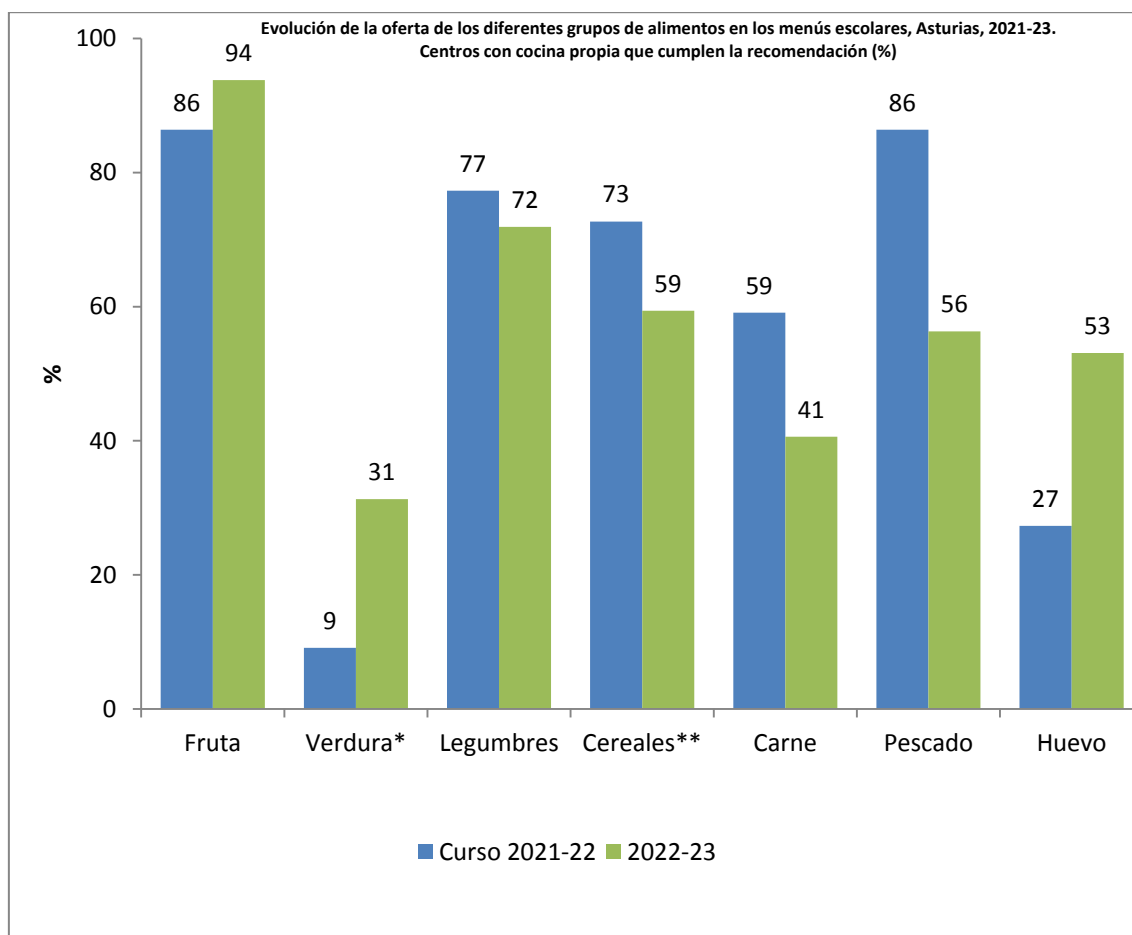


## EVOLUCIÓN DE INDICADORES PROPIOS Y COMENTARIOS

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.

Los datos se refieren a los centros con cocina propia que han enviado su menú a la asesoría nutricional este curso (32 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 2021-22 y 2022-23, con el porcentaje de centros que cumplen la recomendación para cada grupo de alimentos.



\* El grupo de verduras incluye también hortalizas.

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

En relación a las frutas, cuyo criterio es ofertarla un mínimo de 4 veces a la semana, se observa una mejora en su cumplimiento.

En el grupo de verduras/hortalizas, cuyo criterio es que esté presente diariamente, bien como primer plato o guarnición del 2º plato, se observa también una mejoría en su cumplimiento.

En las legumbres ha bajado un poco el cumplimiento, siendo su recomendación de ofertarla un mínimo de 6 veces al mes.

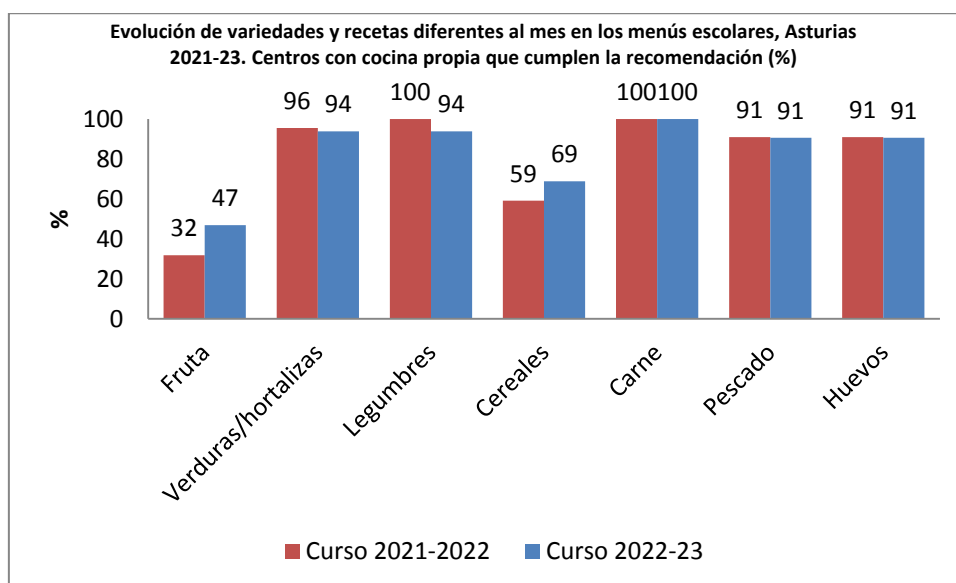
En el grupo de cereales también ha bajado su cumplimiento y en los casos en los que no se cumple es en su mayoría por no llegar al mínimo establecido.

En la oferta de carne también se observa una disminución en su cumplimiento, por lo que hay que seguir trabajando en el objetivo de que se oferte un máximo de 2 veces a la semana.

En el caso del pescado, se observa un empeoramiento en su cumplimiento, siendo su recomendación un máximo de 2 veces a la semana. Este indicador es más exigente que el del Ministerio ( $\geq 1$  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 mayor cumplimiento en el huevo, cuya recomendación es que se oferte 1-2 veces a la semana. 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** durante los cursos 2021-22 y 2022-23.

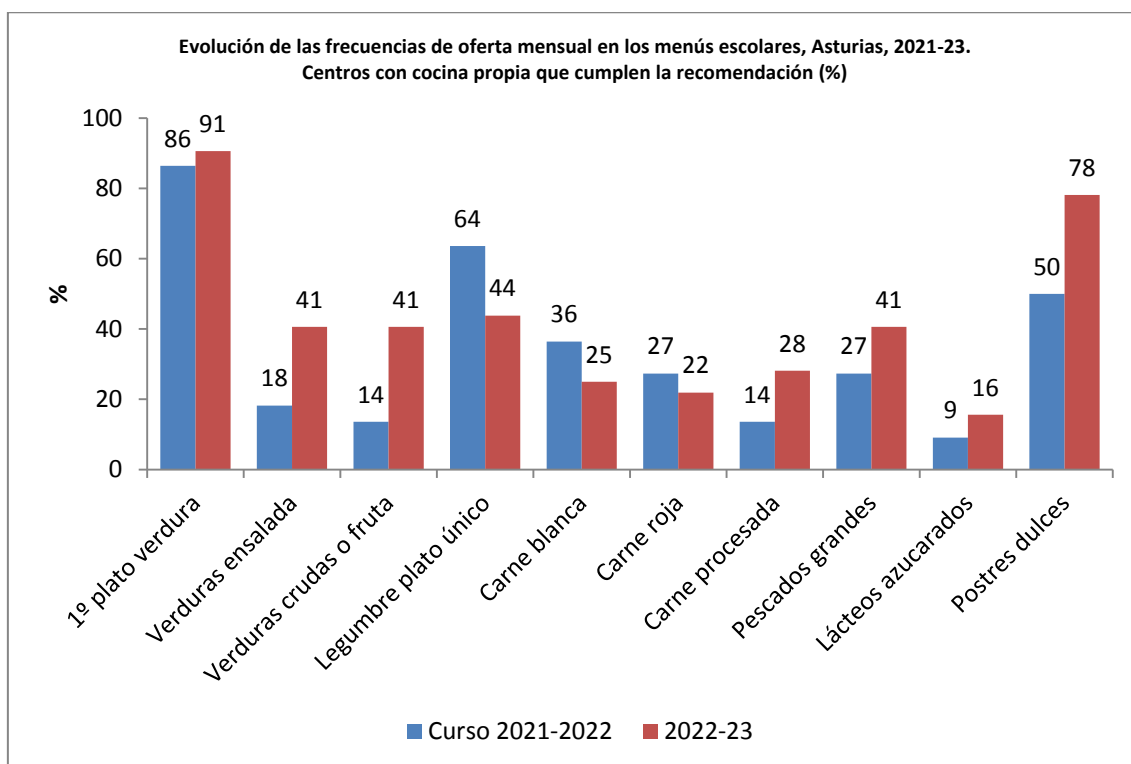


Se observa un buen cumplimiento en general, a excepción de las frutas, cuya recomendación es  $\geq 4$  variedades al mes, y que en el 53,1 % de los menús no se especifica la variedad ofertada.

En el caso de los cereales, la falta de cumplimiento se debe a no llegar a las  $\geq 6$  variedades diferentes al mes, lo cual se puede justificar porque los menús escolares no han introducido apenas variedades integrales.

En el pescado, un 9,4 % de los centros no especifica la variedad ofertada.

En la siguiente figura se muestra la **evolución del porcentaje de centros que cumplen la recomendación de frecuencias de oferta mensual para diferentes grupos de alimentos** durante los cursos 2021-22 y 2022-23.

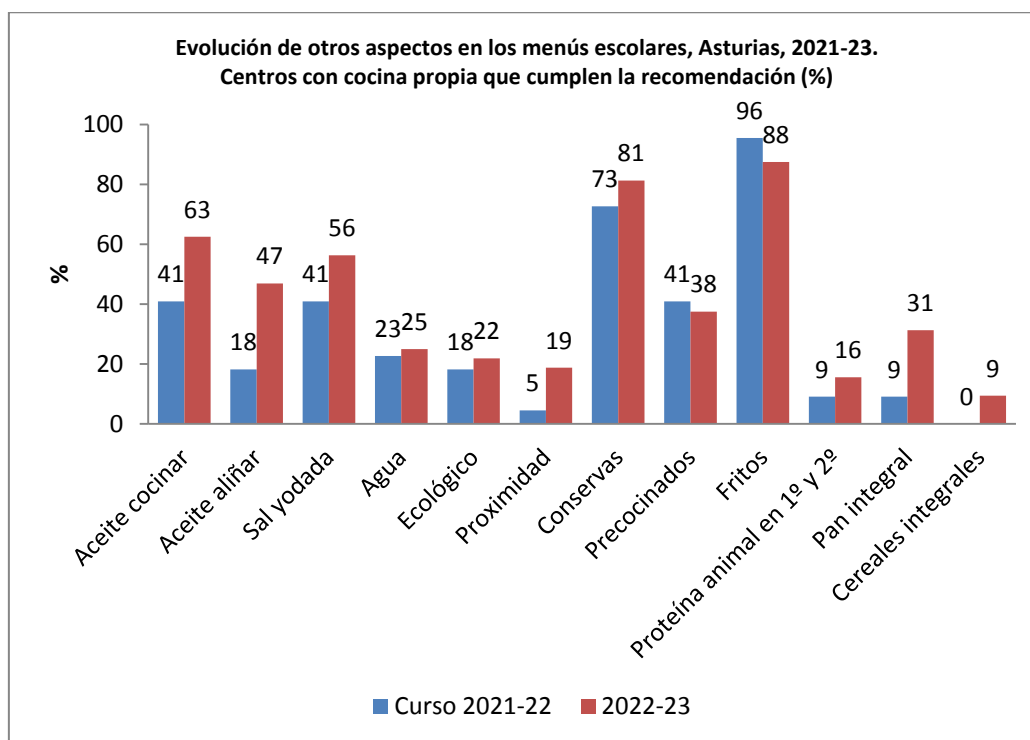


Se observa una mejora de cumplimiento en todos los ítems, excepto en ofertar legumbre como plato único sin que haya proteína animal, una baja frecuencia de carne blanca y un exceso de carne roja.

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, todavía se observa un bajo cumplimiento porque en el 81,3 % de los casos no se especifica el tipo de yogur ofertado y si se acompaña o no de azúcar.

En la siguiente figura se observa la **evolución en los porcentajes de cumplimiento de las recomendaciones de otros aspectos a tener en cuenta en la oferta de los menús escolares** durante los cursos 2021-22 y 2022-23.



Se observa una mejora general de prácticamente todos los criterios, a excepción de los precocinados y los fritos.

En relación al tipo de aceite utilizado para aliñar, 6 centros (18,8 %) no cumplen el requisito de que sea de oliva virgen o virgen extra y 11 (34,4 %) no lo especifican. En el caso del aceite utilizado para cocinar y freír, cuyo requisito es que al menos sea de oliva, los 12 colegios que no lo cumplen (37,5 %) es porque no lo especifican. Y en cuanto al tipo de sal utilizado, ocurre lo mismo, los que no lo cumplen, 18 colegios (56,3 %), son porque no lo especifican.

En relación al agua, 21 centros (65,6 %) no especifica la bebida ofrecida o en el caso de que especifique que se trata de agua, no especifica si es de grifo o embotellada.

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 7 centros escolares los han incluido, 3 más que en el curso anterior.

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 ya lo cumplen 6 centros, 5 más que el curso pasado. 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 (0 veces al mes) es más exigente que el del Ministerio ( $\leq 3$  veces al mes), ya que nuestra trayectoria nos señala un exceso de estos alimentos que queremos continuar corrigiendo.

El cumplimiento de fritos es bueno pero ha disminuido con respecto al curso pasado, por lo que hay que seguir trabajando en este aspecto.

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 aunque ha mejorado un poco con respecto al curso pasado, todavía 27 colegios (84,4%) 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, ha mejorado con respecto al curso anterior pero es un aspecto a trabajar con los colegios debido a su bajo cumplimiento.

---

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.

