



Servicio
Canario de la Salud
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA



Gobierno
de Canarias

Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad

Dirección General de Ordenación,
Innovación y Promoción Educativa

Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2013 - 2014





Servicio
Canario de la Salud
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA



Gobierno
de Canarias

Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad

Dirección General de Ordenación,
Innovación y Promoción Educativa

Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2013-2014

Dirección General de Salud Pública
Servicio Canario de la Salud

Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa
Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad

Depósito Legal: TF 529-2014

Diseño, trabajo de campo y análisis realizado por:



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	5
2. METODOLOGÍA.....	8
2.1. Población de estudio.....	8
2.2. Recogida de datos.....	8
2.3. Trabajo de campo.....	8
2.4. Cuestionario.....	9
2.5. Nivel de participación.....	9
3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS.....	11
3.1. Distribución geográfica.....	11
3.2. Ámbito del centro.....	12
3.3. Tipo de servicio.....	13
3.4. Tamaño del comedor.....	14
4. MENÚ EN COMEDORES ESCOLARES.....	17
4.1. Diseño de los menús.....	17
4.2. Diseño diferente por edades.....	18
4.3. Asesoramiento nutricional.....	19
4.4. Envío a las familias.....	20
4.5. Información sobre cambios.....	22
4.6. Oferta de menús especiales.....	23
4.7. Facilidad para algún tipo de modificación.....	24
5. TIPO DE ALIMENTOS OFERTADOS EN LOS MENÚS.....	26
5.1. Indicador NAOS 2.1.1 Fruta fresca.....	26
5.2. Indicador NAOS 2.1.2 Verdura.....	27
5.3. Indicador NAOS 2.1.3 Legumbres.....	28
5.4. Indicador NAOS 2.1.4 Pescado.....	29
5.5. Indicador NAOS 2.1.5 Platos precocinados.....	30
5.6. Indicador NAOS 2.3.1 Máquinas expendedoras.....	31
5.7. Oferta de carne magra.....	32
5.8. Oferta de cereales.....	33
5.9. Oferta de guarniciones.....	34
5.10. Oferta de huevos.....	35
5.11. Oferta de lácteos.....	35
6. PERSONAL EN EL COMEDOR.....	38
6.1. Ratio de alumnado.....	38
6.2. Tipo de personal.....	41
7. MÁQUINAS EXPENDEADORAS Y CAFETERÍAS.....	44
7.1. Máquinas expendedoras.....	44
7.2. Cafeterías.....	44
8. INTEGRACIÓN EN LA VIDA PEDAGÓGICA DEL CENTRO.....	47
8.1. Proyecto Educativo.....	47
8.2. Integración con las tareas curriculares.....	49
ANEXO I: Cuestionario.....	52

1

Introducción

1. INTRODUCCIÓN

En 2014 la Organización Mundial de la Salud puso en marcha la Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud con la intención de organizar actuaciones encaminadas a evitar el progreso de la obesidad a nivel mundial, al ser un importante factor de riesgo de enfermedad, e instó a los gobiernos, en la medida de sus posibilidades, a realizar estrategias para controlar esta epidemia.

En 2005, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, desde La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), puso en marcha la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Estrategia NAOS), a través de la cual ha efectuado diferentes acciones en promoción de la alimentación saludable, actividad física, para la prevención de la obesidad.

Coincidiendo en el tiempo, nuestra Comunidad Canaria desarrolló el Proyecto Delta de Educación nutricional, con carácter intersectorial, al que se ha sumado el Programa de Intervención para la Prevención de la Obesidad Infantil (Programa PIPO).

En esta línea de actuación en 2010 se firmó un Acuerdo Marco entre La Consejería de Sanidad y La Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad, para realizar acciones conjuntas de promoción de la salud en la escuela, lo que ha facilitado la coordinación entre ambas administraciones.

Siguiendo este camino se ha iniciado, en septiembre de 2013, el **Programa de Comedores Escolares**, que pretende sentar las bases para realizar una oferta alimentaria equilibrada y variada durante el periodo escolar y evite el sobrepeso-obesidad.

Con el **Programa de Comedores Escolares** se pretende establecer un sistema organizativo dentro de la administración pública, para determinar la situación actual de los comedores escolares en nuestra comunidad, vigilar los contenidos de los menús de acuerdo a las recomendaciones y evaluar la alimentación durante el servicio escolar.

El programa está fundamentado en la Ley estatal de Seguridad alimentaria y Nutrición (Ley17/2011) y se apoya en dos documentos técnicos:

- Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Coordinado por la AECOSAN, Ministerio de Educación y el Grupo de trabajo de la Estrategia NAOS de las Consejerías de Sanidad y Educación de las Comunidades Autónomas.
- Documento de Evaluación y seguimiento de La Estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores de la AECOSAN.

La primera actuación dentro del programa ha sido el análisis de la situación del servicio de comedores a través de la elaboración de un cuestionario estructurado, consensuado por técnicos de La Dirección General de Salud Pública y La Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción educativa, siguiendo el Acuerdo Marco y cuyos resultados se exponen en el siguiente informe.

2

Metodología

2. METODOLOGÍA

La metodología utilizada en el presente estudio es la realización de un censo. La recogida de datos ha sido mediante la autocumplimentación de cuestionarios, en un documento tipo formulario de MS Word, por parte de los centros escolares.

2.1. Población de estudio

La población objetivo del presente estudio son los centros escolares que ofertan el servicio de comedor, en la Comunidad Autónoma de Canarias. Según datos de la Consejería Educación, Universidades y Sostenibilidad, la población de estudio tiene un tamaño total de 466 centros.

2.2. Recogida de datos

La recogida de datos para el presente estudio se realizó a través de cuestionarios autocumplimentados, en un documento tipo formulario de MS Word, por parte de los centros escolares.

2.3. Trabajo de campo

El trabajo de campo (envío y recepción de los cuestionarios por mail) se realizó en los meses de diciembre de 2013 y enero de 2014.

La empresa Servicios Estadísticos de Canarias, ha sido responsable de la grabación de los cuestionarios, del análisis de datos y de la elaboración del presente informe.

2.4. Cuestionario

El cuestionario ha sido diseñado por la Dirección General de la Salud Pública del Servicio Canario de Salud, y la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa, de la Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad. Ha sido incluido como ANEXO I del presente informe.

2.5. Nivel de participación

El presente estudio se basa en la realización de un censo, pues se contactó e intentó que participaran el 100% de los centros escolares con comedor de Canarias, es decir, 466 centros.

La participación fue voluntaria. El cuestionario se envió por correo electrónico a los centros, de los que respondieron 426. Dos de los cuestionarios fueron invalidados por falta de información, por lo que el número final de participantes en el estudio es de 424 centros. Con estos datos, podemos decir que el nivel de participación en el estudio ha sido de un 91,0%. Los datos se muestran en la siguiente tabla:

TABLA 1. NIVEL DE PARTICIPACIÓN

	TOTAL	CENTROS PARTICIPANTES	NIVEL DE PARTICIPACIÓN
FUERTEVENTURA	31	28	90,3%
GRAN CANARIA	185	170	91,9%
LANZAROTE	28	25	89,3%
EL HIERRO	3	3	100,0%
LA GOMERA	10	7	70,0%
LA PALMA	20	19	95,0%
TENERIFE	189	172	91,0%
<hr/>			
LAS PALMAS	244	223	91,4%
S/C DE TENERIFE	222	201	90,5%
<hr/>			
GESTIÓN DIRECTA	153	143	93,5%
GESTIÓN CONTRATADA	313	281	89,8%
TOTAL	466	424	91,0%

En el punto 3 se hace descripción más detallada de los centros participantes.

3

Características de los centros

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS

En este apartado se muestra información sobre las características generales de los centros que han participado en el estudio, como la localización geográfica, el ámbito (rural o urbano), el tipo de servicio del comedor, o el número de alumnos que asisten al comedor y su rango de edades.

3.1. Distribución geográfica

La distribución de los centros escolares participantes por isla, es la siguiente:

GRÁFICA 1. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR ISLA

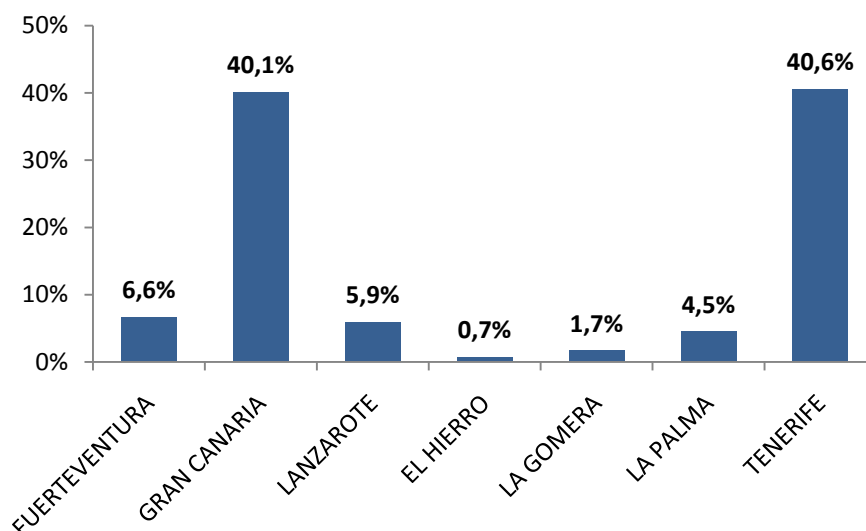


TABLA 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR ISLA

	Total de centros	%	Participantes	%
FUERTEVENTURA	31	6,7%	28	6,6%
GRAN CANARIA	185	39,7%	170	40,1%
LANZAROTE	28	6,0%	25	5,9%
EL HIERRO	3	0,6%	3	0,7%
LA GOMERA	10	2,1%	7	1,7%
LA PALMA	20	4,3%	19	4,5%
TENERIFE	189	40,6%	172	40,6%
TOTAL	466	100%	424	100%

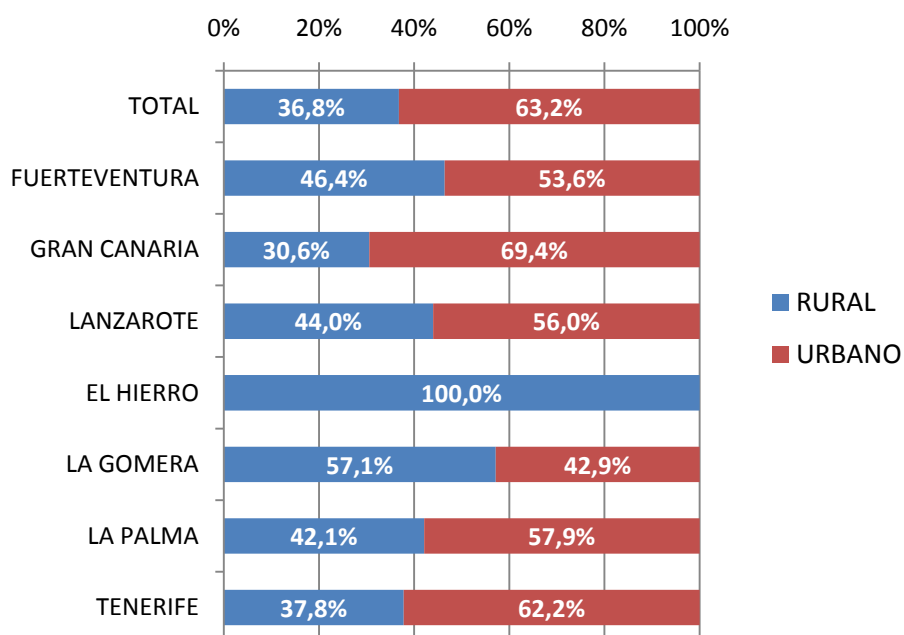
3.2. Ámbito del centro

La clasificación de los centros participantes por ámbito, rural o urbano, la han hecho los propios centros. Los datos según esta distribución son:

TABLA 3. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR ÁMBITO Y PROVINCIA

	RURAL	URBANO
TOTAL	156 36,8%	268 63,2%
LAS PALMAS	76 34,1%	147 65,9%
S/C DE TENERIFE	80 39,8%	121 60,2%

GRÁFICA 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR ÁMBITO E ISLA



Observamos en el gráfico que uno de cada tres centros, el 36,8%, está en un ámbito rural, para el total de Canarias.

En las islas de El Hierro y La Gomera el porcentaje de comedores escolares en ámbito rural es superior al 50% (100% y 57,1%, respectivamente).

3.3. Tipo de servicio

En la siguiente tabla se muestra la distribución de los centros según el tipo de servicio del comedor escolar, si es de gestión directa, de gestión contratada con transporte total de los alimentos al centro escolar, de gestión contratada con elaboración parcial de los alimentos en el centro escolar, o de gestión contratada con elaboración total de los alimentos en el centro escolar.

TABLA 4. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR TIPO DE SERVICIO

GESTIÓN DIRECTA	143	33,7%
GESTIÓN CONTRATADA CON TRANSPORTE TOTAL DE LOS ALIMENTOS AL CENTRO ESCOLAR	217	51,2%
GESTIÓN CONTRATADA CON ELABORACIÓN PARCIAL DE LOS ALIMENTOS EN EL CENTRO ESCOLAR	41	9,7%
GESTIÓN CONTRATADA CON ELABORACIÓN TOTAL DE LOS ALIMENTOS EN EL CENTRO ESCOLAR	23	5,4%
TOTAL	424	100%

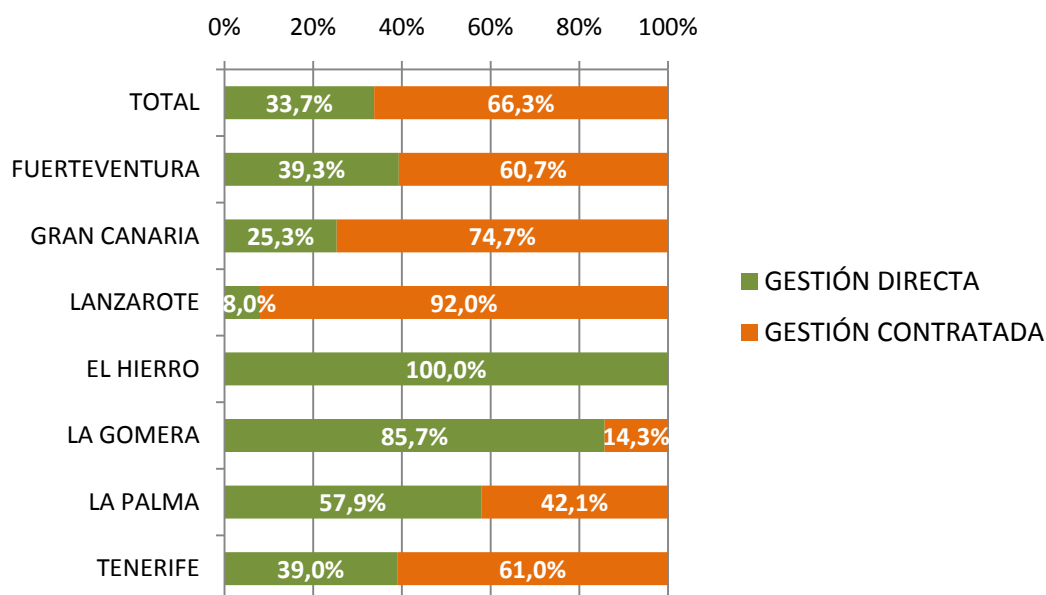
Observamos en la tabla que la mitad de los comedores escolares de Canarias tienen una gestión contratada con transporte total de los alimentos al centro escolar. Uno de cada tres, el 33,7%, tiene gestión directa. Y menos de un 10% tienen una gestión contratada con elaboración parcial (9,7%) o total (5,4%) de los alimentos en el centro escolar. Por provincias, los comedores escolares de gestión directa son más frecuentes en Santa Cruz de Tenerife (43,3%) que en Las Palmas (25,1%).

TABLA 5. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR SERVICIO Y PROVINCIA

	GESTIÓN DIRECTA	GESTIÓN CONTRATADA
TOTAL	143 33,7%	281 66,3%
LAS PALMAS	56 25,1%	167 74,9%
S/C DE TENERIFE	87 43,3%	114 56,7%

Tal y como se observa en el siguiente gráfico, las islas de El Hierro (100%), La Gomera (85,7%) y La Palma (57,9%) tienen un porcentaje de comedores con gestión directa superior al 50%.

GRÁFICA 3. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR SERVICIO E ISLA



Al cruzar ámbito y tipo de servicio, obtenemos la siguiente tabla:

TABLA 6. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR ÁMBITO Y SERVICIO

	GESTIÓN DIRECTA	GESTIÓN CONTRATADA
TOTAL	143 33,7%	281 66,3%
RURAL	79 50,6%	77 49,4%
URBANO	64 23,9%	204 76,1%

Observamos que en el ámbito rural se encuentran equilibrados los dos tipos de servicios (50,6% de gestión directa por el 49,4% de contratada), mientras que en el ámbito urbano es mucho más frecuente la gestión contratada (76,1% de gestión contratada frente al 23,9% de gestión directa).

3.4. Tamaño del comedor

En este apartado se recogen los resultados referentes al tamaño del comedor. Se ha definido el tamaño del comedor como el número total de alumnos que asisten al mismo, en el momento de la encuesta.

En la siguiente tabla se muestra el tamaño medio de los comedores (número medio de comensales) por ámbito y por tipo de servicio.

TABLA 7. TAMAÑO MEDIO DE LOS CENTROS POR ÁMBITO Y SERVICIO

	Promedio de comensales
TOTAL	145,6
RURAL	127,9
URBANO	155,9
GESTIÓN DIRECTA	172,8
GESTIÓN CONTRATADA	131,7

El número medio de alumnos en los comedores escolares de Canarias es de 145,6. Esta media es superada en los centros de ámbito urbano (155,9) y de gestión directa (172,8). En la siguiente tabla se muestra el tamaño medio de los comedores (número medio de comensales) por islas, provincia y para el total de Canarias:

TABLA 8. TAMAÑO MEDIO DE LOS CENTROS POR PROVINCIA E ISLA

	Promedio de comensales
TOTAL	145,6
LAS PALMAS	146,8
S/C DE TENERIFE	144,3
FUERTEVENTURA	171,5
GRAN CANARIA	141,1
EL HIERRO	182,0
LA GOMERA	109,6
LA PALMA	97,9
LANZAROTE	157,7
TENERIFE	150,2

Las islas con la media más alta de comensales en los comedores escolares son El Hierro (182,0) y Fuerteventura (171,5). Las medias más bajas se dan en las islas de La Palma (97,9) y La Gomera (109,6).

4

Menús en comedores escolares

4. MENÚS EN COMEDORES ESCOLARES

En este apartado se recoge información sobre cómo diseñan los menús los comedores escolares, el asesoramiento nutricional, cómo se envía a las familias y si se les informa de los cambios en el menú. También se muestran los datos sobre la oferta de menús especiales, y la facilidad de los centros para modificar los menús si tuvieran que adecuarlos a recomendaciones nutricionales.

4.1. Diseño de los menús

El ámbito temporal de planificación de los menús escolares en Canarias se divide básicamente en dos: mensual (48,6%) o trimestral (42,9%).

TABLA 9. TIEMPO DE PLANIFICACIÓN CUANDO SE DISEÑAN LOS MENÚS

	SEMANAL O QUINCENAL	MENSUAL	TRIMESTRAL	ANUAL	TOTAL
TOTAL	1,4%	48,6%	42,9%	7,1%	100%
LAS PALMAS	1,3%	29,1%	64,1%	5,4%	100%
S/C DE TENERIFE	1,5%	70,1%	19,4%	9,0%	100%
GESTIÓN DIRECTA	3,5%	55,9%	22,4%	18,2%	100%
GESTIÓN CONTRATADA	0,4%	44,8%	53,4%	1,4%	100%
MENOS DE 100	2,9%	43,1%	46,7%	7,3%	100%
DE 100 A 200	0,6%	48,0%	44,1%	7,3%	100%
MÁS DE 200	0,9%	56,5%	36,1%	6,5%	100%

Cabe destacar la diferencia observada entre las provincias. Mientras que el porcentaje de planificación mensual de los menús es del 29,1% en Las Palmas, en Santa Cruz de Tenerife es del 70,1%. Por el contrario, la planificación trimestral es del 64,1% en Las Palmas por el 19,4% de Santa Cruz de Tenerife.

Por tamaño del comedor, observamos que a mayor número de comensales, mayor porcentaje de planificación mensual de los menús (del 43,1% de los de menos de 100 comensales, al 56,5% de más de 200 comensales).

4.2. Diseño diferente por edades

En este apartado se analiza si los comedores escolares sirven menús diferentes según las edades, y si el contenido calórico de los menús sigue las recomendaciones atendiendo a las diferentes edades, a partir de las respuestas que aportaron, en este estudio, los propios centros escolares.

TABLA 10. SIRVEN MENÚS/CONTENIDOS CALÓRICOS DIFERENTES

	Sirven menús diferentes según las edades	Contenido calórico diferente según las edades
TOTAL	5,9%	52,1%
LAS PALMAS	5,4%	54,3%
S/C DE TENERIFE	6,5%	49,8%
GESTIÓN DIRECTA	11,9%	67,1%
GESTIÓN CONTRATADA	2,8%	44,5%
MENOS DE 100	5,1%	50,4%
DE 100 A 200	3,9%	50,3%
MÁS DE 200	10,2%	57,4%

Observamos en la tabla que el porcentaje de comedores escolares que sirven menús diferentes según las edades, es del 5,9%, para el total de Canarias. Entre los centros de gestión directa este porcentaje alcanza el 11,9%, frente al 2,8% de los de gestión contratada.

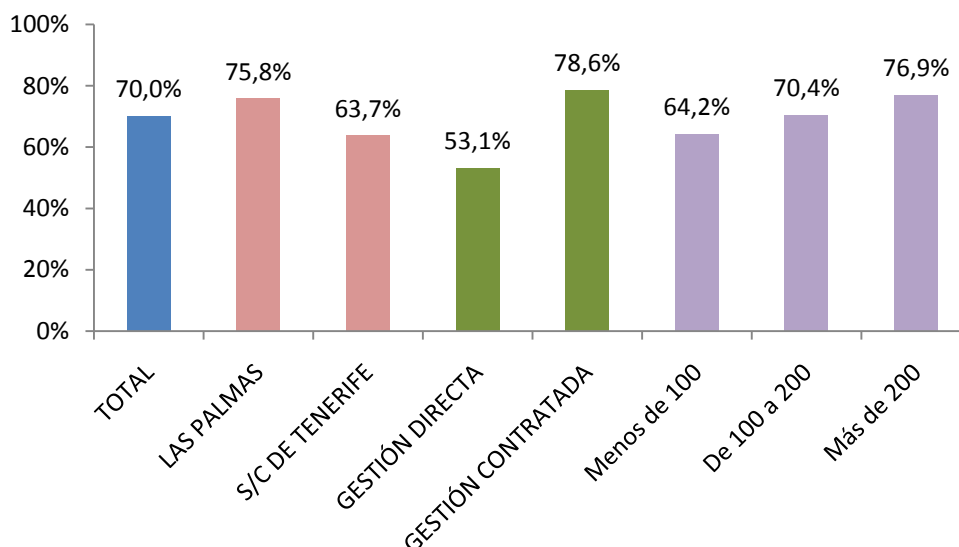
Según afirman los propios centros escolares, en la mitad de los comedores de Canarias, el 52,1%, el contenido calórico de los menús sigue las recomendaciones atendiendo a las diferentes edades.

Este porcentaje asciende hasta el 67,1%, entre los centros de gestión directa, y desciende hasta el 44,5%, en los de gestión contratada.

4.3. Asesoramiento nutricional

En el siguiente gráfico observamos que el 70,0% de los centros escolares han recibido asesoramiento nutricional por parte de un profesional acreditado en nutrición humana y dietética.

GRÁFICA 4. HAN RECIBIDO ASESORAMIENTO NUTRICIONAL



También se aprecia en la gráfica que los centros de gestión contratada han recibido asesoramiento nutricional en un porcentaje superior al de los centros de gestión directa (78,6% frente a 53,1%). En cuanto a qué profesional fue el que asesoró al centro, los datos (en respuesta múltiple) son:

¿Qué profesional?	%
NUTRICIONISTA/DIETISTA	65,0%
CATERING	16,8%
CENTRO DE SALUD/MEDICO	9,8%
SIN ESPECIFICAR	3,0%
EMPRESA	3,0%
FARMACÉUTICO/A	1,0%
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN	1,0%
COCINERO/A	1,0%
ASESOR ALIMENTARIO	0,7%
BROMÓLOGO	0,7%
INSPECTORA SANIDAD	0,7%
PROGRAMA PERSEO	0,3%
RUEDA ALIMENTICIA	0,3%

Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros que han recibido asesoramiento profesional

En los casos de centros escolares de gestión directa, se les preguntó por quién diseña y aprueba el menú. Los resultados se recogen en la siguiente tabla:

TABLA 11. DISEÑAN Y APRUEBAN EL MENU EN CENTROS DE GESTIÓN DIRECTA

ENCARGADO DE COMEDOR	65,7%
PEDIATRA	10,5%
COCINERO	57,3%
CONSEJO ESCOLAR	34,3%
OTROS	22,4%
TOTAL GESTIÓN DIRECTA	100%

Aunque esta pregunta se planteó en el cuestionario como de respuesta única, muchos centros han dado varias respuestas, por lo que finalmente se ha tratado como una pregunta múltiple. Parece lógico suponer, por tanto, que en la mayoría de los comedores son varias las personas que diseñan y aprueban los menús.

Observamos en la tabla que en el 65,7% de los comedores escolares de gestión directa, el encargado del comedor diseña y aprueba los menús. En un 57,3% de los casos, lo hace el cocinero. En uno de cada tres centros de gestión directa, el 34,3%, el menú es aprobado por el Consejo Escolar. En la categoría otros, las respuestas más frecuentes son: nutricionista/dietista (8,4% del total), y la dirección (4,9% del total).

4.4. Envío a las familias

El 99,3% de los centros escolares en Canarias facilita información a las familias sobre los menús ofertados. Para todos los grupos de las variables de clasificación (provincia, tipo de gestión y tamaño), el porcentaje es igual o superior al 99%.

La comunicación de los menús ofertados a las familias es, esencialmente, por escrito (95,7% del total de centros escolares en Canarias). Además, casi uno de cada tres centros, lo hace también a través de su web. La opción de informar a través de la web, es más frecuente cuanto mayor es el tamaño del comedor (19,1% para los de menos de 100 comensales, por el 46,3% de más de 200 comensales).

Las otras formas de información nombradas por los centros son: tablón de anuncios (1,7%), correo electrónico (1,0%), boletín (0,5%) y el alumnado (0,2%).

Respecto a la frecuencia de envío de la información a las familias, el 45,4% de los centros lo hace mensualmente, otro 43,9% lo hace trimestralmente, y un 10,7% lo hace anualmente.

TABLA 12. FORMA DE ENVÍO DE LA INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS

	POR ESCRITO	DE FORMA VERBAL	PÁGINA WEB	OTROS
TOTAL	95,7%	1,9%	31,1%	3,3%
LAS PALMAS	96,8%	3,6%	33,9%	0,9%
S/C DE TENERIFE	94,5%	0,0%	28,0%	6,0%
GESTIÓN DIRECTA	95,0%	0,0%	33,3%	4,3%
GESTIÓN CONTRATADA	96,1%	2,9%	30,0%	2,9%
MENOS DE 100	98,5%	2,9%	19,1%	1,5%
DE 100 A 200	95,5%	2,3%	31,1%	3,4%
MÁS DE 200	92,6%	0,0%	46,3%	5,6%

Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros que informan a las familias

La información que se envía a las familias sobre los menús incluye, en un 36,1% de los casos, información nutricional, en un 30,9%, las técnicas culinarias utilizadas en la elaboración, y en un 37,1%, recomendaciones nutricionales para completar la alimentación.

Las mayores diferencias en la información que aportan aparecen entre los centros de gestión directa y los de gestión contratada. Mientras que en la mitad de los centros con gestión contratada informan sobre el valor nutricional de los menús (50,4%) y dan recomendaciones nutricionales (50,0%), en los de gestión directa, estos porcentajes están por debajo del 12% (7,8% y 11,3%, respectivamente). La tendencia se invierte en lo que se refiere a la información sobre las técnicas culinarias, pues la incluyen el 20,7% de centros de gestión contratada, por el 51,1% de gestión directa.

En la siguiente tabla se muestran los porcentajes de centros escolares que, en la información a las familias, incluyen los contenidos indicados:

TABLA 13. INFORMACIÓN QUE SE ENVÍA A LAS FAMILIAS

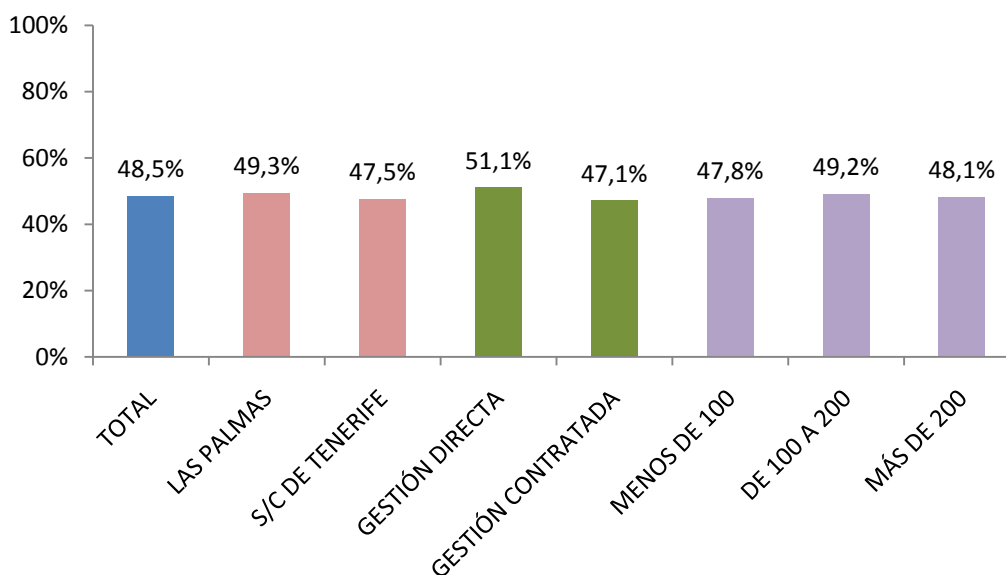
	Información nutricional	Técnicas culinarias utilizadas	Recomendaciones nutricionales para completar la alimentación
TOTAL	36,1%	30,9%	37,1%
LAS PALMAS	45,7%	30,8%	39,4%
S/C DE TENERIFE	25,5%	31,0%	34,5%
GESTIÓN DIRECTA	7,8%	51,1%	11,3%
GESTIÓN CONTRATADA	50,4%	20,7%	50,0%
MENOS DE 100	36,0%	21,3%	38,2%
DE 100 A 200	36,7%	33,9%	39,0%
MÁS DE 200	35,2%	38,0%	32,4%

Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros que informan a las familias

4.5. Información sobre cambios

En esta gráfica observamos el porcentaje de centros escolares que cuando se produce un cambio en el menú, lo comunican a las familias.

GRÁFICA 5. INFORMAN A LAS FAMILIAS DE CAMBIOS EN EL MENÚ



Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros que informan a las familias

El 32,8% de los centros escolares que informan a las familias de los cambios en el menú, lo hacen el mismo día. Un 27,9% lo hace el día antes y un 16,7% 2 días antes. El resto, el 22,5%, que se sitúa en la categoría "otros", en su mayoría se refieren a que el tiempo de antelación con el que informan depende del cambio o de cuando se notifica al centro.

4.6. Oferta de menús especiales

El 97,9% de los centros escolares de Canarias ofertan la posibilidad de realizar menús especiales por causas de enfermedades diversas o por cuestiones religiosas. Este porcentaje es ligeramente inferior en los centros de gestión directa (96,5%) que en los de gestión contratada (98,6%).

Los principales motivos por los que se oferta menús especiales son:

TABLA 14. MOTIVOS POR LOS QUE SE OFERTAN MENÚS ESPECIALES

	Alergia alimentaria	Alergia al látex	Intolerancia al gluten	Por causas religiosas	Otros
TOTAL	87,7%	9,6%	64,8%	50,1%	38,1%
LAS PALMAS	85,6%	11,6%	63,4%	56,5%	38,0%
S/C DE TENERIFE	89,9%	7,5%	66,3%	43,2%	38,2%
GESTIÓN DIRECTA	90,6%	6,5%	62,3%	41,3%	45,7%
GESTIÓN CONTRATADA	86,3%	11,2%	66,1%	54,5%	34,3%
MENOS DE 100	78,0%	6,8%	47,0%	31,8%	31,1%
DE 100 A 200	89,2%	10,8%	68,8%	54,5%	40,3%
MÁS DE 200	97,2%	11,2%	80,4%	65,4%	43,0%

Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros que ofertan menús especiales

Cabe destacar que, para todos los motivos, existe una relación directamente proporcional con el tamaño del comedor: a mayor tamaño, mayor porcentaje de centros que ofertan un menú especial por dicho motivo.

En cuanto a los otros motivos por los que se ofertan menús especiales un 23,1% de los centros lo hacen por obesidad, un 19,3% por colesterol, un 12,5% por diabetes, un 1,2% para vegetarianos. El resto de motivos, relacionados principalmente con enfermedades, son inferiores al 1%.

4.7. Facilidad para algún tipo de modificación

En aquellos casos en el que tenga que realizarse algún cambio en la oferta de los menús, para adecuarlo a las recomendaciones nutricionales, sólo el 5,4% de los centros escolares afirma que tendría dificultades para hacerlo.

Este porcentaje es un poco más alto entre los centros de gestión directa (7,0%) que entre los de gestión contratada (4,6%). Los motivos señalados por los centros son los siguientes:

¿CUÁLES?	%
DEPENDE DEL CATERING	39,1%
FALTA PERSONAL	8,7%
SIN ESPECIFICAR	8,7%
OPOSICIÓN FAMILIAS	4,3%
INSTRUCCIONES DIRECCIÓN	4,3%
ECONOMICAS Y ORGANIZATIVAS	4,3%
DISPONIBILIDAD HORARIA, MODELO MENÚ Y DEPENDE PRESUPUESTO	4,3%
DEPENDE DIFICULTAD MENÚS	4,3%
DEPENDE DEL PRESUPUESTO	4,3%
DEPENDE DE OTRO CENTRO	4,3%
CONTACTAR CON LA RESIDENCIA ESCOLAR	4,3%
CATERING ASESORAMIENTO PROFESIONAL	4,3%
ASESORAMIENTO PROFESIONAL	4,3%

Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros que manifiestan tener dificultades para realizar cambios en su oferta de menús.

5

Tipo de alimentos ofertados en los menús

5. TIPO DE ALIMENTOS OFERTADOS EN LOS MENÚS

En este apartado se recogen los resultados referidos al porcentaje de centros que ofertan determinadas alimentos, y en qué frecuencia.

En particular, se analizan seis indicadores incluidos en la Estrategia NAOS “Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad”, elaborado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en 2005, que son la fruta fresca, la verdura, las legumbres, el pescado, los platos precocinados (definidos como preparados cárnicos -hamburguesa, salchichas, albóndigas, etc.) y la presencia de máquinas expendedoras de comida y bebidas. También se analizan las frecuencias de consumo semanal de carne magra, cereales, guarniciones, huevos y lácteos.

5.1. Indicador NAOS 2.1.1 Fruta fresca

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es la siguiente:

Indicador 2.1.1:
Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de fruta fresca a la semana.

Definiciones: fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas.

Fórmula:
$$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ piezas de fruta semanales}}{\text{N}^{\circ} \text{ de colegios evaluados}} \times 100$$

TABLA 15. INDICADOR NAOS 2.1.1 SOBRE FRUTA FRESCA

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de fruta fresca a la semana
CANARIAS	51,9%
LAS PALMAS	54,3%
S/C DE TENERIFE	49,3%

INDICADOR NAOS 2.1.1 SOBRE FRUTA FRESCA

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de fruta fresca a la semana
GESTIÓN DIRECTA	64,3%
GESTIÓN CONTRATADA	45,6%
<hr/>	
Menos de 100 comensales	51,8%
De 100 a 200 comensales	49,7%
Más de 200 comensales	55,6%

Observamos en la tabla que la mitad de los comedores escolares de Canarias (51,9%) incluye en sus menús el mínimo de raciones recomendadas de fruta fresca a la semana, 4 o más. Por provincias, el porcentaje es más alto en Las Palmas, con un 54,3% de los comedores, mientras que en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, el porcentaje queda por debajo del 50%, exactamente 49,3%.

Por servicio, observamos que los comedores de gestión directa incluyen en sus menús el número de raciones de fruta fresca recomendada en un porcentaje mayor al de los comedores de gestión contratada: 64,3% frente a 45,6%.

5.2. Indicador NAOS 2.1.2 Verdura

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es:

Indicador 2.1.2:
Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de verdura a la semana.

Definiciones: verdura mínima semanal recomendada: 4 raciones.

Fórmula:
$$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ raciones de verdura semanales}}{\text{Nº de colegios evaluados}} \times 100$$

TABLA 16. INDICADOR 2.1.2 SOBRE VERDURA

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de verdura a la semana
CANARIAS	90,3%
LAS PALMAS	91,9%
S/C DE TENERIFE	88,6%
GESTIÓN DIRECTA	90,9%
GESTIÓN CONTRATADA	90,0%
Menos de 100 comensales	90,5%
De 100 a 200 comensales	87,7%
Más de 200 comensales	94,4%

En el caso de las raciones de verdura semanales recomendadas, 4 o más, el porcentaje de comedores escolares que lo cumplen en Canarias es del 90,3%. Es decir 9 de cada 10 comedores escolares ofertan verdura 4 o más veces a la semana. Por provincias, este porcentaje es ligeramente más alto en Las Palmas, 91,9%, que en Santa Cruz de Tenerife, 88,6%.

No se aprecian diferencias por tipo de gestión: 90,9% en gestión directa y 90,0% en gestión contratada.

5.3. Indicador NAOS 2.1.3 Legumbres

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es la siguiente:

Indicador 2.1.3:
Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de legumbres a la semana.

Definiciones: legumbres mínima semanales recomendadas: 1 ración.

Fórmula: $\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de legumbres semanal}}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}} \times 100$

TABLA 17. INDICADOR 2.1.3 SOBRE LEGUMBRES

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de legumbres a la semana
CANARIAS	97,9%
LAS PALMAS	99,1%
S/C DE TENERIFE	96,5%
GESTIÓN DIRECTA	98,6%
GESTIÓN CONTRATADA	97,5%
Menos de 100 comensales	95,6%
De 100 a 200 comensales	98,9%
Más de 200 comensales	99,1%

En la tabla de la página anterior observamos que prácticamente la totalidad de comedores escolares de Canarias, el 97,9%, incluyen en sus menús las raciones mínimas semanales recomendadas de legumbres, esto es, al menos 1 a la semana. Por provincias, Las Palmas alcanza el 99,1% por el 96,5% de comedores en Santa Cruz de Tenerife, con las raciones mínimas recomendadas.

Para este indicador no se aprecian apenas diferencias entre la gestión directa 98,6%, y la gestión contratada, 97,5%.

5.4. Indicador NAOS 2.1.4 Pescado

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es:

Indicador 2.1.4:
Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de pescado a la semana.

Definiciones: pescado mínimo semanal recomendado: 1 ración.

Fórmula: $\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de pescado semanal}}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}} \times 100$

TABLA 18. INDICADOR 2.1.4 SOBRE PESCADO

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de pescado a la semana
TOTAL	97,4%
LAS PALMAS	97,3%
S/C DE TENERIFE	97,5%
GESTIÓN DIRECTA	100,0%
GESTIÓN CONTRATADA	96,1%
Menos de 100 comensales	96,4%
De 100 a 200 comensales	98,9%
Más de 200 comensales	96,3%

La casi totalidad de comedores escolares de Canarias, el 97,4%, incluyen en sus menús las raciones mínimas semanales recomendadas (una) de pescado. No hay diferencias por provincias.

Por tipo de servicio, todos los comedores de gestión directa incluyen al menos una ración de pescado a la semana (100%). Este porcentaje es del 96,1% entre los de gestión contratada.

5.5. Indicador NAOS 2.1.5 Platos precocinados

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es:

Indicador 2.1.5:
Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un máximo de platos precocinados a la semana.

Definiciones: número máximo de platos precocinados* semanales recomendado: 1 plato

[*Se preguntó por preparados cárnicos (hamburguesa, salchichas, albóndigas, etc.)]

Fórmula:
$$\frac{\text{Comedores escolares con } \leq 1 \text{ plato precocinado semanal}}{\text{Nº de colegios evaluados}} \times 100$$

TABLA 19. INDICADOR 2.1.5 SOBRE PLATOS PRECOCINADOS

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un máximo de platos precocinados* a la semana
TOTAL	96,2%
LAS PALMAS	96,4%
S/C DE TENERIFE	96,0%
GESTIÓN DIRECTA	94,4%
GESTIÓN CONTRATADA	97,2%
Menos de 100 comensales	96,4%
De 100 a 200 comensales	95,5%
Más de 200 comensales	97,2%

El 96,2% de los comedores escolares de Canarias incluye en sus menús un número máximo de 1 plato a la semana de preparados cárnicos (hamburguesa, salchichas, albóndigas, etc.). No se aprecian diferencias por provincias.

En los comedores de gestión contratada el porcentaje de menús que incluyen un máximo de un plato de preparados cárnicos a la semana es más alto que en los de gestión propia, 97,2% y 94,4%, respectivamente.

5.6. Indicador NAOS 2.3.1 Máquinas expendedoras

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es:

Indicador 2.3.1:
Porcentaje de centros escolares con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

Fórmula:
$$\frac{N^{\circ} \text{ de centros con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas}}{N^{\circ} \text{ de centros evaluados}} \times 100$$

TABLA 20. INDICADOR 2.3.1 SOBRE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

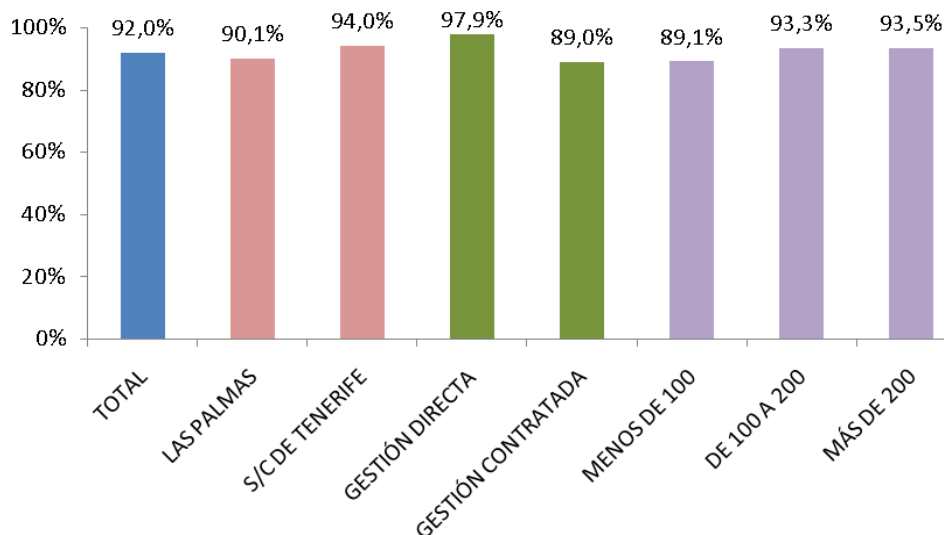
	Porcentaje de centros escolares* con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas
TOTAL	0,2%
LAS PALMAS	0,0%
S/C DE TENERIFE	0,5%
GESTIÓN DIRECTA	0,7%
GESTIÓN CONTRATADA	0,0%
Menos de 100 comensales	0,0%
De 100 a 200 comensales	0,0%
Más de 200 comensales	0,9%

De todos los centros escolares participantes sólo uno, el 0,2% del total, dispone de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas. Hay que tener en cuenta que este estudio se centró en centros de educación primaria, donde no existen máquinas expendedoras (la que se detectó es accesible sólo a los alumnos de secundaria).

5.7. Oferta de carne magra

La oferta de carne magra es de 1 a 3 raciones a la semana (todas las semanas), en el 92,0% de los comedores escolares de Canarias.

GRÁFICA 6. OFERTA DE CARNE MAGRA SEGÚN RECOMENDACIÓN



En la gráfica observamos que la oferta de carne magra es de 1 a 3 raciones a la semana en el 97,9% de los centros de gestión directa, por el 89,0% de los de gestión contratada.

5.8. Oferta de cereales

La oferta de cereales es de 1 a 2 raciones al día en casi la totalidad de los centros con comedor escolar, un 98,3%. Apenas existen diferencias entre los grupos analizados, como muestra la siguiente tabla.

TABLA 21. OFERTA DE CEREALES Y CEREALES INTEGRALES

	Oferta de cereales: 1 a 2 raciones diarias	Comedores que tienen oferta de cereales integrales	Promedio de veces a la semana
TOTAL	98,3%	30,7%	1,97
LAS PALMAS	99,1%	22,0%	2,18
S/C DE TENERIFE	97,5%	40,3%	1,84
GESTIÓN DIRECTA	99,3%	37,1%	2,23
GESTIÓN CONTRATADA	97,9%	27,4%	1,79
MENOS DE 100	97,8%	29,9%	2,05
DE 100 A 200	97,8%	30,2%	1,87
MÁS DE 200	100,0%	32,4%	2,03

En el caso de los cereales integrales, los resultados son diferentes. Existe oferta de cereales integrales en casi uno de cada tres centros (30,7%). Y la media es de unas 2 veces por semana (1,97 raciones de promedio).

En este caso, la oferta es superior en la gestión directa, con un 37,1% de centros y una media de 2,23 veces por semana, frente al 27,4% de los centros de gestión contratada, y con una media de 1,79 veces por semana.

5.9. Oferta de guarniciones

En este apartado se analiza el promedio de veces por semana que los comedores escolares ofertan papas y ensaladas como guarnición. La práctica totalidad de los centros de Canarias ofertan ambas guarniciones en sus menús (97,6% para las papas y 99,1% para las ensaladas).

TABLA 22. OFERTA DE GUARNICIONES

	Comedores que ofertan papas como guarnición	Promedio de veces a la semana	Comedores que ofertan ensaladas como guarnición	Promedio de veces a la semana
TOTAL	97,6%	1,68	99,1%	2,06
LAS PALMAS	97,3%	1,72	98,7%	2,12
S/C DE TENERIFE	98,0%	1,62	99,5%	1,99
GESTIÓN DIRECTA	97,9%	1,90	100,0%	2,41
GESTIÓN CONTRATADA	97,5%	1,56	98,6%	1,87
MENOS DE 100	98,5%	1,60	99,3%	2,06
DE 100 A 200	96,6%	1,72	98,9%	1,97
MÁS DE 200	98,1%	1,70	99,1%	2,21

Observamos en la tabla que la oferta de ensaladas como guarnición, con una media de 2,06 veces por semana, es superior a la oferta de papas, que es de 1,68 veces a la semana. Estos datos corresponden al total de Canarias, pero la tendencia es la misma en todos los grupos analizados.

5.10. Oferta de huevos

El porcentaje de comedores que ofertan huevos y el promedio semanal de raciones, se muestran en la siguiente tabla:

TABLA 23. OFERTA DE HUEVOS

	Porcentaje de comedores que ofertan huevos	Promedio de veces a la semana
TOTAL	84,9%	1,21
LAS PALMAS	82,5%	1,27
S/C DE TENERIFE	87,6%	1,15
GESTIÓN DIRECTA	95,8%	1,18
GESTIÓN CONTRATADA	79,4%	1,23
MENOS DE 100	83,2%	1,22
DE 100 A 200	86,6%	1,24
MÁS DE 200	84,3%	1,15

Observamos en la tabla que hay un mayor porcentaje de centros que ofertan huevos entre los de gestión directa (95,8%) que entre los de gestión contratada (79,4%), aunque el promedio de veces a la semana que se ofertan es mayor entre los de gestión contratada (1,23 frente a 1,18).

5.11. Oferta de lácteos

Los lácteos están presentes en la oferta de los menús del 98,3% de los centros educativos de Canarias. En promedio, la oferta es de 2,13 veces a la semana.

TABLA 24. OFERTA DE LÁCTEOS

	Porcentaje de comedores que ofertan lácteos	Promedio de veces a la semana
TOTAL	98,3%	2,13
LAS PALMAS	98,2%	2,36
S/C DE TENERIFE	98,5%	1,88
GESTIÓN DIRECTA	99,3%	2,19
GESTIÓN CONTRATADA	97,9%	2,10
MENOS DE 100	98,5%	1,96
DE 100 A 200	98,3%	2,23
MÁS DE 200	98,1%	2,19

En cuanto al detalle de la oferta de lácteos, el 99,8% de los comedores ofertan yogures, un 66,9% oferta natillas, un 23,3% flan, un 15,6% helado, un 8,6% leche, un 7,7% petit suisse. En porcentajes inferiores al 5% del total de comedores también se ofertan batidos, actimel, gelatina, postres caseros o queso.

6

Personal en el comedor

6. PERSONAL EN EL COMEDOR

Este apartado analiza el ratio de alumnado por persona que atiende en el comedor escolar, y el tipo de personal.

Los resultados reflejan la información dada por los centros escolares. Esta pregunta resultó ser conflictiva, pues la redacción dio lugar a confusión y errores en algunos centros. Para trabajar con esta variable, finalmente se optó por dar por inválidos algunos ratios que no parecían razonables. Este hecho sumado a que algunos centros no respondieron a las preguntas de ratio, han hecho que en las tablas se incluya el porcentaje de centros que respondieron, o sobre los que se están calculando el ratio, para mayor referencia.

6.1. Ratio de alumnado

En esta primera tabla se muestra el número medio de comensales en los comedores, así como el ratio de alumnos por personal que atiende durante el horario del comedor escolar.

TABLA 25. RATIO DE ALUMNADO TOTAL

	Nº medio de comensales	Centros que han respondido	Ratio de alumnado
TOTAL	145,59	91,5%	28,52
LAS PALMAS	146,77	91,5%	28,32
S/C DE TENERIFE	144,29	91,5%	28,74
GESTIÓN DIRECTA	172,83	90,2%	29,61
GESTIÓN CONTRATADA	131,73	92,2%	27,97
MENOS DE 100	58,28	89,8%	24,82
DE 100 A 200	139,04	92,2%	29,65
MÁS DE 200	267,20	92,6%	31,20

Observamos en la tabla que la media de comensales en los centros de gestión directa (172,82 alumnos de media) es superior a la de los centros de gestión contratada (131,73 alumnos de media).

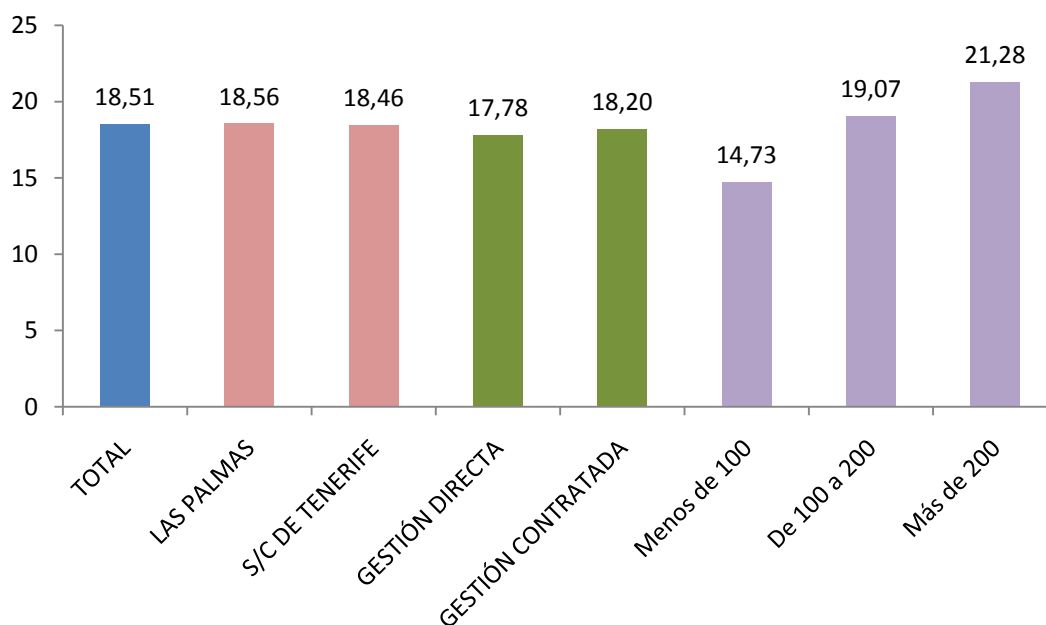
A la hora del análisis por ciclos se ha preguntado por educación infantil, por educación primaria y por educación secundaria, sin distinguir por cursos o ciclos.

Los resultados para los ratios de educación infantil son:

TABLA 26. RATIO DE ALUMNADO EN EDUCACIÓN INFANTIL

	Centros que respondieron	Nº medio de comensales	Centros que respondieron	Ratio de alumnado
TOTAL	97,2%	48,30	82,3%	18,51
LAS PALMAS	97,8%	48,33	82,1%	18,56
S/C DE TENERIFE	96,5%	48,27	82,6%	18,46
GESTIÓN DIRECTA	98,6%	52,23	80,4%	17,78
GESTIÓN CONTRATADA	96,4%	46,25	83,3%	18,20
MENOS DE 100	93,4%	19,00	69,3%	14,73
DE 100 A 200	98,3%	45,37	86,6%	19,07
MÁS DE 200	100,0%	87,81	91,7%	21,28

GRÁFICA 7. RATIO DEL ALUMNADO EN EDUCACIÓN INFANTIL



Observamos en la gráfica que el ratio para educación infantil se sitúa en torno a los 18 alumnos por personal que atiende en el comedor escolar.

Este ratio se aleja de los 18 alumnos por personal en los comedores de menos de 100 alumnos, donde baja hasta los 14,73, y en los de más de 200 comensales, en los que asciende hasta los 21,28 alumnos por personal que atiende en el comedor.

Según el documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, en educación infantil, 3 años, el ratio debe ser de un monitor/a por cada 15 comensales o fracción superior a 8. En educación infantil, 4 y 5 años y primer ciclo de educación primaria, es de un monitor/a para cada 20 comensales o fracción superior a 10. Y en segundo y tercer ciclo de educación primaria y educación secundaria: un monitor/a para cada 30 comensales o fracción superior a 15.

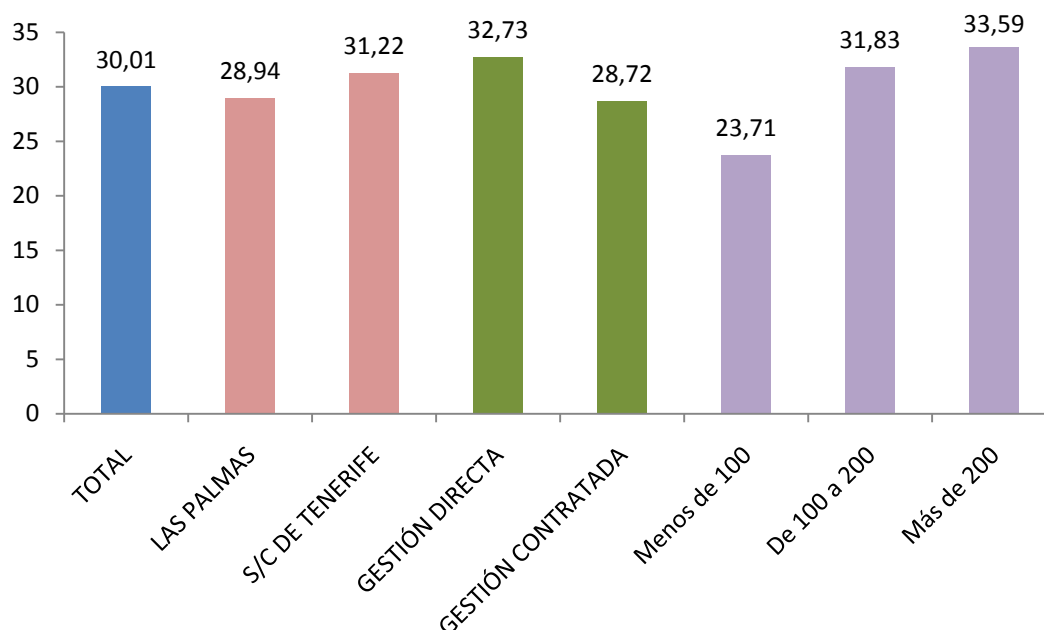
Los datos para Educación primaria, se recogen en la siguiente tabla:

TABLA 27. RATIO DE ALUMNADO EN EDUCACIÓN PRIMARIA

	Centros que respondieron	Nº medio de comensales	Centros que respondieron	Ratio de alumnado
TOTAL	97,9%	95,91	85,6%	30,01
LAS PALMAS	99,1%	95,99	86,1%	28,94
S/C DE TENERIFE	96,5%	95,82	85,1%	31,22
GESTIÓN DIRECTA	99,3%	113,74	81,8%	32,73
GESTIÓN CONTRATADA	97,2%	86,64	87,5%	28,72
MENOS DE 100	94,2%	38,48	75,2%	23,71
DE 100 A 200	99,4%	89,95	89,4%	31,83
MÁS DE 200	100,0%	174,33	92,6%	33,59

Observamos en la tabla que el ratio para el personal que atiende en los comedores, para educación primaria, es de 30 comensales, para el total de Canarias. Este ratio varía según el tipo de gestión del centro, pues en los de gestión directa el ratio es de casi 33 alumnos, por los casi 29 de los de gestión contratada. En el siguiente gráfico se observan más claramente estas diferencias:

GRÁFICA 8. RATIO DEL ALUMNADO EN EDUCACIÓN PRIMARIA



En la gráfica se observan también diferencias según el tamaño del comedor, alcanzando un ratio de 33,59 por monitor/a, en los comedores de más de 200 comensales.

6.2. Tipo de personal

En este apartado se muestran los resultados sobre el tipo de personal que atiende durante el horario del comedor escolar.

TABLA 28. TIPO DE PERSONAL QUE ATIENDE EN EL COMEDOR

	Auxiliar de servicios complementarios	Profesorado	Otros
TOTAL	89,2%	17,9%	18,9%
LAS PALMAS	87,9%	20,2%	16,6%
S/C DE TENERIFE	90,5%	15,4%	21,4%
GESTIÓN DIRECTA	97,2%	23,8%	16,1%
GESTIÓN CONTRATADA	85,1%	14,9%	20,3%
MENOS DE 100	81,0%	21,2%	29,9%
DE 100 A 200	92,2%	12,8%	11,7%
MÁS DE 200	94,4%	22,2%	16,7%

Observamos en la tabla que en el 89,2% de los comedores escolares el personal que atiende a los comensales es auxiliar de servicios complementarios. En un 17,9% tienen como monitores/as en los comedores a profesorado del centros, y en un 18,9% a otro tipo de personal.

En esta categoría de *otro tipo de personal* nos encontramos con un 8,0% de centros en los que atienden en el comedor "personal del catering", un 4,5% de "auxiliares educativos". El resto de categorías tiene una incidencia inferior al 5%.

Por tipo de gestión, observamos en la tabla que los auxiliares de servicios complementarios y el profesorado son más frecuentes en los centros de gestión directa que en los de gestión contratada (97,2% frente a 85,1% y 23,8% frente a 14,9%, respectivamente).

7

Máquinas expendedoras y cafeterías

7. MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS

En este punto se analizan los resultados de los bloques de preguntas relacionadas con las máquinas expendedoras y con las cafeterías.

7.1. Máquinas expendedoras

De los 424 centros participantes en el presente estudio, sólo uno dispone de máquinas expendedoras de alimentos. Esto supone un 0,2% del total de centros. Hay que tener en cuenta que este estudio se centró en centros de educación primaria, donde no existen máquinas expendedoras.

Dado que sólo hay un centro con máquina expendedora de alimentos, no se puede realizar un estudio de las características de las mismas, pero sí podemos destacar que en el centro en el que está no es accesible a todo el alumnado, sólo a los de secundaria, y que el contenido de las máquinas no es supervisado por el centro, a fin de controlar la oferta de alimentos.

7.2. Cafeterías

De los 424 centros participantes en el presente estudio diez disponen de cafeterías en el centro escolar. Esto supone un 2,4% del total de centros.

Dado que sólo hay 10 centros con cafetería, los datos serán tratados para el total de Canarias, y no se presentarán resultados para los grupos de análisis utilizados en el estudio.

Las cafeterías de los centros escolares se caracterizan porque no son accesibles a todo el alumnado (100% de los casos). En particular, el 100% de las cafeterías es accesible a los alumnos de secundaria, en un 30% son accesibles también para los de primaria, y en un 20% para otro tipo de alumnado (ciclos formativos y bachiller).

En lo que se refiere a la supervisión de la ofertad de alimentos de las cafeterías, la realizan un 70% de los centros que disponen de cafetería.

Si tenemos en cuenta sólo a los centros que realizan dicha supervisión de la oferta de alimentos de la cafetería, encontramos que se controla el contenido en grasas saturadas, en un 85,7% de los centros. El azúcar en el 57,1%, la sal en el 28,6% y el valor energético en un 28,6%. Además, también se controla la limpieza, calidad y frescura de los productos, en un 14,3%.

8

Integración en la vida pedagógica del centro

8. INTEGRACIÓN EN LA VIDA PEDAGÓGICA DEL CENTRO

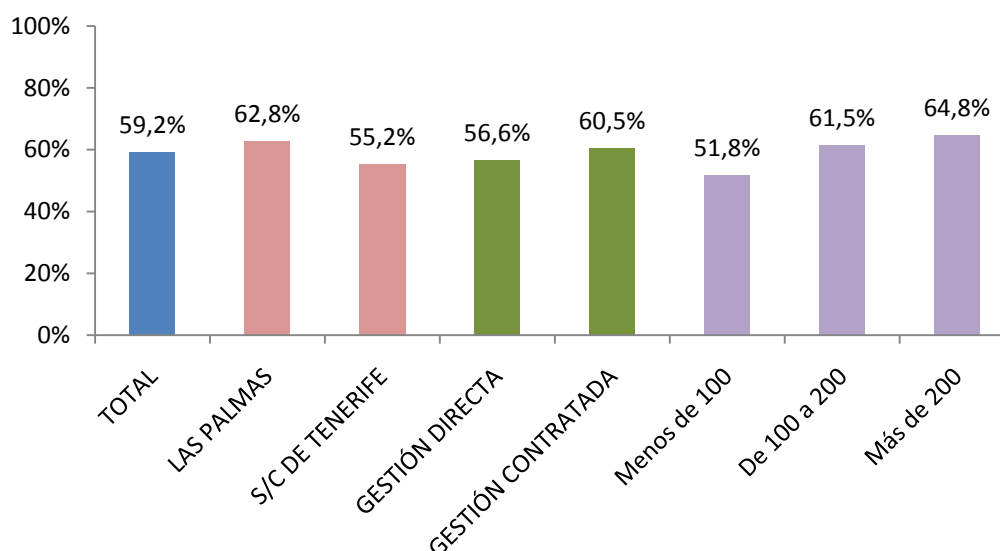
En este último punto del informe se analizan los resultados relativos a la integración del comedor escolar en la vida pedagógica del centro.

En particular, se estudia la presencia de un "Proyecto educativo del comedor" y el desarrollo de actividades que integran el comedor con las tareas curriculares de aula.

8.1. Proyecto Educativo

Observamos en la gráfica que algo más de la mitad de los centros, el 59,2%, cuenta con un "Proyecto educativo del comedor".

GRÁFICA 9. CENTROS CON PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR



No existen grandes diferencias entre los centros de gestión directa y los de gestión contratada, pero sí según el tamaño del comedor. Los porcentajes de centros que cuentan con un "Proyecto educativo del comedor" crecen desde el 51,8% de los de menos de 100 comensales, hasta el 64,8% de los de más de 200.

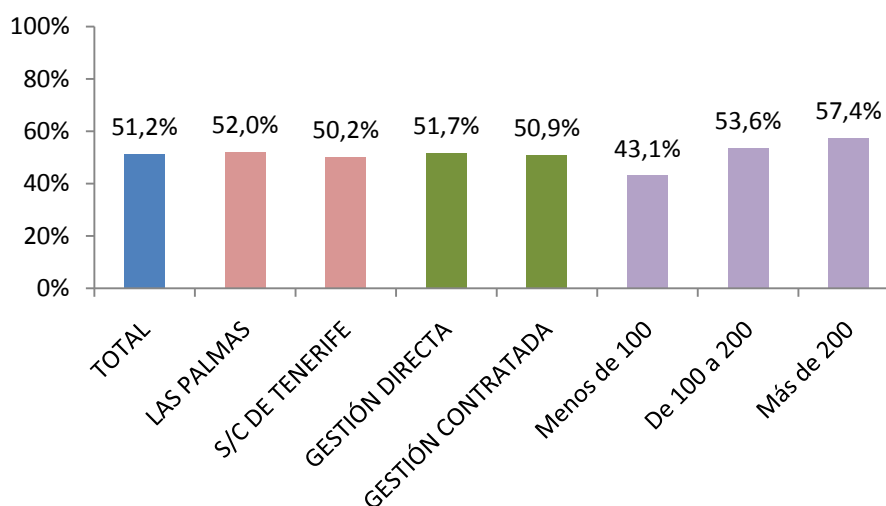
Los centros escolares que sí disponen de un Proyecto educativo de comedor clasifican las actividades que contempla el proyecto, de la siguiente manera:

TABLA 29. ACTIVIDADES DEL PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR

	Actividades lúdico-educativas	Actividades lúdico-deportivas	Otras
TOTAL	91,6%	36,3%	9,6%
LAS PALMAS	90,7%	38,6%	9,3%
S/C DE TENERIFE	92,8%	33,3%	9,0%
GESTIÓN DIRECTA	92,6%	35,8%	8,6%
GESTIÓN CONTRATADA	91,2%	36,5%	9,4%
MENOS DE 100	95,8%	23,9%	9,9%
DE 100 A 200	90,0%	34,5%	9,1%
MÁS DE 200	90,0%	51,4%	8,6%

Observamos en la tabla que casi la totalidad de los centros que disponen de un Proyecto, realizan actividades lúdico-educativas (91,6%). Además, un 36,3%, uno de cada tres, contempla actividades lúdico-deportivas. En la opción de otras actividades se incluyen tareas como “enseñar a comer y modales”, “autonomía, higiene y hábitos”, “biblioteca”, “entretenimiento”, “juegos”, “películas”, entre otros.

GRÁFICA 10. ALGÚN SECTOR DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA PARTICIPA EN EL PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR



En este estudio también se analiza la participación de algún sector de la comunidad educativa en el Proyecto educativo del centro. Los porcentajes son ligeramente inferiores que los que se refieren a la existencia de dicho proyecto, en torno al 51%. En la siguiente tabla se puede analizar qué sectores de la comunidad educativa participan en el desarrollo del Proyecto educativo del comedor:

TABLA 30. SECTORES DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA QUE PARTICIPAN EN EL DESARROLLO DEL PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR

	Familias	Profesorado	PAS*	Alumnado	Personal del comedor	Otros
TOTAL	30,9%	61,8%	14,7%	45,6%	81,1%	17,1%
LAS PALMAS	31,0%	58,6%	15,5%	41,4%	79,3%	20,7%
S/C DE TENERIFE	30,7%	65,3%	13,9%	50,5%	83,2%	12,9%
GESTIÓN DIRECTA	32,4%	64,9%	14,9%	45,9%	81,1%	13,5%
GESTIÓN CONTRATADA	30,1%	60,1%	14,7%	45,5%	81,1%	18,9%
MENOS DE 100	30,5%	64,4%	10,2%	42,4%	83,1%	22,0%
DE 100 A 200	30,2%	58,3%	16,7%	42,7%	80,2%	12,5%
MÁS DE 200	32,3%	64,5%	16,1%	53,2%	80,6%	19,4%

Nota: porcentajes calculados sobre el total de centros en los que la comunidad educativa participa en el desarrollo del proyecto educativo

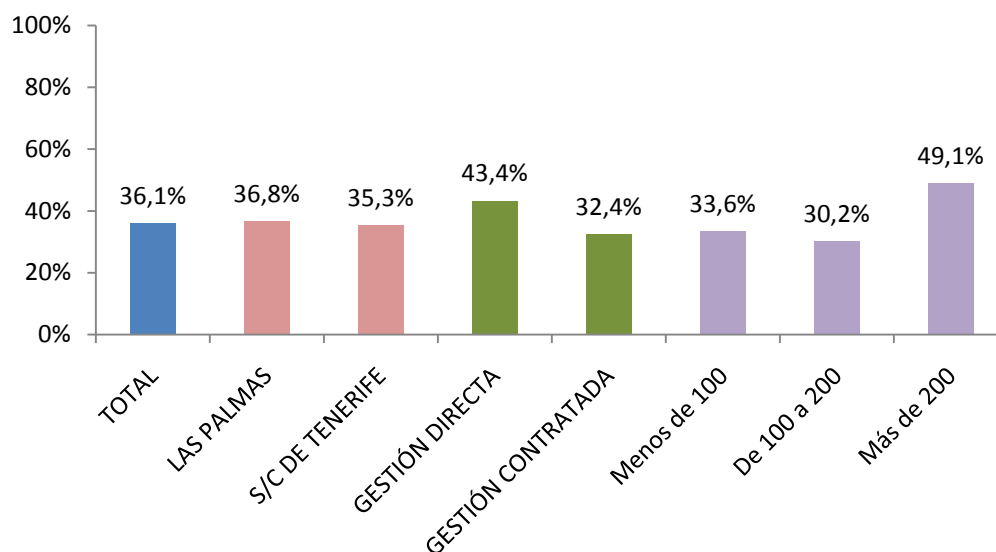
*PAS: Personal de Administración y Servicios: Secretaría y Subalternos.

Observamos en la tabla que el “personal del comedor” está implicado en el desarrollo del proyecto educativo, en el 81,1% del total de centros (en los que la comunidad educativa participa en el desarrollo de dicho proyecto). En un 61,8% participa el profesorado, y en casi la mitad de los centros, el 45,6%, el alumnado. Por debajo del 50% de sitúan las familias, con un 30,9%, y el PAS, con un 14,7%.

8.2. Integración con las tareas curriculares

El porcentaje de centros educativos en los que se desarrollan actividades que integran el comedor con las tareas curriculares de aula es, para el total de Canarias, de un 36,1%, uno de cada tres centros. En la siguiente gráfica se observa la distribución de dicho porcentaje:

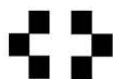
GRÁFICA 11. DESARROLLAN ACTIVIDADES QUE INTEGRAN EL COMEDOR CON LAS TAREAS CURRICULARES DE AULA



Observamos que el porcentaje de centros que desarrollan actividades que integran el comedor con tareas curriculares del aula es superior entre los comedores que tienen una gestión directa (43,4%), que entre los que tienen una gestión contratada (32,4%). El porcentaje también es más alto entre los que tienen 200 o más comensales (49,1%).

ANEXO I

ANEXO I: Cuestionario



Servicio
Canario de la Salud
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA



Gobierno
de Canarias

Consejería de Educación,
Universidades y Sostenibilidad

Dirección General de Ordenación,
Innovación y Promoción Educativa

CUESTIONARIO PARA EL ANÁLISIS DE LA OFERTA EN COMEDORES ESCOLARES

En cumplimiento del Acuerdo Marco de Colaboración entre la Consejería de Sanidad y la Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad, para la realización de actuaciones conjuntas de promoción de la salud en la escuela, se ha iniciado el Programa de **COMEDORES ESCOLARES**, para promocionar la alimentación saludable en el alumnado.

A través de este cuestionario queremos realizar un análisis real de la situación actual de los comedores escolares en nuestra Comunidad Canaria. Solicitamos su colaboración respondiendo a las siguientes preguntas, que nos permitirá analizar la oferta alimentaria en el ámbito escolar y hacer las mejoras más saludables, cuando se requiera.

Recomendamos que el cuestionario sea cumplimentado por la persona responsable del comedor.

Por favor ponga una X en la casilla correspondiente, según su criterio. En algunos casos la respuesta la pregunta en cuestión puede ser múltiple.

Nombre del centro escolar			
Código		Teléfono	
Localidad	Municipio	Isla	
Ámbito rural	<input type="checkbox"/>	Ámbito urbano	<input type="checkbox"/>
Cargo del responsable escolar que rellena el cuestionario			
Número total de alumnos que asisten al comedor escolar			
Edad de los alumnos que asisten al comedor escolar		Desde años, hasta años.	
1. Tipo de servicio del comedor escolar del centro (Por favor, seleccione solamente una opción).			
<input type="checkbox"/> Gestión directa			
<input type="checkbox"/> Catering con transporte total de los alimentos al centro escolar			
<input type="checkbox"/> Catering con elaboración parcial de los alimentos en el centro escolar			
<input type="checkbox"/> Catering con elaboración total de los alimentos en el centro escolar			
<input type="checkbox"/> Otro (especificar)			
2. Menús en comedores escolares (Por favor, seleccione solamente una opción).			
2.1. Cuando se diseñan los menús ¿Para cuánto tiempo se planifican?			
<input type="checkbox"/> Semanal	<input type="checkbox"/> Quincenal	<input type="checkbox"/> Mensual	<input type="checkbox"/> Trimestral <input type="checkbox"/> Anual
2.2. En el caso de gestión directa, ¿quién diseña y aprueba el menú? (Por favor, seleccione solamente una opción).			
<input type="checkbox"/> Encargado de comedor	<input type="checkbox"/> Pediatra	<input type="checkbox"/> Cocinero	<input type="checkbox"/> Consejo Escolar
<input type="checkbox"/> Otro (especificar):			
2.3. ¿Se sirven menús diferentes según las edades?		<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
2.4. ¿El contenido calórico del menú sigue las recomendaciones atendiendo a las diferentes edades?		<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Ns/Nc

Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2013-2014

2.5. ¿Se facilita la información a las familias? <i>En caso de respuesta negativa pasar al punto 3: Tipo de alimentos ofertados en los menús</i>		<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
2.6. ¿Cómo es el envío?	<input type="checkbox"/> Por escrito	<input type="checkbox"/> Verbalmente	<input type="checkbox"/> Página web
	<input type="checkbox"/> Otro (especificar):		
2.7. ¿Cuál es la frecuencia de envío?	<input type="checkbox"/> Semanal	<input type="checkbox"/> Mensual	<input type="checkbox"/> Trimestral <input type="checkbox"/> Anual
2.8. En los menús enviados a las familias ¿se aporta la información nutricional?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
2.9. En los menús enviados a las familias, ¿se aporta la información de las técnicas culinarias* utilizadas para la elaboración de cada plato?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
<i>* Técnica culinaria: procedimiento de elaboración de los alimentos (hervir, guisar, hornear, freír, etc.).</i>			
2.10. Cuando existe un cambio del menú ¿se comunica a las familias el cambio efectuado, para que puedan modificar sus comidas en el domicilio?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
2.11. En caso afirmativo ¿con cuánta antelación?	<input type="checkbox"/> El mismo día	<input type="checkbox"/> 1 día antes	<input type="checkbox"/> 2 días antes
	<input type="checkbox"/> Otro (especificar):		
2.12. ¿En los menús enviados a las familias se incorporan recomendaciones nutricionales para complementar la alimentación en el domicilio?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3. Tipo de alimentos ofertados en los menús			
3.1. La oferta de fruta fresca en el comedor escolar es de 4 o más piezas a la semana (todas las semanas).	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3.2. La oferta de verdura en el comedor escolar es de 4 o más raciones* a la semana (todas las semanas).	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3.3. La oferta de legumbres en el comedor escolar es de 1 o más raciones* a la semana (todas las semanas).	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3.4. La oferta de pescado en el comedor escolar es de 1 o más raciones* a la semana (todas las semanas).	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3.5. La oferta de carne magra (libre de grasa visible) en el comedor escolar es de 1 a 3 raciones* a la semana (todas las semanas).	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3.6. La oferta de preparados cárnicos (hamburguesas, salchichas, albóndigas, etc.) en el comedor escolar es igual o inferior a 1 ración* a la semana (todas las semanas).	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
3.7. La oferta de cereales (pan, arroz, pasta, gofio, etc.) en el comedor escolar es de 1-2 raciones* diarias.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc
<i>* Ración: la cantidad de un alimento que se consume en una toma según recomendaciones.</i>			
3.8. La oferta de cereales integrales, es de un promedio de _____ veces a la semana (poner el número de veces).			
3.9. La oferta de papas como guarnición en el menú escolar a la semana, es de un promedio de _____ veces a la semana (poner el número de veces).			
3.10. La oferta de ensaladas como guarnición en el menú escolar a la semana, es de un promedio de _____ veces a la semana (poner número de veces).			
3.11. La oferta de huevos en el comedor escolar es de un promedio de _____ veces a la semana (poner el número de veces).			
3.12. La oferta de lácteos en el comedor escolar es de un promedio de _____ veces a la semana (poner el número de veces).			
Especificar el tipo de lácteos que se ofrece	<input type="checkbox"/> Yogur	<input type="checkbox"/> Natillas	<input type="checkbox"/> Flan
	<input type="checkbox"/> Otro (especificar):		
4. Oferta de menús especiales			
4.1. ¿En el comedor escolar se oferta la posibilidad de realizar menús especiales por causas de enfermedades diversas o por cuestiones religiosas?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> NsNc

Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2013-2014

4.2. En caso afirmativo indicar los motivos:			
<input type="checkbox"/> Por alergia alimentaria	<input type="checkbox"/> Por alergia al látex	<input type="checkbox"/> Por intolerancia al gluten (enfermedad celiaca)	<input type="checkbox"/> Por causa religiosa (hinduismo, islamismo, otras)
<input type="checkbox"/> Otras causas: diabetes, obesidad, colesterol alto, etc (especificar)			
4.3. En caso negativo ¿el centro escolar facilita que la familia lleve el menú para que sea consumido por el alumnado afectado, durante el comedor escolar?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Ns/Nc
5. Asesoramiento nutricional			
5.1. ¿El diseño de los menús ha tenido asesoramiento nutricional por un profesional acreditado en nutrición humana y dietética?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Ns/Nc
En caso afirmativo, ¿qué profesional?			
6. Máquinas expendedoras de alimentos			
6.1. Dentro del centro escolar ¿Existen máquinas expendedoras de alimentos? <i>En caso negativo pasar a la pregunta 7: Los alimentos en las cafeterías.</i>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
6.2. ¿La ubicación de las máquinas expendedoras es accesible a todo el alumnado cualquiera que sea su edad?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
6.3. Es accesible para el alumnado de:	Primaria <input type="checkbox"/>	Secundaria <input type="checkbox"/>	Otro (especificar)
6.4. ¿El contenido de las máquinas es supervisado por el centro educativo a fin de controlar la oferta de alimentos?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
6.5. En caso afirmativo señale ¿qué se controla? el contenido de:			
El valor energético <input type="checkbox"/>	Grasas saturadas <input type="checkbox"/>	Azúcar <input type="checkbox"/>	Sal <input type="checkbox"/>
7. Los alimentos en las Cafeterías			
7.1. Dentro del centro escolar ¿Existen cafeterías? <i>En caso negativo pasar a la pregunta 8: Facilidad para algún tipo de modificación.</i>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
7.2. ¿La cafetería es accesible a todo el alumnado cualquiera que sea su edad?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
7.3. Es accesible para el alumnado de	Primaria <input type="checkbox"/>	Secundaria <input type="checkbox"/>	Otro (especificar)
7.4. Los alimentos ofertados en la cafetería, ¿son supervisados por el centro educativo a fin de controlar la oferta de alimentos?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
7.5. Señale ¿qué se controla? El contenido de			
El valor energético <input type="checkbox"/>	Grasas saturadas <input type="checkbox"/>	Azúcar <input type="checkbox"/>	Sal <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Otro (especificar)			
8. Facilidad para algún tipo de modificación			
8.1. En aquellos casos en el que tenga que realizarse algún cambio en la oferta de los menús, para adecuarlo a las recomendaciones nutricionales ¿Tendría muchas dificultades de modificación?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
¿Cuáles?			
8.2. En aquellos casos en el que tenga que realizarse algún cambio en la oferta de los alimentos en las máquinas expendedoras, para adecuarlo a las recomendaciones nutricionales ¿Tendría muchas dificultades de modificación?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
¿Cuáles?			
8.3. En aquellos casos en el que tenga que realizarse algún cambio en la oferta de los alimentos en las cafeterías, para adecuarlo a las recomendaciones nutricionales ¿Tendría muchas dificultades de modificación?	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No	
¿Cuáles?			



9. Personal en el comedor escolar				
9.1. Ratio de alumnado por personal que atiende durante el horario del comedor escolar de su centro:				
9.1.1. Educación Infantil: Nº de comensales		Ratio de alumnado por personal que atiende al alumnado		
9.1.2. Educación Primaria: Nº de comensales		Ratio de alumnado por personal que atiende al alumnado		
9.1.3. Educación Secundaria: Nº comensales		Ratio de alumnado por personal que atiende al alumnado		
9.2. Tipo de personal que atiende durante el horario del comedor escolar de su centro				
Auxiliar de servicios complementarios <input type="checkbox"/> Profesorado <input type="checkbox"/> Otro (especificar) _____				
9.3. ¿Se tienen establecidas las funciones del personal para la atención al alumnado durante el comedor escolar?				
			<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
9.4. Por favor, especifique el tipo de funciones que han sido establecidas en su centro educativo para la atención del alumnado que asiste al comedor escolar				
10. Integración del Comedor escolar en la vida pedagógica del centro				
10.1. ¿Cuenta el centro con un Proyecto Educativo del comedor?				
			<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
<i>En caso negativo pasar a la pregunta 10.3</i>				
10.2. ¿Qué actividades se contemplan en el Proyecto Educativo del comedor?				
Actividades lúdico-educativas <input type="checkbox"/>	Actividades lúdico-deportivas <input type="checkbox"/>	Otras (especificar) _____		
10.3. ¿Se desarrollan actividades que integran el comedor con las tareas curriculares de aula? <i>En caso negativo pasar a la pregunta 10.5</i>				
			<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
10.4. ¿Qué actividades?				
10.5. ¿Participa algún sector de la comunidad educativa en el desarrollo del Proyecto Educativo del comedor?				
			<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
En caso afirmativo indicar cual/es:				
<input type="checkbox"/> Familias	<input type="checkbox"/> Profesorado	<input type="checkbox"/> PAS (Personal de Administración y Servicios: Secretaría y Subalternos)	<input type="checkbox"/> Alumnado	<input type="checkbox"/> Personal del comedor
<input type="checkbox"/> Otros: _____				
¿Qué estrategias o mecanismos utiliza el Equipo Directivo para dar a conocer el Proyecto Educativo del Comedor? (Personal del servicio del comedor, Comunidad Educativa, etc.)				
Observaciones				

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN