

PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS ESCOLARES DE LA CIUDAD DE SEVILLA

Seguimiento de los menús en los centros públicos de infantil y primaria servidos por el catering BRASSICA. Curso 2010/11

¿Sabías que... tu alimentación determina tu rendimiento deportivo?

DALE COLOR A TU ALIMENTACIÓN

NO DO AYUNTAMIENTO DE SEVILLA
Salud y Consumo

Confecciona tu propio menú

Siempre dos platos

Fijate en el tamaño que ocupan los colores en el plato

Combina cualquier ejemplo de almuerzo con cualquier ejemplo de cena

Acompaña las comidas con pan integral y de postre mejor fruta

Ejemplo 1

Almuerzo

Ensalada
Arroz con Pollo

Cena

Crema de Verduras
Patatas al horno con Pescado a la plancha

Ejemplo 2

Almuerzo

Salteado de Verduras con Lomo a la plancha
Macarrones

Cena

Tortilla de Espinacas
Cuscús

Ejemplo 3

Almuerzo

Ajillo de Tomate

Cena

Guiso de Judías Blancas

Ejemplo 4

Cena

Revuelto de Habas

Almuerzo

Puré de Patatas

LOS COLORES	VERDE	ROJO	AMARILLO	Rojo y Verde	Amarillo y Rojo
	Vitaminas y minerales para regular las funciones del organismo. Ensalada, verdura cocinada, fruta.	Proteínas para crecer y reparar tejidos. Pescado, huevo, carne, leche, yogur, queso, (otras culturas: tofu, seitan, alimentos elaborados con soja).	Hidratos de Carbono para obtener energía. Arroz, pasta, patatas, pan, cereales para el desayuno (otras culturas: yuca, mijo, bulgur, trigo sarraceno, quinoa real).	Representa a aquellas verduras con alto contenido en proteínas. Leguminosas: guisantes, habas y judías verdes.	Representa alimentos muy completos, que contienen hidratos de carbono, proteínas y otros nutrientes. Legumbres: lentejas, garbanzos, judías. Frutos secos: nueces, almendras, avellanas...

La regla es:
Cada comida se confecciona con los tres colores, incluyendo los desayunos y meriendas.

Ejemplo de desayunos y meriendas:

- Leche o Yogur
- Tortitas (sábido, mermelada...) o Cereales
- Una pieza de fruta o zumo de frutas recién exprimido.

No lo olvides más deporte más salud

Plan Municipal de Salud Alimentaria - Programa Deporte y Salud

NO DO
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

Familia, Asuntos Sociales
Y Zonas de Especial Actuación
Dirección General de Familia y Salud

Servicio de Salud

Marco de actuación

Desde el Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla se desarrollan actividades para contribuir a la mejora de la alimentación en la infancia y adolescencia y a la prevención de la obesidad infantil.

Enmarcado en el Plan Municipal de Salud Alimentaria, a lo largo del año, se desarrollan distintas actividades encaminadas a promover una alimentación saludable en la población de la ciudad de Sevilla como base de una óptima salud y de la prevención de problemas asociados a la alimentación no adecuada, fomentando hábitos alimentarios positivos en cada grupo de edad: infancia, jóvenes, adultos y mayores. Para ello una de las actividades que se desarrollan es el Programa: Fomento de Menús Saludables en Comedores de los Centros Escolares, para promover una alimentación saludable en todos los centros escolares públicos, concertados y privados con comedor, en todas las modalidades: servidos por catering y cocina propia.

Antecedentes

En 1984 se inicia en los colegios el Programa de Educación para la Salud. En 2002 se realiza el Estudio sobre el Comportamiento Alimentario de los Jóvenes Sevillanos cuyos resultados impulsa entre otras acciones a la elaboración del Plan Municipal de Salud Alimentaria y a la intervención en los comedores escolares. En 2004 culmina el primero de los tres estudios realizados sobre la calidad nutricional del menú escolar. Desde esta fecha se realizan numerosos cursos de formación a monitores, dietistas, responsables de los catering, familias y profesorado.

En 2007 se insta a la creación de la mesa intersectorial para el seguimiento de los comedores escolares en la que participan todos los organismos implicados: Delegación de Educación, Servicio de Infraestructuras, Consejería de Salud y Ayto de Sevilla.

A partir de este momento, la acción conjunta con la Delegación Provincial de Educación permite la elaboración e inclusión de un protocolo nutricional con carácter prescriptivo en el pliego de contratación de las empresas de catering con lo que quedan definidos los menús en los centros educativos de Sevilla y resto de Andalucía desde el año 2007.

Desde la implantación del menú saludable se trabaja en el control de calidad, seguimiento y evaluación de los menús en los centros públicos gestionados por catering: aprobación mensual de las propuestas de menús que realiza cada catering (actualmente esta actividad la realiza la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética), visitas periódicas a los centros escolares para supervisar el cumplimiento del protocolo nutricional, y realizar formación de escolares, padres, profesores, monitores y personal hostelero.

En 2008 el menú saludable es una realidad en el 100% de los colegios públicos servidos por catering en Sevilla. En el curso 2011/12 unos 9.000 escolares de la ciudad de Sevilla son beneficiarios de este importante programa.

Método

Durante el curso 2010/11, en los centros escolares públicos con comedor de la ciudad de Sevilla prestan sus servicios cuatro empresas de catering: ARAMARK, SERUNIÓN, LUIS SOSA y BRASSICA, adjudicados por la consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Para el seguimiento de los menús, los profesionales del Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla, visitan trimestralmente cada uno de los colegios en la que las cuatro empresas son concesionarias, comprobando las características del comedor y del menú, y se realiza un cuestionario de satisfacción al escolar en relación a la comida servida en el centro por este catering.

En las visitas a los centros escolares, los promotores de salud observan el trabajo realizado por los monitores, el ambiente en el comedor escolar, la coincidencia del menú aprobado con el menú servido, las características organolépticas del menú y la calidad y cantidad de la comida servida. En el último trimestre del año se pasó el cuestionario, a una muestra representativa de los escolares, para analizar que les parecía la comida que tomaban en el comedor. A continuación destacamos los resultados más significativos de ambas acciones.

Resultados

Ficha de seguimiento

Durante el curso 2010/11, BRASSICA presta sus servicios a 10 centros de la ciudad. Se realizan 30 valoraciones de sus menús, los que supone el 14,2% del total de valoraciones realizadas en la ciudad.

En el 7,1 % de las inspecciones, el menú servido no coincidía en absoluto con el aprobado, Siendo el catering que más cambios completos de menús produjo. En un 3,6% adicional, al menos en alguno de sus platos o en el postre, el menú tampoco era coincidente, lo que suma un 10,7% de menús servidos no aprobados.

Sobre una puntuación total de 5 puntos, en el que 1 = muy mal, 2 = mal, 3 = regular, 4 = bueno y 5 = muy bueno, se realiza la valoración de la presentación, el olor el sabor la temperatura y la textura de los platos.

La valoración media obtenida es la siguiente:

Resultados del test organoléptico realizado en el curso 2010/11

Test organoléptico	Presentación	Olor	Sabor	Temperatura	Textura
BRASSICA	4,07	4,09	4,02	4,02	4,00
Media 4 catering	3,99	4,04	3,95	3,93	3,97

En el siguiente cuadro comparamos la evolución de la valoración global que el catering recibe en los dos años en los que se lleva realizando su seguimiento. La valoración global puede incluir además de los aspectos antes analizados otros como el contenido en sal de los platos, la madurez de la fruta o la calidad general del servicio.

Resultados globales de los test organolépticos realizados en los últimos cuatro años

Valoración Global	07/08	08/09	09/10	10/11
BRASSICA			3,82	3,93
Media 4 catering	3.99	4.22	3.88	3,91

Cuestionario de satisfacción del escolar

En relación a lo que opina el escolar sobre el menú servido por BRASSICA tenemos los siguientes resultados:

Se entrevista a un total de 1025 escolares, 197 corresponden a escolares que comen en centros servidos por BRASSICA. En el informe general, los escolares entrevistados declaran que la

comida les parece “muy buena” o “buena” en el 71%. Este porcentaje asciende al 71,6 % para los escolares que comen el menú de BRASSICA, obteniendo así un resultado similar al de otras dos empresas de catering, dejando muy atrás a la cuarta empresa. Aunque si solo estudiamos la valoración de “muy buena” la distancia es de: 2, 4,5 y 14 puntos respecto a las otras tres empresas, obteniendo así la mejor valoración en este apartado. Solo para el 4,1% de los escolares la comida de BRASSICA merece una calificación de mala, teniendo un porcentaje similar al de otros dos catering.

En la siguiente tabla se representan los resultados obtenidos por BRASSICA, pudiéndose comparar con la media obtenida por el conjunto de los cuatro catering respecto a la comida servida el día en el que se realiza la entrevista.

Valoración de la comida del día de la entrevista por los escolares. Curso 2010/11

Comida en el día de la entrevista	% de alumnos entrevistados que califican la comida como de:			
	Muy buena	Buena	Regular	Mala
BRASSICA	23,4	48,2	24,4	4,1
Media 4 catering	18,6	52,4	21,6	7,3

Cuando se le pregunta al escolar sobre que les parece la comida, en general, el 64% de los escolares entrevistados declaran que la comida les parece “muy buena” o “buena”. Este porcentaje para BRASSICA es solo del 56,2%, estableciéndose una gran distancia con la valoración positiva obtenida para la comida del día que había sido mucho mejor valorada. Los que valoran la comida de mala es un porcentaje pequeño, similar al de otros dos catering, solo un 4,1%.

Valoración de la comida en general por los escolares. Curso 2010/11

Comida en general	% de alumnos entrevistados que califican la comida como de:			
	Muy buena	Buena	Regular	Mala
BRASSICA	12,4	43,8	39,7	4,1
Media 4 catering	13,1	50,9	30,1	5,9

Para traducir todas las valoraciones en un único dato numérico asignamos 1 punto a los que han calificado la comida de mala, 2 puntos a los que han calificado la comida de regular, 3 puntos a los que han calificado la comida de buena y 4 puntos a los que han calificado la comida de muy buena y determinamos un valor medio.

Las valoraciones media que los escolares han dado a BRASSICA en los dos años en los que se ha desarrollado el estudio sobre una valoración total de 4 puntos, han sido muy similares: 2,90 y 2,91 para las valoraciones de la comida del día de la entrevista y 2,59 y 2,64 puntos para la comida del día de la entrevista y la comida en general respectivamente, de los cursos 2009/10 y 2010/2011. Siendo el único catering con una tendencia ligeramente ascendente. Las valoraciones medias para el conjunto de los cuatro catering, para estos dos cursos han sido de 2,88 y 2,82 para la comida del día y 2,70 y 2,71 para la comida en general.

Se entiende que la valoración es aceptable cuando alcanza al menos los 2,5 puntos.

Consideraciones

Debemos tener en cuenta que las respuestas que nos dan los niños, las dan mientras están comiendo, a veces distraídos con sus compañeros y que gran parte de los entrevistados tienen muy corta edad. Además las entrevistas se las hacen unos desconocidos y sus respuestas pueden estar condicionadas por su timidez o por su miedo a no dar la respuesta que ellos consideran correcta. Es por todo esto, por lo que los resultados obtenidos deben relativizarse y ser entendidos como datos que nos pueden acercar a la realidad pero que muy probablemente no sean un fiel reflejo de ella. Teniendo en cuenta lo dicho, podemos extraer las siguientes consideraciones:

En el cuestionario de satisfacción al escolar BRASSICA obtiene una valoración positiva, similar a la de otros dos catering y muy por encima del cuarto.

Este dato es apoyado por los resultados del test organoléptico que son positivos para BRASSICA al igual que para los otros tres catering.

Nos preocupa que el escolar tenga una percepción de la comida en general peor que la de la comida del día de la entrevista, esta tendencia habrá que analizarla y estudiar su evolución durante el presente curso escolar.

Del mismo modo nos preocupa la falta de coincidencia reiterada del menú servido con el menú aprobado. Este aspecto debe trabajarse con BRASSICA para evitar que pueda volver a repetirse en los próximos cursos.