



## Alícia acoge a cien profesionales para debatir sobre comedores escolares

10-09-2015

El pasado 9 de septiembre se celebró en Fundació Alícia la jornada *Estrategias para mejorar la satisfacción y reducir el desperdicio alimentario en el comedor escolar*, con el objetivo de contribuir a la mejora de los menús escolares y a la reducción y aprovechamiento de los excedentes alimentarios. Una jornada de la que se pudieron extraer datos y conclusiones muy interesantes para el debate y reflexión sobre los comedores escolares.

Organizada por la Agència de Salut Pública de Catalunya y Fundació Alícia, la jornada reunió a un centenar de profesionales y se desarrolló a través de diversas sesiones enfocadas a mejorar los menús escolares desde el punto de vista nutricional, sensorial, sanitario y sostenible. Se trató de una jornada eminentemente participativa en la que se presentaron interesantes estudios y proyectos, algunos de los cuales resumimos a continuación.

### Programa de revisión de menús y evolución sensorial

**Gemma Salvador** (Agència de Salut Pública de Catalunya –ASPCAT–) fue la conductora y moderadora de las presentaciones y empezó dando paso a **María Manera** y **Francesc Casadesús**, quienes explicaron en qué consiste el programa de revisión de menús (PreME) que tiene en marcha la agencia.

Respecto a la solicitud espontánea de revisión de los centros (que se puede hacer a través de la [página web](#) -catalán-), Manera explicó que se desarrolla en tres fases. En la primera, la escuela solicita la revisión rellenando un formulario que, además de los datos del centro incluye otros relativos, por ejemplo, a los tipos de aceites utilizados, al tipo de menús especiales... e incluso a los alimentos de las máquinas de vending; en esta primera fase la agencia registra los datos y elabora y manda un informe al centro exponiendo si se cumple o no con las premisas básicas y aporta también una serie de recomendaciones de mejora. En una segunda fase se realiza una evaluación de la satisfacción y seguimiento de las recomendaciones sugeridas y se elabora un segundo informe con un resumen de los aspectos positivos y los aspectos a mejorar. En una tercera y última fase se busca estudiar el nivel de aceptación de los menús a través de la evaluación sensorial *in situ*, para completar algunos de los aspectos de las revisiones.

En estos momentos el programa ha realizado 3.500 informes de revisión y 500 informes de seguimiento. El 88% de los centros revisados han considerado que se trata de una herramienta útil y el 83% considera que ha comportado o comportará mejoras en el menú.

### Macarrones, pizza, patatas y helados, alimentos preferidos de los niños

Francesc Casadesús, presentó un estudio realizado en 38 centros pertenecientes a las regiones sanitarias de Lleida, Alt Pirineu y Aran, para hacer una valoración sensorial de los menús, a través de 584 encuestas hechas *in situ* a los niños y niñas usuarios de los comedores. Es importante destacar que de los centros analizados, 26 tienen cocina 'in situ' (12 gestionadas por Ampas y 14 por una empresa de restauración) y 13 cuentan con un servicio de catering, uno de ellos, en línea fría.

Cabe decir que los datos otorgaron el mayor grado de satisfacción al colegio cuyo servicio se realiza en línea fría (un 8,4... aunque no es representativo al tratarse sólo de un centro), seguido por el catering transportado en caliente (7,4), la cocina 'in situ' gestionada por el Ampa (6,4) y en último lugar la cocina 'in situ', gestionada por una empresa externa (5,9).

Muy resumidamente el estudio concluyó que:

- Los alimentos que más gustan a los niños son los macarrones de primero, la pizza de segundo, las patatas fritas como guarnición y los helados de postre.
- Los que menos gustan, la verdura de primero, el pescado de segundo, la *samfaina* como guarnición y la pera de postre.
- Son muy importantes a la hora de evaluar el nivel de satisfacción factores como: dónde se sirve la comida, el tipo de menaje que se utiliza o la ratio de alumnos por comedor.
- Un 25% de los niños y niñas comen en la escuela alimentos que no comen en casa (fundamentalmente legumbres -garbanzos-, verduras y pescado).
- Dentro de las posibles áreas de mejora, la principal es el gusto.
- Un 80,5 de niños y niñas aprueba la comida de la escuela y el 19,5 la suspende.
- La nota media que dan los alumnos a los menús es de 6,58%, muy cercana al 6,49% del evaluador.

### Mecanismo de autoregulación: hambre – saciedad

Dentro del mismo plan PReME se está trabajando en un documento (está pendiente de revisión) que se centra fundamentalmente en la influencia que ejercen los adultos en la alimentación de los más pequeños. Esta influencia se traslada al tipo de alimentos que se ofrece al niño; a las actitudes respecto a la comida; los consejos o recomendaciones que se dan; o incluso al ejemplo que se le ofrece.

En este punto Gemma Salvador insistió especialmente en que sólo el 41% de los niños comen en un entorno escolar y sólo lo hacen una vez al día, lo que representa un 9% de las comidas totales que ingieren. *“En los comedores escolares debemos contar con una buena oferta, que sea organolépticamente atractiva, garantizar la seguridad alimentaria, procurar un entorno agradable... pero nosotros no somos los padres ni madres de los alumnos. El ejemplo y modelo de la familia es lo que determinará que la persona adquiera unos hábitos nutricionales saludables”.*

En este apartado se hizo hincapié en que muchos estudios indican que insistir u obligar a los niños a comer más de lo que les apetece es contraproducente y puede suponer una mayor aún resistencia a la comida. Los adultos tienen la responsabilidad de qué comen los niños, dónde y cuándo... pero, teniendo en cuenta ciertos límites lógicos, *“los cuidadores deberían responder a las manifestaciones de hambre o saciedad de los niños”.* Se habló así mismo del importante problema de la obesidad insistiendo que, en los casos de niños con sobrepeso, se debe seguir la misma regla respetando, dentro de la lógica, sus preferencias y cantidades y evitando las condutas alimentarias restrictivas *“el comedor escolar no es un entorno para hacer dieta”.*

Por último, el documento aconseja también aceptar el rechazo hacia determinados alimentos invitando al niño a 'probar' pero evitando forzar a que se lo coma.

### ¿Qué hay detrás de las sobras del plato?

De las diversas exposiciones presentadas se puede extraer que los restos que los niños dejan en el plato tienen que ver con muchas más cosas de las que *a priori* nos pudiera parecer. Además de por el tipo de alimento, el hecho de que se produzcan más o menos sobras en un comedor escolar, está relacionado con infinidad de condicionantes que van desde el tipo de cocción y presentación, al tipo de vajilla/bandejas, cantidades, expectativa que los alumnos tienen respecto a un alimento concreto, ruido, tiempo de comedor, influencia del grupo, tipo de servicio, espacio, luz, trato, etc.

Tal como comentó **Barbara Guidalli** (Observatorio de la Alimentación de la UB, Odela), *“la clave es no poner el punto de mira sólo en los alimentos; las sobras están muy condicionadas por multitud de factores que se dan entre el momento de planificar el menú y en momento de su consumo; es decir en el momento de preparar la comida en la cocina y en el de servir el menú a los niños y niñas en el comedor”.*

Por otra parte, según comentó **Mireia Rovira** sobre un estudio realizado por Comertel, aquellos comedores que son más rígidos en cumplir las raciones recomendadas y en intentar que los alumnos se lo coman todo, desperdician, en general, más alimentos que los comedores que muestran cierta flexibilidad dentro de unos límites razonables. *“En el emplatado es importante mantener esa flexibilidad y tener en cuenta el apetito del niño, la actividad previa realizada o la aceptación del plato, además claro está de la edad y la talla. En cuanto a las repeticiones hay que establecer unas pautas basadas en un criterio saludable”.*

### El desperdicio alimentario en Catalunya y la donación del excedente

Según expuso **Victòria Castell** (Agència Catalana de Seguretat Alimentaria –ACSA–), sólo en Catalunya se tiran 262.471 toneladas de alimentos sólidos al año que podrían ser aprovechados (no incluye los residuos alimentarios inevitables que ascienden a 920.578 toneladas).

De este despilfarro alimentario, el 58% se genera en los hogares y del resto, el 12% en restauración (cifra sólo superada por los supermercados, 16%). Como aspecto positivo, y aunque no se dio el dato exacto, Castell destacó que, dentro de la restauración, las colectividades son las que generan menos desperdicio alimentario.

Como respuesta según la representante de la agencia, *“a todas aquellas empresas que nos venían a preguntar que podían hacer con este excedente alimentario y cómo”* ACSA presentó en 2013 la *Guía de prácticas correctas de higiene para el aprovechamiento seguro de la comida en los sectores de la restauración y comercio minorista*.

Fundamentalmente el documento destaca que la donación es una forma de comercialización y que tanto el que dona como el que recibe, están sujetos a las normas generales sobre seguridad e higiene alimentaria. Por otra parte, desaconseja la donación de algunos alimentos como pasteles elaborados con cremas no pasteurizadas; ensaladas con ingredientes proteicos o salsas a base de huevo crudo o leche; productos elaborados a base de huevo fresco; alimentos expuestos en bufets o mantenidos al baño maría; y comidas calientes que no tengan fondo líquido.

Continuó la presentación de ACSA **Joan Marc de Miquel** (técnico inspector) quien intervino para explicar su experiencia sobre el terreno (concretamente habló de un proyecto en la localidad de Viladecavalls) y ofreció un dato muy interesante para colocar las cosas en su justa y ‘grave’ medida: el ranking mundial de emisores de gases con efecto invernadero lo encabeza China, seguida por EEUU y en tercer lugar, el desperdicio alimentario.

**Marta Vilar**, por su parte, presentó el programa *‘Ens ho mengem tot’* (Nos lo comemos todo), impulsado por Barcelona Escoles +Sostenibles, una acción que invita y ayuda a los centros educativos a ser más sostenibles, como un proyecto de educación, participación e implicación cívica del profesorado, alumnado, monitores, personal no docente y familias.

Cerró la jornada matinal una rápida exposición (por falta de tiempo) sobre buenas prácticas en la elaboración de comidas especiales para personas alérgicas e intolerantes. Por la tarde, organizados en grupos de trabajo, los asistentes trabajaron en un taller sobre propuestas para mejorar la aceptación de legumbres, verduras y pescado en los comedores escolares.



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC). @: [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / LinkedIn.