

PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES. Indicadores, Asturias, 2013

Los datos se refieren a los centros **con cocina propia** que han enviado su menú a la asesoría nutricional este curso (80 centros de un total de 105).

Indicador 2.1.1 (19)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de fruta fresca a la semana
Definiciones	fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ piezas de fruta semanales} * 100}{\text{Nº de colegios evaluados}}$
Valor	38 % de los centros

Indicador 2.1.2 (20)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de verdura a la semana
Definiciones	verdura mínima semanal recomendada: 4 raciones.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ raciones de verdura semanales} * 100}{\text{Nº de colegios evaluados}}$
Valor	67% de los centros

Indicador 2.1.3 (21)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de legumbres a la semana
Definiciones	legumbres mínimas semanales recomendadas: 1 ración.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de legumbres semanal} * 100}{\text{Nº de colegios evaluados}}$
Valor	90% de los centros

Indicador 2.1.4 (22)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de pescado a la semana
Definiciones	pescado mínimo semanal recomendado: 1 ración.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de pescado semanal} * 100}{\text{Nº de colegios evaluados}}$
Valor	99% de los centros

COMPARACION DE INDICADORES PROPIOS:

En la tabla siguiente, se comparan los indicadores de 2011 con los de 2012 y 2013, obtenidos con la misma metodología:

	FRUTA			VERDURAS			LEGUMBRES			HC		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013
indicador	≥16			≥16			≥4			≥12		
centros que cumplen	12	18	30	23	28	52	30	36	70	25	30	56
% sobre el total	39	43	38	55	67	67	71	86	90	60	71	72
media mensual (veces)	14,3	14,7	14,5	17,5	17,8	17,8	6,8	5,8	5,6	13,8	14,1	13,4
media semanal (veces)	3,6	3,7	3,6	4,4	4,5	4,4	1,7	1,4	1,4	3,4	3,5	3,4

	CARNE			PESCADO MINISTERIO			PESCADO			HUEVOS		
	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013	2011	2012	2013
	≤8			≥4			≥4 Y ≤8			≥4 Y ≤6		
	3	14	30	31	40	77	10	28	49	21	19	34
	7	33	38	74	95	99	24	67	63	50	45	44
	9,9	9,3	8,8	9,3	7,7	7,5	9,3	7,7	7,5	4,7	3,8	3,6
	2,5	2,3	2,2	2,3	1,9	1,9	2,3	1,9	1,9	1,2	1,0	0,9

NOTA METODOLOGICA: los dos primeros años se evaluaron (los mismos) 42 menús; en el año 2013 se evaluaron 80 menús, de los cuales una parte eran de centros que participaban en el programa por primera vez. La cobertura actual del programa es alta (80 centros de un total de 105 con cocina propia). En este sentido, estos resultados son más representativos de la situación general (a diferencia de años anteriores).

Nuestro indicador para el pescado tiene un límite superior (2 veces/semana) ya que los menús adolecen de un EXCESO DE PROTEINA ANIMAL, también en el primer plato, que queremos corregir.

Los datos muestran la mejora en la **OFERTA** de la mayor parte de los grupos de alimentos (lo escrito en el menú!! Otra cosa es lo servido y otra lo comido).

El indicador % del total, se refiere a los centros que cumple el indicador, para cada grupo de alimentos, respecto al total de menús analizados. Como puede observarse, la oferta de legumbres es en la que más centros (90%) cumplen la recomendación, seguida de la oferta del resto de hidratos carbono (arroz, pasta, patata) en que cumple el 72%; la mejora en la oferta de verduras/hortalizas es importante (por lo difícil que es), cumpliendo un 67% de los centros, así como el pescado en que cumplen un 63% de los menús (nuestro indicador).

Todavía nos queda mucho por mejorar en la oferta de FRUTA, que es escasa, y la carne, cuya oferta sigue siendo EXCESIVA. La oferta de huevo es baja en el menú escolar (1 vez a la semana), pero es un alimento muy apropiado para organizar la cena 2-3 días a la semana.