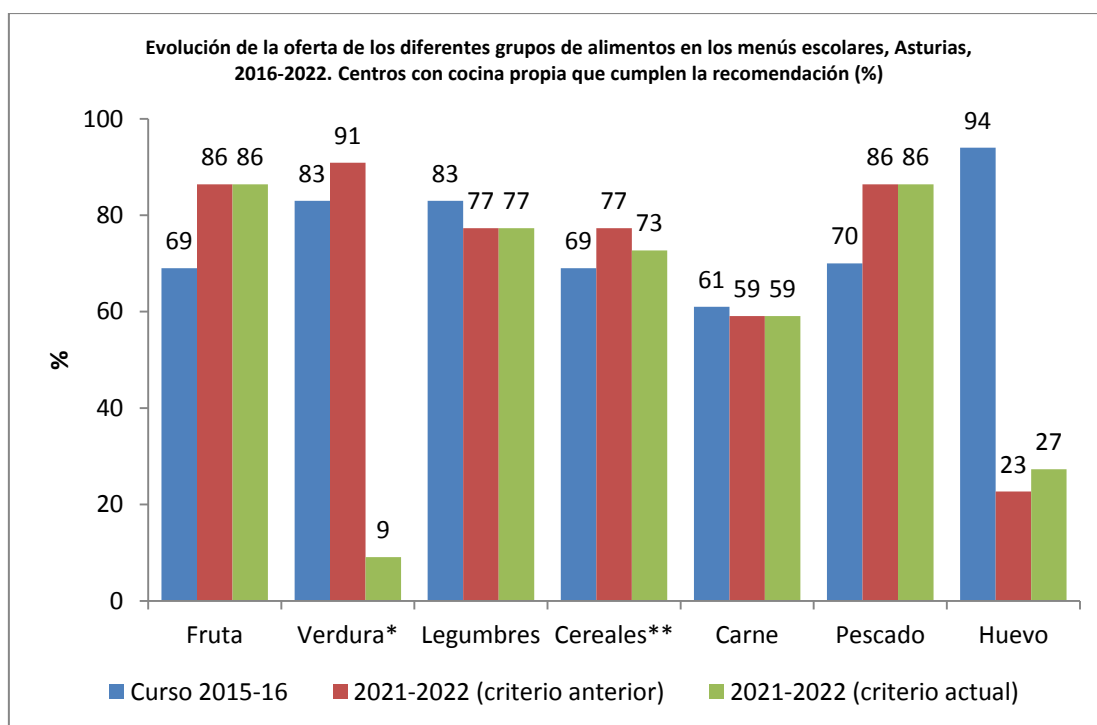


EVOLUCIÓN DE INDICADORES PROPIOS Y COMENTARIOS

Este programa, de las Consejerías de Salud, Educación y Desarrollo Rural, Agroganadería y Pesca, junto con el Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE), se viene desarrollando desde el año 2009. Desde el 2016 ha estado parcialmente interrumpido y este curso 2021-2022 se ha impulsado de nuevo, introduciéndose algunos cambios en los criterios de evaluación, de acuerdo con el Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, dentro del Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025. Para el mismo también se cuenta con la colaboración del Servicio de Inspección Ambiental y Alimentaria de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo (ASASAC) para hacer un seguimiento de los menús escolares en las inspecciones rutinarias que realizan a estos centros.

Los datos se refieren a los centros con cocina propia que han enviado su menú a la asesoría nutricional este curso (22¹ centros de un total de 95).

En la siguiente figura se muestra la **evolución de la oferta alimentaria en los comedores escolares con cocina propia** durante el curso 2015-16 y el curso 2021-22, con el porcentaje de centros que cumplen la recomendación para cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta en el curso 2021-22 el criterio que se tenía en cuenta anteriormente y el criterio actual.



* El grupo de verduras incluye también hortalizas.

** Incluye arroz, pasta, patata, otros cereales o tubérculos

¹ Enviaron el menú 25 centros escolares pero solo se pudo hacer la valoración de 22 centros porque 3 de ellos enviaron un menú con menos de 20 días lectivos.

En relación a las frutas, se mantiene el mismo criterio de ofertarla un mínimo de 4 veces a la semana, observándose una mejoría en su cumplimiento.

El grupo de verduras/hortalizas ha bajado considerablemente su cumplimiento debido al cambio de criterio, como puede verse en la figura, ya que ha pasado de recomendarse ≥ 16 veces/mes a que esté presente diariamente, bien como primer plato o guarnición del 2º plato. Si se hubiera mantenido el mismo criterio que anteriormente se observa una mejoría.

En las legumbres ha bajado un poco el cumplimiento, lo cual puede deberse a un cambio en el criterio, pasando de una recomendación de 4 a 7 veces al mes a un mínimo de 6 veces al mes.

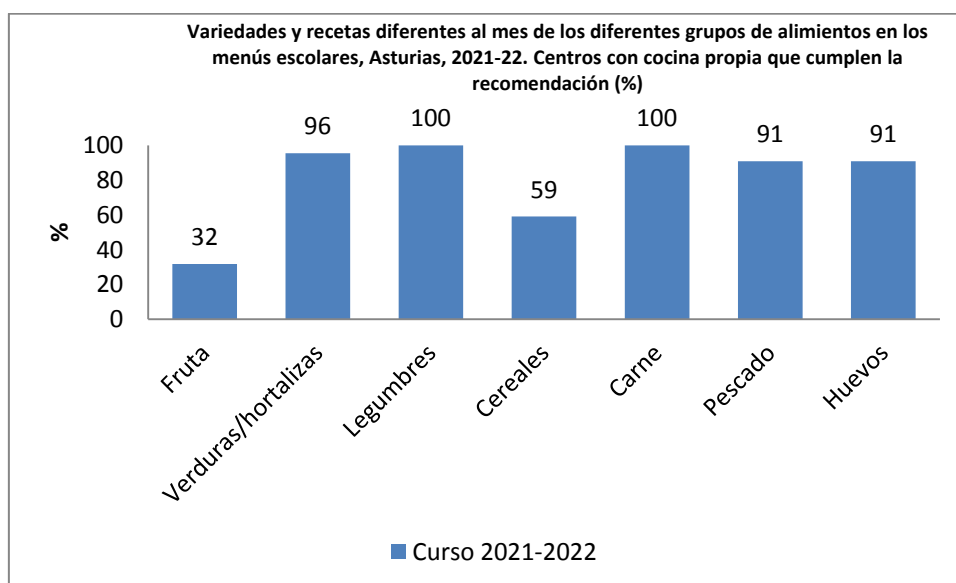
En el grupo de cereales se ha mejorado su cumplimiento y en los casos en los que no se cumple es en su mayoría por no llegar al mínimo establecido.

La oferta de carne prácticamente se mantiene, por lo que hay que seguir trabajando en el cumplimiento de que se oferte un máximo de 2 veces a la semana.

En el caso del pescado, que mantiene el mismo criterio, se observa una mejora en su cumplimiento, siendo su recomendación un máximo de 2 veces a la semana. Este indicador es más exigente que el del Ministerio (≥ 1 vez a la semana), ya que nuestra trayectoria nos señala un exceso de proteína animal (también de pescado y en el primer plato) que queremos continuar corrigiendo.

Por último, se observa un menor cumplimiento en el huevo, parece ser por una disminución de su presencia, ya que en todos los casos el no cumplimiento se debe a una oferta inferior a 1 vez a la semana.

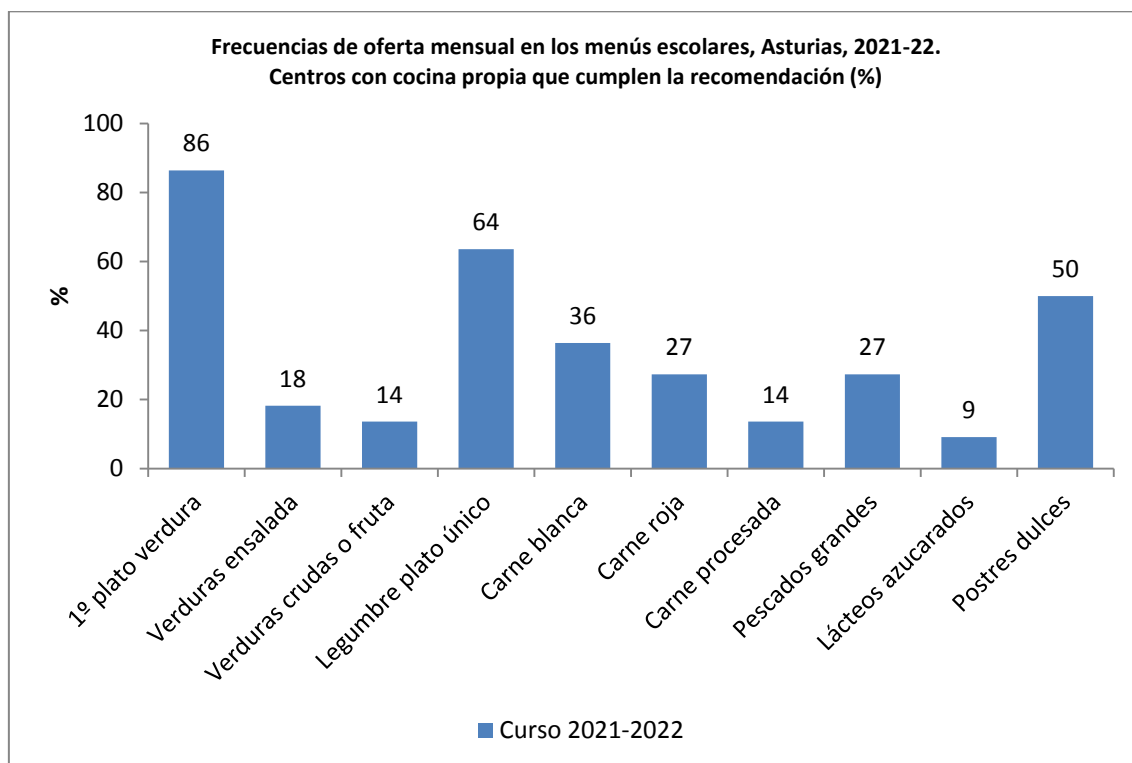
En la siguiente figura se muestra el porcentaje de **centros que cumplen la recomendación de variedades y recetas diferentes al mes** para cada grupo de alimentos en el curso 2021-22.



Se observa un buen cumplimiento en general, a excepción de las frutas, cuya recomendación es ≥ 4 variedades al mes, y que en el 68% de los menús no se especifica la variedad ofertada.

En el caso de los cereales, la falta de cumplimiento se debe a no llegar a las ≥ 6 variedades diferentes al mes, lo cual se puede justificar porque los menús escolares no han introducido ninguna variedad integral.

En la siguiente figura se muestra el **porcentaje de centros que cumplen la recomendación de frecuencias de oferta mensual para diferentes grupos de alimentos** durante el curso 2021-22.



Se observa un buen cumplimiento en el ítem de 1º plato de verdura, lo cual puede ser debido a un cambio en el criterio, pasando de 2-3 veces a la semana a 1-2 veces por semana.

En relación a que haya al menos 3 días a la semana una guarnición de verdura fresca cruda y que diariamente haya verdura cruda o fruta fresca, se observa un bajo cumplimiento en ambos aspectos, lo cual puede deberse a que son criterios nuevos solicitados a los menús escolares.

El cumplimiento de que haya al menos una vez al mes un plato único de legumbre exento de proteína animal es bastante bueno, lo cual puede deberse a que es un aspecto que se ha trabajado previamente con los colegios.

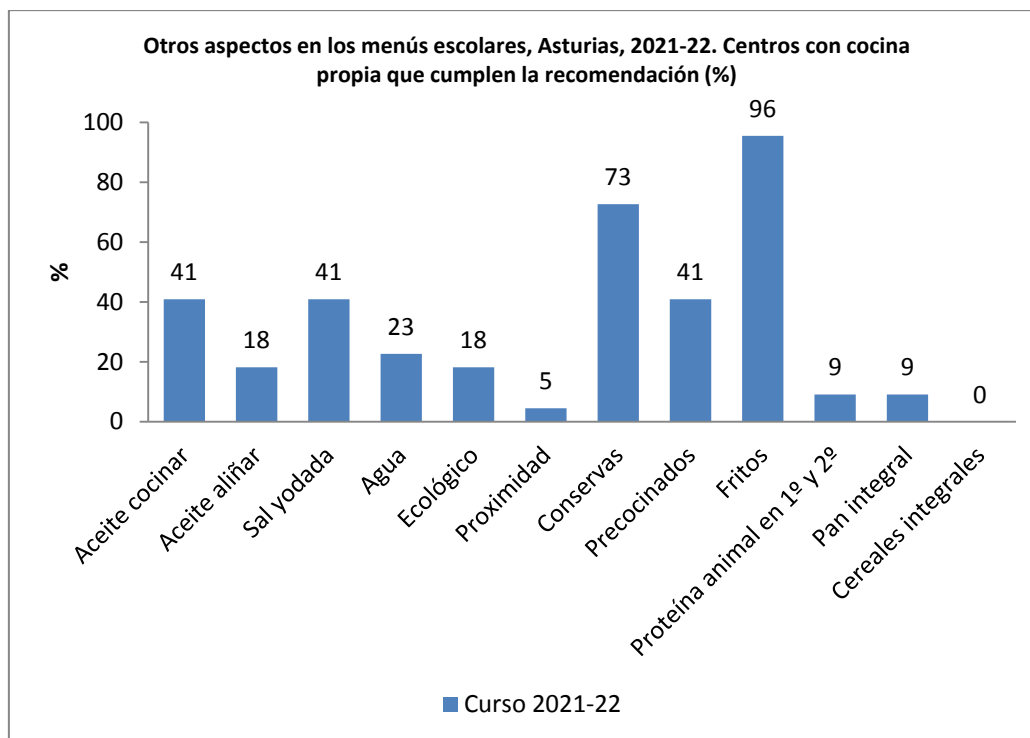
En el grupo de las carnes se observa un bajo cumplimiento en general, teniendo que trabajar este aspecto, aumentando la oferta de carne blanca y disminuyendo el de carne roja y procesada.

En relación a los pescados grandes, la recomendación es que no se oferten en el menú escolar por su alto contenido en mercurio, por lo que hay que seguir trabajando en eliminar principalmente el atún de los menús.

En cuanto a los lácteos azucarados, se observa un bajo cumplimiento porque en el 91% de los casos no se especifica el tipo de yogur ofertado y si se acompaña o no de azúcar.

La oferta de postres dulces está limitada a ocasiones especiales vinculados con fiestas gastronómicas populares, por lo que hay que seguir trabajando en su cumplimiento.

En la siguiente figura se observan los **porcentajes de cumplimiento de las recomendaciones de otros aspectos a tener en cuenta en la oferta de los menús escolares.**



El bajo cumplimiento en el aceite para cocinar, cuya recomendación es que sea de oliva, oliva virgen o virgen extra, se justifica porque el 59% de los centros no especifican el tipo de aceite utilizado. En el caso del aceite para aliñar, cuya recomendación es que sea de oliva virgen o virgen extra, un 18% de los centros no lo utilizan y un 64% no lo especifica.

En relación al uso de sal yodada, su bajo cumplimiento se debe igualmente a que el 59% no lo especifica. Lo mismo ocurre con el agua, el 77% no especifica la bebida ofrecida.

El uso de productos ecológicos es un aspecto a trabajar, ya que la recomendación es que al menos el 5% de los productos ofertados en el menú sean ecológicos de Asturias y actualmente solo 4 centros escolares los han incluido.

En el caso de utilizar alimentos de proximidad, la recomendación es que mínimo un 45% de frutas y verduras sean locales y en este aspecto solo un centro lo cumple. El resto no sabemos si los usa o no lo han especificado.

El uso de conservas que está limitado a 2 veces al mes tiene un buen cumplimiento, aunque hay que seguir trabajando con los colegios este aspecto.

En relación a los alimentos precocinados, nuestro indicador (o veces al mes) es más exigente que el del Ministerio (≤ 3 veces al mes), ya que nuestra trayectoria nos señala un exceso de estos alimentos que queremos continuar corrigiendo.

El cumplimiento de fritos es muy bueno, lo cual puede deberse a un cambio de criterio para adaptarnos al del Ministerio, pasando de un máximo de 2 veces al mes a un máximo de 2 veces a la semana.

El primer plato debería estar exento de proteína animal si el 2º plato ya lo contiene, por lo que hay que seguir trabajando este aspecto, ya que el 91% de los colegios no lo cumplen.

El criterio de introducir pan integral al menos un día a la semana y una variedad de cereales integrales al menos otro día a la semana es un aspecto a trabajar con los colegios debido a su escaso y nulo cumplimiento respectivamente.

El Servicio de Asesoría Nutricional, prestado por profesionales de enfermería y pediatría del Centro de Salud y de la Consejería de Salud, son apoyos de interés para los centros escolares, no dudéis en aprovecharlos.

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria de la Consejería de Salud, realiza el seguimiento de los menús en cumplimiento con la Ley de Seguridad Alimentaria (2011) y el Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

Nos satisface compartir estos resultados con todos los centros, por favor difundirlos en el centro y entre las familias y AMPAS como consideréis oportuno.

Gracias por vuestro trabajo, os animamos a seguir mejorando

Coordinación del Programa de Comedores Escolares y de la Estrategia NAOS.

