



©Depositphotos.

La ASPCAT publica un artículo sobre la eficacia de su programa de revisión de menús escolares

01-03-2023

La Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) ha publicado un artículo sobre el programa PReME de revisión de menús escolares en Catalunya, en la revista internacional de investigación especializada, 'BMC Public Health'. En el texto se explica la evolución positiva del cumplimiento de las recomendaciones del programa PReME puesto en marcha en 2006, demostrando la mejora de la calidad de los menús y, en consecuencia, la eficacia del plan.

En el marco del programa PAAS ('Plan integral para la promoción de la salud mediante la actividad física y la alimentación saludable') de la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), se inició en 2006 el 'Programa de revisión de menús escolares' (PReME), mediante un convenio entre los departamentos de Salud y de Educación, en respuesta al incremento observado en la prevalencia de obesidad, y de acuerdo con la estrategia de la Organización Mundial de la Salud y la 'Estrategia NAOS' (Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad) de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AESAN.

Se trata de una oferta universal y gratuita de revisión de las programaciones de los menús de los centros educativos de Catalunya, tanto públicos como privados, liderada desde la Subdirección General de Promoción de la Salud y en coordinación con todos los equipos de salud pública del territorio. Este programa tiene como objetivo poner a disposición de todos los centros educativos un informe de evaluación de la programación de los menús que se sirven en el comedor escolar con el fin de **mejorar su calidad**. De este modo, el PReME da respuesta a la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Las programaciones de menús son evaluadas por el equipo de dietistas nutricionistas y los aspectos principales que se evalúan en las programaciones de los menús se basan en los criterios del 'Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos', de la AESAN y la guía vigente 'La alimentación saludable en la etapa escolar' de la ASPCAT.

El PReME se estructura en **tres fases**:

- **Fase 1.** Evaluación inicial de una programación de menús mensual y elaboración del informe correspondiente, con

sugerencias de mejora.

- **Fase 2.** Seguimiento de las medidas adoptadas después de la recepción del informe inicial con la evaluación de una nueva programación de menú (deriva el informe de seguimiento). Esta fase se inició en 2012, y se ofrece a todos los centros escolares que han realizado la fase 1.
- **Fase 3.** Evaluación sensorial de los menús y del comedor. Se inició de forma piloto en 2015. Se llevó a cabo de 2018 a 2020 en centros que habían seguido la fase 1 y la fase 2. Desde 2021 no se ha aplicado a causa de la pandemia de la Covid-19.

El estudio, que se describe en el artículo **School menu review programme (PReME): evaluation of compliance with dietary recommendations during the period 2006-2020 in Catalonia**, analiza una muestra de 6.387 programaciones de menús de 2.221 escuelas y muestra la evolución positiva del cumplimiento de las recomendaciones del PReME. La mejora de la calidad de los menús de los comedores que se ofrecen en los centros escolares de Catalunya demuestra la eficacia del programa.

Tal y como se puede ver en la gráfica siguiente, el porcentaje de escuelas que cumplen las recomendaciones de los **cinco indicadores PReME (fruta fresca, legumbres, hortalizas y alimentos frescos a diario y aceite de oliva para aliñar)** ha aumentado constantemente desde que empezó el programa.



Evolución del porcentaje de centros que cumplen las recomendaciones de los indicadores clave del 'Programa de revisión del menú escolar (PReME), 2006-2020.

Además de ésta, también se observan otras mejoras, como el nivel de cumplimiento de las frecuencias recomendadas de los alimentos, tanto en los primeros platos, como en los segundos platos, en las guarniciones y en los postres.

Por otro lado, se observa un aumento del porcentaje de centros que ofrecen **menús especiales** atendiendo a peticiones de salud o relacionadas con aspectos éticos o religiosos (sin gluten, sin leche, sin huevo, sin frutos secos, sin pescado, sin cacahuetes, sin alguna fruta fresca, sin carne de cerdo o vegetarianos).

En cuanto a la comparación de los resultados de los informes de la fase 1 (evaluación inicial) y el informe de la fase 2 (evaluación de seguimiento) del PReME, se observa una mejora en el cumplimiento de las recomendaciones en el informe de seguimiento de forma estadísticamente significativa, lo que indicaría que las recomendaciones y sugerencias de mejora de las programaciones revisadas a partir del informe inicial se aplican.

– Descárgate el artículo completo: *'School menu review programme (PReME): evaluation of compliance with dietary recommendations during the period 2006-2020 in Catalonia'*.

Noticias Relacionadas

- Lista la versión en castellano de la guía 'La alimentación saludable en la primera infancia'
- El 95% de los niños entre 0 y 3 años ingiere más proteínas de las recomendadas
- 'La alimentación saludable en la etapa escolar', una nueva guía con información y recursos
- Las legumbres en la alimentación infantil; ¿cómo incluirlas en los menús escolares?