

**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**

**FACULTAD DE FARMACIA**  
**Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición)**



**PAPEL DEL COMEDOR ESCOLAR EN LA DIETA  
DE LA POBLACIÓN INFANTIL DE VILLANUEVA  
DE LA CAÑADA.**

**MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR**  
**PRESENTADA POR**

**María del Carmen Caballero Treviño**

Bajo la dirección de la doctora

Beatriz Beltrán de Miguel

**Madrid, 2010**

**ISBN: 978-84-693-9257-7**

**© María del Carmen Caballero Treviño, 2010**

**TESIS DOCTORAL**

**M<sup>a</sup> DEL CARMEN CABALLERO TREVIÑO**



**PAPEL DEL COMEDOR ESCOLAR EN LA DIETA  
DE LA POBLACIÓN INFANTIL DE VILLANUEVA  
DE LA CAÑADA (MADRID)**

**Directora:**

**Beatriz Beltrán de Miguel**

**Departamento de Nutrición y Bromatología I (Nutrición)  
Facultad de Farmacia  
Universidad Complutense de Madrid**

**2010**

**TESIS DOCTORAL**

**PAPEL DEL COMEDOR ESCOLAR EN LA DIETA DE LA POBLACIÓN  
INFANTIL DE VILLANUEVA DE LA CAÑADA (MADRID)**

**M<sup>a</sup> DEL CARMEN CABALLERO TREVIÑO**

**Aspirante al grado de DOCTOR  
por la UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**

**DIRECTORA**



**Fdo: Dra. Beatriz Beltrán de Miguel**

**VºBº Director del Departamento**



**Fdo: Dr. Baltasar Ruíz-Roso Calvo De Mora**

Hasta llegar aquí, han sido muy numerosas las personas que me han prestado su ayuda y a las que quiero dar las gracias:

- Mi padre que me ayudó para que fuera farmacéutica.
- Antonio Doadrio López cuyas clases de química aún recuerdo.
- Manuel Gómez-Serranillos Fernández que me brindó todo su apoyo para compatibilizar quinto curso de carrera y la Tesina de licenciatura, lo cual me permitió tener acceso a una beca de Caja Madrid, y que me imbuyó la idea de hacer el doctorado.
- Fernando, Daniel y Paula.
- Beatriz Beltrán de Miguel.
- Carmen Cuadrado Vives.
- José Manuel Ávila Torres.
- Belén Torres Álvarez.
- Todo el Departamento de Nutrición y Bromatología I y II.
- Toda las personas con las que he mantenido una relación a los largo de los cursos que he permanecido en la Facultad haciendo este trabajo.

# ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN, HIPÓTESIS Y OBJETIVOS	
	INTRODUCCIÓN	3
	HIPÓTESIS	4
	OBJETIVOS	4
2.	SITUACIÓN BIBLIOGRÁFICA	
2.1.	LA ALIMENTACIÓN EN LA EDAD ESCOLAR	9
2.2.	REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES E INGESTAS RECOMENDADAS (IR) EN LA EDAD ESCOLAR	9
2.3.	OBJETIVOS NUTRICIONALES Y GUÍAS ALIMENTARIAS EN LA EDAD ESCOLAR	11
2.4.	HÁBITOS ALIMENTARIOS (HA) DE LA POBLACIÓN ESCOLAR	13
2.4.1.	Hábitos alimentarios de los niños	15
2.5.	PAPEL DEL CENTRO ESCOLAR EN LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS	18
2.6.	EL COMEDOR ESCOLAR	20
2.6.1.	Función educativa, alimentaria y nutricional del comedor escolar	20
2.6.2.	Historia del comedor escolar en Europa	21
2.6.3.	Normativas en el servicio de comedor escolar	33
3.	METODOLOGIA	
3.1.	ÁMBITO GEOGRÁFICO DEL ESTUDIO	47
3.2.	PARTE I. ESTUDIO ANALÍTICO	48
3.3.	PARTE II. ESTUDIO DESCRIPTIVO	50
4.	PARTE I. VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS	
4.1.	RESULTADOS	59
4.2.	DISCUSIÓN DE RESULTADOS	65
4.2.1.	Peso medio del menú servido	65
4.2.2.	Contenido energético medio de los menús analizados	66
4.2.3.	Contenido medio en macronutrientes de los menús analizados	67
4.2.4.	Perfil calórico de los menús analizados	69
4.2.5.	Perfil lipídico de los menús analizados	76
5.	PARTE II. ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN DE LOS MENÚS OFERTADOS	
5.1.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	82
5.1.1.	Primeros platos que componen el menú escolar	82
5.1.1.1.	Primeros platos cuyo ingrediente principal es pasta	84
5.1.1.2.	Primeros platos cuyo ingrediente principal son verduras y hortalizas	87
5.1.1.3.	Primeros platos cuyo ingrediente principal son legumbres	90
5.1.1.4.	Primeros platos cuyo ingrediente principal es arroz	93
5.1.1.5.	Primeros platos cuyo ingrediente principal son patatas	95
5.1.1.6.	Primeros platos cuyo ingrediente principal se incluye en el grupo de varios	98
5.1.2.	Segundos platos que componen el menú escolar	98
5.1.2.1.	Segundos platos cuyo ingrediente principal es carne	102
5.1.2.2.	Segundos platos cuyo ingrediente principal es pescado	104
5.1.2.3.	Segundos platos cuyo ingrediente principal es huevo	108
5.1.2.4.	Segundos platos cuyo ingrediente principal son precocinados	109
5.1.3.	Guarniciones de los segundos platos del menú escolar	111

## Continuación

5.1.3.1.	Guarniciones de los segundos platos de carne	112
5.1.3.2.	Guarniciones de los segundos platos de pescado	113
5.1.3.3.	Guarniciones de los segundos platos de huevo	115
5.1.3.4.	Guarniciones de los segundos platos de precocinados	115
5.1.4.	Presencia de algunos grupos de alimentos como ingrediente principal de primeros platos y guarniciones en el menú escolar	115
5.1.4.1.	Verduras y hortalizas	116
5.1.4.2.	Patatas	117
5.1.4.3.	Arroz y pasta	118
5.1.5.	Postres que componen el menú escolar	119
5.1.5.1.	Fruta	120
5.1.5.2.	Derivados lácteos	122
5.1.5.3.	Repostería	123
5.1.6.	Frecuencias mensuales para los grupos de alimentos ofertados en los menús. Comparación con las recomendaciones	124
6.1.	RESUMEN	132
6.2.	CONCLUSIONES	133
6.2.1.	Conclusiones de la parte I. Estudio analítico	133
6.2.2.	Conclusiones de la parte II. Estudio descriptivo	133
7.1.	BIBLIOGRAFÍA	138
8.	Anexos	
	Estudio analítico:	
	Diciembre 2005	I
	Mayo 2006	II
	Enero 2007	III
	Noviembre 2007	IV
	Abril 2008	V
	Estudio descriptivo:	
	Calendario escolar	1
	Primeros platos	2
	Segundos platos	32
	Postres	112

# **1. INTRODUCCIÓN, HIPÓTESIS Y OBJETIVOS**

## • INTRODUCCIÓN

En nuestra cultura la comida del mediodía constituye un componente importante de la dieta total, que incluye una gran variedad de alimentos y aporta alrededor del 30-35% de la ingesta energética diaria. Por otra parte, y debido a distintos factores relacionados con el nuevo estilo de vida familiar, cada vez más niños realizan esta comida en el colegio utilizando el servicio del comedor escolar, especialmente en las grandes ciudades, como queda reflejado en la Tabla adjunta. Tomando como base las estadísticas del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte (MEPSD) en los últimos ocho años, se constata un continuo crecimiento en el número de usuarios del servicio de comedor escolar en la Comunidad Autónoma de Madrid (CAM).

Tabla 1. Matriculados en Educación Primaria y Usuarios del Comedor Escolar en la CAM

CURSO	Matriculados	± % Variación	Niños usuarios	± % Variación	% Participación
1999/2000	311.220		130.733		42,0%
2000/2001	311.659	0,1%	139.521	6,7%	44,8%
2001/2002	315.041	1,1%	149.691	7,3%	47,5%
2002/2003	320.545	1,7%	153.792	2,7%	48,0%
2003/2004	325.775	1,6%	166.438	8,2%	51,1%
2004/2005	323.725	-0,6%	175.257	5,3%	54,1%
2005/2006	327.362	1,1%	186.188	6,2%	56,9%
2006/2007	336.788	2,9%	200.462	7,7%	59,5%
2007/2008	349.776	3,9%	215.955	7,7%	61,7%

FUENTE: Estadística MEPSD

Si a este dato se añade el hecho de que la oferta alimentaria del comedor escolar se dirige a un colectivo en periodo de crecimiento, que requiere un aporte importante de nutrientes, y en el que las carencias o excesos pueden perjudicar el desarrollo y la salud a corto y a largo plazo, se justifica que el control y seguimiento nutricional del menú servido en el colegio adquiera una importancia creciente en el campo de la promoción de la salud así como en la educación nutricional de los niños con el fin de favorecer la instauración de unos correctos hábitos alimentarios que perduren en la edad adulta.

La promoción de una alimentación saludable en las escuelas es motivo de un gran debate en el que están implicados padres, autoridades escolares, educadores en nutrición y salud y gobiernos. El primer paso para poder dar pautas o recomendaciones eficaces sobre la calidad del menú escolar, es conocer la realidad del mismo desde todos sus ángulos: higiénico, nutricional, gastronómico y educativo. Así, por ejemplo, desde el ángulo nutricional, la calidad del menú se valorará no sólo por su contenido en energía y nutrientes y la adecuación de éste a las recomendaciones (teniendo en cuenta que los aportes nutricionales de los menús escolares deberán ser completados con el resto de las comidas del día), sino que será necesario

valorarlo también según la variedad de alimentos que éste presenta y la forma de elaboración de los mismos.

El Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada, especialmente sensibilizado con la importancia de la alimentación en la salud de sus habitantes, a través del Consejo Municipal de Salud, constituyó en Diciembre de 2005 la Mesa de Salud Escolar donde están representados todos los centros docentes del municipio, y las Consejerías de Sanidad y Educación y cuyo objetivo es abordar, entre otras cuestiones, aquellas relacionadas con la alimentación y la nutrición, que pueden afectar a la población escolar como la obesidad y los trastornos del comportamiento alimentario, realizando estudios y actividades de promoción y prevención desde los centros educativos, dirigidos tanto a padres como a alumnos.

Entre las actividades realizadas en este ámbito está el seguimiento y valoración de los menús servidos en todos los colegios del municipio, que lleva realizándose, desde 2005, con la colaboración del colectivo de farmacéuticos de Villanueva de la Cañada al que se unieron, durante 2007 y 2008, investigadores del Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia (Universidad Complutense de Madrid).

#### • **HIPÓTESIS**

Los menús escolares deberían cumplir una triple función: nutritiva, alimentaria y educativa, como forma de:

- satisfacer los aportes nutricionales recomendados,
- contribuir a ampliar el abanico de alimentos y preparaciones culinarias conocidas y utilizadas en la alimentación de los usuarios,
- generar unos hábitos alimentarios promotores de salud.

Bajo esta convicción surge el programa de seguimiento en los comedores de los centros escolares de Villanueva de la Cañada puesto en marcha por el Ayuntamiento, incluido en su Plan Integral de Alimentación, en el que se adoptan las directrices de la estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad).

Esta Tesis pretende mostrar el papel que una intervención bien planificada tiene en la calidad de los menús escolares ofertados en los centros del citado municipio, desde el punto de vista alimentario y nutricional.

#### • **OBJETIVOS**

El objetivo de esta Tesis es estudiar la evolución de los menús ofertados, en los comedores escolares del municipio madrileño de Villanueva de la Cañada, en el periodo 2004-2008, desde la doble perspectiva alimentaria y nutricional. Con este fin el trabajo se estructura en dos partes bien diferenciadas:

Parte I.- Estudio analítico de 35 menús servidos en el periodo 2005-2008, a niños de primaria, en los siete colegios, del citado municipio, a partir del análisis químico de las muestras recogidas en las visitas a los comedores de los centros. Se estudia la evolución que se produce a lo largo de los años en lo que se refiere a:

- Peso medio de los menús.
- Contenido medio en energía.
- Contenido nutricional medio de hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
- Aportes medios de energía por los macronutrientes al contenido energético total del menú (perfil calórico) y de las distintas fracciones de grasas según su grado de saturación (perfil lipídico).

Parte II.- Estudio descriptivo de los menús ofertados en el mes de Noviembre del periodo 2004-2008 en los citados colegios, a partir de la información recogida en las hojas de menús que mensualmente proporcionan los centros. Se estudia la evolución, en el citado periodo, de los menús desde el punto de vista de los alimentos que integran los platos ofertados para determinar:

- La distribución por grupos de alimentos, a los que pertenece el ingrediente principal del plato, por año y día de la semana.
- La evolución en la oferta de platos según el ingrediente principal del mismo, las preparaciones culinarias y las guarniciones.
- La comparación de las frecuencias recomendadas, en el protocolo de valoración nutricional, de consumo mensual de los diferentes grupos de alimentos con las frecuencias obtenidas a partir de los menús ofertados.

A pesar de las diferencias evidentes, las dos partes presentan también varios puntos en común:

- Se realizan sobre los menús servidos (estudio analítico) y ofertados (estudio descriptivo) a los alumnos de primaria del municipio.
- Participan todos los centros escolares del mismo.
- Son estudios abiertos, permitiendo incorporar nuevos datos de cursos académicos futuros lo que proporcionará una información muy valiosa sobre la evolución de la oferta alimentaria y nutricional de los comedores escolares de esta localidad.

## **2. SITUACIÓN BIBLIOGRÁFICA**

## 2.1. LA ALIMENTACIÓN EN LA EDAD ESCOLAR

La edad escolar abarca desde los 6 años hasta el inicio de la adolescencia, generalmente hacia los 12 años, aunque este momento puede variar de un individuo a otro dadas las diferencias fisiológicas entre sexos (Marti-Henneberg C y Capdevilla F, 2001).

Durante esta etapa resulta clave una alimentación correcta que satisfaga las importantes necesidades de energía y nutrientes que requiere el organismo del niño, en continuo crecimiento y maduración. Los niños, por tanto, constituyen uno de los grupos más vulnerables desde el punto de vista nutricional.

Con los conocimientos actuales se puede decir que una alimentación correcta en este grupo incluye, entre otras condiciones:

- a) La realización de 4 ó 5 comidas, como forma de conseguir una distribución energética adecuada a lo largo del día (Aranceta J y col, 2002; Serra L y Aranceta J, 2006). Así, en nuestro país se recomienda generalmente que el aporte calórico a lo largo del día reproduzca el siguiente esquema:

Desayuno	25% de la energía total consumida
Comida	35% de la energía total consumida
Merienda	10% de la energía total consumida
Cena	30% de la energía total consumida

Figura 2.1. Distribución calórica por comida

- b) El consumo de la mayor variedad posible de alimentos en distintas formas de preparación culinaria, con el objeto de asegurar los requerimientos nutricionales, para conseguir una buena salud, un crecimiento armónico, un rendimiento adecuado y un mayor bienestar y calidad de vida (Requejo AM y Ortega RM, 2000; Story M y col, 2000).
- c) El consumo de la cantidad adecuada de alimentos, suficiente para cubrir las necesidades establecidas (en función del sexo, la edad, la velocidad de crecimiento, la actividad física, etc.), evitando los excesos en la ingesta que pueden favorecer el sobrepeso y la obesidad infantil, gran problema actual de salud pública. (Mataix J y Alonso M, 2009). En este sentido, la incorporación a la dieta de alimentos de alta densidad de nutrientes podría ayudar a evitar estos excesos energéticos (American Academy of Pediatrics, 2003).

## 2.2. REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES E INGESTAS RECOMENDADAS (IR) EN LA EDAD ESCOLAR

El término Requerimiento Nutricional se define como la cantidad mínima de un determinado nutriente que necesita un individuo para el mantenimiento de un buen estado de salud y, en el caso de niños y adolescentes, para procurar también un correcto crecimiento.

Los Requerimientos Nutricionales que tienen carácter individual, y en la población infantil varían fundamentalmente en función de la velocidad de crecimiento y del ejercicio físico (Mataix J y Alonso M, 2009) son la base para el establecimiento de las Ingestas Recomendadas

(IR), entendidas como “niveles de ingestas de nutrientes esenciales que, sobre la base de conocimientos científicos actuales, se juzgan adecuadas para mantener los requerimientos nutricionales de prácticamente todas las personas sanas, en un grupo de características dadas” (Food and Nutrition Board, 1989). Normalmente cada país establece sus propios valores de referencia (expresados en cantidades de nutrientes por persona y día), teniendo en cuenta las características de su población.

	Niños/as		Niños		Niñas	
	4-5 años	6-9 años	10-12 años	13-15 años	10-12 años	13-15 años
Energía (kcal)	1.700	2.000	2.450	2.750	2.300	2.500
Proteína (g)	30	36	43	54	41	45
Calcio (mg)	800	800	1.000	1.000	1.000	1.000
Hierro (mg)	9	9	12	15	18	18
Zinc(mg)	10	10	15	15	15	15
Magnesio (mg)	200	250	350	400	300	330
Fósforo (mg)	500	700	1.200	1.200	1.200	1.200
Tiamina (mg)	0,7	0,8	1,0	1,1	0,9	1,0
Riboflavina (mg)	1,0	1,2	1,5	1,7	1,4	1,5
Ácido fólico (µg)	200	200	300	400	300	400
Vitamina C (mg)	55	55	60	60	60	60
Vitamina A (µg)	300	400	1.000	1.000	800	800
Vitamina D (µg)	10	5	5	5	5	5
Vitamina E (µg)	7	8	10	11	10	11

Figura 2.2. Tabla de Ingestas Recomendadas españolas para grupos en edad escolar (4-15 años) (Moreiras O y col, 2009)

En España, G. Varela en el libro: “La Nutrición de los españoles. Diagnóstico y recomendaciones” publicado en 1971, explicaba los procedimientos seguidos para el cálculo de las IR en población española. Las primeras recomendaciones españolas, propiamente dichas, se publican en 1985, por parte del Departamento de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid (Varela G, 1985). Estas recomendaciones fueron revisadas y ampliadas en 1998 (Moreiras O y col, 1998), realizándose la última actualización en 2006 (Moreiras O y col, 2006), que se mantiene todavía vigente, en la última edición de 2009, que publica los valores de ingestas recomendadas y las tablas de composición de alimentos, en su decimotercera edición (Moreiras O y col, 2009) (Figura 2.2.). En la actualidad en nuestro país coexisten distintas tablas de ingestas recomendadas elaboradas por grupos de investigación nacionales (Ortega RM, 2004) o distintas sociedades científicas del ámbito nutricional (SENC, 2001).

Al igual que ha ocurrido en otros países, en España, las IR tradicionales han de ir siendo sustituidas por los nuevos valores de referencia de ingestas poblacionales: las Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) (García-Gabarra A, 2006). Las IDR son un nuevo concepto que hace referencia a la cantidad de un nutriente que debe contener la dieta no sólo para prevenir las enfermedades deficitarias, sino también para reducir las enfermedades crónicas y conseguir una salud óptima, aprovechando el potencial máximo de cada nutriente. Las DRI comprenden hasta 4 tipos de valores de referencia de ingestas nutricionales con distintas utilidades (ej. planificación de dietas y evaluación del estado nutricional): Requerimiento Medio Estimado,

Ración Dietética Recomendada, Ingesta Adecuada y Nivel de Ingesta Máxima Tolerable (Food and Nutrition Board, 1998).

La Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), con el objetivo de obtener unos valores de IDR propios, aplicables a la población española, procedió en 2007 a la creación de un «Comité de Expertos». Como fruto, entre otros (Cuervo M y col, 2009) de la primera fase de trabajo de dicho comité se ha publicado recientemente una propuesta de valores IDR para la población española (Martinez A y col, 2010) que ha de ser convenientemente revisada y discutida en un futuro próximo antes de su aprobación oficial.

### **2.3. OBJETIVOS NUTRICIONALES Y GUÍAS ALIMENTARIAS EN LA EDAD ESCOLAR**

El gran desarrollo científico de la nutrición actual, especialmente en su relación con la consecución de la salud en la comunidad, ha obligado a establecer los denominados Objetivos Nutricionales cuya finalidad es la promoción de la salud, reduciendo las enfermedades crónicas no transmisibles o degenerativas, relacionadas con la alimentación. Los Objetivos Nutricionales no sustituyen ni se subordinan a las IR, aunque sí las complementan.

Para el establecimiento de los Objetivos Nutricionales, se parte del conocimiento de los hábitos alimentarios de la población a los que van a ser dirigidos. El objetivo que se marque debe ser alcanzable con modificaciones aceptables de los hábitos alimentarios, por lo que a veces se han de establecer objetivos nutricionales intermedios. Mientras las IR se establecen por grupos de edad, sexo y situación fisiológica, los objetivos nutricionales suelen ser idénticos para toda la población (Piédrola G, 2008).

En la figura 2.3. se muestran los Objetivos Nutricionales para la población española, establecidos por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC, 2001).

Las Ingestas Recomendadas y los Objetivos Nutricionales constituyen la base para elaborar las Guías alimentarias y dietéticas, cuya finalidad es traducir a alimentos que conoce la población, los datos de necesidades dietéticas formuladas científicamente y expresadas numéricamente en términos de energía y nutrientes.

Las Guías Dietéticas representan, por tanto, la forma práctica de cubrir las necesidades nutricionales, marcadas científicamente, a través de recomendaciones y consejos comprensibles en su expresión y fáciles en su ejecución, adaptadas al lenguaje y demás características de la población o subgrupo de ésta a la que van dirigidos. En muchas ocasiones estas guías van acompañadas de representaciones gráficas de distinto tipo (ej. en forma de pirámide de la alimentación, rombos...) símbolos visuales diferentes encaminados a facilitar aun más el entendimiento y aprendizaje de los consejos que se proponen. Las representaciones gráficas pueden resultar especialmente útiles en la población infantil. Como ejemplo, en la figura 2.4. se representa la Guía Dietética para la población infantil y juvenil de la SENC (2001).

	Objetivos Nutricionales intermedios (a)	Objetivos Nutricionales finales (b)
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	<25	21-23
Proteína	<13%	<10%
Grasas totales (% energía)	<35%	30-35%
A.G saturados	<10%	7-8%
A.G. monoinsaturados	20%	15-20%
A.G poliinsaturados	5%	5%
n-3		2 g ácido linoléico 200 mg DHA
Hidratos de carbono totales (% energía)	>50%	50-55%
Fibra alimentaria	>22 g/día	>25 g/día
Colesterol	<350 mg/día	<300 mg/día
Folatos	>300 ug/día	>400 ug/día
Sodio (sal común)	<7 g/día	<6 g/día
Calcio	≥800 mg/día	≥800 mg/día
Yodo	150 ug/día	150 ug/día
Flúor	1 mg/día	1 mg/día

a) Corresponde fundamentalmente con el percentil 75 ó 25 según la circunstancia (favorable o desfavorable) de los estudios poblacionales de nutrición realizados en España, o bien cuando se trata de micronutrientes a valores nutricionales de referencia.

b) Objetivos Nutricionales finales, de acuerdo a la evidencia científica actual y en base a los valores nutricionales de referencia.

DHA: ácido docosahexaenoico.

Figura 2.3. Objetivos Nutricionales para la población española: Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC, 2001)

El hecho de que en la etapa escolar se afiancen los principales hábitos alimentarios, que persistirán a lo largo de toda la vida, exige un cuidado especialísimo de la alimentación en estos primeros años de existencia (Aranceta J y col, 2004; Moreiras O y col, 2005; Mataix J, 2009) y justifica la numerosa oferta de Guías Alimentarias diseñadas para este grupo de población, entre las que se citan, únicamente, a modo de ejemplo:

- El Consejo Europeo de Información sobre la alimentación (The European Food Information Council, EUFIC) publica diez recomendaciones fundamentales para niños y adolescentes (EUFIC, 2006) que inciden en la variedad de los alimentos a ingerir, consumo de frutas y verduras, así como de carbohidratos junto con la limitación de las grasas y la necesidad de hacer ejercicio.
- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) dentro de las acciones de la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad física y Prevención de la Obesidad) publicó en 2005 un libro dirigido a padres y educadores “La alimentación de tus niños”, sobre la alimentación infantil, en cuyo epílogo hace hincapié en la necesidad de una dieta que incluya alimentos de todos los grupos, resaltando el papel de los padres en la formación de los hábitos alimentarios de sus hijos y de un estilo de vida saludable (AESAN, 2005).



Figura 2.4. Ejemplo de Guía dietética para la población infantil y juvenil (SENC, 2001)

- También desde la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en 2008 se promueve, con la financiación del Ministerio de Sanidad y Consumo, la publicación de la Guía de Comedores Escolares del programa Perseo (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad), fruto de la colaboración de expertos de la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS) (Ávila JM y col, 2008). Este programa se dirige a la población escolar de educación primaria favoreciendo la adquisición de hábitos alimentarios saludables, que ayuden a prevenir la obesidad infantil.

Los contenidos de las diferentes guías alimentarias infantiles coinciden en un mensaje central: los niños tienen que comer de todo, evitando los excesos. La diversificación de la dieta favorece la obtención de la suficiente cantidad de nutrientes para cubrir los requerimientos.

## 2.4. HÁBITOS ALIMENTARIOS (HA) DE LA POBLACIÓN ESCOLAR

El niño a medida que crece y se desarrolla física, psíquica y socialmente va adquiriendo sus hábitos alimentarios, que van a influir, ya desde el primer momento, en su estado de salud.

Antes de centrarse en la infancia parece obligado repasar lo que se entiende por Hábitos Alimentarios y los diferentes factores que influyen en su desarrollo.

La definición de Hábitos Alimentarios se ha ido modificando con el paso del tiempo, y así mientras que para Yudkin, es “el conjunto de los alimentos seleccionados por un individuo en un momento dado y que constituyen su dieta total” (Yudkin J, 1977), para Moreiras se consideran como: “manifestaciones recurrentes del comportamiento relacionado con el alimento, por las cuales un individuo o un grupo de ellos prepara y consume alimentos, directa

o indirectamente como parte de prácticas culturales, sociales y religiosas” (Moreiras O y Cuadrado C, 2000).

Son muchos los factores que intervienen en los Hábitos Alimentarios pudiéndose clasificar en:

- **Fisiológicos:** comprenden, entre otros, las necesidades nutricionales, la herencia genética, la presencia de alergias, dietas terapéuticas y de adelgazamiento, el estado de salud y el apetito. En la actualidad, destaca la creciente importancia que se concede a la imagen corporal con cánones de belleza de extrema delgadez lo que al actuar como factor determinante en la elección de alimentos la reduce a motivos puramente estéticos, en muchos casos.
- **Físicos:** pueden ser factores geográficos (tipo de suelo, clima de la zona, agua, etc.) relacionados con la disponibilidad del alimento, lo que es un factor necesario para su elección y consumo, aunque no suficiente, y así, precisamente por estar al alcance de la mano a veces puede ser objeto de rechazo debido a la monotonía alimentaria que implica (Moreiras O y Cuadrado C, 2000). Otro factor físico que condiciona el consumo de alimentos es la estacionalidad, cuando la producción está asociada al clima (alimentos de temporada), hecho que en los países industrializados se ha visto en muchos casos superado, dando paso a una oferta que permite consumir de todo a lo largo del año.
- **Económicos.** La importancia de estos factores es innegable si pensamos que para consumir un alimento hay que comprarlo y por tanto necesitamos medios. Con poco dinero la ingesta puede ser deficiente, pero el mayor nivel de ingresos no siempre conduce a una mejor calidad de la dieta. En este apartado, debemos diferenciar entre el gasto en alimentación y el precio de los alimentos. La tendencia actual es de aumento del gasto absoluto dedicado a la alimentación, mientras que disminuye el porcentaje de los mismos con respecto a los gastos totales. Este porcentaje, denominado coeficiente de Engels, se utiliza como indicador de nivel de vida. En los países desarrollados va disminuyendo año tras año hasta alcanzar valores inferiores al 20%. Según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) en el panel de consumo correspondiente al 2008, los gastos en alimentación en España suponen el 14,5% de los gastos del hogar, cifra inferior al 18%, registrado en 2006.
- **Socioculturales y relacionados con los nuevos estilos de vida.** Son los que quizás más influyen actualmente en los cambios que ha experimentado el patrón alimentario de la población. Entre ellos podemos citar la tradición, como factor de mantenimiento de los hábitos alimentarios (Scaglioni S y col, 2008), la influencia de las distintas religiones (Contreras J, 2007), los avances tecnológicos en la industria con alimentos elaborados más fáciles de preparar y consumir que los productos frescos (Graeme A y Smith TE, 2002) en respuesta a la mayor necesidad y dependencia de productos cómodos que ha traído consigo la participación de la mujer en el mercado laboral, con un aumento de los ingresos pero menos tiempo para comprar y cocinar; la educación nutricional, aunque en la práctica, no siempre se traduce en una mejora de los hábitos alimentarios (Martín E, 2007) y la publicidad en televisión donde los anuncios de alimentos más habituales, no son siempre los más saludables.

### 2.4.1. Hábitos alimentarios de los niños

Desde el primer momento en que el bebé empieza a ingerir alimentos, se inicia un aprendizaje que establecerá las bases de sus hábitos de alimentación a lo largo de la vida. “La infancia es, por ello, un periodo crucial para actuar sobre la conducta alimentaria, ya que las costumbres adquiridas en esta etapa van a ser determinantes del estado de salud del futuro adulto” (AESAN, 2005).

En los seres humanos el comportamiento alimentario tiene una faceta innata y otra adquirida mediante repetición de actos. Así, los niños de manera natural prefieren los sabores dulces y un poco salados, rechazando los ácidos y amargos (Birch L y Fisher J, 1995). Aprender a comer, como cualquier otro aprendizaje, supone una disciplina que tiene su inicio en los primeros años de vida y en la que están implicados en primer lugar familia y escuela, pero también la sociedad, apoyando la labor educativa que ambas desarrollan (López-Nomdedeu C, 2002).

Los hábitos de alimentación aprendidos en la etapa escolar se conservan toda la vida y se transmiten de una generación a otra y pueden verse influidos, y no siempre de manera positiva, por múltiples factores en lo que constituye el entorno social del niño, entre los que destacan:

#### a) *La familia*

Los niños crecen en un entorno familiar en el que se consume una dieta determinada que condicionará sus gustos y aversiones. Según Birch, cuanto más restrictiva en alimentos sea esa dieta, más difícil le resultará al niño poder alimentarse fuera de su entorno y más probabilidades de futuros problemas nutricionales habrá mientras que, por el contrario, cuanto más variada sea la dieta que se le ofrece al niño en el hogar, más fácil le resultará adaptarse a otros entornos y mantener una alimentación equilibrada (Birch L y Fisher J, 2000).

El niño tiende a repetir los comportamientos que ve en sus padres y hermanos mayores. Como consecuencia de este espíritu imitativo, las prácticas alimentarias de los padres afectarán al gusto y a las aversiones infantiles. Así, en un estudio de Fisher y col, se observó que la ingesta de frutas y verduras en niñas de cinco años de edad se relacionaba con la ingesta de frutas y verduras de sus padres (Fisher J y col, 2002). En la misma línea, se inscribe un reciente estudio norteamericano que muestra que es posible guiar la futura dieta si se empieza a trabajar desde los primeros años; todo empieza por la madre. La investigación afirma que la preferencia de los niños hacia un alimento determinado depende directamente de los gustos de la madre, siempre y cuando el niño haya sido amamantado de forma natural y, por tanto, haya estado expuesto a todo aquello que agrada a la madre a través del líquido amniótico antes de nacer y de la leche durante la lactancia. El artículo dice: “si usted quiere que a su bebé le gusten las frutas y las verduras además de ofrecerle bastantes opciones para que las pruebe mientras lo va introduciendo al mundo de los alimentos sólidos, procure ingerir bastantes frutas y verduras durante el embarazo y la lactancia para transmitirle la preferencia por estos alimentos saludables” (Forestell C y Mennella J, 2007). Y es que según Connie Diekman,

presidenta de la American Dietetic Association y directora de nutrición universitaria de la Universidad de Washington en St.Louis: "la mejor manera de desarrollar el gusto por algo es probarlo varias veces".

Parece que la influencia de la familia, es mayor en los primeros años de vida. Así por ejemplo, según un estudio realizado en escuelas primarias y secundarias de Japón, Kusano-Tsunos y col., señalan que comer en familia influye más en la calidad y la variedad de los alimentos ingeridos por los niños de educación primaria que en la de los de secundaria (Kusano-Tsunoh A y col, 2001). En este sentido, la desaparición de la tradicional "comida familiar", constituye uno de los aspectos que más negativamente está influyendo en el proceso de transmisión de hábitos alimentarios saludables que deben llevar a cabo los padres.

Otro aspecto que deben tener presente los padres, es que no le corresponde al niño la elección de los alimentos, sino sólo la cantidad a consumir (Satter E, 1995), siendo aconsejable dialogar y explicar que aunque no hay alimentos buenos ni malos, hay algunos que debemos consumir de manera ocasional y otros diariamente, como forma de evitar el efecto indeseado que las restricciones de ciertos alimentos apetitosos pueden producir a corto o a medio plazo (efecto rebote). En este sentido, se ha observado que los padres con más problemas para controlar su propia ingesta imponen más restricciones a sus hijos, creando unos pseudo regímenes dietéticos tempranos que llegan a constituir, en realidad, un factor de riesgo para el desarrollo de obesidad y trastornos alimentarios (Birch L y Fisher J, 1998).

#### b) *Los amigos*

El niño en edad escolar sale del círculo familiar y se abre a la influencia de otros niños, también en los aspectos relacionados con la elección de los alimentos; la alimentación cobra una nueva dimensión social que condiciona y establece nuevos patrones alimentarios, en su dieta habitual.

En esta etapa adquiere mayor importancia el consumo de golosinas y aperitivos, productos dulces y salados, de formas y sabores diversos, en general con escaso valor nutricional y alto aporte calórico. Éstos tomados sin control, lejos de completar las necesidades nutricionales de este colectivo, pueden desequilibrar la dieta y producir falta de apetito en las comidas principales, por su notable aporte de grasas y/o azúcares (Templeton S y col, 2005).

Otro factor que comienza a influir en los hábitos alimentarios del escolar son los locales de comida rápida con su oferta de hamburguesas, perritos calientes, sándwiches, etc., cuyo denominador común es: preparación sencilla, consumo fácil y saciedad inmediata, ocupando un puesto importante en sus preferencias a la hora de celebraciones y comidas de fin de semana. Como es sabido, el consumo esporádico de este tipo de comidas, dentro de una dieta variada, no presenta mayores problemas; lo inadecuado es su ingesta reiterada habitual, que propicia la adquisición de hábitos alimentarios incorrectos y que a su vez dificultan el equilibrio nutricional, favoreciendo las deficiencias de algunos nutrientes (Bowman SA y col, 2004).

c) *La escuela*

En el desarrollo de las actividades de promoción de la salud, la escuela es un entorno fundamental. En este sentido dado que para conseguir una alimentación saludable son precisos unos conocimientos básicos, la educación nutricional es una materia imprescindible en la formación de los escolares.

Esta vertiente educativa de la escuela se desarrolla en dos ámbitos: aula y comedor escolar.

El comedor escolar adquiere una doble importancia por su influencia en los hábitos alimentarios y también en el estado nutricional de los niños dado que, muchos de ellos, realizan en él la comida principal del día, cinco días a la semana, durante los meses del curso escolar (Moreiras O y col, 2005). Este aspecto se desarrollará a continuación.

d) *La televisión y otros medios de comunicación*

No cabe duda de que los niños se encuentran bajo la influencia de los medios de comunicación; por ejemplo se calcula que los niños españoles ven una media de 2 horas y 30 minutos diarias de televisión, lo que supone que durante ese periodo, un niño entre cuatro y doce años observa unos 54 anuncios publicitarios, según un estudio realizado por La Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (CEACCU, 2004).

La capacidad de persuasión de la publicidad es tan reconocida que para controlarla se han elaborado numerosas normativas y acuerdos de autorregulación voluntarios, entre los que cabe destacar “El código de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud” (Código PAOS) que entró en vigor el 15 de septiembre de 2005. Este código promovido por la FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas) e inscrito dentro del marco de la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) lanzada por el Ministerio de Sanidad y Consumo para disminuir la prevalencia de la obesidad, tiene como finalidad establecer un conjunto de reglas que guíen a las compañías adheridas, en el desarrollo, ejecución y difusión de sus mensajes publicitarios dirigidos a menores.

En un estudio realizado para valorar la publicidad de alimentos dirigida al público infantil, antes de la aprobación del Código PAOS (2005) y después de su puesta en marcha (2007), se llegó a la conclusión de que su aplicación no ha tenido mucha repercusión sobre la cantidad y la calidad de los anuncios de alimentos destinados al público infantil. Después de analizar los contenidos de dichos anuncios, dirigidos a niños con edades comprendidas entre los 3 y los 12 años, y los tiempos de emisión destinados a los mismos mediante la observación directa de la programación infantil en televisión, se concluyó que la mayoría de los productos ofertados eran dulces, *fast-food*, cereales azucarados, aperitivos salados y refrescos, es decir, alimentos que frecuentemente coinciden en su alto contenido energético y bajo valor nutritivo, por lo que no son los más adecuados para una buena dieta (Menéndez RA y Franco FJ, 2009).

Resultados similares mostró un estudio de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), sobre publicidad en televisión, donde se constató que uno de cada cuatro anuncios era de comida, siendo los alimentos más publicitados (46%) los de pastelería, yogures y postres lácteos, cuyos análisis muestran un elevado aporte de grasas saturadas, azúcar y/o sal, siendo emitidos, la mayoría de ellos, en horario infantil influyendo negativamente en los hábitos nutricionales de la población. La leche, las pastas, el arroz o las legumbres, componentes fundamentales de la dieta mediterránea, no alcanzan entre todos, el 4% de los anuncios (OCU, 2009).

Según un estudio de Robinson y col, las marcas pueden influir más en las preferencias de los niños que el propio sabor del alimento; los investigadores demostraron cómo niños menores de ocho años preferían el sabor de un alimento cuya marca les resultaba familiar antes que otro sin ninguna identificación. Los pequeños participantes en el experimento prefirieron el sabor de la leche e incluso de zanahorias naturales presentadas en envoltorios de McDonald's, antes que las mismas sin envases identificativos. Además, entre los tres y los cinco años de edad el hecho es más notorio. Los mismos investigadores reseñan en sus resultados que el número de niños afectados por las estrategias publicitarias estaba directamente correlacionado con el número de aparatos de televisión que había en sus casas (Robinson TN y col, 2007).

Los Hábitos Alimentarios condicionan la ingesta del niño y, por tanto, van a influir en su estado nutricional lo que lleva a plantear la necesidad de intervenir en todos aquellos ámbitos familiares, sociales, escolares, medios de comunicación etc., que tienen una marcada influencia en sus patrones alimentarios.

## **2.5. PAPEL DEL CENTRO ESCOLAR EN LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS**

El hecho de que cada vez se sale del medio familiar al medio escolar a edades más tempranas, implica que la responsabilidad de la familia en la formación de hábitos alimentarios se va a ver compartida, en mayor medida con la escuela, donde se realizará una de las comidas más importantes del día y durante un tiempo más dilatado (hasta los 16 años al menos) (López-Nomdedeu C, 2002).

La escuela constituye el medio idóneo para poder llevar a cabo un programa de educación alimentaria. En ella se puede ayudar al niño a adquirir unos conocimientos, hábitos y actitudes positivas de manera gradual y sistemática. Por una parte, el centro escolar es el medio que acoge la totalidad de la población durante la etapa de la enseñanza obligatoria y por otra, porque reúne a una parte considerable de los adolescentes en una etapa crucial de su vida en la que se está formando su personalidad y todavía están a tiempo para cambiar e incorporar nuevos hábitos de salud.

Al mismo tiempo, el equipo docente, además de impartir los conocimientos adecuados para cada etapa, también puede contribuir en la modificación de las conductas y ser pieza clave en la educación nutricional tanto de los niños como de las familias.

La importancia decisiva de la educación nutricional desde etapas tempranas de la vida como medio de promoción de la salud es ampliamente reconocida. La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) en los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), subraya que la Educación Nutricional es clave para desarrollar el conocimiento y la motivación necesarios para tener una buena alimentación especialmente para las familias con escasos recursos (FAO, 2005).

Desde 1990 han surgido diversas iniciativas de ámbito europeo auspiciadas por organizaciones como el Consejo de Europa, la Comisión Europea y la Oficina Regional para Europa de la OMS (Organización Mundial de la Salud) con el fin de diseñar estrategias y guías que faciliten la implantación de la Educación Nutricional en el medio escolar (Serra L y col, 2006).

La Educación Nutricional en el medio escolar (Pérez C y Aranceta J, 2003) debería abarcar entre otros los siguientes contenidos:

- Conocimiento de los grupos de alimentos según sus características nutricionales, que capacite a los alumnos para valorar los mismos por los beneficios que éstos les pueden aportar, lejos de valores comerciales añadidos.
- Conocimiento de los procesos que sigue el alimento desde su origen hasta el consumo, mediante diferentes mecanismos, entre los que figuran: visitas didácticas a granjas, huertos, puertos pesqueros, mercados, industrias, etc.
- Enseñanza de las características básicas de una alimentación equilibrada mediante diferentes herramientas adaptadas a la edad.
- Destacar la importancia de una buena distribución de los alimentos durante el día, dando especial importancia al desayuno, completo y variado, que, según la evidencia actual disponible, se relaciona con un mayor rendimiento intelectual en la escuela, especialmente en niños en situaciones de riesgo nutricional y con una reducción de los fracasos y el absentismo (Meyer AF y col, 1989). La alimentación del niño/a en la edad escolar exige un desayuno completo como forma de empezar el día (Taras H, 2005).
- Realizar actividades para mejorar la autoestima y la imagen corporal positiva (Dixey R y col, 1999).
- Enseñar a disfrutar del acto de comer. No se come sólo por salud, aunque sea éste el objetivo prioritario, sino también por placer (Ansón R y Varela G, 2007). El tiempo en el comedor escolar debería ser una experiencia grata que constituya una oportunidad de poner en práctica lo aprendido en las aulas, a la vez que brinda la ocasión de experimentar con nuevos alimentos y practicar las habilidades sociales.
- Realizar actividades para una buena compra: lectura del etiquetado, reconocimiento de productos frescos, etc. que contribuyan a la creación de consumidores informados.

Todas estas propuestas se tratan con diferentes estrategias educativas propias y adaptadas a las características de los niños: incorporando el juego, los títeres, las encuestas, las representaciones teatrales (Perry CL y col, 2002), las dinámicas de grupos, las visitas, las prácticas culinarias, la realización de trabajos manuales, el debate y las nuevas tecnologías como Internet, creando oportunidades de aprendizaje interactivo (DiSogra L y Glanz K, 2000).

En definitiva, es muy importante que el niño crea en la necesidad de modificar su conducta alimentaria y que sea consciente de las repercusiones negativas que puede tener si se alimenta de forma incorrecta. Ello implicaría que la Educación Nutricional formara parte de los planes de estudios para todas las edades, desde las primeras etapas, extendiéndose al entorno familiar, dada su contribución en la creación de hábitos saludables.

## **2.6. EL COMEDOR ESCOLAR**

### **2.6.1. Función educativa, alimentaria y nutricional del comedor escolar**

Mientras que en el pasado la alimentación de la escuela pretendía paliar las carencias y la desnutrición de los escolares, en la actualidad, el objetivo se amplía también a optimizar su estado de salud, que según la definición de la OMS, se entiende como el estado de completo bienestar físico, mental y social, y no sólo ausencia de enfermedad o invalidez (Organización Mundial de la Salud, 1983).

En nuestro país, la alimentación colectiva en el marco de los centros de enseñanza ha cumplido a lo largo del tiempo una doble función: aportar la comida principal a los alumnos pertenecientes a familias con escasos recursos económicos y ofertar también esta prestación a los alumnos cuyo domicilio quedaba alejado del centro docente (López-Nomdedeu C, 2001).

En España, el comedor escolar es un servicio complementario que presta la administración educativa, y cuya existencia contribuye a una mejora de la calidad de la enseñanza (Consejería de Educación. Comunidad de Madrid).

Al comedor escolar en la actualidad se le asigna:

- Una función educativa como elemento importante en la adquisición de hábitos alimentarios que contribuyan al desarrollo y promoción de la salud, y
- una función alimentaria, y nutricional.

El hecho de que los niños, cada vez más precozmente escolarizados, a causa de la actividad laboral de sus padres, se vean obligados a realizar la comida del mediodía en el comedor escolar, ha determinado que la dimensión de suministro alimentario que desempeñaban los mismos, se haya visto ampliamente superada por la incorporación de las comidas escolares al proceso educativo de la escuela (Aranceta J y Perez C, 2006) dando lugar a que una parte muy importante de la Educación Nutricional infantil suceda, precisamente en esas tempranas edades, en pleno desarrollo educacional psicomotor y social, no en la familia, sino en el comedor del centro educativo correspondiente (Moreiras O y col, 2005; Gutiérrez L y Pinto JA, 2007).

Por otro lado, la edad escolar es un período de crecimiento y desarrollo en el que la ingesta nutricional desempeña un factor condicionante muy importante. Este grupo de población, por tanto, se configura como un grupo vulnerable (Aranceta J, 2001). Al comedor escolar se le asigna una función nutricional como suministrador de aportes suficientes

desde el punto de vista cuantitativo y cualitativo con el objetivo de satisfacer las necesidades de todos los usuarios. A pesar de los avances favorables en la situación socioeconómica de la mayor parte de los ciudadanos en nuestro entorno, todavía existen ámbitos en los cuales la ración aportada en los comedores escolares es vehículo de aportes de seguridad para aquellos nutrientes que pudieran estar a riesgo de ingesta inadecuada con las raciones domésticas.

En resumen, el comedor escolar ha pasado a ser un elemento determinante en la adquisición de hábitos nutricionales saludables del niño y del adolescente durante su larga etapa de estancia colegial, imponiéndose la necesidad de fomentar menús equilibrados y adaptados a las necesidades de los menores que contribuyan a prevenir problemas de salud en el momento presente y reduzcan el riesgo de desarrollar enfermedades en etapas posteriores de la vida (Birch L y Fisher J, 1998; Store M y col, 2000).

### **2.6.2. Historia del comedor escolar en Europa**

El establecimiento de programas de alimentación infantil sobre bases caritativas, unido a la enseñanza aparece en Europa en las postrimerías del siglo XVIII y comienzos del XIX.

En 1790 Benjamín Thompson (conde de Rumford) inició en Munich, Alemania, un programa combinado de enseñanza y alimentación para niños hambrientos y vagabundos. El alimento servido a los niños consistía en una sopa a base de patatas, cebada y guisantes (Sopa Rumford), que no incluía carne dado su elevado coste y la carencia de una financiación adecuada para sus proyectos. Esto le llevó a centrar sus esfuerzos en el desarrollo de comidas que proporcionaran la mejor nutrición al menor coste, diseñando dietas equilibradas para los pobres.

Muchos países le requirieron para desarrollar la alimentación colectiva estableciendo programas en Inglaterra, Escocia, Francia y Suiza. En Londres, por ejemplo, se consigue alimentar a 60.000 personas diariamente con la citada "Sopa Rumford". La magnitud de la obra emprendida le impulsó a desarrollar instalaciones más eficientes en la preparación de las comidas, acreditándole como inventor de la olla de doble cocción (baño maría), una cocina económica y una cafetera de goteo (Gunderson GW, 2009).

En Inglaterra, John Pounds, zapatero de Portsmouth, en 1818 comenzó a enseñar a niños pobres de forma gratuita suministrándoles alimentos. Además de la lectura y la aritmética, John dio lecciones sobre cocina, carpintería y zapatería. Después de su muerte, Thomas Guthrie ayudó a promover la idea de Pounds para los niños necesitados, y comenzó una escuela caritativa en Edimburgo. El sheriff Watson estableció otra en Aberdeen (Escocia) que, si bien en 1841 era sólo para muchachos, daría paso en 1843 a una para muchachas y a una mixta en 1845. Más de 200 escuelas gratuitas para los niños pobres se establecieron en Gran Bretaña durante los siguientes ocho años.

En Francia Víctor Hugo mientras que estaba exiliado en Guernesey en 1865, aportaba fondos para las comidas calientes de los niños de una escuela próxima. Seis años más tarde, "La Sociedad Popular para cocinas en las escuelas públicas" se estableció en Angers, Francia.

El objetivo era suministrar comidas en la escuela a los niños que no podían pagar, cobrándose dos centavos al resto. En 1867 Duray, ministro de Instrucción Pública, había solicitado una atención especial a la nutrición de los niños, lo que condujo a establecer programas de almuerzo en la escuela para los niños necesitados en cerca de 464 lugares.

Ya en las postrimerías del siglo XIX, ante la realidad de una infancia hambrienta y carente de lo más indispensable, con un nivel de absentismo escolar considerable, se plantea la necesidad de ofrecer un plato de comida caliente como señuelo para atraerlos a la escuela, surgiendo así las CANTINAS ESCOLARES que pueden considerarse el antecedente del comedor escolar como suministrador de la comida de mediodía a los niños que asistían a la escuela.

Se intenta que su acción abarque el mayor número posible de escuelas y, así mismo, de niños beneficiarios, centrando sus objetivos más en la cantidad que en la calidad, debido en gran medida a la limitación de recursos económicos en que se sustentaba.

Un breve repaso por las diferentes ciudades europeas nos dará una idea de la importancia que la cantina escolar adquirió realizando una labor que iba más allá del suministro de alimentos y de ahí la gran difusión alcanzada a lo largo de la primera mitad del siglo XX.

En Francia, la ciudad de París en 1880 adoptó un proyecto que pretendía la instalación de cantinas escolares en las escuelas comunales con el fin de proporcionar una comida al día a los niños más necesitados. La gran importancia concedida a esta institución hizo que el municipio de París consignara en el presupuesto de 1899 un crédito de 900.000 francos. Posteriormente, en el II Congreso de Higiene escolar (1905), se aludió a la necesidad de que en las cantinas establecidas, bajo la subvención de la municipalidad de París, los alimentos fueran apropiados a las funciones digestivas de los niños, para subsanar la defectuosa alimentación proporcionada por las familias, bien por ignorancia, bien por pobreza, mientras que se aprobaba la necesidad de organizar de manera unificada las cantinas escolares en lo referente a las reglas de higiene (Comas J y Correas D, 1935).

En las cantinas de Francia, los programas del almuerzo eran supervisados por los profesores que recibían 25 centavos por día por esta labor. La participación estaba abierta a todos los niños y sólo pagaban una cantidad que equivalía al coste del alimento los que podían pagar. El anonimato de los niños que recibían comidas gratis fue protegido mediante la entrega de boletos para el almuerzo iguales que los de las comidas de pago.

En las escuelas de París, en el año escolar 1908-09, había 853 comedores que suministraron comidas para 38.531 niños. El 32% de las comidas fueron pagadas mientras que el 68% restante fueron servidas gratuitamente. Desde esta época siguieron en aumento los auxilios municipales y en 1909 el crédito alcanzó 1.400.000 francos. A esta cantidad había que sumar el importe de las raciones de pago que alcanzaron un 40%, aproximadamente, del consumo total. Fuera de la capital, un informe de 1909 mostró 2.867 comedores en funcionamiento en Francia, que servían almuerzos a 147.974 niños. Las

estadísticas de algunos años (Tabla 2.1.) demuestran con claridad el desarrollo de esta institución:

Años	Raciones gratuitas	Raciones de pago
1892	3.917.000	3.054.000
1898	5.892.000	3.338.000
1907	11.239.800	7.835.000

Tabla 2.1. Raciones servidas en las cantinas escolares de la ciudad de Paris

En Alemania, en 1875, distintas sociedades privadas financiaban la alimentación en las escuelas, como en el caso de Hamburgo (Sociedad Filantrópica de la Escuela de Hamburgo) y Dresdem (Sociedad para la Alimentación Escolar Niños Necesitados). A estos programas se unieron, en algunas ciudades, los subvencionados por la municipalidad con lo que se consiguió llegar al 6% de la población escolar antes de terminar el siglo. La mayor parte de las cantinas escolares estaban sostenidas por asociaciones particulares que recibían subvenciones de los municipios.

También en Alemania, otro programa fue el de "colonias de vacaciones", donde a los niños enfermos y débiles de las zonas muy pobladas de las ciudades se les dieron unas vacaciones en el país por unas semanas cada verano. Dichos programas, fueron patrocinados, en su mayoría, por maestros y médicos. El trabajo y los logros de las colonias de vacaciones se debatieron en la convención celebrada en Leipzig en 1890. A esto siguió una investigación sobre la necesidad de la alimentación escolar con apoyo del gobierno, cuyo informe fue publicado en 1896. Había en ese momento programas de alimentación escolar en funcionamiento en setenta y nueve ciudades alemanas. El informe estimuló el interés generalizado de tal manera que, en 1897, un proyecto de ley fue introducido en el Reichstag, con la finalidad de proporcionar comidas escolares en todas las ciudades. El proyecto de ley fue derrotado debido al temor de que provocase una afluencia masiva de personas hacia dichas ciudades.

Ya en 1908, en Alemania, recibían los auxilios de la cantina en Berlín, 7.000 escolares; en Hamburgo 3.000; en Leipzig, 2.200, y en Ludwigshafen, 1.230 o sea el 10% de la población escolar. En los años sucesivos se observa que estas fundaciones se propagan proporcionándose comida a los niños de las escuelas en ciudades como Munich, Nuremberg y otras.

En Inglaterra, en 1879, Manchester se convirtió en la primera ciudad inglesa en proporcionar comidas escolares para los niños pobres y desnutridos. Ante los problemas para conseguir soldados aptos para su alistamiento en el ejército durante la guerra de Boer (1899-1902), en 1904 se llevaron a cabo investigaciones cuya conclusión fue que "entre las causas en contra del bienestar físico de la población, la falta de nutrición adecuada es uno de los más graves" y que "la cuestión de la alimentación adecuada y suficiente de los niños es la que tiene la conexión más estrecha posible con cualquier régimen que se adopte para su desarrollo físico e igualmente para su trabajo mental" (Bryant LS, 1913), lo que originó

una recomendación para el establecimiento de almuerzos escolares en los que los niños pagarían una pequeña cuota.

En años sucesivos, en Inglaterra, se nombrarían hasta cuatro comités que confirmarían los informes anteriores de las comisiones, siendo el suministro de comidas aprobado por ley en el Parlamento en Diciembre de 1905. La ley decía que los niños que asistieran a una escuela pública de primaria debían disponer de los alimentos necesarios que les permitieran sacar el máximo provecho de la educación impartida en ellas y si ello no fuera así, la autoridad local educativa debería adoptar las medidas que considerasen adecuadas para proporcionar a esos niños, dichos alimentos (British Parliamentary Papers, 1905).

La circular enviada a las escuelas inglesas por el Consejo Nacional de Educación, sobre el contenido de la citada ley establecía entre otras cosas: "Y tiene como objetivo garantizar que para este fin las comidas adecuadas estarán disponibles tanto para aquellos cuyos padres están en condiciones de pago como para aquellos a los que los alimentos se deben dar gratuitamente" (Bryant LS, 1913). La inspección médica se añadió al programa en 1907 y el servicio de comidas a través de los períodos de vacaciones fue autorizada en 1914.

En 1920 un millón de escolares en Gran Bretaña recibían alimentación, pero no fue hasta 1941 cuando se establecieron los niveles de proteínas, grasas y calorías que debían proporcionarse en las comidas escolares, que serían revisados a lo largo de los años, introduciéndose modificaciones, tendentes a tener en cuenta tanto la edad de los escolares, como las frecuencias con que se deberían servir algunos alimentos (Evans CE y Harper CE, 2009).

En Noruega las comidas escolares han sido de responsabilidad municipal, lo que introducía diferencias entre ciudades grandes y pequeñas, dando lugar a que, en algunas comunidades rurales aunque se prescribían los alimentos a llevar a la escuela, no todas financiaban dichas comidas con fondos públicos. Por ejemplo, en la década de 1890, los ayuntamientos de Bergen y de Oslo, introducen un sistema para dar una comida caliente gratis, 3-4 días a la semana, durante los meses de otoño e invierno para los alumnos necesitados. Este servicio se costea con el producto de los impuestos, lo mismo que cualquier otro servicio público. La comida se prepara en una cocina central y se envía a las distintas escuelas. El almuerzo consistía en sopa, carne, verduras y pan. El número de alumnos que se beneficiaban de estas comidas variaba, entre las ciudades, entre los diferentes barrios y a lo largo del tiempo. En 1909, en su libro sobre la higiene de la escuela, el profesor Axel Holst planteó algunas cuestiones críticas relacionadas con la adecuación nutricional de la mencionada comida caliente, señalando la falta de verduras y argumentando que muchos de los niños tenían dificultades para digerir una comida escolar pesada y con abundancia de grasa (Holst A, 1909). Ya en la década de 1930, Carl Schiøtz director de los servicios de la Escuela de Medicina en Oslo (1919-1931), insistió en sustituir la comida caliente de las escuelas, cuyo objetivo era proporcionar tanto alimento como fuera posible por el menor precio, por un desayuno consistente en pan crujiente, margarina, queso o salchicha, una manzana, una zanahoria cruda o una naranja, y leche, lo que, según su criterio, serviría mejor a las necesidades nutricionales de los escolares (Schiøtz C, 1927). Se trataba de dar a los niños en la escuela los alimentos correctos en

cantidades científicamente calculadas para cubrir las necesidades de vitaminas y minerales. La leche fue incluida por Schiøtz no sólo por su valor nutricional, sino también para servir de lección a la hora de elegir los alimentos correctos: muchos niños noruegos bebían regularmente café y había que enseñarles a beber leche en vez de café. Se pretendía inculcar en los niños una manera de elegir la comida adecuada, que sirviera para aleccionar al resto de la población (Andresen A y Elvbakken KT, 2007). Este modelo fue aprobado en Oslo y Bergen, extendiéndose rápidamente por otras ciudades. Estudios posteriores confirmarían que los alumnos con el denominado "Desayuno de Oslo" ganaban más peso que los que habían recibido la habitual comida caliente. Mientras que en Oslo, ponen en práctica este modelo de desayuno como una medida universal, gratuita para todos los que querían participar, en Bergen nunca se aplicó, quedando limitada a aquellos que cumplieran con los criterios de necesidad económica.

En Suiza, al principio los almuerzos, proporcionados por sociedades privadas, iban dirigidos a un 8% de los niños de la escuela primaria como forma de estimular la asistencia de los que, por vivir a grandes distancias de la escuela, no podían ir a casa para la comida de mediodía. Posteriormente las investigaciones del Doctor Huber dirigidas a la mejora de la atención y del trabajo escolar que referían los maestros, en las escuelas que suministraban alimento, dieron lugar en 1903 a una orden nacional que obligaba a los municipios a proporcionar alimento a los escolares necesitados, autorizándose en 1906 el uso de fondos estatales.

El Dr F. Erismann de Zurich hizo un estudio de los almuerzos escolares en toda Suiza concluyendo que, en general, eran insuficientes en proteínas y grasas. Entre sus recomendaciones para la gestión y la mejora de las comidas apunta: "La comida escolar debería ser una comida nutritiva. Su contenido debería suministrar 816 calorías o la mitad del total de calorías diarias necesarias por niño. Debe ser especialmente rica en proteínas y grasas aportando alrededor de las siguientes cantidades para un niño de diez años de edad: 40 gramos de proteínas, 26 gramos de grasa, 100 gramos de hidratos de carbono, insistiendo en la variedad (Bryant LS, 1913).

En los primeros años de 1900, la alimentación escolar se había extendido por la mayoría de los países europeos al igual que la institución de la cantina escolar:

- En Italia, en sus inicios, alrededor de 1890 las cantinas escolares eran sostenidas casi exclusivamente por los ayuntamientos. Milán gastó en 1906 la cifra de 300.000 liras. Turín gastó en el mismo año 150.000 liras. Son muchas las poblaciones que las tenían establecidas. Merece citarse la ciudad de Vercelli (Piamonte) donde estaban sostenidas por el Ayuntamiento obligándose a los niños a tomar parte en las comidas de las cantinas. En 1914 unas cincuenta ciudades italianas estaban llevando a cabo algún tipo de programa de alimentación escolar.
- En Austria, tenían igual carácter que las de Alemania. En 1904, recibían alimento en Viena 9.798 escolares. Las cantinas estaban sostenidas por sociedades particulares pero, en vista de la misión social que aquellas realizaban, fueron subvencionadas en 1905 por el municipio con 80.000 coronas con lo cual recibieron un gran impulso.

- En Bélgica, no existen estadísticas sobre el número de cantinas escolares en esas fechas, pero se calcula que la ciudad de Bruselas gastaba en 1910, en este servicio social, unos 800.000 francos, Nevers unos 2.000 francos, mientras que Lieja suministró a los niños de sus escuelas 304.297 raciones gratuitas.
- En Holanda, por el Real Decreto de 1900 se autorizó a los municipios a suministrar alimentos y ropa en las escuelas públicas o privadas a los niños que no podían, debido a la falta de recursos, ir regularmente a la escuela o a aquellos que probablemente no siguieran asistiendo a la escuela con regularidad si no les fueran proporcionados alimentos y ropa, convirtiéndose en el primer país en adoptar una legislación nacional específica para proporcionar almuerzos escolares.

Después de este breve repaso por diferentes países de Europa nos vamos a centrar en España, donde a finales del siglo XIX, y a diferencia de lo que sucedía en la mayoría de ellos, apenas se contaba con legislación protectora e instituciones adecuadas para responder a la diversidad de problemas que aquejaban a la infancia: mortalidad, explotación, abandono, mendicidad, analfabetismo, etc. Las familias no consideraban necesario dotar a sus hijos de una instrucción básica, máxime cuando ello les impedía utilizarlos como mano de obra barata, por lo que la asistencia a la escuela era minoritaria, sobre todo entre las clases más humildes. A nivel general, en las zonas rurales, la tasa de escolarización era bastante menor que en la ciudad motivada por ocuparse, ya desde niños, a faenas agrícolas o marineras, como forma de aliviar la dura situación familiar y por la consideración de que la enseñanza era más para los “pudientes” y no tanto para los pobres. Las razones de tipo económico familiar no fueron las únicas que impedían a los niños ir a la escuela, porque el número de escuelas era bastante limitado y muchas zonas carecían de ellas.

Frente a dicha situación la llegada del siglo XX irá acompañada de transformaciones y comenzarán iniciativas, que contribuirán a propiciar, junto con nuevas tentativas pedagógicas y legislativas, la modernización y europeización de la educación española. Se pretendía informar a los padres sobre los beneficios de la enseñanza, para que colaborasen en la difícil tarea de educar y enviasen a sus hijos a la escuela evitando así el absentismo y el elevado analfabetismo (Revista Complutense de Educación, 1993).

La cantina escolar que había surgido en Europa a finales del siglo XIX, no se materializa en España hasta comienzos del XX:

- Las primeras cantinas se establecieron en Madrid con un carácter netamente benéfico o filantrópico. La Asociación de Caridad Escolar Madrileña estableció en 1901 cantinas escolares en la capital con el objeto de proporcionar alimento, ropa y calzado a los niños necesitados que asiduamente acudían a las escuelas públicas y, en cuanto era posible, medicinas a los enfermos y premios a los padres como incentivo para regularizar la asistencia escolar. Las cantinas se emplazaban en los barrios limítrofes más humildes de la ciudad, siendo atendidas por una cocinera y una maestra, encargadas de la dirección higiénica y pedagógica de los niños durante la comida y los recreos (Ruiz C y Palacio I, 1999).

La primera se inauguró en una escuela del barrio de Cuatro Caminos. En la memoria publicada por la mencionada asociación, iniciadora de las cantinas en España, se hace un estudio detenido de los medios que se utilizaban para sostener estas fundaciones, y se determina el sentido social de esta institución con las siguientes palabras:

*“No representan nuestras cantinas la sopa del convento, ni el rancho del cuartel, que se ofrece a la pobreza, sino la continuación o sustitución del hogar necesitado de donde sin apariencias de limosna, se proporciona a los niños comida sana y abundante, y se cuida al propio tiempo de su educación, durante las horas que la madre no puede hacerlo, por verse precisada a salir de casa para ganar el propio sustento o aumentar los ingresos de la familia”.*

- El éxito conseguido con la instalación de esta primera cantina estimuló a la sociedad mencionada, y, antes de seis meses, se estableció otra en la calle de Rodas. Se consiguió asociar a esta obra al Ayuntamiento de Madrid, para lo cual se modificó el reglamento, creándose las Juntas de Distrito en las que se da ingreso a los Tenientes de Alcalde. Organizadas estas Juntas, se crearon otras dos cantinas: una en la calle de Trafalgar, que se inauguró oficialmente en Mayo de 1902, y otra en la calle de Trujillo, que comenzó a prestar servicio en Junio del mismo año.

Desde que fue inaugurada la primera cantina hasta finales de 1905, se proporcionaron a los niños más de 200.000 raciones. En los años siguientes se lograrían subvenciones por parte del estado y del municipio incrementándose los donativos particulares.

El Ayuntamiento de Madrid consignó en los presupuestos de 1909 la cantidad de 50.000 pesetas, en un intento por emular lo que se hacía en Europa. A finales de la primera década del siglo, la Asociación sostenía cantinas que suministraban, aproximadamente, seiscientas raciones diarias, a partir de subvenciones oficiales y de una suscripción privada (los marqueses de Linares aportaban 2.500 pesetas anuales, la más importante de las partidas) (López A, 1992).

En los años siguientes, se asiste a una sucesión de medidas legislativas tendentes a regular la cantina escolar entre las que cabe mencionar el Real Decreto de 10 de Enero de 1907, que creó la Junta para el fomento de la educación nacional, entre cuyas responsabilidades figuran las *“colonias y cantinas escolares”* (El Magisterio Valenciano, 1907). Dicha Junta, suprimida por Real Decreto de 18 de Noviembre de 1907, por el nuevo ministro de Instrucción Pública, dio paso en su lugar a la Junta Central de Primera Enseñanza cuyo objetivo entre otros era el de *“fomentar el establecimiento de asociaciones protectoras de la infancia, cantinas, colonias de vacaciones”*. Nació así la Junta Provincial de Protección a la Infancia (Ley del 31 de diciembre de 1908), que sería la encargada del sostenimiento moral y material de las cantinas escolares, ayudada con las suscripciones particulares, y con las subvenciones y donativos obtenidos.

En el Primer Congreso Español de Higiene Escolar (Barcelona, Abril de 1908), el Dr. Tolosa Latour afirmaba *“Yo os digo sinceramente que si de este Congreso no se obtuviera más resultado práctico que el de acallar el hambre de los niños de la escuela, podríamos*

*darnos por satisfechos, dada la urgencia, por lo menos en nuestra patria, de resolver el problema de la nutrición y el lúcido desarrollo de la infancia”*(Tolosa Latour M, 1912).

Los servicios de las cantinas madrileñas eran gratuitos para los alumnos necesitados, mientras que los más favorecidos contribuían con un pequeño estipendio a su sostenimiento.

El movimiento iniciado en Madrid se propaga por el resto de España: Barcelona, Valencia, Granada, Toledo, Cuenca, León, Segovia, Bilbao y otras poblaciones, sostienen cantinas relacionadas con las escuelas públicas. En otras capitales la acción particular realiza estas funciones sociales en centros de enseñanza privada.

En años posteriores se asiste a un importante desarrollo de las cantinas:

- Las estadísticas de 1917, contemplan la existencia de 144 cantinas escolares en todo el país, sostenidas bien por fondos públicos, o iniciativas privadas (Comas J y Correas D, 1935).
- En el Anuario Estadístico de 1934, dentro del apartado de instituciones complementarias de primera enseñanza, según el censo escolar formado con referencia al día 1º de Septiembre de 1933, se contabilizan en España 476 cantinas escolares que daban alimento a 36.872 niños de primaria. Sólo en Madrid su número es de 24, asistiendo a ellas 2.610 escolares de primera enseñanza (INE, 1934).
- En 1950, según datos del Anuario Estadístico seguían existiendo cantinas escolares y, sólo en Madrid se contabilizaban 92 a las que acudían 6.413 niños, de las 422 repartidas por todo el país que daban servicio a 22.373 escolares de enseñanza primaria (INE, 1950).

Aunque en su creación subyace una finalidad asistencial o benéfica: “proporcionar alimento sano a los escolares necesitados”, la cantina escolar debe cumplir también unos fines educativos ya que de lo contrario, ni la escuela ni el maestro tendrían que ocuparse de este problema, señalándose entre sus objetivos (Comas J y Correas D, 1935):

- regularizar la asistencia a la escuela,
- potenciar el efecto del ambiente escolar, disminuyendo el de la calle,
- fomentar la socialización entre los escolares,
- inculcar la práctica de normas de higiene,
- evitar la ingestión de alimentos fríos, transportados en dudosas condiciones higiénicas,
- mostrar los fundamentos de la higiene alimentaria que comprendería no sólo la costumbre de comer limpiamente, sino la elección de los alimentos, así como la vigilancia de la masticación y la bebida (Labbé M, 1922).

Se insiste en no convertir las cantinas escolares en problema de beneficencia, procurando extender sus beneficios a pobres y ricos, haciendo prevalecer el principio de que la escuela es de todos (Llopis R, 1933).

La organización de la cantina es igual en las diferentes ciudades en que se instala y las diferencias hacen referencia más a las disponibilidades económicas, siempre escasas, lo que obligaba a limitar el número de niños beneficiarios de las papeletas que daban derecho a la comida, pudiendo incluso anularse si hubiera otros más pobres.

La Junta de Protección a la Infancia además de instalar el comedor en buenas condiciones higiénicas y de comodidad debía proporcionar a cada niño, cubierto, plato, vaso, servilleta y toalla. Había una encargada de repartir la comida y de hacer la limpieza diaria, mientras que los profesores, en turno gratuito, eran los encargados de vigilar y educar durante las comidas. También se permitía que los niños pudieran asistir de dos en dos a servir la comida con objeto de manifestar su cariño a los necesitados, y recibir su agradecimiento.

Se entendía, pues, la misión de organizar y dirigir una cantina como deber inherente a la función educadora. Sin embargo, y con escasísimas excepciones, el trabajo que realizaban los directores de las mismas era voluntario, gratuito y, en la mayoría de los casos, ni siquiera reconocido por la administración.

Frente a esta situación, se demandaba que las horas de trabajo que conllevara la marcha normal de una cantina fueran computadas exactamente igual que las horas de clase (Comas J y Correas D, 1935) y que, para asegurar su eficacia educativa, fuera retribuido a los maestros el tiempo que a ellas dedicaran.

A modo de ejemplo, en el Reglamento de la cantina escolar de Logroño creada el 15 de diciembre de 1911 y que prolongará su existencia hasta finales de los años setenta en plena transición democrática, se dice:

*“La comida se compondrá de dos platos abundantes: uno de cocido compuesto de garbanzo, patata y tocino, y otro que será de carne en salsa, o bacalao, etc.; una pieza de pan, y ya habrá donantes que en día señalado provean de postre”.*

En el periodo 1932-1935, las instituciones complementarias de la escuela, como las cantinas y las colonias escolares, experimentarían un gran apoyo en los presupuestos del Ministerio, consignándose un crédito de 2.000.000 pesetas para el año económico de 1933 en el capítulo de Instituciones Complementarias de la misma, como subvención con destino al servicio de cantinas escolares.

Curso	Nº de edificios- escuelas	Nº de maestros	Alumnos matriculados
1930-1931	33.446	36.680	2.078.696
1935-1936	42.766	51.593	2.502.322

Tabla 2.2. Fuente: Estadísticas Básicas de España, 1900-1970. Madrid (1975)

La mayoría de los centros en 1936 eran escuelas unitarias, llamadas así por acoger a los niños desde párvulos hasta adolescentes, no sólo porque resultaban más baratas frente a

las graduadas, donde se impartían los conocimientos adecuados a cada edad y a cada nivel educativo (“grados”), sino también por la dispersión de la población en municipios rurales.

Una de las constantes de España, en la década de los años treinta y cuarenta, fue la escasez de alimentos. En este sentido, si hubo un colectivo con una supervivencia particularmente difícil y complicada, fue el de los niños, ya que la deficiente nutrición propició la aparición de un buen número de enfermedades infecciosas.

A pesar de los esfuerzos que se hicieron mediante la instalación de comedores infantiles destinados a niños menores de 12 años y auspiciados por el Auxilio Social de la Falange, entre la infancia la deficiente nutrición era una constante. El objeto de los comedores de Auxilio Social era proporcionar alimento y sanidad tanto a niños huérfanos como a aquéllos cuyas madres, por ocuparse en tareas fuera del hogar, dada la precariedad económica, no podían atenderlos (Orduña M, 1996).

El primero de estos comedores infantiles, se crea en Valladolid en 1936, alcanzándose, en 1939, la cifra de sesenta centros de alimentación infantil dependientes de Auxilio Social, en toda España, en los que eran atendidos 72.000 niños.

Sobre los platos que componían el menú que se ofrecía a los niños que acudían a estos comedores, a modo de ejemplo, se cita la publicación aparecida en La Vanguardia Española en su edición del jueves 7 de Diciembre de 1939:

*“Minuta que se servirá hoy en las instituciones de Auxilio Social: Comedores infantiles: Comida: Sopa de arroz con picadillo. Fabada asturiana. Membrillo. Pan”.*

Estos comedores utilizaban instalaciones cuya infraestructura en numerosas ocasiones era muy precaria, a lo que había que sumar la insuficiencia de los alimentos administrados. En cuanto a los mismos, a pesar de que los costes diarios asignados por niño no podían ser inferiores a 1,10 pesetas, parece que la realidad era otra y así un informe médico de 1942 señalaba:

*“Los menús no alcanzan ni con mucho satisfacer las necesidades del organismo ni en reposo absoluto, tanto por su valor calórico como por la calidad de los mismos, y es tal su deficiencia que podríamos asegurar la terminación en plazo breve en alguna de las enfermedades carenciales, especialmente la del gran síndrome de diarreas y edemas del sugeto (sic) sometido a este plan de alimentación” (FAS, 2004).*

La pobre alimentación de muchos niños constituía un terreno abonado para las enfermedades infecciosas, máxime si se tiene en cuenta que las condiciones de las viviendas distaban bastante de ser las más adecuadas. En este capítulo merece especial atención la figura de los llamados “preventorios Infantiles” donde recibían a los niños desnutridos, de la España del hambre, abocados a una tuberculosis, para darles aire puro y sobretudo una buena alimentación que en sus casas no les podían proporcionar. La base del régimen dietético consistía en administrar alimentos:

- con alto contenido en nitrógeno,
- ricos en grasas de fácil digestión,
- en hidratos de carbono y
- con un complemento de legumbres, ensaladas y frutas.

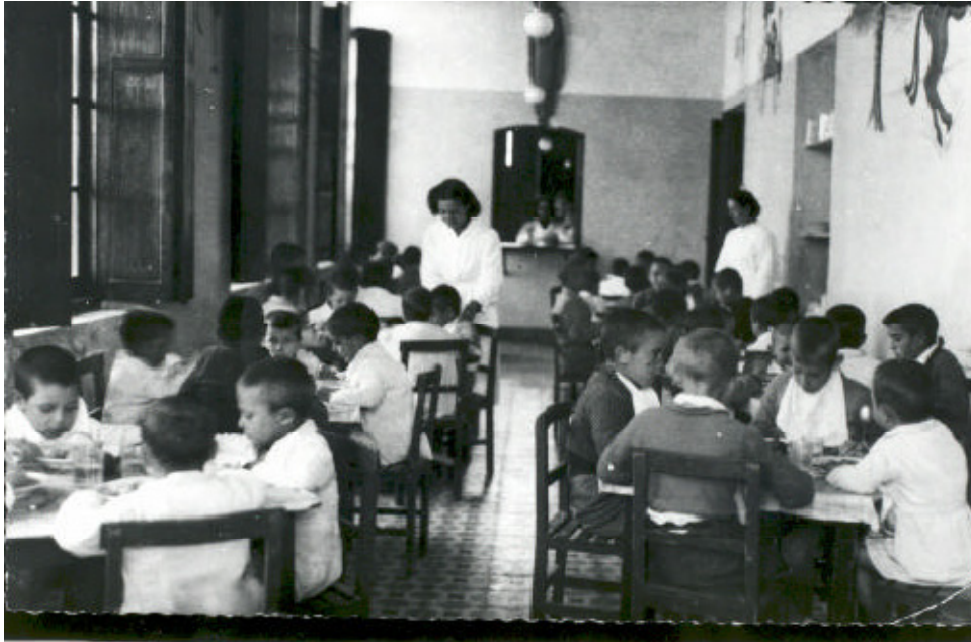


Figura 2.5. Niños comiendo en Auxilio Social. Fuente: AGA, Presidencia, DNP (Almería, 1940)  
UNIVERSIDAD DE ALMERÍA. 31 de octubre de 2003

En España, en aquel momento, los alimentos no sólo eran escasos sino de mala calidad. El testimonio de Grande Covián, recogido en su libro “La Ciencia de la Alimentación”, publicado en 1947, resulta bastante significativo. En el capítulo dedicado a “La alimentación y la medicina preventiva”, afirmaba que grandes masas de población recibían dietas que no alcanzaban el nivel mínimo establecido. Los individuos que padecían estas deficiencias nutritivas mostraban un precario estado de salud, que se manifestaba en un menor vigor físico, en una mayor sensibilidad a las infecciones y causas de enfermedad, en una mayor mortalidad y una menor esperanza de vida (Grande Covián F, 1947).

Seguían siendo muchos los niños que no acudían a la escuela o que lo hacían durante muy poco tiempo: las necesidades de subsistencia familiar, debido a la precariedad económica, primaban sobre la asistencia a la misma, sin olvidar que algunos padres no veían la necesidad de tal cosa, sobre todo si lo que tenían eran hijas.

A partir de 1950, los niños pudieron durante años engañar un poco el hambre gracias a la generosidad de los estadounidenses que donaron alimentos por valor de 129,4 millones de dólares procedentes de organizaciones católicas norteamericanas (National Catholic Welfare Conference) administrados por Caritas (Barciela C, 2000). Coincidiendo con el establecimiento de relaciones bilaterales con los Estados Unidos en los años 50, el reparto y consumo de leche se extiende en los colegios, de lo cual se encarga el Departamento de Complemento Alimenticio del Servicio Escolar de Alimentación y Nutrición de la Dirección

General de Enseñanza, que hizo posible que cada día pudiesen tomar en las escuelas nacionales lo que por entonces se denominó el “complemento alimenticio”: 25 gramos de leche en polvo que, disueltos en agua, se convertían en un cuarto de litro de leche. El reparto de la leche era diario y de manera esporádica se repartía también queso y mantequilla salada, que se acompañaba con el pan que los alumnos aportaban de sus casas, sirviendo como merienda. Una circular de las autoridades educativas de la época recordaba que ese “complemento alimenticio” no debía en ningún caso suministrarse fuera de la escuela ni ser objeto de comercio.

A mediados de los años sesenta, no todas las familias con niños cuyo domicilio estaba alejado del centro escolar podían permitirse pagar el servicio de comedor por lo que algunos centros ofrecían, por un precio módico, que la comida fuera traída de casa (cestas) para ser consumida en algunas de las mesas dispuestas a tal fin en el comedor del centro escolar.

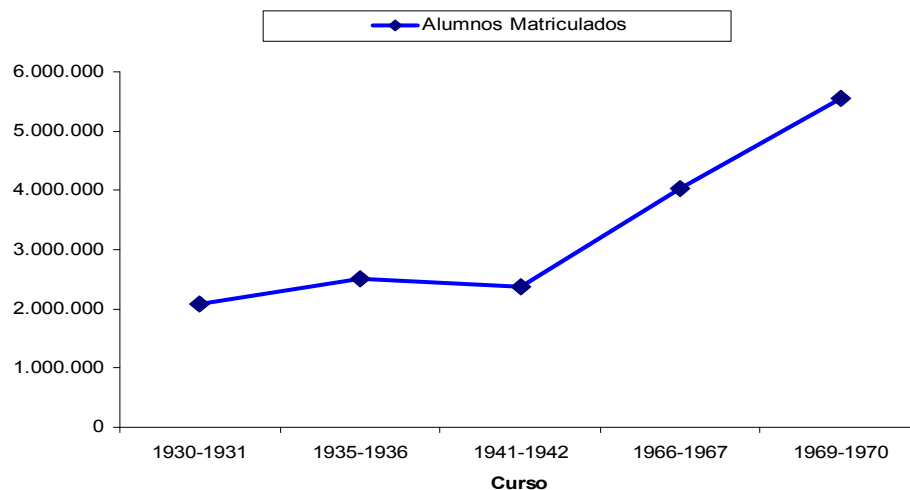


Figura 2.6. Fuente: Estadísticas Básicas de España, 1900-1970, Madrid, Confederación española de Cajas de Ahorros (1975)

Entre los cambios socioeconómicos, que se produjeron en nuestro país, entre la década de los sesenta y mediados de los setenta, es necesario señalar:

- La tasa de mortalidad infantil bajó un 80%.
- La ratio neta de escolarización llegó a alcanzar el 100% de los menores en edad escolar, situación que no ha variado prácticamente desde entonces hasta la actualidad (Ruiz de Azúa E, 2000).

Estas mejoras, entre otras, son debidas a razones de contexto, por los procesos de cambio que ha experimentado la sociedad española en general, influidos por los avances del estado de bienestar que se consolidan con los años, incrementándose hasta nuestros días.

Los cambios sociales acontecidos, en las últimas décadas, han propiciado que se esté asistiendo a un incremento sostenido en la demanda del servicio de comedor escolar lo

que, ha llevado a un aumento, tanto en el número de centros que disponen del mismo, como en el de usuarios que lo utilizan. En la actualidad a los usuarios de escasos recursos económicos y con domicilio alejado del centro escolar se han añadido otros por razones de comodidad, incorporación de la mujer al trabajo fuera del hogar, ampliación del repertorio alimentario, adquisición de buenas maneras sociales, etc.

En el curso 2007-2008, el número de centros que ofertaban el servicio de comedor escolar a nivel nacional era de 12.553, correspondiendo 5.556 a centros de Primaria, según el Departamento de Estadística del Ministerio de Educación Cultura y Deporte. En total, unos 803.148 alumnos y alumnas con edades comprendidas entre los 6 y 12 años, realizaron la comida principal, durante el curso 2007-2008, todos los días en su centro docente, de los cuales 215.955 lo hicieron en la Comunidad de Madrid (Estadística MEPSYD).

### **2.6.3. Normativas en el servicio de comedor escolar**

La promoción de una alimentación saludable en las escuelas es motivo de un gran debate en el que están implicados: educadores en nutrición y salud, autoridades escolares, padres, estudiantes y gobiernos.

Todos son conscientes de la importancia de la oferta alimentaria en los centros escolares como una de las estrategias para la promoción de la salud de los más jóvenes, lo que ha conducido a la planificación de estándares de nutrición para los comedores escolares (Nicklas TA y Hayes D, 2008).

Lo que empezó como un servicio de carácter asistencial, ha ido evolucionando hasta el actual carácter educativo, cuyo objetivo es proporcionar a los usuarios del comedor escolar, una comida de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional como higiénico y sensorial.

Actualmente, en los sistemas escolares de Europa, existen grandes diferencias en el suministro de comidas escolares (WHO, 2006), aunque en los últimos años, la mayoría de los países, acuciados por la creciente prevalencia de sobrepeso que presentan los niños desde edades tempranas, han puesto en marcha distintas políticas tendentes a actuar en el medio escolar, algunas de las cuales se repasan brevemente a continuación.

En Noruega existe la convicción de que la alimentación de los niños es responsabilidad de la familia y, hasta hace algunos años, no existía un sistema de comedores escolares y todos los niños llevaban su almuerzo a la escuela, consistente básicamente en un sándwich. En la actualidad y dentro del Plan de Acción de Noruega sobre "Actividad Física y Alimentación Saludable en la escuela" (2005-2009), se lleva a cabo un proyecto por el que se está probando la inclusión de comidas escolares gratuitas y la realización de una hora de actividad física diaria en la escuela. El argumento principal de este enfoque es asegurar las mismas oportunidades para la actividad física y la alimentación saludable a todos los niños, independientemente de las iniciativas de la escuela y la situación socioeconómica de los padres (European Environment and Health Committee. EEHC, 2006).

El Distrito Escolar de Dinamarca ofrece comidas saludables todos los días lectivos, por considerar que los niños necesitan comida nutritiva para aprender. Para los que cumplan una serie de requisitos y no puedan pagar los precios estipulados, existe la posibilidad de acogerse a la opción de comidas gratis o comidas de precio reducido.

En Grecia, no hay un programa de alimentos escolares, pero en las cafeterías de las escuelas, se pueden comprar sándwiches o las típicas tortas de queso o de espinaca. No está autorizada la venta de bebidas gaseosas o café, sino sólo zumos y también venden fruta.

En los Países Bajos, la mayoría de los niños en las escuelas primarias traen su propio almuerzo, pero éste debe de cumplir los requisitos en materia de alimentos saludables, no permitiéndoseles traer caramelos o *chips* de cualquier tipo y animándoles al consumo de frutas y pan integral. La leche se puede adquirir en la escuela.

En algunos países, los cambios en el sistema escolar, están modificando el sistema tradicional de comidas escolares. Por ejemplo, los cambios en el sistema escolar alemán que se ha visto transformado de tiempo parcial a todo el día, han constituido una oportunidad para un enfoque nuevo y saludable de las comidas en la escuela, basadas en las de otros países europeos (Heindl I, 2003).

En Finlandia, en todas las escuelas primarias y secundarias, hay una comida caliente gratuita a mediodía para todos los alumnos que garantiza una correcta alimentación. Por ley los almuerzos siempre tienen que contribuir con un tercio de las necesidades nutricionales diarias de los alumnos (KTL, 1999) (Instituto Nacional de Salud Pública de Finlandia).

En Francia, donde se da prioridad al papel del comedor escolar en cuanto a la prevención de los problemas de sobrepeso, la restauración escolar está regulada mediante la CIRCULAR INTERMINISTERIAL N° 2001-118 DE 25 DE JUNIO de 2001 (Ministère de l'Education: Bulletin Officiel de l'Education, 2001). Posteriores circulares han completado la normativa en relación con los comedores escolares franceses: CIRCULAIRE N° 2002-004 DU 3 JANVIER 2002 y CIRCULAIRE N° 2003-135 DU 8 SEPTEMBRE 2003. En las recomendaciones del Programa Nacional de Nutrición y Salud, referentes a la composición de las comidas escolares, se indica para la contribución al total de la energía diaria de las proteínas valores entre 11% y el 15%, inferiores al 35% para las grasas e iguales o superiores al 50% para los hidratos de carbono (Ministère de la Santé, de la Famille et des Persones Handicapées, 2002).

Inglaterra es, actualmente, uno de los países del mundo con una normativa nutricional más desarrollada. Después de un periodo (1980-2000) carente de normas por relegar las comidas a un servicio no esencial, en 2001 se reintroducen estándares de nutrición mínimos para los almuerzos escolares. En 2005, con la creación del "School foods trust" (SFT), organismo público financiado por el Departamento de Educación y Habilidades (DIES), cuya misión es mejorar la alimentación en las escuelas, se han producido cambios en los menús escolares consistentes en: un incremento de verduras y hortalizas, mayor presencia de pescado graso, oferta de agua a todas horas, exclusión de zumos y bebidas con un

contenido en azúcares superior al 5%, presencia de pan a diario, disminución de fritos y precocinados y sustitución de “snack” por frutas. El gobierno anunció nuevas normas para la alimentación escolar en mayo de 2006, que fueron revisadas en abril de 2007 y actualizadas a principios de 2008. La introducción paulatina de las mismas ha continuado hasta septiembre de 2009 (Evans CE y Harper CE, 2009). Los nuevos estándares en vigor abogan porque las proteínas del menú escolar constituyan el 30% de la Ingesta de Nutrientes Recomendada (RNI), mientras que los aportes de grasa al total de la energía sean inferiores al 35% y por encima del 50% para hidratos de carbono, marcando para las grasas saturadas un aporte por debajo del 11%. Los alimentos que forman parte del menú escolar, se distribuyen en distintos grupos, como forma de regular su frecuencia en el mismo (School Meals Review Panel, 2005).

	INGLATERRA <sup>(1)</sup>		FRANCIA <sup>(2)</sup>		CAM (España) <sup>(3)</sup>	
Proteínas	30%	RNI	11-15%	energía	10-15%	energía
Grasas	< 35%	energía	< 35%	energía	<35%	energía
AGS	< 11%	energía	-		<10%	energía
Hidratos de carbono	≥ 50%	energía	≥ 50%	energía	≥ 50%	energía
Azúcares totales	≤ 11%	De azúcares extrínsecos no lácteos	-		-	
Calcio	≥ 35%	RNI	20-30%	ANC	-	
Hierro	≥ 35%	RNI	30-70%	ANC	-	
Vitamina A	≥ 35%	RNI	-		-	
Vitamina C	≥ 35%	RNI	-		-	
Folatos	≥ 35%	RNI	-		-	
Otras recomendaciones	Grupos de alimentos que se deben suministrar obligatoriamente: frutas, verduras, pescados grasos, carnes, pan, agua, lácteos descremados Grupos de alimentos con aportes limitados: embutidos, alimentos feculentos fritos, frituras, sal añadida, aperitivos salados, postres dulces Grupos de alimentos no permitidos: dulces y golosinas		Cantidades recomendadas en el comedor escolar para frutas y verduras, carnes y pescados, lácteos. No se comentan restricciones en cuanto a dulces, golosinas y tipos de bebidas permitidas, pero en 2005 se prohibieron las máquinas expendedoras		Frecuencias de consumo recomendadas en el comedor escolar para frutas y verduras, carnes y pescados, lácteos. Aconsejada el agua como bebida de elección.	

AGS: ácidos grasos saturados; RNI: Reference Nutrient Intake; ANC: Apports Nutritionnels Conseillés; DRI: Ingestas Dietéticas de Referencia.

(1) School Meals Review Panel. A report on the development and implementation of nutritional standards for school lunches. 29 September 2005. Disponible en: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk> [Acceso en enero de 2009].

(2) Ministère de la Santé, de la Famille et des Persones Handicapées. Programme National Nutrition Santé. France, 2002 Disponible en: [www.sante.gouv.fr](http://www.sante.gouv.fr) [Acceso en febrero de 2009].

(3) Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid. Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir en el concurso de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros educativos públicos no

universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto. BOCAM 11-05-2009. Disponible en:

[www.madrid.org/dat...pdf/Programa\\_comedores\\_escolares.pdf](http://www.madrid.org/dat...pdf/Programa_comedores_escolares.pdf) [Acceso en febrero 2010].

Fuente: Modificado de Aranceta y col, 2008.

Tabla 2.3. Comparación de las recomendaciones para comedores escolares en distintos países

En la tabla 2.3. se comparan las recomendaciones vigentes en algunos países europeos, para comedores escolares.

La importancia de conocer los aportes nutricionales de los menús escolares reside en la posibilidad de completar los mismos con el resto de las comidas y, en especial, el desayuno y la cena que son dos de las tomas que contribuyen en mayor medida después de la comida a la ingesta energética total, como forma de alcanzar las Ingestas Recomendadas (IR) de energía y nutrientes (Aranceta J y col, 2008).

A continuación, y de manera más extensa, se analiza la realidad actual del comedor escolar en España, cuya aparición, según algunos autores, se sitúa en el año 1945, coincidiendo con la publicación de la Ley de Educación Primaria (BOE del 17-8-45), que creaba para todas las escuelas públicas, directamente o en coordinación con otras instituciones, el servicio de comedor escolar (Roset MA y Gonzalvo B, 2007).

Alrededor del servicio de comedor escolar se ha ido creando un marco legal específico. La LODE de 1985, atribuye, en su artículo 42, al Consejo Escolar: “Elaborar las directrices para la programación y desarrollo de las actividades escolares complementarias, visitas y viajes, comedores y colonias de verano “.

La existencia y reconocimiento del comedor escolar viene recogido en artículo 65 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de Octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, como un servicio que presta la administración educativa y que contribuye a una mejora de la calidad de la enseñanza.

El marco jurídico general que regula el servicio de comedor está constituido básicamente por la Orden de 24 de Octubre de 1992 del MEC, y por los Reales Decretos 82/1996 y 83/1996, por los que se aprueban los reglamentos orgánicos de las escuelas de educación infantil, primaria y secundaria. Este servicio está también sujeto a las disposiciones de índole higiénico-sanitaria del Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre en el que se establecen las normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas.

Partiendo de este marco inicial las distintas Comunidades Autónomas, han procedido a regular el funcionamiento de este servicio, siendo en la mayoría de los casos las Consejerías de Educación las encargadas.

En la reunión del 29 de junio de 2005 del Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, celebrada en Oviedo, se adoptó un acuerdo entre el Ministerio de

Sanidad y Consumo y las Comunidades Autónomas sobre el servicio de comidas de los comedores escolares. En el mismo se recogen una serie de recomendaciones para que en estos lugares se fomenten hábitos saludables de alimentación entre los alumnos y se ofrezcan dietas equilibradas desde el punto de vista nutricional, con el fin de contribuir a la prevención de algunos problemas de salud como la obesidad.

En esa fecha, el Ministerio de Sanidad y las Comunidades Autónomas se comprometieron a elaborar las disposiciones normativas precisas para regular los comedores escolares siguiendo las recomendaciones recogidas en el acuerdo suscrito. Así, los menús serán programados, con la supervisión de profesionales, teniendo en cuenta la edad y la actividad física del alumno; el balance en el aporte calórico de los macronutrientes, de forma que el menú no resulte hiperprotéico ni hiperlipídico; las características y costumbres gastronómicas de la zona y los distintos procedimientos de preparación que salvaguarden el valor nutricional de los productos. Además, se ofrecerán menús adaptados para aquellos alumnos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias debidamente justificadas, requieran un menú especial, poniendo a disposición de los padres la programación de los menús de la forma más clara y explícita posible y, siempre que sea posible, se les facilitará una guía u orientaciones de menús complementarios para las comidas no realizadas en el centro, potenciándose así esta labor educativa en el ámbito familiar. Además, las administraciones fomentarán la formación específica del personal docente o del personal específico contratado que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en los comedores, para que puedan detectar y prevenir posibles problemas de salud ligados a la nutrición. Estos acuerdos se enmarcan en las actuaciones contempladas en la Estrategia NAOS (Estrategia NAOS, 2005).

Ya en 2008, sin que dicho compromiso se hubiera hecho efectivo y teniendo en cuenta las conclusiones extraídas de la I y II Convención NAOS, se insiste en la necesidad de elaborar un protocolo donde se establezcan las condiciones nutricionales mínimas en la planificación de los menús escolares, que sea aprobado por consenso en todo el territorio nacional y que incluya un seguimiento y evaluación de los resultados obtenidos. Como consecuencia de ello, los Ministerios de Sanidad y Medio Ambiente diseñaron un anteproyecto de Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, del que se informó al Consejo de Ministros con fecha 2 de Octubre de 2009. El nuevo reglamento, que debe ser negociado con las Comunidades Autónomas y la industria alimentaria, limitará hasta un máximo de un 2% las grasas saturadas en los alimentos, obligará a que los menús escolares estén supervisados por profesionales de la nutrición y restringirá la venta de productos con demasiado azúcar y grasas en las máquinas expendedoras de los colegios, entre otras prescripciones. El texto que prepara el Gobierno, que tendrá rango de ley, pretende con su aparición, reforzar la actual Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), dando cumplimiento a un compromiso adquirido con los ciudadanos e incluido en la Estrategia de Seguridad Alimentaria 2008-2012.

Ante la carencia de normas, a nivel nacional, sobre las condiciones nutricionales de los menús escolares, y dado que, las competencias en materia de educación están transferidas a las Comunidades Autónomas, éstas han procedido a la elaboración de guías, o capítulos

dedicados al comedor escolar con el objetivo de servir de modelo en la tarea de proporcionar, a los escolares, dietas adecuadas a sus necesidades. Se realiza a continuación un breve repaso sobre las actuaciones, llevadas a cabo al respecto, en diferentes Comunidades Autónomas, deteniéndose, con especial atención, en las ejecutadas en la Comunidad Autónoma de Madrid, pionera en la regulación y seguimiento de los requisitos nutricionales de los menús suministrados en los centros escolares.

En 2002, La Xunta de Galicia presentó sus *“Guías para a elaboración dos menús escolares o comedor escolar”* (Tojo R y Leis R, 2002) para que sirvan de apoyo y estímulo a todos los miembros de la sociedad educativa, donde se proponen una serie de menús escolares adaptados a las diferentes estaciones de otoño-invierno y primavera-verano, con la inclusión de aquellos adaptados a niños con necesidades nutricionales específicas por alergias, celiaquía, etc. Posteriormente, se ha publicado en el Diario Oficial de Galicia (DOG) el Decreto 10/2007, de 25 de Enero, por el que se regula el funcionamiento de los comedores escolares en los centros docentes públicos no universitarios (Subdirección Xeral de Xestión Orzamentaria e de Recursos Educativos Complementarios).

La Junta de Extremadura publicó en febrero de 2003, una *“Guía de Alimentación para Centros Escolares”* (Remón J y col, 2003) con el propósito de formar al personal encargado de los comedores escolares en temas de alimentación y nutrición, de modo que sean capaces de formular dietas sanas y equilibradas que aseguren una alimentación adecuada de los menores. Es una guía muy completa en la que se presentan, a modo de ejemplo, la programación de los menús de un mes para el comedor escolar y la representación de una pirámide en la que se incluyen alimentos como las galletas y los bollos con indicaciones del peso de las raciones. Dedicar un capítulo a la complementación diaria del menú escolar y otro a la alimentación en situaciones especiales de salud, con especial atención a la intolerancia al gluten y a la diabetes adjuntando tablas de intercambios.

Los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco, en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2º ciclo), se regulan por la Orden de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación Universidades e Investigación. En el año 2003, se presenta en el País Vasco la *“Guía higiénico-sanitaria para la gestión de comedores escolares”* (Laboratorios Araba, 2003) donde, dentro del apartado de recomendaciones nutricionales, se refleja la estructura básica del menú escolar y la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos que lo integran.

En Asturias desde 1992, existe el compromiso de las instituciones sanitarias y educativas para promover la educación y la salud en la escuela. Como respuesta al mismo y con la finalidad de servir de guía al profesorado en la tarea de fomentar hábitos de alimentación y de consumo saludables, el Principado de Asturias, a través de la Consejería de Educación, publicó en Septiembre de 2005 *“Hábitos de alimentación y consumo saludable”* (Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias y la Fundación Alimerka, 2005).

También en 2005, la Junta de Castilla y León editó la *“Guía alimentaria y Guía de patologías para los comedores escolares de Castilla y León”* (Alonso M y col, 2005),

respondiendo a la necesidad de conseguir que, el comedor escolar sea un lugar que además de ofrecer alimentos seguros y nutricionalmente correctos, proponga modelos de conducta alimentaria. En ella se dedican dos capítulos a explicar el concepto de alimento y de nutriente como paso previo a plantear el concepto de alimentación saludable y dieta equilibrada, para después centrarse en el comedor escolar, presentando la estructura básica del menú escolar y las recomendaciones de frecuencia de consumo y preparaciones culinarias para el mismo. Sobre el menú escolar propone sugerencias para su elaboración y presentación, además de señalar la importancia de las raciones, según la edad del niño, y del control de sobras, por la información que proporcionan sobre los gustos y aversiones de los comensales.

Del mismo año, 2005, es la guía *“L’alimentació saludable al’etapa escolar”* editada por La Generalitat de Catalunya con el objetivo de facilitar a los centros educativos y a las familias ayudas para revisar las planificaciones alimentarias y, de ese modo, promover entre la población en edad escolar hábitos alimentarios saludables, incluyendo programaciones para los menús escolares. Presenta un cuadro con el reparto y las raciones de los grupos de alimentos en las comidas del día. Se adjuntan recomendaciones sobre aquellos grupos de alimentos cuyo consumo debe ser aumentado, como son fruta fresca, verduras y hortalizas, legumbres y frutos secos, lácteos y pescados, aconsejándose el uso de aceite de oliva y el consumo de pan en cada comida, así como la elección del agua como bebida. Destaca, entre las funciones del comedor escolar, proporcionar a los comensales una comida de calidad, desarrollando hábitos higiénicos, alimentarios y de comportamiento correctos, a la vez que se potencia la variedad, la identidad gastronómica y los aspectos culturales de la alimentación. Adjunta la valoración cuantitativa de las raciones, en función de la edad, aplicando el valor “1” a la ración estándar del adulto y sugiriendo la siguiente relación de proporcionalidad:

- “0,6” para niños de 3 a 6 años,
- “0,8” en los de 7 a 9 años,
- “1” para niños de 10 a 13 años y adultos y
- “1,4” en adolescentes de 14 a 18 años (Generalitat de Catalunya. Departament de Educació, Departament de Salut, 2005).

De 2006 es la *“Guía práctica para comedores escolares”* de Castilla-La Mancha dirigida a responsables de los centros docentes con comedor escolar, empresas suministradoras de los menús, asociaciones de padres y madres de alumnos y delegaciones provinciales de ambos departamentos, donde se recogen, de forma sencilla, las necesidades nutricionales de la población escolar, la distribución de los alimentos en la dieta diaria, la preparación de menús para escolares diabéticos y con intolerancia al gluten así como la confección de un modelo general de menú escolar para un mes lectivo (Consejería de Sanidad de Castilla-La Mancha, 2006).

La Junta de Andalucía puso en marcha en Septiembre de 2007 la página web: <http://www.comedoressaludables.org>, para asesorar a los padres y responsables de los comedores escolares, sobre pautas de alimentación equilibrada para niños y adolescentes. El principal objetivo de este portal, que constituye la vía de entrada al programa

“Comedores Escolares”, es que los menores reciban los alimentos en cantidades adecuadas y combinaciones correctas, además difundir hábitos nutricionales sanos y permanentes. En su desarrollo colaboran las consejerías de Salud, Educación y para la Igualdad y Bienestar Social y la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD). La citada página incluye recomendaciones para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos en los comedores de los centros escolares, las características que deben tener sus cocinas, las condiciones de conservación de los alimentos y la formación del personal. Todo ello se completa con una propuesta semanal de menús saludables. Además de la información disponible para la población general, el programa incluye una herramienta de consulta para que los centros educativos de todos los niveles –en las etapas preuniversitarias- puedan resolver dudas específicas relacionadas con nutrición a las que responden especialistas de SANCYD.

La Generalitat Valenciana ha editado una guía de menús saludables para los comedores escolares que pretende fomentar hábitos de vida sanos entre los más pequeños y prevenir desde edades tempranas enfermedades futuras. En la misma se adjuntan diferentes prototipos de menús escolares según la edad de los comensales, y con base en los datos de la Encuestas de Salud de la Comunitat Valenciana, que se realizaron en 2001 y 2005, se muestran datos sobre consumo alimentario en la población infantil y una comparativa de los porcentajes de usuarios del comedor escolar por grupos de edad, en dichas fechas. Se incluye una tabla de frecuencias de consumo semanal/mensual referido a la comida servida en el comedor escolar, y las instrucciones, al objeto de unificar criterios, para cumplimentar los documentos que servirán para la valoración del menú escolar. En la confección de dicha guía han colaborado profesionales de salud pública, educación, pediatras, y un equipo de dietistas (Consellería de Sanitat. Generalitat Valenciana, 2007).

La Comunidad Autónoma de Madrid (CAM), a través de la Consejería de Educación, con plena autonomía de gestión y legislativa desde el 1 de Julio de 1999, puso en marcha en el año 2000 el Programa de Comedores Escolares, en el que colabora la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y el Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la UCM, y cuyas líneas de trabajo en funcionamiento hasta el momento son:

1. Estudio sobre las condiciones básicas que configuran una dieta completa y equilibrada y que, por tanto, deben reunir los menús que se sirven en los comedores escolares.
2. Elaboración de las pautas dietéticas y aspectos relacionados que deben cumplir los menús escolares ofertados por la restauración colectiva, recogidos en un pliego de prescripciones técnicas específico, aplicable en los trámites de homologación de las empresas de restauración.
3. Seguimiento y controles periódicos in situ de los servicios de comedor en los centros escolares.
4. Análisis del impacto del menú escolar en la calidad de la dieta total y en el estado nutricional de los niños evaluado por un estudio dietético y antropométrico.
5. Educación nutricional mediante el diseño de material divulgativo para promover hábitos saludables en la población escolar (Del Pozo S y col, 2006).

En los orígenes de esta iniciativa estuvieron las deficiencias en materia nutricional (cantidades insuficientes, desviaciones entre días (50%) del aporte de energía, desequilibrio en los perfiles calórico y lipídico, poca variedad, desinformación de los padres, etc.), que se detectaban, hasta entonces, en los comedores de los colegios de la Comunidad de Madrid (Moreiras O y col, 1984).

La Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid que gestiona el servicio de comedores escolares, una vez asumidas las competencias, consideró necesario corregir esta situación y formular las condiciones básicas que configuran una dieta completa y equilibrada y que deben reunir los menús de dichos comedores, labor que se encomendó a La Fundación Española de la Nutrición (FEN) y al Departamento de Nutrición de la UCM. Ellos fueron los encargados de elaborar las pautas dietéticas y aspectos relacionados para la homologación de las empresas y del posterior seguimiento, que fueron publicadas en los Boletines Oficiales de la Comunidad de Madrid de 24-5-2001, 10-09-2002 y 14-09-2005.

La Consejería de Educación de la CAM, a partir de las normativas que se recogen en los mencionados boletines, convocó a las empresas de restauración colectiva a un concurso público para servir los menús en los centros docentes públicos no universitarios. Se trataba de homologar los requisitos básicos y de calidad para el suministro de los mencionados menús, así como las condiciones que han de reunir las empresas de restauración para su ejecución. Todas estas pautas están recogidas en el “pliego de prescripciones técnicas por las que se regirá el concurso de adopción de tipo para el suministro de menús escolares, a los centros docentes públicos no universitarios de la CAM y actuaciones complementarias inherentes al mismo” (BOCAM, 2005).

Desde su primera publicación hasta la actualidad, el pliego de prescripciones técnicas ha sufrido variaciones en su contenido. En el BOCAM del 7 de agosto de 2006, se añade un párrafo al pliego, donde se establece la obligatoriedad de disponer de menús alternativos para los alumnos con intolerancia alimentaria siempre que esta se acredite ante el Consejo Escolar mediante certificado médico.

Hasta la fecha se han convocado cuatro contratos de adopción de tipo que han ido introduciendo modificaciones técnicas de mejora sin cambiar los requisitos técnicos de nutrición: el primero vigente durante el curso escolar 2002/03, el segundo durante los cursos 2003/04, 2004/05 y 2005/06. En octubre de 2005, se convocó el tercero que entró en vigor en el curso escolar 2006/07 y el último concurso ha sido convocado en mayo 2009, siendo las empresas que lo han superado las que servirán los menús en el curso 2009/2010.

La Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid ha pilotado una serie de actuaciones en los comedores escolares totalmente pioneras para las administraciones educativas, como, en primer lugar, el establecimiento de una normativa sobre las condiciones básicas que, en cuanto al equilibrio nutricional, deben reunir los menús escolares que se sirven en los centros docentes públicos no universitarios y, en segundo lugar, realizar un seguimiento de los menús suministrados en los colegios públicos así como análisis de grasas en los mismos, actuaciones que hasta la fecha llevaban a cabo exclusivamente las administraciones sanitarias.

En lo que se refiere a los requisitos nutricionales que se exigen a los menús, según se recoge en el BOCAM 11/05/2009, Exp: C-504/015-09:

- Los menús homologados constituirán la comida del mediodía y deberán aportar alrededor de una 35% de la energía total de las necesidades diarias.
- Perfil calórico: el contenido de grasa del menú se adecuará de forma que, los lípidos no aporten más del 30-35% de la energía total; la proteína deberá proporcionar un 12- 15% del contenido calórico y el porcentaje restante provendrá de los hidratos de carbono.
- Perfil lipídico: en cuanto a la contribución de los distintos ácidos grasos -saturados, monoinsaturados y poliinsaturados- a la energía total, la grasa saturada no aportará más del 10% de la energía total del menú.
- Deberán utilizarse aceites vegetales monoinsaturados (aceite de oliva) y poliinsaturados (aceite de girasol, maíz, soja y cacahuete) para su uso como grasa añadida en la preparación de las distintas recetas.
- Se deberán utilizar preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, patatas, verduras, leguminosas, etc.), importante fuente de fibra y nutrientes, para hacer frente así, a la energía que deben suministrar los hidratos de carbono y conseguir dietas con alta densidad de nutrientes.
- Las dietas de los escolares deben ajustarse a sus ingestas adecuadas de energía y nutrientes. Las ingestas recomendadas de micronutrientes, minerales y vitaminas, de acuerdo con la tabla 1, se calcularán sobre un plazo de 15 días, procurando el consumo diario de alimentos de todos los grupos, de forma que se asegure un buen aporte diario medio (15 días) de nutrientes. Sin embargo, en cuanto a la energía, hidratos de carbono, grasa y proteína, deben mantenerse regularmente en los niveles recomendados para cada día.
- Los menús tratarán de diseñarse teniendo en cuenta la cantidad de nutriente por unidad de energía, de forma que lo que aporten sea suficiente para hacer frente a las necesidades de minerales y vitaminas del estrato de edad y sexo con menor necesidad energética, fundamentalmente en la proteína, calcio, hierro y vitamina A.

Para lo cual en su composición se tendrá en cuenta que:

a) Los menús deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos:

- Frutas y zumos frescos de todo tipo: cítricos, plátano, pera, manzana, fresas, uvas, cerezas, melocotón, albaricoque, piña, kiwi, níspero, melón, sandía, etc.
- Verduras y hortalizas (frescas o congeladas) por ejemplo: judías verdes, acelgas, espinacas, tomate, lechuga, cebolla, calabacín, zanahorias, pimiento, pepino, alcachofas, berenjena, coles, coliflor, etc.
- Pan, arroz, pasta (macarrones, espaguetis, fideos, etc.), legumbres (judías, garbanzos, lentejas, etc.) y patatas.
- Carnes (vacuno, pollo, cerdo, cordero, pavo, etc.), pescado (fresco o congelado) y huevos.

b) Se limitarán los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.

- c) Se limitará el contenido de sal.
- d) La bebida de elección será el agua.
- e) Se acompañará la comida con pan, fomentando el consumo de distintas modalidades incluyendo las integrales.
- f) En ningún caso los zumos de frutas sustituirán a las frutas frescas enteras, que será el postre habitual.
- g) Los lácteos constituyen un buen complemento. Además, si se toman al final de la comida, pueden contribuir a mantener una buena salud dental. No se presentarán como sustitutos frecuentes de las frutas en el postre.

En lo referente a la variedad de los menús se señala que:

- El diseño de las dietas debe adaptarse a un modelo que contenga la mayor variedad posible de tipos de alimentos, haciendo especial hincapié en alimentos vegetales, verduras y frutas, y limitando los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.
- Se deben consumir distintos alimentos alternando entre los de cada grupo porque pueden tener contenidos muy diferentes de nutrientes dentro del mismo.
- El criterio en la variedad de los menús debe contemplar, además de variedad en los alimentos, la de sus formas de elaboración, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.) y de presentación que debe resultar atractiva.
- Se fomentará desde el comedor escolar, el conocimiento de los alimentos, así como el de los aspectos gastronómicos y el gusto por las recetas tradicionales de diferentes zonas geográficas del país, incluyendo lógicamente Madrid, o diferentes culturas. Es una herramienta muy importante para la educación nutricional.
- Se deberá controlar el volumen, el tamaño de las raciones y los ingredientes dentro del plato para que el escolar pueda consumir el total del menú y no se quede exclusivamente en el consumo de aquello que le gusta.

Las actuaciones, sobre el comedor escolar, en la Comunidad de Madrid, no proceden sólo de la Consejería de Educación, y así en 2004, la Consejería de Sanidad, en colaboración con la de Educación, los ayuntamientos de la región y las sociedades científicas de alimentación y nutrición, publicó el "Protocolo de Valoración Nutricional del menú escolar", que se distribuyó en los colegios, donde se señala la necesidad de que en el menú se especifiquen claramente, los alimentos que componen cada plato, recogiendo recomendaciones sobre la frecuencia de consumo mensual de alimentos en el comedor escolar y la inclusión en el menú de agua y pan (Instituto de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, 2005). La elaboración de dicha guía, constituyó un intento por mejorar la calidad nutricional de los menús escolares, unificando criterios de cara a las actividades de los profesionales en los ámbitos de inspección, seguimiento y evaluación.

Las recomendaciones para el menú, en este protocolo, se hacen en función de criterios que tienen en cuenta que la comida del mediodía aporte en torno a un 35 % de la energía total de la dieta diaria, la cena, el 20%, el desayuno, el 25%, y otras ingestas, el resto. Las grasas no deberán superar el 35%.

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIAS
1. VERDURAS Y HORTALIZAS	1 RACIÓN / DÍA
2. PATATAS	1-2 VECES / SEMANA
3. PASTA Y ARROZ	6-8 RACIONES / MES
4. LEGUMBRES	6-8 RACIONES / MES Y VARIADAS
5. CARNE Y DERIVADOS	7 RACIONES / MES
6. PESCADO	5-7 RACIONES / MES
7. HUEVOS	3-7 RACIONES / MES
8. LECHE Y DERIVADOS	MÍNIMO 10 RACIONES / MES Y POCOS DERIVADOS LÁCTEOS INDUSTRIALES
9. FRUTAS	4 RACIONES / SEMANA

\* El menú incluye agua de bebida y ración de pan.

Figura 2.7. Recomendaciones de consumo mensual de alimentos en el comedor escolar (Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid, 2005)

Incluye una serie de apartados con las explicaciones para cumplimentar los informes, utilizados por la Consejería, que se adjuntan:

- 1) Información general.
- 2) Frecuencia del consumo mensual por grupos de alimentos. En este protocolo se especifican, entre otras cuestiones, las frecuencias óptimas de consumo en la comida del mediodía de determinados grupos de alimentos. Así por ejemplo, en el caso de las verduras se recomienda un consumo diario como plato principal o guarnición y para las frutas, no menos de cuatro piezas a la semana.
- 3) Informe-protocolo del resultado de la valoración del menú, con recomendaciones.
- 4) Informe-protocolo del resultado de la valoración del menú, con correcciones.

Estas acciones, lideradas por las diferentes Consejerías, sin duda están contribuyendo a la mejora en la composición de los menús servidos en los comedores escolares de la Comunidad de Madrid, respecto a periodos anteriores, resultando muy positivas, pero requieren de un trabajo continuo y renovado diseñando nuevas estrategias que incluyan la colaboración de toda la comunidad educativa, administración, empresas de restauración y familia.

### **3. METODOLOGÍA**

### 3.1. ÁMBITO GEOGRÁFICO DEL ESTUDIO

El municipio de Villanueva de la Cañada se encuentra al noroeste de la Comunidad de Madrid, limita al Norte con Valdemorillo y Villanueva del Pardillo, al Este con Majadahonda, Boadilla del Monte y Villaviciosa de Odón, al Sur con Brunete y al Oeste con Quijorna. Ocupa una extensión de 34,30 km<sup>2</sup> y dista 30 km de Madrid capital.

El término municipal es una extensa llanura desprovista de la más pequeña elevación, regada por los ríos Guadarrama y Aulencia, además de numerosos arroyos. Comprende la Venta de San Antón de Pax Bovis, Dehesa Boyal, el Monte del Castillo de Villafranca y una zona de alameda y soto a la izquierda del río Guadarrama. Tiene clima estepario característico de la región centro.

Actualmente existen numerosos núcleos de población al margen del casco urbano, debido al fuerte proceso de urbanización experimentado en el municipio, Guadamonte, La Raya del Palancar, Villafranca del Castillo y la Mocha Chica.

Figura 3.1. Mapa de Villanueva de la Cañada y alrededores



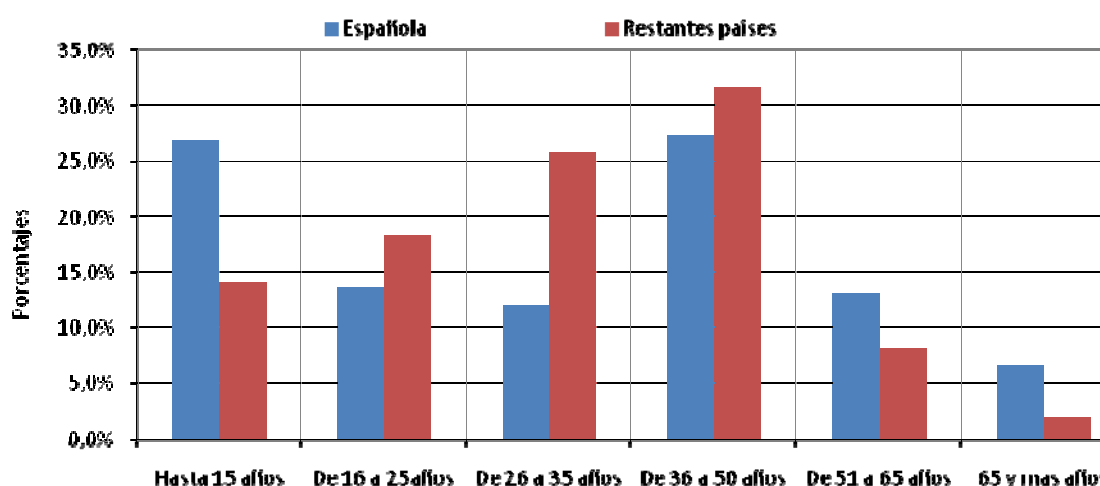


Gráfico 3.1. Población de Villanueva de la Cañada por intervalos de edad y nacionalidad en 2009

La población de Villanueva de la Cañada a 1 de Enero de 2009 era de 15.142 habitantes de los cuales el 39% eran menores de 26 años, de 26 a 50 había un 43,1% y de 51 años en adelante un 17,9%. Se trata, por tanto, de un municipio con una estructura poblacional joven.

En el municipio hay dos colegios públicos, tres concertados y, dos privados con 2.444 niños escolarizados en primaria en el curso 2007/2008 (último dato disponible)

### 3.2. PARTE I. ESTUDIO ANALÍTICO

Se parte de la información obtenida en las visitas a los siete colegios del municipio, protocolarizadas e incluidas en el seguimiento de los comedores escolares supervisado por la mesa de salud escolar". Estas visitas fueron efectuadas, sin previo aviso, en las fechas siguientes: Diciembre 2005, Mayo 2006, Enero 2007, Noviembre 2007 y Abril 2008. El número total de menús estudiados ha sido de treinta y cinco (siete por cada mes).

Las visitas siguieron un protocolo semejante que consistía en:

- Cumplimentación de un cuestionario tipo en el que se recoge información variada sobre los platos servidos ese día en el comedor, el lugar de elaboración, número promedio de menús que se sirven diariamente, existencia de dietas especiales, posibilidad de repetir plato, así como datos sobre el número y vestimenta del personal de cocina y monitores, nivel de limpieza del recinto y del menaje de los comensales, y observación de hábitos saludables en los escolares.
- Obtención del impreso, enviado a las familias de los escolares, del ciclo de menús del mes en que se realizaba la visita.
- Degustación del menú servido ese día para valorar los aspectos organolépticos, palatables y gastronómicos del mismo.
- Recogida de un menú completo servido a un comensal de entre 6-9 años de acuerdo al método de la porción duplicada, consistente en guardar una réplica exacta de los alimentos consumidos por un individuo para su posterior análisis químico (Isaksson B,

1993). La muestra, recogida en un envase estéril de 2 litros de capacidad, se pesó y, tras ser homogeneizada, se congeló convenientemente (-18°C) hasta su entrega al laboratorio encargado de realizar el análisis nutricional. Las muestras se identificaron con un número para mantener oculta la identidad del centro escolar.

- Elaboración de un informe posterior a la visita, enviado a la dirección de los colegios.

Los laboratorios encargados de los análisis de las raciones duplicadas fueron Applus, (2005 y 2006) y Aquimisa Centro S.L. (2007 y 2008) que facilitaron los resultados analíticos, junto con los procedimientos empleados para su determinación. Ambos laboratorios utilizaron los mismos métodos en el análisis de los siguientes parámetros:

- Humedad: Por desecación en estufa y gravimetría.
- Grasa bruta: Método Soxhlet.
- Proteína bruta: Método Kjeldahl.
- Cenizas: Combustión y gravimetría.
- Hidratos de Carbono: Cálculo por diferencia=100-(humedad)-(proteína)-(grasa)-(cenizas).
- Valor Calórico: Cálculo directo: hidratos de carbono y proteínas, 4kcal/g y grasas 9kcal/g.
- Composición en ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados: Por cromatografía de gases.

A partir de estos datos se estudiaron los menús en lo que se refiere a:

- 1) Peso medio de los siete menús recogidos en un mismo año correspondientes a cada uno de los colegios del municipio.
- 2) Contenido medio de energía de los mismos.
- 3) Contenido medio de hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
- 4) Perfil calórico (aporte de energía por los macronutrientes (proteínas, lípidos e hidratos de carbono) a la ingesta energética total del menú).
- 5) Perfil lipídico (aporte energético de las distintas fracciones de grasas según su grado de saturación al contenido energético total del menú).

Para valorar la adecuación nutricional de los menús se seleccionaron, los siguientes parámetros de referencia (Tabla 3.2.), entre los más utilizados en España (Tabla 3.1.):

- a) En lo relativo a la energía que debe aportar el menú escolar, ésta debería ajustarse al 35% de las Ingestas Recomendadas de energía (IR) (2.000 kcal) que, en el caso de niños entre 6 y 9 años se corresponde con 700 kcal/menú.
- b) Para las proteínas, se toma como valor de IR 36 g/día en niños de 6-9 años (Moreiras O y col, 2007).
- c) En cuanto a los valores de referencia para el perfil calórico, se toman los establecidos para la dieta total. Lo adecuado estaría en el intervalo del 10 al 15% de energía del menú procedente de las proteínas, menos del 35% de la misma proveniente de la grasa, y entre un 50 y un 60% de ella aportada por los hidratos de carbono. Con respecto al perfil lipídico, en el que no existe tanta unanimidad en las recomendaciones, se adoptan valores en el sentido de que los ácidos grasos saturados (AGS) no superen el 10% de la energía total, marcándose un 5% de la misma para los poliinsaturados (AGP) y por

encima del 17% para los monoinsaturados (AGM).

	Objetivos Nutricionales SENC 2001 (1)	BOCAM 2005 (2)	Moreiras y col (3)
% Energía (E)	-	35%	-
% E lípidos	<35%	30-35%	30-35%
% E AGS	<10%	<10%	<7%
% E AGP	5%	-	3%-6%
% E AGM	20%	-	>17%
% E proteínas	<13%	12-15%	10%-15%
% E hidratos de carbono	>50%	50%-58%	50%-60%
Tipo de grasa		Aceites vegetales mono (oliva) y poliinsaturados (girasol, maíz, soja)	#<35 si se utiliza aceite de oliva: #<30 en caso de utilizar otros aceites

(1) Objetivos Nutricionales para la población española: Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC, 2001).

(2) Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid. Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir en el concurso de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto. BOCAM 14-8-2009, Exp: C-504/015-09.

(3) Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Ediciones Pirámide (Grupo Anaya, SA). 13ª edición 2009.

Tabla 3.1. Recomendaciones para los aportes de energía y nutrientes

	Recomendaciones
Energía menú (E) (kcal)	700
% E proteínas	10-15%
% E hidratos de carbono	50-60%
% E lípidos	30-35%
% E AGS	<10%
% E AGP	5%
% E AGM	>17%

Tabla 3.2. Estándares de referencia utilizados para valorar los menús recogidos

### 3.3. PARTE II. ESTUDIO DESCRIPTIVO

En esta sección, la muestra son los ciclos de menús impresos de los comedores escolares de los siete colegios de Villanueva de la Cañada correspondientes a los meses de noviembre de los años 2004, 2005, 2006, 2007 y 2008. La finalidad de estos impresos es informar a los padres sobre los platos que cada día componen la oferta alimentaria del comedor escolar, de manera que les sirva de referencia a la hora de preparar el resto de las comidas, con el fin de configurar una dieta adecuada.

El hecho de elegir noviembre para la evaluación de los menús se debe a que este mes es uno de los que más días lectivos ofrece a lo largo del curso escolar y por lo tanto uno de los que más días de menús incluye.

Para la obtención de las hojas de los menús se contó con la colaboración de la Concejalía de Sanidad del Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada, las empresas de catering responsables del servicio de comedor escolar y los directores de los centros.

El número total de menús estudiados en el período 2004-2008, se corresponde con el de días lectivos que, a su vez depende del calendario escolar establecido por la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid y los centros escolares para cada año (Figura 3.2.), siendo de 711.



Figura 3.2. Calendario escolar

	Total menús servidos
Noviembre 2004	145
Noviembre 2005	143
Noviembre 2006	144
Noviembre 2007	139
Noviembre 2008	140

Tabla 3.3. Nº de menús servidos cada año

La estructura del menú, fue semejante en todos los centros, y se componía de un primer plato, un segundo plato y un postre, con la inclusión de pan y agua. Como complemento opcional en algunos colegios se incluía un vaso de leche.

Una vez recogidos los ciclos mensuales de menús se siguió la siguiente metodología:

- a) Cada plato se codificó en función del grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal y también según el modo de preparación culinaria.

- ARROZ: arroz blanco, arroz a la cubana, paella, etc.
- PASTA: macarrones, espaguetis, tallarines, espirales, lasaña, canelones, fideuá, etc.
- LEGUMBRES: lentejas, garbanzos, judías blancas, judías pintas, judiones, alubias, etc.
- PATATAS: patatas fritas, patatas guisadas, purés de patata, etc.
- VERDURAS y HORTALIZAS: menestra de verdura, judías verdes, coliflor, brócoli, repollo, alcachofas, berenjenas, calabacín, guisantes, lombarda, pimientos, cremas, ensaladas (de lechuga, berros, escarola, etc.)
- CARNE: carne de pollo, pavo, cerdo, ternera, cordero, conejo, etc.
- PESCADO: merluza, pescadilla, sardina, boquerón, mero, besugo, emperador, gallo, bacalao, perca, calamares, sepia, gambas, etc.
- HUEVOS: huevo frito, cocido o pasado por agua, tortilla francesa o de patata, revuelto, etc.
- PRECOCINADOS: croquetas, empanadillas, hojaldre congelado, pizza, san jacob, palitos de merluza, etc.
- FRUTA FRESCA: manzana, pera, naranja, mandarina, melocotón, melón, sandía, piña, etc.
- CONSERVA DE FRUTAS: melocotón, piña, pera o uvas en almíbar.
- LECHE Y DERIVADOS: leche líquida, queso, yogur natural, de sabores o frutas, natillas, flan, helados, mousse de chocolate, petit suisse, etc.
- REPOSTERÍA: tartas, etc.

Tabla 3.4. Grupos de Alimentos que integran los menús servidos

En la Tabla 3.4. pueden observarse los criterios de clasificación por grupo de alimentos seguidos en esta Tesis. Se consideraron los grupos de alimentos partiendo de la clasificación de los mismos que aparece en las tablas de composición de alimentos de Moreiras O y col. (2009), incluyendo algunas modificaciones propias del trabajo, que facilitaban el tratamiento de los datos:

- 1) Del grupo de cereales se ha resaltado arroz y pasta por ser dos ingredientes habituales en la confección de los platos.
  - 2) La patata se ha desligado del grupo de verduras y hortalizas, constituyendo un subgrupo propio, debido a su presencia en los menús escolares en primeros platos y como guarnición de los segundos platos.
  - 3) Las tartas se han agrupado como repostería dada su escasa presencia.
- b) Se elaboró una base de datos utilizando el programa Microsoft Access.
- c) Se exportaron los datos obtenidos a Microsoft Excel con lo que se obtienen las tablas que aparecen en el anexo.
- d) Con esta base de datos se estudió:
- 1) La distribución de los grupos de alimentos, a los que pertenece el ingrediente principal del plato, por día de la semana para comprobar si existen o no repeticiones

y/o monotonía en los ciclos de menús. Para su valoración se usan frecuencias relativas acumuladas.

Partiendo de los datos para cada año y día se obtiene el acumulado de los cinco años estudiados para cada grupo de alimentos. En base a estos valores se calculan las frecuencias absolutas y relativas así como sus acumulados (Ver ejemplo, Tabla 3.5.).

	Acumulado 2004-2008			
	$n_i$	$N_i$	$f_i$	$F_i$
Lunes	25	25	25,0%	25,0%
Miércoles	24	49	24,0%	49,0%
Jueves	22	71	22,0%	71,0%
Viernes	18	89	18,0%	89,0%
Martes	11	100	11,0%	100,0%
TOTAL	100		100,0%	

Tabla 3.5. Ejemplo de frecuencias absolutas y relativas y sus acumulados (Arroz)

$n_i$ = Frecuencia absoluta. Es el resultado de sumar los platos según el grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal, ofrecidos en cada día de la semana del periodo 2004-2008. Los días de la semana se ordenan de mayor a menor frecuencia de aparición de ese plato.

$N_i$ = Frecuencia absoluta acumulada. Se obtiene acumulando las frecuencias absolutas.

$f_i$ = Frecuencia relativa. Es el tanto por ciento de cada frecuencia absoluta respecto del total.

$F_i$ = Frecuencia relativa acumulada. Se obtiene acumulando las frecuencias relativas.

- 2) La evolución de la presencia de los grupos de alimentos, a los que pertenece el ingrediente principal del plato, de las formas culinarias en que se preparan, las guarniciones, etc., a lo largo de los cinco años. Se toma el dato del año 2004 como base o referencia y se le asigna el valor 100. Sobre este valor se realizan las comparaciones de los años sucesivos utilizando números índices simples.

En general diremos que un número índice es aquella medida estadística que permite estudiar las fluctuaciones o variaciones de una sola magnitud o de más de una, en relación al tiempo o al espacio. Si la comparación se realiza para los valores de una sola magnitud, como es el caso, hablaremos de números índices simples y se comparan siempre dos situaciones, una de las cuales se considera de referencia. A la situación inicial se le conoce como periodo base o referencia, frente al periodo corriente o actual con el que se realiza la comparación.

Los índices más habituales son los que realizan las comparaciones en el tiempo, por lo que los números índices son en realidad series temporales.

En la construcción de un número índice al periodo de referencia se le asigna el valor 100. Esto implica que los números índices no son otra cosa que porcentajes. Se

trata de los porcentajes de cada valor de la magnitud con respecto al valor de referencia o base. Al ser los números índices porcentajes definidos sobre los propios valores de la variable hace que sean adimensionales, lo que permite la comparación de las variaciones de variables que pueden estar expresadas en unidades diferentes.

La fórmula general para el cálculo de los números índices es:

$$I'_0 = I'_0(i) = \frac{y_{it}}{y_{i0}} \cdot 100$$

$y_{it}$  e  $y_{i0}$  son los valores concretos de una magnitud o variable  $Y_i$ . El primero de los valores corresponde al momento actual (t) y el segundo al momento base o de referencia (t=0). Una vez que se han elaborado los números índices es fácil determinar la variación, en términos porcentuales, que ha sufrido la variable  $Y_i$  al pasar del periodo de referencia al actual (Sánchez J, 2004).

	GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIAS
1.	Verduras y Hortalizas	1 ración/día
2.	Patatas	1-2 veces/semana
3.	Pasta y Arroz	6-8 raciones/mes
4.	Legumbres	6-8 raciones/mes y variadas
5.	Carne y derivados	7 raciones/mes
6.	Pescado	5-7 raciones/mes
7.	Huevos	3-7 raciones/mes
8.	Leche y derivados	Mínimo 10 raciones/mes y pocos derivados lácteos industriales
9.	Frutas	4 raciones/semana

Tabla 3.6. Recomendaciones de consumo mensual de alimentos en el comedor escolar (Instituto de Salud Pública. Comunidad de Madrid, 2005)

- 3) La comparación de las frecuencias recomendadas de consumo mensual de los diferentes grupos de alimentos con las frecuencias obtenidas a partir de los menús ofertados.

Se han tomado como referencia las recomendaciones de consumo del protocolo de valoración nutricional del menú escolar, publicado por el Instituto de Salud Pública, de la Comunidad de Madrid (Tabla 3.6.) (Instituto de Salud Pública, 2005).

En la cuantificación de las raciones se ha seguido el criterio reflejado en el citado protocolo de valoración nutricional del menú escolar (Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid, 2005) con algunas modificaciones propias:

1. Considerar 1 plato= 1 ración y 1 guarnición= 0,5 raciones.
2. Se consideran ensaladas sólo aquellas en que las verduras y hortalizas frescas son el componente principal (lechuga, tomate, zanahoria, etc.).
3. En los guisos de patatas con otros productos se considera la patata como ingrediente principal.

4. En el caso del cocido, la sopa se incluye en los primeros platos en pasta, y el segundo vuelco en los segundos considerando como ingrediente principal la carne (vacuno, pollo, chorizo, tocino) con guarnición de garbanzos y repollo.
5. Con respecto a la pasta, se incluyen los fideos u otro tipo de pasta que pudieran llevar las sopas como 0,5 raciones.
6. Los garbanzos del cocido se incluyen como una ración.
7. En el grupo de los huevos:
  - para las tortillas de patata se contabiliza una ración de patata y otra de huevo,
  - para las tortillas de otros ingredientes sólo se considera el huevo como ingrediente principal.

**PARTE I**

**4. ESTUDIO ANALÍTICO. VALORACIÓN  
NUTRICIONAL DE LOS MENÚS**

## 4.1. RESULTADOS

Tabla 4.1. Menús analizados: composición en platos y contenido medio de energía y macronutrientes

Diciembre 2005						
Sopa de garbanzos	Sopa de cocido	Patatas estofadas	Judías pintas estofadas	Sopa de cocido	Potaje de garbanzos	Patatas a la marinera
Merluza rebozada, ensalada mixta	Cocido madrileño	Pollo guisado	Pescadilla en salsa verde	Bonito con tomate	Hamburguesa casera	Pollo asado con patatas fritas
Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco		Pan blanco	Pan blanco
Yogur	Mandarina	Manzana, leche	Manzana	Melocotón en almíbar	Yogur, leche	Piña, yogur

	Media	Desviación estándar
Energía (kcal)	760	246
Proteínas (g)	38,0	6,3
Hidratos de carbono (g)	80,1	34,5
Lípidos (g)	31,5	10,9
AGS (g)	10,6	4,2
AGM (g)	14,0	6,4
AGP (g)	6,9	3,7

Peso del menú servido (g)	662	116
---------------------------	-----	-----

(A) Ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP)

Tabla 4.2. Menús analizados: composición en platos y contenido medio de energía y macronutrientes

Mayo 2006

Lentejas con acelgas	Arroz en paella con calamares	Lacitos con bechamel	Brócoli	Macarrones	Sopa de lluvia	Coditos con atún
Magro con salsa de tomate	Empanadillas de atún	Palitos de merluza con ensalada	Pollo asado con patatas fritas	San Jacobo con lechuga y tomate	Redondo de pavo asado con puré de patatas	Filete ruso con patatas fritas
Pan blanco	Pan blanco		Pan blanco		Pan blanco	
Yogur	Mandarina	Fruta, leche	Fruta, yogur	Melocotón en almíbar	Natillas, leche con cacao	Fruta, leche

	Media	Desviación estándar
Energía (kcal)	1.034	224
Proteínas (g)	37,5	13,4
Hidratos de carbono (g)	125,1	33,0
Lípidos (g)	42,2	19,2
AGS (g)	11,9	5,5
AGM (g)	14,8	6,6
AGP (g)	15,5	10,6

Peso del menú servido (g)	825	160
---------------------------	-----	-----

(A) Ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP)

Tabla 4.3. Menús analizados: composición en platos y contenido medio de energía y macronutrientes

Enero 2007

Sopa de fideos	Patatas guisadas con mejillones	Crema de zanahoria y patata	Arroz al horno	Judías blancas estofadas	Macarrones con jamón york y salsa de tomate	Paella con pollo
Hamburguesa con patatas fritas y ketchup	Muslos de pollo con ensalada	Pollo en pepitoria con patatas dado y guisantes	Filete de merluza con guisantes	Albóndigas de ternera con guisantes y zanahorias	Hamburguesa completa con patatas	Contra de ternera con puré de patatas
Pan blanco	Pan blanco		Pan blanco		Pan blanco	
Mandarina, leche	Melocotón en almíbar	Naranja, leche	Fruta, queso y leche	Natillas	Manzana, leche con cacao	Natillas o fruta, leche

	Media	Desviación estándar
Energía (kcal)	878	280
Proteínas (g)	42,7	13,2
Hidratos de carbono (g)	99,4	41,7
Lípidos (g)	34,8	11,9
AGS (g)	11,7	4,8
AGM (g)	11,9	3,5
AGP (g)	11,2	4,2

Peso del menú servido (g)	857	165
---------------------------	-----	-----

(A) Ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP)

Tabla 4.4. Menús analizados: composición en platos y contenido medio de energía y macronutrientes  
 Noviembre 2007

Macarrones con tomate	Crema de espinacas, patata y zanahoria	Sopa de cocido	Puré de patata y zanahoria	Judías verdes con tomate	Patatas guisadas con chorizo	Espinacas
Filete de pollo empanado con lechuga y tomate	Tortilla de patata con york	Cocido completo	Filete de pollo con arroz	Filete de pollo empanado con berenjena rebozada	Mero con ensalada de lechuga y maíz	Muslo de pollo en salsa con patatas fritas
Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco
Naranja, leche	Melocotón en almíbar	Mandarina, leche	Melocotón en almíbar	Manzana, leche	Manzana, leche con cacao	Manzana, leche

	Media	Desviación estándar
Energía (kcal)	633	85
Proteínas (g)	27,5	4,0
Hidratos de carbono (g)	68,2	14,7
Lípidos (g)	27,6	6,9
AGS (g)	8,1	3,8
AGM (g)	11,5	3,6
AGP (g)	8,0	2,7

Peso del menú servido (g)	765	110
---------------------------	-----	-----

(A) Ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP)

Tabla 4.5. Menús analizados: composición en platos y contenido medio de energía y macronutrientes  
Abril 2008

Paella con pollo	Coditos con tomate	Lentejas castellanas con patatas y zanahorias	Judías pintas	Sopa de ave con estrellitas	Menestra de verduras	Sopa de cocido
Filete de perca al limón con lechuga y tomate	Flamenquines de york y queso con ensalada de lechuga y tomate	Lomo asado con salsa de manzana	Chuleta de Sajonia con patatas al perejil	Tortilla española con queso y ensalada	Hamburguesa (ternera/cerdo) con patatas fritas y ketchup	Cocido completo
Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
Pera, leche	Pera	Naranja, leche	Mandarina	Helado	Naranja, leche con cacao	Fruta, leche

	Media	Desviación estándar
Energía (kcal)	647	196
Proteínas (g)	27,5	8,7
Hidratos de carbono (g)	77,6	15,4
Lípidos (g)	24,1	12,4
AGS (g)	8,4	4,6
AGM (g)	8,7	4,2
AGP (g)	7,0	4,7

Peso del menú servido (g)	631	163
---------------------------	-----	-----

(A) Ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP)

Tabla 4.6. Aportes medios de energía y proteínas a las ingestas recomendadas (IR) en los menús analizados

	Diciembre 2005	Mayo 2006	Enero 2007	Noviembre 2007	Abril 2008	IR (1)
Energía (kcal)	760	1.034	878	633	647	2.000
Proteínas (g)	38,0	37,5	42,7	27,5	27,5	36,0
Aporte de energía a las IR	38,0%	51,7%	43,9%	31,7%	32,3%	-
Aporte de proteínas a las IR	105,6%	104,2%	118,6%	76,4%	76,4%	-

(1) Ingestas Recomendadas para niños de 6-9 años (Moreiras O y col, 2007)

Tabla 4.7. Perfil calórico y lipídico de los menús analizados 2005-2008. Media y desviación estándar

	Diciembre 2005	Mayo 2006	Enero 2007	Noviembre 2007	Abril 2008	Recomendaciones (*)
Energía (E) (kcal)	760±246	1.034±224	878±280	633±85	647±196	700
% E Proteínas	24,1±6,3	13,7±4,9	19,8±5,7	18,0±2,4	16,8±4,3	10-15
% E Hidratos de carbono	40,1±4,6	47,8±11,5	42,2±6,5	40,7±7,0	49,7±6,1	50-60
% E Lípidos	35,7±4,5	38,2±9,8	37,9±7,2	41,2±6,8	33,7±7,6	30-35
% E AGS	12,5±3,0	10,2±4,1	13,2±3,8	12,7±6,8	12,1±3,6	<10
% E AGP	15,8±5,6	12,7±3,1	13,3±2,6	16,5±3,8	11,6±2,7	5
% E AGM	8,0±2,2	15,1±6,4	12,1±2,7	11,8±3,9	9,2±3,9	>17

(\*)Ver metodología (1) Ácidos grasos saturados (AGS), ácidos grasos monoinsaturados (AGM), ácidos grasos poliinsaturados (AGP)

## 4.2. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Esta parte del trabajo estudia la evolución (2005-2008) de los menús ofertados y analizados, desde el punto de vista de su contenido en energía y macronutrientes, a niños entre seis y nueve años en los comedores escolares de Villanueva de la Cañada, dentro del programa de seguimiento que realiza la Mesa de Salud Escolar.

La comida que se ofrece en el comedor escolar es la principal del día, aporta más del 30% de la energía total, a la vez que incluye una amplia variedad de alimentos y en distintas preparaciones culinarias por lo que constituye una herramienta poderosa no sólo para la salud, crecimiento, desarrollo físico y mental óptimo del niño, sino también para la adquisición de conocimientos básicos en materia de nutrición, alimentación y correctos hábitos alimentarios (Aranceta J, 2005).

Pero no hay que olvidar que, los aportes nutricionales de los menús escolares, deben ser completados con el resto de las comidas del día para conseguir una dieta completa (Aranceta J y col, 2008).

### 4.2.1. Peso medio del menú servido

La metodología usada en la recogida de las muestras no permite identificar el peso individual de primer plato, segundo y postre sino sólo el peso del menú completo. Los pesos medios de los menús recogidos, en cada visita, en los diferentes años, presentan oscilaciones (Tabla 4.1. a Tabla 4.5.) pudiendo observarse cómo en las visitas de Mayo de 2006 y Enero de 2007 el promedio del menú servido era cuantitativamente más abundante ( $825\pm 160$  g y  $857\pm 165$  g, respectivamente) que en la del mes de Diciembre de 2005 ( $662\pm 116$  g) y visitas posteriores ( $765\pm 110$  g en Noviembre del 2007 y  $631\pm 163$  g en Abril del 2008).

Esta disparidad en los pesos recogidos puede deberse a que, a día de hoy, no parece existir en la práctica diaria del servicio de comedor un referente para calcular el tamaño de las raciones que deben servirse a los escolares, a pesar de que el mismo no sólo determinará la ingesta de nutrientes, sino que será un elemento que facilitará que el niño pueda consumir la totalidad del menú. Así, a modo de ejemplo, en un estudio sobre el tema realizado en escuelas de Nueva Escocia (Canadá), se concluyó que los escolares se decantaban por tamaños de ración más grandes de patatas fritas y carnes, lo que podría conducir a un empobrecimiento de la calidad de la dieta, aumentando la ingesta energética y favoreciendo las situaciones de sobrepeso, mientras que tomaban raciones de verduras más pequeñas a las consideradas como referencia (Colapinto C y col, 2007).

Esta es la razón por la que en los últimos años se está trabajando, en el ámbito nacional e internacional, en orientar a las personas que sirven la comida a los niños, fijando el tamaño recomendado de las raciones de los distintos alimentos. En Inglaterra, y dentro de las nuevas normas para los almuerzos escolares, se han realizado estudios para incluir orientación sobre el peso de las porciones de los distintos alimentos como forma de

garantizar que los alumnos consuman los mismos de forma equilibrada para obtener las ingestas recomendadas de nutrientes (Howell DO y col, 2008).

En nuestro país, la necesidad de dar orientaciones al respecto a las personas encargadas de servir los platos del menú escolar aparece reflejada en la guía “L’alimentació saludable al’etapa escolar”, publicada por la Generalitat de Catalunya, en la que se dedica un capítulo a la valoración cuantitativa de las raciones. En el mismo se indica que las cantidades servidas en el plato dependerán de la edad y de las características de los comensales, señalando que se ha de tener en cuenta las características individuales de grado de apetencia y peso corporal como condicionantes. Plantea que si se considera “1” la ración estándar del adulto, para niños de 3 a 6 años sería “0,6”, de 7 a 9 años “0,8”, de 10 a 13 años “1” y adolescentes de 14 a 18 años “1,4” (Generalitat de Catalunya. Departament de Educació, 2005).

Más recientemente, en 2008, en la Guía de Comedores Escolares realizada por expertos de la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y miembros de la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS) para el programa piloto Perseo, dirigido a los escolares de entre 6 y 10 años de diferentes comunidades autónomas españolas, se incluyen recomendaciones sobre el tamaño de las raciones de los alimentos servidos en los comedores escolares para la población infantil de Educación Primaria (tabla 4.2.1.) (Ávila JM y col, 2008).

Alimento	Plato principal*	Guarnición*
Verduras y hortalizas	80-150 g	20-40 g
Patatas	80-150 g	20-38 g
Pasta	40-70 g	10-18 g
Arroz	40-70 g	10-18 g
Legumbres	35-50 g	9-12 g
Pan	25-50 g	
Carne	Sin huesos	50-85 g
	Con huesos	65-110 g
Pescado (limpio y sin espinas)	50-85 g	
Huevos	64 g	
Fruta	80-150 g	
Lácteos	Leche	100-200 g
	Yogur	125 g
	Queso	20-60 g

\* Los pesos indicados se refieren a peso neto crudo listo para cocinar  
(Fuente: Fundación Española de la Nutrición (FEN), 2008)

Tabla 4.2.1. Tamaño recomendado de raciones para niños de primaria en el comedor escolar

#### 4.2.2. Contenido energético medio de los menús analizados

En la Tabla 4.6., figura el contenido energético medio en kilocalorías de los menús analizados así como su aporte a las Ingestas Recomendadas (IR). Se observa que, salvo en los menús de Mayo 2006 donde se alcanza un aporte energético que supera el 51% de las IR y Enero de 2007 con casi un 44% de las IR, se mantienen aportes de energía en valores próximos al 35% de las IR diarias, ajustándose a las recomendaciones dadas para el menú

escolar (Aranceta J y Serra L, 2001). Muy similares son los aportes a las IR de energía obtenidos en las analíticas de los menús recogidos en más de 250 centros visitados, hasta el año 2007 dentro del programa de seguimiento de comedores escolares en la Comunidad de Madrid, donde se obtienen porcentajes medios del 36,1% (Del Pozo S, 2007).

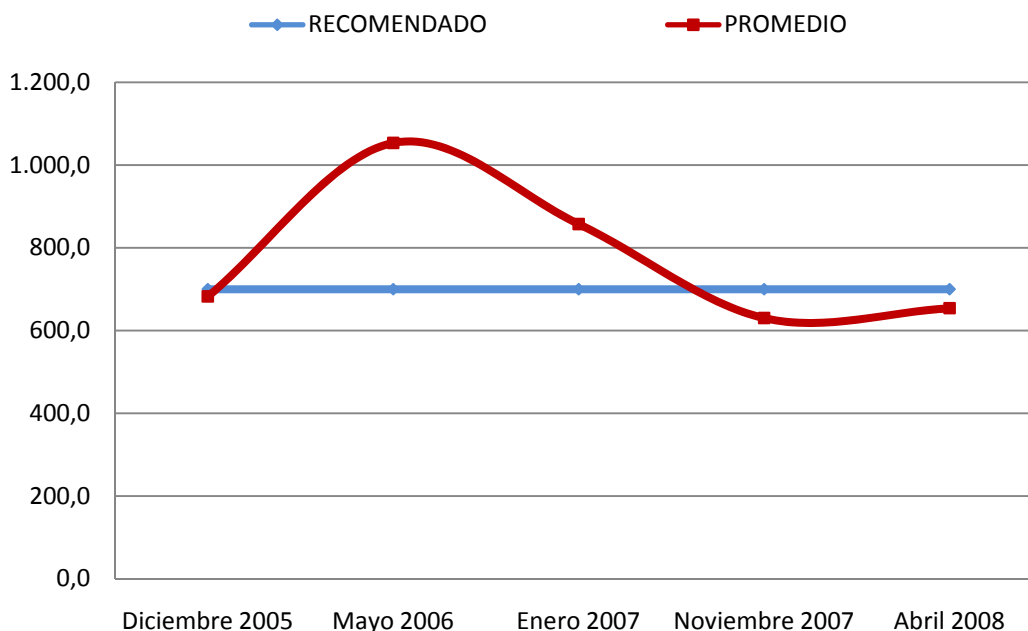


Gráfico 4.1. Evolución del aporte medio de energía (kcal) en los menús analizados

En el Gráfico 4.1. se puede ver que, después del gran aporte en energía por parte de los menús en Mayo 2006 (1.034 kcal) y Enero 2007 (878 kcal), que coincide a su vez con un peso medio de los mismos más elevado, se produce una reducción del aporte energético de la comida ofertada para volver a situarse en cifras próximas a las 700 kcal, lo que equivale al 35% de las IR diarias.

La energía que aporta el menú no sólo depende del peso de las raciones que lo integran, sino que es fundamental su composición en alimentos y su preparación culinaria. Además, hay que recordar que un mayor aporte de energía por parte del menú escolar no implica necesariamente una mayor calidad del mismo, pero sí que podría contribuir a generar problemas de sobrepeso, máxime en el caso de ir asociado a un estilo de vida en el que predominen las actividades sedentarias o de intensidad ligera (Donnelly JE y col, 2008). Ante el aumento global de la obesidad en niños, cobra especial importancia promover el consumo de alimentos con alta densidad de nutrientes, es decir, que aporten cantidades significativas de micronutrientes con un número de calorías relativamente bajo, lo que facilitaría cubrir sus necesidades evitando un consumo energético excesivo.

#### 4.2.3. Contenido medio en macronutrientes de los menús analizados

Las Ingestas Recomendadas (IR) de proteínas para niños de 6 a 9 años son 36 g/día (Moreiras O y col, 2007). Este valor viene condicionado por las necesidades de proteínas para mantener el contenido proteico del organismo y permitir un crecimiento adecuado (Lucas B, 2001). Los aportes proteicos de los menús analizados en 2005, 2006 y 2007

superan estas IR (105,6%, 104,2%, 118,6% de las IR, respectivamente), observándose una evolución hacia valores inferiores en los años siguientes, en los que la comida del mediodía llega a cubrir algo más de un 75% de las IR (Tabla 4.6.). Este hecho es reflejo del actual patrón alimentario de las sociedades occidentales en el que hay un excesivo aporte de proteínas que hay que tratar de corregir. Aunque es cierto que se observa una evolución hacia valores más bajos, ésta es insuficiente teniendo en cuenta que el almuerzo es sólo una de las 4 ó 5 comidas realizadas por el niño a lo largo del día. Así por ejemplo, si considerásemos que en la comida del mediodía se consumen alrededor de un 38% del total proteico diario, tal y como se desprende de la Encuesta de Nutrición Infantil de la Comunidad Autónoma de Madrid del periodo 2001-2002 (Diez-Gañan L y col, 2007), la ingesta total de proteína del día en Diciembre del 2005 sería de alrededor de 100g (260% de las IR). Para el mes de menor contenido energético (Abril del 2008) la ingesta diaria sería 72,4 g (190,4% IR).

Aportes medios a las IR para las proteínas del 94,0% se obtienen, en la Comunidad de Madrid, en los centros visitados dentro del programa de seguimiento de comedores escolares hasta el curso 2006-2007, cuando se analiza el menú de un escolar de 6 a 9 años (más de 63.000 escolares), para una metodología similar a la utilizada en este trabajo (Del Pozo S, 2007). Estos resultados se repiten con cifras más elevadas para los usuarios del servicio de comedor en centros docentes no universitarios en la Comunidad de Madrid, en un estudio donde se comparan los porcentajes de IR de proteínas cubiertas entre usuarios y no usuarios. (Del Pozo S y col, 2008). Se plantea por ello la conveniencia de un descenso en el contenido proteico de los menús servidos en los comedores, utilizando distintas herramientas entre las que podría valorarse, la disminución del tamaño de las raciones de algunos alimentos proteicos por excelencia, como la carne, la eliminación del complemento de leche en el almuerzo trasladando su consumo a desayuno y merienda, dos buenos momentos para su ingestión. Otra posibilidad podría ser la modificación de la estructura del menú actualmente formado por primer plato, segundo y postre, común en nuestro país, al plato único con acompañamiento.

Por un lado, el consumo tan elevado de proteínas observado, especialmente de origen animal, es causa de desequilibrios en el perfil calórico a la vez que contribuye a elevar innecesariamente el precio del menú. Por otro lado, algunos autores señalan que el exceso de este macronutriente podría resultar perjudicial para la salud (Aranda-Pastor J y col, 2001).

Para hidratos de carbono y lípidos, aunque no existen valores de Ingestas Recomendadas, es importante controlar las cantidades de ambos nutrientes, presentes en los menús, dada su influencia en los aportes de energía por parte de los mismos. Los valores en gramos para estos nutrientes, que nos proporcionan las analíticas, deben ser analizados con cautela y sin perder de vista que pertenecen a menús con diferentes pesos, por lo que para llevar a cabo las comparaciones será necesario el cálculo de los porcentajes que aportan al peso total del menú, los mencionados gramos, en cada ocasión. A modo de ejemplo, mientras que 80,1 g de hidratos de carbono como media en los menús de Diciembre de 2005 con pesos medios de 662 g (Tabla 4.1.) significan porcentajes del 12,1% del peso total del menú; en Abril de 2008 para valores medios inferiores, sólo 77,6 g de

hidratos de carbono y menús con un peso medio también más bajo, sólo 631 g (Tabla 4.5.) el porcentaje del peso total del menú para los hidratos de carbono fue del 12,3%, ligeramente más alto. Lo mismo puede aplicarse cuando se analizan las cifras en gramos de los lípidos.

Algunos autores afirman que en las dietas infantiles el contenido de grasa e hidratos de carbono tiende a ser inversamente proporcional; es decir, a una disminución de grasa en la dieta le acompaña un incremento del consumo de hidratos de carbono y viceversa (Serra L y Aranceta J, 2006). Por otro lado, las dietas altas en hidratos de carbono y bajas o moderadas en grasas tienden a ser moderadas en energía lo que refleja la conveniencia de que se aumenten los aportes de hidratos de carbono del menú escolar a la vez que se promueva el que sean completados en el resto de comidas del día, en particular desayuno y merienda. En el caso de los lípidos, si se tiene en cuenta que proporcionan la mayor cantidad de energía por gramo frente a hidratos de carbono y proteínas sus aportes en el comedor escolar deberían moderarse.

#### **4.2.4. Perfil calórico de los menús analizados**

En este apartado, se estudian los aportes energéticos de proteínas, lípidos e hidratos de carbono a la energía total de los menús analizados (perfil calórico).

En términos energéticos, uno de los índices de calidad de la dieta más utilizados en la actualidad es el denominado perfil calórico, definido como el aporte energético de macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos) a la ingesta calórica total, expresándose como porcentaje. Las recomendaciones indican que la proteína total ingerida aporte entre un 10 y un 15% de la energía total consumida; la grasa no más del 30-35% y el resto 50-60% proceda de los hidratos de carbono. La interpretación de los aportes energéticos a la energía total de los menús analizados debe hacerse con cautela si se tiene en cuenta que las recomendaciones están planteadas para la dieta total del día.

Considerando el perfil calórico medio, de los menús analizados, en su conjunto (Gráfico 4.2.), éste evoluciona, en el periodo 2005-2008, con altibajos hacia un descenso en el aporte energético por parte de los lípidos y un aumento del aporte proveniente de los hidratos de carbono. Las analíticas de 2008 muestran cifras adecuadas para la contribución a la energía total por parte de los lípidos ( $33,7\% \pm 7,6\%$ ), altas para la misma en el caso de las proteínas ( $16,8\% \pm 4,3\%$ ) y, sin embargo, aún escasas para los aportes a la energía total por parte de los hidratos de carbono ( $49,7\% \pm 6,1\%$ ). Es necesario, por tanto, seguir trabajando en esta dirección para conseguir un perfil calórico lo más aproximado al recomendado.

Esta evolución no es fruto de la casualidad y pone de manifiesto el compromiso de las empresas de restauración colectiva, encargadas del suministro de los menús escolares, por proporcionar una oferta alimentaria nutricionalmente correcta. En este sentido la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS), que incluye a las principales empresas de restauración colectiva, como principal implicado en los comedores escolares, ha elaborado un "protocolo nutricional" en el que se establecen un conjunto de directrices a nivel nacional que deben seguirse en la planificación de los menús

escolares, constituyendo una guía de mínimos para el diseño de los mismos. Entre otros objetivos, se aboga por la variedad gastronómica y culinaria, por el fomento del consumo de frutas, verduras y hortalizas, así como de pescado y legumbres y se prevé impulsar el consumo de grasas poliinsaturadas frente a las saturadas, junto al fomento de la dieta mediterránea, asumiendo los principios de la dieta saludable. En la práctica, y entre otras recomendaciones, este protocolo aconseja no utilizar en las frituras aceites ricos en ácidos grasos saturados o trans, para la elaboración de la comida escolar (Protocolo Nutricional FEADRS, 2005).

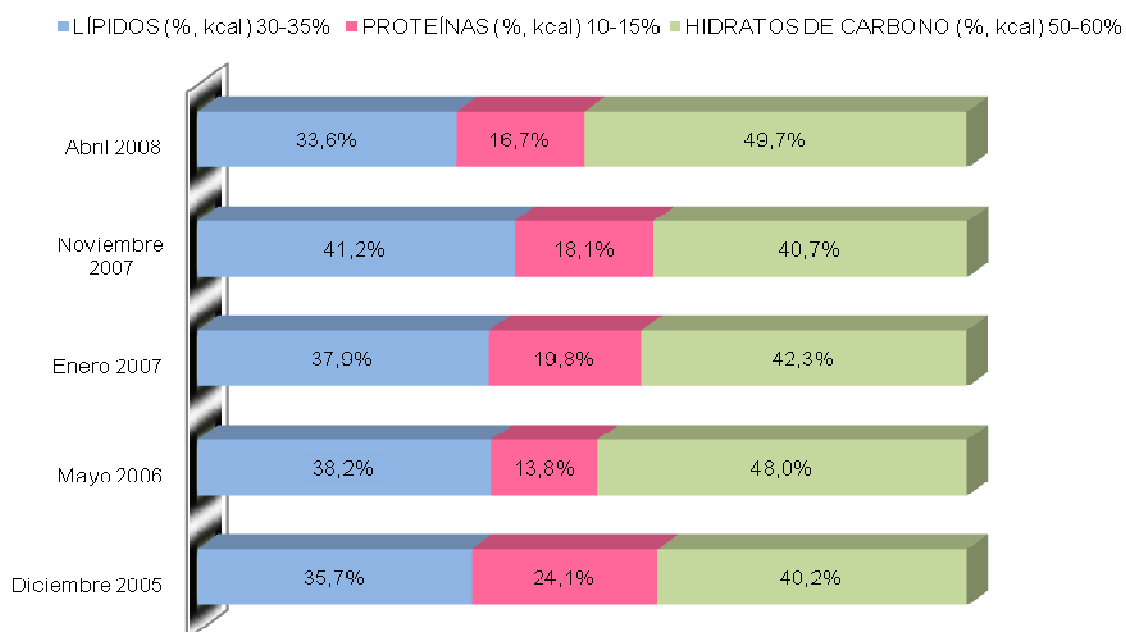


Gráfico 4.2. Perfil calórico medio procedente de los macronutrientes en los menús analizados

Entre los escolares, aunque el número de usuarios de comedor en los centros de primaria aumenta cada año, siguen constituyendo sólo una parte del alumnado y, sin embargo, son escasos los estudios en que se compare la calidad de la dieta de los niños que utilizan el servicio de comedor escolar frente a aquellos que van a comer a su casa o llevan comida de casa al colegio. Dos trabajos de reciente aparición intentan cubrir esta laguna:

- En España, como parte del Programa de Comedores Escolares establecido por la Consejería de Educación de la CAM con la colaboración de la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y el Departamento de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid, en el año 2007 se realizó un estudio, en colegios públicos de la Comunidad de Madrid, a escolares de 9 a 11 años con el objeto de comparar la calidad de la dieta de los niños que utilizan el servicio de comedor escolar frente a aquellos que van a comer a su casa. En una muestra de 416 escolares, el 57,7% utilizaba de forma rutinaria el servicio de comedor escolar para realizar la comida del mediodía mientras que el 42,3% iba a comer a casa. Los resultados muestran que la ingesta de energía procedente de proteínas y lípidos era superior para los usuarios de comedor siendo algo inferior en el caso de los hidratos de carbono (Del Pozo S y col, 2008).
- En Inglaterra, donde los escolares pueden elegir entre realizar la comida en el comedor escolar o consumir los alimentos llevados de sus casas, el Dr. Gail Rees de la Universidad

de Plymouth, al realizar una detallada investigación sobre el contenido de nutrientes de las comidas consumidas por los 120 niños de 6 a 11 años, elegidos al azar de cuatro escuelas primarias en Cornwall, encontró que la ingesta de energía procedente de proteínas y de hidratos de carbono era muy similar independientemente de si comían en el comedor escolar o lo hacían con comida llevada de casa, aunque las comidas escolares, en promedio, presentaban siempre más energía a partir de los lípidos pero con porcentajes de grasas saturadas inferiores (Rees GA y col, 2008).

En este caso, las diferencias en los patrones alimentarios existentes para la comida de mediodía no permiten realizar comparaciones entre los resultados obtenidos en ambas investigaciones, pero si constatar la importancia que están teniendo las acciones que se realizan encaminadas a regular y mejorar la oferta alimentaria en los centros docentes.

No abundan los trabajos sobre la composición nutricional de la comida que se oferta en los comedores escolares en España y los resultados que se ofrecen en los existentes, no proceden normalmente de analíticas como en el caso que nos ocupa, sino de estimaciones teóricas obtenidas a través de diversos programas que basándose en diferentes bases de datos de composición de alimentos traducen a nutrientes los ingredientes alimentarios de los distintos menús ofertados. Si a la diferente metodología aplicada, unimos la influencia del espacio geográfico en el que se llevan a cabo, al revisar en algunos trabajos los aportes de macronutrientes de los menús ofertados en comedores escolares de nuestro país, no es de extrañar que se obtengan valores dispares aunque siempre en la misma línea, con cifras algo elevadas para los porcentajes medios de energía por parte de proteínas y grasas, pero un poco escasas para los procedentes de los hidratos de carbono, coincidiendo con los patrones dietéticos imperantes en nuestro país (Varela G y col, 2008; Llorente C y col, 1993; Zabala AM y col, 2003; Dirección General de Salud Pública, 2001; Campos J y col, 2008; Ruiz E y col, 2008).

En los gráficos 4.3., 4.4. y 4.5., se reflejan, respectivamente, los valores medios del porcentaje de aporte a la energía total de los menús analizados por parte de proteínas, hidratos de carbono y lípidos, en relación a las recomendaciones.

En el Gráfico 4.3. se observa, cómo en las muestras estudiadas en los colegios de Villanueva de la Cañada, los porcentajes para la energía procedente de las proteínas evolucionan desde valores del  $24,1\pm 6,3\%$  de la energía total del menú en 2005, hasta el  $16,8\pm 4,3\%$  del contenido energético total en las últimas visitas de 2008, aproximándose al intervalo del 10-15% recomendado (Tabla 4.7.). Valores algo superiores, se obtienen en un estudio piloto realizado a partir de las visitas llevadas a cabo en el programa de seguimiento de comedores escolares, en la Comunidad de Madrid, durante los años 2007 y 2008 (113 comedores) que alcanzan porcentajes del  $18,9\pm 5,4\%$  para el aporte de las proteínas al contenido energético total, para menús, analizados químicamente, con valores medios de energía de 740 kcal (Ruiz E y col, 2008).

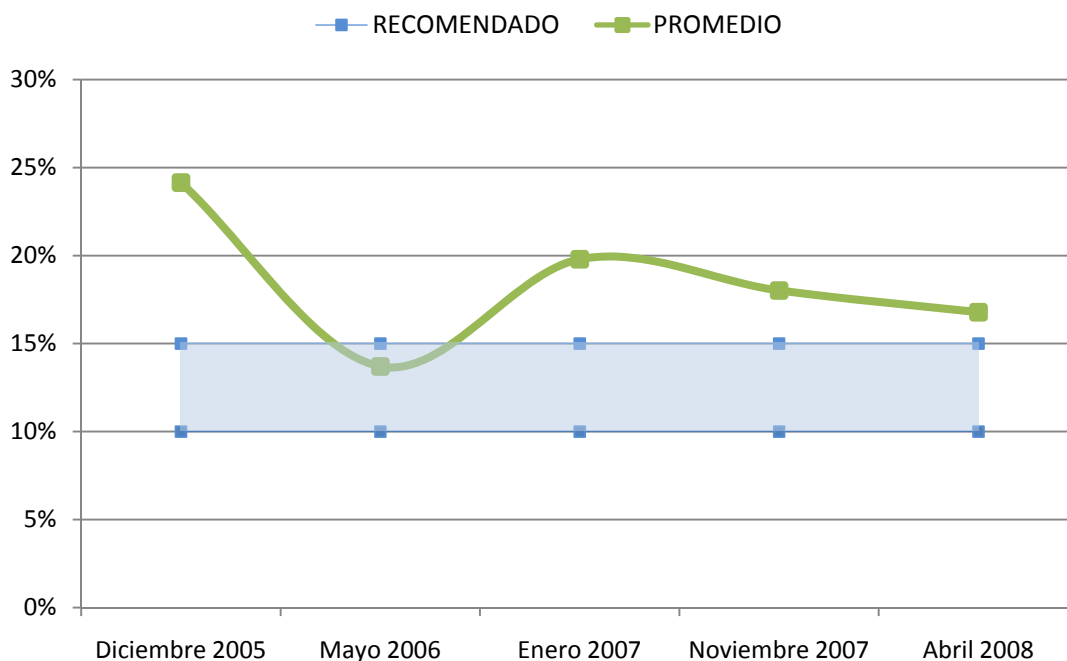


Gráfico 4.3. Evolución del aporte medio de calorías por parte de las proteínas en los menús analizados

También en la Comunidad de Madrid, y en un estudio nutricional de los menús que sirven en los comedores escolares de una muestra de 33 colegios situados en la capital, realizado por equipo de Martínez Álvarez, durante el curso escolar 2005-2006, los porcentajes de energía que aportan las proteínas eran superiores, obteniéndose el 21% de un aporte medio de energía de 713 kcal con lo que se supera, de nuevo, el intervalo recomendado del 10-15% de la energía total (Martínez JR, 2007).

Los hidratos de carbono representan la fuente principal de energía y sus recomendaciones son tales que al menos un 55% de la energía proporcionada por la dieta debería ser aportada por este macronutriente (Moreiras O y col, 2009).

En el Gráfico 4.4. donde se muestran los valores medios de aporte calórico en porcentaje para los hidratos de carbono de la Tabla 4.7., se puede observar que los mismos, a lo largo de las visitas realizadas, oscilan entre el 40,1% y el 49,7% de la energía total, moviéndose en el intervalo 40%-50%, repitiéndose lo observado en los comedores escolares de León para la energía procedente de los hidratos de carbono con porcentajes inferiores al 45% (Zabala AM y col, 2003), y en los menús de los comedores madrileños de centros de primaria con valores medios del 42,1% (Dirección General de Salud Pública, 2001). Un resultado parecido, con valores medios de  $43,3 \pm 9,3\%$  para un aporte medio de energía de 750 kcal, se muestra en un trabajo realizado durante el seguimiento de los menús servidos en los comedores públicos de la Comunidad de Madrid, hasta el año 2006, donde se recoge en 171 centros una porción duplicada del menú servido a escolares de primaria y se estudian los valores de energía y nutrientes, mediante la utilización de una base de datos (DIETECA) (Del Pozo S y col, 2006), no alcanzándose en ningún caso el intervalo 50-55% aconsejado.

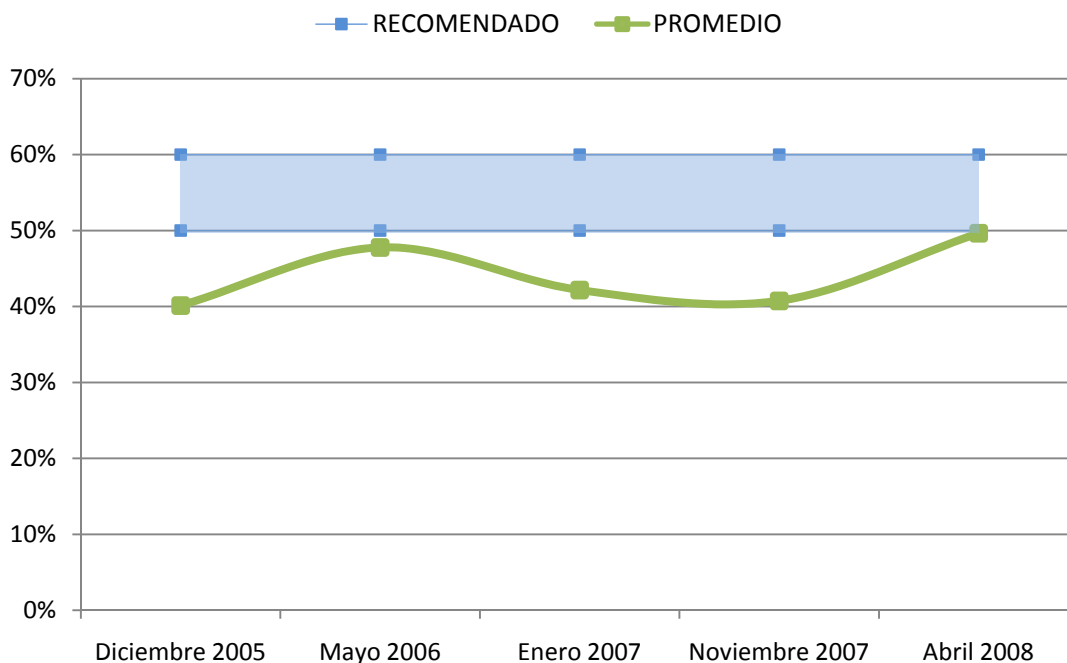


Gráfico 4.4. Evolución del aporte medio de calorías por parte de los hidratos de carbono en los menús analizados

Similares porcentajes para los hidratos de carbono se repiten en un estudio nutricional realizado por el equipo de Martínez Álvarez, durante el curso escolar 2005-2006 en la Comunidad de Madrid, sobre los menús que se sirven en los comedores escolares de una muestra de 33 colegios, pertenecientes a dos distritos que conforman un área sanitaria de la capital. Para menús con un aporte medio de energía de 713 kcal, se obtuvieron aportes del 42% a la energía total por parte de los hidratos de carbono. En este caso, la valoración nutricional se redujo a una aproximación basada en el uso de las raciones más comunes y de recetas publicadas, debido a la ausencia de fichas técnicas de los platos y los gramajes que se sirven a cada alumno (Martínez JR, 2007).

También por debajo de las recomendaciones son los resultados de un estudio realizado, durante los años 2007 y 2008, dentro del programa de seguimiento de comedores escolares en la Comunidad de Madrid, en 113 centros; para menús con valores medios de energía de 740 kcal, los hidratos de carbono alcanzaron una media del  $43,9 \pm 9,0\%$  del contenido energético total (Ruiz E y col, 2008).

Si bien en el menú escolar, los hidratos de carbono deberían incrementarse en detrimento de las proteínas, lo que implicaría un aumento en los aportes de fruta y verdura, es importante incidir en la necesidad de que estos aportes, del menú escolar, se vean completados en el resto de las comidas que el niño realiza fuera del centro: desayuno, merienda y cena. La información que se suministra habitualmente en las hojas de menús mensuales, puede servir de guía y ayuda a los familiares en este aspecto.

Para los lípidos, mientras que algunos autores propugnan que deben aportar alrededor del 30% del valor calórico total (Muñoz M y Martí A, 2000) el hecho de que las grasas sirvan

de vehículo para la absorción de vitaminas liposolubles que son importantes para el desarrollo y crecimiento en la etapa infantil (Moreno LA y col, 2000) plantea, según Butte, que los datos disponibles para los niños sean discutibles dado que, por un lado, si limitamos la ingesta de grasa en la infancia podemos estar comprometiendo el crecimiento, pero si la aumentamos corremos el riesgo de una mayor ingesta de energía y una mayor grasa corporal (Butte NF, 2000).

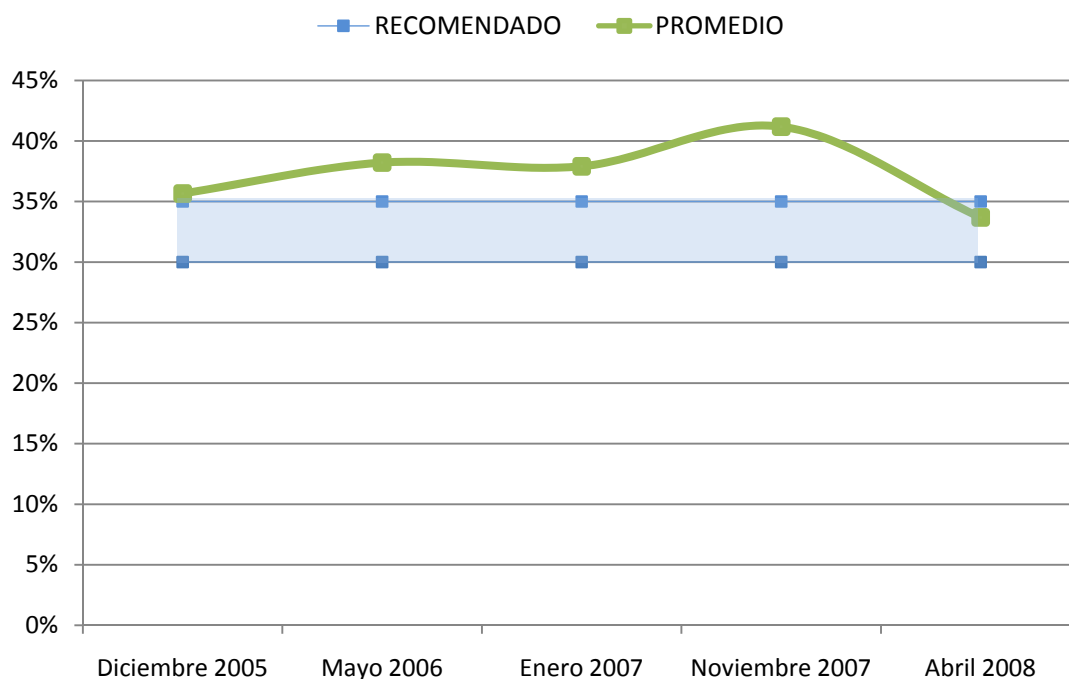


Gráfico 4.5. Evolución del aporte medio de calorías por parte de los lípidos en los menús analizados

Si en lo referente a los valores considerados óptimos en los aportes de grasa de la dieta hay controversia, también en lo referente a su carácter obesinógeno encontramos opiniones enfrentadas. Mientras que para algunos autores, el porcentaje de energía a partir de grasa en la dieta, es un importante factor determinante de la grasa corporal y su incremento va asociado al sobrepeso y la obesidad (Serra L y Aranceta J, 2002), para Willet y col, las dietas de alto contenido en grasas no parecen ser la principal causa de la alta prevalencia de los excesos de grasa corporal en nuestra sociedad, y, por ello, la reducción de su aporte no se ve como una solución (Willet WC y Leibel RI, 2002). Estudios más recientes, entre los que cabe señalar el de Klesges y col, sobre la relación entre los cambios en el consumo de grasas y las modificaciones en el Índice de Masa Corporal (IMC), en población infantil, llegan a la conclusión de que el porcentaje de grasas consumidas se asocia a aumentos del IMC (Sherrill-Mittleman DA y col, 2009).

Tal y como se observa en el Gráfico 4.5., los porcentajes de energía procedentes de los lípidos, que aportan los menús ofrecidos a los escolares que se presentan en la Tabla 4.7., oscilan a lo largo de las fechas de recogida, manteniendo valores por encima del 35% en Diciembre de 2005 (35,7±4,5%) y visitas posteriores (38,2±9,8 en Mayo 2006, 37,9±7,2% en Enero 2007 y 41,2±6,8% en Noviembre 2007), hasta Abril del 2008 en que se reducen al

33,7±7,6% de la energía total, ajustándose al intervalo recomendado del 30-35% (BOCAM 2009).

Porcentajes similares, con valores medios de energía por parte de los lípidos entre el 35,6-38,7% para menús con aportes medios de energía de 828 kcal, se muestran en el estudio de Zabala, y col, para los menús ofertados por cuatro empresas de catering en 74 comedores escolares de la provincia de León, donde asisten niños con edades comprendidas entre 7 y 14 años (Zabala AM y col, 2003).

Valores para la grasa por encima del 30-35%, se repiten en el estudio realizado en la Comunidad de Madrid, en los comedores escolares de 87 centros de primaria de titularidad tanto pública (41) como privada (46), donde el aporte medio a la energía total de los lípidos fue del 39,6% para un menú de 876 kcal (Dirección General de Salud Pública, 2001). Según los datos de la Encuesta de Nutrición Infantil del periodo 2001-2002, en la Comunidad de Madrid, en el almuerzo que suponía un 36,1% de la ingesta energética diaria, se ingería el 38,9% de la grasa diaria (Diez-Gañán L y col, 2007). Un 37,2% es el aporte medio de los lípidos a la energía total para los menús en un estudio piloto en 113 centros, también en la Comunidad de Madrid, durante el periodo 2007-2008 (Ruiz E y col, 2008). Estos resultados coinciden con los primeros datos del estudio PERSEO, donde el consumo de grasas representa casi el 40% de la ingesta energética, en el colectivo de escolares de 6 a 10 años, independientemente de si comen en comedores escolares o lo hacen en casa (Ministerio de Sanidad y Política Social, 2009).

Valores más altos refleja el trabajo de Llorente y col, realizado en 20 comedores de la ciudad de Valladolid en población infantil de 4 a 16 años, donde los lípidos significaron, de media, el 52,61% de la energía de un menú de 1.144 kcal, con porcentajes superiores a los provenientes de los hidratos de carbono (Llorente C y col, 1993).

Como excepción a los estudios citados este de Campos y col, llevado a cabo en 52 comedores escolares de la isla de Tenerife, con comensales entre 4 y 12 años, donde los lípidos alcanzaron el 27% de la energía total para una ingesta de 706 kcal, con aportes del 55,4% para los hidratos de carbono y del 19% para las proteínas. La explicación puede estar en que en este estudio no se valoró, como en los anteriores, la oferta alimentaria sino la ingesta real de los escolares, ya que al peso del menú antes de su consumo se le restó las sobras y desperdicios, siendo esta cantidad la que se ha traducido a energía y nutrientes (Campos J y col, 2008). A la vista de las diferencias en los resultados, cabe preguntarse sobre la conveniencia de plantear las investigaciones, en un futuro, sobre datos de la ingesta real de los escolares y no sobre la oferta alimentaria en los comedores, como se viene realizando actualmente en la mayoría de los trabajos.

La selección de las técnicas de cocinado, así como en la elección del tipo de aceite añadido en la preparación de las distintas recetas, constituyen una herramienta eficaz para disminuir el aporte de grasa de los menús, de acuerdo a la actual normativa (BOCAM, 2009).

#### 4.2.5. Perfil lipídico de los menús analizados

Para juzgar la calidad de la grasa ingerida pueden emplearse diferentes índices, siendo el más habitual el perfil lipídico, entendido como el aporte calórico de las distintas fracciones de grasas, según su grado de saturación a la energía total, expresado en porcentaje.

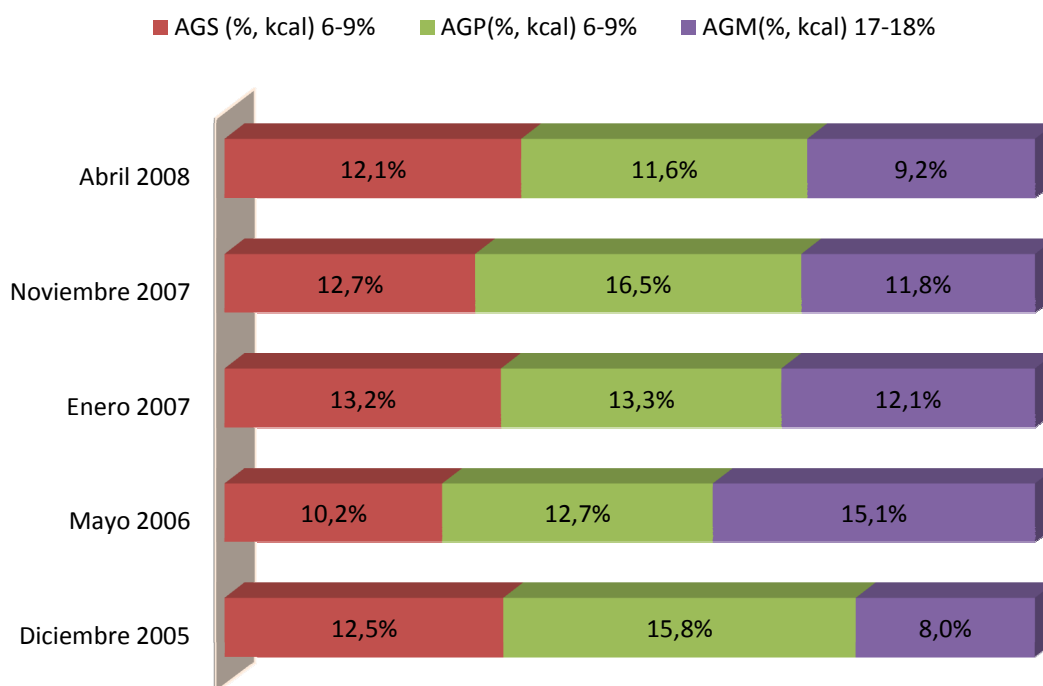


Gráfico 4.6. Perfil lipídico de los menús analizados

Si bien en lo referente al aporte de grasas por parte de los menús ofertados, a lo largo de los años, se ha conseguido una reducción en la cantidad, en cuanto a la composición y por ende calidad de la misma, queda mucho por hacer (Gráfico 4.6.).

Los Gráficos 4.7., 4.8. y 4.9., representan la evolución del aporte medio en AGS (ácidos grasos saturados), AGP (ácidos grasos poliinsaturados) y AGM (ácidos grasos monoinsaturados), de los menús analizados en el periodo 2005-2008, a la energía total y su comparación con las recomendaciones.

Los porcentajes de grasa saturada, a excepción de 2006 con un  $10,2 \pm 4,1\%$ , presentan valores del  $12,5 \pm 3,0\%$  en 2005,  $13,2 \pm 3,8\%$  y  $12,7 \pm 6,8\%$  en 2007 y  $12,1 \pm 3,6\%$  en 2008, siempre por encima del 10%, y lo mismo para los ácidos grasos poliinsaturados con porcentajes del  $15,8 \pm 5,6\%$ ,  $12,7 \pm 3,1\%$ ,  $13,3 \pm 2,6\%$ ,  $16,5 \pm 3,8\%$  y  $11,6 \pm 2,7\%$  a lo largo de los años, muy superiores al 5% aconsejado, mientras que los monoinsaturados se quedan por debajo del 17% de referencia en todas las ocasiones, presentando cifras del  $8,0 \pm 2,2\%$  en 2005,  $15,1 \pm 6,4\%$  en 2006,  $12,1 \pm 2,7\%$  y  $11,8 \pm 3,9\%$  en 2007 y  $9,2 \pm 3,9\%$  en 2008.

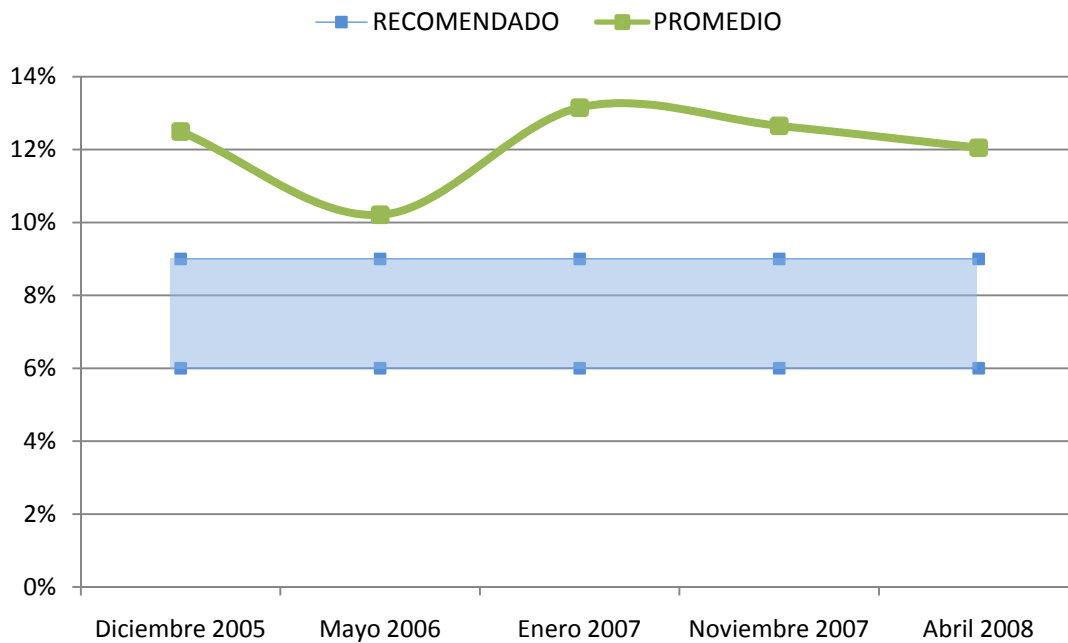


Gráfico 4.7. Evolución del % energía procedente de AGS en los menús analizados

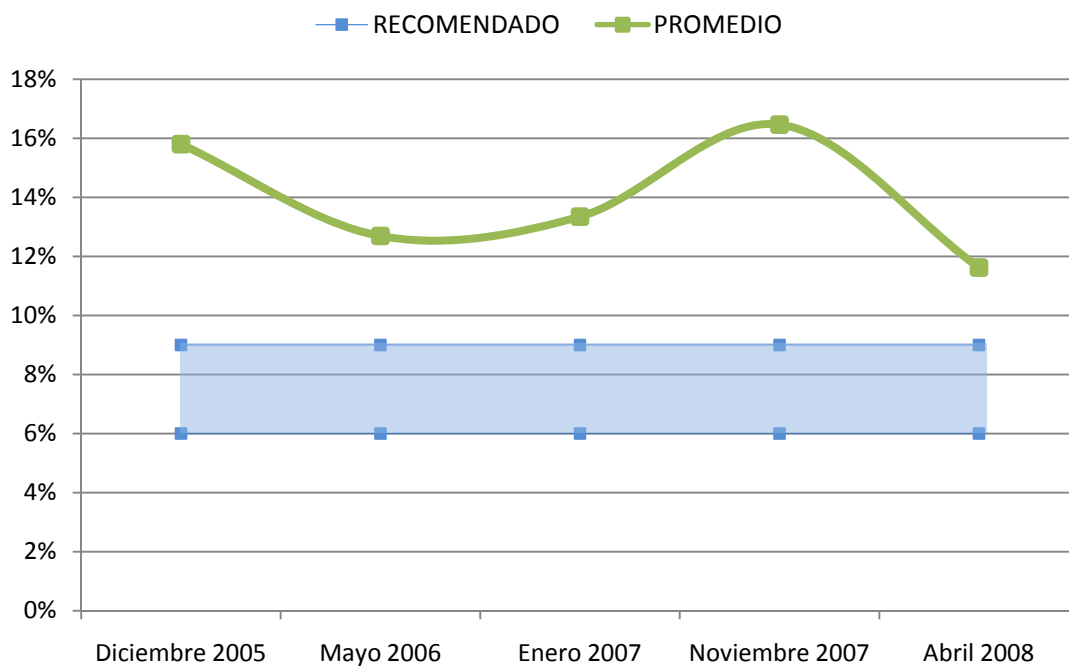


Gráfico 4.8. Evolución del % energía procedente de AGP en los menús analizados

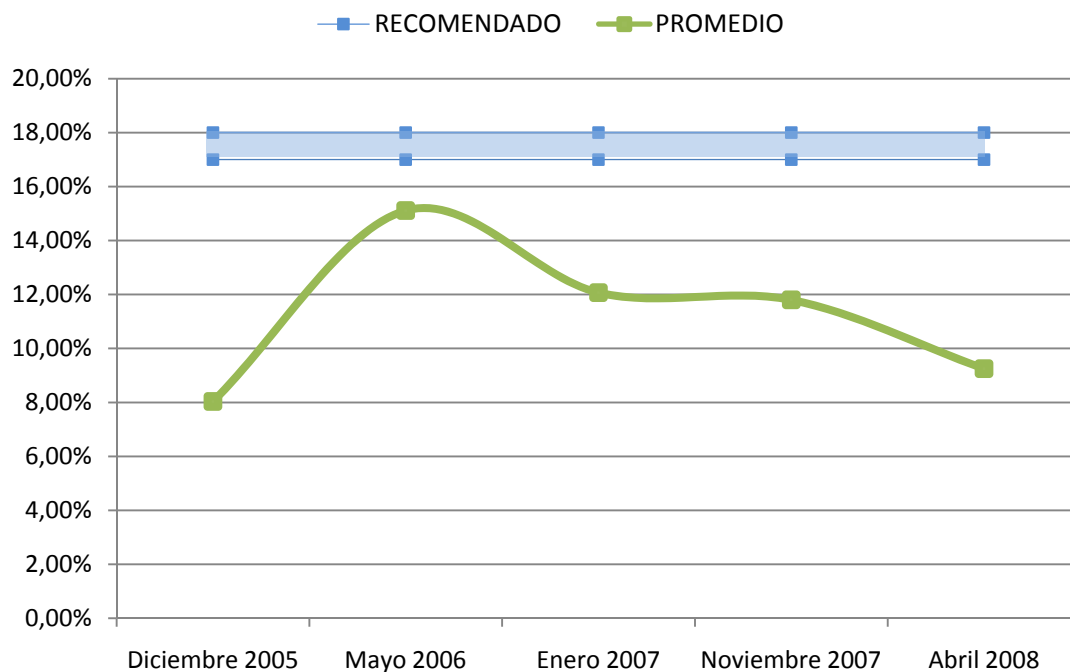


Gráfico 4.9. Evolución del % energía procedente de AGM en los menús analizados

Para poder juzgar estos valores faltan datos, no se ha tenido acceso a las fichas de los platos donde se especifica la receta del mismo y los ingredientes utilizados con sus gramajes, pero se podría aventurar que en el caso de la grasa saturada sus cifras responden a la abundancia de carne y derivados cárnicos en los menús, mientras que la escasa presencia de los monoinsaturados podría ser debida a las limitaciones de uso del aceite de oliva, dado su elevado precio, sustituido para el cocinado de los platos por aceites vegetales y sólo usado como ocasional aliño de ensaladas. Podría ser interesante en este sentido recomendar el uso de aceite de oliva en los hogares, como forma de mejorar el perfil lipídico de la dieta del niño.

## **PARTE II**

### **5. ESTUDIO DESCRIPTIVO. EVOLUCIÓN DE LOS MENÚS OFERTADOS**

## 5.1. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta parte del trabajo se estudia la evolución (2004-2008) de los menús ofertados en los comedores escolares de Villanueva de la Cañada, desde el punto de vista de los alimentos que los integran. La valoración de este aspecto adquiere cada vez mayor importancia a la hora de evaluar la calidad nutricional del servicio del comedor escolar.

En este sentido, el almuerzo que, según los hábitos alimentarios de los españoles, constituye una importante proporción de la ingesta energética diaria (Serra L y Aranceta J, 2006), debe contemplar la inclusión de la mayor variedad posible de alimentos, asegurando un aporte adecuado de nutrientes y en distintas formas de preparación culinaria, con la finalidad de que el comedor escolar sea un lugar en el que los niños no sólo mejoren, sino que también enriquezcan sus hábitos alimentarios, y aprendan de forma práctica las normas de una correcta alimentación (Moreiras O y col, 2005).

### 5.1.1. Primeros platos que componen el menú escolar

Los primeros platos se clasifican de acuerdo al grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal de los mismos, con el fin de estudiar su variedad, por día de la semana y año, así como su evolución en el periodo 2004-2008.

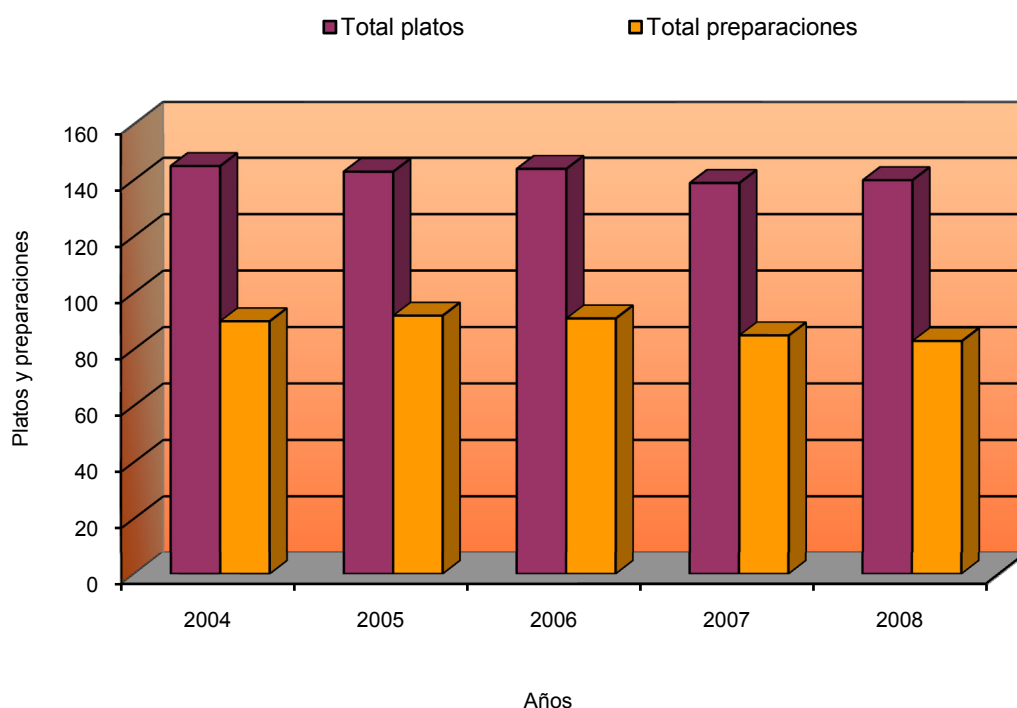


Gráfico 5.1. Número de primeros platos y sus preparaciones en los menús

En el Gráfico 5.1. se observa el número de primeros platos y preparaciones culinarias distintas que se ofertaron cada año: entre 145 y 150 primeros platos y entre 88 y 98 recetas diferentes, en el periodo 2004-2008.

Para el análisis de la evolución de las dos variables, y como se explica en la metodología de la tesis, se utilizan números índice en los que los datos del año 2004 constituyen la base o referencia, asignándoles el valor 100 (Tabla 5.1.). Los números índices simples referidos a los platos ofertados tienen un retroceso que obedece al menor número de días lectivos en 2008 con relación a 2004. Sin embargo, la variación negativa del 7,8% en el número de preparaciones culinarias se debe, en parte, a lo señalado respecto al número de primeros platos y en parte, a un menor número de recetas distintas utilizadas en la preparación de los alimentos.

TOTAL PRIMEROS PLATOS		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	28	33	28	28	28	145	100,0	
	PREPARACIONES	20	20	18	17	15	90		100,0
2005	PLATOS	27	28	33	27	28	143	98,6	
	PREPARACIONES	20	17	19	16	20	92		102,2
2006	PLATOS	28	28	28	33	27	144	99,3	
	PREPARACIONES	19	21	19	18	14	91		101,1
2007	PLATOS	28	28	28	28	27	139	95,9	
	PREPARACIONES	19	16	15	18	17	85		94,4
2008	PLATOS	28	28	28	28	28	140	96,6	
	PREPARACIONES	14	17	18	15	19	83		92,2

Tabla 5.1. Número de primeros platos y sus preparaciones culinarias en los menús

En la Tabla 5.2. se introduce el concepto de *índice de repetición*, referido a la razón entre platos ofertados y preparaciones culinarias utilizadas, que servirá para valorar los cambios en la variedad de las presentaciones de los platos en los menús. A mayor valor del índice menor variedad. Así, se observa que en los años 2005 y 2006 se incrementó la oferta de preparaciones culinarias, mientras que en 2007 y 2008 éstas se redujeron en el conjunto de los primeros platos.

AÑOS	Índice de repetición
2004	1,58
2005	1,51
2006	1,55
2007	1,64
2008	1,65

Tabla 5.2. Índice de repetición de los primeros platos

Aunque lejos de constituir una señal de alarma, estos datos confirman la necesidad de seguir vigilando la variedad de los primeros platos, huyendo de la monotonía tanto en los alimentos utilizados como en sus formas de preparación para facilitar que el niño amplíe su patrón alimentario o conjunto de alimentos que constituyen la dieta habitual, apreciando distintas formas de cocinado (fritos, hervidos, asados, guisados, plancha) (Cooke L y col, 2007). Según la bibliografía consultada, los niños atraviesan por periodos en los que se niegan a probar alimentos nuevos (neofobia), que, a juicio de los expertos, aparte de un componente hereditario, puede verse influida por factores ambientales, como el hecho de que se les acostumbre a una alimentación repetitiva y poco variada, de manera que ellos

vean los cambios como innecesarios y arriesgados, prefiriendo lo conocido, lo que saben que les gusta (Wardle J y Cooke L, 2008). Si a esto se añade que la investigación sugiere que las preferencias alimentarias de los niños están fuertemente asociadas con sus hábitos de consumo y por ello uno de los determinantes más importante del gusto de un niño por un alimento es la familiaridad con él, se comprende la importancia de la diversificación de la dieta desde los primeros años de vida. Por ejemplo, estudios realizados para comprobar la eficacia de las intervenciones basadas en la exposición, confirman el aumento en las preferencias y consumo de verduras por parte de los niños objeto de las mismas (Cooke L, 2007). Por tanto, los platos ofertados en el comedor escolar deben invitar a los comensales a familiarizarse con nuevos sabores y texturas como forma de despertar la cultura gastronómica y la variedad nutricional (Aranceta J y col, 2008).

En el conjunto de los primeros platos de los menús analizados, la pasta constituye el ingrediente principal, con el mayor número de platos, seguido de verduras, legumbres, arroz y patatas, manteniéndose esta secuencia a lo largo de los cinco años, a pesar de las oscilaciones en la oferta (Tabla 5.3.).

AÑOS	VALORES OBSERVADOS (Platos)					
	PASTA	VERDURA	LEGUMBRES	ARROZ	PATATAS	VARIOS(1)
2004	44	42	26	22	8	3
2005	50	31	30	23	7	2
2006	39	35	33	21	13	3
2007	51	33	31	18	6	0
2008	47	37	29	16	8	3

(1) Pizza, empanadas, tostas, fiambres, fritura.

Tabla 5.3. Número de primeros platos ofertados en los menús por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal

Al estudiar su evolución, se observa que los primeros platos a base de pasta y legumbres se han incrementado (>100,0) en el periodo 2004-2008, disminuyendo los de verduras y arroz (<100,0), mientras que los de patatas se mantienen (=100,0) (Tabla 5.4.).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)					
	PASTA	VERDURAS	LEGUMBRES	ARROZ	PATATAS	VARIOS(1)
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	113,6	73,8	115,4	104,5	87,5	66,7
2006	88,6	83,3	126,9	95,5	162,5	100,0
2007	115,9	78,6	119,2	81,8	75,0	0,0
2008	106,8	88,1	111,5	72,7	100,0	100,0

(1) Pizza, empanadas, tostas, fiambres, fritura.

Tabla 5.4. Primeros platos ofertados por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal

#### 5.1.1.1. Primeros platos cuyo ingrediente principal es pasta

Este grupo de alimentos, como ya se indicó en el punto anterior, constituye el más ofertado como primer plato en los menús analizados (Tabla 5.3.), significando el 30,3% de los ofertados en 2004, cifra que se eleva al 36,7% en 2008.

El elevado consumo de pasta alimentaria por parte de los escolares es reflejo de las tendencias que se producen a partir de la década de los años setenta y ochenta en la alimentación de los españoles, como se desprende de los datos de los Estudios Nacionales de Nutrición y Alimentación (ENNA) (1964-1991) (Moreiras O y col, 1995).

La pasta se abre camino ocupando el lugar que dejan las legumbres, cuyo consumo y prestigio descienden asociándose a clases socioeconómicas inferiores. Ya en la década de los noventa, el estudio Enkid, al analizar el perfil de preferencias alimentarias de la población infantil, señaló a la pasta en primer lugar, como el alimento preferido por este grupo (Serra L y Aranceta J, 2002).

Al estudiar la oferta de platos de pasta en los diferentes días de la semana (Tabla 5.5.) se observa que, con variaciones a lo largo de los años:

- se concentra los lunes y martes con una frecuencia relativa acumulada del 54,5% en el 2004 y del 42% en el 2005,
- los jueves y viernes de los años 2006, 2007 y 2008 representan, en términos de frecuencia relativa, el 43,6%, el 49% y el 44,7% de la oferta de primeros platos.

PASTA	2004		2005		2006		2007		2008	
	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>
Lunes	11	25,0%	10	20,0%	7	17,9%	7	13,7%	6	12,8%
Martes	13	54,5%	11	42,0%	11	46,2%	7	27,5%	8	29,8%
Miércoles	8	72,7%	9	60,0%	4	56,4%	12	51,0%	12	55,3%
Jueves	7	88,6%	12	84,0%	7	74,4%	12	74,5%	9	74,5%
Viernes	5	100,0%	8	100,0%	10	100,0%	13	100,0%	12	100,0%
TOTAL	44		50		39		51		47	

Tabla 5.5. Oferta de primeros platos de pasta por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta (n<sub>i</sub>) y frecuencia relativa (F<sub>i</sub>) acumulada

Cuando se analiza la evolución en la oferta de los primeros platos de pasta que, en 2008, se incrementa en un 6,8% respecto del 2004, se aprecian oscilaciones notables (Tabla 5.6.) que van desde un incremento de la oferta del 15,9% en 2007 respecto del 2004 hasta un retroceso del 11,4% en el 2006.

AÑO	PASTA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº	
								ÍNDICES SIMPLES PLATOS	ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	11	13	8	7	5	44	100,0	
	PREPARACIONES	9	7	2	5	1	24		100,0
2005	PLATOS	10	11	9	12	8	50	113,6	
	PREPARACIONES	8	4	4	7	6	29		120,8
2006	PLATOS	7	11	4	7	10	39	88,6	
	PREPARACIONES	6	7	4	5	3	25		104,2
2007	PLATOS	7	7	12	12	13	51	115,9	
	PREPARACIONES	4	3	6	6	7	26		108,3
2008	PLATOS	6	8	12	9	12	47	106,8	
	PREPARACIONES	2	4	8	5	7	26		108,3

Tabla 5.6. Número de primeros platos de pasta y sus preparaciones culinarias en los menús

En lo referente a las distintas preparaciones culinarias utilizadas, en la Tabla 5.6., se reflejan ligeros aumentos a lo largo de los cinco años, para terminar en 2008 con una progresión del 8,3% con relación a 2004.

AÑOS	Índice de repetición
2004	1,83
2005	1,66
2006	1,56
2007	1,96
2008	1,81

Tabla 5.7. Índice de repetición de primeros platos de pasta

El 6,8% de aumento en los primeros platos a base de pasta junto a un incremento en las preparaciones culinarias del 8,3% (Tabla 5.6.), produce un descenso en el valor del índice de repetición en el año 2008, reflejo de una mayor variedad en las presentaciones (Tabla 5.7.) con respecto a lo observado en el 2004, a pesar de quedarse por encima del 1,56 obtenido en 2006.

El total fideos (Tabla 5.8.) experimenta un retroceso del 9,1% en 2008 respecto del 2004, su disminución como ingrediente de sopas es del 41,2% en igual periodo.

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)								
	Pasta	Total fideos (a+b)	Sopa de cocido (a)	Resto fideos (b)	Macarrones	Coditos	Espaguetis	Tallarines	Resto pasta(1)
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	113,6	100,0	88,2	140,0	133,3	125,0	175,0	33,3	140,0
2006	88,6	95,5	76,5	160,0	66,7	125,0	50,0	33,3	120,0
2007	115,9	109,1	88,2	180,0	116,7	100,0	150,0	33,3	180,0
2008	106,8	90,9	58,8	200,0	150,0	75,0	175,0	66,7	120,0

(1)Lluvia, estrellitas, etc.

Tabla 5.8. Variedades de pasta ofertada en los primeros platos

El incremento de los primeros platos de pasta es consecuencia de la mayor oferta de espaguetis, macarrones, y resto de pasta (lluvia, estrellas, lacitos, etc.) con una variación positiva del 75%, 50% y 20% respectivamente, mientras que tallarines y coditos retroceden un 33,3% y un 25%, respectivamente.

En la Tabla 5.9. se representa la evolución de la oferta de los ingredientes utilizados en las preparaciones culinarias de la pasta como primer plato. El grupo denominado "otros ingredientes" engloba una gran variedad de los mismos que van desde el pescado y las aves con las que se cocinan las sopas, a derivados del cerdo, jamón de york, beicon, chorizo, etc., que suelen acompañar otro tipo de pastas.

La oferta de pastas preparadas con salsa de tomate va aumentando con el tiempo, hasta alcanzar en el 2008 un 60% más respecto de lo encontrado en el año base, otras salsas que incluyen tomate desaparecen y las confeccionadas con leche y queso

retroceden un 25%, tal vez en un intento de disminuir los aportes de grasa saturada de las recetas (Tabla 5.9.).

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)			
	Salsa de tomate	Salsa de leche y queso	Salsa de tomate, atún y queso	Otros ingredientes
2004	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	130,0	25,0	100,0	100,0
2006	70,0	25,0	200,0	96,6
2007	160,0	25,0	0,0	117,2
2008	160,0	75,0	0,0	96,6

Tabla 5.9. Otros ingredientes utilizados en la confección de primeros platos de pasta

En conclusión, la buena aceptación de la pasta por los niños, unido a su sabor neutro, lo que permite gran variedad de combinaciones, podría aprovecharse para fomentar el consumo de otros alimentos, como verduras y hortalizas, pescado, etc., preparados en forma de ensaladas con variedad de colores y sabores.

#### 5.1.1.2. Primeros platos cuyo ingrediente principal son verduras y hortalizas

Las verduras y hortalizas constituyen el segundo grupo de alimentos más ofertado como primer plato, después de la pasta, en los menús analizados (Tabla 5.3.).

Los días de la semana que concentran una mayor oferta de primeros platos de verdura y hortalizas varían en el transcurso de los años estudiados (Tabla 5.10.) correspondiendo a:

- los jueves en los años 2004 y 2006,
- los lunes en 2005 y 2008,
- los miércoles en 2007.

VERDURAS	2004		2005		2006		2007		2008	
	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$
Lunes	8	19,0%	9	29,0%	5	14,3%	9	27,3%	10	27,0%
Martes	8	38,1%	5	45,2%	4	25,7%	3	36,4%	5	40,5%
Miércoles	5	50,0%	7	67,7%	9	51,4%	12	72,7%	9	64,9%
Jueves	13	81,0%	7	90,3%	14	91,4%	4	84,8%	9	89,2%
Viernes	8	100,0%	3	100,0%	3	100,0%	5	100,0%	4	100,0%
TOTAL	42		31		35		33		37	

Tabla 5.10. Oferta de primeros platos de verdura y hortalizas por año y día de la semana  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa acumulada ( $F_i$ )

El grupo de verduras y hortalizas lo integran alimentos fundamentales en nuestra alimentación, que pueden aportar grandes beneficios a la salud, pero cuya aceptación por los escolares suele ser baja, congregando algunas de las principales aversiones alimentarias. Así se desprende, por ejemplo, de un estudio realizado entre los alumnos de primaria del municipio de Villanueva de la Cañada, adscritos al programa THAO (prevención de la obesidad infantil) (Estévez R y col, 2008) y que viene a coincidir con lo

manifestado por los participantes en el estudio Enkid (Serra L y Aranceta J, 2002). Según declaran responsables de la alimentación escolar: “El pescado y las verduras son los alimentos que más les cuesta comer a los escolares”. En el caso de las verduras, y a juicio de los cuidadores del comedor, los niños requieren un tiempo extra para comerlas, lo que desanima a los encargados de la planificación de los menús a insistir en la presencia de este grupo de alimentos. La poca disponibilidad de estos productos en las escuelas se considera como uno de los factores, entre otros, que pueden colaborar a su bajo consumo por parte de los niños (Eriksen K y col, 2003).

VERDURAS		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES PLATOS	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	8	8	5	13	8	42	100,0	
	PREPARACIONES	5	5	4	6	6	26		100,0
2005	PLATOS	9	5	7	7	3	31	73,8	
	PREPARACIONES	6	3	3	4	2	18		69,2
2006	PLATOS	5	4	9	14	3	35	83,3	
	PREPARACIONES	4	4	5	5	2	20		76,9
2007	PLATOS	9	3	12	4	5	33	78,6	
	PREPARACIONES	7	3	6	3	3	22		84,6
2008	PLATOS	10	5	9	9	4	37	88,1	
	PREPARACIONES	7	3	5	4	3	22		84,6

Tabla 5.11. Número de primeros platos de verdura y hortalizas y sus preparaciones culinarias en los menús

Para este grupo, donde se incluyen una gran variedad de alimentos, el número de primeros platos ofertados desciende con relación al 2004, en mayor o menor cuantía, en todos los años observados (26,2% en 2005; 11,9% en 2008). Este dato, unido a la disminución de preparaciones culinarias ofertadas (15,4% en 2008) respecto del 2004 (Tabla 5.11.), invita a seguir vigilando y velando por la presencia adecuada en número y variedad de verduras y hortalizas en los menús escolares. La disminución de preparaciones culinarias unida a la de platos ofertados hace que el índice de repetición tienda a subir en el periodo analizado (Tabla 5.12.).

AÑOS	Índice de repetición
2004	1,62
2005	1,72
2006	1,75
2007	1,50
2008	1,68

Tabla 5.12. Índice de repetición de primeros platos de verdura y hortalizas

Dentro de los primeros platos cuyo ingrediente principal son verduras y hortalizas, aquellos en que no se especifica la identidad de las mismas en sus diferentes preparaciones (puré, menestra o sopa) se han agrupado bajo la denominación de “verduras sin especificar”. El puré de verduras es una preparación culinaria que aparece con frecuencia en los menús escolares ya que a su fácil consumo une la posibilidad de

incluir distintos tipos de vegetales y hortalizas, colaborando a ampliar su variedad y cantidad de manera agradable.

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)									
	Judías verdes	Zanahorias	Ensaladas	Calabacín	Puerros	Verduras sin especificar (a+b+c)	Puré de verduras (a)	Menestra de verduras (b)	Sopa de verdura (c)	Resto de verduras y hortalizas (1)
2004	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
2005	28,6	83,3	85,7	100	33,3	92,9	111,1	25	200	66,7
2006	42,9	100	28,6	250	166,7	92,9	122,2	25	100	33,3
2007	71,4	33,3	71,4	250	33,3	78,6	100	25	100	133,3
2008	142,9	83,3	42,9	100	33,3	85,7	100	25	200	133,3

(1) Coliflor, coles, lombarda, acelgas, berenjenas, espinacas, guisantes, etc.

Tabla 5.13. Variedades de verdura y hortalizas ofertadas en los primeros platos

La Tabla 5.13. muestra que, aunque con iniciales descensos, la presencia de verduras enteras evoluciona aumentando su oferta en 2008 debido al incremento del número de platos de judías verdes que son, dentro del grupo, las verduras mejor aceptadas por niños y jóvenes (Serra L y Aranceta J, 2002). También sufren incrementos la sopa de verdura y el resto de verduras y hortalizas probablemente por la incorporación de nuevas variedades de las mismas (coliflor, coles, lombarda, acelgas, berenjenas, espinacas, guisantes, etc.) lo que implica un intento de diversificación de la oferta que debe considerarse muy positivo. Mientras que el calabacín y el puré de verduras se mantienen, las ensaladas retroceden de manera apreciable en el periodo observado pasando a integrarse mayoritariamente en la categoría de guarnición.

En la confección de platos a base de verduras y hortalizas el otro ingrediente más repetido como acompañamiento es el que se denomina “sin posible identificación” que significa más del 50% del total de dichos ingredientes a lo largo del periodo estudiado. Con esta expresión se quiere indicar que la denominación del plato, tal y como aparece en el ciclo de menús impreso, no permite conocer la naturaleza de los alimentos utilizados en su confección (Tabla 5.14.).

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)				
	Derivados del cerdo	Salsa de tomate	Patatas	Aceite	Sin posible identificación
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	150,0	0,0	0,0	85,7	78,6
2006	200,0	0,0	0,0	28,6	103,6
2007	200,0	25,0	100,0	71,4	78,6
2008	400,0	0,0	400,0	42,9	78,6

Tabla 5.14. Otros ingredientes utilizados en la confección de primeros platos de verduras y hortalizas

Los derivados del cerdo (jamón, beicon, etc.) y las patatas son los que experimentan una evolución más positiva y la salsa de tomate y el aceite (en referencia a verdura cocida rehogada o salteada con dicha grasa), las que retroceden.

Ante las dificultades que plantea la inclusión de este grupo de alimentos en la dieta de los escolares adquiere importancia tanto la creatividad y variedad en las recetas, como la elección de diferentes verduras y hortalizas que aumenten el interés y disminuyan el rechazo.

### 5.1.1.3. Primeros platos cuyo ingrediente principal son legumbres

Este grupo de alimentos ocupa el tercer lugar como primer plato más ofertado (Tabla 5.3.).

Los días que concentran una mayor oferta de primeros platos a base de legumbres varían en el transcurso de los años (Tabla 5.15.) correspondiendo a:

- los viernes en los años 2004 y 2005,
- los lunes en 2006,
- los martes en 2007 y 2008.

LEGUMBRES	2004		2005		2006		2007		2008	
	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$
Lunes	5	19,2%	3	10,0%	9	27,3%	2	6,5%	3	10,3%
Martes	6	42,3%	7	33,3%	8	51,5%	16	58,1%	13	55,2%
Miércoles	5	61,5%	8	60,0%	3	60,6%	2	64,5%	1	58,6%
Jueves	2	69,2%	2	66,7%	7	81,8%	6	83,9%	4	72,4%
Viernes	8	100,0%	10	100,0%	6	100,0%	5	100,0%	8	100,0%
TOTAL	26		30		33		31		29	

Tabla 5.15. Oferta de primeros platos de legumbres por año y día de la semana  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa acumulada ( $F_i$ )

Durante el periodo 2004-2008, el análisis de la evolución de la oferta de primeros platos de legumbres en los menús ha sido siempre al alza, lo que puede considerarse un buen dato, acorde con lo que se recoge en el pliego de prescripciones técnicas de la Comunidad de Madrid (BOCAM, 2009). Aunque el incremento en 2008 respecto del 2004 es importante (11,5%) resulta necesario señalar que este dato es el menor de todos los observados a lo largo de los cinco años, ya que fue del 15,4% en 2005, 26,9% en 2006 y 19,2% en 2007 (Tabla 5.16.).

La Tabla 5.16. muestra una variación importante en el número de preparaciones culinarias de legumbres en el 2005, 15,8% y una menor en el 2006, 5,3%, pero tanto en el 2007 como en el 2008, la variación respecto del año base, 2004, ha sido nula. La importancia de las preparaciones culinarias reside en el hecho de que el gusto y/o el rechazo por un determinado tipo de alimento no se manifiesta en términos absolutos sino que en él influye, también, y entre otros factores, el modo como sea presentado y/o cocinado (Contreras J y Gracia M, 2008). El aumento en la variedad de las preparaciones culinarias para las legumbres, por ejemplo en ensaladas, etc., podría significar una herramienta útil para favorecer e incrementar la oferta de las mismas, facilitando su consumo fuera de los meses invernales.

LEGUMBRES		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES PLATOS	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	5	6	5	2	8	26	100,0	
	PREPARACIONES	4	4	4	2	5	19		100,0
2005	PLATOS	3	7	8	2	10	30	115,4	
	PREPARACIONES	2	5	5	2	8	22		115,8
2006	PLATOS	9	8	3	7	6	33	126,9	
	PREPARACIONES	5	5	2	4	4	20		105,3
2007	PLATOS	2	16	2	6	5	31	119,2	
	PREPARACIONES	2	8	1	5	3	19		100,0
2008	PLATOS	3	13	1	4	8	29	111,5	
	PREPARACIONES	1	8	1	3	6	19		100,0

Tabla 5.16. Número de primeros platos de legumbres y sus preparaciones culinarias en los menús

El incremento de primeros platos de legumbres en 2008, al no verse acompañado de un aumento de sus preparaciones culinarias se traduce en un incremento del índice de repetición que sube del 1,37 de 2004 al 1,53 (Tabla 5.17.), lo que puede, en parte, ser debido a las limitaciones de la restauración colectiva en la elección de los otros ingredientes que las acompañan en su cocinado, para elaborar platos apetecibles que no incorporen excesiva grasa.

AÑOS	Índice de repetición
2004	1,37
2005	1,36
2006	1,65
2007	1,63
2008	1,53

Tabla 5.17. Índice de repetición de primeros platos de legumbres

Durante años la utilización de las legumbres, pese a sus notables ventajas nutricionales y económicas, no parecía la adecuada en la planificación y confección de menús escolares, posiblemente debido a que su elaboración requería mayor tiempo y a no considerarse un alimento de prestigio, razones ambas que actualmente están perdiendo fuerza. En este sentido en la década de los sesenta y setenta, según los datos de los Estudios Nacionales de Nutrición y Alimentación (ENNA) (1964-1991) (Moreiras O y col, 1995), se produce un descenso a la mitad en la ingesta de leguminosas y no será hasta finales de los años ochenta y primeros noventa, tras la entrada de España en la Comunidad Económica Europea, cuando se inician intentos por recuperar el consumo de los alimentos tradicionales, como legumbres, frutas y verduras (Díaz C y Gómez C, 2008). Pese a ello y según los datos del Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino (MARM), el consumo de legumbres en el periodo 2000-2006, continúa bajando, a pesar de seguir siendo uno de los países con un consumo mayor de este grupo de alimentos, junto a Grecia y Portugal, países en los que también se ha podido observar un descenso del consumo en los últimos años (Moreiras O, 2009).

Las lentejas representan, durante el periodo 2004-2008, más del 50% de los primeros platos de legumbres, pero su evolución en 2008 con relación al 2004, presenta un crecimiento menor que el que experimentan las judías en igual periodo (Gráfico 5.2.). También desde el punto de vista de las preferencias alimentarias, las lentejas ocupan el primer lugar en el grupo de legumbres para el colectivo infantil y juvenil según los resultados del estudio Enkid (Serra L y Aranceta J, 2002).

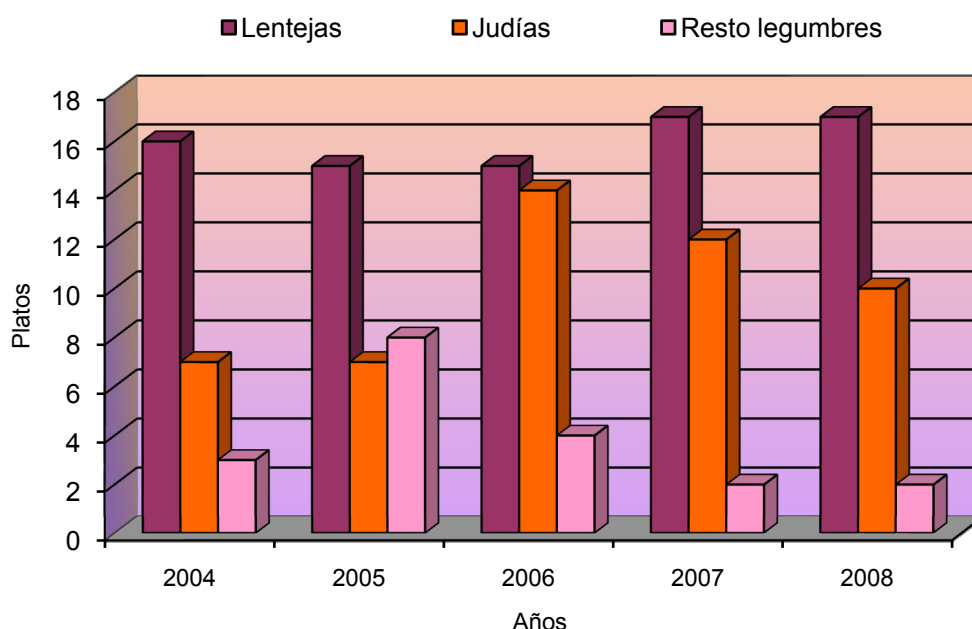


Gráfico 5.2. Número de primeros platos según tipo de legumbres en los menús

En la tabla 5.18. los números índices muestran incrementos en 2008 para judías pintas y blancas, mientras que los garbanzos se mantienen y las restantes legumbres, fundamentalmente cremas sin identificar, retroceden hasta el 50% del valor que tenían en el 2004, posiblemente como consecuencia de la mayor precisión en la designación de los platos en los menús impresos con el paso de los años.

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)				
	Lentejas	Judías blancas	Judías pintas	Garbanzos	Resto legumbres
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	93,8	133,3	75,0	400,0	200,0
2006	93,8	300,0	125,0	200,0	100,0
2007	106,3	200,0	150,0	100,0	50,0
2008	106,3	133,3	150,0	100,0	50,0

Tabla 5.18. Variedades de legumbres ofertadas en los primeros platos

En el conjunto de los otros ingredientes utilizados en la confección de los primeros platos de legumbres, los más importantes son los “sin posible identificación” (lentejas castellanas, burgalesas, etc.) y “no indica” (potaje, judías pintas, etc.) que empiezan significando más del 50% del total de platos de legumbres, pero que van descendiendo a lo largo de los años hasta quedarse en el 38%, debido a la mayor concreción que se produce en los menús impresos durante el periodo 2004-2008 (Tabla 5.19.).

El aporte global de nutrientes de los primeros platos de legumbres en los menús va a depender, en gran medida, de los otros ingredientes que las acompañan. En la tabla 5.19. entre los ingredientes identificados en la elaboración de dichos platos de legumbres, los que mayor avance experimentan entre 2004 y 2008 son las verduras y el arroz, mientras que los derivados del cerdo retroceden. Estos resultados van en la línea de los requerimientos de la Comunidad de Madrid para los menús escolares (BOCAM, 2009) al aumentar la oferta de alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, patatas, verduras, leguminosas, etc.) buena fuente de fibra y nutrientes, y reducir los aportes de grasa saturada procedente de los derivados del cerdo.

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)				
	Verduras	Derivados del cerdo	Arroz	Sin posible identificación	No indica
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	350,0	142,9	33,3	54,5	200,0
2006	500,0	85,7	133,3	90,9	100,0
2007	400,0	71,4	100,0	100,0	133,3
2008	450,0	57,1	166,7	81,8	66,7

Tabla 5.19. Otros ingredientes utilizados en la confección de primeros platos de legumbres

No se ha encontrado soja entre la oferta de legumbres, a pesar de estar considerada como «la legumbre con mayor densidad de nutrientes» debido a su elevado contenido en proteínas y al importante aporte de fibra. La soja, llamada por los chinos “la carne de los pobres”, era en su alimentación un sustituto saludable y barato de los productos cárnicos y no fue hasta después de la Segunda Guerra Mundial cuando sus virtudes traspasaron fronteras llegando a la sociedad occidental que, venciendo las reticencias con respecto a los productos transgénicos, ha confiado hasta tal punto en sus beneficios que comienza a convertirse en un nutriente omnipresente en infinidad de productos. En nuestro país su consumo va aumentando pero sin lograr ocupar, hasta ahora, un lugar destacado en nuestro patrón alimentario.

#### 5.1.1.4. Primeros platos cuyo ingrediente principal es arroz

Los platos a base de arroz ocupan un cuarto lugar entre los primeros platos de los menús durante el periodo analizado, por delante de los que tienen a la patata como ingrediente principal (Tabla 5.3.).

Los días que concentran una mayor oferta de primeros platos a base de arroz (Tabla 5.20.) varían con los años:

- el miércoles en los años 2004, 2005 y 2006,
- el lunes durante 2007 y 2008.

ARROZ	2004		2005		2006		2007		2008	
	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$
Lunes	4	18,2%	3	13,0%	4	19,0%	8	44,4%	6	37,5%
Martes	5	40,9%	2	21,7%	2	28,6%	1	50,0%	1	43,8%
Miércoles	6	68,2%	7	52,2%	6	57,1%	2	61,1%	3	62,5%
Jueves	6	95,5%	6	78,3%	3	71,4%	4	83,3%	3	81,3%
Viernes	1	100,0%	5	100,0%	6	100,0%	3	100,0%	3	100,0%
TOTAL	22		23		21		18		16	

Tabla 5.20. Oferta de primeros platos de arroz por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa acumulada ( $F_i$ )

La oferta de primeros platos a base de arroz inició su descenso en el 2006, continuando a lo largo de 2007, hasta llegar al 2008 con un retroceso del 27,3% respecto del 2004 (Tabla 5.21.). Esta evolución coincide con los datos del MARM que en relación al consumo de arroz en nuestro país detecta una disminución en más de 10 g/persona y día desde 1964 (Moreiras O, 2009).

ARROZ		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº	Nº
								ÍNDICES	ÍNDICES
								SIMPLES	SIMPLES
								PLATOS	PREPARACIONES
2004	PLATOS	4	5	6	6	1	22	100,0	
	PREPARACIONES	2	3	4	4	1	14		100,0
2005	PLATOS	3	2	7	6	5	23	104,5	
	PREPARACIONES	2	3	5	3	3	16		114,3
2006	PLATOS	4	2	6	3	6	21	95,5	
	PREPARACIONES	2	3	4	2	4	15		107,1
2007	PLATOS	8	1	2	4	3	18	81,8	
	PREPARACIONES	5	1	2	2	3	13		92,9
2008	PLATOS	6	1	3	3	3	16	72,7	
	PREPARACIONES	3	1	2	1	2	9		64,3

Tabla 5.21. Número de primeros platos de arroz y sus preparaciones culinarias en los menús

El descenso observado en la oferta de platos de arroz, se repite con sus preparaciones culinarias (Tabla 5.21.) con una caída del 35,7% en 2008 con relación al 2004, lo cual conduce a que el índice de repetición se sitúe en 1,78 en dicho año debido a que el número de preparaciones diferentes decrece más que el de platos (Tabla 5.22.).

AÑOS	Índice de repetición
2004	1,57
2005	1,44
2006	1,40
2007	1,38
2008	1,78

Tabla 5.22. Índice de repetición de primeros platos de arroz

La importancia de ampliar el número y la variedad de las preparaciones culinarias para cada grupo de alimentos, no sólo reside en evitar el aburrimiento que produce la repetición de las mismas, sino en las ventajas nutricionales que de su alternancia se pueden derivar. Como ejemplo, alimentos como el arroz cuando se consumen

conjuntamente con legumbres y verduras consiguen que las proteínas de origen vegetal se complementen y aumenten la calidad.

Entre los primeros platos a base de arroz de los menús es la paella, entendida como arroz con pescado, con carne o con marisco, el que tiene una evolución más positiva en su oferta en el periodo estudiado. La oferta de platos de paella experimenta un incremento del 60% en 2008 respecto de 2004, el arroz a la cubana se mantiene en su posición inicial, y los restantes retroceden, desapareciendo el arroz tres delicias en los dos últimos años (Tabla 5.23.).

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)				
	Paellas	Con tomate	A la cubana	Tres delicias	Resto arroz
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	140,0	25,0	300,0	50,0	166,7
2006	120,0	62,5	0,0	100,0	133,3
2007	120,0	37,5	100,0	0,0	133,3
2008	160,0	62,5	100,0	0,0	33,3

Tabla 5.23. Variedades de preparaciones de arroz en los primeros platos

El análisis de los otros ingredientes utilizados en la elaboración de los platos de arroz muestra una variación para carne y pescado igual a la de la paella, con un retroceso de la salsa de tomate, mientras que pescado y resto de ingredientes desaparecen en 2008, lo cual da un repertorio de platos muy limitado, que probablemente colabore a la disminución en el número de primeros platos cuyo ingrediente principal es el arroz (Tabla 5.24.). Pese a su baja presencia, desde el punto de vista de las preferencias alimentarias, el arroz ocupa el segundo lugar detrás de la pasta, en la población infantil y juvenil española (Serra L y Aranceta J, 2002).

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)			
	Carne y pescado	Salsa de tomate	Pescado	Resto ingredientes
2004	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	200,0	55,6	33,3	200,0
2006	140,0	55,6	0,0	350,0
2007	140,0	44,4	0,0	300,0
2008	160,0	66,7	0,0	0,0

Tabla 5.24. Otros ingredientes utilizados en la confección de primeros platos de arroz

#### 5.1.1.5. Primeros platos cuyo ingrediente principal son patatas

Dada la escasa presencia de la patata como ingrediente principal de primeros platos en los menús, resulta difícil establecer una periodicidad por día de la semana y año, salvo en el caso de los miércoles de los años 2004 y 2006 (Tabla 5.25.).

PATATAS	2004		2005		2006		2007		2008	
	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$
Lunes	0	0,0%	2	28,6%	3	23,1%	2	33,3%	2	25,0%
Martes	1	12,5%	2	57,1%	2	38,5%	1	50,0%	1	37,5%
Miércoles	4	62,5%	2	85,7%	5	76,9%	0	50,0%	2	62,5%
Jueves	0	62,5%	0	85,7%	2	92,3%	2	83,3%	2	87,5%
Viernes	3	100,0%	1	100,0%	1	100,0%	1	100,0%	1	100,0%
TOTAL	8		7		13		6		8	

Tabla 5.25. Oferta de primeros platos de patatas por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa acumulada ( $F_i$ )

Su escasa oferta constituye un reflejo de lo que en los últimos años se viene produciendo en nuestro país, donde por ejemplo y según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marítimo (MARM), el consumo de patata ha descendido desde los sesenta y seis kilos por persona en 1987 a sólo treinta y ocho kilos en 2007 (Martín VJ, 2008).

En la Tabla 5.26. se refleja el reducido número de primeros platos cuyo ingrediente principal es la patata y sus preparaciones a lo largo del periodo 2004-2008. Hay que tener en cuenta que la patata forma también parte de otros primeros platos de verduras, como purés, cremas, etc., aunque no como ingrediente principal de los mismos, por lo que no se han contabilizado aquí.

PATATAS		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES PLATOS	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	0	1	4	0	3	8	100,0	
	PREPARACIONES	0	1	4	0	2	7		100,0
2005	PLATOS	2	2	2	0	1	7	87,5	
	PREPARACIONES	2	2	2	0	1	7		100,0
2006	PLATOS	3	2	5	2	1	13	162,5	
	PREPARACIONES	2	2	4	2	1	11		157,1
2007	PLATOS	2	1	0	2	1	6	75,0	
	PREPARACIONES	1	1	0	2	1	5		71,4
2008	PLATOS	2	1	2	2	1	8	100,0	
	PREPARACIONES	1	1	2	2	1	7		100,0

Tabla 5.26. Número de primeros platos de patatas y sus preparaciones culinarias en los menús

Llama la atención el incremento del número de primeros platos, cuyo ingrediente principal es la patata, que tiene lugar en 2006, 62,5%, que es precedido y seguido de retrocesos, para terminar en 2008 con una oferta similar a la de 2004 (Tabla 5.26.). El incremento en el número de las preparaciones se produce también en 2006, 57,1%, el retroceso, 28,6%, en 2007, mientras que el resto de los años se mantiene al mismo nivel que el año 2004.

A pesar de que en 2005, con respecto a 2004, disminuyen los platos cuyo ingrediente principal es la patata (12,5) manteniéndose el número de preparaciones (100), en los años siguientes, se aúnan las subidas y bajadas en la cifra de platos con el número de preparaciones culinarias.

AÑOS	Índice de repetición
2004	1,14
2005	1,00
2006	1,18
2007	1,20
2008	1,14

Tabla 5.27. Índice de repetición de primeros platos de patatas

De todos los alimentos vistos hasta este momento, la patata es la que más se acerca al índice de repetición ideal, 1 que alcanza en 2005, para terminar en un 1,14 en 2008.

La mayoría de primeros platos ofertados cuyo ingrediente principal es patata se presentan con costillas y/o a la riojana (con pimientos y chorizo). En la Tabla 5.28. los números índices muestran que el aumento de oferta que experimentan las preparaciones con pimientos y chorizo es igual al retroceso que sufren las con costillas mientras que el resto, integradas fundamentalmente por bonito, se mantienen en 2008 en niveles similares a 2004. Entre los otros ingredientes utilizados en la confección de los primeros platos de patata (Tabla 5.29.), tanto la carne de cerdo, como el pescado y el resto de ingredientes muestran variaciones, tanto positivas como negativas en el periodo observado, pero en el año 2008 vuelven a los niveles del 2004.

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)		
	Con costillas	Con pimiento y chorizo	Resto
2004	100,0	100,0	100,0
2005	100,0	0,0	125,0
2006	150,0	0,0	250,0
2007	100,0	150,0	25,0
2008	50,0	150,0	100,0

Tabla 5.28. Variedades de preparaciones de patatas en los primeros platos

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)		
	Carne	Pescado	Resto ingredientes
2004	100,0	100,0	100,0
2005	50,0	100,0	150,0
2006	75,0	250,0	250,0
2007	125,0	0,0	50,0
2008	100,0	100,0	100,0

Tabla 5.29. Otros ingredientes utilizados en la confección de primeros platos de patatas

La patata es un alimento bien aceptado por la población infantil, ocupando el cuarto lugar, después de la carne, en sus preferencias alimentarias, por lo que su presencia en

los menús escolares además de como primer plato, se verá ampliada como guarnición en los segundos (Serra L y Aranceta J, 2002).

#### 5.1.1.6. Primeros platos cuyo ingrediente principal se incluye en el grupo de varios

El grupo de varios se encuentra integrado por un conglomerado de platos entre los que figuran: pizza, empanadas, tostas, tortilla de patatas, fiambres y fritura, que aunque mantiene invariable su oferta (Tabla 5.30.), dado el reducido número de platos (Tabla 5.3.) hace innecesario llevar a cabo cualquier análisis.

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)
2004	100,0
2005	66,7
2006	100,0
2007	0,0
2008	100,0

(1) Pizza, empanadas, tostas, fiambres, fritura.

Tabla 5.30. Primeros platos del grupo de varios

Este conjunto de alimentos, probablemente tienen cabida en la alimentación que los escolares realizan fuera del colegio, pero no constituyen lo más adecuado, como primer plato, dentro del menú escolar en cuya composición deben incluirse preferentemente alimentos pertenecientes a los grupos de verduras y hortalizas, arroz, pasta, legumbres y patatas (BOCAM, 2009).

#### 5.1.2. Segundos platos que componen el menú escolar

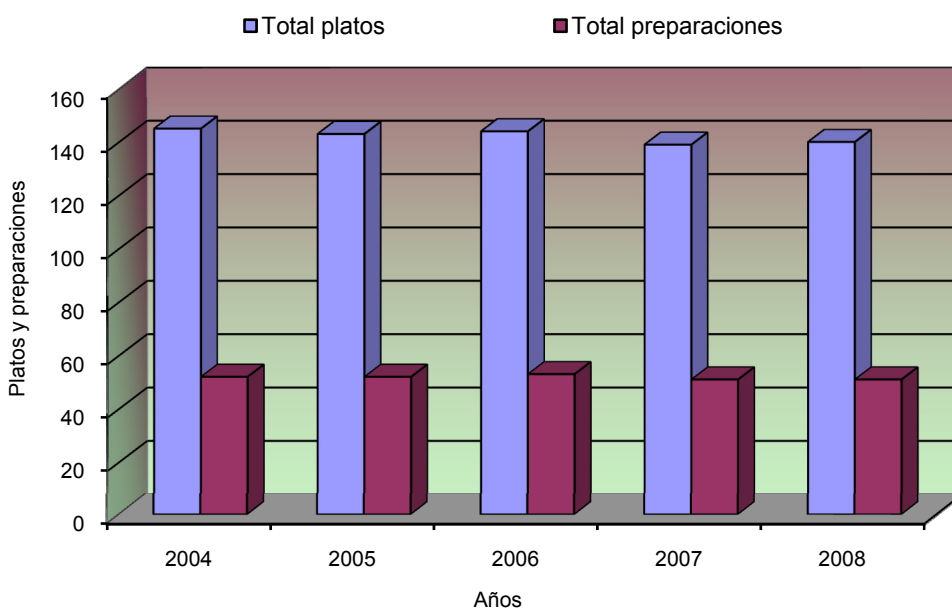


Gráfico 5.3. Número de segundos platos y sus preparaciones en los menús

Al igual que se hace con los primeros platos, los segundos se clasifican de acuerdo al grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal de los mismos y al tipo de preparación culinaria que presentan, con el fin de estudiar su variedad por día de la semana y año, así como su evolución en el periodo 2004-2008.

En el Gráfico 5.3. se reflejan el número de segundos platos y las preparaciones culinarias distintas que se ofertaron: lógicamente el número de segundos platos coincide con el de primeros para cada año, mientras que las preparaciones culinarias -entre 51 y 53 recetas diferentes- son claramente inferiores.

En la Tabla 5.31. se observa la evolución de las dos variables, utilizando números índices simples. Mientras que el retroceso del número de segundos platos ofertados obedece al menor número de días lectivos en 2008 con relación a 2004, la disminución en el número de preparaciones culinarias, inferior a la del número de segundos platos, indica un aumento de la variedad de las mismas con respecto a 2004, lo que conduce a un descenso en el índice de repetición.

TOTAL SEGUNDOS PLATOS		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES PLATOS	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	28	33	28	28	28	145	100,0	
	PREPARACIONES	11	11	9	10	11	52		100,0
2005	PLATOS	28	28	33	27	27	143	98,6	
	PREPARACIONES	10	10	9	10	13	52		100,0
2006	PLATOS	28	28	28	33	27	144	99,3	
	PREPARACIONES	9	10	10	12	12	53		101,9
2007	PLATOS	28	28	28	28	27	139	95,9	
	PREPARACIONES	10	11	8	13	9	51		98,1
2008	PLATOS	28	28	28	28	28	140	96,6	
	PREPARACIONES	8	10	10	11	12	51		98,1

Tabla 5.31. Número de segundos platos y sus preparaciones culinarias ofertadas en los menús

AÑOS	Índice de repetición
2004	2,79
2005	2,75
2006	2,72
2007	2,73
2008	2,75

Tabla 5.32. Índice de repetición de los segundos platos

En el Gráfico 5.4. al comparar las cifras del índice de repetición para primeros y segundos platos se observan valores más altos para estos últimos. Esto es debido a que en la elaboración de los primeros platos se utilizan una mayor variedad de preparaciones que en la de los segundos, situación acorde a la estructura tradicional de nuestro patrón alimentario.

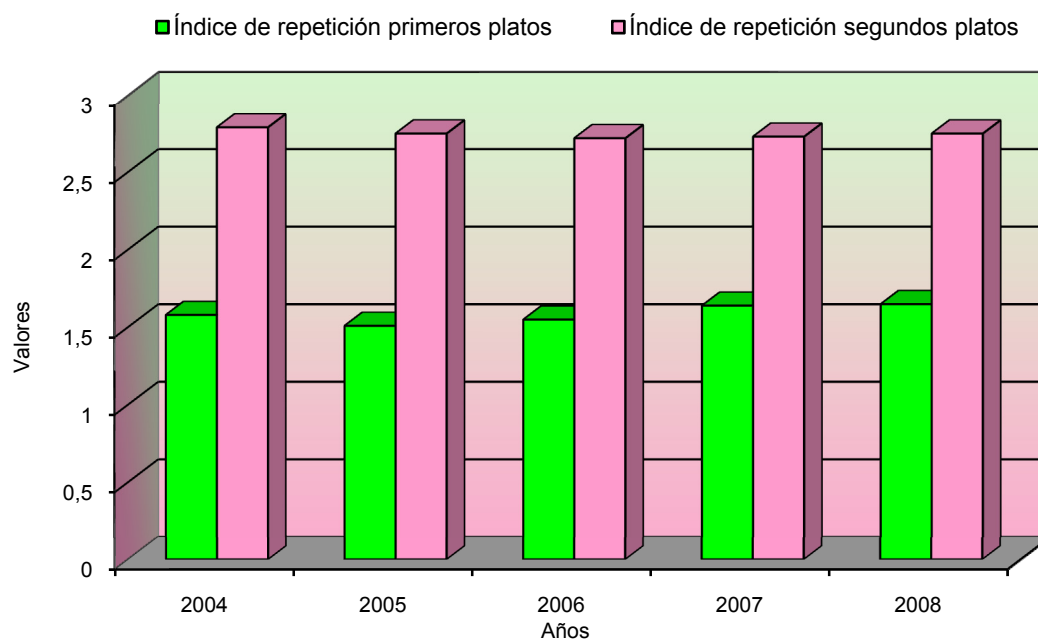


Gráfico 5.4. Índice de repetición de primeros y segundos platos de los menús

En los segundos platos de los menús analizados la carne constituye el ingrediente principal en la mayoría de ellos, con un número de platos ofertados superior a la suma del resto de ingredientes principales. Le siguen, a bastante distancia en número, los platos de pescado, huevos y precocinados, manteniéndose esta secuencia a lo largo de los cinco años, a pesar de las oscilaciones en la oferta (Tabla 5.33.). Este hecho constituye también un reflejo del patrón alimentario español, en el que la carne es el constituyente más habitual en los segundos platos del almuerzo (Contreras J y Gracia M, 2008).

AÑOS	VALORES OBSERVADOS (Platos)				
	CARNE	PESCADO	HUEVOS	PRECOCINADOS (1)	OTROS SEGUNDOS PLATOS (2)
2004	82	28	18	11	6
2005	90	28	15	7	3
2006	79	33	17	12	3
2007	73	37	20	8	1
2008	71	39	20	9	1

(1) San Jacobo, palitos de merluza, supremas de merluza, figuritas de pescado, sabrosos del mar, empanadillas, croquetas, pizza.

(2) Ensalada mixta, lasaña, espaguetis boloñesa, judías blancas con chorizo, judías pintas estofadas., paella.

Tabla 5.33. Número de segundos platos ofertados en los menús por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal

Al comparar el número de segundos platos de carne ofertados en 2008 respecto a 2004, se observa una disminución de los mismos que coincide con el incremento en el número de platos de pescado, aunque la oferta de ambos sigue manteniendo una gran diferencia (Gráfico 5.5.).

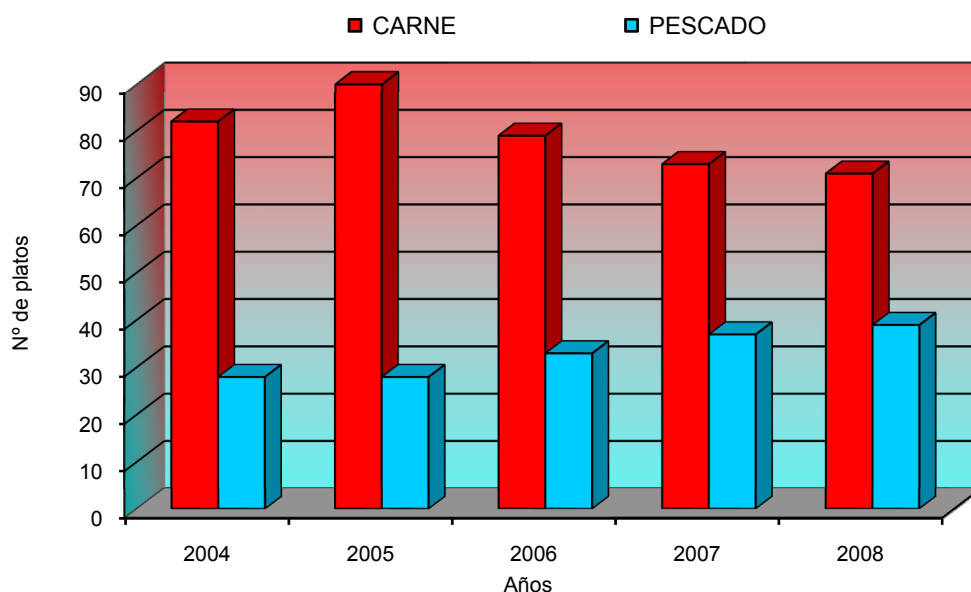


Gráfico 5.5. Número de segundos platos de carne y pescado ofertados en los menús

El incremento de segundos platos de pescado unido a la disminución de los de carne conduce a que, mientras que en 2004 por cada plato de pescado se ofrecían 2,9 platos de carne, en 2008 esta cifra desciende y por cada plato de pescado se ofertan 1,8 de carne. Sin duda estos cambios contribuirán a equilibrar las frecuencias con que se sirven carne y pescado en el menú escolar, adaptándose mejor a las recomendaciones actuales que contemplan la inclusión en el menú de un número de raciones/mes similar para estos dos grupos de alimentos (Instituto de Salud Pública, 2005).

En la Tabla 5.34. puede verse la evolución 2004-2008 de los segundos platos por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal. Así, en el año 2008, y tomando como referencia los datos del 2004, los segundos platos de pescado y huevos, siguiendo la tendencia apuntada en 2006, han incrementado su presencia (números índices >100), disminuyendo los de carne, precocinados y el grupo denominado “otros segundos platos” (<100).

AÑOS	Números índices simples (BASE 2004=100)				
	CARNE	PESCADO	HUEVOS	PRECOCINADOS (1)	OTROS SEGUNDOS PLATOS (2)
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	109,8	100,0	83,3	63,6	50,0
2006	96,3	117,9	94,4	109,1	50,0
2007	89,0	132,1	111,1	72,7	16,7
2008	86,6	139,3	111,1	81,8	16,7

(1)San Jacobo, palitos de merluza, supremas de merluza, figuritas de pescado, sabrosos del mar, empanadillas, croquetas, pizza.

(2)Ensalada mixta, lasaña, espaguetis boloñesa, judías blancas con chorizo, judías pintas estofadas, paella.

Tabla 5.34. Segundos platos ofertados por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal

### 5.1.2.1. Segundos platos cuyo ingrediente principal es carne

La abundancia de segundos platos a base de carne en los menús es reflejo de los patrones alimentarios imperantes en la sociedad española, siendo acorde con lo encontrado en otros trabajos. Según los resultados de un estudio de consumo sobre los menús servidos en diferentes centros escolares, un 40% ubicados en la Comunidad Autónoma de Madrid, la carne era el alimento que más se repetía en los segundos platos, con una media de tres veces por semana, lo que dejaba un hueco marginal a otros alimentos como los huevos (menos de una ración por semana) o el pescado, que tampoco llegaba a una ración semanal (OCU, 2006).

Las carnes figuran también, con un 59%, entre los alimentos citados como más consumidos en los segundos platos del almuerzo en dos informes llevados a cabo por el Observatorio de la Alimentación que fueron presentados con motivo del V y VI Foro Internacional, celebrados en Alimentaria 2004 y 2006, con el objetivo de reflejar los factores y circunstancias que orientan y determinan las nuevas maneras de comer de los españoles (Contreras J y Gracia M, 2008).

Aunque no se observan grandes diferencias entre los distintos días de la semana y años en cuanto a la oferta de carne, posiblemente debido a la gran cantidad de platos existentes, se puede advertir una ligera concentración en torno al miércoles (Tabla 5.35.).

CARNE	2004		2005		2006		2007		2008	
	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$
Lunes	13	15,9%	17	18,9%	12	15,2%	16	21,9%	15	21,1%
Martes	19	39,0%	16	36,7%	16	35,4%	12	38,4%	13	39,4%
Miércoles	19	62,2%	27	66,7%	15	54,4%	19	64,4%	16	62,0%
Jueves	18	84,1%	14	82,2%	24	84,8%	11	79,5%	13	80,3%
Viernes	13	100,0%	16	100,0%	12	100,0%	15	100,0%	14	100,0%
TOTAL	82		90		79		73		71	

Tabla 5.35. Oferta de segundos platos de carne por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa ( $F_i$ ) acumulada

Carne y pescado tienen muchas propiedades en común: ambos aportan muy pocos hidratos de carbono, una considerable proporción de agua y una cantidad importante de proteínas de elevada calidad desde el punto de vista nutricional. Aunque es difícil generalizar debido a la alta diversidad en la composición de carnes y pescados podríamos decir que una de las principales diferencias reside en el tipo y la proporción de grasas que contienen.

En la Tabla 5.36., al observar la evolución de los segundos platos de carne utilizando números índices, se aprecia un retroceso en su oferta del 13,4% en 2008 respecto a 2004. Este dato se puede considerar como positivo ya que permite incrementar la variedad con la presencia de platos donde el ingrediente principal lo constituyen alimentos de otros grupos como pescado y huevos. En el mismo periodo, el número de preparaciones culinarias de la carne se reduce aunque en menor cuantía (3,7%) que el

número de platos. En consecuencia el índice de repetición se modifica a la baja pasando del 3,04 en el 2004, al 2,73 en 2008 (Tabla 5.37.).

CARNE		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES PLATOS	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	13	19	19	18	13	82	100,0	
	PREPARACIONES	5	7	5	5	5	27		100,0
2005	PLATOS	17	16	27	14	16	90	109,8	
	PREPARACIONES	5	6	6	5	6	28		103,7
2006	PLATOS	12	16	15	24	12	79	96,3	
	PREPARACIONES	4	6	5	7	5	27		112,5
2007	PLATOS	16	12	19	11	15	73	89,0	
	PREPARACIONES	4	5	5	5	6	25		92,6
2008	PLATOS	15	13	16	13	14	71	86,6	
	PREPARACIONES	4	5	5	6	6	26		96,3

Tabla 5.36. Número de segundos platos de carne y sus preparaciones culinarias en los menús

Los datos de la Tabla 5.36. muestran que esta bajada del índice de repetición no se debe a la incorporación de nuevas preparaciones culinarias, que pasan de 27 a 26 en los años indicados, y sí a la reducción de platos a base de carne que eran 82 al comienzo del periodo observado y pasan a 71 el último año.

AÑOS	Índice de repetición
2004	3,04
2005	3,21
2006	2,93
2007	2,92
2008	2,73

Tabla 5.37. Índice de repetición de segundos platos de carne

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)					
	CERDO	POLLO	TERNERA	COCIDO	SIN PRECISAR ANIMAL	PAVO
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	100,0	100,0	80,0	85,7	160,0	800,0
2006	95,5	95,0	80,0	92,9	120,0	200,0
2007	77,3	100,0	113,3	100,0	40,0	100,0
2008	77,3	100,0	100,0	71,4	70,0	200,0

Tabla 5.38. Segundos platos de carne según animal de origen ofertados en los menús

La Tabla 5.38. muestra la evolución del número de segundos platos de carne en función del animal de origen: cerdo, pollo, ternera, cocido (mezcla), tomando como base el número de platos de cada tipo ofertado en 2004. En términos de números índices, el cerdo desciende un 22,7%, el cocido en un 28,6% y sin precisar animal en un 30%. Entre las causas del descenso en la oferta de carne de cerdo, podría estar la necesidad de adecuar los menús ante la presencia de alumnos procedentes de otras culturas (musulmana o judía), o también la aunque a veces injustificada mala prensa sufrida por

la misma. La menor presencia de cerdo en 2008, ha conducido a que la mayor oferta de platos de carne, en dicho año, corresponda al pollo.

Para valorar las técnicas culinarias utilizadas en la confección de los platos de carne se han tenido en cuenta tanto diferentes tipos de corte (filete, picada) como la forma de prepararla (guisada, cocida, asada, empanada). Cuando se hace referencia a “filetes” se incluyen dos posibles formas culinarias: frito o plancha. Bajo el epígrafe de picada se agrupan albóndigas y hamburguesas.

En la Tabla 5.39., en términos de números índices, las variaciones más importantes, 40%, son para la carne guisada y asada situándose a continuación la “sin especificar” y la picada, mientras que la variación del 250% que experimenta el escalope es poco significativa porque se partía de una presencia baja (2).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)								
	FILETE	COCIDA	DERIVADOS CERDO (1)	ASADA	PICADA	GUISADA	ESCALOPE	BROCHETA	SIN ESPECIFICAR
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	109,1	85,7	33,3	140,0	144,4	320,0	150,0	100,0	42,9
2006	54,5	92,9	58,3	160,0	122,2	280,0	100,0	200,0	28,6
2007	50,0	100,0	66,7	100,0	77,8	120,0	350,0	100,0	128,6
2008	45,5	71,4	25,0	140,0	122,2	140,0	350,0	0,0	128,6

(1).- Sajonias, Lacón, Salchichas, Jamón York, Chistorra.

Tabla 5.39. Técnicas culinarias utilizadas en la confección de segundos platos de carne

En cuanto a los retrocesos, llama la atención la del grupo de los derivados del cerdo, tal vez imputables, como se dijo antes, a la presencia de alumnos de otras culturas, pero fundamentalmente a las recomendaciones que dicta el pliego de prescripciones técnicas de la CAM, tendentes a limitar los alimentos con alto contenido graso en los menús escolares (BOCAM, 2009). También desciende la oferta de filetes, probablemente debido al precio y a lo poco apetecible al paladar que resulta ingerir esta pieza fría o recalentada, dado lo complicado de su cocinado al momento, y la cocida, por el descenso en la oferta del denominado cocido completo. Estos descensos en el número de platos son los responsables del retroceso que sufre la carne a nivel global.

### 5.1.2.2. Segundos platos cuyo ingrediente principal es pescado

Siguiendo los patrones alimentarios de la sociedad española que reflejan los informes realizados por el Observatorio de la Alimentación con motivo del V Foro Internacional de la Alimentación (Alimentaria 2004), los platos de pescado solían reservarse para las cenas. En la actualidad, el hecho de que la mayoría de las personas, incluidos los más pequeños, resuelvan la comida principal del día más estructurada fuera de casa facilita que las cenas domésticas se solucionen con «cualquier cosa», lo que confiere, si cabe, más importancia a la presencia de platos de pescado en los menús escolares (Contreras J y Gracia M, 2008).

En los menús de la muestra, el día de la semana que presenta la mayor oferta de pescado varía a lo largo de los años:

- el martes en 2004 y 2005,
- el miércoles en 2006 y
- durante 2007 y 2008 es el viernes (Tabla 5.40.).

PESCADO	2004		2005		2006		2007		2008	
	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>
Lunes	7	25,0%	4	14,3%	6	18,2%	9	24,3%	8	20,5%
Martes	7	50,0%	9	46,4%	7	39,4%	9	48,6%	9	43,6%
Miércoles	5	67,9%	1	50,0%	10	69,7%	5	62,2%	8	64,1%
Jueves	3	78,6%	8	78,6%	2	75,8%	9	86,5%	8	84,6%
Viernes	6	100,0%	6	100,0%	8	100,0%	5	100,0%	6	100,0%
TOTAL	28		28		33		37		39	

Tabla 5.40. Oferta de segundos platos de pescado por año y día de la semana en los menús. Frecuencia absoluta (n<sub>i</sub>) y frecuencia relativa (F<sub>i</sub>) acumulada

La evolución de la oferta de platos de pescado en los menús, usando números índices, presenta un incremento del 39,3% en 2008 respecto a 2004 (Tabla 5.41.). Es necesario indicar que no se trata de un crecimiento puntual y sí de una tendencia que arranca en el 2006 y se va ratificando en los siguientes años. Este es un dato muy positivo y muestra la eficacia de la labor realizada desde diferentes instituciones para conseguir aumentar el consumo de pescado en los comedores escolares. Así en un estudio realizado a nivel nacional en 2006 por el FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos), se ponía de manifiesto su baja presencia en relación a otros alimentos, no siempre como ingrediente principal del plato y cuando lo era, una de cada dos veces asociado a merluza frita acompañada de ensalada o patatas (FROM, 2006).

	PESCADO	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº	Nº
								ÍNDICES	ÍNDICES
								SIMPLES	SIMPLES
								PLATOS	PREPARACIONES
2004	PLATOS	7	7	5	3	6	28	100,0	
	PREPARACIONES	2	2	3	2	3	12		100,0
2005	PLATOS	4	9	1	8	6	28	100,0	
	PREPARACIONES	2	3	0	3	3	11		91,7
2006	PLATOS	6	7	10	2	8	33	117,9	
	PREPARACIONES	2	2	3	2	4	13		92,9
2007	PLATOS	9	9	5	9	5	37	132,1	
	PREPARACIONES	3	3	2	3	1	12		100,0
2008	PLATOS	8	9	8	8	6	39	139,3	
	PREPARACIONES	2	3	3	3	3	14		116,7

Tabla 5.41. Número de segundos platos de pescado y sus preparaciones culinarias en los menús

Frente al 39,3% de incremento en el número de platos de pescado en 2008 respecto del 2004, la variación de las preparaciones culinarias existentes ha sido sólo del 16,7% en el mismo periodo (Tabla 5.41.). En ello podrían influir las limitaciones que la restauración colectiva tiene en el procesamiento del pescado, que le permita a partir de presentaciones sin espinas, utilizar fórmulas culinarias que no requieran la adición de grandes cantidades de grasas y que den, al mismo tiempo, como resultado preparaciones vistosas, de textura agradable (Aranceta J, 2006). Al ser menor la variación

de las preparaciones que la de los platos se produce un incremento del índice de repetición que pasa del 2,33 en el 2004 al 2,79 en el 2008.

AÑOS	Índice de repetición
2004	2,33
2005	2,55
2006	2,54
2007	3,08
2008	2,79

Tabla 5.42. Índice de repetición de segundos platos de pescado

La Tabla 5.43. muestra la evolución de los segundos platos de pescado en función de la especie: merluza, lenguado, mero, bonito, calamares, etc. tomando como base los platos de cada tipo ofertados en 2004. En términos de números índices, destaca el descenso en la oferta de merluza, lenguado y mero y la desaparición de la pescadilla. Los pescados agrupados bajo la denominación de "otras especies" (emperador, sardina, bacalao, gallo, rosada, etc.), que partían de una oferta baja en 2004, acaban con un incremento de la misma debido a una mayor variedad, por la incorporación de nuevas especies. Sin embargo el mayor incremento de la oferta lo protagonizan los pescados de acuicultura que han pasado de ser ofertados una vez a hacerlo doce en un periodo de cinco años, probablemente debido a la aparición de nuevas especies de esta clase (tradicionalmente estaban única y exclusivamente la trucha y el salmón) como la panga, la solla, la tilapia etc. (Gráfico 5.6.)

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)							
	MERLUZA	ACUICULTURA (1)	LENGUADO	MERO	BONITO	CALAMARES	PESCADILLA	OTRAS ESPECIES (2)
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	53,3	0,0	75,0	166,7	400,0	300,0	50,0	400,0
2006	66,7	200,0	150,0	166,7	100,0	100,0	50,0	700,0
2007	86,7	700,0	175,0	66,7	100,0	100,0	0,0	600,0
2008	80,0	1.200,0	75,0	33,3	300,0	300,0	0,0	500,0

(1) Trucha, Salmón, Panga, Perca, Sollla, Tilapia

(2) Emperador, Sardina, Bacalao, Gallo, Rosada, Cazón y otros pescados sin especificar

Tabla 5.43. Tipos de especies de pescado ofertadas en los segundos platos

En 2008, los pescados de origen extractivo han mantenido su oferta en los mismos niveles de 2004, debido a que, la menor presencia de las especies tradicionalmente ofertadas (merluza, lenguado, pescadilla) se ha visto compensada con un incremento en la oferta de otras especies (emperador, bacalao, gallo, rosada) y la incorporación de algunas de pescado azul (cazón, sardina, bonito), por lo que el incremento de segundos platos de pescado en los comedores escolares de la muestra se ha debido al aumento en la oferta de los pescados de cultivo (Gráfico 5.6.).

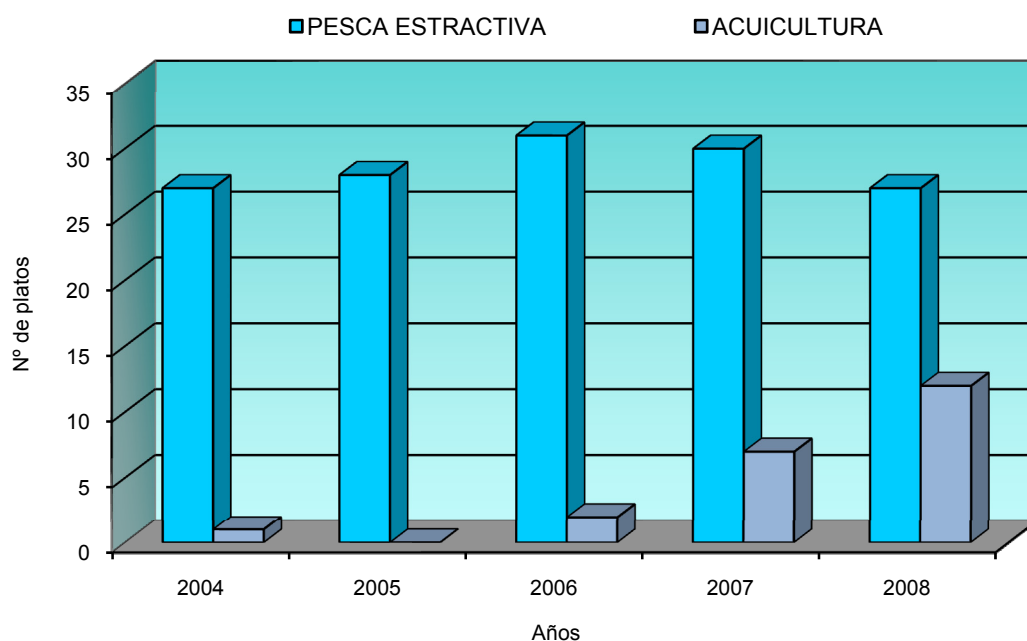


Gráfico 5.6. Número de segundos platos de pescado ofertados según origen en los menús

El pescado es, al igual que las verduras, un alimento básico pero de escasa aceptación entre niños y jóvenes. Si a esto le unimos que un 44% de los cuidadores manifiestan que cuando en el menú hay pescado los niños tardan más en comer, se comprende lo escaso de su oferta en los comedores escolares y la necesidad de buscar estrategias culinarias y educativas que favorezcan que aumente su consumo (Aranceta J, 2006).

NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)				
AÑOS	FRITO	REBOZADO	GUISADO	HORNO
2004	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	50,0	171,4	250,0	200,0
2006	83,3	157,1	250,0	200,0
2007	38,9	285,7	450,0	100,0
2008	66,7	185,7	650,0	100,0

Tabla 5.44. Técnicas culinarias utilizadas en la confección de segundos platos de pescado

En cuanto a su preparación, en 2008 el descenso del 33,3% para fritos, unido al aumento del rebozado en un 85,7%, convierte a estos últimos en los más ofertados (Tabla 5.44.). Ante estos resultados, cabría preguntarse si responden a la realidad o podrían ser debidos a la mayor especificación que se produce, en el transcurso de los años, en la denominación de los platos que integran el menú escrito. Los guisados que incrementan su oferta en 2008, partían de sólo dos presentaciones en 2004. El horno permanece invariable con altibajos a lo largo del periodo.

Una de las diferencias entre carnes y pescados, desde el punto de vista nutricional, reside en el tipo de grasas que contienen, con una mayor presencia de ácidos grasos poliinsaturados del tipo omega-3 en el pescado. A los conocidos beneficios para la salud cardiovascular, ampliamente difundidos por la bibliografía científica, hay que añadir los

encontrados en otros trabajos, sobre nuevos beneficios de su consumo. Así en el estudio Oxford-Durham llevado a cabo en Gran Bretaña y publicado en 2005 en la revista *Pediatrics*, se confirman las mejoras que la suplementación con omega-3 aporta en niños con trastornos de aprendizaje tanto en el comportamiento, como en la comprensión de lectura y ortografía (Richardson AJ y Montgomery P, 2005). También otro estudio, esta vez del Instituto Karolinska de Estocolmo (Suecia), publicado un año más tarde en la revista *Journal of the American Medical Association (JAMA)*, vincula el consumo elevado de pescado graso en mujeres, por su riqueza en omega-3, a un menor riesgo de carcinoma de células renales, una forma común de cáncer de riñón (Wolf A, 2006).

### 5.1.2.3. Segundos platos cuyo ingrediente principal es huevo

En España, desde 1991(RD 1254/1991), está prohibido el uso del huevo fresco en la restauración colectiva, no sólo para la elaboración de mahonesas, sino para cualquier otro plato cocinado a una temperatura inferior a 75°C. El huevo es la materia prima de la que se obtienen los ovoproductos que se utilizan en la industria alimentaria y también en los comedores colectivos (restaurantes, colegios, hospitales e instituciones) en sustitución del huevo en cáscara, mediante el adecuado procesado para eliminar el riesgo de contaminación microbiana, necesario en la elaboración de alimentos seguros. El ovoproducto que más se utiliza en España en hostelería, restauración colectiva y en la industria alimentaria es el huevo líquido pasteurizado.

Al estudiar los platos de huevos en los diferentes días de la semana, la mayor oferta que en 2004 y 2005 correspondía a lunes y martes, se traslada, en los años siguientes (2006 a 2008) a jueves y viernes (Tabla 5.45.).

AÑOS	2004		2005		2006		2007		2008	
	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$	$n_i$	$F_i$
Lunes	5	27,8%	5	33,3%	4	23,5%	1	5,0%	1	5,0%
Martes	6	61,1%	3	53,3%	3	41,2%	6	35,0%	4	25,0%
Miércoles	0	61,1%	2	66,7%	1	47,1%	2	45,0%	2	35,0%
Jueves	3	77,8%	3	86,7%	5	76,5%	5	70,0%	6	65,0%
Viernes	4	100,0%	2	100,0%	4	100,0%	6	100,0%	7	100,0%
TOTAL	18		15		17		20		20	

Tabla 5.45. Oferta de segundos platos de huevo por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa ( $F_i$ ) acumulada

Aunque la presencia de huevo como ingrediente principal en los segundos platos es, al igual que la de pescado, muy inferior a la de carne, su oferta experimenta una evolución positiva a partir del 2006, llegando a alcanzar un incremento del 11,1% en 2007 respecto a 2004, que se mantendrá en 2008 (Tabla 5.46.).

El incremento en la oferta de segundos platos de huevo no se acompaña de un mayor número de preparaciones culinarias. Éstas retroceden un 22,2% en el último año, lo que produce que el índice de repetición pase de 2 a 2,86 en el transcurso de los cinco años observados, aunque este último dato supone una mejoría frente al 3,33 alcanzado en el 2007 (Tabla 5.47.)

HUEVOS		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº ÍNDICES SIMPLES PLATOS	Nº ÍNDICES SIMPLES PREPARACIONES
2004	PLATOS	5	6	0	3	4	18	100,0	
	PREPARACIONES	3	2	0	2	2	9		100,0
2005	PLATOS	5	3	2	3	2	15	83,3	
	PREPARACIONES	2	1	2	1	2	8		88,9
2006	PLATOS	4	3	1	5	4	17	105,6	
	PREPARACIONES	2	1	1	2	2	8		88,9
2007	PLATOS	1	6	2	5	6	20	111,1	
	PREPARACIONES	1	1	1	2	1	6		66,7
2008	PLATOS	1	4	2	6	7	20	111,1	
	PREPARACIONES	1	1	1	2	2	7		77,8

Tabla 5.46. Número de segundos platos de huevo y sus preparaciones culinarias en los menús

AÑOS	Índice de repetición
2004	2,00
2005	1,88
2006	2,38
2007	3,33
2008	2,86

Tabla 5.47. Índice de repetición de segundos platos de huevo

En la Tabla 5.48. se refleja que la única forma de elaboración del huevo que presenta una evolución positiva en 2008 respecto de 2004 es la tortilla, tal vez debido a que permite un consumo posterior a su cocinado con una alteración mínima de sus características organolépticas, a la par que admite numerosas variedades, siendo la más frecuente en los menús la tortilla de patata. El huevo frito acaba descendiendo un 40% respecto al 2004 lo cual no es de extrañar debido a la dificultad de ofrecerlos calientes y lo poco agradable al paladar que resulta frío. El huevo cocido se mantiene pero con escasa presencia, uno en 2004 y uno en 2008.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	TORTILLAS	FRITO	COCIDO
2004	100,0	100,0	100,0
2005	100,0	60,0	0,0
2006	100,0	100,0	0,0
2007	141,7	40,0	100,0
2008	133,3	60,0	100,0

Tabla 5.48. Técnicas culinarias utilizadas en la confección de segundos platos de huevo

#### 5.1.2.4. Segundos platos cuyo ingrediente principal son precocinados

Según la Real Academia Española (RAE) el término precocinado hace referencia a una comida que se vende casi elaborada, de modo que se emplea muy poco tiempo en su preparación definitiva.

En los últimos años, la tendencia al uso de platos precocinados ha ido en aumento en el mundo de la restauración, alcanzando también al consumo en el hogar y según recogía un "Estudio sobre los hábitos de consumo de los alimentos congelados en España" (2003), realizado por la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), la Confederación Española de Consumidores y Usuarios (CECU) y los 14 principales fabricantes de congelados envasados, siete de cada diez hogares españoles recurrían a productos congelados una vez a la semana y el 38% lo hacía más de tres veces. En este grupo de congelados se incluyen platos preparados que para su consumo precisan de un tratamiento adicional, por ejemplo, hornearlos o freírlos. Su oferta se amplía año tras año, basando su éxito en el actual ritmo de vida en el que el tiempo dedicado a cocinar cada vez es más reducido, pero también en su palatabilidad, que es una de las razones para incluir estos productos en la cesta de la compra según afirman un 33% de los consumidores en el citado estudio (Productos del Mar, 2003).

PRECOCINADOS	2004		2005		2006		2007		2008	
	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>
Lunes	3	27,3%	1	14,3%	3	25,0%	2	25,0%	4	44,4%
Martes	0	27,3%	0	14,3%	2	41,7%	1	37,5%	2	66,7%
Miércoles	3	54,5%	1	28,6%	2	58,3%	1	50,0%	1	77,8%
Jueves	1	63,6%	2	57,1%	2	75,0%	3	87,5%	1	88,9%
Viernes	4	100,0%	3	100,0%	3	100,0%	1	100,0%	1	100,0%
TOTAL	11		7		12		8		9	

Tabla 5.49. Oferta de segundos platos de precocinados por año y día de la semana en los menús. Frecuencia absoluta (n<sub>i</sub>) y frecuencia relativa (F<sub>i</sub>) acumulada

Al estudiar la oferta de platos de precocinados en los menús, el día de la semana que presenta la mayor oferta varía a lo largo de los años (Tabla 5.49.) correspondiendo a:

- los viernes en el periodo 2004-2006,
- el jueves en 2007,
- el lunes en 2008.

PRECOCINADOS		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL	Nº	Nº
								ÍNDICES	ÍNDICES
								SIMPLES	SIMPLES
								PLATOS	PREPARACIONES
2004	PLATOS	3	0	3	1	4	11	100,0	
	PREPARACIONES	1	0	1	1	1	4		100,0
2005	PLATOS	1	0	1	2	3	7	63,6	
	PREPARACIONES	1	0	1	1	2	5		125,0
2006	PLATOS	3	2	2	2	3	12	109,1	
	PREPARACIONES	1	1	1	1	1	5		125,0
2007	PLATOS	2	1	1	3	1	8	72,7	
	PREPARACIONES	1	1	0	2	1	5		125,0
2008	PLATOS	4	2	1	1	1	9	81,8	
	PREPARACIONES	1	1	1	0	1	4		100,0

Tabla 5.50. Número de segundos platos de precocinados y sus preparaciones culinarias en los menús

Los platos de precocinados, los menos ofertados como segundos platos en los menús estudiados, evolucionan con un descenso de su oferta del 18,2% en 2008 respecto de

2004, mientras que las preparaciones culinarias se mantienen invariables (Tabla 5.50.), por lo que su índice de repetición baja, pasando de 2,75 en el 2004 a 2,25 en el 2008 (Tabla 5.51.)

AÑOS	Índice de repetición
2004	2,75
2005	1,40
2006	2,40
2007	1,60
2008	2,25

Tabla 5.51. Índice de repetición de segundos platos de precocinados

En la Tabla 5.52. la clasificación de los segundos platos de precocinados, ofertados en los menús, según su ingrediente principal muestra una evolución a la baja para los de pescado y pasta en 2008 respecto de 2004, mientras que los de carne desaparecen en idéntico periodo y los únicos que se mantienen, pero con escasa oferta, son los denominados “otros precocinados” en los que se han incluido croquetas y empanadillas sin especificar su ingrediente principal.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)			
	PESCADO	CARNE	PASTA	OTROS PRECOCINADOS <sup>(1)</sup>
2004	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	16,7	100,0	100,0	100,0
2006	83,3	400,0	100,0	75,0
2007	66,7	0,0	66,7	75,0
2008	66,7	0,0	33,3	100,0

(1) Croquetas y empanadillas

Tabla 5.52. Tipos de precocinados según ingrediente principal ofertados en los menús

En los comedores escolares, en la actualidad, la oferta de productos precocinados, que hace unos años era frecuente, se ha visto muy reducida, probablemente influida por las indicaciones en los contenidos de sal y grasas que las prescripciones técnicas de la CAM recomiendan a los alimentos servidos en el menú escolar (BOCAM, 2009). Así lo reflejan dos estudios de consumo realizados en colegios ubicados en diferentes provincias españolas, donde se llegó a la conclusión de que, en este aspecto, si en 2004 se abusaba de la presencia de precocinados en el 6% los centros de la Comunidad de Madrid, al incluirlos en los menús más de dos veces por semana, en 2008 este hecho había sido corregido no produciéndose en ninguno de los centros ubicados en la misma (Fundación Eroski, 2008).

### 5.1.3. Guarniciones de los segundos platos del menú escolar

En el diccionario de la Real Academia Española (RAE) al término guarnición se le designa como: *aditamento, generalmente de hortalizas, legumbres, etc., que se sirve con la carne o el pescado*. Los segundos platos de los menús escolares se sirven con una guarnición que

podría significar una manera de complementar adecuadamente el perfil nutricional de la comida, y, por otro lado, la forma de potenciar el consumo de diferentes grupos de alimentos clave con menor aceptación por parte de los niños.

La importancia a nivel nutricional de las guarniciones en los menús escolares va a depender de su composición y de las cantidades servidas de éstas. Como ejemplo, un trabajo sobre las guarniciones en comedores escolares de educación infantil y primaria de centros públicos de Castilla y León, constató que si bien en el 92,19% de los centros se servía guarnición, con un reparto del 64,49% para verdura cruda (ensalada), 17,5% para cocida y 5,65% para patatas, la falta de unas raciones recomendadas hizo que las cantidades servidas en algunos casos fueran insuficientes para completar nutricionalmente los menús (Carreño L y Diéguez V, 2008).

En este apartado se va a estudiar la evolución de las guarniciones, en el periodo 2004-2008, clasificadas de acuerdo al grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal de las mismas y a la forma de preparación culinaria en que se presentan (crudas, cocidas, asadas, fritas, etc.) cuando acompañan a cada uno de los diferentes alimentos ofertados en los segundos platos: carne, pescado, huevo y precocinados.

### 5.1.3.1. Guarniciones de los segundos platos de carne

La guarnición de los segundos platos de carne, en los menús escolares, está formada en su mayoría por patatas y alimentos del grupo de verduras y hortalizas.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)				
	Total patatas	Sin especificar	Fritas	Fritas y verduras/hortalizas	Cocidas/asadas
2004	10,00	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	93,3	33,3	122,2	114,3	120,0
2006	106,7	77,8	166,7	85,7	80,0
2007	110,0	88,9	100,0	128,6	140,0
2008	116,7	88,9	111,1	157,1	120,0

Tabla 5.53. Guarniciones de patata en los segundos platos de carne

En la Tabla 5.53. al analizar la evolución de las guarniciones de patata de los segundos platos de carne, se observa que son las fritas acompañadas de verduras/hortalizas las que tienen un mayor incremento seguidas por las cocidas/asadas y las fritas. Un dato a tener en cuenta es que el incremento de las fritas es idéntico al retroceso de las patatas “sin especificar” por lo que parece que no existe un incremento real de éstas y sí una concreción, es decir, parte de las que se denominaban sin especificar se han declarado como fritas en el 2008 (Tabla 5.53.).

Según los datos del estudio Enkid, el consumo de patatas, en el colectivo infantil y juvenil, se realiza mayoritariamente en forma de patatas fritas (Serra L y Aranceta J, 2002), lo que viene a corroborar que las preferencias, no siempre coinciden con lo más adecuado desde un punto de vista saludable (Russel CG y Worsley A, 2007).

La guarnición de verduras y hortalizas en los platos de carne abarca tanto formas crudas en ensalada, como cocinadas. Las verduras y hortalizas constituyen una de las principales fuentes alimentarias de fibra, vitaminas, minerales y antioxidantes, por lo que las recomendaciones van en la dirección de su inclusión diaria en el menú, si no como primer plato, sí como acompañamiento de los segundos tanto en la comida como en la cena. Se establecen diferencias en función del procedimiento culinario, siendo las preparaciones en crudo a las que en general se han atribuido perfiles nutricionales más favorables. Esta creencia se ha cuestionado en algunos trabajos que, por ejemplo, sugieren que algunas verduras poseen mayor actividad antioxidante cocinadas que crudas (Ferracane R y col, 2008).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	Total verduras y hortalizas	Ensaladas (verduras y hortalizas crudas)	Otras verduras y hortalizas cocinadas
2004	100,0	100,0	100,0
2005	132,3	130,8	133,3
2006	90,3	38,5	127,8
2007	67,7	38,5	88,9
2008	67,7	46,2	83,3

Tabla 5.54. Guarniciones de verduras y hortalizas en los segundos platos de carne

En 2005, tanto ensaladas como otras verduras y hortalizas tienen como guarnición de los platos de carne una variación positiva superior al 30%. Al año siguiente, sólo tienen variación positiva las cocinadas, iniciando un descenso las ensaladas que terminará en 2008 con un retroceso del 53,8% respecto del 2004. Para verduras y hortalizas cocinadas en 2008 la caída es algo inferior, con un 16,7% respecto a la oferta de 2004 (Tabla 5.54.).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	Total arroz	Total pasta	Total arroz y pasta
2004	100,0	0,0	100,0
2005	33,3	0,0	33,3
2006	33,3	100,0	133,3
2007	33,3	33,3	66,7
2008	100,0	66,7	166,7

Tabla 5.55. Guarniciones de arroz y pasta en los segundos platos de carne

La presencia de otras guarniciones para la carne es escasa; la de arroz mantiene en 2008 la misma oferta que en 2004, mientras que la pasta como acompañamiento no aparece hasta el 2006, por lo que éste se ha tomado como año base, para decrecer su oferta en 2008 un 33,3% (Tabla 5.55.).

### 5.1.3 2. Guarniciones de los segundos platos de pescado

Los segundos platos de pescado, en los menús escolares, se sirven con una guarnición que, a diferencia de la de la carne, está constituida mayoritariamente por verduras y hortalizas, mientras que las restantes guarniciones tienen muy poca relevancia.

Las patatas constituyen una guarnición poco habitual del pescado y, aunque experimentan una variación del 100% en el total general y en las distintas variedades, parten de una presencia de 2, en 2004, que pasa a 4, en 2008. A diferencia de lo visto para los platos de carne, cuando acompañan al pescado las patatas se presentan cocidas o asadas (Tabla 5.56.).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)			
	Total patatas	Sin especificar	Cocidas /asadas	Cocidas y verduras /hortalizas
2004	100,0	0,0	100,0	100,0
2005	150,0	0,0	100,0	100,0
2006	200,0	0,0	400,0	0,0
2007	0,0	0,0	0,0	0,0
2008	200,0	0,0	200,0	200,0

Tabla 5.56. Guarniciones de patatas en los segundos platos de pescado

La evolución positiva que experimentan las verduras y hortalizas como guarnición, se debe al mayor número de platos de pescado en 2008 frente al 2004. La variación del 33,3% de esta guarnición en 2008, se debe en mayor medida al incremento del 66,7% en las verduras cocinadas frente a sólo un 22,2% en las crudas. Aunque con valores absolutos más bajos, el avance de las verduras cocinadas como guarnición es importante en los dos últimos años (Tabla 5.57.).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	Total verduras y hortalizas	Ensaladas (verduras y hortalizas crudas)	Otras verduras y hortalizas cocinadas
2004	100,0	100,0	100,0
2005	100,0	100,0	100,0
2006	87,5	94,4	66,7
2007	112,5	83,3	200,0
2008	133,3	122,2	166,7

Tabla 5.57. Guarniciones de verduras y hortalizas en los segundos platos de pescado

Si en principio las verduras crudas se consideran una fuente mejor de nutrientes, hallazgos recientes han demostrado un incremento global de la actividad antioxidante de los vegetales por el cocinado debido probablemente al reblandecimiento de su matriz, lo que facilitaría la liberación de sus compuestos químicos, que pueden ser parcialmente convertidos en nuevas sustancias antioxidantes. Estos hallazgos suponen un desafío para la extendida opinión de que los vegetales cocinados ofrecen menos calidad nutritiva que los crudos. La conclusión de los investigadores de los Departamentos de Salud Pública de las Universidades de Parma y de Nápoles, autores de este trabajo, es que en cada verdura debe ser utilizado el procedimiento culinario que mejor conserve sus cualidades físicas y químicas (Ferracane R y col, 2008).

### 5.1.3.3. Guarniciones de los segundos platos de huevo

Los segundos platos de huevo, en los menús escolares, se sirven con una guarnición que al igual que la de los platos de pescado está constituida mayoritariamente por verduras y hortalizas, preferentemente en forma de ensaladas que mantienen el mismo nivel de oferta en 2008 que el que tenía en 2004 (Tabla 5.58.).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	Total ensaladas	Ensaladas (verduras y hortalizas crudas)	Ensalada y queso
2004	100,0	100,0	100,0
2005	100,0	122,2	0,0
2006	72,7	88,9	0,0
2007	90,9	111,1	0,0
2008	81,8	100,0	0,0

Tabla 5.58. Guarniciones de verduras y hortalizas en los segundos platos de huevo

Las restantes guarniciones para huevos: patatas (fritas) (2 en 2004 que se mantienen en 2008), salsas (bechamel y de tomate) que desaparecen y embutidos (beicon, chorizo, jamón de York) tienen una oferta escasa.

### 5.1.3.4. Guarniciones de los segundos platos de precocinados

Los segundos platos de precocinados se ofrecen con guarnición, siendo la más ofertada la de verduras y hortalizas en forma de ensaladas que experimenta un incremento del 40% en 2008 respecto del 2004 (Tabla 5.59.). Este acompañamiento ayuda a equilibrar nutricionalmente el plato con el consumo de productos vegetales en crudo y permite la oferta de aliños con aceite de oliva, lo que brinda la oportunidad de incrementar los ácidos grasos monoinsaturados de los menús.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	Total verduras y hortalizas	Ensaladas (verduras y hortalizas crudas)	Otras verduras y hortalizas cocinadas
2004	100,0	100,0	0,0
2005	100,0	100,0	0,0
2006	240,0	220,0	0,0
2007	140,0	140,0	0,0
2008	140,0	140,0	0,0

Tabla 5.59. Guarniciones de verduras y hortalizas en los segundos platos de precocinados

### 5.1.4. Presencia de algunos grupos de alimentos como ingrediente principal de primeros platos y guarniciones en el menú escolar

Algunos de los grupos de alimentos en que se han agrupado los ingredientes de los menús escolares de la muestra, se encuentran no sólo como constituyentes del primer plato sino también formando parte del segundo, tal como se ha visto en el apartado anterior, como integrantes de la guarnición.

En este apartado estudiaremos la evolución dentro de la estructura del menú de verduras y hortalizas, patatas y pasta y arroz, que a lo largo del periodo 2004-2008, como integrantes de primeros platos y guarnición de los segundos, han visto modificada su oferta, lo que ha conducido a que su presencia en unos casos se haya visto reforzada, mientras que en otros se ha mantenido o ha descendido.

#### 5.1.4.1. Verduras y hortalizas

El grupo de verduras y hortalizas está presente en los menús como ingrediente principal de primeros platos y como guarnición en segundos platos de carne, pescado, huevos y precocinados.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)						
	Primer plato de verduras y hortalizas	Guarnición de:				Total guarnición verduras y hortalizas	Total verduras y hortalizas
		Carne	Pescado	Huevos	Precocinados		
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	73,8	132,3	100,0	100,0	100,0	114,1	99,1
2006	83,3	90,3	87,5	72,7	240,0	97,2	92,0
2007	78,6	67,7	112,5	90,9	140,0	91,5	86,7
2008	88,1	67,7	133,3	81,8	140,0	97,2	93,8

Tabla 5.60. Oferta de verduras y hortalizas en los menús como primer plato y guarnición

El resumen de la evolución de la oferta del grupo de verduras y hortalizas, no es del todo positiva ya que en el periodo 2004-2008 experimenta un descenso a nivel global del 6,2%. Esto se debe a la menor oferta en los distintos contextos en que aparece en los menús, a lo largo de dicho periodo, ya que como primer plato desciende en un 11,9% y como guarnición de segundos platos lo hace en un 2,8% (Tabla 5.60.).

En otro sentido, habría que señalar como muy positivas las iniciativas detectadas para ampliar la variedad en la oferta de este grupo de alimentos como integrantes de los primeros platos, así como la inclusión de diferentes técnicas de cocinado (en crudo, cocidas, etc.), que se producen en su presentación como guarnición de segundos platos. Ya se ha mencionado la baja aceptación que este grupo de alimentos tiene entre los escolares de primaria a los que van dirigidos estos menús escolares (Estévez R y col, 2008), por lo que sería muy útil la implicación de los padres y del entorno familiar del niño, en el sentido de apoyar la presencia de verduras y hortalizas, tanto en los primeros platos de los menús de los hogares como en las guarniciones, para intentar evitar de este modo, uno de los factores que, en diversos estudios, se ha identificado como determinante de su bajo consumo y que no es otro que la falta de acceso a las mismas (Eriksen K y col, 2003).

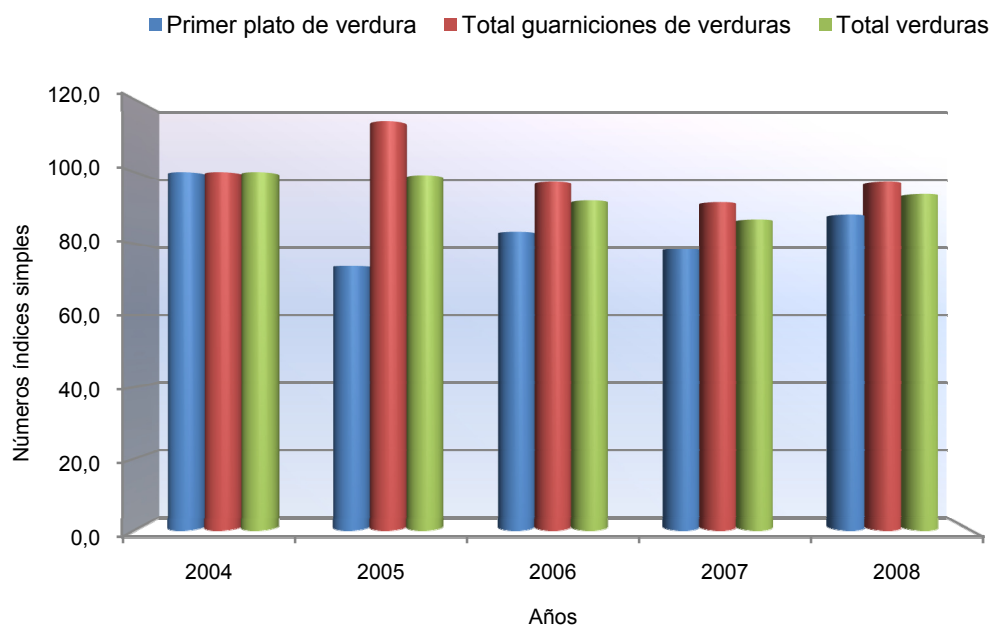


Gráfico 5.7. Oferta de verduras y hortalizas en los menús como primer plato y guarnición

#### 5.1.4.2. Patatas

La patata que, en la clasificación utilizada, se ha desligado del grupo de verduras y hortalizas (ver metodología) está presente en los menús como ingrediente principal de primeros platos y como guarnición en segundos platos de carne, pescado, huevos y precocinados.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)						
	Primer plato de patatas	Guarnición de:				Total guarnición patatas	Total patatas
		Carne	Pescado	Huevos	Precocinados		
2004	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	
2005	87,5	93,3	150,0	150,0	0,0	97,1	
2006	162,5	106,7	200,0	150,0	0,0	111,4	
2007	75,0	110,0	0,0	100,0	0,0	100,0	
2008	100,0	116,7	200,0	100,0	100,0	120,0	

Tabla 5.61. Oferta de patatas en los menús como primer plato y guarnición

La evolución positiva de la oferta de patata en los menús analizados con incrementos del 16,3% no se debe a su presencia como ingrediente principal en primeros platos, que no sufre variación en el periodo analizado (Tabla 5.61.) sino al incremento de su oferta como guarnición en un 20,0%. Dicho aumento se produce como acompañamiento de segundos platos de carne y pescado. Como ya se comentó en el apartado de guarniciones cuando acompaña a la carne suele ser frita mientras con el pescado es cocida.

A lo largo del pasado siglo, se produjeron en España importantes cambios socioeconómicos que repercutieron en el consumo de alimentos, con una disminución del de patatas frescas frente al aumento observado en el de transformadas (patatas fritas y otros aperitivos y derivados comercializados de la patata), lo que indicaría, pues, la importancia de las formas de elaboración de los productos, en la cuestión del gusto (aceptación/rechazo) (Contreras J y Gracia M, 2008). La patata es un alimento bien aceptado por la población infantil, ocupando el cuarto lugar, después de la carne, en sus preferencias alimentarias (Serra L y Aranceta J, 2002).

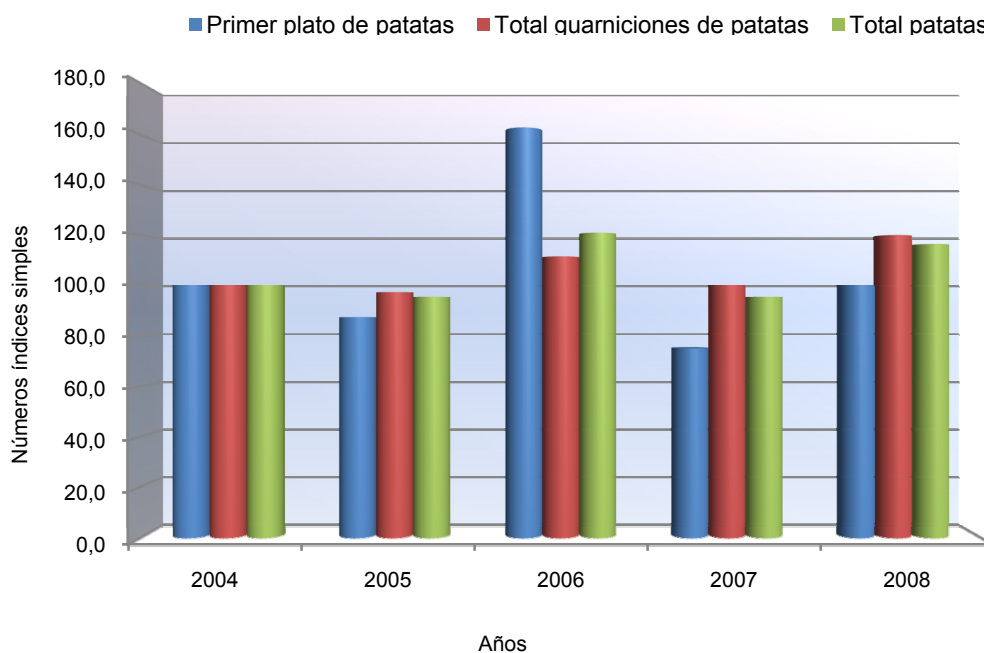


Gráfico 5.8. Oferta de patata en los menús como primer plato y guarnición

#### 5.1.4.3. Arroz y pasta

Arroz y pasta, aislados del grupo de cereales (ver metodología) por ser ingredientes habituales en la confección de platos integrantes de los menús escolares, están presentes en los mismos como ingrediente principal de primeros platos y como guarnición en los segundos platos de carne, pescado y precocinados.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)						
	Primer plato de arroz y pasta	Guarnición de:				Total guarnición de arroz y pasta	Total arroz y pasta
		Carne	Pescado	Huevos	Precocinados		
2004	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0	100,0	100,0
2005	110,6	33,3	0,0	0,0	0,0	25,0	105,7
2006	90,9	133,3	0,0	0,0	0,0	100,0	91,4
2007	104,5	66,7	100,0	0,0	0,0	75,0	102,9
2008	95,5	166,7	0,0	0,0	0,0	125,0	97,1

Tabla 5.62. Oferta de pasta como primer plato y como guarnición en los menús

La oferta de arroz y pasta como ingredientes de los primeros platos, con oscilaciones a lo largo de los cinco años estudiados, desciende en 2008 un 4,5%, mientras que como guarnición de segundos platos se incrementa en un 25,0% (Tabla 5.62.). A pesar del aumento como guarnición la evolución de la oferta global de arroz y pasta es a la baja en 2008 con relación a 2004, con un descenso del 2,9%.

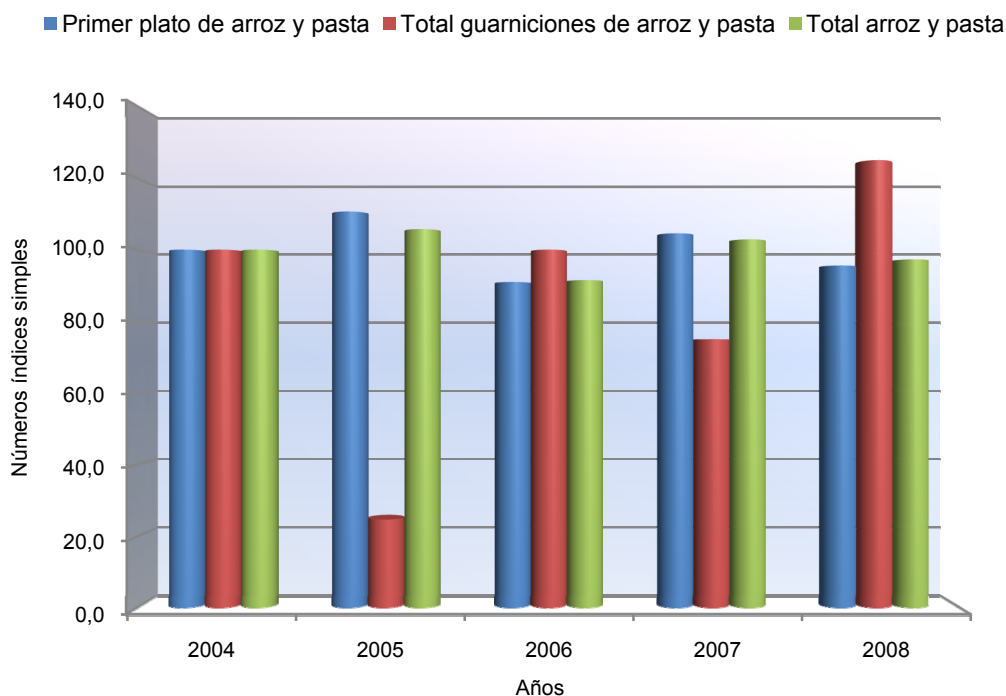


Gráfico 5.9. Oferta de arroz y pasta en los menús como primer plato y guarnición

### 5.1.5. Postres que componen el menú escolar

Al igual que los primeros y los segundos platos, los postres se clasifican de acuerdo al grupo de alimentos, establecido en la metodología, al que pertenece el ingrediente principal de los mismos, con el fin de estudiar su variedad, por día de la semana y año, así como su evolución en el periodo 2004-2008.

Dada la estructura de los menús, el número de postres es idéntico al de primeros y segundos platos para cada año: entre 145 y 140. El apartado de postres lo integran frutas, repostería y derivados lácteos. En estos últimos no está contabilizado el vaso de leche que se ofrece al final de la comida, debido a que éste no se considera como postre, sino como complemento al mismo; no aparece reflejado en todos los menús, ni en muchos casos es obligatorio su consumo por parte de los niños. La leche, como complemento, aparece normalmente acompañando a los postres de fruta aunque, en ocasiones, lo hace también con los postres lácteos.

La mayor oferta corresponde a la fruta, seguida de derivados lácteos y, a bastante distancia, repostería, manteniéndose esta secuencia a lo largo de los cinco años, a pesar de las oscilaciones en la oferta (Tabla 5.63.).

AÑOS	VALORES OBSERVADOS (Platos)			
	Total Postres	Fruta	Derivados lácteos	Repostería
2004	145	79	58	8
2005	143	72	65	6
2006	144	75	62	7
2007	139	75	61	3
2008	140	79	55	6

Tabla 5.63. Número de postres ofertados en los menús por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal

En la Tabla 5.64. se muestra la evolución en la oferta de postres usando números índices. El retroceso en el total, 3,4%, se debe al menor número de días lectivos en 2008 respecto de 2004. Las frutas, al mantener el mismo nivel que en el 2004 pero habiendo menos menús, experimentan un avance, mientras que en dicho periodo retroceden derivados lácteos y repostería, esta última con una oferta de partida, ya de por sí escasa en número.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)			
	Total Postre	Fruta	Derivados lácteos	Repostería
2004	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	98,6	91,1	112,1	75,0
2006	99,3	94,9	106,9	87,5
2007	95,9	94,9	105,2	37,5
2008	96,6	100,0	94,8	75,0

Tabla 5.64. Postres ofertados por grupo de alimentos al que pertenece el ingrediente principal

#### 5.1.5.1. Fruta

La importancia de la oferta de frutas en el menú escolar, no se basa sólo en su contribución para conseguir las raciones diarias recomendadas en la dieta global del niño, sino en su papel en la creación del hábito de consumir estos alimentos ya desde la infancia. Y es que, según los resultados del “Panel 5 al día sobre el consumo de frutas y hortalizas”, presentado con motivo de la I Jornada Profesional “5 al día” celebrada en Mercamadrid (2008), entre los factores que limitan el consumo de frutas, el principal, con un 30,1% es la falta de costumbre, por encima del precio de las mismas (17,2%), citándose también entre los principales factores para su consumo el sabor con un 72% (“Panel 5 al día”, 2008).

Al estudiar la fruta como postre a lo largo de la semana en los diferentes años, se observa que la mayor oferta se produce los lunes y miércoles durante 2004, 2005, 2007 y 2008, a excepción de 2006 en que se corresponde con martes y miércoles. En lo que coinciden todos los años salvo 2005, es en que a los viernes les corresponde el menor número de platos de fruta (Tabla 5.65.). La causa de esta menor presencia de fruta los viernes no está clara, aunque podría estar relacionada con el intento de evitar restos fácilmente perecederos durante el fin de semana.

FRUTA	2004		2005		2006		2007		2008	
	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>
Lunes	22	27,8%	19	26,4%	11	14,7%	18	24,0%	21	26,6%
Martes	14	45,6%	6	34,7%	16	36,0%	11	38,7%	14	44,3%
Miércoles	19	69,6%	23	66,7%	21	64,0%	20	65,3%	20	69,6%
Jueves	15	88,6%	6	75,0%	15	84,0%	17	88,0%	17	91,1%
Viernes	9	100,0%	18	100,0%	12	100,0%	9	100,0%	7	100,0%
TOTAL	79		72		75		75		79	

Tabla 5.65. Oferta de platos de fruta por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta (n<sub>i</sub>) y frecuencia relativa (F<sub>i</sub>) acumulada

La evidencia de que la falta de acceso a frutas y hortalizas se encuentra entre los principales factores determinantes de su bajo consumo, ha llevado en los últimos años a desarrollar programas destinados a aumentar la oferta de las mismas que basan sus estrategias de intervención en la distribución de frutas y verduras en las escuelas. Las intervenciones en este sentido han demostrado su eficacia, contribuyendo a mejorar la calidad nutricional de la comida, así como la calidad global de la dieta de los alumnos (Eriksen K y col 2003; Lachat CK y col, 2009; Quiles J y col, 2008).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)								TOTAL CONSERVAS DE FRUTAS	TOTAL FRUTA COCINADA
	TOTAL FRUTA FRESCA	Sin especificar	Manzana	Naranja	Pera	Plátano	Melocotón			
2004	100,0	100,0	0	0	0	0	0	0	100,0	100,0
2005	91,1	101,4	0	0	0	0	0	0	33,3	0,0
2006	94,9	97,1	0	0	0	0	0	0	83,3	75,0
2007	94,9	76,8	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	50,0	50,0	75,0
2008	100,0	82,6	100,0	100,0	133,3	100,0	0,0	0,0	83,3	50,0

Tabla 5.66. Tipos de fruta ofertadas en los menús

La Tabla 5.66. refleja cómo los postres a base de fruta fresca, después de ligeros descensos, mantienen su oferta en 2008 igual que en 2004, iniciándose una disminución del grupo “sin especificar”, debido a la aparición en 2007 (se toma como año base) de la identificación, en el menú escrito, de la pieza de fruta ofertada (plátano, pera etc.) por parte de algunos centros. Hay que indicar, dada la antelación con que se diseñan los menús, que precisar el alimento, en el caso de productos frescos, no es algo sencillo y por ello habrá que evaluar la posibilidad de que pueden producirse modificaciones en la práctica que no surgirían si se empleara el término genérico de “fruta”.

Los descensos que se producen en la oferta de frutas tanto cocinadas como en conserva en el transcurso de los años, pueden ser consecuencia de las recomendaciones nutricionales dirigidas a limitar los alimentos con alto contenido en azúcares en el menú escolar (BOCAM, 2009).

A los ya conocidos beneficios del consumo de frutas y verduras en la prevención de la obesidad y el sobrepeso a corto, medio y largo plazo (Melanson KJ, 2009; Vioque y col, 2008), hay que añadir investigaciones recientes que apuntan a la relación existente entre el aumento de su ingesta con la reducción de los suspensos, poniendo de manifiesto la estrecha relación existente entre el tenedor y los libros (Florence MD y col, 2008).

Para terminar este apartado no hay que olvidar que en la creación de hábitos alimentarios correctos la familia tiene un papel importante y, en este sentido, el consumo en los niños de frutas y vegetales está asociado también al consumo y la disponibilidad de los mismos en el hogar (Pearson N y col, 2009).

Algunos padres ofrecen lácteos de postre a sus hijos por comodidad y porque creen que así su alimentación es más completa. Los niños desde su primer año de vida, deberían tener contacto diario con la fruta y acostumbrarse a tomarla entera.

### 5.1.5.2. Derivados lácteos

La leche es el primer alimento que recibe el hombre desde el momento en que nace, constituyendo a lo largo de su vida junto con sus derivados un grupo de alimentos indispensables en la dieta, en gran parte debido a su calidad nutritiva, en la que destaca su elevado aporte de calcio. La relación directa entre la ingesta de lácteos y la adquisición y mantenimiento de una correcta masa ósea confiere mayor valor si cabe a este grupo de alimentos (Weinsier RL y Krumdieck CI, 2005).

Bajo el epígrafe de “derivados lácteos”, usados como postre, se agrupan yogures, quesos y postres lácteos entre los que figuran natillas, flanes, arroz con leche, cuajadas, cremas, etc. Del análisis de la oferta de postres a base de derivados lácteos, en los menús estudiados, se desprende que ésta es mayor:

- los martes y viernes en 2004, 2007 y 2008,
- que en 2005, son los martes y jueves,
- y en 2006 los lunes y jueves (tabla 5.67.).

DERIVADOS LÁCTEOS	2004		2005		2006		2007		2008	
	ni	Fi	ni	Fi	ni	Fi	ni	Fi	ni	Fi
Lunes	5	8,6%	8	12,3%	16	25,8%	10	16,4%	7	12,7%
Martes	19	41,4%	22	46,2%	11	43,5%	15	41,0%	14	38,2%
Miércoles	4	48,3%	10	61,5%	2	46,8%	7	52,5%	6	49,1%
Jueves	12	69,0%	17	87,7%	18	75,8%	11	70,5%	10	67,3%
Viernes	18	100,0%	8	100,0%	15	100,0%	18	100,0%	18	100,0%
TOTAL	58		65		62		61		55	

Tabla 5.67. Oferta de derivados lácteos por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta ( $n_i$ ) y frecuencia relativa ( $F_i$ ) acumulada

El yogur cuyo consumo en 1964 era casi inexistente, adquiriéndose en las farmacias “recomendado por médicos”, es el alimento que con mayor fuerza se ha introducido en los hábitos alimentarios de los españoles (Moreiras O y col, 1995), pasando de un consumo de 8 kilos por persona en 1987 a 10 en 2007, mientras que para el resto de derivados lácteos el incremento sufrido en el mismo periodo ha sido algo mayor, de 1,9 a 15,7 kilos (Martín VJ, 2008).

En 2008 y después de ligeros aumentos en la oferta de derivados lácteos como postre en los años precedentes, ésta disminuye un 47,1% para yogur y un 25% para queso

(Tabla 5.68.). Sólo los postres lácteos evolucionan al alza con aumentos en su oferta, lo que debería ser objeto de vigilancia debido a su contenido de azúcares y grasas (Instituto de Salud Pública, 2005).

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)			
	TOTAL DERIVADOS LÁCTEOS	YOGUR	QUESO	POSTRES LÁCTEOS (1)
2004	100,0	100,0	100,0	100,0
2005	112,1	114,7	75,0	125,0
2006	106,9	73,5	62,5	200,0
2007	105,2	82,4	112,5	150,0
2008	94,8	52,9	75,0	193,8

(1) Natillas, flan, arroz con leche, cuajada, postre cremoso, helado, mouse, pudding, etc.

Tabla 5.68. Tipos de derivados lácteos ofertadas en los menús

En la actualidad, la oferta de leche en el comedor escolar, como complemento del postre, cuya recomendación surgió con el propósito de garantizar que los niños adquirieran el hábito de consumo de este alimento y mejorar su ingesta de nutrientes, se podría cuestionar ante la posibilidad de que esta medida influya en una sobrecarga calórica innecesaria de los menús. En este sentido, hay que tener en cuenta que el consumo del grupo de leche y derivados lácteos, en el colectivo infantil, se extiende a otros momentos del día, fundamentalmente desayuno y merienda. Así, según datos de un estudio, llevado a cabo en alumnos de 4º curso de primaria, escolarizados en Villanueva de la Cañada, un 97,3% realiza un desayuno que incluye alimentos del grupo de los lácteos (Martínez L y col, 2010). Frente a la existencia, según las mismas fuentes, de un 1,9% que no desayuna, la respuesta adecuada no parece ser la distribución de leche, de forma indiscriminada, como complemento en el menú escolar, sino más bien, continuar en la línea de los programas de educación nutricional que promueven la realización de un desayuno variado, dada la abundante literatura científica que lo relaciona con mejoras de las funciones cognitivas y los resultados académicos (Taras H, 2005; Rampersaud G y col, 2005; Fernández I y col, 2008).

### 5.1.5.3. Repostería

Al analizar la presencia de repostería en los menús a lo largo de la semana, ésta no puede asociarse a un día concreto, dado que su oferta va ligada casi exclusivamente a la existencia de determinadas festividades, que modifican su día de celebración a lo largo de los años.

La oferta de repostería como postre es, por tanto escasa, e incluso en el periodo 2004-2008, se verá reducida aún más, en un 25% (Tabla 5.70.).

REPOSTERÍA	2004		2005		2006		2007		2008	
	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>	n <sub>i</sub>	F <sub>i</sub>
Lunes	1	12,5%	1	16,7%	1	14,3%	0	0,0%	0	0,0%
Martes	0	12,5%	0	16,7%	1	28,6%	2	66,7%	0	0,0%
Miércoles	0	12,5%	0	16,7%	5	100,0%	1	100,0%	2	33,3%
Jueves	1	25,0%	4	83,3%	0	100,0%	0	100,0%	1	50,0%
Viernes	1	37,5%	1	100,0%	0	100,0%	0	100,0%	3	100,0%
TOTAL	8		6		7		3		6	

Tabla 5.69. Oferta de platos de repostería por año y día de la semana en los menús  
Frecuencia absoluta (n<sub>i</sub>) y frecuencia relativa (F<sub>i</sub>) acumulada

El hecho de que su oferta esté ligada a la celebración de determinadas festividades que, de acuerdo a nuestra cultura, contemplan la inclusión como postre de productos dulces en sustitución de la fruta de todos los días, no permite extraer conclusiones más allá del mes analizado (Noviembre), valorando de forma positiva su presencia ocasional así como su evolución a la baja.

AÑOS	NÚMEROS ÍNDICES SIMPLES (BASE 2004=100)		
	TOTAL REPOSTERÍA	TARTAS	VARIOS(1)
2004	100,0	100,0	100,0
2005	75,0	85,7	0,0
2006	87,5	100,0	0,0
2007	37,5	42,9	0,0
2008	75,0	85,7	200,0

(1)Gelatinas

Tabla 5.70. Número de platos de postre a base de repostería en los menús

#### 5.1.6. Frecuencias mensuales para los grupos de alimentos ofertados en los menús. Comparación con las recomendaciones

En este apartado se analiza el número de raciones ofertadas de los diferentes grupos de alimentos que integran los menús escolares del mes de noviembre del periodo 2004-2008 en los siete colegios de Villanueva de la Cañada y se comparan con las recomendaciones de consumo mensual que marca el Protocolo de valoración nutricional del menú escolar de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, para ver su evolución en dicho periodo (Instituto de Salud Pública, 2005).

Para el cálculo de las raciones ofertadas de los distintos grupos de alimentos, se siguen los criterios reflejados en la metodología, con el fin de incluir tanto aquellas que corresponden al ingrediente principal del plato como a la guarnición.

En el apartado "leche y derivados" se contabiliza como ración de lácteos el vaso de leche que se oferta en los colegios al final de la comida bajo la denominación de complemento. Las raciones para arroz y pasta se calculan en conjunto, ya que las frecuencias recomendadas de consumo mensual, con las que se van a cotejar, están planteadas para ambos alimentos.

En la Tabla 5.71. figuran el número de raciones para cada grupo de alimentos ofertadas en el mes de noviembre en los menús, diferenciándose las que proceden del ingrediente principal y las que provienen de guarniciones:

RESULTADOS		2004	2005	2006	2007	2008
Verduras y hortalizas	Ingrediente principal	42	31	35	33	37
	Guarnición	66	76	57	58	62
	TOTAL	108	107	92	91	99
Patatas	Ingrediente principal	8	7	13	6	8
	Tortilla de patatas	10	9	7	12	7
	Guarnición	34	34	39	35	41
	TOTAL	52	50	59	53	56
Pasta y arroz	Ingrediente principal	66	73	60	69	63
	Guarnición	4	1	6	3	5
	TOTAL	70	74	66	72	68
Legumbres	Ingrediente principal	26	30	33	31	29
	Guarnición	17	15	13	15	10
	TOTAL	43	45	46	46	39
Carne y derivados	Ingrediente principal	82	90	79	73	71
	Guarnición	-	-	-	-	-
	TOTAL	82	90	79	73	71
Pescado	Ingrediente principal	28	28	33	37	39
	Guarnición	-	-	-	-	-
	TOTAL	28	28	33	37	39
Huevos	Ingrediente principal	18	15	17	20	20
	Guarnición	-	-	-	-	-
	TOTAL	18	15	17	19	20
Leche y derivados	Ingrediente principal	58	65	62	61	55
	Complemento	46	76	72	76	71
	TOTAL	104	141	134	137	126
Frutas	Ingrediente principal	79	72	75	75	79
	Guarnición	-	-	-	-	-
	TOTAL	79	72	75	75	79

Tabla 5.71. Número de raciones observadas por grupo de alimentos y mes en los menús

- Para el grupo de verduras y hortalizas, las raciones procedentes de guarniciones superan a aquellas cuyo origen es el ingrediente principal del plato. Esta abundancia de verduras y hortalizas en las guarniciones, frescas y/o cocinadas, podría ser útil para conseguir una repetitiva exposición a estos alimentos que colaborara a su mejor aceptación (Cooke L, 2007), pero habría que vigilar la conveniencia de incrementar también su presencia como ingrediente principal de primeros platos, dado la abundancia de estudios que asocian su consumo a una menor probabilidad de desarrollar sobrepeso (Lakkakula AP y col, 2008; Melanson KJ, 2009).
- Lo mismo sucede con la patata, cuyo mayor número de raciones se debe a su presencia como guarnición, a las que se unen las procedentes de los platos donde acompaña al huevo en forma de tortilla. En ambos casos se verá sometida a un proceso de fritura que conlleva un mayor aporte calórico, pero que coincide con las preferencias de niños y jóvenes por las patatas fritas (Serra L y Aranceta J, 2002).
- Por el contrario, pasta, arroz y legumbres presentan mayor número de raciones como ingrediente principal de primeros platos que como guarnición. En el caso de las legumbres, las raciones que aparecen como guarnición corresponden a los garbanzos del denominado cocido completo, en el que la sopa se incluye en los primeros platos en pasta, y el segundo vuelco en los segundos platos considerando como ingrediente

principal la carne (vacuno, pollo, chorizo, tocino) con guarnición de garbanzos y repollo.

- En el grupo de leche y derivados el vaso de leche del final de la comida se ha contabilizado como complemento para diferenciarlo de los derivados lácteos que integran los postres. El número de raciones de estos últimos, siguiendo las recomendaciones del pliego de prescripciones técnicas de la CAM, que los considera un buen complemento de la comida pero no un sustituto a la fruta como postre, evoluciona con un descenso (BOCAM, 2009), frente al incremento que protagoniza el vaso de leche ofertado al final de la comida.
- Las raciones para carnes, pescados, huevos y frutas sólo provienen de su presencia como ingrediente principal del segundo plato.

En la Tabla 5.72. los datos de las frecuencias recomendadas para cada grupo de alimentos, en el Protocolo de valoración nutricional del menú escolar de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid (Instituto de Salud Pública, 2005) y las observadas en los menús, se comparan estableciéndose las desviaciones porcentuales entre ambas.

		2004	2005	2006	2007	2008
Verduras y hortalizas	Frecuencia	145	143	144	139	140
	Frecuencia observada	108	107	92	91	99
	Desviación (obs/recom)	-25,5%	-25,2%	-36,1%	-34,5%	-29,3%
Patatas	Frecuencia	42	42	42	42	42
	Frecuencia observada	52	50	59	53	56
	Desviación (obs/recom)	23,8%	19,0%	40,5%	26,2%	33,3%
Pasta y arroz	Frecuencia	49	49	49	49	49
	Frecuencia observada	70	74	66	72	68
	Desviación (obs/recom)	42,9%	51,0%	34,7%	46,9%	38,8%
Legumbres	Frecuencia	49	49	49	49	49
	Frecuencia observada	43	45	46	46	39
	Desviación (obs/recom)	-18,4%	-14,3%	-6,1%	-8,2%	-20,4%
Carne y derivados	Frecuencia	49	49	49	49	49
	Frecuencia observada	82	90	79	73	71
	Desviación (obs/recom)	67,3%	83,7%	61,2%	49,0%	44,9%
Pescado	Frecuencia	42	42	42	42	42
	Frecuencia observada	28	28	33	37	39
	Desviación (obs/recom)	-33,3%	-33,3%	-21,4%	-11,9%	-7,1%
Huevos	Frecuencia	35	35	35	35	35
	Frecuencia observada	18	15	17	19	20
	Desviación (obs/recom)	-48,6%	-57,1%	-51,4%	-45,7%	-42,9%
Leche y derivados	Frecuencia	70	70	70	70	70
	Frecuencia observada	100	136	129	136	125
	Desviación (obs/recom)	42,9%	94,3%	84,3%	94,3%	78,6%
Frutas	Frecuencia	112	112	112	112	112
	Frecuencia observada	79	72	75	75	79
	Desviación (obs/recom)	-29,5%	-35,7%	-33,0%	-33,0%	-29,5%

Tabla 5.72. Número de raciones observadas y recomendadas por grupo de alimentos. Desviaciones (2004-2008)

Los grupos de alimentos que superan las frecuencias recomendadas de consumo mensual en los menús escolares analizados son: carne, pasta y arroz, leche y derivados lácteos y patatas.

- El grupo de carne y derivados presenta las mayores desviaciones al alza sobre las frecuencias recomendadas, lo que coincide con los resultados obtenidos en otros estudios donde al valorar la dieta de los escolares, las carnes constituían una de las principales fuentes de proteínas (Velasco J y col, 2009). Su evolución en el periodo 2004-2008 es a la baja.
- Le siguen pasta y arroz cuya oferta supera también las recomendaciones, debido fundamentalmente a su presencia como ingrediente principal de primeros platos (Tabla 5.72.), evolucionando con un descenso en 2008.
- En el grupo de leche y derivados lácteos se ha tomado como frecuencia recomendada el mínimo de diez raciones/mes, por lo que las frecuencias observadas lo superan. El aumento de la desviación en 2008 con respecto a 2004, se debe como ya se dijo en el apartado de postres, al incremento en la oferta del vaso de leche contabilizado como complemento en los menús y no a la de derivados lácteos como postres (Tabla 5.72.). En medio de un intenso debate sobre el papel de la ingesta de calcio y el consumo de productos lácteos (Nicklas TA, 2003) nuevas pruebas científicas en la última década sugieren que podrían ser beneficiosos para el control del peso (Teegarden D, 2003 ; Van Loan M, 2009).
- Las patatas, que también superan las raciones recomendadas, incrementan su desviación porcentual en 2008 con respecto a 2004 debido, no a su mayor presencia en primeros platos, que se mantiene igual en 2008 que en 2004, sino al incremento de su oferta como guarnición en dicho periodo (Tabla 5.72.).

Entre los grupos de alimentos cuyas frecuencias no alcanzan las recomendaciones en los menús escolares estudiados están: huevos, pescado, frutas, verduras y hortalizas y legumbres.

- La oferta de huevos en los menús no alcanza la frecuencia recomendada, aunque reduce ligeramente la desviación en 2008.
- El pescado que presentaba frecuencias por debajo de las recomendaciones con una desviación negativa del 33,3% en 2004, ha experimentado una evolución altamente positiva en su oferta, con una reducción de la misma en 2008 a valores del 7,1% en los menús escolares de la muestra (Tabla 5.72.).
- El grupo de frutas se mantiene en 2008 igual que en 2004, siendo el postre más ofertado pero sin alcanzar la frecuencia recomendada de 4 raciones/semana, que se marcan para el menú escolar, lo que podría sugerir la conveniencia de aumentar su oferta.
- Lo mismo sucede para el grupo de verduras y hortalizas que mantiene, con ligeras oscilaciones en el periodo 2004-2008, su desviación por debajo de las recomendaciones. En la bibliografía consultada, el bajo consumo de frutas y verduras se asocia a la escasez en la oferta (Eriksen K y col, 2003) lo que ha llevado en los últimos años a desarrollar programas destinados a distribuir frutas y verduras en las escuelas que están demostrando su eficacia. Como ejemplo, los resultados de un estudio realizado con alumnos de primaria, muestran que los que almorzaban en la escuela tomaban más verdura (el 35 frente al 25%) y más fruta (el 38 frente al 29%), que los que lo hacían en sus casas (Llargués E y col, 2009).

- Las legumbres en 2008 incrementan su desviación negativa, después de, en los años precedentes, haber dado signos de recuperación. Si a comienzos de siglo se propuso el uso de dietas bajas en hidratos de carbono como tratamiento potencial para la obesidad (Saris WH y col, 2000), investigaciones clínicas recientes en la Universidad Bastyr de Washington y la Universidad Purdue de Indiana han demostrado que el consumo de media taza diaria de legumbres colabora en la pérdida de peso y ayuda a reducir el riesgo de padecer enfermedades crónicas (McCrary MA y col, 2010).

## **6. RESUMEN Y CONCLUSIONES**

## **6.1. RESUMEN**

En la comunidad autónoma de Madrid (CAM), cada vez más niños realizan la comida del mediodía en el comedor escolar. Según nuestros hábitos alimentarios, el almuerzo constituye un componente importante de la dieta total, que incluye una gran variedad de alimentos y aporta alrededor del 30-35% de la energía diaria. Se comprende, así, la importancia creciente que el menú servido en el comedor escolar tiene en la salud y el estado nutricional de los niños así como en el aprendizaje y la instauración de unos correctos hábitos alimentarios que perduren en la edad adulta.

Para poder dar pautas o recomendaciones eficaces sobre cómo ha de ser la comida escolar, el primer paso es conocer la realidad de los menús escolares desde todos sus ángulos: higiénico, nutricional, gastronómico y educativo. En este sentido, tan importante como la calidad nutricional del menú es la variedad de alimentos que éste presenta, la forma de elaboración de los mismos así como su oferta en tamaño de raciones adecuadas en cada caso.

El Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada, a través del Consejo Municipal de Salud, constituyó la Mesa de Salud Escolar entre cuyas actividades se inscribe el seguimiento y valoración de los menús servidos en todos los colegios del municipio.

El trabajo de esta Tesis se realiza sobre los menús servidos (estudio analítico) y ofertados (estudio descriptivo) en todos los centros escolares del municipio a los alumnos de primaria, sobre la base de los datos suministrados por la mesa de salud escolar y las empresas de catering encargadas de la elaboración de los mismos, estructurándose en dos partes:

**Parte I.-** A partir de los resultados de los análisis nutricionales de los treinta y cinco menús escolares elegidos al azar entre los servidos en el periodo 2005-2008, en los siete centros escolares que imparten enseñanza primaria en el municipio, se estudia la evolución de los valores medios en peso y el contenido en energía y macronutrientes de los menús además de algunos índices de calidad como perfil calórico y lipídico.

**Parte II.-** Partiendo de la información que suministran las hojas impresas con la oferta mensual de menús, del mes de Noviembre, en el periodo 2004-2008, de todos los centros de Villanueva de la Cañada, se analiza la oferta alimentaria desde la perspectiva de los grupos de alimentos que constituyen el ingrediente principal de los platos, estudiando su distribución por día de la semana y año para comprobar si existen o no repeticiones y/o monotonía en los ciclos de menús, así como, la evolución de su oferta, de las formas culinarias en que se preparan y de las guarniciones, comparando sus frecuencias de consumo mensual con las recomendaciones que marca el Protocolo de valoración nutricional de la Comunidad de Madrid.

## 6.2. CONCLUSIONES

### 6.2.1. Conclusiones de la parte I. Estudio analítico

De la valoración nutricional de los menús recogidos y analizados químicamente, en el periodo 2005-2008, en los colegios de Villanueva de la Cañada que imparten enseñanza primaria, se concluye:

1. Los pesos medios de las raciones de los menús recogidos en las distintas visitas presentan importantes oscilaciones en el periodo 2004-2008, probablemente consecuencia de la ausencia de una estandarización de los tamaños de ración servidos en el centro escolar.
2. Con algunas excepciones (Mayo 2006 y Enero 2007, con mayor peso medio), los aportes medios de energía de los menús se mantienen en valores próximos al recomendado (35% de las Ingestas Recomendadas (IR)).
3. El contenido medio de proteínas de los menús analizados va disminuyendo en el transcurso de los cuatro años de seguimiento hasta alcanzar en 2008 valores del 75% de las IR.
4. Las analíticas muestran una evolución satisfactoria del perfil calórico medio de los menús. En 2008 la contribución a la energía total del menú por parte de los lípidos no superó el 35% ( $33,7\% \pm 7,6\%$ ), fue ligeramente elevada la contribución de las proteínas ( $16,8\% \pm 4,3\%$  de la energía total del menú), mientras que el aporte de los hidratos de carbono, a pesar de su aumento en el periodo 2004-2008, no alcanzó el 50% ( $49,7\% \pm 6,1\%$ ).
5. El contenido de grasas de las raciones de los menús analizados químicamente, disminuye en el transcurso de los años, pero su composición en ácidos grasos saturados, poliinsaturados y monoinsaturados no coincide con el perfil lipídico

### 6.2.2. Conclusiones de la parte II. Estudio descriptivo

Del estudio de la evolución de los menús ofertados en los meses de noviembre del periodo 2004-2008, para los centros escolares que imparten enseñanza primaria en Villanueva de de Cañada, se concluye:

1. La introducción del índice de repetición para medir la variedad de los platos, y la utilización de números índices en el estudio de la evolución de la oferta alimentaria, son dos aspectos destacables de la metodología desarrollada en esta parte de la Tesis. –sencilla y de coste económicamente bajo- que la hacen especialmente útil en el seguimiento de los menús escolares.
2. En el transcurso de los años no se observa una asociación clara entre los días de la semana y la oferta de determinados grupos de alimentos como primer y segundo

platos por lo que, desde este punto de vista, no se pueda hablar de monotonía en el diseño de los menús.

3. La pasta constituye el grupo de alimentos más ofertado como primer plato en los menús, significando el 30,3% de los mismos en 2004. Este porcentaje aumenta un 6,8% en 2008, debido tanto a la incorporación de nuevos tipos de pasta como al mayor número de preparaciones culinarias utilizadas (+8,3%).
4. El grupo de verduras y hortalizas se sitúa en un segundo lugar, detrás de la pasta, como ingrediente principal de primeros platos, pero con una evolución 2004-2008 en su oferta a la baja (-11,9%) a pesar que se observa un aumento en la variedad de verduras presentadas. Este descenso global se justifica, fundamentalmente, por la disminución en el número de preparaciones culinarias (-15,4%), y por la práctica desaparición de las ensaladas como primer plato.
5. Las verduras y hortalizas están también presentes en los menús como guarniciones de los segundos platos, superando en raciones/mes a aquellas presentes como ingrediente principal del primer plato, pero evolucionando a la baja, (-2,8%) debido al descenso del número de segundos platos de carne (-32,3%) en los que aparece como guarnición que no se ve compensado por el incremento observado como acompañamiento de platos de pescado (+33,3%).
6. Las legumbres ocupan el tercer lugar como ingrediente principal más ofertado de primeros platos en los menús. Durante el periodo 2004-2008, su presencia se eleva en un 11,5%, aumentando concretamente la oferta de judías blancas (+33,3%) y pintas (+50%), manteniéndose el número de preparaciones culinarias distintas. La oferta de garbanzos, considerados como guarnición del segundo vuelco, (la carne) del "cocido completo", sufre una disminución 41,2% en el 2008 respecto a la oferta 2004.
7. El arroz, situado en cuarto lugar, como ingrediente principal de primeros platos, disminuye su presencia total en un 27,3% -en el periodo 2004-2008-, aunque aumenta su oferta como paella (+60,0%). La variedad de preparaciones culinarias de arroz también disminuye (-3,7%).
8. Para la patata, la evolución positiva de su oferta en los menús analizados (+16,3%) en el periodo 2004-2008, no se debe a su presencia como ingrediente principal en primeros platos, que ocupa invariablemente el quinto lugar, sino al incremento de su presencia como guarnición (+20,0%) de segundos platos de carne (+16,7%) y pescado (+100,0%).
9. Con respecto a los segundos platos de los menús, la carne constituye en todos los años, el grupo de alimentos más ofertado, aunque experimenta un descenso 13,4% en 2008 respecto a 2004. Este descenso se realiza a expensas de la disminución de la oferta de carne de cerdo y sus derivados (-22,7%) y de la carne incluida en el "cocido completo"(-28,6%). Aunque en menor cuantía, se reduce también el número de preparaciones culinarias diferentes (-3,7%).

10. La oferta de platos de pescado en los menús, muy por debajo de la de carne; evoluciona con un notable incremento del 39,3% en 2008 respecto de 2004; mientras los pescados de origen extractivo mantienen su oferta, los pescados de cultivo incrementan su presencia con la incorporación de nuevas especies. El número de preparaciones culinarias utilizadas también se incrementa aunque en menor proporción (+16,7%). Esta evolución se refleja en el hecho de que, mientras que en 2004, por cada plato de pescado, se ofrecían 2,9 platos de carne, en 2008 por cada plato de pescado se ofertan 1,8 de carne.
11. La oferta de huevo como ingrediente principal de los segundos platos es muy inferior a la de carne, experimentando una evolución positiva (+11,1%) en 2008 respecto de 2004, que no se acompaña de un mayor número de preparaciones culinarias sino que estas retroceden un 22,2% en el mismo periodo. La tortilla es la única forma de elaboración del huevo que presenta una evolución positiva en la oferta (+33,3%).
12. Los precocinados constituyen el grupo de alimentos menos ofertado como segundo plato. Con una escasa presencia en los menús estudiados, retroceden un 18,2% en 2008 respecto de 2004.
13. En la elaboración de los primeros platos de los menús estudiados, se utilizan una mayor variedad de preparaciones que en la de los segundos, situación acorde a la estructura tradicional de nuestro patrón alimentario.
14. La fruta es el grupo de alimentos más ofertado como postre en el periodo 2004-2008, manteniéndose la fruta fresca, con descensos para fruta en conserva (-16,7%) y cocinada (-50,0%).
15. La oferta de derivados lácteos como postre, disminuye un 5,2%, debido a la menor oferta de yogur (-47,1%) y queso (-25%), que no pueden compensar el aumento de la oferta de postres lácteos (+93,8%) en el periodo 2004-2008.
16. La oferta de postres agrupados bajo la denominación de repostería, ya escasa debido a que su presencia viene a coincidir con la conmemoración de alguna festividad en los centros escolares, se ve reducida en un 25% en el periodo 2004-2008.
17. La información que se proporciona en las hojas de menús impresas evoluciona en el periodo estudiado hacia una mayor concreción en la descripción de los platos que integran el menú ofertado, lo que permite una mejora en el análisis.
18. La comparación de las frecuencias obtenidas a partir de los menús ofertados con las frecuencias recomendadas de consumo mensual de los diferentes grupos de alimentos, establecidas en el protocolo de valoración nutricional de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, muestra desviaciones al alza en carne, pasta y arroz, patatas y leche y derivados y a la baja en frutas y verduras, pescado, huevos y legumbres.

## **7. BIBLIOGRAFÍA**

- 
- ✓ **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**. Ministerio de Sanidad y Consumo. La alimentación de tus niños. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia. Madrid. 2005.
  - ✓ **AHPL**. Archivo Histórico Provincial de Lleida. Disponible en: <http://censoarchivos.mcu.es/CensoGuia/archivodetail.htm?id=51748>(Acceso noviembre 2009).
  - ✓ **Alonso M, Redondo MP, Castro MJ, Cao MJ**. Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León. Edita: Junta de Castilla y León. Consejería de Educación. 2005.
  - ✓ **American Academy of Paediatrics Policy Statement**. Prevention of paediatric overweight and obesity. Pediatrics. 2003; 1-226.
  - ✓ **Andresen A, Elvbakken KT**. From poor law society to the welfare state: school meals in Norway 1890-1950. J Epidemiol Community Health. 2007 May; 61(5):374-7.
  - ✓ **Ansón R, Varela G**. Gastronomía saludable. Ed. Everest. 2007.
  - ✓ **Aranceta J**. Preparaciones de pescado para comedores escolares y restauración colectiva. Revista española de nutrición comunitaria. 2006; 12 (2): 108-116.
  - ✓ **Aranceta J, Pérez C, Dalmau J, Gil A, Lama R, Martín MA, Martínez V, Pavón P, Suárez L**. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. Anales de Pediatría. Barcelona. 2008 Jul; 69(1): 72-81.
  - ✓ **Aranceta J, Pérez C, Serra L, Delgado A**. Hábitos alimentarios de los alumnos usuarios de comedores escolares en España. Estudio *"Dime cómo comes"*. Aten Primaria. 2004; 33(3):131-135.
  - ✓ **Aranceta J, Pérez C**. Alimentación colectiva en centros docentes. En: Tojo R, editor. Tratado de Nutrición Pediátrica. Barcelona. 2001; 1117.
  - ✓ **Aranceta J, Pérez C**. Resources for a healthy diet: schools meals. Br J Nutr. 2006; 96(1):78-81.
  - ✓ **Aranceta J**. Restauración colectiva en población infantil, escolar y universitaria en Nutrición Comunitaria, ed. Universidad de Navarra. 1999.
  - ✓ **Aranceta J, Serra L**. Nutrición Comunitaria. 2ª ed. Barcelona: Masson. 2001; 1-284.
  - ✓ **Aranceta J**. Restauración colectiva social y hospitalaria. En: Gil Hernández A, editor. Tratado de nutrición. Vol. III Nutrición humana en el estado de salud. Madrid: Acción Médica. 2005; 577-98.

- ✓ **Aranda-Pastor J, Quiles I, Izquierdo J.** Recomendaciones sobre la ingesta de proteínas en la población española. En: SENC, editor. Guías alimentarias para la población española. Recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: SENC. 2001; 219-29.
- ✓ **Auxilio Social.** Obra Nacional Sindicalista de Protección a la Madre y al Niño. Madrid. Ediciones del Auxilio Social. 1939.
- ✓ **Ávila JM, Cuadrado C, del Pozo S, Ruiz E, Varela G, Jiménez A, de Diego B, García E, Ávila I, Ludeña I, Chicón J, Ruiz MJ, Jiménez MR, Aparicio N, Fernández-Aller P, Campos J, Pérez J, Rubio J, Calderón V, González E, García A.** Guía de comedores escolares. Programa PERSEO. ¡Come sano y muévete! Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. 2008.
- ✓ **Barciela C.** La ayuda americana a España, 1953-1963. Universidad de Alicante. 2000.
- ✓ **Birch L, Fisher J.** Development of eating behaviors among children and adolescents. *Pediatrics*. 1998; 101(suple): 593-594.
- ✓ **Birch L, Fisher J.** Appetite and eating behavior in children. *Pediatric Clinic of North America*. 1995; 42:931-53.
- ✓ **Birch L, Fisher J.** Mother's child feeding practices influence daughters eating and weight. *Amer J Clin Nutr*. 2000; 71:1054-61.
- ✓ **Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.** Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir en el concurso de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto. BOCAM 24-05-2001. Exp: C-001-001-01.
- ✓ **Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.** Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir en el concurso de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto. BOCM 10-09-2002, Exp: C-503/16-02.
- ✓ **Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.** Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir en el concurso de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto. BOCAM 14-09-2005, Exp: C-505/005-05.
- ✓ **Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.** Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir en el concurso de adopción de tipo para el suministro de

---

menús escolares a los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto. BOCAM 11-05-2009, Exp: C-504/015-09.

- ✓ **Bowman SA, Gortmaker SL, Ebbeling CB y col.** Effects of fast-food consumption on energy intake and diet quality among children in a national household survey. *Pediatrics*. 2004; 113(1):112-8.
- ✓ **British Parliamentary Papers.** A Bill to Amend the Education Act of 1902, Provision of Meals Act of 1905. 1905; (132): 485.
- ✓ **Bryant LS.** School Feeding: Its History and Practice at Home and Abroad, Philadelphia and London, J. B. Lippincott. 1913; 22-45.
- ✓ **Bueno M. Grupo PAIDOS'84.** Estudio epidemiológico sobre nutrición y obesidad infantil. Proyecto universitario. Madrid: DANONE. 1985.
- ✓ **Butte NF.** Fat intake of children in relation to energy requirements. *American Journal of Clinical Nutrition*. 2000; 72 (Suppl): 1246-1252.
- ✓ **CAENPE 1994.** Consumo de alimentos y estado nutricional de la población escolar de la Comunidad de Madrid. Madrid: Publicaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo. 1994; 33-49.
- ✓ **Campos J, Rodríguez C, Calvo M, Arévalo MP, Sierra A, Arias A.** Valoración Nutricional de los menús escolares de los colegios públicos de la isla de Tenerife. *Nutr Hosp*. 2008; 23(1): 41-45.
- ✓ **Carreño L, Diéguez V.** Guarniciones de Verduras y Hortalizas servidas en Comedores Escolares: ¿Complementos Nutricionales? Comunicación presentada en el IV Congreso de la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas. Bilbao, 2008. Disponible en: [www.aedn.es/resources/cbcc410e0f9371bora13.pdf](http://www.aedn.es/resources/cbcc410e0f9371bora13.pdf). (Acceso octubre 2009).
- ✓ **CEACCU.** Informe: *Televisión para los niños*. Madrid. 2004.
- ✓ **Código PAOS** (Código de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud). Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Educación y Ciencia y Ministerio de Sanidad y Consumo. 2005. Disponible en: [http://www.autocontrol.es/pdfs/cod\\_%20Paos.pdf](http://www.autocontrol.es/pdfs/cod_%20Paos.pdf) (Acceso agosto 2009).
- ✓ **Colapinto C, Fitzgerald A, Taper L, Veugelers PJ.** Children's Preference for Large Portions: Prevalence, Determinants, and Consequences. *Journal of the American Dietetic Association*. 2007; 107 (7): 1183-1190.

- ✓ **Comas J, Correas D.** Cantinas y colonias escolares. Madrid, Revista de Pedagogía. 1935; 35-44.
- ✓ **Con la comida no se juega.** En: OCU-SALUD 81 Dic 2008/ Enero 2009. Disponible en: [www.ocu.org/.../20081001/publicidad-de-alimentos-en-programas-infantiles](http://www.ocu.org/.../20081001/publicidad-de-alimentos-en-programas-infantiles) (Acceso julio 2009).
- ✓ **Consejería de Educación. Comunidad de Madrid.** Disponible en: [www.madrid.org/dat\\_capital/servicio/s\\_publicoscomedores](http://www.madrid.org/dat_capital/servicio/s_publicoscomedores) (Acceso agosto 2008).
- ✓ **Consejería de Sanidad de Castilla-La Mancha.** Dirección General de Salud Pública y Participación. Guía de alimentación para comedores escolares. Toledo. 2006.
- ✓ **Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias y la Fundación Alimerka.** Hábitos de alimentación y consumo saludables. Oviedo. 2005.
- ✓ **Conselleria de Sanitat.** Guía de los menús en los comedores escolares. Valencia: Generalitat Valenciana. 2007.
- ✓ **Contreras J.** Alimentación y Religión. En: Humanitas, Humanidades Medicas. Tema del mes online, nº 16. Junio 2007 (Acceso agosto 2008).
- ✓ **Contreras J, Gracia M.** Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer, la conveniencia y la salud. En: Alimentación, consumo y salud. Fundación La Caixa, Barcelona. 2008. Colección Estudios Sociales, volumen 24; 153-191.
- ✓ **Cook L.** The importance of exposure for healthy eating in childhood. Journal of Human Nutrition and Dietetics. 2007; 20(4): 294-301.
- ✓ **Cooke L, Wardle J.** Age and gender differences in children's food preferences. British Journal of Nutrition. 2005; 93:741-746.
- ✓ **Cooke L, Haworth C, Wardle J.** Genetic and environmental influences on children's food neophobia. Am J Clin Nutr. 2007; 86(2): 428-33.
- ✓ **Cook L, Altman D, Jacoby A, Hoiland WW, Elliott A.** School meals and the nutrition of schoolchildren. British Journal of Preventive and Social Medicine. 1975; 29: 182-189.
- ✓ **Cuervo M y col.** Comparativa de las Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) de los diferentes países de la Unión Europea, de Estados Unidos (EEUU) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Nutr. Hosp. [online]. 2009; vol.24, (4): 384-414 (Acceso abril 2010).
- ✓ **Del Pozo S, Cuadrado C, Rodríguez M, Quintanilla I, Ávila JM, Moreiras O.** Planificación nutricional de los menús escolares para los centros públicos de la Comunidad de Madrid. Nutr Hosp. 2006; 21(6):667-672.

- ✓ **Del Pozo S.** Programa de comedores escolares para la Comunidad de Madrid. Repercusión en la calidad de los menús y en el estado nutricional (tesis doctoral). 2007; 104-112.
- ✓ **Del Pozo S, Ávila JM, Beltrán B, Cuadrado C, Martínez L, Ruiz E, Ribao D, Moreiras O.** Ingesta diaria de energía y nutrientes de escolares de la Comunidad de Madrid. Diferencias entre usuarios y no usuarios del comedor escolar. Comunicación presentada en la V reunión Científica de la SEN: La alimentación y la nutrición en el siglo XXI, Baiona, 2008.
- ✓ **Díaz C, Gómez C.** Evolución de las recomendaciones institucionales sobre salud y alimentación. En: Alimentación, consumo y salud. Fundación La Caixa, Barcelona. 2008. Colección Estudios Sociales, volumen 24; 25-49.
- ✓ **Diez-Gañan L, Galán I, León CM y col.** Ingesta de alimentos, energía y nutrientes en la población de 5 a 12 años de la Comunidad de Madrid: resultados de la encuesta de nutrición infantil 2001-2002. Rev. Esp. Salud Pública. 2007; 81(5): 543-558.
- ✓ **Dirección General de Salud Pública. Servicio de Epidemiología.** Valoración nutricional del menú ofertado en los comedores escolares de centros docentes que imparten enseñanza primaria en la Comunidad de Madrid. Boletín Epidemiológico de la Comunidad de Madrid. 2001; 12(7): 3-20.
- ✓ **DiSogra L y Glanz K.** The 5 a day virtual classroom: an on-line strategy to promote healthful eating. J. Am. Diet. Assoc. 2000; 1000: 349-352.
- ✓ **Dixey R, Heindl I, Loureiro I, Pérez-Rodrigo C, Snel J, Warnking P.** Healthy eating for young people in Europe; a school based nutrition education guide. Copenhagen, International Planning Committee of the European Network of Health Promoting Schools. 1999. Disponible en: [www.euro.who.int/document/e69846.pdf](http://www.euro.who.int/document/e69846.pdf) (Acceso febrero 2009).
- ✓ **Donnelly JE, Sullivan DK, Smith BK, Jacobsen DJ, Washburn RA, Johnson SL, Hill JO, Mayo MS, Spaeth KR, Gibson C.** Alteration of dietary fat intake to prevent weight gain: Jayhawk Observed Eating Trial. Obesity (Silver Spring). 2008 Jan; 16(1): 5-6.
- ✓ **El Magisterio Valenciano.** 1907; 1466-1467.
- ✓ **Eriksen K, Haraldsdóttir J, Pederson R, Flyger HV.** Effect of a fruit and vegetable subscription in Danish schools. Public Health Nutr. 2003 Feb; 6(1):57-63.
- ✓ **Estadística MEPSYD. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte.** Disponible en: <http://www.educacion.es/.../plantilla.jsp?id...estadisticas> (Acceso enero 2010).

- 
- ✓ **Estadísticas básicas de España, 1900-1970.** Madrid. Confederación española de Cajas de Ahorros, 1975.
  - ✓ **Estévez R, Campos P, Martínez L, Ávila JM, Beltrán B, Cuadrado C.** Preferencias y aversiones alimentarias de escolares pertenecientes al programa THAO-Salud Infantil. Villanueva de la Cañada (Madrid); Comunicación presentada en la V reunión Científica de la SEN: La alimentación y la nutrición en el siglo XXI, Baiona, 2008. Disponible en: [www.thaoweb.com/files/upload/12\\_1226660861.pdf](http://www.thaoweb.com/files/upload/12_1226660861.pdf). (Acceso enero 2010).
  - ✓ **Estrategia NAOS.** Invertir la tendencia de la obesidad. Estrategia para la nutrición, actividad física, prevención de la obesidad y la salud. Madrid: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Ministerio de Sanidad y Consumo. 2005. Disponible en: [www.naos.aesan.msc.es/naos/ficheros/estrategia/estrategianaos.pdf](http://www.naos.aesan.msc.es/naos/ficheros/estrategia/estrategianaos.pdf) (Acceso octubre 2009).
  - ✓ **EUFIC.** The Basics 06/2006. 10 consejos fundamentales para niños y adolescentes. Disponible en: [www.eufic.org/.../basics-nutricion-ninos-adolescentes/](http://www.eufic.org/.../basics-nutricion-ninos-adolescentes/)(Acceso diciembre 2008).
  - ✓ **Evans CE, Harper CE.** A history and review of school meal standards in the UK. *J Hum Nutr Diet.* 2009; 22: 89-99.
  - ✓ **FAO** (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). Cumplir los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Disponible en: [www.fao.org/newsroom/es/news/2005/1000152/index.html](http://www.fao.org/newsroom/es/news/2005/1000152/index.html) (Acceso marzo 2009).
  - ✓ **FAS.** Fondo de Auxilio Social del Archivo Histórico Provincial de Lleida. Disponible en: <http://censoarchivos.mcu.es/CensoGuia/fondoDetailSession.htm?id=635445> (Acceso noviembre 2009).
  - ✓ **Fernández I, Aguilar V, Mateos C, Martínez C.** Relación entre la calidad del desayuno y el rendimiento académico en adolescentes de Guadalajara (Castilla-La Mancha). *Nutr Hosp.* 2008; 23(4):383-387.
  - ✓ **Ferracane R, Pellegrini N, Visconti A, Graziani G, Chiavaro E, Miglio C, Fogliano V.** Effects of Different Cooking Methods on Antioxidant Profile, Antioxidant Capacity, and Physical Characteristics of Artichoke. *J. Agric. Food Chem.* 2008; 56 (18): 8601-8608.
  - ✓ **Fiates GM, Amboni RD, Teixeira E.** Television use and food choices of children: qualitative approach. *Appetite.* 2008 Jan; 50(1): 12-8.
  - ✓ **Fisher JO, Mitchell DC, Smiciklas-Wright H, Birch LL.** Parental influences on young girls fruit and vegetable, micronutrient, and fat intakes. *J Am Diet Assoc.* 2002; 102: 58-64.

- ✓ **Florence MD, Asbridge M, Veugelers PJ.** Diet Quality and Academic Performance. *Journal of School Health.* 2008; 78 (4): 209-215.
- ✓ **Food and Nutrition Board (FNB), Institute of Medicine (IOM).** Recommended Dietary Allowances: 10th Edition. National Academy Press. Washington DC. 1989.
- ✓ **Food and Nutrition Board (FNB), Institute of Medicine (IOM).** Dietary Reference Intakes: Proposed Definition and Plan for Review of Dietary Antioxidants and related Compounds. National Academy Press. Washington DC. 1998.
- ✓ **Forestell C, Mennella J.** Early Determinants of Fruit and Vegetable Acceptance. *Pediatrics.* Dec 2007; 120: 1247-1254.
- ✓ **Foster GD, Sherman S, Borradaile KE, Grundy KM, Vander Veur SS, Nachmani J, Karpyn A, Kumanyika S, Shults J.** A policy-based school intervention to prevent overweight and obesity. *Pediatrics.* 2008; 121(4):794-80.
- ✓ **FROM** (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos) El consumo de pescado en comedores escolares, 2006. Disponible en: [www.pesca2.com/encuentro/documentos/from\\_16\\_11\\_2006.pdf](http://www.pesca2.com/encuentro/documentos/from_16_11_2006.pdf) (Acceso octubre 2009).
- ✓ **Fundación Eroski.** Menús escolares: estudiados los de 200 centros escolares. El 62% deben mejorar nutritivamente. *Revista Consumer.* 1998. Disponible en: [revista.consumer.es/web/es/19981101/actualidad/tema\\_de\\_portada](http://revista.consumer.es/web/es/19981101/actualidad/tema_de_portada) (Acceso mayo 2008).
- ✓ **Fundación Eroski.** Menús escolares: sólo cuatro de cada diez centros ofrecen menús escolares nutritivos y equilibrados. *Revista Consumer.* 2004. Disponible en: [revista.consumer.es/.../20040901/.../tema\\_de\\_portada](http://revista.consumer.es/.../20040901/.../tema_de_portada). (Acceso mayo 2008).
- ✓ **Fundación Eroski.** Mejora la calidad nutricional de los menús escolares, pero uno de cada tres son mediocres o malos. *Revista Consumer.* 2008. Disponible en: [revista.consumer.es/web/.../20081101/.../74241.php](http://revista.consumer.es/web/.../20081101/.../74241.php). (Acceso diciembre 2008).
- ✓ **García-Gabarra A.** Ingesta de nutrientes: Conceptos y Recomendaciones Internacionales (1ª parte). *Nutr Hosp.* 2006 a; 21:291-299.
- ✓ **García-Gabarra A.** Ingesta de nutrientes: Conceptos y Recomendaciones Internacionales (2ª parte). *Nutr Hosp.* 2006 b; 21: 437-447.
- ✓ **Generalitat de Catalunya. Departement de Educació. Departement de Salut.** Guía l'alimentació saludable a l'etapa escolar. Edita: Server de Difusió i Publicacions. 2005.

- 
- ✓ **Graeme A, Smith TE.** Global nutrition problems and novel foods. *A P J Clin Nutr.* 2002 ; 48(supplement) : 45-57.
  - ✓ **Grande Covián F.** La ciencia de la alimentación. Madrid. Ed. Pegaso. 1947; 257-9.
  - ✓ **Gunderson GW.** The National School Lunch Program Background and Development. Early European Experience. 2009. Disponible en: [www.fns.usda.gov/cnd/lunch/.../ProgramHistory.htm](http://www.fns.usda.gov/cnd/lunch/.../ProgramHistory.htm) (Acceso septiembre 2009).
  - ✓ **Gutiérrez L, Pinto JA.** Garantía de calidad e higiene en el comedor escolar. En: Martínez Álvarez JR, Polanco Allué I, editores. *EL libro blanco de la alimentación escolar.* Madrid: McGRAW-HILL- Interamericana de España. 2007; 96.
  - ✓ **Heindl I.** Is there a healthy school meal? Strasbourg, The European Forum on Eating at School (draft report). 2003.
  - ✓ **Holst A.** Skolehygiene. En oversikt for laerere. Kristiania: Aschehoug. 1909.
  - ✓ **Howell DO, Suleiman S, Nicholas J, Bradbury J, Msebele S, Prior G, Hall L, Wreford S, Jarvis L, McGee A, Poulter J, Nelson M.** Food portion weights in primary and secondary school lunches in England. *J Hum Nutr Diet.* 2008 Feb; 21(1): 46-62.
  - ✓ **Hungry for Success.** Disponible en: [http:// www.scotland.gov.uk/library5/education/hfs-00.asp](http://www.scotland.gov.uk/library5/education/hfs-00.asp). (Acceso julio 2008).
  - ✓ **Instituto Nacional de Estadística (INE):** Encuesta de presupuestos familiares de 1980-81. InMadrid, 1983. Disponible en: <https://www.ine.es> (Acceso enero 2010).
  - ✓ **Instituto de Salud Pública de la Comunidad de Madrid.** Protocolo de valoración nutricional del menú escolar. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid. 2005.
  - ✓ **Isaksson B.** A critical evaluation of the duplicate-portion technique in dietary surveys. *Eur J Clin Nutr.* 1993; 47(7): 457-460.
  - ✓ **Kusano-Tsunoh A, Nakatsuka H, Satoh H, y col.** Effect of family-togetherness on the food selection by primary and junior high school students: family-togetherness means better food. *Tohoku J Exp Med.* 2001; 194: 121-127.
  - ✓ **La Vanguardia Española** edición del jueves 7 de Diciembre de 1939. Disponible en: <http://www.lavanguardia.es/hemeroteca/> (Acceso febrero de 2009).
  - ✓ **Labbé M.** La educación alimentaria de los niños, en *BILE* 744. 1922; 70-80.

- ✓ **Laboratorios Araba.** Guía higiénico-sanitaria para la gestión de comedores escolares. Edita: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia. Servicio de Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria. 2003.
- ✓ **Lachat CK, Verstraeten R, De Meulenaer B, Menten J, Huybregts LF, Van Camp J, Roberfroid D, Kolsteren PW.** Availability of free fruits and vegetables at canteen lunch improves lunch and daily nutritional profiles: a randomised controlled trial. *Br J Nutr.* 2009; 102(7):1030-7.
- ✓ **Lindsay AC, Sussner KM, Kim J, Gortmaker S.** The role of parents in preventing childhood obesity. *Future Child.* 2006; 16(1): 169-86.
- ✓ **López A.** Los inicios de la protección social a la infancia en España. *Clásicos CEPE.* Madrid. 1992; 254.
- ✓ **López-Alvarenga JC, Vázquez-Velázquez V, Bolado-García VE, González-Barranco J, Castañeda-López J, Robles L, Velásquez-Alva C, Aguirre HR, Comuzzie A.** Influencia de los padres sobre las preferencias alimentarias en niños de dos escuelas primarias con diferente estrato económico. Estudio **ESFUERSO.** *Gac. Méd. Méx.* 2007; 143 (6): 463-469.
- ✓ **López-Nomdedeu C.** Alimentación y colectividades. Guías alimentarias para la población española. SENC. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Edición patrocinada por Procter&Gamble y Novartis Farmacéutica, S.A. 2001; 391-398.
- ✓ **López-Nomdedeu C.** Educación nutricional de niños/as y adolescentes. En: Alimentación Infantil y Juvenil. Estudio EnKid. vol III; Barcelona. Masson. 2002; 61-67.
- ✓ **Loring T.** Promoción político-social de la mujer durante los años del mandato de Franco, El legado de Franco, separata sin fecha.
- ✓ **Lucas B.** Nutrición en la infancia. En: Mahan K, Escott-Stump S, editores. Nutrición y Dietoterapia de Krause. México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. 2001; 260-279.
- ✓ **Llargués E, Franco R, Recasens A, Nadal A, Vila M, Pérez J, Martínez-Mateo F, Recasens I, Salvador G, Serra J, Castells C.** Estado ponderal, hábitos alimentarios y de actividad física en escolares de primer curso de educación primaria: estudio AVall. *Endocrinología y Nutrición.* 2009. Vol. 56 (6); 287-292.
- ✓ **Llopis R.** La revolución en la escuela. M. Aguilar, Editor. Madrid. 1933; 224-225.
- ✓ **Llorente C, Zapatero M, Herrero MD, Gajate J, González B, García E.** Valoración nutricional de los menús de los comedores escolares de Valladolid. *Nutrición Clínica.* 1993; 13(3): 34-43.

- ✓ **Marti-Henneberg C, Capdevilla F.** Alimentación del preescolar. *Anales Españoles de Pediatría.* 2001; 5: 503-510.
- ✓ **Martín E.** El conocimiento nutricional apenas altera las prácticas de alimentación: el caso de las madres de clases populares en Andalucía. *Rev Esp Salud Pública* 2007; 81: 519-528.
- ✓ **Martin VJ.** 1987-2007, dos décadas del Panel de Consumo Alimentario. Distribución y Consumo. Julio-Agosto 2008; nº 100: 220. Disponible en: [www.mercasa.es/nueva/revista/pdf100/panel\\_consumo.pdf](http://www.mercasa.es/nueva/revista/pdf100/panel_consumo.pdf). (Acceso enero 2010).
- ✓ **Martínez A, Cuervo M, Baladia E y col.** Ingestas dietéticas de referencia (IDR) para la población española. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). 2010
- ✓ **Martínez E.** La acción pedagógica en Cartagena, Conferencia leída en La Real Sociedad Económica de Amigos del País, Cartagena, 16 de Marzo de 1912.
- ✓ **Martínez L, Beltrán B, Ávila JM, Cuadrado C.** Hábito del desayuno en escolares de Villanueva de la Cañada (Madrid). *Programa THAO-Salud Infantil. Nutr Hosp.* 2010; (supl.1) 25:143.
- ✓ **Martínez JR.** Planificación y gestión del comedor escolar. En: Martínez Álvarez JR, Polanco Allué I, editores. *El libro blanco de la alimentación escolar.* Madrid: McGRAW-HILL- Interamericana de España. 2007; 51-93.
- ✓ **Mataix J.** Nutrición y Alimentación Humana. Ed. Ergon, Madrid. 2009; 862-63.
- ✓ **Mataix J, Alonso M.** Niño preescolar y escolar. En: Mataix JM, editor. *Nutrición y alimentación humana.* Madrid: Ergon. 2009; Tomo II: 859-868.
- ✓ **McCrorry MA y col.** Effectiveness of Two Levels of Pulse Consumption on Caloric Restriction Adherence and Chronic Disease Risk. *Pulse Health & Food Symposium.* 2010. Toronto (Ontario, Canadá).
- ✓ **Melanson KJ.** Dietary Considerations for the Prevention and Treatment of Obesity in Youth. *American Journal of Lifestyle Medicine.* 2009; 3 (2): 106-109.
- ✓ **Melanson KJ.** Nutrition Review: Lifestyle Approaches to Promoting Healthy Eating for Children. *American Journal of Lifestyle Medicine.* 2008; 2 (1): 26-29.
- ✓ **Meyer AF, Sampson AE, Weitzman M y col.** School breakfast program and school performance. *Am J Dis Chile* 1989: 1234-9.
- ✓ **Menéndez RA, Franco FJ.** Publicidad y alimentación: influencia de los anuncios gráficos en las pautas alimentarias de infancia y adolescencia. *Nutr Hosp.* 2009; 24(3): 318-325.

- 
- ✓ **Ministerio de Educación, Política Social y Deporte (MEPSD).** Disponible en: <https://www.mepsyd.es> (Acceso julio 2009).
  - ✓ **Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino (MARM).** Disponible en: <http://www.marm.es/> (Acceso febrero 2009).
  - ✓ **Ministère de l'Éducation: Bulletin Officiel de l'Éducation,** 2001. Disponible en: <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>. (Acceso febrero 2009).
  - ✓ **Ministère de la Santé, de la Famille et des Personnes Handicapées.** Programme National Nutrition Santé. France. 2002. Disponible en: [www.sante.gouv.fr](http://www.sante.gouv.fr) (Acceso febrero 2009).
  - ✓ **Moreiras O, Carvajal A, Campo M.** Tendencias de los hábitos alimentarios y estado nutricional en España. Resultados de las Encuestas de Presupuestos Familiares (1964-1991). En: Documento de consenso. Guías alimentarias para la población española. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Barcelona: Editorial SG. 1995; 105-117.
  - ✓ **Moreiras-Varela O, Carbajal A, Blázquez MJ, Cabrera L, Martínez A.** La alimentación en la escuela y en el hogar de niños madrileños: Estudio piloto. *Rev Esp Pediatr.* 1984; 40 (4): 257-266.
  - ✓ **Moreiras O, Ansón R, Ávila JM, Beltrán B, Cuadrado C, Varela G.** Alimentación en escolares. Ed. Ayuntamiento de Villanueva de la Cañada, Madrid. 2005.
  - ✓ **Moreiras O, Carvajal A, Cabrera L.** Tablas de Composición de Alimentos, 4ª edición. Madrid: Pirámide. 1998; 127-31.
  - ✓ **Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C.** Tablas de composición de alimentos. Ediciones Pirámide S.A. 10ª edición. Madrid. 2006; 200.
  - ✓ **Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C.** Tablas de composición de alimentos. Ediciones Pirámide S.A. 13ª edición. Madrid. 2009.
  - ✓ **Moreiras O, Del Pozo S, Ávila JM, Cuadrado C, Ruiz E, Varela G.** Valoración de la Dieta Española de acuerdo al Panel de Consumo Alimentario. Distribución y consumo. 2009; 19 (105): 20-28.
  - ✓ **Moreiras O, Cuadrado C.** Hábitos alimentarios. En: Tratado de Nutrición pediátrica. Ed: R Tojo. Doyma, Barcelona. 2000; 15-32.
  - ✓ **Moreno LA, Sarriá A, Lázaro A, Bueno M.** Dietary fat intake and body mass index in Spanish children. *American Journal of Clinical Nutrition.* 2000; 72: 1399-1403.
  - ✓ **Muñoz M, Martí del Moral A.** Dieta durante la infancia y la adolescencia. En: Salas J, Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Doyma, S.L. 2000; 83-98.

- 
- ✓ **Navia B, Ortega RM.** Ingestas recomendadas de energía y nutrientes. En: Requejo AM, Ortega RM, editores. *Nutriguía*: Ed. Complutense. Madrid. 2000; 6-10.
  - ✓ **Nelson M, Lowes K, and Hwang V and members of the Nutrition Group, School Meals Review Panel, Department for Education and Skillst.** The contribution of school meals to food consumption and nutrient intakes of young people aged 4-18 years in England. *Public Health Nutrition*. 2007 Jul; 10(7): 652-62.
  - ✓ **Nicklas TA, Hayes D.** Position of the American Dietetic Association: nutrition guidance for healthy children ages 2 to 11 years. *J Am Diet Assoc*. 2008 Jun; 108(6):1038-44, 1046-7.
  - ✓ **Nicklaus S.** Development of food variety in children. *Appetite*. 2009 Feb; 52(1):253-5.
  - ✓ **Orduña M.** El auxilio social (1936-1940): la etapa fundacional y los primeros años. Madrid. 1996; 309.
  - ✓ **Organización de Consumidores y Usuarios (OCU).** Con la comida no se juega. *OCU-Salud* dic/ene 2009; 18-21. Disponible en: [www.ocu.org/.../20081001/publicidad-de-alimentos-en-programas-infantiles-](http://www.ocu.org/.../20081001/publicidad-de-alimentos-en-programas-infantiles-) (Acceso octubre 2009).
  - ✓ **Organización de Consumidores y Usuarios (OCU).** 934 menús escolares no son equilibrados. *OCU-Salud* 2006; 68 (octubre-noviembre): 18-21. Disponible en: [http://revista.consumer.es/web/es/19981101/actualidad/tema\\_de\\_portada](http://revista.consumer.es/web/es/19981101/actualidad/tema_de_portada) (Acceso mayo 2009).
  - ✓ **Organización Mundial de la Salud.** Basic Documents. 33ª ed. Geneve: World Health Organization (WHO). 1983.
  - ✓ **Organización Mundial de la Salud.** Dieta, nutrición y prevención de las enfermedades crónicas. Informe de una consulta de expertos conjunta FAO/OMS. Serie Informes técnicos OMS916. Génève: OMS, 2003.
  - ✓ **Ortega RM.** La Composición de los alimentos: herramienta básica para la valoración nutricional. Editorial Complutense. Madrid. 2004.
  - ✓ **“Panel 5 al día de consumo de frutas y hortalizas.** Asociación para el consumo de frutas y hortalizas “5 al día.” I Jornada Profesional “5 al día”. Madrid. 2008. Disponible en: <http://www.mercamadrid.es/Noticias> (Acceso enero 2010).
  - ✓ **Pearson N, Biddle SJ, Gorely T.** Family correlates of fruit and vegetable consumption in children and adolescents: a systematic review. *Public Health Nutr*. 2009 Feb; 12(2):267-83.
  - ✓ **Pérez M.** La enseñanza en la Segunda República española. Cuadernos para el Diálogo. Madrid. 1975.

- 
- ✓ **Pérez C, Aranceta J.** La educación nutricional en las escuelas: experiencias y desafíos. *European Journal of Clinical Nutrition*. 2003; 57 (1): 82–85.
  - ✓ **Perry CL, Zauner M, Oakes JM, Taylor G, Bishop DB.** Evaluation of a theater production about eating behavior of children. *J. Sch Health*. 2002; 72: 256–261.
  - ✓ **Piédrola G.** *Medicina Preventiva y Salud Pública* (11ª ed) Masson. 2008; 924.
  - ✓ **Productos del mar.** Estudio sobre los hábitos de consumo de los alimentos congelados en España. Ed. Publicaciones Técnicas Alimentarias. 2003; 182-183: 42-51.
  - ✓ **Programa PERSEO** (Programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio, contra la obesidad). Disponible en: <http://www.perseo.aesan.msc.es/> (Acceso octubre 2008).
  - ✓ **Programa THAO** ("Prevención de la obesidad infantil"). Disponible en: <http://www.thaosalud.com/> (Acceso octubre 2008).
  - ✓ **Protocolo de valoración nutricional del menú escolar.** Instituto de Salud Pública. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Conserjería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid 2005. Disponible en: [http://www.publicaciones-isp.org/detalle\\_producto.asp?id=263](http://www.publicaciones-isp.org/detalle_producto.asp?id=263) (Acceso enero 2009).
  - ✓ **Protocolo Nutricional FEADRS.** 2005. Disponible en: <http://www.naos.aesan.msc.es/naos/ficheros/escolar/protocolofeadrs.pdf> (Acceso julio 2009).
  - ✓ **Quiles J, Bertó L, Garcia MV, Fenollar J, Montllor J.** Valoración nutricional de los menús escolares en un Departamento de Salud de la Comunitat Valenciana. *Rev Esp Nutr Comunitaria*. 2008; 14 (4): 231-239.
  - ✓ **Rampersaud GC, Pereira MA, Girard BL, Adams J, Metz J.** Breakfast habits, nutritional status, body weight, and academic performance in children and adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*. 2005; 105(5): 743-760.
  - ✓ **Rees GA, Richards CJ, y Gregory J.** Food and nutrient intakes of primary school children: a comparison of school meals and packed lunches. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*. 2008; 21(5): 420–427.
  - ✓ **Remón J, González D, González M, Campillo JE, Ruiz E.** Guía de Alimentación para centros escolares. Edita: Junta de Extremadura. Conserjería de Sanidad y Consumo. Mérida. 2003.
  - ✓ **Requejo AM, Ortega RM.** Nutrición en la infancia. En: Requejo AM, Ortega RM editores. *Nutriguía*: Ed Complutense. Madrid. 2000; 27-38.

- ✓ **Requejo AM, Ortega RM.** "Nutrición en la infancia". Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria Revista Complutense de Educación. Ed. Universidad Complutense. Madrid. 1993; 4(1): 147-148.
- ✓ **Revista Complutense de Educación.** Ed. Universidad Complutense. Madrid. 1993; 4 (1):1-147.
- ✓ **Richardson AJ, Montgomery P.** The Oxford-Durham study. Pediatrics. 2005 May; 115(5): 1360-6.
- ✓ **Robinson TN, Borzekowski DLG, Matheson DM, Kraemer HC.** Effects of Fast Food Branding on Young Children's Taste Preferences. Arch Pediatr Adolesc Med. 2007; 161(8):792-797.
- ✓ **Rogers IS, Ness AR, Hebditch K, Jones LR, Emmett PM.** Quality of food eaten in English primary schools: school dinner's vs. packed lunches. Eur J Clin Nutr. 2007 Jul; 61(7): 856-64.
- ✓ **Román J, Polanco I.** El libro blanco de la alimentación escolar. Ed. McGRAW-HILL- Interamericana de España. Madrid. 2007.
- ✓ **Roset M A, Gonzalvo B.** Experiencias en el uso del comedor escolar como recurso didáctico. En: Martínez Álvarez JR, Polanco Allué I, editores. El libro blanco de la alimentación escolar. Madrid: McGRAW-HILL- Interamericana de España. 2007; 157-158.
- ✓ **Ruiz C, Palacio I.** Higienismo, Educación ambiental y Previsión escolar. Ed. Universita de Valencia. Valencia. 1999; 69.
- ✓ **Ruiz de Azúa E.** Un primer balance de la educación en España en el siglo XX. En Cuadernos de Historia Contemporánea. 2000; (22): 162.
- ✓ **Ruiz E, Ávila JM, Beltrán B, Cuadrado C, del Pozo S, Estévez R, Martínez L, Ribao D, Moreiras O.** Comparación del perfil calórico declarado en los ciclos de menús versus análisis en laboratorio. Estudio Piloto (2007-2008) Programa de Comedores Escolares de la Comunidad de Madrid. 2008.
- ✓ **Russel CG, Worsley A.** Do children's food preferences align with dietary recommendations? Public Health Nutrition. 2007; 10(11):1223-1233.
- ✓ **Sánchez J.** Introducción a la Estadística empresarial. <capitulo 5.- Números Índices. 2004. Edición electrónica en: <http://www.eumed.net/cursecon>. (Acceso junio 2008).
- ✓ **Saris WH, Astrup A, Prentice AM, Zunft HJ, Formiguera X, Verboeket-van de Venne WP, Raben A , Poppitt SD, Seppelt B, Johnston S, Vasilaras TH, Keogh GF.** The

- Carbohydrate Ratio Management in European National diets. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 2000 Oct; 24(10):1310-18.
- ✓ **Satter E.** Feeding dynamics: helping children to eat well. *J Pediatr Health Care.* 1995; 9:178-84. Disponible en: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk> (Acceso enero de 2008).
  - ✓ **Scaglioni S, Salvioni M, Galimberti C.** Influence of parental attitudes in the development of children eating behaviour. *Br J Nutr.* 2008 Feb; 99(1): 22-5.
  - ✓ **Schwartz MB.** The influence of a verbal prompt on school lunch fruit consumption: a pilot study. *Int J Behav Nutr Phys Act.* 2007; 4-6.
  - ✓ **Schiøtz C.** Om en fullstendig omlegning av skolebespisningen i Oslo. *Nordisk Hygienisk Tidsskrift.* 1927; 1-33.
  - ✓ **School Meals Review Panel.** A report on the development and implementation of nutritional standards for school lunches. 29 September 2005. Disponible en: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk> (Acceso enero 2008).
  - ✓ **Serra L, Aranceta J.** Nutrición infantil y juvenil. Estudio EnKid. vol V; Barcelona. Masson. 2002; 148-154.
  - ✓ **Serra L, Aranceta J.** Obesidad infantil y juvenil. Estudio EnKid. vol II; Barcelona. Masson. 2002; 90-91.
  - ✓ **Serra L, Aranceta J.** Alimentación infantil y juvenil. Estudio EnKid. vol III; Barcelona. Masson. 2002; 29-34.
  - ✓ **Serra L, Aranceta J.** Desayuno y equilibrio alimentario. Estudio EnKid. Barcelona. Masson. 2004; 58-71.
  - ✓ **Serra L, Aranceta J, Mataix J.** Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Barcelona. Masson. 2001.
  - ✓ **Serra L, Aranceta J.** Nutrición y Salud Pública. Ed. Masson. 2ª ed. 2006; 297; 715.
  - ✓ **Serra L, Ribas L, Aranceta J, Pérez C, Saavedra P, Peña L.** Obesidad infantil y juvenil en España. Resultados del estudio Enkid (1998-2000). *Med Clin (Barc).* 2003; 121:725-32.
  - ✓ **Sherrill-Mittleman DA, Klesges LM, Lanctot JQ, Stockton MB, Klesges RC.** Measurement characteristics of dietary psychosocial scales in a Weight Gain Prevention Study with 8- to 10-year-old African-American girls. *Health Educ Res.* 2009 Aug; 24(4): 586-95.
  - ✓ **Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).** Guías alimentarias para la población española. SENC. Madrid. 2001.

- ✓ **Story M, Holt K, Sofka D.** eds. Bright futures in practice nutrition. National Center for Education in Maternal and Child Health; Arlington, VA, 2000.
- ✓ **Taras H.** Nutrition and student performance at school. *J Sch Health.* 2005; 75(6): 199-213.
- ✓ **Teegarden D.** Calcium intake and reduction in weight or fat mass. *J Nutr.* 2003 Jan; 133(1): 249-251.
- ✓ **Templeton S, Marlette M, Panemangalore M.** Competitive Foods Increase the Intake of Energy and Decrease the Intake of Certain Nutrients by Adolescents Consuming School Lunch. *Journal of the American Dietetic Association.* Feb 2005; 105(2): 191.
- ✓ **Tojo R, Leis R.** Menús Saludables No Comedor Escolar. Ed. Xunta de Galicia. 2002.
- ✓ **Tolosa Latour M.** La Higiene escolar y la Educación protectora. *Revista PRO INFANTIA.* 1912; 40:486.
- ✓ **Van Loan M.** The role of dairy foods and dietary calcium in weight management. *J Am Coll Nutr.* 2009 Feb; 28 (1):120-9.
- ✓ **Varela G, García D, Moreiras O.** La nutrición de los españoles. Diagnóstico y recomendaciones. Instituto de Desarrollo Económico. Madrid. 1971.
- ✓ **Varela G, Ávila JM, Cuadrado C, del Pozo S, Ruiz E, Moreiras O.** Valoración de la Dieta Española de acuerdo al Panel de Consumo Alimentario. Fundación Española de la Nutrición (FEN). Madrid. Ed. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. 2008.
- ✓ **Varela G.** Tabla de ingestas recomendadas en energía y nutrientes para población española. INE (ed): Encuesta de presupuestos familiares 1980-81. Madrid: INE 1985; vol. V: 1159-1166.
- ✓ **Varela G, Moreiras O, Carbajal A, Campo M.** Estudio Nacional de Nutrición y Alimentación 1991. Encuesta de Presupuestos Familiares 1990/91. Tomo I. INE. Madrid.1995.
- ✓ **Vázquez C.** La grasa como factor de riesgo de obesidad en la población infantil. *Endocrinol Nutr.* 2003; 50(6):198-209.
- ✓ **Velasco J, Mariscal-Arcas M, Rivas A, Caballero ML, Hernández-Elizondo J y Olea-Serrano F.** Valoración de la dieta de escolares granadinos e influencia de factores sociales. *Nutr. Hosp.* 2009; 24 (2):193-199.
- ✓ **Veugelers PJ, Fitzgerald AL.** Prevalence of and risk factors for childhood overweight and obesity. *Canadian Medical Association Journal.* 2005; 173:66.

- ✓ **Veugelers PJ, Fitzgerald AL.** Effectiveness of School Programs in Preventing Childhood Obesity. *American Journal of Public Health.* 2005; 95(3): 432-435.
- ✓ **Vioque J, Weinbrenner T, Castelló A, Asensio L, García de la Hera M.** Intake of Fruits and Vegetables in Relation to 10-year Weight Gain Among Spanish Adults. *Obesity.* 2008; 16 (3): 664–670.
- ✓ **Wardle J, Cooke L.** Genetic and environmental determinants of children's food preferences. *Br J Nutr.* 2008 Feb; 99 (1): 15-21.
- ✓ **Weinsier RL, Krumdieck CL.** Dairy foods and bone health: examination evidence. *Am J Clin Nutr.* 2000; 72: 681-689.
- ✓ **Willet WC, Leibel RI.** Dietary fat is not a major determinant of body fat. *American Journal of Medicine.* 2002; 113(9B): 47-59.
- ✓ **Wolf A, Larsson SC, Johansson JE, Ekman P.** Long-term Fatty Fish Consumption and Renal Cell Carcinoma Incidence in Women. *JAMA Sep 2006; 296:1371-1376.*
- ✓ **World Health Organization (WHO).** Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: WHO. 1998.
- ✓ **World Health Organization (WHO).** School health component of whose mega country network for health promotion. Improving health through schools: national and international strategies. Geneva: WHO. 1999. (WHO/NMH/HPS/00.1).
- ✓ **World Health Organization (WHO).** Global School Health Initiative. Geneva.2006. Disponible en: [http://www.who.int/school\\_youth\\_health/gshi/en/](http://www.who.int/school_youth_health/gshi/en/). (Acceso diciembre 2009).
- ✓ **Yudkin J.** Physiological Determinants of food choice. En: *Diet of man: Needs and Wants.* Ed. J. Yudkin. Applied Science Publisehers. LTD. London. 1977.
- ✓ **Zabala AM, García MC, García MT.** Valoración Nutricional de menús ofertados a la población escolar de la provincia de León por cuatro empresas de restauración colectiva. *Revista Especial Nutrición Comunitaria.* 2003; 9(1): 7-13.

## **8. ANEXOS**

## Diciembre 2005

(Todos los datos en gramos, excepto energía en kcal)

CENTRO		A	B	C	D	E	F	G
ALMUERZO		Sopa de Garbanzos	Cocido madrileño	Patatas estofadas	Judías pintas estofadas	Sopa de cocido	Potaje de garbanzos	Patatas a la marinera
		Merluza rebozada con ensalada mixta		Pollo guisado	Pescadilla en salsa verde	Bonito con tomate	Hamburguesa casera	Pollo asado con patatas fritas
		Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco		Pan blanco	Pan blanco
		Yogur	Mandarina	Manzana	Manzana	Melocotón en almíbar		Piña
			Leche			Leche	Yogur	Yogur
Gramaje total de la ración servida		545	695	785	640	475	760	735
Grasa	AGS	6,4	13,4	8,6	16,6	5,2	14,1	10,1
	AGM	15	19,9	8,1	12,7	4,1	15,7	22,5
	AGP	7,5	3,8	5,1	8,1	3,7	14,4	5,4
	TOTAL	28,8	37	21,7	37,5	13	44,2	38
Hidratos de carbono		66,9	82	67,8	77,4	31,4	146,1	88,8
Proteínas		34,5	30,1	39,2	41,8	33,3	49,2	38,1
Energía		665	786	628	822	380	1.185	851

Mayo 2006

(Todos los datos en gramos, excepto energía en kcal)

CENTRO		A	B	C	D	E	F	G
ALMUERZO		Lentejas con acelgas	Arroz en paella con calamares	Lacitos con bechamel	Brócoli	Macarrones	Sopa de lluvia	Coditos con atún
		Magro con salsa de tomate	Empanadillas de atún	Palitos de merluza con ensalada	Pollo asado con patatas fritas	San Jacobo con lechuga y tomate	Redondo de pavo asado con puré de patatas	Filete ruso con patatas fritas
		Pan blanco	Pan blanco		Pan blanco		Pan blanco	
			Mandarina	Fruta	Fruta	Melocotón en almíbar	Natillas	Fruta
		Yogur		Leche	Yogur		Leche con cacao	Leche
Gramaje total de la ración servida		895	640	560	895	895	995	895
Grasa	AGS	16	5,9	12,9	3,5	11,5	15,6	18,2
	AGM	24,3	8,5	19,9	7,3	13	10,6	19,8
	AGP	23,8	9,6	35,2	7	16,1	6,4	10,5
	TOTAL	64,2	24	67,9	17,7	40,5	32,5	48,6
Hidratos de carbono		138,7	93,4	117	185	125,3	84,6	131,5
Proteínas		57,3	26,2	32	23,1	29,1	52,7	42,1
Energía		1.360	698	1.216	997	987	845	1.136

Enero 2007

(Todos los datos en gramos, excepto energía en kcal)

CENTRO		A	B	C	D	E	F	G
		Sopa de fideos	Patatas guisadas con mejillones	Crema de zanahoria y patata	Arroz al horno	Judías blancas estofadas	Macarrones con jamón York y salsa de tomate	Paella con pollo
ALMUERZO		Hamburguesa con patatas fritas y ketchup	Muslos de pollo con ensalada	Pollo en pepitoria con patatas dado y guisantes	Filete de merluza con guisante	Albóndigas de ternera con guisantes y zanahorias	Hamburguesa completa con patatas	Contra de ternera con puré de patatas
		Pan blanco	Pan blanco			Pan blanco	Pan blanco	
		Mandarina	Melocotón en almíbar	Naranja	Fruta	Natillas	Manzana	Natillas o fruta
		Leche		Leche	Queso y leche		Leche con cacao	Leche
Gramaje total de la ración servida		690	650	880	1.085	775	1.040	880
Grasa	AGS	11,5	3,5	15,8	8,1	12,6	18,1	12,1
	AGM	11,5	5,6	13,8	9,8	13,6	16,6	12,7
	AGP	11,7	6,5	11,8	10,3	11,2	19,4	7,7
	TOTAL	34,7	15,6	41,4	28,2	37,3	54,2	32,4
Hidratos de carbono		80	44,2	73	142,1	79,8	161,2	115,6
Proteínas		21,4	37,1	38,7	52,3	36,4	53	60,4
Energía		683	468	818	1.041	798	1.341	994

Noviembre 2007

(Todos los datos en gramos, excepto energía en kcal)

CENTRO		A	B	C	D	E	F	G
ALMUERZO		Macarrones con tomate	Crema de espinacas, patata y zanahoria	Cocido completo	Puré de patata y zanahoria	Judías verdes con tomate	Patatas guisadas con chorizo	Espinacas
		Filete de pollo empanado con lechuga y tomate	Tortilla de patata con York		Filete de pollo con arroz	Filete de pollo empanado con berenjena rebozada	Mero con ensalada de lechuga y maíz	Muslo de pollo en salsa con patatas fritas
		Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco
		Naranja	Melocotón en almíbar	Mandarina	Melocotón en almíbar	Manzana	Manzana	Manzana
		Leche		Leche		Leche	Leche con cacao	Leche
Gramaje total de la ración servida		910	855	813	685	595	800	700
Grasa	AGS	2,5	4,1	13	8,3	8,7	12,1	8,3
	AGM	6,1	8,7	15	12,9	9,2	16,2	12,1
	AGP	7,8	9,7	4,6	7,6	11,9	9,4	4,8
	TOTAL	16,4	22,6	32,6	28,8	29,8	37,6	25,2
Hidratos de carbono		83,7	77	63,4	61,7	47,6	87,2	56,7
Proteínas		30	21,4	34,1	27,4	26,2	28	25,2
Energía		600	616	682	616	565	800	553

Abril 2008

(Todos los datos en gramos, excepto energía en kcal)

CENTRO		A	B	C	D	E	F	G
ALMUERZO		Paella con pollo	Coditos con tomate	Lentejas castellanas con patatas y zanahorias	Judías pintas	Sopa de ave con estrellitas	Menestra de verduras	Cocido completo
		Filete de perca al limón con lechuga y tomate	Flamenquines de York y queso con ensalada de lechuga y tomate	Lomo asado con salsa de manzana	Chuleta de Sajonia con patatas al perejil	Tortilla española con queso y ensalada	Hamburguesa (ternera/cerdo) con patatas fritas y Ketchup.	
		Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	Pan blanco	
		Pera	Pera	Naranja/Leche	Mandarina	Helado	Naranja	Fruta
		Leche					Leche con cacao	Leche
Gramaje total de la ración servida		600	320	670	640	865	615	705
Grasa	AGS	5,6	2,3	6,7	6,8	14,8	14,2	8,2
	AGM	10	3,7	5,7	10,3	11,7	15,2	4,7
	AGP	4,3	4,7	2,9	9,4	12,5	13,3	1,9
	TOTAL	19,9	10,8	15,3	26,6	38,9	42,6	14,8
Hidratos de carbono		66	56	71,7	92,8	93,4	93,5	69,7
Proteínas		34,8	12,8	26,1	27,5	22,5	40	28,9
Energía		582	374	529	768	813	934	528

**Noviembre 2004**

L	M	X	J	V	S	D
4	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Total menús                      145

**Noviembre 2005**

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Total menús                      143

**Noviembre 2006**

L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Total menús                      144

**Noviembre 2007**

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Total menús                      139

**Noviembre 2008**

L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Total menús                      140

- Días lectivos
- Festivo para todos los centros
- Festivo para dos centros
- Festivo para un centro
- No lectivos para todos los centros

ARROZ	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>22</b>
Sopa pescado	2	0	1	1	0	4
Sopa de arroz con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con tomate	2	1	2	2	1	8
Distintas modalidades de paella	0	3	2	0	0	5
Tres delicias	0	1	1	0	0	2
Arroz con pescado (mero)	0	0	0	2	0	2
Arroz a la cubana	0	0	0	1	0	1
Arroz con salchichas y salsa de tomate	0	0	0	0	0	0
Arroz hortelano	0	0	0	0	0	0
Arroz hortelano con pollo	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa	0	0	0	0	0	0
Arroz mar y montaña	0	0	0	0	0	0
Arroz al horno	0	0	0	0	0	0
Sopa de ave con arroz	0	0	0	0	0	0

PASTA	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>44</b>
<b>2.1.- Total tallarines</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Con tomate	1	0	0	0	0	1
Gratinados	1	0	0	0	0	1
Con atún	1	0	0	0	0	1
<b>2.2.- Total coditos</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Con tomate	2	0	1	0	0	3
Gratinados	0	1	0	0	0	1
<b>2.3.- Total macarrones</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Boloñesa	1	0	0	1	0	2
Con tomate	0	0	0	2	0	2
Con jamón de York	1	0	0	0	0	1
Con bacón y salsa de tomate	0	0	0	0	0	0
Con picadillo	0	0	0	1	0	1
Con atún	0	0	0	0	0	0
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Jamón y chorizo	0	0	0	0	0	0
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total espaguetis</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Con chorizo y bacón	1	0	0	0	0	1
Gratinados	0	2	0	0	0	2
Con tomate	0	1	0	0	0	1
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total fideos</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>22</b>
Sopa de cocido	0	5	7	0	5	17
Fideguá con calamares	0	1	0	0	0	1
Fideguá	0	1	0	0	0	1
Sopa de picadillo	0	1	0	0	0	1
Sopa de ave	0	0	0	2	0	2
<b>2.6.- Total pastas varias</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Espirales con salsa de tomate	1	0	0	0	0	1
Espirales con tomate y queso	0	0	0	0	0	0
Canelones	1	0	0	0	0	1
Sopa de pescado levantina con pasta	1	0	0	0	0	1
Sopa de lluvia	0	1	0	0	0	1
Sopa de pasta y verdura	0	0	0	0	0	0
Lasaña	0	0	0	1	0	1
Lacitos con bechamel	0	0	0	0	0	0
Quiche Lorraine	0	0	0	0	0	0

LEGUMBRES	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>26</b>
<b>3.1.- Total lentejas</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
Burgalesa	2	0	0	0	0	2
Castellanas	0	2	2	0	0	4
Con verdura	1	0	0	0	0	1
Con chorizo	1	0	0	0	0	1
Caseras	1	2	0	1	1	5
Guisadas con panceta	0	1	0	0	0	1
Estofadas	0	0	1	0	0	1
Con oreja	0	0	1	0	0	1
<b>3.2.- Total legumbres varias</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>10</b>
Crema de legumbres	0	1	0	0	1	2
Judías pintas	0	0	1	0	0	1
Judías pintas con arroz	0	0	0	0	3	3
Judías blancas (chorizo, morcilla, verduras)	0	0	0	1	2	3
Judías blancas estofadas	0	0	0	0	0	0
Garbanzos (potaje, verduras, chorizo)	0	0	0	0	1	1
Garbanzos rehogados con bacón	0	0	0	0	0	0
Pote leonés/gallego/legumbres	0	0	0	0	0	0

PATATAS	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>4.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
Gratinadas con bechamel	0	1	0	0	0	1
Patatas con costillas	0	0	1	0	1	2
Patatas guisadas con bonito y calamares	0	0	1	0	0	1
Patatas a la marinera	0	0	1	0	0	1
Crema parmentiere	0	0	1	0	0	1
Patatas a la riojana	0	0	0	0	2	2
Patatas guisadas con carne y verduras	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con verduras	0	0	0	0	0	0
Patatas con bacalao	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con cazón	0	0	0	0	0	0

VERDURAS	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>42</b>
<b>5.1.- Total judías verdes</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
Judías verdes con tomate	2	0	0	0	2	4
Judías verdes con bacón	0	1	0	1	0	2
Judías verdes con patatas	0	0	0	1	0	1
Judías verdes salteadas	0	0	0	0	0	0
<b>5.2.- Total verduras varias</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>35</b>
Ensaladas (Mixta, oriental, mimosa, queso, cinco al día, etc.)	3	1	0	3	0	7
Crema de zanahoria	1	3	1	1	0	6
Crema de puerros	0	0	0	2	1	3
Coliflor rehogada	0	0	2	0	0	2
Puré de verduras	0	1	1	5	2	9
Crema de calabacín	1	0	1	0	0	2
Menestra de verduras	1	2	0	0	1	4
Sopa de verduras	0	0	0	0	1	1
Lombarda con manzana	0	0	0	0	1	1
Acelgas salteadas	0	0	0	0	0	0
Pepinos a la crema	0	0	0	0	0	0
Berenjenas gratinadas	0	0	0	0	0	0
Crema de espinacas	0	0	0	0	0	0
Guisantes con jamón	0	0	0	0	0	0

	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>VARIOS</b>						
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
Pizza, empanadas, tostas, tortilla española	0	0	0	0	2	2
Fiambres	0	0	0	0	1	1
Fritura	0	0	0	0	0	0

ARROZ	2005					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>23</b>
Sopa pescado	0	0	0	0	2	2
Sopa de arroz con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con tomate	1	1	0	0	0	2
Distintas modalidades de paella	2	0	1	3	1	7
Tres delicias	0	0	1	0	0	1
Arroz con pescado (mero)	0	0	0	0	0	0
Arroz a la cubana	0	0	1	0	2	3
Arroz con salchichas y salsa de tomate	0	1	0	0	0	1
Arroz hortelano	0	0	2	0	0	2
Arroz hortelano con pollo	0	0	2	0	0	2
Arroz milanesa	0	0	0	1	0	1
Arroz mar y montaña	0	0	0	2	0	2
Arroz al horno	0	0	0	0	0	0
Sopa de ave con arroz	0	0	0	0	0	0

PASTA	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>50</b>
<b>2.1.- Total tallarines</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
Con tomate	0	0	0	1	0	1
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total coditos</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Con tomate	1	2	1	1	0	5
Gratinados	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total macarrones</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
Boloñesa	1	0	0	0	0	1
Con tomate	0	0	0	0	0	0
Con jamón de York	0	0	0	0	0	0
Con bacón y salsa de tomate	1	0	0	0	0	1
Con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con atún	1	0	0	0	0	1
Gratinados	0	0	0	0	1	1
Jamón y chorizo	0	0	0	0	0	0
Carbonara	0	4	0	0	0	4
<b>2.4.- Total espaguetis</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
Con chorizo y bacón	0	0	0	0	0	0
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con tomate	0	1	2	2	0	5
Carbonara	0	0	0	1	1	2
<b>2.5.- Total fideos</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>22</b>
Sopa de cocido	2	3	4	3	3	15
Fideguá con calamares	1	0	0	0	0	1
Fideguá	0	0	0	1	1	2
Sopa de picadillo	1	1	0	1	0	3
Sopa de ave	0	0	0	1	0	1
<b>2.6.- Total pastas varias</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
Espirales con salsa de tomate	1	0	0	0	0	1
Espirales con tomate y queso	1	0	0	0	0	1
Canelones	0	0	0	0	1	1
Sopa de pescado levantina con pasta	0	0	0	0	0	0
Sopa de lluvia	0	0	0	0	0	0
Sopa de pasta y verdura	0	0	1	0	0	1
Lasaña	0	0	1	0	0	1
Lacitos con bechamel	0	0	0	1	0	1
Quiche Lorraine	1	0	0	0	0	1

LEGUMBRES	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>30</b>
<b>3.1.- Total lentejas</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>15</b>
Burgalesa	0	0	0	0	0	0
Castellanas	2	0	0	0	0	2
Con verdura	0	2	0	0	1	3
Con chorizo	0	1	0	0	1	2
Caseras	0	1	0	1	2	4
Guisadas con panceta	0	0	0	0	0	0
Estofadas	1	0	1	0	2	4
Con oreja	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total legumbres varias</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>15</b>
Crema de legumbres	0	0	0	0	0	0
Judías pintas	0	0	1	0	1	2
Judías pintas con arroz	0	0	0	0	1	1
Judías blancas (chorizo, morcilla, verduras)	0	2	1	0	1	4
Judías blancas estofadas	0	0	0	0	0	0
Garbanzos (potaje, verduras, chorizo)	0	1	1	1	1	4
Garbanzos rehogados con bacón	0	0	0	0	0	0
Pote leonés/gallego/legumbres	0	0	4	0	0	4

PATATAS	2005					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>4.- TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
Gratinadas con bechamel	0	0	0	0	0	0
Patatas con costillas	1	1	0	0	0	2
Patatas guisadas con bonito y calamares	0	0	1	0	0	1
Patatas a la marinera	0	0	0	0	0	0
Crema parmentiere	0	0	0	0	0	0
Patatas a la riojana	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con carne y verduras	1	1	0	0	1	3
Patatas guisadas con verduras	0	0	0	0	0	0
Patatas con bacalao	0	0	1	0	0	1
Patatas guisadas con cazón	0	0	0	0	0	0

VERDURAS	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>31</b>
<b>5.1.- Total judías verdes</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Judías verdes con tomate	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con bacón	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con patatas	0	0	0	0	0	0
Judías verdes salteadas	1	0	0	1	0	2
<b>5.2.- Total verduras variadas</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>29</b>
Ensaladas (Mixta, oriental, mimosa, queso, cinco al día, etc.)	2	0	3	0	1	6
Crema de zanahoria	1	2	2	0	0	5
Crema de puerros	1	0	0	0	0	1
Coliflor rehogada	0	0	0	0	0	0
Puré de verduras	2	0	2	4	2	10
Crema de calabacín	2	0	0	0	0	2
Menestra de verduras	0	1	0	0	0	1
Sopa de verduras	0	2	0	0	0	2
Lombarda con manzana	0	0	0	0	0	0
Acelgas salteadas	0	0	0	1	0	1
Pepinos a la crema	0	0	0	1	0	1
Berenjenas gratinadas	0	0	0	0	0	0
Crema de espinacas	0	0	0	0	0	0
Guisantes con jamón	0	0	0	0	0	0

	2005					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>VARIOS</b>						
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
Pizza, empanadas, tostas, tortilla española	0	1	0	0	0	1
Fiambres	0	0	0	0	0	0
Fritura	0	0	0	0	1	1

ARROZ	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>21</b>
Sopa pescado	0	0	0	0	0	0
Sopa de arroz con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con tomate	2	1	0	0	2	5
Distintas modalidades de paella	2	1	1	0	2	6
Tres delicias	0	0	1	1	0	2
Arroz con pescado (mero)	0	0	0	0	0	0
Arroz a la cubana	0	0	0	0	0	0
Arroz con salchichas y salsa de tomate	0	0	0	0	1	1
Arroz hortelano	0	0	2	0	0	2
Arroz hortelano con pollo	0	0	0	2	0	2
Arroz milanesa	0	0	2	0	0	2
Arroz mar y montaña	0	0	0	0	0	0
Arroz al horno	0	0	0	0	1	1
Sopa de ave con arroz	0	0	0	0	0	0

PASTA	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>39</b>
<b>2.1.- Total tallarines</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Con tomate	0	0	0	0	1	1
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total coditos</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
Con tomate	1	2	0	0	1	4
Gratinados	1	0	0	0	0	1
<b>2.3.- Total macarrones</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Boloñesa	0	0	0	0	0	0
Con tomate	0	0	1	0	0	1
Con jamón de York	0	0	0	0	0	0
Con bacón y salsa de tomate	1	0	0	0	0	1
Con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	2	0	0	0	2
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Jamón y chorizo	0	0	0	0	0	0
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total espaguetis</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Con chorizo y bacón	0	0	0	1	0	1
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con tomate	0	0	0	0	0	0
Carbonara	0	1	0	0	0	1
<b>2.5.- Total fideos</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>21</b>
Sopa de cocido	0	3	1	2	7	13
Fideguá con calamares	0	1	0	0	0	1
Fideguá	0	1	0	1	0	2
Sopa de picadillo	1	0	1	0	1	3
Sopa de ave	0	0	0	2	0	2
<b>2.6.- Total pastas varias</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Espirales con salsa de tomate	1	0	0	0	0	1
Espirales con tomate y queso	0	0	0	0	0	0
Canelones	0	0	0	0	0	0
Sopa de pescado levantina con pasta	0	0	0	0	0	0
Sopa de lluvia	0	0	0	1	0	1
Sopa de pasta y verdura	0	0	0	0	0	0
Lasaña	0	1	1	0	0	2
Lacitos con bechamel	2	0	0	0	0	2
Quiche Lorraine	0	0	0	0	0	0

LEGUMBRES	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>33</b>
<b>3.1.- Total lentejas</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>15</b>
Burgalesa	2	0	0	0	0	2
Castellanas	2	1	0	0	0	3
Con verdura	2	0	0	0	0	2
Con chorizo	0	1	0	0	0	1
Caseras	1	1	1	0	2	5
Guisadas con panceta	0	0	0	0	0	0
Estofadas	2	0	0	0	0	2
Con oreja	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total legumbres varias</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
Crema de legumbres	0	0	0	0	0	0
Judías pintas	0	0	0	0	1	1
Judías pintas con arroz	0	3	0	0	1	4
Judías blancas (chorizo, morcilla, verduras)	0	0	2	1	0	3
Judías blancas estofadas	0	0	0	4	2	6
Garbanzos (potaje, verduras, chorizo)	0	0	0	1	0	1
Garbanzos rehogados con bacón	0	0	0	1	0	1
Pote leonés/gallego/legumbres	0	2	0	0	0	2

PATATAS	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>4.- TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>13</b>
Gratinadas con bechamel	0	0	0	0	1	1
Patatas con costillas	1	0	2	0	0	3
Patatas guisadas con bonito y calamares	0	0	1	0	0	1
Patatas a la marinera	0	1	1	0	0	2
Crema parmentiere	0	0	0	0	0	0
Patatas a la riojana	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con carne y verduras	0	0	1	1	0	2
Patatas guisadas con verduras	0	1	0	1	0	2
Patatas con bacalao	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con cazón	2	0	0	0	0	2

VERDURAS	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>35</b>
<b>5.1.- Total judías verdes</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Judías verdes con tomate	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con bacón	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con patatas	0	0	0	0	0	0
Judías verdes salteadas	0	0	1	2	0	3
<b>5.2.- Total verduras variadas</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>32</b>
Ensaladas (Mixta, oriental, mimosa, queso, cinco al día, etc.)	1	1	0	0	0	2
Crema de zanahoria	0	1	1	4	0	6
Crema de puerros	0	1	3	0	1	5
Coliflor rehogada	0	0	0	0	0	0
Puré de verduras	0	1	2	6	2	11
Crema de calabacín	2	0	2	1	0	5
Menestra de verduras	1	0	0	0	0	1
Sopa de verduras	0	0	0	1	0	1
Lombarda con manzana	0	0	0	0	0	0
Acelgas salteadas	1	0	0	0	0	1
Pepinos a la crema	0	0	0	0	0	0
Berenjenas gratinadas	0	0	0	0	0	0
Crema de espinacas	0	0	0	0	0	0
Guisantes con jamón	0	0	0	0	0	0

	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
Pizza, empanadas, tostas, tortilla española	0	0	0	0	1	1
Fiambres	0	1	1	0	0	2
Fritura	0	0	0	0	0	0

ARROZ	2007					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>18</b>
Sopa pescado	0	0	0	0	0	0
Sopa de arroz con picadillo	1	0	0	0	0	1
Con tomate	2	0	0	0	1	3
Distintas modalidades de paella	2	0	0	3	1	6
Tres delicias	0	0	0	0	0	0
Arroz con pescado (mero)	0	0	0	0	0	0
Arroz a la cubana	0	0	0	0	1	1
Arroz con salchichas y salsa de tomate	1	0	0	0	0	1
Arroz hortelano	2	0	2	1	0	5
Arroz hortelano con pollo	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa	0	1	0	0	0	1
Arroz mar y montaña	0	0	0	0	0	0
Arroz al horno	0	0	0	0	0	0
Sopa de ave con arroz	0	0	0	0	0	0

PASTA	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>51</b>
<b>2.1.- Total tallarines</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
Con tomate	0	0	1	0	0	1
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total coditos</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Con tomate	3	1	0	0	0	4
Gratinados	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total macarrones</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
Boloñesa	0	0	0	0	1	1
Con tomate	0	0	1	2	0	3
Con jamón de York	0	0	0	0	0	0
Con bacón y salsa de tomate	0	0	0	0	0	0
Con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	0	0	0	0	0
Gratinados	0	0	0	1	0	1
Jamón y chorizo	1	0	1	0	0	2
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total espaguetis</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
Con chorizo y bacón	0	0	0	0	1	1
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con tomate	1	2	2	0	0	5
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total fideos</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>24</b>
Sopa de cocido	0	3	4	4	4	15
Fideguá con calamares	0	0	0	0	0	0
Fideguá	1	0	1	1	1	4
Sopa de picadillo	0	0	0	2	3	5
Sopa de ave	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total pastas varias</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
Espirales con salsa de tomate	0	0	0	0	2	2
Espirales con tomate y queso	0	0	0	0	0	0
Canelones	1	1	0	0	0	2
Sopa de pescado levantina con pasta	0	0	0	0	1	1
Sopa de lluvia	0	0	1	0	0	1
Sopa de pasta y verdura	0	0	1	0	0	1
Lasaña	0	0	0	2	0	2
Lacitos con bechamel	0	0	0	0	0	0
Quiche Lorraine	0	0	0	0	0	0

LEGUMBRES	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>31</b>
<b>3.1.- Total lentejas</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>17</b>
Burgalesa	0	0	0	2	0	2
Castellanas	0	2	0	0	2	4
Con verdura	0	3	0	1	0	4
Con chorizo	1	0	0	0	0	1
Caseras	0	3	0	0	2	5
Guisadas con panceta	0	0	0	0	0	0
Estofadas	1	0	0	0	0	1
Con oreja	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total legumbres varias</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>14</b>
Crema de legumbres	0	0	0	0	0	0
Judías pintas	0	2	0	1	0	3
Judías pintas con arroz	0	2	0	1	0	3
Judías blancas (chorizo, morcilla, verduras)	0	1	2	0	0	3
Judías blancas estofadas	0	2	0	1	0	3
Garbanzos (potaje, verduras, chorizo)	0	0	0	0	1	1
Garbanzos rehogados con bacón	0	0	0	0	0	0
Pote leonés/gallego/legumbres	0	1	0	0	0	1

PATATAS	2007					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>4.- TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
Gratinadas con bechamel	0	0	0	1	0	1
Patatas con costillas	0	0	0	1	1	2
Patatas guisadas con bonito y calamares	0	0	0	0	0	0
Patatas a la marinera	0	0	0	0	0	0
Crema parmentiere	0	0	0	0	0	0
Patatas a la riojana	2	1	0	0	0	3
Patatas guisadas con carne y verduras	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con verduras	0	0	0	0	0	0
Patatas con bacalao	0	0	0	0	0	0
Patatas guisadas con cazón	0	0	0	0	0	0

VERDURAS	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>33</b>
<b>5.1.- Total judías verdes</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Judías verdes con tomate	1	0	0	0	0	1
Judías verdes con bacón	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con patatas	0	0	1	0	0	1
Judías verdes salteadas	0	1	2	0	0	3
<b>5.2.- Total verduras variadas</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>28</b>
Ensaladas (Mixta, oriental, mimosa, queso, cinco al día, etc.)	3	0	1	1	0	5
Crema de zanahoria	1	0	0	1	0	2
Crema de puerros	0	0	1	0	0	1
Coliflor rehogada	0	0	0	0	0	0
Puré de verduras	0	1	6	2	0	9
Crema de calabacín	1	0	1	0	3	5
Menestra de verduras	0	0	0	0	1	1
Sopa de verduras	0	0	0	0	1	1
Lombarda con manzana	0	0	0	0	0	0
Acelgas salteadas	0	1	0	0	0	1
Pepinos a la crema	1	0	0	0	0	1
Berenjenas gratinadas	1	0	0	0	0	1
Crema de espinacas	1	0	0	0	0	1
Guisantes con jamón	0	0	0	0	0	0

	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>VARIOS</b>						
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Pizza, empanadas, tostas, tortilla española	0	0	0	0	0	0
Fiambres	0	0	0	0	0	0
Fritura	0	0	0	0	0	0

ARROZ	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>16</b>
Sopa pescado	0	0	0	0	0	0
Sopa de arroz con picadillo	1	0	0	0	0	1
Con tomate	3	0	2	0	0	5
Distintas modalidades de paella	2	1	0	3	2	8
Tres delicias	0	0	0	0	0	0
Arroz con pescado (mero)	0	0	0	0	0	0
Arroz a la cubana	0	0	0	0	1	1
Arroz con salchichas y salsa de tomate	0	0	0	0	0	0
Arroz hortelano	0	0	0	0	0	0
Arroz hortelano con pollo	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa	0	0	0	0	0	0
Arroz mar y montaña	0	0	0	0	0	0
Arroz al horno	0	0	0	0	0	0
Sopa de ave con arroz	0	0	1	0	0	1

PASTA	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>47</b>
<b>2.1.- Total tallarines</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Con tomate	1	0	1	0	0	2
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total coditos</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Con tomate	2	0	0	0	0	2
Gratinados	0	1	0	0	0	1
<b>2.3.- Total macarrones</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
Boloñesa	0	0	2	0	0	2
Con tomate	0	0	0	2	2	4
Con jamón de York	0	0	0	0	0	0
Con bacón y salsa de tomate	0	0	0	0	0	0
Con picadillo	0	0	0	0	0	0
Con atún	0	0	0	0	0	0
Gratinados	0	0	1	1	0	2
Jamón y chorizo	0	0	1	0	0	1
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total espaguetis</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
Con chorizo y bacón	0	1	1	0	1	3
Gratinados	0	0	0	0	0	0
Con tomate	1	0	2	1	0	4
Carbonara	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total fideos</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
Sopa de cocido	0	5	0	2	3	10
Fideguá con calamares	0	0	0	0	0	0
Fideguá	2	0	0	1	1	4
Sopa de picadillo	0	0	0	2	2	4
Sopa de ave	0	1	0	0	1	2
<b>2.6.- Total pastas varias</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
Espirales con salsa de tomate	0	0	0	0	2	2
Espirales con tomate y queso	0	0	0	0	0	0
Canelones	0	0	0	0	0	0
Sopa de pescado levantina con pasta	0	0	1	0	0	1
Sopa de lluvia	0	0	2	0	0	2
Sopa de pasta y verdura	0	0	0	0	0	0
Lasaña	0	0	1	0	0	1
Lacitos con bechamel	0	0	0	0	0	0
Quiche Lorraine	0	0	0	0	0	0

LEGUMBRES	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>29</b>
<b>3.1.- Total lentejas</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>17</b>
Burgalesa	0	0	0	2	0	2
Castellanas	0	2	0	0	2	4
Con verdura	3	1	0	0	2	6
Con chorizo	0	1	0	0	0	1
Caseras	0	1	0	1	1	3
Guisadas con panceta	0	1	0	0	0	1
Estofadas	0	0	0	0	0	0
Con oreja	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total legumbres varias</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
Crema de legumbres	0	0	0	0	0	0
Judías pintas	0	0	0	1	0	1
Judías pintas con arroz	0	4	0	0	1	5
Judías blancas (chorizo, morcilla, verduras)	0	1	0	0	0	1
Judías blancas estofadas	0	2	1	0	0	3
Garbanzos (potaje, verduras, chorizo)	0	0	0	0	1	1
Garbanzos rehogados con bacón	0	0	0	0	0	0
Pote leonés/gallego/legumbres	0	0	0	0	1	1

PATATAS	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>4.- TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
Gratinadas con bechamel	0	0	0	1	0	1
Patatas con costillas	0	0	0	0	1	1
Patatas guisadas con bonito y calamares	0	0	0	1	0	1
Patatas a la marinera	0	0	0	0	0	0
Crema parmentiere	0	0	0	0	0	0
Patatas a la riojana	2	1	0	0	0	3
Patatas guisadas con carne y verduras	0	0	1	0	0	1
Patatas guisadas con verduras	0	0	0	0	0	0
Patatas con bacalao	0	0	1	0	0	1
Patatas guisadas con cazón	0	0	0	0	0	0

VERDURAS	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>37</b>
<b>5.1.- Total judías verdes</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
Judías verdes con tomate	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con bacón	0	0	0	0	0	0
Judías verdes con patatas	2	0	0	2	0	4
Judías verdes salteadas	1	2	3	0	0	6
<b>5.2.- Total verduras variadas</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>27</b>
Ensaladas (Mixta, oriental, mimosa, queso, cinco al día, etc.)	1	0	1	0	1	3
Crema de zanahoria	1	0	0	2	2	5
Crema de puerros	0	0	1	0	0	1
Coliflor rehogada	0	0	0	0	0	0
Puré de verduras	3	0	3	3	0	9
Crema de calabacín	0	2	0	0	0	2
Menestra de verduras	0	0	0	0	1	1
Sopa de verduras	0	0	0	2	0	2
Lombarda con manzana	0	0	0	0	0	0
Acelgas salteadas	0	0	0	0	0	0
Pepinos a la crema	1	1	0	0	0	2
Berenjenas gratinadas	0	0	0	0	0	0
Crema de espinacas	0	0	0	0	0	0
Guisantes con jamón	1	0	1	0	0	2

	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>VARIOS</b>						
<b>6.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Pizza, empanadas, tostas, tortilla española	1	0	1	1	0	3
Fiambres	0	0	0	0	0	0
Fritura	0	0	0	0	0	0

CARNE	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL SIN PRECISAR ANIMAL DE ORIGEN</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total albóndigas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con patatas fritas, zanahorias y guisantes	0	0	0	1	0	1
Salsa con patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Salsa con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada campera	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total hamburguesa</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes. Gratén de calabacín	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o tomates al horno	1	0	0	0	0	1
<b>1.3.- Total escalopes</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	2	0	0	0	0	2
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Patata a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.4.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto	0	0	0	0	1	1
Patatas	0	0	0	0	1	1
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.5.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Ensalada de maíz y tomate	0	0	0	0	0	0
Tomates provenzal o brócoli al horno	0	0	1	0	0	1
Calabacín	0	0	0	0	0	0
<b>1.6.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes o repollo	1	0	0	0	0	1
Zanahorias a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.7.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Espinacas a la crema	0	0	0	0	0	0
Arroz	0	0	0	2	0	2
<b>1.8.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Arroz	0	0	0	0	0	0

CARNE	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL TERNERA</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>15</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total guisada</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	2	0	0	1	0	3
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0
Patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas al perejil	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
No indica	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	1	1
Verduras	0	0	0	1	0	1
Puré de patatas. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total albóndigas</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado	0	2	0	0	0	2
Patatas dado o menestra de verduras	0	1	0	0	0	1
Menestra de verduras	0	0	0	0	0	0
Arroz blanco	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	1	0	0	0	1
Champiñón y patatas dado. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Arroz milanesa o guisantes salteados	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	1	0	0	0	1
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total hamburguesas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	2	0	2
Patatas	0	0	0	0	0	0
<b>2.7.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.8.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas salteadas	0	0	0	0	0	0

CARNE	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL CERDO</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>22</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total derivados<sup>1</sup></b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	1	0	1
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Cachelos. Ensalada	1	1	0	0	0	2
Patatas	0	2	1	0	0	3
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	1	0	1	0	0	2
Champiñones o zanahorias mantequilla	0	1	0	0	0	1
Tomate	0	0	0	2	0	2
Menestra	0	0	0	0	0	0
Macarrones	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	1	0	0	1
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
Patatas al ajillo con perejil	0	0	0	0	0	0
Ensalada de lechuga y maíz	0	0	0	0	0	0
Puré de manzana	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total filete</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pimientos. Ensalada	2	0	0	0	0	2
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	1	0	0	0	2	3
Patatas fritas	1	0	0	0	1	2
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	1	0	0	0	0	1
Puré de patatas o espaguetis al graten	0	1	0	0	0	1
Arroz con tomate o coliflor al ajo arriero	0	0	0	0	0	0
Pasta al horno o pisto	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Salsa de manzana y arroz	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Sin indicar	0	0	0	0	0	0
<b>3.4. Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Brócoli al horno. Tomates provenzal	0	0	0	0	0	0
<b>3.5.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0

1.- Sajonias, Lacón, Salchichas, Jamón York, Chistorra

CARNE	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL POLLO</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>20</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	3	0	2	5
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Arroz	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	1	0	0	0	1
Sin guarnición	0	1	0	1	0	2
<b>4.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Champiñones	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas o judías verdes salteadas	0	1	0	0	0	1
Patatas	0	0	0	1	0	1
Sémola	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas o pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos y ensalada	0	0	1	0	0	1
Patatas fritas y champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	1	0	0	1
<b>4.4.- Total pechuga</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Champiñón y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pastas	0	0	0	0	0	0
<b>4.5.- Total muslos y contramuslos</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas panadera	0	0	0	0	0	0
Zanahorias dado	0	0	0	0	0	0
Tomate y maíz	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas dado	0	1	0	2	0	3
Patatas asadas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Lechuga	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	1	0	0	1
<b>4.6.- Total varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

CARNE	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL PAVO</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con pasta al graten	0	0	0	0	0	0
Con puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>5.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con verduras	0	0	0	0	0	0
Con graten de calabacín o berenjena romana	0	0	0	0	0	0
Con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
<b>5.3.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con lechuga y tomate	0	1	0	0	0	1
	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Total cocido completo</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>11</b>

CARNE	2005					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL SIN PRECISAR ANIMAL DE ORIGEN</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total albóndigas</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con patatas fritas, zanahorias y guisantes	0	0	0	0	0	0
Salsa con patatas fritas. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Salsa con patatas fritas	0	0	0	2	0	2
Tomate	0	2	0	0	0	2
Jardinera	0	2	0	0	0	2
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada campera	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total hamburguesa</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes. Gratén de calabacín	1	0	0	0	0	1
Jardinera	0	0	4	0	0	4
Patatas fritas	0	0	0	0	1	1
Patatas fritas o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total escalopes</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	1	0	0	0	0	1
Patata a la mantequilla	1	0	0	0	0	1
<b>1.4.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.5.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Ensalada de maíz y tomate	0	0	0	0	0	0
Tomates provenzal o brócoli al horno	0	0	0	0	0	0
Calabacín	0	0	0	0	0	0
<b>1.6.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes o repollo	1	0	0	0	0	1
Zanahorias a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.7.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Espinacas a la crema	0	0	0	0	0	0
Arroz	0	0	0	0	0	0
<b>1.8.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Arroz	0	0	0	0	0	0

CARNE	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL TERNERA</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total guisada</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	1	0	1
Patatas dado fritas	1	0	0	0	0	1
Patatas dado. Ensalada	0	0	1	0	1	2
Patatas al perejil	0	0	0	0	1	1
Patatas	0	0	0	0	0	0
No indica	2	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
<b>2.3.- Total albóndigas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas dado o menestra de verduras	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras	0	0	0	0	0	0
Arroz blanco	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Champiñón y patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa o guisantes salteados	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Pisto. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total hamburguesas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
<b>2.7.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.8.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas salteadas	0	0	1	0	0	0

CARNE	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL CERDO</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total derivados<sup>1</sup></b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Cachelos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	1	0	0	1
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Champiñones o zanahorias mantequilla	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	2	2
Macarrones	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
Patatas al ajillo con perejil	0	0	0	0	0	0
Ensalada de lechuga y maíz	0	0	1	0	0	1
Puré de manzana	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total filete</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pimientos. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Berenjenas. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Ensalada	0	0	2	1	2	5
Patatas fritas	1	0	0	0	1	2
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas o espaguetis al graten	0	0	0	0	0	0
Arroz con tomate o coliflor al ajo arriero	1	0	0	0	0	1
Pasta al horno o pisto	0	1	0	0	0	1
<b>3.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	1	0	0	0	1
Salsa de manzana y arroz	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	1	0	1
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Sin indicar	0	0	2	0	0	2
<b>3.4. Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Brócoli al horno. Tomates provenzal	0	1	0	0	0	1
<b>3.5.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0

1.- Sajonias, Lacón, Salchichas, Jamón York, Chistorra

CARNE	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL POLLO</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>20</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	3	0	2	5
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Arroz	0	0	0	0	0	0
Verduras	1	1	0	0	0	2
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Patatas fritas	0	1	0	0	0	1
Pisto	0	2	0	0	0	2
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Champiñones	0	0	0	2	0	2
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas o judías verdes salteadas	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	1	0	0	1
Sémola	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Puré de patatas o pisto	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas y pimientos y ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total pechuga</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Champiñón y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pastas	0	0	0	0	0	0
<b>4.5.- Total muslos y contramuslos</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas panadera	0	0	0	0	0	0
Zanahorias dado	0	0	0	0	0	0
Tomate y maíz	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas asadas	0	1	0	0	0	1
Patatas fritas. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Lechuga	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.6.- Total varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

CARNE	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL PAVO</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total asado</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con pasta al graten	0	0	0	0	0	0
Con puré de patatas	0	0	1	0	0	1
Sin guarnición	4	0	0	0	0	4
<b>5.2.- Total guisado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con verduras	1	0	0	0	0	1
Con graten de calabacín o berenjena romana	0	0	0	0	1	1
Con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
<b>5.3.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con lechuga y tomate	0	1	0	0	0	1
	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Total cocido completo</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>7</b>

CARNE	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL SIN PRECISAR ANIMAL DE ORIGEN</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total albóndigas</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con patatas fritas, zanahorias y guisantes	0	1	0	0	0	1
Salsa con patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Salsa con patatas fritas	0	0	0	1	0	1
Tomate	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	2	0	0	0	2
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada campera	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total hamburguesa</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes. Gratén de calabacín	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	1	0	0	0	1	2
Patatas fritas o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total escalopes</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Patata a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.4.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	1	0	0	1
Guisantes	0	0	0	2	0	2
<b>1.5.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes	0	0	1	0	0	1
Ensalada de maíz y tomate	0	0	1	0	0	1
Tomates provenzal o brócoli al horno	0	0	0	0	0	0
Calabacín	0	0	0	0	0	0
<b>1.6.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes o repollo	0	0	0	0	0	0
Zanahorias a la mantequilla	1	0	0	0	0	1
<b>1.7.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Espinacas a la crema	0	0	0	0	0	0
Arroz	0	0	0	0	0	0
<b>1.8.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Arroz	0	0	0	0	0	0

CARNE	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL TERNERA</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	2	1	0	3
Patatas dado fritas	0	0	0	1	0	1
Patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas al perejil	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
No indica	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	2	0	2
Puré de patatas. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total albóndigas</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas dado o menestra de verduras	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras	2	0	0	0	0	2
Arroz blanco	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Champiñón y patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa o guisantes salteados	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Berenjenas. Ensalada	0	1	0	0	0	1
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total hamburguesas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
<b>2.7.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.8.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas salteadas	0	0	0	0	0	0

CARNE	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL CERDO</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>21</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total derivados<sup>1</sup></b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Puré	0	0	0	1	0	1
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Cachelos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
Judías verdes	2	0	0	0	0	2
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Champiñones o zanahorias mantequilla	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	0	0
Macarrones	1	0	0	0	0	1
Pisto	0	1	0	0	0	1
Puré de zanahorias	0	0	0	0	1	1
Patatas al ajillo con perejil	0	0	0	0	0	0
Ensalada de lechuga y maíz	0	0	0	0	0	0
Puré de manzana	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total filete</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pimientos. Ensalada	1	1	0	0	0	2
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	1	0	1	0	0	2
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas o espaguetis al graten	0	0	0	0	0	0
Arroz con tomate o coliflor al ajo arriero	0	0	0	0	0	0
Pasta al horno o pisto	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	1	0	2	3
Salsa de manzana y arroz	0	0	0	2	0	2
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	0	0	1	0	1
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	1	0	0	0	1
Sin indicar	0	0	0	0	0	0
<b>3.4. Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Patatas fritas	0	0	0	1	0	1
Brócoli al horno. Tomates provenzal	0	0	0	0	0	0
<b>3.5.- Total guisada</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado fritas	1	0	0	0	0	1

1.- Sajonias, Lacón, Salchichas, Jamón York, Chistorra

CARNE	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL POLLO</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>19</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Patatas fritas	0	0	0	3	0	3
Arroz	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.2.- Total guisado</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Patatas fritas	1	0	4	0	0	5
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Champiñones	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	1	1	0	2
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas o judías verdes salteadas	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	1	0	1	0	2
Sémola	0	0	0	1	0	1
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Puré de patatas o pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos y ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total pechuga</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Champiñón y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pastas	0	0	0	0	0	0
<b>4.5.- Total muslos y contramuslos</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas panadera	0	0	0	0	0	0
Zanahorias dado	0	0	0	0	0	0
Tomate y maíz	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas asadas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Lechuga	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.6.- Total varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

CARNE	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL PAVO</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con pasta al graten	0	0	0	1	0	1
Con puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>5.2.- Total guisado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con verduras	0	0	0	0	0	0
Con graten de calabacín o berenjena romana	0	0	0	0	0	0
Con patatas fritas	1	0	0	0	0	1
<b>5.3.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con lechuga y tomate	0	0	0	0	0	0
	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Total cocido completo</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>10</b>

CARNE	2007					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL SIN PRECISAR ANIMAL DE ORIGEN</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total albóndigas</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con patatas fritas, zanahorias y guisantes	0	0	0	0	0	0
Salsa con patatas fritas. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Salsa con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Sémola	1	0	0	0	0	1
Puré de patatas. Ensalada campera	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total hamburguesa</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes. Gratén de calabacín	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total escalopes</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Patata a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.4.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.5.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Ensalada de maíz y tomate	0	0	0	0	0	0
Tomates provenzal o brócoli al horno	0	0	0	0	0	0
Calabacín	0	0	1	0	0	1
<b>1.6.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes o repollo	0	0	0	0	0	0
Zanahorias a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.7.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Espinacas a la crema	0	0	0	0	0	0
Arroz	0	0	0	0	0	0
<b>1.8.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Arroz	0	0	0	0	0	0

CARNE	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL TERNERA</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>17</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total guisada</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	1	0	0	1	2	4
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0
Patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas al perejil	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
No indica	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	1	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	1	0	0	1	2
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total albóndigas</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado	1	0	0	0	0	1
Patatas dado o menestra de verduras	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras	2	0	0	0	0	2
Arroz blanco	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	1	0	0	0	0	1
Champiñón y patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa o guisantes salteados	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	1	1
<b>2.5.- Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	2	0	0	2
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	1	1
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	1	0	0	1
<b>2.6.- Total hamburguesas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	1	0	1
<b>2.7.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.8.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas salteadas	0	0	0	0	0	0

CARNE	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL CERDO</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>17</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total derivados<sup>1</sup></b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	1	0	0	1
Cachelos. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas	1	0	0	0	0	1
Judías verdes	2	0	0	0	0	2
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Champiñones o zanahorias mantequilla	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	0	0
Macarrones	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
Patatas al ajillo con perejil	0	0	0	0	1	1
Ensalada de lechuga y maíz	0	0	0	0	0	0
Puré de manzana	0	0	0	1	0	1
<b>3.2.- Total filete</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas fritas	1	1	0	0	0	2
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas o espaguetis al graten	0	0	0	0	0	0
Arroz con tomate o coliflor al ajo arriero	0	0	0	0	0	0
Pasta al horno o pisto	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	1	0	2	3
Salsa de manzana y arroz	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	1	0	0	0	1
Sin indicar	0	0	0	0	0	0
<b>3.4. Total escalope</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Patatas fritas	1	0	0	0	0	1
Brócoli al horno. Tomates provenzal	0	0	0	0	0	0
<b>3.5.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0

1.- Sajonias, Lacón, Salchichas, Jamón York, Chistorra

CARNE	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL POLLO</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>20</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	1	1	3
Patatas fritas	0	0	2	0	0	2
Arroz	0	0	0	1	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	1	0	0	0	1
<b>4.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	1	0	0	1
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Champiñones	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	1	0	0	1
<b>4.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas o judías verdes salteadas	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	1	0	0	0	1
Sémola	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Puré de patatas o pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos y ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total pechuga</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Champiñón y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Pastas	0	0	0	0	0	0
<b>4.5.- Total muslos y contramuslos</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas panadera	0	0	2	0	0	2
Zanahorias dado	0	0	1	0	0	1
Tomate y maíz	0	0	0	0	0	0
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas asadas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	1	0	0	0	1
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Lechuga	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	1	0	0	0	1
<b>4.6.- Total varios</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	1	0	0	0	0	1
Verduras	0	1	0	0	0	1

CARNE	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL PAVO</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con pasta al graten	0	0	0	0	0	0
Con puré de patatas	0	0	1	0	0	1
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>5.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con verduras	0	0	0	0	0	0
Con graten de calabacín o berenjena romana	0	0	0	0	0	0
Con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
<b>5.3.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con lechuga y tomate	0	0	0	0	0	0
	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Total cocido completo</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>12</b>

CARNE	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>1.- TOTAL SIN PRECISAR ANIMAL DE ORIGEN</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total albóndigas</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con patatas fritas, zanahorias y guisantes	0	0	0	0	0	0
Salsa con patatas fritas. Ensalada	2	0	0	0	0	2
Salsa con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Sémola	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada campera	0	1	0	0	0	1
<b>1.2.- Total hamburguesa</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes. Gratén de calabacín	0	0	0	0	0	0
Jardinera	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total escalopes</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Patata a la mantequilla	1	0	0	0	0	1
<b>1.4.- Total filete ruso</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.5.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Ensalada de maíz y tomate	0	0	0	0	0	0
Tomates provenzal o brócoli al horno	0	0	0	0	0	0
Calabacín	0	0	0	0	0	0
<b>1.6.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Judías verdes o repollo	0	0	0	0	0	0
Zanahorias a la mantequilla	0	0	0	0	0	0
<b>1.7.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Espinacas a la crema	0	0	1	0	0	1
Arroz	0	0	0	0	0	0
<b>1.8.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Arroz	0	1	0	0	0	1

CARNE	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL TERNERA</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>15</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	1	0	1
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0
Patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas al perejil	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	0	0	0	0
No indica	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total asada</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	1	0	0	1	2
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total albóndigas</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas dado o menestra de verduras	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras	2	0	0	0	0	2
Arroz blanco	0	0	0	1	0	1
<b>2.4.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	1	0	0	0	0	1
Champiñón y patatas dado. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Arroz milanesa o guisantes salteados	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total escalope</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	2	0	0	2
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	1	0	0	0	0	1
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total hamburguesas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Menestra	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	1	1	0	2
<b>2.7.- Total filete ruso</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa con guisantes	2	0	0	0	0	0
<b>2.8.- Total brocheta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas salteadas	0	0	0	0	0	0

CARNE	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL CERDO</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>17</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total derivados<sup>1</sup></b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré	0	0	0	0	0	0
Graten de calabacín	0	0	0	0	0	0
Cachelos. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas	0	0	0	0	0	0
Judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Champiñones o zanahorias mantequilla	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Menestra	1	0	0	0	0	1
Macarrones	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
Patatas al ajillo con perejil	0	0	0	0	1	1
Ensalada de lechuga y maíz	0	0	0	0	0	0
Puré de manzana	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total filete</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	1	1	0	0	0	2
Patatas fritas y pimientos. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas y pisto. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas o espaguetis al graten	0	0	0	0	0	0
Arroz con tomate o coliflor al ajo arriero	0	0	0	0	0	0
Pasta al horno o pisto	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	0	0	3	3
Salsa de manzana y arroz	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas o judías verdes	0	0	0	0	0	0
Judías verdes	0	0	0	2	0	2
Puré de patatas	0	0	0	0	0	0
Sémola	0	1	0	0	0	1
Puré de patatas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Sin indicar	0	0	0	0	0	0
<b>3.4. Total escalope</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	2	0	0	2
Patatas fritas	0	0	1	0	0	1
Brócoli al horno. Tomates provenzal	0	0	0	0	0	0
<b>3.5.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas dado fritas	0	0	0	0	0	0

1.- Sajonias, Lacón, Salchichas, Jamón York, Chistorra

CARNE	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL POLLO</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total filete</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas fritas	0	0	2	1	0	3
Arroz	0	0	0	1	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas	0	0	1	0	0	1
Pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas vapor y judías verdes	0	0	0	0	1	1
Champiñones	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas o judías verdes salteadas	0	0	0	0	0	0
Patatas	0	0	1	0	1	2
Sémola	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Puré de patatas o pisto	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pimientos y ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y champiñón. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total pechuga</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Champiñón y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas y pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Patatas fritas y berenjenas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Champiñón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pastas	0	0	0	0	1	1
<b>4.5.- Total muslos y contramuslos</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas panadera	0	0	0	0	0	0
Zanahorias dado	0	0	0	0	0	0
Tomate y maíz	0	1	0	0	0	1
Menestra	0	0	2	0	0	2
Patatas fritas dado	0	0	0	0	0	0
Patatas asadas	0	0	0	0	0	0
Patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Pisto. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Lechuga	0	1	1	0	0	2
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.6.- Total varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	1	0	0	1

CARNE	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL PAVO</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total asado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con pasta al graten	0	0	0	0	0	0
Con puré de patatas	0	0	1	0	0	1
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>5.2.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con verduras	0	1	0	0	0	1
Con graten de calabacín o berenjena romana	0	0	0	0	0	0
Con patatas fritas	0	0	0	0	0	0
<b>5.3.- Total filete</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Con lechuga y tomate	0	0	0	0	0	0
	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Total cocido completo</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>10</b>

MERLUZA	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>15</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total frita</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>11</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	4	2	2	0	0	8
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	1	1
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	1	1
<b>1.2.- Total rebozada</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	3	0	0	1	4
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0

ACUICULTURA <sup>1</sup>	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>2.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total frita</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total rebozada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	1	0	0	1
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

1.- Trucha, Salmón, Panga, Perca, Solla, Tilapia

MERO	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	1	1
<b>3.2.- Total rebozado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	1	0	2
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Pasta	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>3.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

LENGUADO	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	1	1	0	2
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
<b>4.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Verduras salteadas	0	0	0	0	0	0
Zanahorias vapor	0	0	0	0	0	0
Champiñon. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras o tomates al horno	0	0	0	0	1	1
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

<b>BONITO</b>	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	1	0	0	1
Tomate y patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

CALAMARES	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>6.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0

PESCADILLA	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>7.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>7.1.- Total frito</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	1	0	2
<b>7.2.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

OTRAS ESPECIES <sup>1</sup>	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>8.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>8.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>8.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
<b>8.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate y patatas cocidas	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0

1.- Emperador, Sardina, Bacalao, Gallo, Rosada, Cazón y otros pescados sin especificar

MERLUZA	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total frita</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Tomate	0	2	0	0	0	2
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total rebozada</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	1	0	0	1	3
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	1	0	0	0	1
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	1	1
Guisantes	0	0	0	0	0	0

ACUICULTURA <sup>1</sup>	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total frita</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total rebozada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

1.- Trucha, Salmón, Panga, Perca, Solla, Tilapia

MERO	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	1	0	1
Tomate	0	0	0	2	0	2
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total rebozado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Pasta	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	1	0	0	0	1
<b>3.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

LENGUADO	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas cocidas	0	1	0	0	0	1
<b>4.2.- Total rebozado</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Verduras salteadas	0	0	0	0	0	0
Zanahorias vapor	0	0	0	0	0	0
Champiñon. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

<b>BONITO</b>	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	1	0	0	0	1
Tomate y patatas	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	2	0	2

CALAMARES	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>6.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	2	2
Ensalada	0	0	0	0	0	0

PESCADILLA	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>7.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>7.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>7.2.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	1	0	1

OTRAS ESPECIES <sup>1</sup>	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>8.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>8.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	1	1
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>8.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	1	1	2
Verduras	0	0	0	1	0	1
<b>8.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate y patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

1.- Emperador, Sardina, Bacalao, Gallo, Rosada, Cazón y otros pescados sin especificar

MERLUZA	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total frita</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	2	0	0	0	2
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	1	1
<b>1.2.- Total rebozada</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	1	0	1	3
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	1	0	0	1
<b>1.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	2	0	0	0	2
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>1.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0

ACUICULTURA <sup>1</sup>	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>2.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total frita</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total rebozada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	1	1

1.- Trucha, Salmón, Panga, Perca, Solla, Tilapia

MERO	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total rebozado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	2	0	0	3
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Pasta	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	1	0	1
<b>3.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	1	0	1
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

LENGUADO	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total frito</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	2	0	0	2
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas cocidas	1	0	0	0	0	1
<b>4.2.- Total rebozado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Verduras salteadas	0	0	0	0	0	0
Zanahorias vapor	0	0	0	0	0	0
Champiñon. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes	0	0	0	0	1	1
Menestra de verduras o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

<b>BONITO</b>	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	0	1	1
Tomate y patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

CALAMARES	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>6.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0

PESCADILLA	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>7.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>7.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1
<b>7.2.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

OTRAS ESPECIES <sup>1</sup>	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>8.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>8.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	1	0	0	0	1
Verduras	0	1	0	0	0	1
Ensalada	0	0	2	0	1	3
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>8.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	1	2
Verduras	0	0	0	0	0	0
<b>8.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate y patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

1.- Emperador, Sardina, Bacalao, Gallo, Rosada, Cazón y otros pescados sin especificar

MERLUZA	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>13</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total frita</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	1	0	0	0	1
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total rebozada</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	2	0	1	1	1	5
Guisantes	0	0	0	2	0	2
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total guisada</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	2	0	0	0	0	2
Guisantes	0	2	0	0	0	2
<b>1.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	1	0	0	1

ACUICULTURA <sup>1</sup>	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total frita</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total rebozada</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	3	0	0	2	5
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>2.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

1.- Trucha, Salmón, Panga, Perca, Solla, Tilapia

MERO	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total guisado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Pasta	1	0	0	0	0	1
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>3.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

LENGUADO	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total frito</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	1	0	0	0	1
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
<b>4.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	1	0	1
Verduras salteadas	0	0	0	0	1	1
Zanahorias vapor	0	0	0	0	1	1
Champiñon. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	1	0	1
<b>4.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	1	0	1
<b>4.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

<b>BONITO</b>	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	1	0	1
Tomate y patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0

CALAMARES	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>6.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>6.1.- Total frito</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0

PESCADILLA	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>7.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>7.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>7.2.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

OTRAS ESPECIES <sup>1</sup>	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>8.- TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>8.1.- Total frito</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	1	0	1
<b>8.2.- Total rebozado</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	1	0	0	0	2
Verduras	0	0	0	0	0	0
<b>8.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate y patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	2	0	0	2

1.- Emperador, Sardina, Bacalao, Gallo, Rosada, Cazón y otros pescados sin especificar

MERLUZA	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.1.- Total frita</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	3	2	1	0	0	6
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	1	0	0	0	1
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total rebozada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	1	2
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total guisada</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	2	0	0	0	0	2
Guisantes	0	0	0	1	0	1
<b>1.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0

ACUICULTURA <sup>1</sup>	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>2.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>2.1.- Total frita</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	2	0	2
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>2.2.- Total rebozada</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	2	0	2	0	5
Guisantes		2	2	0	0	4
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>2.3.- Total guisada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	0	0	0	0	0
Calamares y gambas	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	1	0	1
<b>2.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

1.- Trucha, Salmón, Panga, Perca, Solla, Tilapia

MERO	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>3.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>3.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Tomate	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Berenjenas romana o arroz	0	0	0	0	0	0
Guisantes vapor o espinacas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias o champiñones	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y tomate natural	0	0	0	0	0	0
<b>3.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas al vapor	0	1	0	0	0	1
Pasta	0	0	0	0	0	0
Guisantes	0	0	0	0	0	0
<b>3.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	0	0
Ensaladas	0	0	0	0	0	0

LENGUADO	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>4.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>4.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1
Berenjenas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
<b>4.2.- Total rebozado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Verduras salteadas	0	0	0	0	0	0
Zanahorias vapor	0	0	0	0	1	1
Champiñon. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Guisantes	0	0	0	0	0	0
Menestra de verduras o tomates al horno	0	0	0	0	0	0
Puré de zanahorias	0	0	0	0	0	0
<b>4.4.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	0	0	1

<b>BONITO</b>	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>5.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>5.1.- Total guisado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	0	1	1
Tomate y patatas	1	0	0	0	1	2
Verduras	0	0	0	0	0	0

CALAMARES	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>6.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>6.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	2	2
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	1	0	0	0	1

PESCADILLA	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>7.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>7.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>7.2.- Total horno</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0

OTRAS ESPECIES <sup>1</sup>	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>8.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>8.1.- Total frito</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	0	1	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Mayonesa. Ensalada	0	0	1	0	0	1
Mayonesa y patatas fritas. Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>8.2.- Total rebozado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
Verduras	0	0	0	0	0	0
<b>8.3.- Total guisado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate y patatas cocidas	0	0	0	0	0	0
Verduras	0	0	1	1	0	2

1.- Emperador, Sardina, Bacalao, Gallo, Rosada, Cazón y otros pescados sin especificar

HUEVOS	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.- TOTAL TORTILLAS</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
<b>1.1.- Total de patatas</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>10</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	1	3	5
Queso	0	0	0	0	0	0
Queso con ensalada	0	2	0	0	0	2
Queso con menestra	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Acelgas rehogadas	0	0	0	0	0	0
Berenjena y queso	0	0	0	0	0	0
Jamón de York	0	0	0	0	0	0
Pimiento. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Entremeses fríos	0	0	0	0	0	0
Pimientos fritos o judías verdes con jamón	0	0	0	1	0	1
Chorizo con tomate natural	0	0	0	0	0	0
Bonito con ensalada	0	2	0	0	0	2
<b>1.2.- Total de verduras</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	0	0	1
<b>1.3.- Total de pescado</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
<b>1.4.- Total otras tortillas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.- TOTAL FRITOS</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	1	0	1	0	2
Bacón. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Bacón y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Huevos fritos con chorizo	0	0	0	0	0	0
Patatas con bechamel	2	0	0	0	0	2
<b>3.- TOTAL COCIDO</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa de tomate y patatas fritas	1	0	0	0	0	1
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0

HUEVOS	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.- TOTAL TORTILLAS</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
<b>1.1.- Total de patatas</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>9</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	3	1	0	2	1	7
Queso	0	0	0	0	0	0
Queso con ensalada	0	0	0	0	0	0
Queso con menestra	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Acelgas rehogadas	0	0	0	0	0	0
Berenjena y queso	0	0	0	0	0	0
Jamón de York	0	0	0	0	0	0
Pimiento. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Entremeses fríos	0	0	0	1	0	1
Pimientos fritos o judías verdes con jamón	0	0	0	0	0	0
Chorizo con tomate natural	0	1	0	0	0	1
Bonito con ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total de verduras</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	1	0	0	0	1
<b>1.3.- Total de pescado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	1	0	0	2
<b>1.4.- Total otras tortillas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.- TOTAL FRITOS</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	1	0	1	0	1	3
Bacón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Bacón y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Huevos fritos con chorizo	0	0	0	0	0	0
Patatas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.- TOTAL COCIDO</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa de tomate y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0

HUEVOS	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.- TOTAL TORTILLAS</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>12</b>
<b>1.1.- Total de patatas</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	2	1	3
Queso	2	0	0	0	0	2
Queso con ensalada	0	0	0	0	0	0
Queso con menestra	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	1	1
Acelgas rehogadas	0	0	0	0	0	0
Berenjena y queso	0	0	0	0	0	0
Jamón de York	0	0	0	0	0	0
Pimiento. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Entremeses fríos	1	0	0	0	0	1
Pimientos fritos o judías verdes con jamón	0	0	0	0	0	0
Chorizo con tomate natural	0	0	0	0	0	0
Bonito con ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total de verduras</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total de pescado</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	2	0	0	0	2
<b>1.4.- Total otras tortillas</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Verduras	0	1	1	0	1	3
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>2.- TOTAL FRITOS</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	1	0	0	2	0	3
Bacón. Ensalada	0	0	0	1	0	1
Bacón y patatas fritas	0	0	0	0	1	1
Huevos fritos con chorizo	0	0	0	0	0	0
Patatas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.- TOTAL COCIDO</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa de tomate y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0

HUEVOS	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.- TOTAL TORTILLAS</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>16</b>
<b>1.1.- Total de patatas</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>12</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	1	3	5
Queso	0	0	0	0	0	0
Queso con ensalada	0	0	0	0	0	0
Queso con menestra	0	0	0	0	2	2
Pimientos. Ensalada	1	0	0	0	0	1
Acelgas rehogadas	0	2	0	0	0	2
Berenjena y queso	0	0	0	2	0	2
Jamón de York	0	0	0	0	0	0
Pimiento. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Entremeses fríos	0	0	0	0	0	0
Pimientos fritos o judías verdes con jamón	0	0	0	0	0	0
Chorizo con tomate natural	0	0	0	0	0	0
Bonito con ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>1.2.- Total de verduras</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total de pescado</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	2	0	0	0	2
<b>1.4.- Total otras tortillas</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Verduras	0	0	0	0	0	0
Ensalada	0	1	1	0	0	2
<b>2.- TOTAL FRITOS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	2	0	2
Bacón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Bacón y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Huevos fritos con chorizo	0	0	0	0	0	0
Patatas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.- TOTAL COCIDO</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa de tomate y patatas fritas	0	0	0	0	1	1
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	0	0

HUEVOS	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>Formas culinarias:</b>						
<b>1.- TOTAL TORTILLAS</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>16</b>
<b>1.1.- Total de patatas</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	2	2
Queso	0	0	0	2	0	2
Queso con ensalada	0	0	0	0	0	0
Queso con menestra	0	0	0	0	0	0
Pimientos. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Acelgas rehogadas	0	0	0	0	0	0
Berenjena y queso	0	0	0	0	0	0
Jamón de York	0	0	0	0	2	2
Pimiento. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Entremeses fríos	0	0	0	0	0	0
Pimientos fritos o judías verdes con jamón	0	0	0	0	0	0
Chorizo con tomate natural	0	0	0	0	0	0
Bonito con ensalada	0	1	0	0	0	1
<b>1.2.- Total de verduras</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	1	0	0	0	2
<b>1.3.- Total de pescado</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	1	0	1
<b>1.4.- Total otras tortillas</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Verduras	0	2	1	0	0	3
Ensalada	0	0	1	1	1	3
<b>2.- TOTAL FRITOS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Patatas	0	0	0	2	0	2
Bacón. Ensalada	0	0	0	0	0	0
Bacón y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Huevos fritos con chorizo	0	0	0	0	1	1
Patatas con bechamel	0	0	0	0	0	0
<b>3.- TOTAL COCIDO</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Salsa de tomate y patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
Pisto	0	0	0	0	1	1

PRECOCINADOS	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- De pasta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>2.- De carne</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	0	0	0
Pasta	1	0	0	0	0	1
<b>3.- De pescado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	2	0	2	4
Patatas fritas	0	0	0	0	1	1
Sin guarnición	1	0	1	1	0	3
<b>4.- Otros precocinados</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Calabacín	0	0	0	0	1	1
Patatas y pimientos	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	1	0	0	0	0	1

PRECOCINADOS	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- De pasta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	1	1
<b>2.- De carne</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	1	0	1
Pasta	0	0	0	0	0	0
<b>3.- De pescado</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	1	1
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	1	0	0	0	0	1
<b>4.- Otros precocinados</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	1	1	1	3
Calabacín	0	0	0	0	0	0
Patatas y pimientos	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0

PRECOCINADOS	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- De pasta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>2.- De carne</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	1	0	1	2	0	4
Pasta	0	0	0	0	0	0
<b>3.- De pescado</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	2	0	0	3	5
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.- Otros precocinados</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	2	0	1	0	0	3
Calabacín	0	0	0	0	0	0
Patatas y pimientos	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0

PRECOCINADOS	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- De pasta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	2	0	0	2
<b>2.- De carne</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	0	0	0
Pasta	0	0	0	0	0	0
<b>3.- De pescado</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	1	0	2	0	4
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.- Otros precocinados</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	0	0	1	1	3
Calabacín	0	0	0	0	0	0
Patatas y pimientos	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0

PRECOCINADOS	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- De pasta</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	2	0	0	2
<b>2.- De carne</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Tomate	0	0	0	0	0	0
Pasta	0	0	0	0	0	0
<b>3.- De pescado</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	1	2	0	0	0	3
Patatas fritas	0	0	0	0	0	0
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0
<b>4.- Otros precocinados</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Con guarnición de:</b>						
Ensalada	2	0	0	1	1	4
Calabacín	0	0	0	0	0	0
Patatas y pimientos	1	0	0	0	0	1
Sin guarnición	0	0	0	0	0	0

OTROS SEGUNDOS PLATO	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
Ensalada mixta	0	1	0	0	0	1
Lasaña. Ensalada verde	0	0	1	0	0	1
Lasaña boloñesa	0	0	0	1	0	1
Lasaña de carne	0	0	0	0	1	1
Lasaña al graten	0	0	0	0	0	0
Lasaña con carne y verdura	0	0	0	0	0	0
Espaguetis boloñesa	0	0	0	0	0	0
Judías blancas con chorizo o tortilla de jamón	0	0	0	1	0	1
Judías pintas estofadas o tortilla de patatas. Pimientos fritos	0	0	0	1	0	1
Paella	0	0	0	0	0	0

OTROS SEGUNDOS PLATO	2005					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Ensalada mixta	0	0	0	0	0	0
Lasaña. Ensalada verde	0	0	0	0	0	0
Lasaña boloñesa	0	0	0	0	0	0
Lasaña de carne	0	0	0	0	0	0
Lasaña al graten	0	0	1	0	0	1
Lasaña con carne y verdura	0	0	0	0	0	0
Espaguetis boloñesa	1	0	0	0	0	1
Judías blancas con chorizo o tortilla de jamón	0	0	0	0	0	0
Judías pintas estofadas o tortilla de patatas. Pimientos fritos	0	0	0	0	0	0
Paella	0	0	1	0	0	1

OTROS SEGUNDOS PLATO	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Ensalada mixta	0	0	0	0	0	0
Lasaña. Ensalada verde	0	0	0	0	0	0
Lasaña boloñesa	1	0	0	0	0	1
Lasaña de carne	0	0	0	0	0	0
Lasaña al graten	0	0	0	0	0	0
Lasaña con carne y verdura	2	0	0	0	0	2
Espaguetis boloñesa	0	0	0	0	0	0
Judías blancas con chorizo o tortilla de jamón	0	0	0	0	0	0
Judías pintas estofadas o tortilla de patatas. Pimientos fritos	0	0	0	0	0	0
Paella	0	0	0	0	0	0

OTROS SEGUNDOS PLATO	2007					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
Ensalada mixta	0	0	0	0	0	0
Lasaña. Ensalada verde	0	0	0	0	0	0
Lasaña boloñesa	0	0	1	0	0	1
Lasaña de carne	0	0	0	0	0	0
Lasaña al graten	0	0	0	0	0	0
Lasaña con carne y verdura	0	0	0	0	0	0
Espaguetis boloñesa	0	0	0	0	0	0
Judías blancas con chorizo o tortilla de jamón	0	0	0	0	0	0
Judías pintas estofadas o tortilla de patatas. Pimientos fritos	0	0	0	0	0	0
Paella	0	0	0	0	0	0

OTROS SEGUNDOS PLATO	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
Ensalada mixta	0	0	0	0	0	0
Lasaña. Ensalada verde	0	0	0	0	0	0
Lasaña boloñesa	0	0	1	0	0	1
Lasaña de carne	0	0	0	0	0	0
Lasaña al graten	0	0	0	0	0	0
Lasaña con carne y verdura	0	0	0	0	0	0
Espaguetis boloñesa	0	0	0	0	0	0
Judías blancas con chorizo o tortilla de jamón	0	0	0	0	0	0
Judías pintas estofadas o tortilla de patatas. Pimientos fritos	0	0	0	0	0	0
Paella	0	0	0	0	0	0

FRUTA	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- TOTAL</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>79</b>
<b>1.1.- Total fruta fresca</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>69</b>
Sin especificar	19	12	15	14	9	69
Melocotón	0	0	0	0	0	0
Manzana	0	0	0	0	0	0
Pera	0	0	0	0	0	0
Naranja	0	0	0	0	0	0
Platano	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	6	6	6	8	0	26
<b>1.2.- Total fruta cocinada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Cocida	0	0	2	0	0	2
Horno	0	0	1	1	0	2
<b>1.3.- Total conservas de frutas</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Melocotón	2	2	0	0	0	4
Sin especificar	1	0	1	0	0	2
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	2	2	0	0	0	4

DERIVADOS LACTEOS	2004					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.-TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>58</b>
<b>2.1.- Total yogures</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>34</b>
Sin especificar	4	3	1	3	14	25
Yogur de sabores, sin especificar sabor	0	5	0	4	0	9
Yogur liquido, sin especificar	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	4	0	0	0	4	8
<b>2.2.- Total quesos</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
Petit Suisse	0	0	0	0	0	0
Quesito	0	0	0	1	0	1
Queso de Holanda. Helado	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	4	0	0	3	7
<b>2.3.- Total natillas</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
Naturales	0	3	3	4	0	10
Chocolate	0	0	0	0	0	0
Vainilla	0	0	0	0	0	0
Natillas/fruta	0	2	2	4	0	8
Natillas/vaso de leche	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	4	0	4
<b>2.4.- Total arroz con leche</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Arroz con leche	0	4	0	0	0	4
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total flan</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Flan	0	0	0	0	1	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total otros derivados lácteos</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
Otros derivados <sup>1</sup>	1	0	0	0	0	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0

1 Mousse, Postre cremoso, Helado, etc..

	2004					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>REPOSTERÍA</b>						
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
<b>3.1.- Total tartas</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
Tartas	1	0	5	1	0	7
<b>3.2.- Varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Varios (Gelatinas)	0	0	0	0	1	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	4	0	0	4

FRUTA	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>72</b>
<b>1.1.- Total fruta fresca</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>70</b>
Sin especificar	18	5	23	6	18	70
Melocotón	0	0	0	0	0	0
Manzana	0	0	0	0	0	0
Pera	0	0	0	0	0	0
Naranja	0	0	0	0	0	0
Platano	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	14	3	19	3	15	54
<b>1.2.- Total fruta cocinada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Cocida	0	0	0	0	0	0
Horno	0	0	0	0	0	0
<b>1.3.- Total conservas de frutas</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Melocotón	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	1	1	0	0	0	2
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0

DERIVADOS LACTEOS	2005					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.-TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>65</b>
<b>2.1.- Total yogures</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>39</b>
Sin especificar	7	13	0	13	5	38
Yogur de sabores, sin especificar sabor	0	0	0	0	0	0
Yogur liquido, sin especificar	0	0	0	1	0	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	6	0	0	1	4	11
<b>2.2.- Total quesos</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
Petit Suisse	0	0	0	0	0	0
Quesito	0	0	0	0	0	0
Queso de Holanda. Helado	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	1	1	2	2	6
<b>2.3.- Total natillas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
Naturales	0	0	7	0	0	7
Chocolate	0	0	0	0	0	0
Vainilla	0	0	0	0	0	0
Natillas/fruta	0	0	5	0	0	5
Natillas/vaso de leche	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	5	0	0	5
<b>2.4.- Total arroz con leche</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Arroz con leche	0	4	0	0	0	4
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total flan</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Flan	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total otros derivados lácteos</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>9</b>
Otros derivados <sup>1</sup>	1	4	2	1	1	9
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	1	0	0	0	1

1 Mousse, Postre cremoso, Helado, etc..

	2005					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>REPOSTERÍA</b>						
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>3.1.- Total tartas</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
Tartas	1	0	0	4	1	6
<b>3.2.- Varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Varios (Gelatinas)	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	4	1	5

FRUTA	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>75</b>
<b>1.1.- Total fruta fresca</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>67</b>
Sin especificar	7	16	17	15	12	67
Melocotón	0	0	0	0	0	0
Manzana	0	0	0	0	0	0
Pera	0	0	0	0	0	0
Naranja	0	0	0	0	0	0
Platano	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	3	12	14	15	8	52
<b>1.2.- Total fruta cocinada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Cocida	0	0	2	0	0	2
Horno	0	0	1	0	0	1
<b>1.3.- Total conservas de frutas</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Melocotón	4	0	0	0	0	4
Sin especificar	0	0	1	0	0	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0

DERIVADOS LACTEOS	2006					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.-TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	
<b>2.1.- Total yogures</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>25</b>
Sin especificar	10	0	2	9	4	25
Yogur de sabores, sin especificar sabor	0	0	0	0	0	0
Yogur liquido, sin especificar	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	4	0	2	0	4	10
<b>2.2.- Total quesos</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
Petit Suisse	0	0	0	0	0	0
Quesito	0	0	0	0	0	0
Queso de Holanda. Helado	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	1	0	1	3	5
<b>2.3.- Total natillas</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
Naturales	1	3	0	5	0	9
Chocolate	2	0	0	0	0	2
Vainilla	2	0	0	0	0	2
Natillas/fruta	0	2	0	5	0	7
Natillas/vaso de leche	0	1	0	0	0	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	4	0	4
<b>2.4.- Total arroz con leche</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Arroz con leche	0	4	0	0	0	4
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total flan</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
Flan	1	0	0	0	0	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.6.- Total otros derivados lácteos</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>14</b>
Otros derivados <sup>1</sup>	0	3	0	3	8	14
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	1	0	0	0	1

1 Mousse, Postre cremoso, Helado, etc..

	2006					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>REPOSTERÍA</b>						
<b>3.- TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>3.1.- Total tartas</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
Tartas	1	1	5	0	0	7
<b>3.2.- Varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Varios (Gelatinas)	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	1	0	4	0	0	5

FRUTA	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>75</b>
<b>1.1.- Total fruta fresca</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>69</b>
Sin especificar	10	11	14	13	5	53
Melocotón	2	0	0	0	0	2
Manzana	2	0	1	1	0	4
Pera	2	0	1	0	0	3
Naranja	0	0	0	0	4	4
Platano	0	0	1	2	0	3
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	8	11	13	12	9	53
<b>1.2.- Total fruta cocinada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Cocida	0	0	1	0	0	1
Horno	0	0	2	0	0	2
<b>1.3.- Total conservas de frutas</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Melocotón	0	0	0	1	0	1
Sin especificar	2	0	0	0	0	2
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	1	0	1

DERIVADOS LACTEOS	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.-TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>61</b>
<b>2.1.- Total yogures</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>28</b>
Sin especificar	4	7	3	4	10	28
Yogur de sabores, sin especificar sabor	0	0	0	0	0	0
Yogur liquido, sin especificar	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	4	0	2	0	4	10
<b>2.2.- Total quesos</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>9</b>
Petit Suisse	0	0	0	0	4	4
Quesito	0	0	0	0	0	0
Queso de Holanda. Helado	0	0	0	0	0	0
Sin especificar	0	2	0	1	2	5
<b>2.3.- Total natillas</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
Naturales	0	6	0	0	0	6
Chocolate	2	0	0	0	0	2
Vainilla	0	0	0	0	0	0
Natillas/fruta	0	6	0	0	0	6
Natillas/vaso de leche	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	6	0	0	0	6
<b>2.4.- Total arroz con leche</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Arroz con leche	0	0	4	0	0	4
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0
<b>2.5.- Total flan</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
Flan	2	0	0	5	0	7
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	5	0	5
<b>2.6.- Total otros derivados lácteos</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
Otros derivados <sup>1</sup>	2	0	0	1	2	5
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0

1 Mousse, Postre cremoso, Helado, etc..

	2007					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>REPOSTERÍA</b>						
<b>3.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>3.1.- Total tartas</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
Tartas	0	2	1	0	0	3
<b>3.2.- Varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Varios (Gelatinas)	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	1	0	0	0	1

FRUTA	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>1.- TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>79</b>
<b>1.1.- Total fruta fresca</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>72</b>
Sin especificar	14	11	14	14	4	57
Melocotón	0	0	0	0	0	0
Manzana	1	1	0	0	2	4
Pera	1	2	0	1	0	4
Naranja	1	0	1	1	1	4
Platano	0	0	2	1	0	3
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	7	6	13	13	7	46
<b>1.2.- Total fruta cocinada</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
Cocida	0	0	1	0	0	1
Horno	0	0	1	0	0	1
<b>1.3.- Total conservas de frutas</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
Melocotón	4	0	1	0	0	5
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	1	0	0	1

DERIVADOS LACTEOS	2008					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	TOTAL
<b>2.-TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>55</b>
<b>2.1.- Total yogures</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>18</b>
Sin especificar	5	0	2	4	7	18
Yogur de sabores, sin especificar sabor	0	0	0	0	0	0
Yogur liquido, sin especificar	0	0	0	0	0	0
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	4	0	2	0	4	10
<b>2.2.- Total quesos</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
Petit Suisse	0	0	0	0	0	0
Quesito	0	0	0	0	0	0
Queso de Holanda. Helado	1	0	0	0	0	1
Sin especificar	0	3	0	1	1	5
<b>2.3.- Total natillas</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
Naturales	0	6	0	0	0	6
Chocolate	0	0	0	0	0	0
Vainilla	0	0	0	0	2	2
Natillas/fruta	0	5	0	0	0	5
Natillas/vaso de leche	0	1	0	0	0	1
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	4	0	0	0	4
<b>2.4.- Total arroz con leche</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
Arroz con leche	0	0	4	0	0	4
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	4	0	0	0	4
<b>2.5.- Total flan</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
Flan	0	1	0	5	0	6
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	5	0	5
<b>2.6.- Total otros derivados lácteos</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
Otros derivados <sup>1</sup>	1	4	0	0	8	13
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	0	0	0

1 Mousse, Postre cremoso, Helado, etc..

	2008					TOTAL
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
<b>REPOSTERÍA</b>						
<b>3.- TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
<b>3.1.- Total tartas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
Tartas	0	0	2	1	1	4
<b>3.2.- Varios</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Varios (Gelatinas)	0	0	0	0	2	2
<b>COMPLEMENTO</b>						
Leche	0	0	0	1	0	1