



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos

Sobresaliente para la oferta alimentaria de los comedores escolares andaluces

10-01-2023

Según datos del plan de evaluación de comedores escolares puesto en marcha por la Junta de Andalucía ('Plan Evacole'), la oferta alimentaria de los menús de los colegios en el curso 2021/2022 ha superado con creces las evaluaciones de los técnicos de la Dirección General de Salud Pública. El plan se puso en marcha en 2010, con el objetivo de incrementar la calidad de los menús escolares andaluces.

El 'Plan Evacole' (Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía) se enmarca en las actividades de promoción de la salud, desarrolladas por profesionales de Protección de la Salud de los Distritos de Atención Primaria (especialidades de Farmacia y Veterinaria del Cuerpo A4) y Áreas de Gestión Sanitaria (AGS) del Sistema Sanitario Público de Andalucía.

Esta intervención se estructura en dos niveles. En primer lugar, se realiza una evaluación nutricional, consistente en la valoración de los criterios nutricionales que establece el plan y la validación de los platos que conforman el menú, sobre las planillas de menús presentadas por los responsables del comedor escolar... en el caso que se den no conformidades detectadas como consecuencia de la valoración y/o verificación, se establecen las mejoras oportunas para que alcancen el grado adecuado de puntuación.

Como segundo nivel de control, se realizan evaluaciones presenciales, que conllevan visitas de los profesionales evaluadores al centro escolar en horario lectivo, para la valoración de conformidad de los criterios que establece el plan, en relación con los platos y productos ofertados, servidos o vendidos en los centros escolares. Entre otros parámetros se valoran la prestación del servicio, el consumo, la calidad sensorial, la aceptación y el rechazo, así como la calidad nutricional de los productos ofertados.

Puntuación media obtenida de 96 puntos sobre un máximo de 100

De las 884 evaluaciones realizadas el pasado curso, 234 eran evaluaciones nutricionales a las 20 empresas que prestan servicio en

los 1.460 comedores escolares que gestiona la Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE), a los que acuden 96.091 alumnos de Educación Infantil de 2ª ciclo, Primaria y, en menor medida, Secundaria. En estas evaluaciones se analizaron 26 propuestas de menús y se validaron como conformes 2.407 platos siendo la puntuación media obtenida de 96 puntos sobre un máximo de 100, alcanzando así el nivel óptimo de puntuación de la oferta alimentaria.

A partir de estos resultados se efectuaron 650 evaluaciones presenciales (iniciales y de seguimiento), de las que 577 se realizaron a comedores escolares, 62 a cantinas y quioscos y 11 a máquinas expendedoras.

En Andalucía hay 2.395 comedores escolares, de los que 1.460 están gestionados por APAE, lo que supone el 61% de los comedores de toda la comunidad, 619 comedores pertenecen a centros privados o concertados, lo que representa un 26% del total, y 316 son comedores públicos dependientes de la Consejería de Educación, lo que supone un 13% del total.

Por otra parte, en la comunidad autónoma se registran 124 cantinas en los centros escolares, de las que 116 están ubicadas en centros públicos y 8 en privados, y 28 máquinas expendedoras, de las que 20 se encuentran en centros públicos y 8 en privados.

Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía

El Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía es un proyecto que se desarrolla desde 2010 en el entorno escolar con un objetivo fundamental: favorecer la implantación y la consolidación de menús equilibrados y de hábitos alimentarios saludables, y en consecuencia incrementar la calidad de los menús escolares.

En esta estrategia de Salud Pública destacan aspectos como el consenso necesario entre las Consejerías competentes en materia de Educación y de Salud, el alineamiento con la estrategia NAOS y con el Plan para la Promoción de la Actividad Física y la Alimentación Equilibrada, la formación de los profesionales, y el desarrollo de herramientas que han facilitado el trabajo o el interés de los propios centros. Estrategias como ésta contribuyen a la reducción de la prevalencia de sobrepeso y obesidad de la población infantil y juvenil andaluza.

Noticias Relacionadas

- Por una alimentación escolar saludable y sostenible en colegios de Extremadura
- En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes
- No todo vale para sustituir la carne roja y los procesados de origen animal en el menú escolar
- Aprender a comer sano en la infancia para crear una sociedad más saludable y sostenible