



Informe Técnico

16 de julio

2013

Adecuación de los menús de centros escolares de Illes Balears, a la Ley de seguridad alimentaria y nutrición, y resto de normas aplicables.

**Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas
de Illes Balears
- CODNIB -**

Contenido

1. Resumen Ejecutivo	3
2. Justificación	4
3. El comedor escolar, punto clave de la salud infantil.....	5
4. Objetivos	6
5. Material y método.....	6
6. Resultados	9
7. Discusión	13
8. Conclusiones.....	15
9. Recomendaciones	16
10. Limitaciones del informe técnico	17



1. RESUMEN EJECUTIVO

Desde la entrada en vigor de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición (SAN) en 2011, el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears - CODNIB ha sido testigo de la falta de su cumplimiento. Para solventar esta situación, ofreció su colaboración a la Conselleria de Salud y al Ayuntamiento de Palma.

A este respecto la Conselleria de Salud entiende que cualquier profesional sanitario o no, con un posgrado en nutrición, podría supervisar los menús escolares, mientras CODNIB lo entiende como competencia del dietista-nutricionista, pues "desarrolla actividades orientadas a la alimentación (...) de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas (...)", tal y como indica la Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias - LOPS. Los estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética habilitan para ejercer la profesión regulada de dietista-nutricionista, y se imparten en veinte universidades españolas.

Ante las divergencias mencionadas y la pasividad de la administración, el CODNIB elabora este informe técnico donde se evidencia la falta de seguimiento y control de la administración autonómica y local, respecto del cumplimiento de la normativa sobre comedores escolares. Se han evaluado 38 menús escolares de una muestra que representa al menos el 22% de los centros escolares de Baleares, pudiendo llegar al 45% pues muchos de los menús son elaborados por empresas de catering que sirven a más colegios de Mallorca, Ibiza y Menorca.

El 40% de los menús carecen de cualquier tipo de supervisión y solo 1 de cada 10, cumple con la normativa aplicable en Baleares. Más de la mitad de los colegios no cumplen la frecuencia para frutas y hortalizas, ni promocionan la presencia de alimentos integrales, legumbres y pescados; abusan de precocinados, preparaciones grasas y frituras, entre otras. Existe una alta probabilidad de que el menú se adapte a las recomendaciones, si está supervisado por dietistas-nutricionistas

El CODNIB alerta sobre esta situación que puede provocar el compromiso de la seguridad nutricional de grupos vulnerables, que a su vez se ve agravada en el actual contexto de crisis, pues existen evidencias que relacionan a los grupos de población de menor poder adquisitivo, con el incremento del riesgo de padecer malnutrición, obesidad y enfermedades crónicas.

Ante estas preocupantes circunstancias el CODNIB recomienda:

- **A las asociaciones de padres y madres de alumnos:** exigir el cumplimiento de las normas para garantizar la seguridad nutricional en centros escolares y de 0 a 3 años.
- **A los centros escolares:** tomar conciencia de su papel para cumplir y hacer cumplir la normativa, y exigir que el menú, con base a la evidencia, esté supervisado por un dietista-nutricionista colegiado.
- **A las autoridades sanitarias y educativas:**
 - tomar conciencia de su relevante papel para asegurar la seguridad nutricional en la infancia, prestando especial atención a la población con menos recursos.
 - asegurar la supervisión de menús y apoyar, con base a la evidencia, que esta tarea recaiga en dietistas-nutricionistas colegiados.
 - realizar campañas de inspección e información, dando plazos a empresas y/o colegios para su puesta al día en normativa de comedores escolares.
 - contar con la colaboración activa y pro-activa del CODNIB para garantizar la seguridad nutricional de los niños y facilitar a sus familias y a los centros escolares las herramientas para la estructuración de hábitos alimentarios saludables a través de la educación alimentaria e información al consumidor.



2. JUSTIFICACIÓN

Lejos de fundamentar este informe en la reivindicación corporativa del CODNIB como una defensa legítima de la profesión de dietista-nutricionistas para su incorporación en la Salud Pública y el tejido productivo y social de nuestra Comunidad, se pretende poner en evidencia la falta de seguimiento y control por parte de la administración tanto autonómica como local, del cumplimiento de las normas sobre comedores escolares. Esta situación revierte en una oferta de menús que incumplen las normas, lo que se traduce en una alimentación inadecuada para un grupo de edad vulnerable que puede ver afectado su estado nutricional y su salud a medio-largo plazo, y en definitiva el compromiso de la Seguridad Nutricional de los usuarios de los comedores escolares.

En junio de 2010, el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, aprobó el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos¹, donde se regulan las condiciones técnicas de los menús, en términos de energía y nutrientes y de frecuencias de consumo. El documento fue revisado por varias sociedades científicas y profesionales, entre las que el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears participó activamente.

Un año más tarde, en junio de 2011, entró en vigor la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición² (Ley SAN) donde se establece que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares deben cumplir criterios de variedad, equilibrio y estar adaptadas a las necesidades nutricionales del grupo de edad al que van dirigido. También se regulan otros aspectos como la necesidad de supervisión por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, la creación de menús para escolares con necesidades especiales, la complementación del menú con aportación de ejemplos de cenas adecuadas, así como disponer de la información de los productos utilizados para elaboración de los menús.

Por su parte, el Secretario Autonómico de Educación, Cultura y Universidades de Baleares, emitió una Resolución en junio de 2013 en relación con el servicio escolar de comedor donde se adoptaban las condiciones técnicas del Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos, así como las bases para la elaboración de los menús en centros públicos no universitarios³.

Por lo tanto, las condiciones técnicas marcadas en el Documento de Consenso, son las bases para la planificación de menús escolares en Baleares, que deben estar supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, exceptuando los homeópatas y terapias naturales, tal y como refleja la propia resolución.

Desde la entrada en vigor de la normativa mencionada, el CODNIB ha sido testigo de una gran cantidad de incidencias que ponen en evidencia la falta de cumplimiento de las normas que regulan la alimentación en centros educativos. Hemos podido constatar entre otras irregularidades, la falta de supervisión profesional, menús no adaptados al Documento de Consenso, menús desequilibrados y alejados de patrones saludables, firma por parte de profesionales no capacitados en base a la Ley SAN, falta de cumplimiento de la resolución de educación, carencia de información detallada de platos, falta de recomendaciones de cenas complementarias, etc. Hoy en día se sabe que la alimentación es uno de los factores más importantes que contribuye a un correcto crecimiento y desarrollo de los niños.

¹ http://www.codnib.es/attachments/195_DOCUMENTO_DE_CONSENSO.pdf

² http://www.codnib.es/attachments/195_ley_seguridad_alimentaria_BOE%20de%205%20de%20julio%20de%202011.pdf

³ http://www.codnib.es/attachments/article/304/norma%20comedores%202013_CAIB_cat.pdf



Ante esta circunstancia, el CODNIB ofreció su participación en repetidas ocasiones para apoyar a la Consejería de Salud y al área de Salud del Ayuntamiento de Palma, en un plan de control de estas situaciones para mejorar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, a través de la participación de dietistas-nutricionistas colegiados. En todos los casos, la posición de la administración ha sido mantener al margen al CODNIB, hasta el punto de que después de 10 meses, la Consejería de Salud y sus servicios jurídicos responden a la pregunta planteada por el CODNIB sobre los profesionales que podrían desarrollar las tareas de supervisión de menús escolares, manifestando que cualquier profesional sanitario o no, que hubiese cursado algún tipo de estudio en nutrición, podría ejercer en esa competencia, que el CODNIB entiende como propia del dietista-nutricionista, y que quedan meridianamente claras en el punto 7 g de la Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias - LOPS.

Por otra parte, es muy importante considerar en el contexto actual de crisis, que la alimentación en los centros escolares debe cumplir con el principio de "seguridad nutricional" recientemente acuñado por la Organización Mundial de la Salud, donde se establece la necesidad de ir más allá de calmar el hambre de las personas. La Seguridad Nutricional proclama la accesibilidad y consumo de alimentos que procuren una nutrición óptima para el crecimiento, la salud y la prevención de enfermedades crónicas. Entre los determinantes de la Seguridad Nutricional, además de los propios de la seguridad alimentaria, se incluye el patrón alimentario, y si las acciones en ese marco promueven o no comportamientos alimentarios saludables y una correcta cobertura de energía y nutrientes de cada individuo, prestando especial atención a las desigualdades sociales e interconectándose con el derecho fundamental a la correcta nutrición y a la salud.

Existen evidencias claras que relacionan a los grupos de población de menor poder adquisitivo y de menor nivel educativo, con el incremento del riesgo de padecer malnutrición, obesidad y enfermedades crónicas. Muchas familias están obligadas a asistir a los servicios sociales para adquirir alimentos, por eso debe considerarse como elemento clave, la disponibilidad de alimentos de perfil nutricional saludable en la escuela y evitar basar su acción en "saciar el hambre" de estas personas, que además tienen mayor riesgo que los grupos sociales mejor situados.

Por tanto, las administraciones autonómicas y locales, deben ser muy escrupulosas en asegurar el cumplimiento de las guías específicas conducentes a la cobertura de las necesidades promoviendo así la seguridad nutricional de este grupo vulnerable de población.

3. EL COMEDOR ESCOLAR, PUNTO CLAVE DE LA SALUD INFANTIL

El comedor escolar además de proporcionar una alimentación suficiente y adecuada, también debe servir para adquirir hábitos alimentarios saludables que permitan en la edad adulta hacer elecciones saludables, y que consideren las particularidades gastronómicas y culturales de la zona donde se desarrolla el niño.

El planteamiento incorrecto de los menús, entendidos como planes dietéticos dirigidos a un grupo con necesidades específicas, puede derivar en riesgo de malnutrición por defecto o por exceso, e incrementar a medio largo plazo el riesgo de enfermedades crónicas. Por eso, la adecuación de los menús escolares a criterios de consenso establecidos en la normativa aplicable, es una herramienta coste eficiente de enorme potencial para la mejora de la salud infantil y la prevención de enfermedades crónicas en la edad adulta.



4. OBJETIVOS

1. Evaluar si una muestra, que representa al 22% de los centros educativos de infantil y primaria de Baleares⁴ que disponen de comedor escolar, cumplen con la normativa aplicable.
2. Valorar la relación entre la supervisión de los menús y el cumplimiento de la normativa.
3. Evaluar si hay diferencias significativas entre el grado de cumplimiento de los menús supervisados por dietistas-nutricionistas y otros profesionales.

5. MATERIAL Y MÉTODO

Los criterios de evaluación empleados para la valoración, han sido los establecidos en la normativa aplicable en Baleares que son:

1. Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
2. Resolución del secretario autonómico de Educación, Cultura y Universidades del 7 de junio de 2013, en relación con el servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios y las escuelas *matineras*.
3. Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos.

Los datos se han obtenido principalmente de la información disponible en las páginas web de 26 colegios públicos, concertados y privados, y menús suministrados por familias. El acceso a las páginas de los colegios se ha realizado a través del directorio de centros autorizados de la web de la Consejería de Educación. Los criterios de selección han sido:

- Disponibilidad de página web.
- Acceso libre a la información de comedor escolar.
- Disponibilidad de los menús de febrero y abril de 2013, o en caso contrario algún otro del curso 2012-2013.
- Acceso a la información complementaria sobre recetas, educación alimentaria, menús especiales (alergias, dietas terapéuticas, etc.)

Respecto a Ibiza y Menorca prácticamente se dispone de menús que cubren la mayoría de los comedores escolares. De Mallorca no disponemos de datos de representación, aunque previsiblemente, dado que algunas empresas de catering sirven a varios colegios, sean más de los que finalmente se han incluido.

Cuando la información no estaba disponible en la web del colegio o en material impreso, y no se remite al usuario a otra dirección web o se indica la fuente de información adicional, se ha estimado que esos datos no están accesibles a los padres.

Se ha desarrollado una plantilla de control donde se recoge la información detallada de cada colegio y los criterios de cumplimiento marcados en la normativa aplicable que se ha dividido en tres bloques de cumplimiento: Ley SAN, Resolución de Educación y Documento de consenso. (Tablas 1-3)

⁴ Con base al último informe en esta materia realizado con la Conselleria de Salut en 2011. <http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?mkey=M1201240754261795703345&lang=CA&cont=43818>



El informe ha sido elaborado por el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears con la participación de un total de 11 dietistas-nutricionistas de Mallorca, Ibiza y Menorca.

Tabla 1. Ley SAN Artículo 40. Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

¿Está supervisado el menú? <i>Obligatorio</i>
En caso afirmativo ¿Supervisa un dietista-nutricionista colegiado? <i>Obligatorio - Sujeto a interpretaciones.</i>
En caso negativo en la anterior, ¿Qué profesional supervisa?
¿Hay menús especiales (alergias, intolerancias, etc.)? <i>Si procede.</i>
En caso afirmativo a la anterior, ¿hay formación específica o alguna indicación en los menús, que así lo haga pensar?
¿Hay recomendaciones de cenas complementarias? <i>Obligatorio</i>
En caso afirmativo a la anterior ¿están correctamente planteadas? <i>Obligatorio</i>
¿Hay acceso a las fichas técnicas de platos? (información detallada). <i>Obligatorio</i>
¿Hay acceso a la información nutricional de los productos usados en los platos? <i>Obligatorio</i>

Tabla 2. Resolución Consejería Educación

¿Está firmado, aprobado y avalado? <i>Obligatorio</i>
En caso afirmativo, ¿lo está por un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética? <i>Obligatorio</i>
¿Se trata de un dietista-nutricionista colegiado? <i>Sujeto a interpretaciones.</i>
En caso negativo en la anterior, ¿Qué profesional firma?
En caso afirmativo a la anterior, ¿es homeópata o de medicina natural? <i>Limitante.</i>
¿Cumple el documento de consenso? <i>Obligatorio</i>



Tabla 3. Documento de Consenso sobre alimentación en los centros educativos

¿Está supervisado el menú? *Obligatorio*

En caso afirmativo ¿Supervisa un dietista-nutricionista colegiado? *Obligatorio- Sujeto a interpretaciones.*

En caso negativo en la anterior, ¿Qué profesional supervisa?

En tu opinión, ¿la comida se adapta a las necesidades de energía del grupo al que va dirigido?

Frecuencias de consumo Primeros Platos.

¿Cumple la frecuencia para arroz? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para pasta (pizza no incluida)? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para legumbres? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para hortalizas (incluye patatas)? *Obligatorio*

¿Está presente el pan? *Obligatorio*

¿Hay variedades integrales de derivados de cereales? *Recomendación*

¿Se llegan a 6 raciones mensuales de legumbres? *Recomendación*

Frecuencias de consumo Segundos Platos

¿Cumple la frecuencia para carnes? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para pescados? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para huevos? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para preparaciones cárnicas altas en grasa (salchichas, albóndigas, etc.)? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, etc.)? *Obligatorio*

¿Se llega a 6 raciones mensuales de pescado? *Recomendación.*

Frecuencias de consumo guarniciones

¿Cumple la frecuencia para ensaladas variadas? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,...)? *Obligatorio*

¿Las ensaladas están detalladas o dan información sobre su composición? *Recomendación*

Frecuencias de consumo postres

¿Cumple la frecuencia para fruta fresca y de temporada? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para otros postres (yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos,...) *Obligatorio*

¿Hay una rotación adecuada de frutas frescas? *Recomendación*

Frituras

¿Cumple la frecuencia para frituras en segundos platos? *Obligatorio*

¿Cumple la frecuencia para frituras en guarniciones? *Obligatorio*

¿Hay guarniciones fritas que coinciden con segundo o primer plato que también usan esta técnica? *Limitante.*

¿Prevalecen los pescados fritos rebozados o empanados, frente ahorno, vapor, salsa, hervido, etc.? *Limitante.*

¿Los precocinados vas acompañado de una guarnición frita? *Limitante.*

¿Las preparaciones cárnicas altas en grasa, van acompañadas de una guarnición frita? *Limitante.*

Cuando se incumplía un criterio obligatorio de cualquiera de los bloques, se ha considerado que no se adaptaba a lo establecido. Dado que en el Documento de Consenso se establecen frecuencias semanales (Tabla 4), cuando se ha incumplido algún criterio para al menos una semana, el menú se ha clasificado como inadecuado, aunque otras semanas si lo cumplieran.

Tabla 4. Frecuencias de consumo de alimentos que deben cumplir los menús de centros escolares.

	SEMANAL	MENSUAL
PRIMEROS PLATOS		
Arroz	1	
Pasta (no pizza)	1	
Legumbres	1-2	≥6
Patatas con verduras	1-2	
SEGUNDOS PLATOS		
Pescado	1-3	≥6
Huevos	1-2	
Carnes	1-3	
GUARNICIONES		
Ensalada	3-4	
Otras (patatas, legumbres, hortalizas)	1-2	
POSTRES		
Fruta fresca	4-5	
Lácteos y otros	0-1	



A la hora de valorar la Ley SAN el criterio sobre el acceso a la información detallada, aunque obligatorio, no se ha considerado como limitante porque es una información de la que no se tiene certeza de que exista. Respecto del profesional al que hace referencia la norma, desde el CODNIB se ha considerado que es el dietista-nutricionista, sin embargo para el cumplimiento del Reglamento de la Educación cuando el profesional era otro, no ha sido un dato determinante para calificarlo como inadecuado.

Aunque la normativa tiene su ámbito de aplicación en centros de educación infantil y primaria, y existen documentos de referencia para los menús de 0 a 3 años, en este informe no se recogen estos datos, debido a que la disponibilidad en páginas web es escasa y ante la petición de los menús del centro la respuesta habitual es que los menús los envían al ayuntamiento y los aprueba.

El análisis de los datos se ha realizado con el paquete estadístico SPSS v20.

6. RESULTADOS

Se han valorado 38 menús de los meses de febrero, abril y mayo de 2013, principalmente. Los datos se han obtenido de la información disponible en las web de 26 colegios (17 de Mallorca, 6 de Menorca y 3 de Ibiza) aunque algunos menús han sido suministrados por familias (Tabla 5). Esto supone, según los datos del último informe de revisión de menús de la Consejería de Salud, un 22,2% de los centros con comedor escolar.

Se incluyen al menos 7 colegios que reciben menús de empresas de catering que suministran comidas a diversos colegios de Mallorca e Ibiza, por lo que el número total de centros escolares, en el caso de que se sirviera el mismo menú, podría llegar al menos a 55 colegios en Baleares. Este dato supondría según el informe antes mencionado la cobertura de al menos el 45,3% de los comedores de Baleares. La cobertura sería casi total para las islas de Menorca e Ibiza, y posiblemente a una cantidad mayor de los considerados en Mallorca. El 31% de los menús van dirigidos a cursos de infantil y el resto a alumnos de primaria.

Tabla 5. Relación de colegios por nombre, localidad e isla, de los que se ha dispuesto al menos de un menú mensual

Mallorca	CEIP Joan Veny i Clar	Campos
	CEIP Rei Jaume III	Llucmajor
	Cas Saboners	Magalluf
	Es Liceu	Marratxí
	The Academy School	Marratxí
	Lluís Vives	Palma
	CEIP Blanquerna	Palma
	CIDE	Palma
	La Salle	Palma
	Madre Alberta	Palma
	Montesión	Palma
	Sa Graduada	Sa Pobla
	San Cayetano	Palma
	C.E. Reina Sofia	Santanyí
	CEIP Es Puig	Sóller
	Menorca	CEIP Mare de Deu del Toro
CEIP Margalida Florit		Ciutadella
CEIP Mare de Deu del Carme		Mahon
CEIP Angel Ruíz i Pablo		Mahón
CEIP Mateu Fontirroig		Mahón
Ibiza	La Salle	Mahón
	CEIP Es Vedrá	Sant Josep de Sa Talaia
	CEIP Sa Real	Vila
	CEIP Mestral	Vila



La Tabla 6 muestra la adecuación de los menús a la normativa aplicable.

Tabla 6. Valoración global de los menús respecto del cumplimiento del marco normativo en Baleares

Norma	Sí (%)	No (%)	p1	p2
Ley SAN	21	79	**	***
Documento de Consenso	10	90	-	**
Resolución de Educación	10	90	-	**

p1: Significación estadística de los casos en los que el menú tiene algún tipo de seguimiento o supervisión;

p2: significación en los menús que están supervisados por dietistas-nutricionistas

***p<0.001. / **p<0.01. / *p<0.05. Test de Chi2; Diferencias significativas

La Tabla 7 muestra el cumplimiento de los menús que tienen algún tipo de supervisión, y la Tabla 8 muestran los menús supervisados respecto del cumplimiento del marco normativo, en función de si han sido o no supervisados por dietistas-nutricionistas. Como puede observarse, la totalidad de los menús que cumplen, están supervisados por dietistas-nutricionistas, mientras que el 65% que no cumplen los criterios, se reparte en un 17% para los revisados por dietistas-nutricionistas y un 48% para otros profesionales. Ocurre algo similar para los otros dos bloques de cumplimiento.

Tabla 7. Valoración de los menús que tienen algún tipo de supervisión, respecto del cumplimiento del marco normativo.

Norma	Sí (%)	No (%)
Ley SAN	35**	65
Documento de Consenso	17*	83
Resolución de Educación	17*	83

**p<0.01. / *p<0.05. Test de Chi2; Diferencias significativas

Tabla 8. Valoración de los menús que tienen algún tipo de supervisión, respecto del cumplimiento del marco normativo en Baleares, en función de si es o no supervisado por dietistas-nutricionistas.

Norma	Cumplimiento	Supervisan DN	
		Sí	No
Ley SAN	Sí (%)	35**	0
	No (%)	17	48
Documento de Consenso	Sí (%)	17*	0
	No (%)	35	48
Resolución de Educación	Sí (%)	17*	0
	No (%)	35	48

***p<0.001. / **p<0.01. / *p<0.05. Test de Chi2; Diferencias significativas

En las Tablas 9-11 se presenta el detalle de los criterios de cumplimiento para las tres referencias utilizadas, en función de si los menús tienen o no algún tipo de supervisión y si ésta se ha realizada por un dietista-nutricionista.



Tabla 9. Detalle de los criterios de cumplimiento de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición considerando si tiene algún tipo de supervisión y por parte de qué profesional.

Ley SAN	Total		Firmados		Firma DN		Firma otros	
	Sí (%)	No (%)	Sí (%)	No (%)	Sí (%)	No (%)	Sí (%)	No (%)
¿Está supervisado el menú?	60	40						
En caso afirmativo ¿Supervisa un dietista-nutricionista colegiado?	32	30	52	48				
¿Hay menús especiales (alergias, intolerancias, etc.)?	42	53	44	56	67	33	18	82
¿Hay recomendaciones de cenas complementarias?	29***	71	44	54	75	25	9	91
¿Hay acceso a las fichas técnicas de platos -información detallada?†								
¿Hay acceso a la información nutricional de los productos usados en los platos? †								
¿Las comidas se adaptan a lo establecido en esta Ley?	21	79	35**	65	67 (8 de 12)	33	0	100

***p<0.001. / **p<0.01. Test de Chi2; Diferencias significativas. † datos insuficientes para valorar este criterio.



Tabla 10. Detalle de los criterios de cumplimiento del Documento de Consenso sobre alimentación en los centros educativos, en función de si tiene algún tipo de supervisión y por parte de qué profesional.

Documento consenso sobre alimentación en los centros educativos	Total		Firmados		Firma DN		Firma otros	
	Sí (%)	No (%)	Sí (%)	No (%)	Sí (%)	No (%)	Sí (%)	No (%)
Frecuencias de consumo Primeros Platos.								
¿Cumple la frecuencia para arroz?	71	29	83**	13	75	25	100	0
¿Cumple la frecuencia para Pasta?	74	26	61*	39	67	33	55	46
¿Cumple la frecuencia para Legumbres	74	26	91*	9	92	8	91	9
¿Cumple la frecuencia para Hortalizas (incluye patatas	92	8	91	9	92	8	91	9
¿Está presente el pan?	47	53	57	43	83**	17	27	73
¿Hay variedades integrales de cereales?	32	68	84	52	83***	17	9	91
¿Se llegan a 6/ mensuales de legumbres?	10	90	17*	83	0*	100	36	64
Frecuencias de consumo Segundos Platos								
¿Cumple la frecuencia para carnes?	100	0	100	0	100	0	100	0
¿Cumple la frecuencia para pescados?	84	16	96	4	100	0	91	9
¿Cumple la frecuencia para huevos?	60	40	78**	23	67	33	91	9
¿Cumple la frecuencia para preparaciones cárnicas altas en grasa	55	45	61	40	92**	8	21	72
¿Cumple la frecuencia para precocinados	50	50	57	43	92***	8	18	82
¿Se llega a 6 raciones mensuales de pescado?	32	68	48	52	75***	25	12	82
Frecuencias de consumo guarniciones								
¿Cumple la frecuencia para ensaladas variadas	50	50	57	43	75*	25	36	64
¿Cumple la frecuencia para otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,...)	90	10	100	0	100	0	100	0
¿Las ensaladas están detalladas o dan información sobre su composición?	37	63	57	43	83***	17	27	73
Frecuencias de consumo postres								
¿Cumple la frecuencia para fruta?	42	58	44	56	58	42	27	73
¿Cumple la frecuencia para otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos,...)	42	58	44	56	58	42	27	73
¿Hay una rotación adecuada de frutas?	47	53	57	43	75*	25	36	64
Frituras								
¿Cumple la frecuencia para frituras en segundos platos	68	32	87	13	100**	0	73	27
¿Cumple la frecuencia para frituras en guarniciones	71	29	70	30	92*	8	46	54
¿Hay guarniciones fritas que coinciden con componentes del segundo o primer plato que también usan esta técnica?	29	71	22	78	18	82	27	73
¿Prevalecen los pescados fritos rebozados o empanados, frente ahorno, vapor, salsa, hervido, etc. ?	36	64	17*	83	0**	100	36	64
¿Los precocinados vas acompañado de una guarnición frita?	16	84	13	87	8	92	18	82
¿Las preparaciones cárnicas altas en grasa, van acompañadas de una guarnición frita?	37	63	35	65	25	75	46	54
¿Los menús se adaptan a lo establecido en el documento de consenso?	10	90	17	83	10** (4 de 12)	90	0	100

***p<0.001. / **p<0.01. / *p<0.05. Test de Chi2; Diferencias significativas



Tabla 11. Detalle de los criterios de cumplimiento de la Resolución de Educación en función de si tiene algún tipo de supervisión y por parte de qué profesional.

Resolución de Educación	Total	
	Sí (%)	No (%)
¿Está firmado, aprobado y avalado?	60	40
En caso afirmativo, ¿lo está por un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética?	52	48
¿Se trata de un dietista-nutricionista colegiado?	32	68
En caso negativo en la anterior, ¿Qué profesional firma?	<ul style="list-style-type: none"> • 11% médico que se denomina "nutricionista" • 8% un médico homeópata • 5% un biólogo que se denomina "dietista" • 3% un consejo escolar • 3% cocinero del centro 	
En caso afirmativo a la anterior, ¿es homeópata o de medicina natural?	8	-
¿Cumple el documento de consenso?	10	90

7. DISCUSIÓN

La Ley SAN muestra el marco legal aplicable en todo el Estado para ordenar la alimentación en escuelas infantiles y centros escolares, mencionando como necesaria una supervisión por parte de profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. Sin embargo la Resolución de Educación sustituye este término por “firma, aprobación y aval”.

La posición del CODNIB es que los menús escolares deberían estar supervisados por dietistas-nutricionistas, concretamente la Ley nombra a profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, que en base a la LOPS corresponde con el Titulado Universitario en Nutrición Humana y Dietética, formación que capacita para ejercer legalmente como dietista-nutricionista en toda España. A este respecto ya se ha comentado que la Consejería de Salud de Baleares entiende que esta condición la cumple cualquier profesional no necesariamente sanitario, que tenga estudios oficiales de posgrado en nutrición humana y dietética. Con base al marco normativo vigente el CODNIB, apoyado por el Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España, sostiene que el posgrado no capacita para ejercer una profesión titulada, regulada y colegiada como lo es la de dietista-nutricionista, circunstancia que ha sido elevada a la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) y a la Comisión Técnica para la Regulación del Seguimiento y Acreditación de Títulos Universitarios Oficiales (CURSA).

La supervisión supone ejercer la vigilancia de ciertas actividades de tal manera que se realicen en forma satisfactoria, la supervisión es por tanto una actividad técnica y especializada, que supone una continuidad en la medida que lo sean las actividades que son supervisadas. La Real Academia Española define el término supervisar como el acto de “ejercer la inspección superior en trabajos realizados por otros”.

Así, no puede interpretarse de otro modo distinto, ya que no sólo es suficiente “firmar, aprobar y avalar” una rotación o un plan estacional de menús, sino que es necesario “supervisar” que esos menús se están efectivamente llevando a cabo en los mismos términos.

Aclarada esta terminología, es necesario poner en evidencia que no siempre es así, pues en muchos casos los menús son presentados por las concesionarias que optan a la explotación de



un servicio de alimentación escolar, obviando su efectiva puesta en marcha en el “día a día”. Cualquier profesional del ámbito de la restauración colectiva, sabe que los cambios, modificaciones y alteraciones de las rotaciones, platos, recetas y productos, es una realidad en las cocinas centrales y las propias de los centros. Ocurre lo mismo con las necesidades de menús especiales, pues al inicio de curso puede no haber ningún caso de hipersensibilidad alérgica al gluten, por poner un ejemplo, pero que sí se de algún caso una vez iniciado el curso.

Casi el 80% de los menús evaluados no cumplen con los criterios establecidos en la Ley SAN y solo el 10% cumple la Resolución de Educación en la que también es un criterio de cumplimiento, el Documento de Consenso (Tabla 6). Si se someten estos resultados a la prueba estadística de Chi², se observa cómo existen diferencias significativas ($p < 0.05$) entre los menús que tienen algún tipo de supervisión (23 de 38) de los que no la tienen; pero si se seleccionan los que han sido elaborados por dietista-nutricionista (12 de 38), la diferencia tiene mayor peso estadístico ($p < 0.001$) que en los casos en los que no se discrimina entre los profesionales.

Si sólo el 21% de los menús cumplen la Ley SAN, esta proporción sube hasta el 35% (Tabla 7) si los menús tiene algún tipo de supervisión, y al 100% (Tabla 9) si los menús han sido supervisados por dietistas-nutricionistas. Recuérdese que el CODNIB interpreta que el profesional al que hace referencia la Ley SAN es el dietista-nutricionista tal y como se define en la LOPS. No obstante, el 17% de los que no la cumplen están supervisados por dietistas-nutricionistas, la proporción aumenta al 48% cuando lo está por otro profesional.

Estas tareas de supervisión se reconocen en los menús inspeccionados y elaborados por dietistas-nutricionistas, pero se constata que en ocasiones son los propios centros, los que debiendo sufragar los honorarios de estos profesionales, optan por llevar a cabo sólo algunas de las obligaciones legales, circunstancia que posiblemente también se dé en los casos en los que supervisan otros profesionales. Por ejemplo, el 25% de los menús supervisados por dietistas-nutricionistas, no se acompañan de información sobre cenas complementarias. Y destacamos que, en los casos en los que supervisa otro profesional, el 91% carece de esta información. Si consideramos todos los menús, sean o no supervisados por algún profesional, más del 70% carece de información sobre cenas, habiendo una alta probabilidad ($p < 0.001$) de estar disponible si el menú es supervisado por dietistas-nutricionistas (Tabla 10).

Lo mismo ocurre con la disponibilidad de información detallada, básica para asegurar que el plato responde a una receta definida con proporciones claras de todos sus ingredientes, o al menos una información suficiente derivada de su denominación. No obstante, el acceso a la información para valorar este criterio de cumplimiento no ha sido la suficiente como para obtener resultados concluyentes.

El cumplimiento del Documento de Consenso (Tabla 10) es un claro reflejo de la situación que ha caracterizado a los menús escolares en los últimos años: desequilibrio en las frecuencias de alimentos grasos, precocinados, frutas, hortalizas y frituras, además de márgenes mínimos para legumbres y pescados.

El único criterio que se cumple en todos los casos es el de la carne, seguido de los primeros a base de verduras y patatas (92%), guarniciones (90%), y en un porcentaje similar (7 de cada 10) las pastas, arroces, legumbres y pescados.

Sin embargo, el uso de variedades integrales de derivados de cereales, la frecuencia recomendada de legumbres y pescados, las ensaladas y su variedad y las frutas, se encuentran



por debajo del 50% de cumplimiento, es decir, más de la mitad de los colegios no cumplen la frecuencia recomendada para estos alimentos clave.

Por otra parte, el 50% abusan de los precocinados, de las preparaciones cárnicas grasas (45%), de las frituras en segundos y guarniciones (32%-29% respectivamente), del predominio de pescados fritos (36%) y de la coincidencia de dos preparaciones fritas (29%) o alimentos muy grasos con guarniciones fritas (37%).

Existe una alta probabilidad de que el uso de preparaciones grasas ($p < 0,01$), precocinados ($p < 0,001$), frituras ($p < 0,01$) y predominio de frituras en pescado ($p < 0,001$), disminuyan cuando el menú es supervisado por dietistas-nutricionistas.

Cuando el menú está supervisado por dietistas-nutricionistas es más frecuente encontrar alimentos integrales ($p < 0,001$), frecuencias máximas de pescado ($p < 0,001$) e información detallada en las ensaladas ($p < 0,001$).

No obstante lo anterior, tenemos constancia de que en algunos colegios se insta a los profesionales a disminuir la frecuencia de alimentos vegetales (frutas y hortalizas) y aumentar la frecuencia de alimentos y técnicas culinarias grasas (frituras). En cualquier caso, el cumplimiento de criterios es mayor en los menús que tienen algún tipo de supervisión, independientemente del profesional que lo firma.

Los menús que cumplen con la Resolución de Educación, están condicionados a los resultados de adhesión a los criterios del Documento de Consenso, lo que reduce la tasa de cumplimiento respecto de la Ley SAN. En el detalle (Tabla 11) puede observarse cómo sólo 6 de cada 10, están "firmados, aprobados y avalados" y que 3 de cada 10 lo está por un dietista-nutricionista. El resto de los que tenemos información corresponde principalmente a médicos y biólogos, que denominados por la empresa en la que presentan servicios, como "nutricionistas" o "dietistas".

8. CONCLUSIONES

Con base a lo expuesto anteriormente y a los resultados obtenidos, puede concluirse que:

- El 80% de los menús evaluados en este informe no cumplen la Ley SAN y sólo el 10% cumple con la normativa específica de Baleares.
- El 40% de los menús, según los datos disponibles, carecen de cualquier tipo de supervisión.
- Los menús que tienen algún tipo de supervisión, se adaptan con mayor frecuencia a la normativa.
- Existen diferencias significativas en cuanto al grado de cumplimiento, cuando la supervisión la realiza un dietista-nutricionista.
- Sólo 1 de cada 10 menús cumple la normativa y éstos están supervisados por dietistas-nutricionistas.
- En ocasiones los profesionales que supervisan se encuentran con dificultades para adecuar los menús por petición expresa del centro educativo.
- Aunque no se han evaluado menús de centros de 0 a 3 años, nos consta que la recomendación de cenas complementarias, la disponibilidad por escrito de menús especiales o la documentación sobre la información detallada de los platos que componen los menús es, en la inmensa mayoría de los centros, nula.



Ante esta circunstancia, se pone en evidencia que la seguridad nutricional de los usuarios de los comedores escolares de Baleares, está en peligro, ya que no se promueven hábitos alimentarios saludables ni puede asegurarse la correcta cobertura de energía y nutrientes.

El planteamiento incorrecto de los menús puede derivar en riesgo de malnutrición e incrementar el riesgo de obesidad y de enfermedades crónicas, sin olvidar que este riesgo es considerablemente mayor en los grupos de población de menor poder adquisitivo comprometiéndose el derecho fundamental a la correcta nutrición y a la salud.

9. RECOMENDACIONES

A las asociaciones de padres y madres de alumnos.

- exigir el cumplimiento de las normas sobre comedores escolares para garantizar la seguridad nutricional de sus usuarios.
- exigir a las escuelas infantiles de 0 a 3 años, que dispongan de un control suficiente para garantizar la seguridad nutricional a sus usuarios.
- estar vigilantes para asegurar que sus hijos se educan y desarrollan en entornos promotores de salud tanto en la escuela como en la comunidad y en el hogar.

A los centros escolares:

- tomar conciencia de su relevante papel para cumplir y hacer cumplir la normativa de comedores escolar, en beneficio de la salud infantil que serán los adultos del mañana.
- hacer del medio escolar un entorno saludable donde se enseñe a comer sano y los niños puedan llevarlo a la práctica, tanto en el comedor como en el entorno escolar.
- exigir, en base a la evidencia, que los menús escolares estén supervisados por dietistas-nutricionistas que según la LOPS son los profesionales sanitarios con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

A las autoridades sanitarias y educativas:

- tomar conciencia de su relevante papel para asegurar la cobertura de las necesidades nutricionales en la infancia, prestando especial atención a la población con menos recursos.
- asegurar la supervisión de menús en el sentido más amplio del término, y apoyen, en base a la evidencia, que esta tarea recaiga en dietistas-nutricionistas.
- realizar campañas de inspección e información, dando plazos a empresas y/o colegios para su puesta al día en normativa de comedores escolares.
- contar con colaboración activa y pro-activa del CODNIB para garantizar la seguridad nutricional de los niños y facilitar a sus familias y a los centros escolares las herramientas para la estructuración de hábitos alimentarios saludables a través de la educación alimentaria e información al consumidor.



El comedor escolar además de proporcionar una alimentación suficiente y adecuada, también debe servir para adquirir hábitos alimentarios saludables que permitan en la edad adulta hacer elecciones saludables, y que consideren las particularidades gastronómicas y culturales de la zona donde se desarrolla el niño. Por lo tanto, la planificación de menús de centros educativos y las propias actividades y gestión de un comedor escolar, debe considerar como principios primordiales, además del marco normativo:

- Proporcionar una comida de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional, como higiénico, sensorial y educativo.
- Promover hábitos higiénicos, alimentarios y de comportamiento adecuados, así como aspectos sociales y de convivencia de la alimentación.
- Potenciar la variedad e identidad gastronómica y cultural de la zona.
- Fomentar la identificación, el descubrimiento y la progresiva aceptación de los diferentes alimentos y recetas, educando en el placer de comer.
- Compartir con las familias la responsabilidad de la promoción de unos hábitos saludables

10. LIMITACIONES DEL INFORME TÉCNICO

- No se puede asegurar que la muestra sea representativa.
- El acceso a la información se ha circunscrito mayoritariamente a los colegios que tienen página web.
- Existen datos insuficientes en relación a la presencia de pan, tipo de bebida, presencia o no de menús especiales y si el menú está o no supervisado.
- La falta de detalle en el menú dificulta evaluar algunas técnicas culinarias, la composición de algunos platos o la rotación de algunos grupos de alimentos.