

## Alimentación en los colegios

# Menús escolares



# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
MARCO NORMATIVO	5
METODOLOGÍA	6
EVALUACIÓN DE LOS MENÚS	7
RESULTADOS	8
PRIMERA PARTE: DATOS GENERALES	8
SEGUNDA PARTE: GESTIÓN DEL COMEDOR	10
TERCERA PARTE: ALIMENTACIÓN GENERAL	13
CUARTA PARTE: GRUPOS DE ALIMENTOS	15
HIDRATOS DE CARBONO (ARROZ-PASTA-PATATAS)	16
LEGUMBRES	17
VERDURAS	18
CARNES	19
PESCADO	20
HUEVOS	20
PLATOS PRECOCINADOS	21
POSTRE	22
RESUMEN POR GRUPO DE ALIMENTOS	23
GRADO DE CUMPLIMIENTO	28
OPINIÓN DE LOS PADRES	30
¿HEMOS MEJORADO CON EL TIEMPO?	32
CÓMO PODEMOS MEJORAR LOS MENÚS ESCOLARES	36



# INTRODUCCIÓN

---

La alimentación de los menores en los centros escolares es uno de los pilares básicos para su desarrollo personal. Los niños pasan en el colegio cerca de 170 días al año. [Según datos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte](#) (2021), en nuestro país el 65,8% de los menores de 12 años hacen uso del servicio de comedor escolar.

Evidentemente no solo se alimentan en el colegio, pero la comida del mediodía supone el 30% de los aportes nutricionales diarios. Además del aporte de nutrientes, comer en el colegio forma parte de la labor educativa para aprender a comer de todo y para adquirir buenas prácticas de higiene.

No podemos achacar a los comedores escolares la culpa de las altas cifras de obesidad infantil, ya que esta depende de muchos factores, pero tampoco podemos decir que no tenga nada que ver. La educación nutricional es sumamente importante y aprender a comer de todo, sobre todo aquellos alimentos que menos atraen a los niños, es en parte labor de los comedores escolares.

Según el estudio [Aladino 2019](#), realizado en España con 16.665 niños (8.513 niños y 8.152 niñas) de 6 a 9 años de 276 centros escolares de todas las CC.AA., la prevalencia de obesidad central es de media un 22,6%, sin diferencias significativas entre niños y niñas (22,4% y 22,9% respectivamente).

Desde OCU queremos hacernos eco de la importancia de reducir las cifras de sobrepeso y obesidad, para lo cual ponemos la atención en una correcta alimentación, combinada con unos adecuados hábitos saludables; por ejemplo, aumentando el consumo de frutas y verduras y evitando el sedentarismo.

Ya no solo es por la salud de la población, sino por reducir el enorme gasto sanitario asociado a estas enfermedades, cifras que alcanzan los 14.300 millones de euros, lo que supone un 20% del gasto sanitario, según revela el informe [Alimentación, factor de salud y sostenibilidad](#), impulsado por la consultora Cariotipo Lobby & Comunicación, con el apoyo de CEOE y la Fundación Española del Corazón.

No cabe duda de que la demanda en cuanto al número de comedores escolares ha ido en aumento en las últimas décadas, debido sobre todo a la incorporación de ambos progenitores al mundo laboral. Los servicios de comedor han evolucionado mucho, casi de forma paralela al aumento de la demanda.



El comedor del centro escolar no es solo un servicio para alimentar al niño, sino un instrumento más en la formación de nuestros hijos en educación nutricional y en hábitos saludables, con el objetivo de permitir al niño crecer con salud.

La vinculación entre el servicio de comedor y los padres ha de ser estrecha, de tal manera que se cumplan una serie de requisitos que consideramos indispensables:

- Se deben promover **reuniones puntuales con los padres** para informarles del modo de funcionamiento del comedor, así como elaborar **informes particulares de cada niño** de manera periódica. Es fundamental que los padres tengan un seguimiento de si su hijo come bien o mal.
- Los colegios deben **proporcionar a los padres toda la información relativa a la programación de los menús**, en la que se detallen todos los alimentos que incluye el menú, con sus guarniciones y tipo de postre (si es fruta, yogur, leche, natillas, etc.).
- Se debe **proporcionar información práctica que complemente el menú en el resto de comidas del día fuera del colegio**: desayunos, merienda y cena forman parte de la dieta de los mas pequeños y sirven sin duda para incorporar de manera adecuada todos los alimentos.

OCU, en su labor de Asociación de Consumidores y dentro del compromiso con la Salud y el desarrollo infantil, viene desarrollando desde el año 2006 diferentes estudios sobre la alimentación de los escolares en España. Concretamente se han realizado tres estudios de campo mediante cuestionarios: en 2006, 2019 y el último que se presenta en el este informe de 2023. El objetivo ha sido siempre hacer una foto de la situación del momento y permitir que se disponga de la información para evaluar la evolución a lo largo del tiempo.



# MARCO NORMATIVO

---

Las competencias en materia de comedores escolares están en manos de las CC.AA., aunque existe un marco normativo general para los comedores escolares de centros públicos en España: la Orden 24 de noviembre de 1992. En el año 2010 se aprobó un [documento de consenso](#) entre AECOSAN, el Ministerio de Educación y las Consejerías de Sanidad y Educación de las diferentes CC.AA. Dicho documento contó con el visto bueno de la comunidad científica. Pretendía ser una herramienta de gestión del servicio de comedor escolar, asumiendo recomendaciones nutricionales para que las comidas sean variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades de cada grupo de edad; además, establecía criterios para la oferta de las máquinas expendedoras, cantinas y quioscos presentes en los centros educativos.

Hay que recordar que son simplemente recomendaciones, si bien consensuadas por todas las CC.AA. que, a la postre, son las que tienen las competencias en materia escolar.

Por otra parte, a partir de 2017, la nueva Ley de Contratación Pública incorpora cambios importantes en los procesos de licitación. Se integran criterios de relación calidad/precio, se introducen criterios sociales y medioambientales, así como una mayor transparencia.

En el año 2022, el Ministerio de Consumo elaboró el borrador del Real Decreto “Fomento de la Alimentación Saludable y Sostenible en Centros Educativos”. Este RD se basaba ampliamente en el documento de consenso. Desafortunadamente esta normativa no ha llegado a ver la luz.



# METODOLOGÍA

---

El trabajo de campo se ha llevado a cabo entre el 1 de abril y el 30 de junio de 2023, mediante cuestionarios elaborados a través de la herramienta Google form, y difundidos a la población a través de los medios propios de OCU, web y redes sociales.

Por otra parte, OCU se puso en contacto con las diferentes federaciones territoriales de FEAPA (Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de alumnado) y de CONCAPA (Confederación Católica Nacional de Padres de Familia y Padres de Alumnos) para la difusión del cuestionario entre sus asociados.

El universo del estudio eran los padres de alumnos que hacen uso del servicio de comedor de su centro escolar.

El cuestionario plantea una recogida de datos mensual a través de la información presente en los menús que los colegios entregan a los padres.

En total, en el estudio se han recogido 622 cuestionarios.

El cuestionario (Ver Anexo) está segmentado en varios apartados y comprende 48 preguntas.

Como es lógico, los cuestionarios reflejan los datos teóricos presentes en los menús. En ningún momento se valora la calidad ni la cantidad de las comidas desde un punto de vista empírico.

Una vez realizado el trabajo de campo, se ha trabajado con los resultados para su posterior evaluación. Para ello se ha tomado como base las recomendaciones establecidas en el programa [Perseo 2008](#), el [documento de consenso](#) sobre la Alimentación en centros educativos aprobado en 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud y los indicadores de la [Estrategia NAOS](#).



# EVALUACIÓN DE LOS MENÚS

Uno de los objetivos del tratamiento de los datos es establecer el número de veces que un determinado alimento aparece a lo largo de una semana. Para ello, se tiene en cuenta el mes en cuestión y el número de días lectivos que tiene ese mes (que puede variar de una comunidad autónoma a otra).

En la siguiente tabla se reflejan las recomendaciones establecidas en la Guía de comedores escolares del programa Perseo de 2008, el documento de consenso sobre la Alimentación en centros educativos aprobado en 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud y los indicadores de la Estrategia NAOS de 2011, además de los seguidos por OCU.

## Cantidades semanales

	Perseo 2008	Aecosan 2010	Indicadores estrategia NAOS 2011	OCU		
				Bajo	Ade-cuado	Exceso
Pasta	1	1		<0,75	0,75 - 1	>1
Arroz	1	1		<0,75	0,75 - 1	>1
Patatas	1			<0,75	0,75 - 1	>1
Legumbres		1 - 2	>=1	<1,5	1,5 - 2	>2
Pasta+arroz+patatas	5		5	<2,5	2,5 - 3	>3
Verdura (+ensaladas)	5	1-2 (incl. patatas)	>=4	<2,5	2,5 - 3	>3
Carne	1 - 2	1 - 3		<1	1 - 2	>2
Embutido					<0,5	
Pescado	1 - 2	1 - 3	>=1	<1	1 - 2	>2
Huevos	1 - 2	1 - 2		<1	1 - 2	>2
Precocinados			<=1		<0,5	
Fruta fresca	4 - 5	4 - 5	>=4	<4	4 - 5	
Fruta en almíbar					<0,5	
Postres lácteos		0 - 1			<=1	>1
Frituras					<=1	>1

\*La verdura como guarnición se cuenta en OCU como media ración.



# RESULTADOS

El cuestionario está segmentado en varios apartados:

- Una primera parte con información de la localidad/provincia, tipo de colegio, ciclos educativos que ofrece.
- Una segunda, donde se recoge información sobre la gestión de los comedores.
- Una tercera sobre la alimentación en general.
- Una parte final relativa a los alimentos y formas de cocinado presentes en el menú.

## PRIMERA PARTE: DATOS GENERALES

CC.AA.	Nº centros	CC.AA.	Nº centros
Aragón	173	La Rioja	22
Andalucía	115	Comunidad Valenciana	12
Madrid	51	Asturias	7
Galicia	49	País Vasco	3
Baleares	42	Canarias	3
Extremadura	34	Murcia	2
Castilla y León	29	Navarra	1
Cantabria	28	Melilla	1
Cataluña	26	Extremadura	1
Castilla-La Mancha	23	Total	622





El 73% de las respuestas corresponden a colegios públicos, el 21% a concertados, mientras que el 6% son privados.



A continuación se muestran los ciclos educativos presentes en los colegios que han participado en la encuesta. La mayor parte de las respuestas (71%) se corresponden con colegios que tienen ciclos educativos de infantil y primaria.

Ciclos educativos	Nº centros	%
Infantil, Primaria	447	72
Infantil, Primaria, Secundaria (ESO)	51	8
Infantil, Primaria, Secundaria (ESO), Bachillerato	36	6
Primaria	34	5
Infantil	24	4
Infantil, Primaria, Educación especial	12	2
Secundaria (ESO)	5	1
Educación especial	3	0,5
Secundaria (ESO), Bachillerato, Formación profesional	2	0,3
Secundaria (ESO), Bachillerato	2	0,3
Primaria, Secundaria (ESO), Bachillerato	1	0,2
Otros	5	0,8
	622	100



## SEGUNDA PARTE: GESTIÓN DEL COMEDOR

La gestión del comedor es uno de los aspectos más importantes que pueden determinar la calidad final de los menús.

El 69% indica que la gestión del comedor es externa, frente al 25% que señala que es interna.

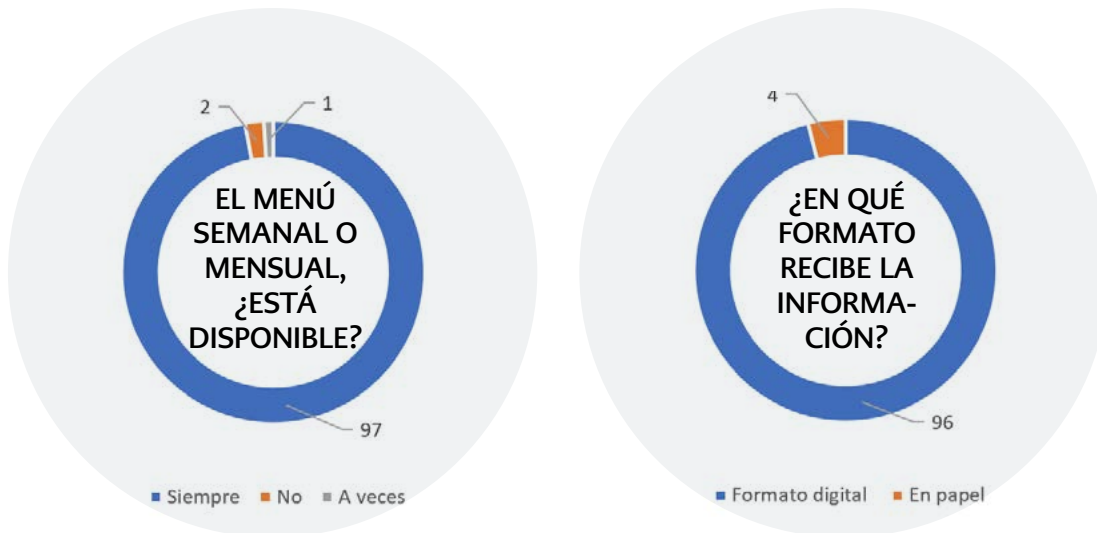
Otro aspecto importante es el **tipo de cocinado**, si se hace directamente en el centro, o se trae de fuera en línea fría o caliente, o siguen un sistema mixto. Cabe definir qué son las líneas fría y caliente:

- **Línea fría:** Una vez elaborada, la comida se mete en abatidores de temperatura que bajan la temperatura hasta los 4°C en pocas horas. Cuando ya está fría, se envasa en atmósfera modificada y se mantiene en refrigeración durante su almacenamiento y transporte hasta los centros de destino. Una vez allí, y según las necesidades, las comidas se “regeneran” en hornos adecuados. Habitualmente el reparto en los centros se realiza varias veces a la semana en función de la necesidad.
- **Línea caliente:** La comida elaborada se mantiene caliente (temperaturas superiores a 65°C) hasta que llega a destino. El reparto es diario.

Podemos observar cómo en el 33% de los casos se cocina directamente en el centro, seguido de un 55% que se trae de fuera ya elaborado. Un 4% tiene un cocinado mixto: parte se cocina en el centro y parte se trae de fuera.



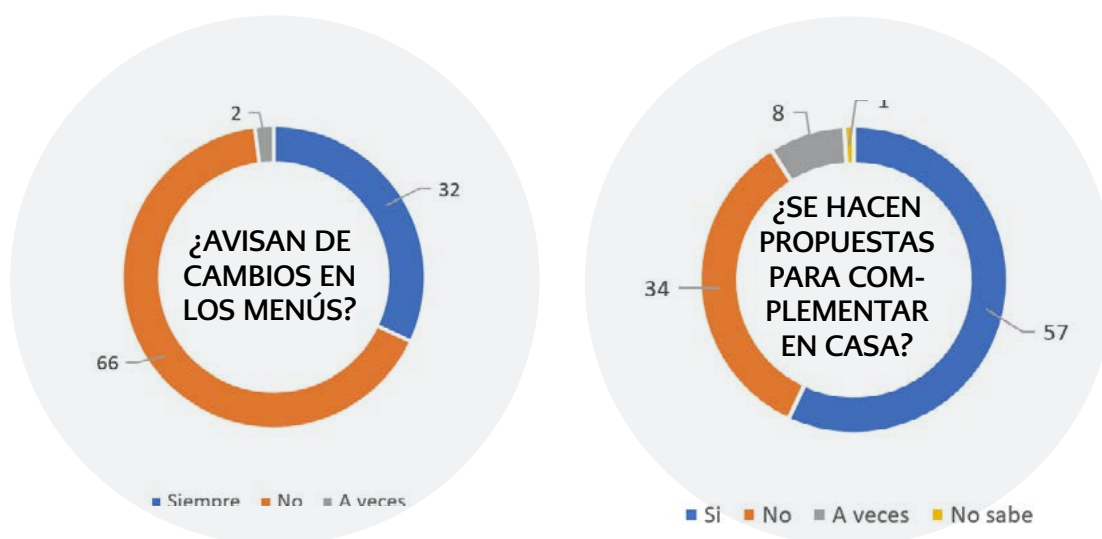
Hemos preguntado sobre la disponibilidad de los menús y el formato en el que se presenta a las familias:



**La gran mayoría de los colegios, el 97%, facilita el menú:** el 96% lo hace en formato digital accesible bien por email bien en alguna web o app, frente a un 4% que lo entrega en papel.

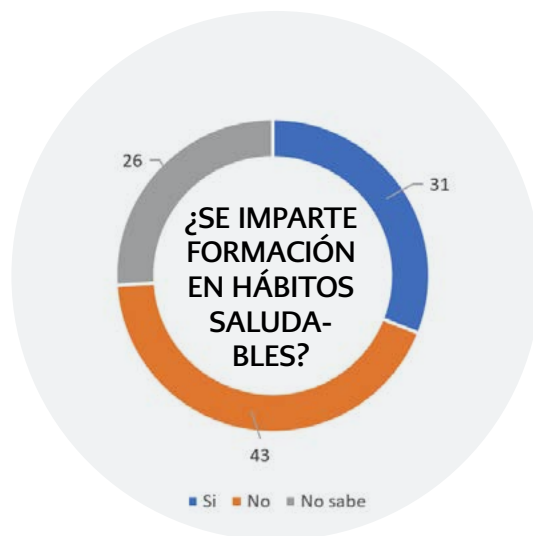
A menudo se producen **cambios en los menús**, cambios que deberían ser comunicados a los padres. Sin embargo, el 66% de los padres indica que no recibe estas notificaciones, mientras que el 32% sí que recibe la información.

Otro aspecto importante consultado es si los responsables del comedor **proponen formas de complementar el menú en casa de manera equilibrada**. Observamos que el 57% de las respuestas indican que sí reciben esa información.



El comedor es responsable no solo de proporcionar alimentos adecuados a los escolares, sino también de **fomentar unos adecuados hábitos saludables**, como son el lavado de manos, cepillado de dientes, formación en materia nutricional, etc.

El 31% de las respuestas indican que sí lo hacen, frente a un 43% que no. En esta respuesta hay un amplio porcentaje de encuestados (el 26%) que no sabe si en el centro de su hijo se realizan o no.

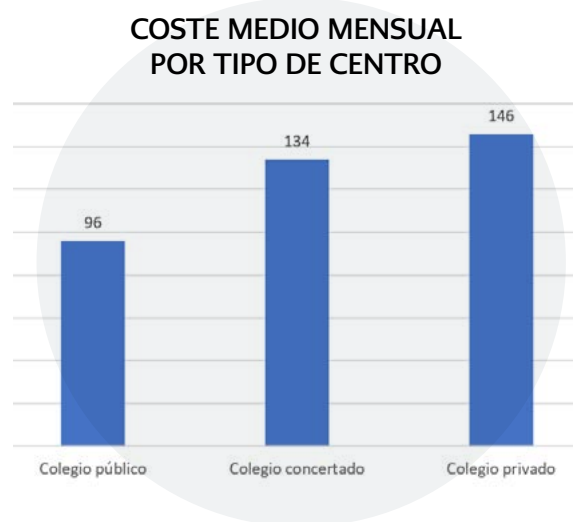


Hemos preguntado sobre la **adaptación de los menús a niños con necesidades especiales**, alergias, intolerancias, motivos religiosos, etc. En el 82% de los colegios están adaptados y presentan alternativas. En este caso la respuesta de “no sabe” es alta, un 17%, mientras que las respuestas negativas solo alcanzan el 1%.

Uno de los puntos importantes es el **precio** que pagan los padres por el comedor:

Atendiendo al tipo de colegios, se paga una media de 146 € (7 €/día) en un colegio privado, 134 € (6,4 €/día) en un colegio concertado y 96 € (4,6 €/día) en uno público.

**El coste medio del estudio es de 104 € al mes de media.**



## TERCERA PARTE. ALIMENTACIÓN GENERAL

Esta última parte está dedicada a la información sobre la introducción de productos ecológicos, la presencia de pan y de los diferentes tipos de bebida.

### ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

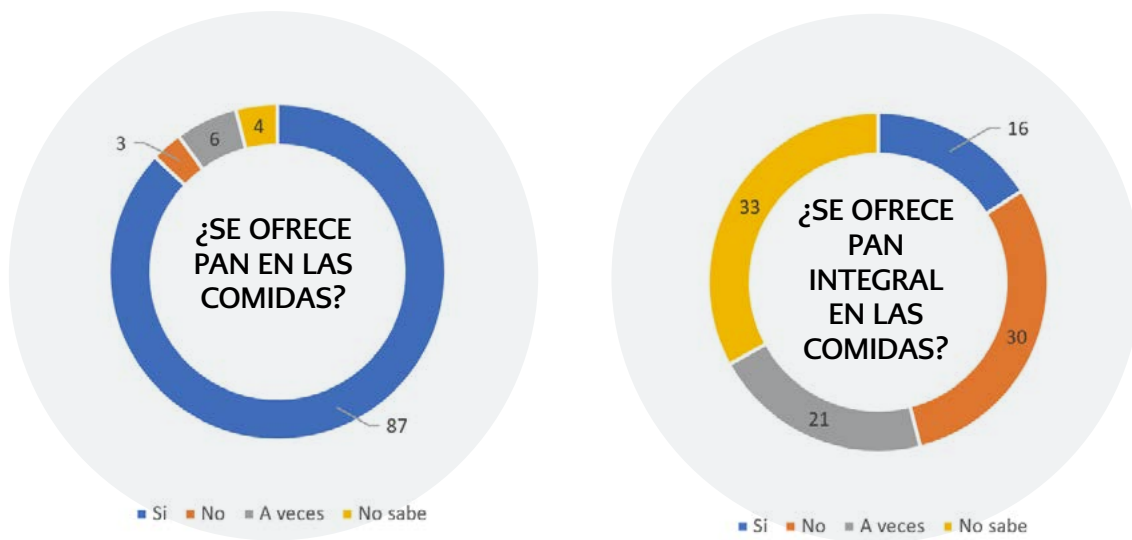
Hemos preguntado por la presencia de alimentos de producción ecológica en los menús. Los alimentos ecológicos están de moda y cada vez son más habituales en la cesta de la compra. La producción ecológica es una patita más de la gestión sostenible de los comedores escolares, aunque comprende muchos más factores, entre ellos la producción y compra de productos de cercanía, así como los aspectos sociales que garantizan una adecuada calidad de vida a los proveedores de la zona, el respeto por el medio ambiente, etc. Si bien a día de hoy no hay pruebas que indiquen que los productos ecológicos sean más nutritivos que los no ecológicos, sí creemos que mantener una gestión sostenible en los comedores escolares debe ser un objetivo claro. El 39% de las respuestas muestran que se emplean alimentos ecológicos en los menús en algunas ocasiones.



## EL PAN

El pan es un complemento habitual en los menús, según se muestra en la encuesta: el 87% indica la presencia siempre de pan y el 6% a veces.

No obstante, el panorama cambia cuando preguntamos **si el pan que se ofrece es integral**: solo el 23% indica que sí y un 21% de forma ocasional, frente a un 36% que afirma no tomar nunca pan integral en el cole.



## BEBIDAS

Sin lugar a dudas, en las comidas escolares debe haber **siempre agua**. La totalidad de las respuestas afirma que así es. No obstante, hemos querido saber si junto al agua se ofrecen otro tipo de bebidas.

El 87% indica la presencia de agua exclusivamente, el 1% leche siempre, el 6% leche en ocasiones, el 19% leche de postre en ocasiones y el 2% zumos o refrescos, pero solo en ocasiones.



## CUARTA PARTE. GRUPOS DE ALIMENTOS

---

En esta parte del estudio, nos focalizamos en preguntar por **la cantidad de veces que un determinado alimento se sirve a lo largo de una semana**. Para ello se ha pedido que se indicara el número de veces que aparece al mes y los días laborables que tiene ese mes, para obtener así el ratio en 5 días. De esta manera se pueden compensar las deficiencias entre unas semanas y otras del mes. Las diferentes valoraciones tienen en cuenta que exista una variación en los menús. Hay que tener en cuenta que se trata de 5 comidas a la semana, por lo que cualquier exceso o deficiencia en algún tipo de alimento conlleva que otro alimento se encuentre en exceso o defecto y surjan desequilibrios en la dieta.

Para hacer más fácil la evaluación, **se han agrupado los alimentos en 8 categorías:**

- Alimentos ricos en hidratos de carbono (arroz, pasta, patatas)
- Legumbres
- Verduras
- Carnes
- Pescados
- Huevos
- Precocinados
- Postres (fruta)



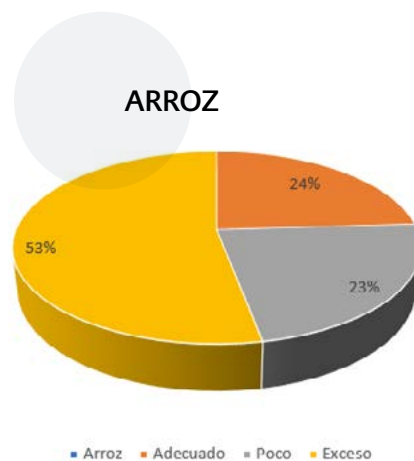
## HIDRATOS DE CARBONO (ARROZ, PASTA Y PATATAS)

El arroz, la pasta y las patatas, junto con el pan y las legumbres, constituyen la fuente de hidratos de carbono de la dieta. Consideramos adecuada una presencia variada de alimentos que sean fuentes de hidratos de carbono, de tal manera que todas las semanas se sirvan arroz, pasta y patatas, con un máximo de 3 raciones, para que pueda haber una cantidad adecuada de legumbres y verduras.

Para la evaluación, consideramos que un plato principal equivale a una ración, mientras que la guarnición es media ración.

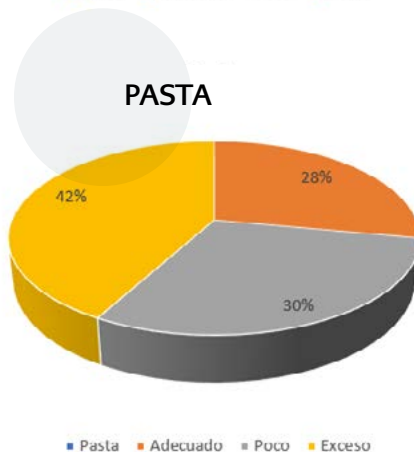
**Arroz.** Se considera adecuado un consumo de entre 0,75 y 1 raciones a la semana, de tal manera que todas las semanas se tome arroz.

Media semanal: 1,11 platos de arroz



**Pasta.** Se considera adecuado un consumo de entre 0,75 y 1 raciones a la semana.

Media semanal: 1 plato de pasta



**Patatas (no fritas).** Se considera adecuado un consumo de entre 0,75 y 1 raciones a la semana.

Media semanal: 0,94 platos de patatas no fritas (1,17 si también tenemos en cuenta las fritas).



Las patatas fritas representan el 19% del total de patatas en los menús.





Además de tener en cuenta el arroz, la pasta y las patatas cada uno por separado, es adecuado limitar el **consumo total de hidratos (es decir, la suma de patatas, arroz y pasta)**. Consideramos adecuado un consumo de ellos entre 2,5 y 3 veces a la semana.

La media de hidratos procedentes de arroz, pata y patatas se sitúa en 3,28 veces a la semana



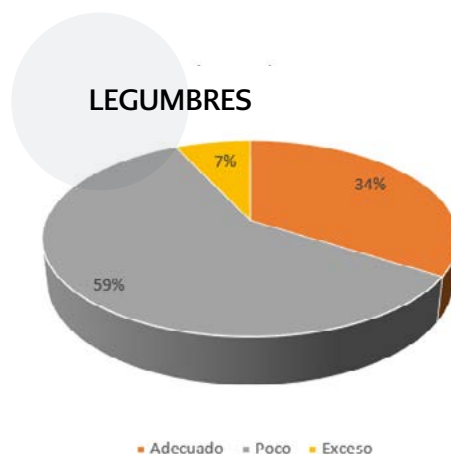
Como era de esperar, **el 55% de los menús exceden las cantidades de hidratos de carbono totales y solo el 21% de los menús presenta cantidades adecuadas**. Una cantidad demasiado abundante de hidratos tiene una consecuencia negativa: provoca que el consumo de legumbres y verduras en los menús sea más bajo.

## LEGUMBRES

La legumbre contribuye a la **fuerza de hidratos de carbono complejos** en la dieta, a la que además suma una cierta cantidad de proteína y fibra, lo que la hace muy adecuada en los menús escolares. Las recomendaciones de la Fundación Española de la Nutrición establecen un consumo semanal de entre 3 y 4 raciones. Hemos establecido una presencia adecuada entre 1,5 y 2 veces a la semana (teniendo en cuenta que se debe complementar durante los fines de semana y las cenas).

Media de legumbres semanales:  
1,32 platos

**Casi el 60% de los menús no llega al mínimo de 1,5 raciones semanales de legumbres y solo el 34% presenta cantidades adecuadas.**



## VERDURAS

La presencia de verdura en los menús hace el contrapunto de los hidratos de carbono. Lo adecuado sería ir alternando un plato principal de hidratos con uno de verdura, y al contrario con una guarnición. La verdura aporta agua, vitaminas, minerales y fibra a nuestra dieta.

Consideramos adecuado un consumo de verdura de entre 2,5 y 3 raciones semanales, contando los platos principales y las guarniciones.

Media de verdura semanal: 2,45 veces a la semana

**El 47% de los menús no alcanza el mínimo de 2,5 platos de verdura a la semana y solo el 25% presenta cantidades adecuadas de verdura.**

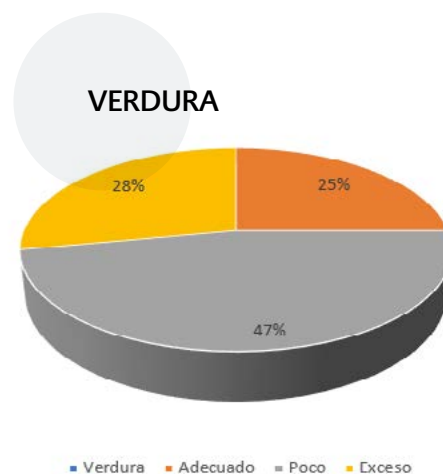
Sorprende el dato de que el 28% sobrepasa el máximo de 3 raciones, un dato que, lejos de ser bueno, desplaza la presencia de legumbres de los menús. Además, como veremos más adelante, gran parte de la verdura se sirve en ensaladas, como guarnición, y mucha de ella se queda sin tocar en el plato (según comentarios de los padres recogidos en la encuesta).

Hemos querido ver qué porcentaje de la verdura se elabora en forma de puré, ya que habitualmente los purés de verdura son mejor aceptados por los niños y son una buena opción, aunque es importante que se habitúen a comer verdura de otra manera. De la encuesta se obtiene que el **46% de la verdura presente es en forma de puré.**

Por otra parte, también hemos medido el porcentaje de verdura en forma de ensaladas (recordamos que la guarnición de ensalada se ha contabilizado como media ración). La media de porcentaje de **verdura en forma de ensalada es del 43%**. Unas cifras demasiado elevadas, ya que la ensalada puede estar bien como guarnición de vez en cuando, pero las cifras revelan que es bastante frecuente.

Este es un punto que nos parece muy importante, ya que **el comedor escolar debe fomentar no solo la ingesta de verdura, sino también su variedad.** Es importante que los niños aprendan a consumir verduras de todo tipo: judías verdes, coliflor, brócoli, menestras, guisantes, etc., hay una gran cantidad de verduras, que van cambiando según la temporada.

En resumen, el 75% o no llega o se pasa de las cantidades adecuadas de verdura. Teniendo en cuenta los datos obtenidos, se abusa de la presencia de ensaladas y de purés.



## CARNES

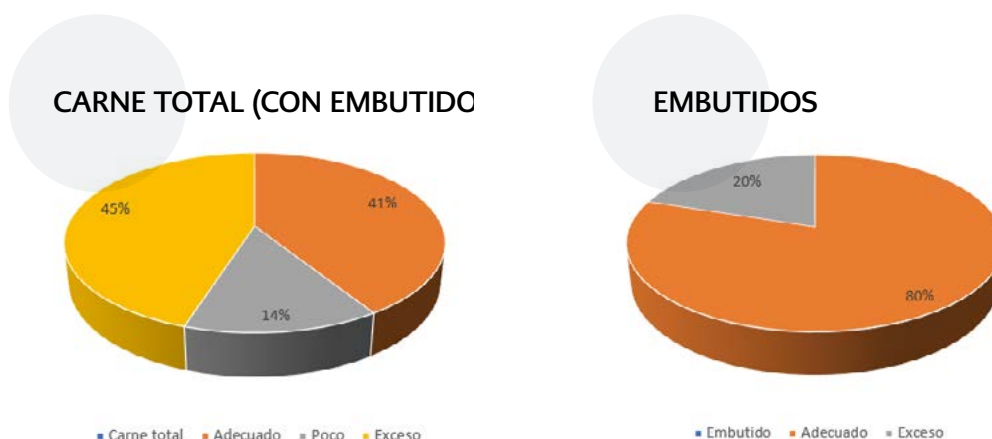
La carne, junto al pescado y los huevos, constituye la fuente proteica de la dieta de los escolares. Consideramos adecuado un consumo de carne de entre 1 y dos raciones a la semana.

**La media del consumo de carne se sitúa en 1,62 raciones** semanales (ternera, cerdo, pollo, pavo, cordero)

Por otra parte, se ha preguntado por la **presencia de embutido** en los menús. Aunque el embutido se elabora con carne, son alimentos procesados con un porcentaje elevado de grasa y de sal. Consideramos que el contenido semanal de embutido debiera ser inferior a 0,5 raciones/semana.

**La media obtenida de embutido es de 0,29 raciones semanales.**

Si sumamos a la carne el embutido presente (salchichas, longaniza, chorizos, etc.), **la media sube hasta 1,92 raciones semanales de carne y embutido**



Comparando las medias, se observa que en general el 14% de la carne presente es en forma de embutidos.



## PESCADO

El pescado constituye, junto a la carne, una de las fuentes de proteínas de la dieta. Aunque es sabido que el pescado no es muy apreciado entre los niños, entre otras cosas por la presencia de espinas, desempeña un importante papel en la dieta por la presencia de grasas ricas en omega 3, especialmente presentes en los pescados azules.

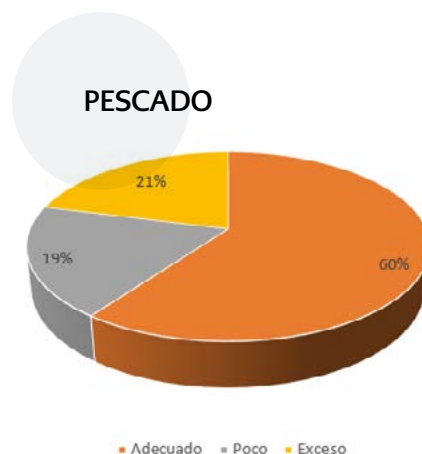
Consideramos adecuada una ingesta de pescado de entre 1 y 2 veces a la semana.

La media semanal de presencia de **pescado blanco** es de 1,19 raciones. Mientras que la de **pescado azul** es de 0,39 raciones a la semana.

La media de consumo de **pescado total** es de 1,58 veces a la semana.

Vemos que el 60% de los menús presenta consumos adecuados de pescado, mientras que el 19% no llega al mínimo de 1 ración a la semana.

En cuanto al pescado azul, representa el 22% del total de pescado.



## HUEVOS

Los huevos forman la tercera pata en cuanto a fuentes de proteínas de la dieta. Aparecen en los menús como huevos fritos, cocidos, tortillas, etc. Hemos considerado un consumo de huevos adecuado de entre 1 y 2 veces a la semana.

La presencia media de huevos se sitúa en 0,96 raciones a la semana.

El 55% de los menús analizados no llegan al mínimo de 1 ración de huevos a la semana.

**Con los datos obtenidos, observamos, en cuanto a proteínas, una falta de platos ricos en huevos, falta que se compensa con un mayor número de platos de carne (con embutido), mientras que los platos de pescado son en un gran porcentaje más o menos adecuados, aunque pobres en pescado azul**

Es un claro ejemplo de cómo el exceso de un tipo de productos reduce la presencia de otros.



## PLATOS PRECOCINADOS

Los platos precocinados son habituales en las comidas de los colegios: croquetas, empanadillas, san jacobos, flamenquines, etc. son bien recibidos por los escolares. Este tipo de platos suele contener una elevada cantidad de grasas y de hidratos de carbono, junto a una pequeña cantidad de ingrediente proteico. Razón por la cual no se han tenido en cuenta para el cálculo de carne o pescado.

Desde el punto de vista nutricional, los productos precocinados deben ser solo de consumo ocasional. Hemos considerado aceptable cuando su presencia es inferior a 0,5 raciones a la semana (equivalente a un par de raciones al mes).

Hemos preguntado por la presencia de precocinados de carne y de pescado.

**Los precocinados de carne se sirven una media de 0,30 raciones a la semana, mientras que los de pescado aparecen 0,25 veces.**

**La media de precocinados a la semana es de 0,55 raciones.**

El 64% de los menús superan nuestro aceptable.

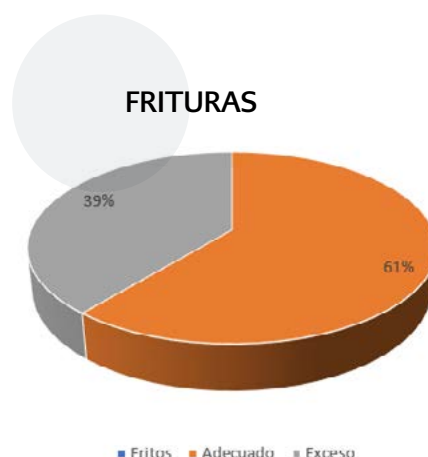


## MODO DE COCINADO: LAS FRITURAS

Las frituras son elaboraciones que suelen gustar a los escolares. Dentro de los fritos se encuentran los precocinados, las patatas fritas de guarnición, los pescados y filetes empanados, etc. Este tipo de elaboraciones aportan una gran cantidad de grasa a la dieta, por lo que no se debe abusar de ellas. Consideramos aceptable una presencia en los menús que sea igual o inferior a 1 vez a la semana.

**La media de frituras se sitúa en 1,01 vez a la semana.**

El 61% de los colegios presenta un adecuado nivel de frituras inferior al 1%.



## EL POSTRE

Los postres de los menús escolares deben estar basados fundamentalmente en frutas. Pero es habitual que, en ocasiones, la fruta se sustituya por algún lácteo, leche, yogur u otro postre, incluso por fruta en almíbar.

Consideramos aceptable una presencia de fruta fresca de entre 4 y 5 veces a la semana, es decir, casi todos los días.

Los valores medios encontrados son de 3,75 veces de fruta fresca a la semana.

Sin embargo, solo el 43% de los menús llega al mínimo de 4 veces a la semana de **fruta fresca**.

Otra de las opciones clásicas de postre es la **fruta en almíbar**. Esta es muy minoritaria, con una media de 0,05 veces a la semana. Consideramos aceptable una cantidad menor de 0,5 veces a la semana.

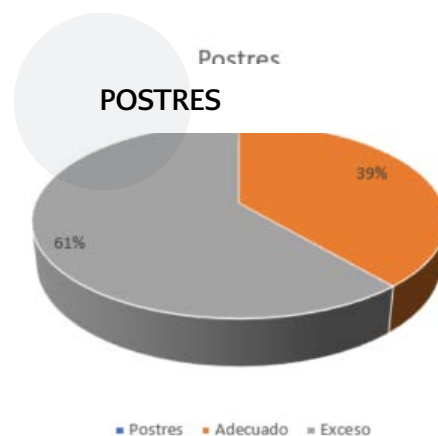
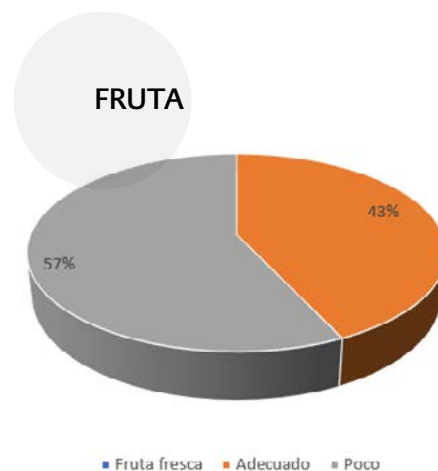
Los yogures se incluyen en los menús escolares de media 1,02 veces por semana. Hemos sumado **los yogures y los postres lácteos**, ya que los yogures que se suelen dar a los escolares suelen ser yogures de sabores azucarados.

Consideramos adecuada la presencia de postres una vez o menos a la semana.

La media de yogures y postres es de 1,43 veces a la semana.

Hemos valorado como aceptable una presencia de yogures y postres lácteos igual o menor a 1 vez a la semana. El 61% de los menús incorpora más de una ración de yogures o postres a la semana, lo que consideramos que no es aceptable.

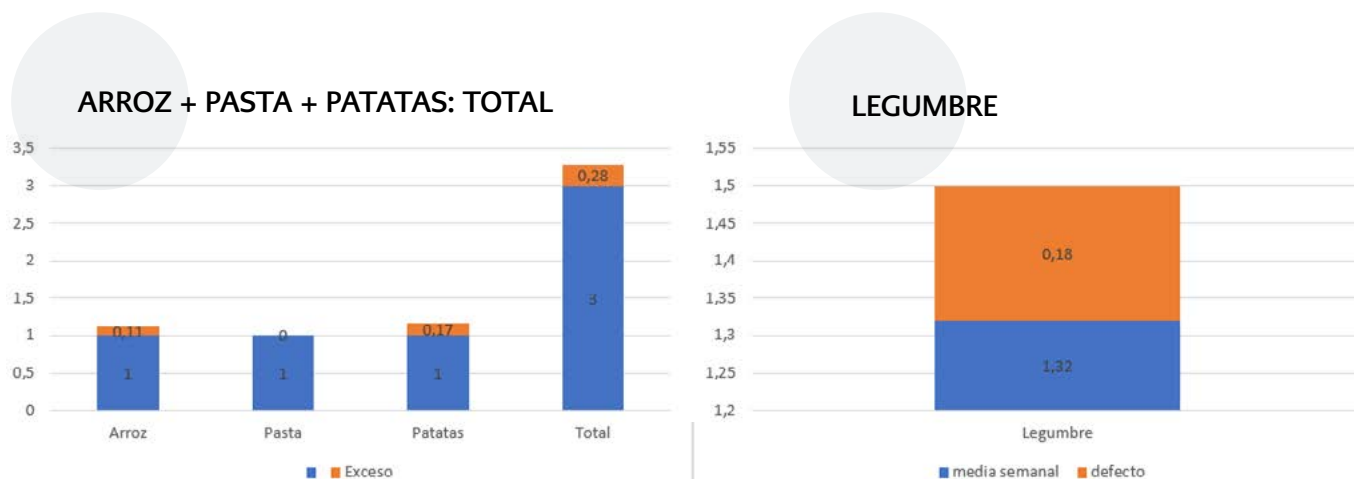
Calculamos el porcentaje de fruta fresca sobre el total de postres: el dato general de media es del 72%.



## RESUMEN POR GRUPO DE ALIMENTOS

El valor de una dieta debe estar basado en dos principios: **que sea variada y que esté equilibrada**. En ello nos basamos para realizar las valoraciones de este estudio. Veamos las conclusiones por grupos de alimentos.

### HIDRATOS DE CARBONO



Las medias de consumo de **arroz y patatas** superan ligeramente las recomendaciones (entre 0,75 y 1 vez a la semana). La suma de ellas, con 3,28 veces a la semana, supera también el máximo de 3 raciones semanales.

Sin embargo, si atendemos al consumo de **legumbres**, no llega al mínimo de 1,5 veces a la semana: el exceso de arroz, más pasta, más patatas es lo que le falta a las legumbres para llegar al 1,5. Este dato es importante, ya que **cualquier exceso o defecto en un grupo de alimentos ocasiona un desajuste del resto de los grupos**. Recordamos que la Fundación Española de la Nutrición recomienda un consumo semanal de entre 3 y 4 raciones de legumbres.



## VERDURA

La presencia de verdura en la dieta de los escolares es fundamental: proporciona vitaminas, minerales y fibra y su densidad energética es baja. Es sabido que no es uno de los platos más apetecibles para los más pequeños, por lo que el comedor escolar tiene una función importante que desarrollar para crear el hábito de consumo. **Su presencia en los menús debe ser complementaria a los hidratos de carbono:** cuando haya un primer plato de hidratos, debería complementarse con una guarnición de verdura, y viceversa. De esta manera se considera adecuada una presencia total de entre 2,5 y 3 veces a la semana.

El valor medio de la encuesta es de 2,45, un valor ligeramente inferior al adecuado. Además, en el estudio se detectó que el 43% de la verdura se sirve en forma de **ensaladas**, y hasta el 46% en forma de **puré**, lo que deja solo un 11% para la verdura entera. Esto implica que **la verdura tradicional como las judías verdes, guisantes, brócoli, coliflor, menestras, etc. tienen poca presencia. A nuestro juicio, se trata de un error que dificulta la creación del hábito de consumir verdura, ya que es más fácil incorporar un puré, más aceptado por los niños, y añadir ensaladas como guarnición (que habría que ver si se comen o se dejan en el plato).**



## ALIMENTOS PROTEICOS

Forman la base de los platos principales dentro de los menús: carnes, pescados y huevos deben estar presentes al menos una vez a la semana y como máximo 2 veces. Hay que optar por la variedad donde predominen las carnes más magras, con una buena presencia de pescados azules ricos en omega 3 y de huevos (que como vemos son los grandes olvidados).



**Carne:** Los contenidos medios de carne, con 1,62 veces a la semana, están dentro de los valores adecuados. Si bien detectamos la presencia de una cierta cantidad de embutido (0,29 veces/semana), que, sin ser muy alta, eleva la media de consumo de carne hasta 1,92 veces por semana, lo que sigue siendo una cantidad adecuada.



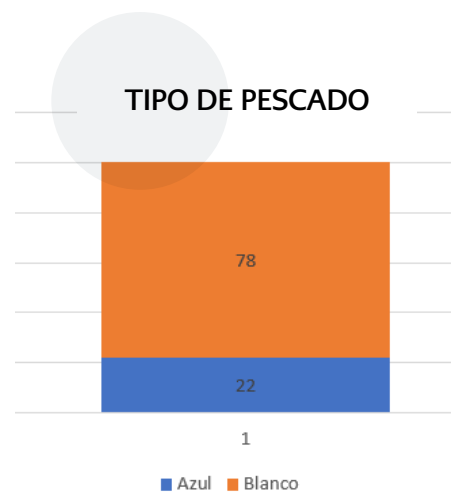


**Pescado:** Las cantidades de pescado son adecuadas con 1,58 veces/semana, (recomendamos entre 1,5 y 2 veces/semana en comedores escolares). Los pescados son alimentos ricos en omega 3, un tipo de grasa beneficiosa para la prevención de enfermedades cardiovasculares y que es más abundante en los pescados azules. Las recomendaciones nutricionales indican consumir alrededor de 4 raciones a la semana de pescado, la mitad de ellas de pescado azul.

Sin embargo, comprobamos que la presencia de **pescado azul** supone solamente el 22% del total de pescado.

En los últimos tiempos se dice que los pescados azules acumulan **mercurio**, lo cual es cierto, pero atañe únicamente a aquellos peces de gran tamaño, como el pez espada, atún rojo, tiburón o lucio. La AESAN recomienda evitar este tipo de pescados a las mujeres embarazadas y los niños menores de 3 años; los niños de 3 a 12 años tampoco deben tomar más de 1 ración de 50 g a la semana. No obstante, hay muchos pescados azules que no presentan este problema de contaminación: salmón, truchas, sardinias, boquerones, caballas, doradas, lubinas, chicharros, arenques, bonito, jurel, rodaballo, anguila, congrio...

Por lo tanto, sería aconsejable elevar el porcentaje de pescado azul en los comedores escolares para aproximarse al 50%.



**Huevos:** El consumo de huevos no alcanza el mínimo establecido de una vez a la semana, se sitúa en 0,96 veces. Hace unos años los huevos tuvieron mala fama por su alto contenido en colesterol, pero en la actualidad esta idea ha quedado desterrada, ya que su ingesta no parece influir de manera apreciable en el colesterol sanguíneo.

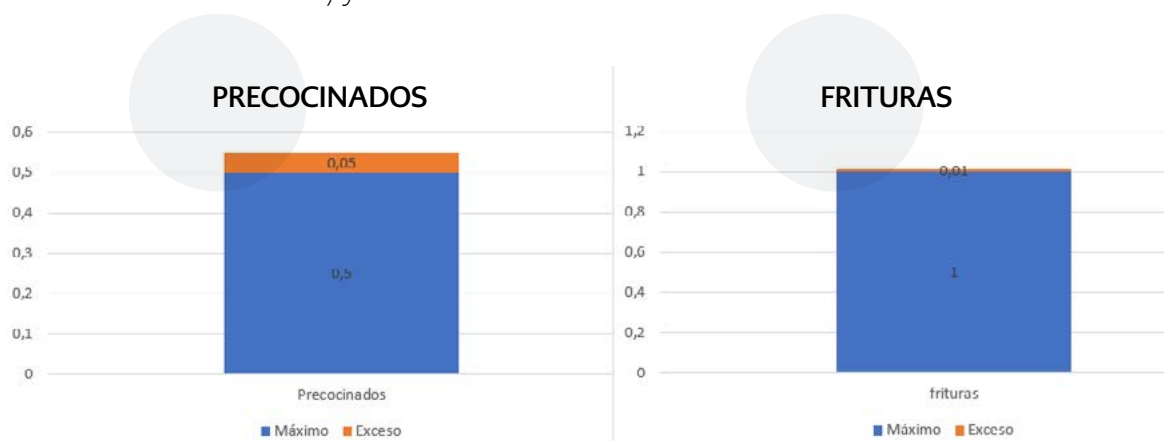
El huevo es un alimento con pocas calorías, rico en proteínas, en minerales y vitaminas. Todo un lujo, que debería estar más presente en los menús escolares, ya que, además de sus bondades nutricionales, admite muchas formas de elaboración.



## ALIMENTOS QUE CONVIENE EVITAR: PRECOCINADOS Y FRITURAS

Croquetas, empanadillas, flamenquines, san jacobos, patatas fritas, todo tipo de empanados y rebozados... son alimentos típicos de este grupo. No obstante, este tipo de preparaciones, a menudo precocinados industriales, son altamente ricos en grasas e hidratos de carbono y pobres en proteína. Muchos son preparados donde abundan las masas y en los que el ingrediente cárnico/pescado suele ser de baja calidad.

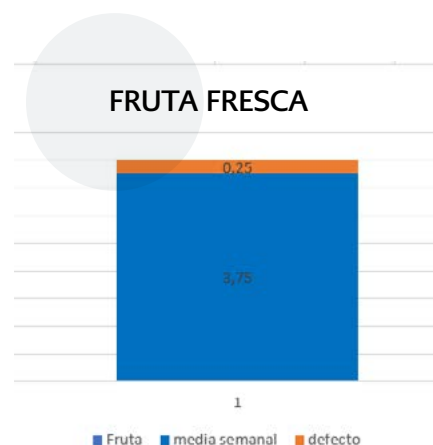
Por todo esto su presencia en los menús debería ser muy pequeña. Hemos establecido un máximo de 0,5 veces/semana de precocinados (equivalente a 1 vez cada 2 semanas) y de 1 fritura a la semana.



En ambos casos, las medias superan ligeramente nuestras recomendaciones, pues los datos medios semanales nos indican 0,55 precocinados y 1,01 frituras. **La presencia de precocinados que sobrepasa la recomendación (de casi el 10%) puede alterar la presencia de alimentos más interesantes, como los huevos o el pescado azul, ambos con baja presencia.**

## Y DE POSTRE

**La fruta debe ser siempre la reina del postre.** Lo ideal es optar por **frutas de temporada e ir alternando entre unas y otras.** No siempre es así, ya que, por un lado, el mínimo de 4 veces a la semana no se cumple: se obtiene una media de 3,75 veces. Y por otro lado, la mayor parte de las quejas de los padres relativas a la fruta (recogidas en los cuestionarios) son sobre la poca variedad, con repetición fundamentalmente de plátanos, manzanas y peras.

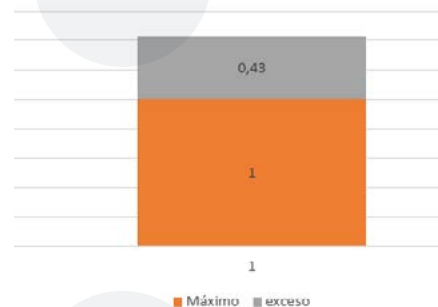


Los menús se completan con **yogures y postres lácteos**. A pesar de que la gente piense en la bondades de los yogures, los que se sirven en los comedores suelen ser mayoritariamente yogures aromatizados con azúcar.

Estos postres superan el límite de 1 vez a la semana y la media se sitúa en 1,43 veces, lo que significa, como ya hemos visto, que el consumo de fruta se ve reducido.

De los postres que se toman en el comedor escolar, el 72% corresponde a la fruta, el 20% a los yogures y el 8% restante a otros postres (natillas, flanes, etc.).

## YOGURES Y POSTRES



## POSTRES



## GRADO DE CUMPLIMIENTO

Hasta ahora hemos hablado de medias, pero ¿cuántos colegios cumplen con todas las recomendaciones?

Para responder, hemos comprobado el nivel de adecuación de los menús, es decir, **qué porcentaje de colegios presenta un menú acorde a los mínimos que exigimos**. Consideramos que el menú es adecuado cuando cumple con los mínimos en cada uno de los 8 grupos de alimentos:

- Alimentos ricos en hidratos de carbono (arroz, pasta, patatas)
- Legumbres
- Verduras
- Carnes
- Pescados
- Huevos
- Precocinados
- Postres (fruta)

**Lamentablemente, ninguno de los 622 menús analizados cumple con todos los criterios establecidos en todos los grupos.**

En el siguiente gráfico, podemos ver la representación de la calidad final de los menús. Se representa el porcentaje de colegios que cumplen con un número determinado de criterios (0% con los 8 grupos, 3% con 7 grupos, etc.).



Hemos cruzado, además, el precio con estas valoraciones:

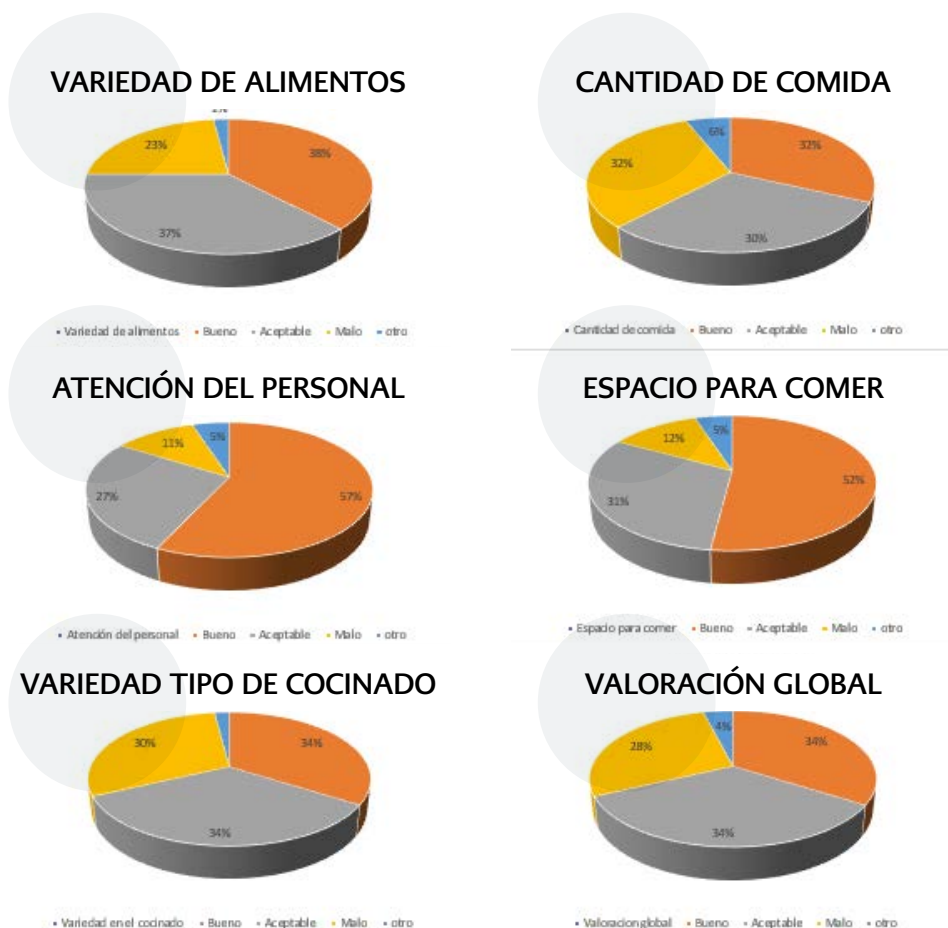


No se observa que exista una correlación entre el coste del menú y el grado de cumplimiento.



## OPINIÓN DE LOS PADRES

Dentro del cuestionario, se ha preguntado a los padres y madres por su opinión en diferentes aspectos relativos a los menús.



La **valoración general de los menús escolares** es mala para el 28% de los padres y buena para el 34%, mientras que otro 34% considera que es aceptable.

Se ha pedido la valoración sobre diferentes aspectos: variedad de los alimentos, cantidad, variedad en los tipos de cocinados, atención del personal del servicio de comedor y espacio para comer:

- **Variedad de los alimentos:** el 23% considera que hay poca variedad, frente a un 38% que cree que está bien; el 37% opta por valorarlo de manera aceptable.
- **Cantidad de comida:** el 32% cree que se pone poca cantidad y otro 32% que es adecuada; un 30% la valora como aceptable.



- **Variedad en el tipo de cocinado:** el 30% indica poca variedad, frente a un 34% que señala que está bien, y otro 34% que es aceptable.
- **Atención del personal:** para el 11% la atención es mala; pero la mayoría, un 57%, la considera buena y para el 27% es aceptable.
- **Espacio para comer:** no es adecuado para el 12%, mientras que el 52% lo considera bueno y el 31% aceptable.

**Las malas valoraciones se centran más en la propia comida (cantidad y variedad, fundamentalmente) que en la atención del personal y el espacio.**

Por otra parte, en el cuestionario se dejó un espacio abierto para que los padres comentaran **aquellos aspectos que más les preocupan**. Listamos a continuación las quejas que más se repiten:

- **Gestión del comedor.** Muchos padres reclaman que se cocine en el centro. Indican que desde que se implantó la línea fría la comida ha empeorado. Las quejas se centran fundamentalmente sobre dicha línea fría.
- **Comedor.** Son generalizadas las quejas sobre el exceso de ruido, la masificación y que se les deja poco tiempo para comer.
- **Equilibrio de los menús.** Se recogen bastantes quejas en este aspecto. Ponen como ejemplo un menú compuesto por un plato de arroz de primero y una carne con patatas de segundo, y al día siguiente una verdura de primero y un pescado con ensalada de segundo.
- **Calidad de los alimentos.** Detectan la presencia excesiva de precocinados o carnes procesadas (salchichas, albóndigas...).
- **Tipo de cocinado.** Hay muchas quejas por el exceso de empanados y piden más elaboraciones a la plancha.
- **Por alimentos:** Se encuentran quejas por:
  - Poca presencia de pescado azul.
  - Poca fruta y muchos postres.
  - Poca legumbre.
  - Poca verdura y mucha ensalada de guarnición (que los niños suelen dejarse sin comer).
  - Pocos alimentos ecológicos.

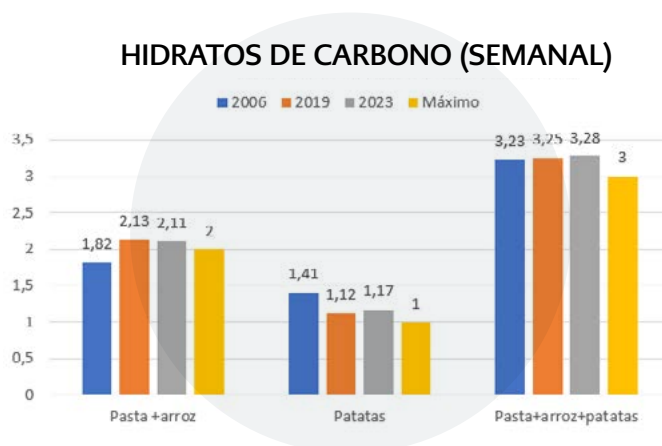
Estos comentarios están alineados con las conclusiones finales del estudio. Y también con nuestras peticiones.



## ¿HEMOS MEJORADO CON EL TIEMPO?

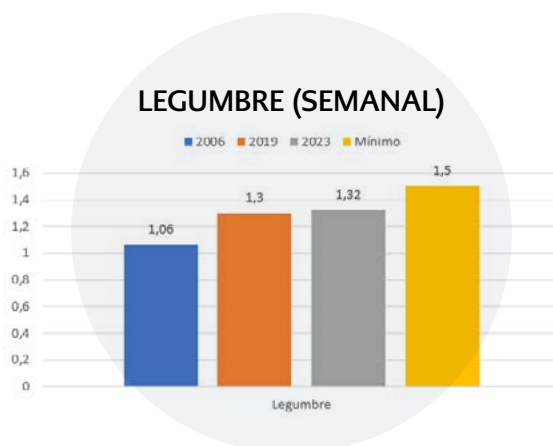
En los años 2006 y 2019, lanzamos una encuesta de similares características. Aunque no todas las respuestas se han podido comparar, tenemos muchos resultados que nos permiten ver la evolución con el paso del tiempo.

### HIDRATOS DE CARBONO



Las medias de consumo de hidratos de carbono (suma de arroz, pasta y patatas) son equivalentes; el consumo de pasta y arroz se ha estabilizado y ha aumentado ligeramente el de patatas. Estas cantidades superan la recomendación de no consumir más de 3 veces por semana.

### LEGUMBRE

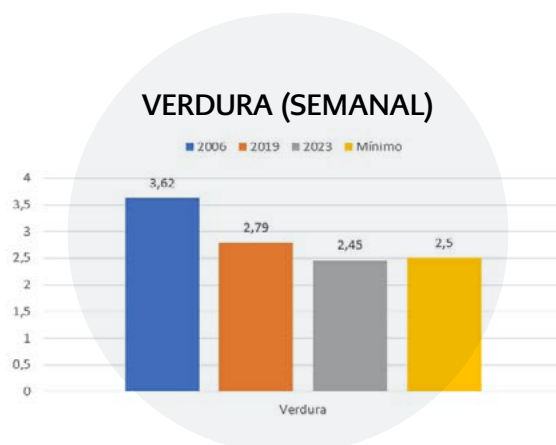


El consumo actual se ha estabilizado con respecto a 2019 con una media de 1,32 veces por semana. Pese a ello, sigue estando por debajo de las 1,5 veces semanales, que sería lo recomendable.



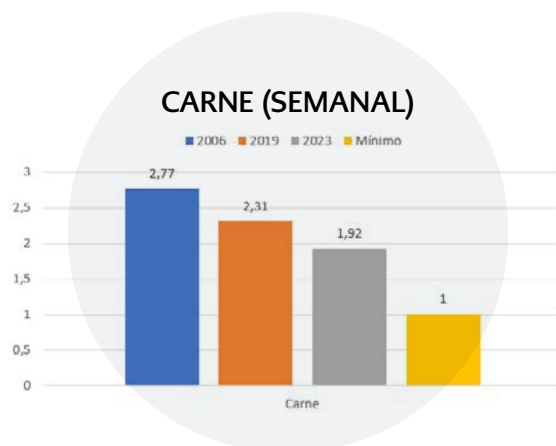


## VERDURA



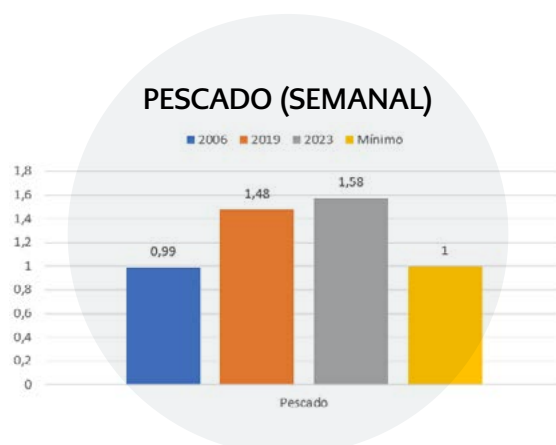
En este caso, se ha reducido desde 2006 y 2019 y se acomoda en valores por debajo de la recomendación (entre 2,5 y 3 veces/semana).

## CARNE



Las cantidades de consumo de carne se han ido reduciendo a lo largo de los años: 0,39 de reducción con respecto a 2019. Se encuentra dentro del rango de recomendaciones entre 1 y 2 raciones a la semana.

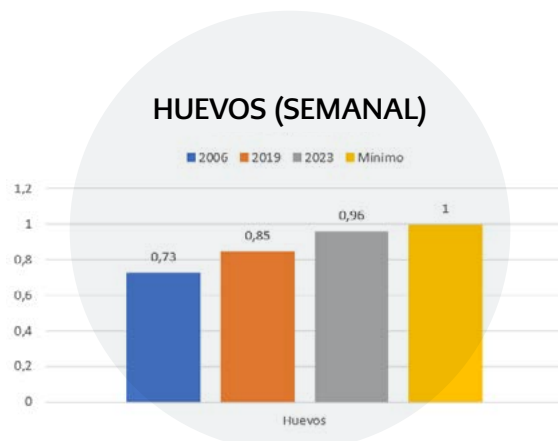
## PESCADO



En este caso, se ha aumentado ligeramente la presencia, y está dentro del rango adecuado.

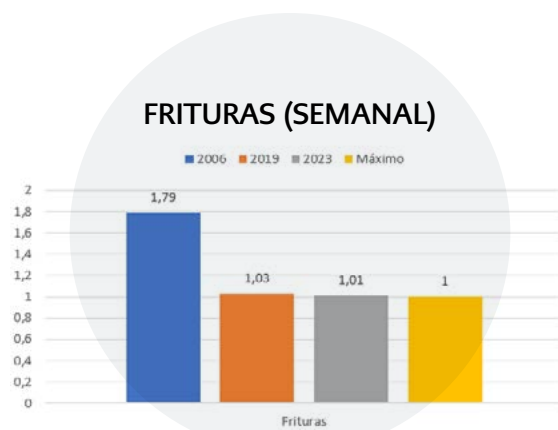


## HUEVOS



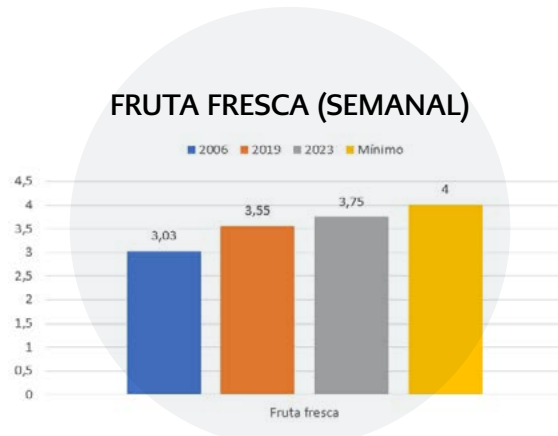
Se ha incrementado ligeramente el consumo de huevos hasta los 0,96, con lo cual casi se llega al mínimo recomendado de al menos 1 vez por semana.

## FRITURAS



El número de frituras se ha reducido notablemente en estos años hasta la frecuencia actual de una vez a la semana (1,01), lo que resulta una cantidad adecuada.

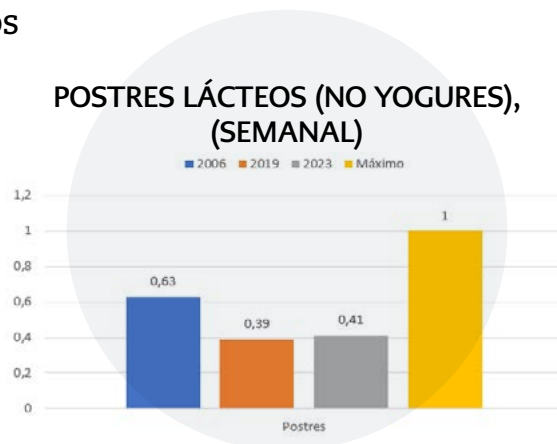
## FRUTA FRESCA



Se ha aumentado el consumo de fruta en 0,20 veces con respecto a 2019 y se sitúa en 3,75. Pese a ello, está por debajo de las recomendaciones de al menos 4 días de fruta fresca a la semana.



## POSTRES LÁCTEOS



La presencia de postres lácteos (no incluye yogures) se ha estabilizado con respecto a 2019 en 0,41 veces por semana.

No disponemos de datos del consumo de yogures en 2006, por lo que no podemos evaluar la evolución en el tiempo.

## EVOLUCIÓN DESDE 2006: CONCLUSIÓN

En 2019, pudimos comprobar que en líneas generales se había mejorado con respecto a 2006: constatamos mayor cantidad de legumbres, pescado, huevos y fruta, y menor presencia de carne, frituras y postres.

**En esta última revisión de 2023 frente a 2019, observamos una estabilización en la mejora de los menús y, en algunos casos, unas leves mejoras.** Las cantidades de hidratos de carbono, legumbres, frituras y postres lácteos son muy similares y no presentan variación. En cuanto a los datos positivos, la presencia de carne se ha reducido en 0,39 veces y se sitúa dentro de las recomendaciones de 2 veces a la semana; el pescado se incrementa ligeramente en 0,1 vez/semana; los huevos aumentan a casi 1 vez a la semana, alcanzando el mínimo recomendado; y la fruta fresca aumenta en 0,2 hasta alcanzar los 3,75 veces semanales, pero todavía por debajo de las 4 recomendadas. En esta ocasión, las mejoras han sido más limitadas.

Hay que tener en cuenta que a partir de 2010 se produjo una mejora significativa con el lanzamiento del documento de consenso entre AECOSAN, el Ministerio de Educación y las Consejerías de Sanidad y Educación de las diferentes CC.AA. Si bien ese documento deja en manos de las CC.AA. su implantación, y no dejan de ser recomendaciones.



## CÓMO PODEMOS MEJORAR LOS MENÚS ESCOLARES

Tras analizar los resultados de la encuesta, hemos identificado una serie de puntos de mejora:

- **Informar a los padres de los cambios en los menús planificados.** La mayoría de los padres tienen disponible el menú semanal o mensual, principalmente en formato digital, lo que les sirve también para organizar los menús en casa. Suele ser frecuente que algún plato o postre sufra alguna modificación y, sin embargo, en estos casos solo el 32% de los padres indican que han recibido información de dicho cambio.
- **Incorporar propuestas de cenas en casa.** A pesar de que esta información es importante para complementar la dieta de los niños, todavía un 34% de los menús no aporta propuestas para casa.
- **Mejorar la formación en hábitos saludables.** Es fundamental aprovechar el tiempo de comedor para formar a los alumnos en unos correctos hábitos saludables (lavado de manos, cepillado de dientes, etc.), pero solo el 31% indica que reciben dicha formación.
- **El comedor debe ser un lugar adecuado,** con una buena acústica y espacio suficiente y cuidando de dar el tiempo necesario para comer sin prisas. Hemos recibido multitud de quejas y comentarios sobre esto.
- **La información presentada en los menús debe estar muy detallada,** indicando la especie de los pescados, el tipo de cocinado y el tipo de postre, algo que no siempre aparece. También se han recibido quejas al respecto.
- **Aumentar la presencia de productos de cercanía** para mejorar la sostenibilidad de la gestión de los comedores escolares. Aproximadamente el 40% de los menús no incorporan alimentos de **producción ecológica.**
- **Aumentar la presencia de alimentos integrales:** en el 36% de los menús nunca hay pan integral. Se debería incluir también arroz y pasta integral de manera habitual.
- **Mejorar el equilibrio de los menús con alternancia de alimentos:** así, un primer plato de pasta debe acompañarse de una guarnición de verdura, y viceversa. Hemos recibido quejas al respecto.
- **Reducir la presencia de alimentos ricos en hidratos de carbono** (arroz, pasta, patatas), ya que superan los máximos recomendados.



- **Incrementar el consumo de legumbres**, al menos a 1,5 veces / semana (6 veces al mes), alternando el tipo de legumbres y sus elaboraciones.
- Aunque las medias de consumo de verduras son adecuadas, no así su variedad, ya que el 46% se cocina en forma de puré y el 43% en forma de ensaladas. Hay que **aumentar la presencia de verdura entera**, que solo representa un 11% del total, poniendo especial atención a la verdura de temporada.
- **Aumentar la presencia de pescado azul** en los menús hasta acercarse al 50% del total (ahora supone solo el 22%), apostando por aquellos pescados de pequeño tamaño que no presentan problemas de mercurio.
- **Incrementar la presencia de huevos** para alcanzar el mínimo de 1 vez a la semana.
- **Reducir la presencia de precocinados** a un máximo de 1 vez cada dos semanas (la media es de 1,1): son productos cuya calidad nutricional suele ser baja y sustituyen a otros alimentos proteicos más interesantes (huevo, pescado azul, etc.).
- **Vigilar la presencia de frituras**. Aunque se presentan en una cantidad razonable, suelen venir asociadas a platos precocinados y patatas fritas.
- **Incrementar la presencia de fruta fresca** en los postres para llegar al menos a 4 días a la semana y apostar por las **frutas de temporada variadas**. La mayor parte de las quejas de los padres en este punto se refieren a que siempre hay la misma fruta: manzana, pera o plátano.
- **Reducir la presencia de postres lácteos** (yogures y postres azúcarados) y no proporcionarlos más de una vez a la semana.



## ANEXO. CUESTIONARIO

1	Localidad
2	Provincia
3	Tipo de centro
4	Ciclos educativos que hay en el centro
5	La gestión del comedor es:
6	Tipo de cocinado
7	¿Los padres reciben el menú?
8	En el menú, ¿Se hacen propuestas para complementar la alimentación en casa (desayuno, merienda o cena)?
9	¿Se avisa de cambios realizados en el menú? (cambios en platos principales, postres, etc)
10	En el horario de comedor ¿Se imparte alguna formación al alumnado en materia de hábitos saludables (lavado de manos, limpieza de dientes, nutrición, etc.)?
11	¿Existen alternativas de comidas para alérgicos, intolerantes, niños con alguna necesidad especial o por razones culturales o religiosas?
12	¿Cual es el precio mensual del menú?
13	Si hay opción de usar el servicio de comedor un día suelto, ¿Cuál es el precio?
14	¿El centro fomenta alternativas saludables en los recreos (que los niños traigan fruta, leche en lugar de bollería, etc.)
15	Señale el mes del que se van a recoger los datos del menú
16	Indica el número de días lectivos que tiene el mes del menú
17	¿Se ofrece pan con las comidas?
18	En caso afirmativo, ¿Se ofrece pan integral con las comidas?
19	¿Hay presencia de productos ecológicos en el menú?
20	¿Se ofrece siempre agua en las comidas?
21	¿Se ofrecen bebidas distintas del agua en las comidas?
22	¿Cuántas veces al mes hay arroz como guarnición de un segundo plato, o acompañando a una legumbre?
23	¿Cuántas veces al mes hay platos completos de arroz (plato de arroz con tomate, plato de paella, sopa de arroz, arroz caldoso etc)?
24	¿Cuántas veces al mes hay platos completos de pasta (plato de macarrones, espaguetis, sopa de fideos, lasañas, etc)?
25	¿Cuántas veces al mes hay platos completos de legumbres (lentejas, judías, segundo de cocido, etc)?
26	¿Cuántas veces al mes hay patatas fritas como guarnición?



27	¿Cuántas veces al mes hay platos de patatas (no fritas), por ejemplo patatas guisadas, ensalada campera, tortilla de patatas, etc?
28	¿Cuántas veces al mes hay platos de verdura o ensalada como guarnición de un segundo plato?
29	¿Cuántas veces al mes hay platos de verdura o ensalada como primer plato (judías verdes, brocoli, guisantes, etc)?
30	De todos los platos de verdura que hay en el mes, ¿Cuántos son en forma de purés o crema?
31	¿Cuántas veces al mes hay platos principales de carne (suma de pollo, pavo, ternera, cerdo y cordero) como segundo plato?
32	¿Cuántas veces al mes hay embutido (jamón, salchichas, chorizo, longaniza, etc.)?
33	¿Cuántas veces al mes hay precocinados (industriales o caseros) con carne (croquetas, empanadillas, san jacobos, flamenquines, etc.)?
34	¿Cuántas veces al mes hay pescado blanco, como segundo plato, (merluza, bacalao, pescadilla, perca, panga, etc.)?
35	¿Cuántas veces al mes hay pescado azul, como segundo plato, (salmón, sardinas, boquerones, atún, etc)
36	¿Cuántas veces al mes hay precocinados (industriales o caseros) con pescado, (croquetas, empanadillas, varitas de merluza, calamares a la romana, etc.)
37	¿Cuántas veces al mes hay platos con huevos, (huevo frito, cocido, tortilla, etc.)?
38	¿Cuántas veces al mes hay fruta fresca en el menú?
39	¿Cuántas veces al mes hay fruta en almibar en el menú?
40	¿Cuántas veces al mes hay yogures en el menú?
41	¿Cuántas veces al mes hay postres lácteos en el menú, (natillas, flanes, helados, gelatinas)?
42	Desde un punto de vista personal, valore los siguientes conceptos [Variedad de alimentos]
43	Desde un punto de vista personal, valore los siguientes conceptos [Cantidad de comida]
44	Desde un punto de vista personal, valore los siguientes conceptos [Atención del personal]
45	Desde un punto de vista personal, valore los siguientes conceptos [Espacio para comer]
46	Desde un punto de vista personal, valore los siguientes conceptos [Variedad en el tipo de cocinado]
47	Desde un punto de vista personal, valore los siguientes conceptos [Valoración global.]
48	Que cosas le gustaría cambiar del servicio de comedor de su centro escolar





El presente proyecto ha sido subvencionado por el Ministerio de Consumo, siendo su contenido responsabilidad exclusiva de la asociación beneficiaria.