



**Guía Técnica para la Evaluación
de la Oferta Alimentaria en
Centros Escolares de Andalucía
y Manual de la Aplicación
ALIAM-EVACOLE**

Comedores Escolares

MORENO CASTRO, Francisco Javier

Guía técnica para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía [Recurso electrónico] : manual de la aplicación ALIAM - EVACOLE / autores, Francisco Javier Moreno Castro, Antonio Pino Campos, José Pérez-Rendón González. -- [Sevilla] : Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales, 2014

Texto electrónico (pdf), 102 p. : tablas, gráf.

1. Alimentación escolar 2. Educación alimentaria y nutricional 3. Alimentación colectiva 4. Programas de computación 5. Andalucía I. Pino Campos, Antonio II. Pérez-Rendón González, José III. Andalucía. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales IV. Título
WS 115

Autores:

Francisco Javier Moreno Castro
Antonio Pino Campos
José Pérez-Rendón González

Colaboración

Diego Aguilar-Amat Fernández

Secretaría General de Calidad, Innovación y Salud Pública. Noviembre de 2014



Esta obra está bajo una licencia Creative Commons [Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Edita: Junta de Andalucía. Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales, 2014.

Maquetación: Mónica Padial Espinosa. Subdirección de Promoción de la Salud. Secretaría General de Calidad, Innovación y Salud Pública.

PRESENTACIÓN

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

Han pasado cinco años desde que en 2010 se pusiera en marcha esta estrategia de Salud Pública, y como toda nueva línea de trabajo ha requerido un gran esfuerzo por todas las partes implicadas, tanto a nivel institucional como a nivel de los propios profesionales del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias que la han desarrollado.

En esta primera etapa en la que los resultados han sido muy alentadores, destacan aspectos como el consenso necesario entre las Consejerías competentes en materia de Educación y de Salud, el alineamiento con la estrategia NAOS y con el Plan para la Promoción de la Actividad Física y la Alimentación Equilibrada, la formación de los profesionales, el desarrollo de herramientas que han facilitado el trabajo o el interés de los propios centros que en los últimos dos años se van sumando voluntariamente a este Plan a través de su portal Séneca.

Fruto de su evaluación se actualiza ahora esta Guía Técnica que actualiza el Plan y que pretende ser un instrumento útil de información y asesoramiento, tanto para los profesionales sanitarios que realizan las evaluaciones de la oferta alimentaria como para los propios centros escolares y operadores económicos responsables de la oferta alimentaria.

Estrategias como ésta contribuyen a la reducción de la prevalencia de sobrepeso y obesidad de la población infantil y juvenil andaluza.

Josefa Ruiz Fernández

Secretaria General de Calidad, Innovación y Salud Pública



ÍNDICE

EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA TIPO COMEDOR ESCOLAR

INTRODUCCION.....	6
1. ORGANIZACIÓN DE VISITAS AL CENTRO ESCOLAR Y EMISIÓN DE INFORME.....	9
2. RECOGIDA DE INFORMACIÓN: DATOS GENERALES.....	13
Identificación y características del centro escolar y comedor escolar.....	13
Menú escolar objeto de evaluación.....	14
3. EVALUACION NUTRICIONAL.....	15
Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos.....	16
Recetas diferentes por grupo de alimentos.....	21
Rotación de alimentos que componen el menú.....	22
Procesos culinarios de los alimentos.....	23
Rotación del menú y calidad de la información que aporta.....	24
Resultados de la evaluación nutricional.....	26
4. VERIFICACIÓN IN SITU DE LA OFERTA ALIMENTARIA.....	27
Bloque I: Condiciones ambientales del comedor escolar.....	28
Bloque II: Aspectos organolépticos y presentación.....	29
Bloque III: Consumo.....	29
Bloque IV: Características generales del servicio de comedor.....	30
Bloque V: Utilización y consumo de materias primas y alimentos.....	34
Bloque VI: Información contenida (ac. grasos trans).....	38
Bloque VII: Utilización del servicio de comedor.....	38
Resultado de la verificación in situ.....	38
5. VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.....	39
Supervisión del menú escolar.....	39
Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales.....	39
Menús alternativos.....	40
Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos.....	41
6. VERIFICACION DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EDUCACION SANITARIA; PROMOCION DE LA ACTIVIDAD FISICA, HABITOS ALIMENTARIOS E HIGIENICOS SALUDABLES.....	47
7. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE VERIFICACION.....	50
Bibliografía.....	52
Anexo I. Clasificación del pescado según el % de grasa.....	54



MANUAL APLICACIÓN INFORMÁTICA ALIAM – EVACOLE 2014/15. CUMPLIMENTACIÓN Y REGISTRO DE EVALUACIONES

INTRODUCCION.....	56
8. ALIAM – EVACOLE: GESTIÓN DEL CENSO DE CENTROS Y OFERTA ALIMENTARIA.....	57
Censar un centro escolar.....	57
Borrar un centro escolar censado.....	59
Alta de una oferta alimentaria.....	59
Modificar oferta alimentaria.....	62
Borrar oferta alimentaria.....	63
9. ALIAM – EVACOLE: CUMPLIMENTACION DE DATOS Y REGISTRO DE EVALUACIONES.....	65
Alta de evaluaciones.....	65
Borrar evaluación guardada.....	67
Cumplimentar datos de la evaluación.....	69
10. ALIAM-EVACOLE: EVALUACION NUTRICIONAL DEL MENU ESCOLAR.....	71
Menú: Grabar los platos identificados en el menú objeto de evaluación.....	71
Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos.....	77
Recetas Diferentes.....	78
Rotación de alimentos.....	80
Procesos Culinarios.....	82
Rotación del menú y calidad de la información que aporta.....	83
Resultado de la Evaluación Nutricional del menú escolar.....	85
11. ALIAM-EVACOLE: VERIFICACION “IN SITU” DE LA OFERTA ALIMENTARIA.....	86
Verificación “in situ”.....	86
Resultados de la Verificación In Situ de la Oferta Alimentaria.....	88
12. ALIAM-EVACOLE: VERIFICACION DE ASPECTOS DE GESTION Y ORGANIZACION DEL MENU ESCOLAR.....	89
Supervisión del menú escolar.....	89
Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales.....	90
Menús alternativos.....	91
Control y seguimiento sobre la aceptación y rechazo de los menús.....	93
13. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EDUCACIÓN SANITARIA, PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FISICA Y HÁBITOS ALIMENTARIOS E HIGIÉNICOS SALUDABLES.....	95
14. EDITAR EL INFORME DE EVALUACIÓN.....	98
15. GESTION DE EVALUACIONES REALIZADAS Y REGISTRADAS.....	100
Leyenda iconos.....	102



EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA TIPO COMEDOR ESCOLAR



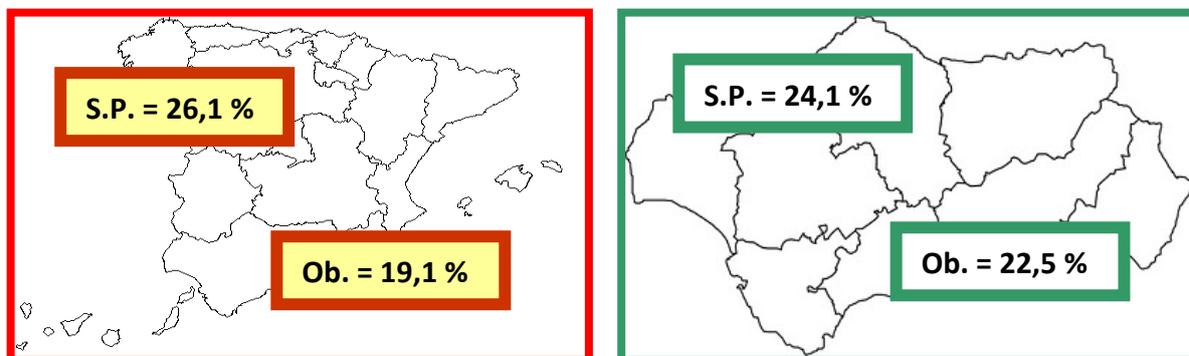
INTRODUCCION

El aumento del sobrepeso y la obesidad en los países desarrollados es uno de los principales desafíos para la salud pública. Personas de todas las edades y condiciones se enfrentan a este tipo de malnutrición, principalmente por exceso de macronutrientes, consumo de dietas inadecuadas, hábitos de vida sedentaria, dando lugar a un deterioro en la salud y calidad de vida de los individuos, así como, el incremento de las tasas de diabetes y de otras enfermedades relacionadas con el régimen alimentario. La obesidad se establece por un desequilibrio entre la ingesta y el gasto energético, dando lugar a la acumulación de grasa y exceso de peso y volumen corporal.

Entre los hábitos alimentarios actuales que pueden ser considerados como factores de riesgo, cabe destacar el aumento de comidas de alta densidad energética, fáciles de preparar y consumir, en detrimento de la llamada “dieta mediterránea” ⁽¹⁾, todos estos cambios, junto con el extraordinario aumento del entretenimiento pasivo, han hecho que la obesidad alcance unas cotas preocupantes desde edades tempranas.

En España la prevalencia de obesidad y sobrepeso en la infancia es elevada, sólo comparable a las de otros países mediterráneos. Así, en los niños españoles de 10 años la prevalencia de obesidad es sólo superada en Europa por los niños de Italia, Malta y Grecia ⁽²⁾.

Un estudio sobre la prevalencia de la obesidad realizados por la AESAN, denominado estudio ALADINO ⁽³⁾ (Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad) durante el curso escolar 2010/2011, indica en relación con estudios anteriores (estudio enKid 1998 – 2000) ⁽⁴⁾, que a nivel estatal el crecimiento del **sobrepeso** se ha estabilizado, y en lo relativo a la **obesidad**, sólo se ha encontrado un aumento en las niñas, mientras que en los niños, el estudio indica que la tendencia también parece haberse estabilizado.



Prevalencia de Sobrepeso (S.P.) y Obesidad (Ob.) en España y Andalucía. Estudio Aladino 2010 – 2011, niños y niñas de 6 a 9,9 años.



Estudio Aladino 2010 – 2011 Edad entre 6 a 9,9 años.	Sobrepeso		Obesidad	
	España	Andalucía	España	Andalucía
Niños	26,3 %	24,6 %	22 %	25,4
Niñas	25,9 %	23,6 %	16,2 %	19,7

Prevalencia de Sobre peso y Obesidad por sexo, en España y Andalucía. Estudio Aladino 2010 – 2011, niños y niñas de 6 a 9,9 años.

Los resultados correspondientes a Andalucía muestran un preocupante incremento de la **obesidad**, tanto en niños como en niñas, con respecto a los resultados obtenidos a nivel nacional, si bien en lo que se refiere al **sobrepeso** los resultados de los niños y niñas andaluces son sensiblemente inferiores a los obtenidos en el conjunto del país.

Para la prevención de la obesidad infantil y juvenil, será necesario diseñar estrategias para la promoción de hábitos alimentarios saludables y promoción de hábitos de vida activos en la que todas las partes intervinientes deberán adquirir el compromiso para garantizar una correcta salud infanto-juvenil; la familia, los pediatras, la escuela, la industria alimentaria, la industria de la moda, la sociedad civil y los poderes públicos ⁽⁵⁾.

En el ámbito educativo, los centros escolares son un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición, por la cantidad de tiempo que permanecen los niños y niñas en él, por tanto pueden convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual ⁽⁶⁾.

El comedor escolar no debe de cumplir únicamente una función social, debe ser utilizado para ofrecer a los niños/as una dieta equilibrada que responda a las necesidades nutritivas, mediante la variedad de alimentos, preparaciones y texturas, dando prioridad a los alimentos más conflictivos en la alimentación de los pequeños; legumbres, pescado, frutas y verduras, y basándose en las raciones y en la frecuencia recomendadas para cada edad, teniendo en cuenta que el almuerzo supone cerca del 35% de la energía diaria que necesitan los niños y niñas ⁽⁷⁾. Igual importancia tiene potenciar los hábitos alimentarios saludables e higiénicos así como la promoción de la actividad física en el entorno escolar.

La ley 17 / 2011 ⁽⁸⁾, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, presenta como uno de sus fines específicos, la fijación de las bases para la planificación, coordinación y desarrollo de las estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la



nutrición y en especial la prevención de la obesidad. En cuanto a la alimentación en el ámbito escolar, la ley promueve que la oferta alimentaria de los centros escolares sea variada y adecuada a las necesidades nutricionales de los alumnos, incorporando nuevas medidas y obligaciones en lo referente a las características nutricionales del menú escolar, y otros aspectos de interés como la información de los menús a las familias, y menús alternativos. Igualmente la venta de alimentos y bebidas en el ámbito escolar estará condicionada al cumplimiento en la composición de los productos.

Concretamente en su artículo 40, relativo a las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, establece que en las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, sal y azúcares. Este tipo de productos suelen estar presentes en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos de los centros escolares.



1. ORGANIZACIÓN DE VISITAS AL CENTRO ESCOLAR Y EMISIÓN DE INFORME

Visitas al centro escolar

Cada profesional de Protección de la Salud realizará al menos 2 visitas al centro.

En la primera visita se mantendrá una entrevista con el director del centro o responsable del comedor escolar, con el objeto de informar del alcance y contenidos del plan, solicitando la información y documentación que resulte necesaria.

Esta primera visita se realizará al inicio del periodo seleccionado para realizar la evaluación del menú escolar, y en el transcurso de la visita se desarrollará las siguientes actividades:

- Presentar el plan al responsable del centro, informando de los objetivos, alcances, metodología, etc.
- Solicitar el menú escolar diseñado para el periodo objeto de evaluación, así como las fichas técnicas de los platos que componen el menú en el periodo seleccionado.
- Cumplimentar los datos generales del comedor escolar, reflejados en el **anexo I**.
- Si se considera oportuno, realizar la primera de las visitas de verificación in situ prevista, cumplimentando los **anexos III, IV y V**.
- Acordar la/s visita/s de verificación in situ pendiente/s de realizar.

Las tareas de verificación se realizarán durante el horario en que se desarrolla el servicio de comedor, comprobando y verificando los aspectos recogidos en el plan.

Es conveniente que el Director del centro conozca las fechas de estas verificaciones, con el objeto de facilitar cualquier actividad o información que pueda resultar de interés.

Igualmente es de interés que las visitas de verificación sean “ciegas” para el resto de departamentos y profesionales que intervienen en la prestación del servicio de comedor, es decir, salvo el director del centro, es conveniente que los profesionales del centro escolar (departamentos de cocina y comedor), no conozcan las fechas de las visitas de verificación.



Elaboración del informe

Una vez realizada la evaluación del comedor escolar, los responsables del centro deben conocer las principales fortalezas y debilidades en relación a la oferta alimentaria que prestan, por lo que será clave la identificación de las áreas de mejora teniendo en cuenta que para ello, se deben superar las debilidades identificadas apoyándose en las principales fortalezas.

La elaboración del informe dirigido al centro escolar, debe ser el aspecto fundamental sobre el que se sustenta la intervención sanitaria, estableciendo:

1. No Conformidades.
2. Propuestas de mejora.
3. Puntos fuertes.

El contenido del informe debe ser completo, es decir, se deben identificar todas las dimensiones y contenidos que recoge el plan y que son objeto de valoración, aunque no hayan sido identificadas no conformidades, con ello se pretende por una parte transmitir la totalidad de los contenidos que abarca el plan y por otro, poner de manifiesto los cumplimientos y la adecuación del producto o servicio a los requisitos que establece el plan.

Cuando no se identifiquen “No Conformidad” en alguno de las dimensiones o contenidos objeto de valoración, en el informe deberá quedar reflejado que la dimensión en cuestión ha sido objeto de valoración, a modo de ejemplo se propone incorporar el texto siguiente:

“No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”

No Conformidad: se entenderá como no conformidad al incumplimiento de algún requisito establecidos en el plan, debiendo existir una evidencia que la sustente, de tal forma que sí no hay evidencia no hay no conformidad.

El enunciado de la no conformidad debe ser auto-explicable, no ambiguo, y lógicamente estar redactado de forma clara y concisa para no inducir a error, evitando una redacción que consista en mera repetición de la evidencia.



En resumen el formato para redactar las no conformidades no tiene una regla fija pero sí se debe dejar claro en la redacción, el problema (reportar lo que está mal), el área (donde está lo que está mal), y el requisito que incumple (referir concretamente la recomendación que se incumple).

Si todas las partes de la no conformidad están bien documentadas, se cumplirá el principal objetivo en la emisión del informe, que no es otro que, el centro escolar pueda ser capaz de entender la no conformidad, identificando debilidades y analizando las causas y motivos que son origen de la no conformidad.

Propuesta de mejora: en el informe deben quedar reflejadas las propuestas de forma clara, sencilla y constructiva, encaminadas a modificar aquellas situaciones evidenciadas y consideradas como no conformes, según los requisitos y recomendaciones establecidas en el plan.

Las propuestas de mejora deben responder a las siguientes características:

1. **Realista:** Su cumplimiento debe ser posible.
2. **Acotados por ámbito:** El grado de incumplimiento debe ser concreto, facilitando la identificación de las causas que dan lugar al incumplimiento.
3. **Flexible:** Susceptibles de modificación sin apartarse del enfoque inicial, planteamiento con alternativas.
4. **Comprensibles:** Cualquier profesional del centro implicado debe conocer el objetivo que se pretende conseguir.
5. **Motivadora:** Facilitar la motivación de los profesionales del centro escolar, con el objetivo de mejorar la calidad del servicio alimentario ofertado en el centro.

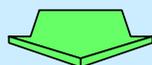
Puntos Fuertes: aquellos aspectos, ya sean de la gestión, de los recursos, de las instalaciones, de la situación con respecto a otros comedores escolares (sin hacer mención a los nombres de los mismos) que, a criterio del profesional que está realizando la evaluación, considere que deben ser destacados en el informe.

Los puntos fuertes resaltan aquellos aspectos que superan los criterios de referencia establecidos en el plan, contienen algún elemento innovador o se realiza excepcionalmente bien, y que podrían servir de referencia a otros centros escolares que presenten un modelo similar de oferta alimentaria.



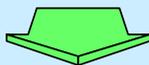
Estrategias de ejecución

Presentación del programa y solicitud del menú



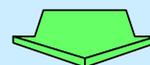
Visita al centro
Recopilación de información
Recogida del menú

Evaluación nutricional del menú presentado



Valoración del menú según las recomendaciones nutricionales establecidas

Verificaciones de la oferta alimentaria y AES



2 Visitas al centro en horario de comedor
Verificación in situ



2. RECOGIDA DE INFORMACIÓN: DATOS GENERALES

Identificación y características del centro escolar y comedor escolar

Se registrarán los datos que identifican y caracterizan al centro escolar, indicando entre las posibles, el tipo de oferta alimentaria existente en el centro.

Para una correcta cumplimentación en este apartado hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Centro escolar ubicado en Zona de Actuación Educativa Preferente (ZAEP):

Los centros escolares ubicados en zonas ZAEP, son una modalidad de centros educativos designados por la Consejería de Educación, cuando se dan especiales características de gravedad y grado de generalización de déficit socio-culturales o desigualdades educativas de la población escolar.

Este dato se puede obtener consultando al director del centro escolar.

Prestación de servicio a personas dependientes o con necesidades especiales:

Los alumnos con necesidades educativas especiales son escolarizados, por lo general, en los centros educativos ordinarios. Sólo se escolarizan en centros específicos de educación especial aquellos que presentan trastornos graves de desarrollo, retraso mental grave o profundo, o los afectados por pluri-deficiencias.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición promueve medidas concretas dirigidas a este colectivo, por ello a igual que el apartado anterior, se genera un especial interés social en las actuaciones dirigidas para este tipo de centros.

Responsable del comedor:

Generalmente es el director / responsable del centro escolar, aunque puede existir otra persona del centro distinta del director, el cual tiene asignada esta responsabilidad. No confundir con el “responsable en comedor” que se refiere a la persona designada por la empresa de Cocina Central contratada para un centro escolar, la cual asume las tareas de coordinación del servicio de comedor.

Modalidad de cocina externalizada:

Modalidad de explotación de la cocina en un centro escolar, en el que la gestión de los recursos (materias primas y personal), es realizada por una empresa externa, aunque la actividad alimentaria desarrollada en el comedor escolar, es similar a la modalidad de cocina propia, de tal forma que la recepción, almacenamiento, elaboración del menú y servicio, se realizan en las instalaciones de cocina y comedor del centro escolar.



Menú escolar objeto de evaluación

Igualmente, en este apartado hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- **Fecha Inicio Evaluación:** Primer día del menú que va a ser evaluado en el periodo seleccionado.
- **Fecha Final Evaluación:** Último día del menú que va a ser evaluado en el periodo seleccionado.
- **Evaluación inicial:** Evaluación que se desarrolla en la 1ª fase de plan, es decir en el periodo comprendido entre el inicio del curso escolar (septiembre) y vacaciones de navidad (diciembre).
- **Evaluación de seguimiento:** Evaluación que se desarrolla en la 2ª fase de plan, es decir en el periodo comprendido entre el retorno del curso escolar una vez finalizadas las vacaciones de navidad (enero), y el fin del curso escolar (junio).
- Estas evaluaciones solo pueden ser realizadas sobre aquellos comedores escolares que en la 1ª fase obtuvieron un resultado deficiente.

Usuarios del servicio de comidas en el periodo evaluado

Referido a los usuarios que se encuentran en el comedor en el momento de la verificación “in situ”, puede que el resultado no coincida con el número de comensales previsto para el periodo evaluado.

Tramos de edad escolar en relación con los ciclos formativos

CICLO FORMATIVO	EDAD
Infantil 1º ciclo	0 - 3 años
Infantil 2º ciclo	de 3 a 6 años
Primaria (EPO) Primer ciclo	de 6 a 8 años
Primaria (EPO) Segundo ciclo	de 8 a 10 años
Primaria (EPO) Tercer ciclo	de 10 a 12 años
Secundaria (ESO) Primero y segundo ciclo	de 6 a 12 años
Bachiller (16 – 18 años)	de 16 a 18 años
Educación especial	
Formación Profesional	
Profesorado / Personal del centro / Padres - Tutores	



3. EVALUACION NUTRICIONAL

El plan EVACOLE contempla la valoración de los contenidos o dimensiones individuales para determinar la calidad nutricional del menú escolar, aplicando una escala de puntos establecida se obtiene la clasificación del menú escolar, que queda encuadrado en tres posibles categorías; Deficiente, Mejorable y Óptima.

La evaluación de la calidad nutricional del menú escolar está compuesta por 38 ítems agrupados en 5 dimensiones, cada una de las cuales presentan contenidos y puntuación diferentes. Las cuatro primeras dimensiones tiene como referencia las recomendaciones establecidas en la guía de comedores escolares del plan PERSEO ⁽⁹⁾, valorándose el cumplimiento de cada dimensión por grupos de alimentos:

1. Frecuencia de consumo semanal por grupo de alimentos (12 ítems).
2. Recetas diferentes por grupos de alimentos (8 ítems).
3. Rotación de alimentos que componen el menú (6 ítems).
4. Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú (5 ítems).

Con el objeto de valorar el periodo de planificación de los menús escolares y la información relativa a la composición de los platos y guarniciones, teniendo en cuenta que los destinatarios principales de los menús planificados son las familias, se incorpora una 5ª dimensión para lo cual se han utilizado algunos de los ítems, recogidos en el Protocolo de valoración nutricional del menú escolar de la Comunidad de Madrid ⁽¹⁰⁾.

5. Rotación del menú y calidad de la información que contiene.



Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

Esta dimensión se agrupa en 12 grupos de alimentos, teniendo en cuenta el cumplimiento semana a semana, se valora hasta un máximo de 4 puntos, estableciendo como criterio 1 punto a la semana cuando cumple la recomendación y 0 puntos cuando no cumple.

Grupos de alimentos	Recomendaciones raciones por semana	Valoración Semanal				Total periodo (puntos)
		Cumple = 1 No cumple = 0				
		1ª	2ª	3ª	4ª	
Verdura cocinada	2 - 3					0 - 4
Verdura cruda	2 - 3					0 - 4
Legumbres	1 - 2					0 - 4
Carne	máximo 1,5					0 - 4
Pescado	1 - 2					0 - 4
Huevo	1 - 2					0 - 4
Total pasta, arroz y patatas	3 - 4					0 - 4
Fruta fresca	4 - 5					0 - 4
Otros postres	0 - 1					0 - 4
Fritos	máximo 1,5					0 - 4
Precocinados para consumo tras fritura	0 - 1					0 - 4
Pan integral	1 mínimo					0 - 4
Puntuación global máxima de la dimensión						0 - 48

El resultado final del periodo de 4 semanas consecutivas puede tomar 5 valores posibles:

Valor = 0: El resultado de la valoración indica que en las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones.

Valor = 1: El resultado de la valoración indica que de las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 3 semanas, y en 1 de ellas se ha cumplido.

Valor = 2: El resultado de la valoración indica que de las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 2 semanas, y en 2 de ellas se ha cumplido.

Valor = 3: El resultado de la valoración indica que de las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 1 semanas, y en 3 de ellas se ha cumplido.

Valor = 4: El resultado de la valoración indica en las 4 semanas del periodo se han cumplido las recomendaciones.



Cada plato identificado en el menú, se codifica en función del grupo de alimentos al que pertenece.

Para el cálculo de la frecuencia de consumo semanal se considerarán raciones completas (valor = 1) en el caso de tratarse de alimento principal, o como media ración cuando se trate de un ingrediente o guarnición (valor = 0,5). Para imputar un valor u otro será necesario obtener una información fiable de los componentes que presentan cada plato identificado, para ello se podrá desarrollar las siguientes actuaciones:

- Observación directa de los platos / elaboraciones.
- Consultas al departamento de cocina.
- Revisión de ficha técnica del plato / elaboración.
- Revisión de recetas.

En relación con el tamaño de las raciones, se debe asegurar que las cantidades que se ofertan en cada plato presenten una proporción adecuada, para ello se consultará el **anexo VII** del plan; “Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar” (Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús).

Tener en cuenta que el tamaño de las raciones está en función de la edad. Ejemplo, para un niño entre 3 – 6 años el tamaño de la ración de huevo es “1 huevo” y para una edad entre 7 -12 años son “2 huevos”, luego ofertar un huevo en un menú determinado puede resultar un valor distinto.

Para valorar las cantidades de alimentos que se ofertan en un plato, se tendrá en cuenta lo siguiente:

Cantidad de alimento ofertada	Valor	Observaciones
<i>El alimento a valorar se encuentra presente en una cantidad que coincide con una ración.</i>	1	-----
<i>El alimento a valorar se encuentra presente en una cantidad que coincide con un ingrediente o guarnición.</i>	0,5	-----
<i>El alimento a valorar se encuentra presente cantidad inferior pero cercana a la ración.</i>	1	Proponer en el informe que se ajuste a las cantidades recomendadas.
<i>El alimento a valorar se encuentra presente inferior pero cercana a un ingrediente o guarnición.</i>	0,5	Proponer en el informe que se ajuste a las cantidades recomendadas.
<i>El alimento a valorar se encuentra presente en una cantidad bastante inferior a un ingrediente o guarnición (1).</i>	0	No se tiene en cuenta.

(1) Existen algunos platos que indican en el menú la presencia de un determinado alimento y puede que tras las comprobaciones oportunas, se evidencien unas cantidades no significativas (ejemplos croquetas de carne o pescado, buñuelos de pescado, tortilla con verduras, etc).



Semanas incompletas

Para la evaluación solo podrán considerarse como semana incompleta aquellas semanas que siendo de cinco días lectivos, tenga un único día como festivo o sin servicio de comedor. Este tipo de semanas se analizará en su conjunto como si se tratara de una semana completa.

Consideraciones por grupo de alimentos

- **Verdura cruda / verdura cocinada**

Para la valoración de las verduras que se presentan en el menú, se tendrá en cuenta que las verduras en conservas se consideraran como verduras cocinadas. No se consideran verduras a la patata, el maíz ni la salsa de tomate frito. El Aguacate por sus propiedades nutricionales, se considera perteneciente al grupo de las verduras.

La verdura suele estar presente en los menús como ración (componente Principal) o bien como media ración (ingrediente o guarnición), siempre que cumplan con los criterios establecidos en el **anexo VII** "Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar".

- **Legumbres**

Habitualmente las legumbres suelen estar presentes como ración (componente Principal).

Las legumbres comercializadas en fresco serán consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, etc.

- **Carne y pescado**

Tanto la carne como el pescado suele estar presente en un plato como ración en los segundos platos o como ingrediente en los primeros, siempre que cumplan con los criterios establecidos en el **anexo VII** "Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar"

Ejemplo de ración: 2º plato. Filete de **cerdo / merluza** a la plancha (Cerdo / Merluza como principal).

Ejemplo de ingrediente: 1º plato. Estofado de patatas con **ternera/choco** (ternera/choco como ingrediente).

En el primer ejemplo el "cerdo / merluza" suelen estar presentes en el plato en cantidades que se corresponde como principal que equivale a una ración. En el segundo ejemplo "ternera/choco" ente suelen estar presentes en el plato en cantidades que se corresponde como ingrediente, por lo que su valoración será de media ración.



En relación con la carne se podrá incluir embutidos grasos en cantidades pequeñas, en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc.

- **Fruta Fresca**

El plan pretende fomentar el consumo de frutas frescas, como principal elección en el postre. La macedonia de fruta fresca es a todo los efectos equivalente a la fruta fresca.

Otros postres a base de frutas como puede ser las compotas y frutas en almíbar no deben sustituir a la fruta fresca, entre otras causas porque llevan azúcar añadido, y su frecuencia será esporádica ≤ 1 vez al mes. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean piezas de frutas diferentes (ej.: naranja, plátano, pera, manzana, melocotón, etc).

El zumo de fruta envasado no podrá sustituir a la fruta fresca.

- **Fritos**

Se entiende por fritura al proceso culinario consistente en la cocción de un alimento mediante la inmersión rápida en un recipiente lleno de materia grasa muy caliente (más de 100 °C), obteniéndose un alimento seco, crujiente y dorado. Los fritos no son un grupo de alimentos, sino un tipo de proceso culinario al que se somete el alimento. Solo se podrá ofertar como máximo un alimento frito como ración (ej. Merluza frita; ración, valor 1) y como ingrediente (ej. guarnición de patatas fritas; media ración, valor 0,5) y nunca el mismo día.

- **Precocinados**

Desde el punto de vista tecnológico los pre-cocinados son los productos resultantes de una preparación culinaria no completada, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación principalmente por el frío, y dispuestos a ser consumidos después de un breve tratamiento térmico.

En un contexto más amplio los alimentos denominados *“Alimentos de Conveniencia: platos preparados, alimentos precocinados y toda una nueva gama de productos mínimamente procesados”* se definen como cualquier plato total o parcialmente preparado, en el que una parte significativa del tiempo, la energía o la habilidad culinaria es asumida por el fabricante, el procesador o el distribuidor de los alimentos, liberando de esta tarea al consumidor.

El plan establece la valoración únicamente de productos pre-cocinados que van a ser consumido tras fritura (harinados, empanados, rebosados) en el menú escolar con una frecuencia máxima de 1 ración semanal.



Consideraciones para la clasificación correcta para algunos tipos de alimentos:

Denominación	Grupo de alimento presentes en el plato	Fritura	observaciones
Aguacate	Verdura cruda		
Guiso de patatas con carne	Patatas y carne		Habitualmente la receta indica una ración de patatas y la carne como ingrediente.
Sopa de	Pasta, arroz, carne o pescado, verdura.		En función de la receta las sopas pueden contener habitualmente como ingrediente; pasta, arroz, carne, pescado, verdura cocinada, etc.
Guiso de legumbres con verduras	Legumbres y verduras		En función de la receta los guisos de legumbres pueden estar enriquecidos con verduras habitualmente como ingredientes, (puede observarse en algunos menús servidos por cocinas centrales).
Pisto	Verdura Cocinada	SI	Habitualmente la receta de pisto, se cataloga como frito. En el caso que las verduras se cocinen salteadas o cocidas, no se imputará como frito.
Tortilla de patatas	Huevo. Patatas.	SI	En función de la receta el huevo o la patata puede ser aparecer como ración o ingrediente. Se considera frito solo si las patatas son fritas.
Croquetas de pollo	Carne	SI	La cantidad de pollo puede ser tan pequeña que incluso no llegue a considerarse como ingrediente. Puede ser un precocinado. Además se imputará como frito.
Flamenquín San Jacobo	Carne	SI	La cantidad de carne puede ser tan pequeña que incluso no llegue a considerarse como ingrediente. Puede ser un precocinado. Además por la técnica culinaria empleada se imputará como frito.
Puré de patatas	Patatas		Habitualmente acompañando al alimento principal como guarnición (media ración).



Denominación	Grupo de alimento presentes en el plato	Fritura	observaciones
Patatas fritas	Patatas	SI	Como guarnición (media ración), además por la técnica culinaria se imputará como frito.
Lenguado frito	Pescado	SI	La cantidad de pescado suele coincidir con una ración, además por la técnica culinaria empleada se imputará como frito.
Huevos fritos	Huevo	SI	La presentación habitual es 1 o 2 huevos, que en función de la edad podrá alcanzar un valor de ración o media ración. Además por la técnica culinaria empleada se imputará como frito.

Recetas diferentes por grupo de alimentos

Para la valoración de las recetas diferentes se han seleccionado 8 grupos de alimentos, con el objeto de comprobar que para un mismo grupo se oferta la máxima variedad de recetas posibles, facilitando a los escolares el conocimiento de las distintas preparaciones culinarias que pueden proponerse en el menú escolar.

En el menú objeto de evaluación, se identificarán las recetas que componen los platos que conforman el menú por cada grupo de alimentos establecido, indicando el número de repeticiones observadas en los tres periodos establecidos durante el ciclo de 4 semanas consecutivas (1ª con 2ª, 2ª con 3ª y 3ª con 4ª), cuando no se observen repetición de recetas en los tres periodos se aplica un valor de 2 puntos, cuando se observen repetición en al menos 1 periodo, se aplica un valor de 0 puntos.

Receta: Conjunto de instrucciones que indican los ingredientes que forman parte de una preparación culinaria seguida de las fases o etapas necesarias para su elaboración.

Se tendrá en cuenta que un mismo plato puede presentar más de una receta.

Ejemplo: “Filete de pollo a la plancha con guarnición de ensalada de tomate y lechuga.”

Este plato presenta 2 recetas; Filete de pollo a la plancha y Ensalada de tomate y lechuga.



Grupos de alimentos	Repeticiones de recetas identificadas por periodo			Recomendación	Puntuación
	1ª- 2ª	2ª- 3ª	3ª- 4ª		
Verdura cocinada				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Verdura cruda				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Pasta				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Arroz				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Patatas				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Carne y derivados				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Pescado moluscos y crustáceo				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Huevos				No repetir en 2 semanas	0 – 2
Puntuación global de la dimensión					0 - 16

El resultado final por cada grupo de alimentos en el periodo, puede tomar únicamente 2 valores posibles:

Valor = 0: El resultado de la valoración indica que realizada las comprobaciones en tres periodos (1ª con 2ª; 2ª con 3ª y 3ª con 4ª) al menos en una de ellas se incumple las recomendaciones.

Valor = 2: El resultado de la valoración indica que realizada las comprobaciones en los tres periodos (1ª con 2ª; 2ª con 3ª y 3ª con 4ª) en todas ellas se cumplen las recomendaciones.

Rotación de alimentos que componen el menú

La valoración de la dimensión rotación de alimentos se realiza en 6 grupos de alimentos, determinando el número de alimentos distintos identificados en el menú durante el periodo de evaluación (4 semanas consecutivas), adjudicando para cada grupo un valor = 2 cuando se cumplen la recomendación y una valor = 0 cuando se incumple.

Grupo de alimentos	Número de alimentos distintos identificados	Recomendación	Puntuación
Verduras		Mínimo 5 variedades	0 - 2
Legumbres		Mínimo 3 diferentes	0 - 2
Carne		Mínimo 3 diferentes	0 – 2
Pescado		Mínimo 3 diferentes	0 – 2
Patatas, pasta y arroz		Mínimo 3 diferentes	0 – 2
Fruta fresca		Mínimo 4 diferentes	0 - 2
Puntuación global de la dimensión			0 - 12



El objeto de esta valoración es comprobar que para un mismo grupo de alimento se oferta la máxima variedad posible, con el propósito de dar a conocer los distintos tipos de alimentos dentro de un mismo grupo.

Verduras	<i>Col, lechuga, tomate, zanahoria, champiñón, calabacín, espinacas, etc.</i>
Legumbres	<i>Lentejas, garbanzos, judías, soja, etc.</i>
Carne	<i>Cerdo, pollo, pavo, ternera, etc.</i>
Pescado	<i>Panga, merluza, lenguado, atún, etc.</i>
Pasta	<i>Fideos, espaguetis, macarrones, tallarines, etc.</i>
Fruta	<i>Naranja, plátano, pera, melocotón, sandía, melón, etc.</i>

Procesos culinarios de los alimentos

La valoración de esta dimensión está establecida para 5 grupos de alimentos, determinando el número de procesos culinarios distintos identificados en el menú durante el periodo de evaluación (4 semanas consecutivas), otorgando un valor = 2 cuando se cumplen la recomendación y una valor = 0 cuando se incumple.

El objeto de esta valoración es comprobar que para un mismo grupo de alimento se oferta la máxima variedad de posibles de procesos culinarios, con el propósito de dar a conocer a los escolares los distintos procesos de elaboración para un mismo tipo de alimento. Es habitual que en las fichas técnicas los comedores escolares servidos por cocina central, se indiquen específicamente las técnicas culinarias utilizadas en la elaboración de los platos.

Grupo de alimentos	Numero de procesos culinarios distintos identificados	Recomendación	Puntuación
Verdura y hortalizas		Mínimo 3	0 - 2
Patatas, pasta y arroz, legumbres, maíz, etc.		Mínimo 4	0 - 2
Carne		Mínimo 2	0 - 2
Pescado		Mínimo 2	0 - 2
Huevos		Mínimo 2	0 - 2
Puntuación global de la dimensión			0 - 10



Principales procesos culinarios:

- **Hervido:** técnica culinaria que consiste en cocer alimentos en agua u otro líquido que ha alcanzado su punto de hervor.
- **Salteado:** es un método empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasas en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.
- **Guiso:** conjunto de comidas elaboradas, generalmente, por medio de cocción con agua, y que suele consistir en la mezcla de diversos ingredientes (legumbres, patatas, carnes, etc.) algunos de ellos previamente preparados mediante salteado o refrito.
- **Fritura:** la fritura es la cocción de un alimento mediante la inmersión rápida en un recipiente lleno de materia grasa muy caliente (más de 100 °C).
- **Horneado:** cocer en el horno mediante calor seco.
- **Plancha:** técnica de cocina que emplea la distribución de calor sobre los alimentos debido a la conductividad de una plancha de metal caliente.

Rotación del menú y calidad de la información que aporta

La valoración de esta dimensión está constituida por 7 ítems con un modelo de respuesta dicotómica (Si/No). Para las respuestas afirmativas se otorga una puntuación de 2 puntos, las respuestas negativas 0 puntos.

	Respuesta	Puntuación
¿La planificación del menú escolar se realiza con una rotación de al menos 4 semanas consecutivas?	Si / No	0 – 2
¿Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato?	Si / No	0 – 2
¿Se especifican claramente la composición de las guarniciones?	Si / No	0 – 2
¿Se especifican claramente el tipo de postre?	Si / No	0 – 2
¿Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato?	Si / No	0 – 2
¿Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú?	Si / No	0 – 2
¿Se dispone de valoración nutricional del menú (energía y macro-nutrientes)?	Si / No	0 - 2
Puntuación global de la dimensión		0 - 14



En relación con la planificación de los menús, generalmente los centros escolares planifican por meses, por lo que se garantiza que el periodo es de al menos 4 semanas consecutivas, aunque es posible observar que determinados centros realicen planificaciones superiores.

Con respecto a la información que aporta, principalmente en lo que se refiere a la composición y combinación de los distintos tipos de alimentos, así como, a los procesos culinarios empleados, se considera esencial para que los padres puedan conocer el contenido de la propuesta alimentaria que se oferta en el comedor escolar, comprender los requerimientos nutricionales saludables necesarios en la edad infantil y juvenil, y facilitar la planificación de las restantes comidas previstas para el día.

Algunos ejemplos de Incumplimientos sobre la información que aportan los menús

No Conforme	Conforme
Verduras salteadas con jamón	Verduras Salteadas (Pimiento verde, Setas, Brócoli, Cebolla, Zanahoria, Calabacín, Berenjena) con jamón. Verduras Salteadas con jamón. (1)
Carne en salsa con patatas fritas	Cerdo en salsa con patatas fritas
Hamburguesa a la plancha con cebolla y tomate	Hamburguesa de pollo/cerdo/vacuno a la plancha con cebolla frita / natural y tomate natural.
Pescado a la plancha con ensalada.	Merluza / Panga / Lenguado... etc, a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.
Postre lácteo.	Yogurt.
Postre Fruta del tiempo	Indicar el tipo de fruta, ejemplo “Manzana”
Pechuga de pollo con patatas.	Pechuga de pollo empanada con patatas al horno.

(1) En las recetas donde se identifican varios componentes/ingredientes, puede resultar muy útil incorporar una “llamada” en el plato y en el pie del documento (menú), identificando claramente los ingredientes que la componen, a modo de información adicional.



Resultados de la evaluación nutricional

DIMENSION	CONFORME	NO CONFORME
<i>Frecuencia de consumo semanal</i>	Cuando todos los grupos de alimentos, presenta un resultado que se ajusta a las recomendaciones establecidas.	Cuando al menos, uno de los grupos de alimentos, presenta un resultado que no se ajusta a las recomendaciones establecidas.
<i>Recetas diferentes</i>		
<i>Rotación de alimentos.</i>		
<i>Procesos culinarios</i>		
<i>Rotación del menú y calidad de la información que aporta</i>	Cuando todos los ítem que contempla su valoración cumplen las especificaciones establecidas.	Cuando al menos uno de los aspectos que contempla su valoración incumple las especificaciones establecidas.

Puntuación total	Puntuación máxima	Total	Escala	Resultado de la Evaluación
<i>Frecuencia de consumo semanal</i>	48	100		
<i>Recetas diferentes</i>	16		0 – 55	Calidad Deficiente
<i>Rotación de alimentos.</i>	12		56 – 80	Calidad Mejorable
<i>Procesos culinarios</i>	10		81 – 100	Calidad Óptima
<i>Rotación del menú y calidad de la información que aporta</i>	14			



4. VERIFICACIÓN IN SITU DE LA OFERTA ALIMENTARIA

La verificación de la oferta alimentaria consistirá en la comprobación in situ de los aspectos referidos a las condiciones ambientales del comedor, de elaboración, presentación y servicio de la oferta alimentaria siendo el principal patrón de referencia la ley de seguridad alimentaria y nutrición de 5 de julio de 2011⁽⁸⁾, y el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los centros educativos.⁽¹¹⁾

La Verificación “In situ” está compuesta por 27 ítems divididos en 7 bloques, de los cuales 25 (del 1 al 25) presentan una modelo de puntuación mediante escala tipo Likers (0 - 1 - 2 - 3 - 4 puntos), contribuyen a la obtención de la puntuación total resultante cuyo máximo es 100 puntos. Los ítems 26 y 27 también presentan la misma escala Likers pero sin puntuación.

Escala / Puntos						
Bloque	Ítems	4	3	2	1	0
I	1 - 5	Totalmente adecuadas	Excelente/s	Muy alto	Siempre	Completa / en todos
II	6 - 7	Excelente/s	Buena/s	Adecuada/s	Poco aceptable/s	Inaceptable/s
III	8 - 10	Completo / Muy Alto	Alto	Moderado	Bajo	Nulo / Muy Bajo
IV	11 - 16	Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	Nunca
V	17 - 24	Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	Nunca
VI	25	Completa / en todos	En bastantes productos	En algunos productos	En muy pocos	Nula / en ninguno
VII	26 - 27	Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	Nunca

Cualquier desviación de la Puntuación “4” debe ser entendida como una No Conformidad, salvo para los ítems 8, 9 y 10, los cuales aún obteniendo en la verificación resultados inferiores a 4, no necesariamente indican un incumplimiento y/o una No Conformidad, aunque si podrían ser considerados como puntos potenciales que se puedan reconducir hacia una mejora y mayor eficacia en el modelo o servicio de comedor, en estos casos, puede resultar oportuno incluir estos aspectos como **Oportunidades de Mejora**.



Bloque I: Condiciones ambientales del comedor escolar

Con el objeto de facilitar la interpretación de la escala para este bloque, se tendrá en cuenta que “Totalmente adecuada” se correspondería con las mejores condiciones posibles siendo valoradas con el máximo (4 puntos), y “Nada adecuadas” se corresponderían con las condiciones más desfavorables, valorando con 0 puntos, el resto de opciones contemplan los estados intermedios (3, 2 y 1 puntos).

1 - 5	Totalmente adecuadas	Bastante adecuadas	Ni adecuada ni inadecuadas	Poco adecuadas	Nada adecuadas
Puntuación	4	3	2	1	0

1) Iluminación.

El comedor escolar dispondrá preferiblemente de luz natural, buscando el máximo aprovechamiento de la misma, en caso de no disponer de ella se tendrá que asegurar suficiente luz artificial que permita la fácil visión de mobiliario y paramentos, así como de los alimentos.

2) Ventilación.

La ventilación de la sala podrá ser natural o forzada que asegure la suficiente renovación del aire para el volumen del comedor y para la capacidad de personas en el mismo.

3) Control de ruidos.

El comedor deberá estar protegido de ruidos desagradables o con excesivo volumen o sensación de eco que impida la normal comunicación entre los comensales. Se valora positivamente la instalación de música ambiental.

4) Temperatura.

Deberá cuidarse especialmente que la temperatura sea agradable en cualquier época del año, evitando frío o calor excesivo que impida el bienestar necesario.

5) Olores.

Es importante que el comedor no tenga fuerte olor a comidas preparadas o a otros elementos (combustibles, productos de limpieza, etc.) que hagan desagradable el desarrollo de la actividad.



Bloque II: Aspectos organolépticos y presentación

Con el objeto facilitar la interpretación de la escala para este bloque, se tendrá en cuenta que “excelente/s” se correspondería con la mayor consideración con respecto a los aspectos organolépticos y de presentación de los platos observados, siendo valoradas con el máximo (4 puntos), e “Inaceptable/s” se corresponderían con las condiciones más desfavorables valorando con 0 puntos, el resto de opciones contemplan los estados intermedios (3, 2 y 1 puntos).

6 - 7	Excelente/s	Buena/s	Adecuada/s	Poco aceptable/s	Inaceptable/s
Puntuación	4	3	2	1	0

6) Aspectos organolépticos de los platos elaborados.

Los platos y alimentos que componen el menú escolar tendrán que estar correctamente preparados y condimentados, pues además de su función alimenticia deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. La calidad sensorial se basa en el conocimiento de los atributos organolépticos de los platos o elaboraciones (color, olor, sabor, aspecto y consistencia) a través de los sentidos.

Igualmente será de interés examinar el grado de madurez de las frutas ofertadas como postre con el objeto de garantizar un consumo en óptimas condiciones.

7) Presentación de los platos.

Es importante prestar atención en la presentación de los platos y su aspecto (principalmente en los nuevos), de tal forma que resulten atractivos y apetecibles, teniendo en cuenta el grupo de edad al que irán dirigidos.

Bloque III: Consumo

Con el objeto facilitar la interpretación de la escala para este bloque, se tendrá en cuenta que “Completo / Muy Alto” se correspondería con un consumo mayoritario, coincidiendo normalmente con los platos y alimentos de mayor aceptación siendo valoradas con el máximo (4 puntos), y “Nulo / Muy Bajo” se corresponderían con aquellos que presenten un consumo bastante escaso que coinciden con los de mayor rechazo entre los comensales valorando con 0 puntos, el resto de opciones contemplan los estados intermedios (3, 2 y 1 puntos).

8 - 10	Completo / Muy Alto	Alto	Moderado	Bajo	Nulo / Muy Bajo
Puntuación	4	3	2	1	0



8) Consumo del PRIMER plato ofertado en el menú escolar una vez finalizado el servicio de comedor.

Se identificará el Primer plato del menú ofertado, y finalizado el servicio de comedor se valorará el consumo resultante entre los comensales.

9) Consumo del Componente Principal y la Guarnición del SEGUNDO plato ofertado en el menú escolar una vez finalizado el servicio de comedor.

Se identificará el Segundo plato del menú ofertado, y finalizado el servicio de comedor se valorará el consumo resultante tanto del componente principal como de la guarnición entre los comensales.

La valoración del consumo del segundo plato se realiza en dos niveles; sobre el componente principal y sobre la guarnición que le acompañe, aportando cada uno el 50 % del valor de la puntuación de este ítem. En el caso de que el segundo plato no presente guarnición (ejemplo plato único combinado), se indicará esta circunstancia y la valoración se realizará globalmente sobre el plato único.

10) Consumo del POSTRE ofertado en el menú escolar una vez finalizado el servicio de comedor (si es fruta indicar nombre)

Se identificará el Postre del menú ofertado, y finalizado el servicio de comedor se valorará el consumo resultante. Si el postre ofertado es fruta fresca se debe indicar el nombre de la fruta.

Bloque IV: Características generales del servicio de comedor

Con el objeto facilitar la interpretación de la escala para este bloque, se tendrá en cuenta que “Siempre” se correspondería con las mejores condiciones posibles, tras las comprobaciones oportunas, siendo valoradas con el máximo (4 puntos), y “Nunca” se corresponderían con las condiciones más desfavorables valorando con 0 puntos, el resto de opciones contemplan los estados intermedios (3, 2 y 1 puntos).

11 - 16	Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	Nunca
Puntuación	4	3	2	1	0



11) Se registran las variaciones del menú, cuando el servido no coincide con el planificado, indicando las causas.

Para educar en hábitos alimentarios correctos, el menú además de adecuarse a las recomendaciones, no debe sufrir variaciones entre los platos planificados y los servidos, salvo que se traten de platos / alimentos del mismo grupo, y en cualquier caso, cualquier modificación debe estar justificada e ir acompañada de las causas que la motivan.

En estos casos, el plan no pretende valorar si se producen variaciones, dado que esto puede ser inevitable, lo que pretende potenciar es el control y registro de las variaciones indicando las causas, cuando irremediablemente éstas se produzcan.

Cuando se determina que no han existido o no se producen variaciones, se marcará la opción “siempre”.

12) Se cumple la proporción de personal para la atención y cuidado del alumnado en el comedor escolar

Todos los comedores escolares deben contar con el personal de atención y cuidado del alumnado necesario para un correcto funcionamiento el servicio, teniendo en cuenta el número de comensales.

1. **Educación infantil, 3 años:** un monitor o monitora para cada 15 comensales o fracción superior a 8.
2. **Educación infantil, 4 y 5 años y primer ciclo de educación primaria:** un monitor o monitora para cada 20 comensales o fracción superior a 10.
3. **Segundo y tercer ciclo de educación primaria y educación secundaria:** un monitor o monitora para cada 30 comensales o fracción superior a 15.

El plan establece una ratio más restrictiva que la establecida la Orden de 3 de agosto de 2010 de Educación, que regulan los servicios complementarios de la enseñanza. En nuestro caso la referencia técnica en relación al nº de monitores es la ratio establecida en el “*Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos*” y no la establecida en la citada norma de Educación.

13) Se dispone de al menos 30 minutos de comedor en cada turno, ampliando esta duración en lo que se estime necesario en los grupos de menor edad y con necesidades especiales.

Con el fin de que el alumnado disponga del tiempo suficiente para que pueda disfrutar de su comida de forma relajada, el tiempo dedicado al desarrollo de la misma, en cada turno, no deberá ser inferior a 30 minutos, ampliando esta duración en lo que se estime necesario en los grupos de menor edad y en aquellos con necesidades especiales.



Para la correcta cumplimentación se tendrá en cuenta, la existencia de cartelería con información sobre el horario del comedor, la información que se obtenga en la entrevista con el responsable y las comprobaciones in situ.

14) Se controla el tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato.

El comedor escolar debe controlar el tamaño de las raciones y los ingredientes dentro del plato, con el objetivo de garantizar el consumo de la totalidad del menú y no exclusivamente el consumo de aquellos alimentos que más gustan. El tamaño de las raciones servidas contemplará la edad y el sexo de los usuarios.

La entrevista con el personal de cocina, la observación directa y la comprobación in situ, durante el servicio de comedor, pueden ser herramientas útiles y suficientes para verificar este apartado del plan.

Uno de los aspectos más interesante a considerar es el “Cómo se realiza el control”, para ello como orientación se pueden plantear las siguientes cuestiones:

- ¿Se conoce el peso/volumen medio de los utensilios que utiliza para servir el plato?
- ¿Se conocen los pesos medios de determinadas materias primas, que se consumen de forma estandarizadas; ejemplo como las frutas?
- ¿Se conocen los pesos / volumen medios de la vajilla y vasos y demás utensilios utilizados en el servicio?

Ejemplo. ¿ Se conoce el volumen aproximado del vaso, plato, cuenco...etc. de gazpacho que se está utilizando para el servicio?. ¿Es el mismo para todos los comensales?

Una forma a útil de calcular la ración es por medio de las medidas caseras. Por término medio, un vaso tiene una capacidad de 200 ml y una taza de desayuno tiene 250 ml, se puede calcular la cantidad de alimento que se pone en un plato, utilizando recipientes como referencia.

Alimento	Peso ración crudo listo para cocinar	Medidas caseras cocinado
Arroz	40 - 70 g	1 / 2 taza
Pasta	40 - 70 g	1 / 2 taza
Cereales	30 g	1 / 2 taza
Patatas	80 – 150 g	1 mediana
Pan	20 - 25 g	1 rebanada 4 cm ancho
Frutas	80 – 180 g	1 unidad mediana
Frutas más pequeñas		1 / 2 taza



Leche	100 – 250 ml	1 vaso
Yogurt	125 g	1 unidad
Legumbres	30 – 50 g	1 / 2 taza
Pescado limpio sin espinas	50 – 85 g	1 filete pequeño
Carne limpia	50 – 85 g	1 filete pequeño
Huevos	60 – 65 g	1 unidad
Verduras	80 – 150 g	1 taza

Igualmente se puede calcular el tamaño de las raciones conociendo el contenido de los equipos y utensilios utilizados durante el servicio:

Medidas caseras	Peso / Volumen aproximado	Medidas caseras	Peso / Volumen aproximado
Cazo de sopa	150 ml	Vaso de licor	50 ml
Taza	200 ml	Cuchara sopera colmada de aceite	14 g
Tazón grande	400 ml	Cuchara sopera colmada de sal gorda	20 – 25 g
Vaso de agua	200 ml	Cuchara sopera colmada de arroz para sopa	20 – 25 g
Taza de té	150 ml	Cucharada rasa	15 ml
Cucharón	260 ml	Cucharadita rasa	5 ml

15) Se controla la temperatura de los platos / raciones antes del servicio.

La temperatura de los platos debe cumplir los requisitos legales establecidos en Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre. Igualmente se debe tener en cuenta que cada plato o producto debe mantener una temperatura determinada, nunca extrema ya que se perdería el umbral de percepción, debiendo garantizar una sensación táctil correcta que garanticen y faciliten la aceptación y el consumo del producto.

16) Se evita el uso de la misma técnica culinaria entre el primero y segundo plato del menú objeto de la evaluación (4 semanas consecutivas), o en componentes del segundo y su guarnición.

Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición, es decir la existencia de una misma técnica culinaria el mismo día del menú 1º con 2º plato o 2º plato con su guarnición. Ejemplo de combinaciones incorrectas:

Primer plato: Verduras a la plancha / Segundo plato: Filete de merluza a la plancha.

Segundo plato: Filete de pollo empanado (frito) / Guarnición: Patas fritas (frito).



La determinación se realiza mediante el estudio documental global del menú aportado por el comedor escolar, y debería de comprobarse in situ, cuando se tenga sospecha o evidencia de que en el menú objeto del estudio los platos que componen un menú presentan la misma técnica culinaria.

Aunque tiene cierta relación, no confundir con la dimensión “PROCESOS CULINARIOS”, dentro de la Evaluación Nutricional que determina el número de técnicas culinarias distintas que se aplican en el menú planificado por grupo de alimentos.

Bloque V: Utilización y consumo de materias primas y alimentos

Con el objeto facilitar la interpretación de la escala para este bloque, se tendrá en cuenta que “Siempre” se correspondería con las mejores condiciones posibles, tras las comprobaciones oportunas, siendo valoradas con el máximo (4 puntos), y “Nunca” se corresponderían con las condiciones más desfavorables valorando con 0 puntos, el resto de opciones contemplan los estados intermedios (3, 2 y 1 puntos).

17 - 24	Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	Nunca
Puntuación	4	3	2	1	0

17) Uso exclusivo del agua como bebida.

El agua debe ser la única bebida que acompañe a las comidas.

18) Para consumo en crudo (ejemplo aliño) se utiliza aceite de oliva virgen extra.

Para consumo en crudo (ejemplo aliño de vegetales crudos), el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea.

Cuando sea posible la comprobación del producto o materia prima en cuestión, la valoración se realizará mediante la revisión de propio producto y en especial del etiquetado.

Cuando se trate de valorar un plato elaborado y envasado; ejemplo plato de 5ª gama elaborado por cocina central, la referencia al contenido de “*aceite de oliva virgen extra*” debe quedar reflejada claramente en el etiquetado. Si en el etiquetado no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).

19) Para uso EN FRITURA se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico $\geq 75\%$.

Para las frituras se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Cuando sea posible la comprobación del producto o materia prima en



cuestión, la valoración se realizará mediante la revisión de propio producto y en especial del etiquetado.

Cuando se trate de valorar un plato elaborado mediante el proceso culinario de fritura, la referencia al contenido de “*aceite vegetal oliva / girasol alto oleico*” debe quedar reflejada claramente en el etiquetado. Si en el etiquetado no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).

20) Para la condimentación de los platos se utiliza sal yodada.

La OMS defiende el consumo de sal yodada con el objetivo de avanzar hacia la erradicación de los trastornos causados por la deficiencia de yodo (TDY) ⁽¹²⁾, por ello en la condimentación de los platos que componen el menú escolar, se dará preferencia a la utilización de sal yodada. Cuando sea posible la comprobación de la sal como materia prima en cuestión, la valoración se realizará mediante la revisión del etiquetado del producto.

Cuando se trate de valorar un plato elaborado y envasado, ejemplo plato de 5ª gama elaborado por cocina central, la referencia al contenido de “Sal yodada” debe quedar reflejada claramente en el etiquetado. Si en el etiquetado no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).

21) Frecuencia de utilización de carne de naturaleza magra (≤ 10 % de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc).

Se denomina carne magra a la carne animal constituida casi totalmente por fibras musculares, presentan menos grasa y mayor proporción de proteínas que otros tipos de carne, pueden ser tanto carne roja como blanca, en particular la carne magra son cortes sin apenas cartílagos, tendones, y tejido graso.

La carne que se usará en el menú escolar deberá ser magra (pollo, pavo, cerdo, ternera, conejo, etc.) siempre y cuando el porcentaje en materia grasa de la carne (pieza o parte de la canal) sea menor o igual al 10 %.

Cuando sea posible la comprobación de las piezas de carnes como materia prima en cuestión, la valoración se realizará mediante la revisión de propio producto y en especial del etiquetado.

Cuando se trate de valorar un plato elaborado y envasado, ejemplo plato de 5ª gama elaborado por cocina central, la referencia al contenido de “carne magra” o bien el “% de grasa; ≤ 10 %” si es magra, debe quedar reflejada claramente en el etiquetado. Si en el etiquetado no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).

22) Frecuencia del pescado graso (azul y semigraso) en el menú escolar es al menos 2 veces en el menú mensual o en el periodo de 4 semanas consecutivas.



Se deberá procurar que al menos 2 veces al mes / 4 semanas consecutivas las raciones de pescado a consumir sean de pescado azul, evitando el uso abusivo de estos en fritura y/o conserva, y moderando el consumo de pez espada y atún fresco o congelado.

La clasificación de pescado azul, semigraso y blanco se establece en función del % de grasa, estableciendo como criterio los valores establecidos por el FROM (El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos) dependiente del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. En el **anexo I** se indica la clasificación del pescado según el % de grasa.

Clasificación del Pescado según % de grasa		
Pescado Blanco (con poca grasa) =< 2 %	Pescado semigraso = 2 - 5 %	Pescado Azul = > 5 %

23) Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor en aquellos platos o elaboraciones donde puedan ser utilizados. (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos caldos concentrados, aperitivos, etc).

El glutamato monosódico es la sal de sodio del ácido glutámico, presente en la mayoría de los alimentos proteicos ya que es una proteína, se usa añadido en platos del tipo; caldos, salsas y platos precocinados etc. Puede producir un apetito voraz, aumentándolo hasta un 40 por ciento más de lo habitual, lo cual contribuiría a transmitirnos la sensación de ‘no poder parar’ y, a la larga, una tendencia al sobrepeso y la obesidad.

Los productos o materias primas que contienen potenciadores del sabor tales como los caldos de carne / pescado concentrado a menudo tienen demasiada sal por lo que debe limitarse su uso y, en caso de utilizarse, no añadir sal suplementaria a la comida.

Principales potenciadores del sabor autorizados:

E620 Ácido glutámico	E627 Guanilato disódico	E634 5'-Ribonucleótidos de calcio
E621 Glutamato monosódico	E628 Guanilato dipotásico	E635 5'-Ribonucleótidos de sodio
E622 Glutamato monopotásico	E629 Guanilato de calcio	E636 Maltol
E623 Diglutamato de calcio	E630 Ácido inosínico	E637 Eilmaltol
E624 Glutamato de amonio	E631 Inosinato disódico	E640 Glicina y su sal sódica
E625 Diglutamato de magnesio	E632 Inosinato dipotásico	E641 L-Leucina
E626 Ácido guanílico	E633 Inosinato de calcio	E900 Dimetilpolisiloxano

Cuando sea posible la comprobación de producto o materia prima en cuestión que pudiera contener aditivos potenciadores del sabor, la valoración se realizará mediante la revisión del etiquetado del producto.



Cuando se trate de valorar un plato elaborado y envasado, ejemplo plato de 5ª gama elaborado por cocina central, en cuya composición pudiera estar presente algún “potenciador de sabor”, se deberá indicar claramente en la etiqueta su existencia mediante su nombre o código, o bien la indicación genérica de “Plato/Producto sin potenciador de sabor”, o leyenda similar. Si en el etiquetado no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).

24) Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural, ácidos grasos trans.

Las grasas trans son un tipo específico de grasas que se forman cuando los aceites líquidos se transforman en grasas sólidas, como consecuencia del proceso de “hidrogenación” (grasa para cocinar, margarina en barra, etc). En este proceso se retarda la caducidad y se mantiene estable el sabor de los alimentos que contienen estas grasas. El consumo de grasas trans, incluso a niveles bajos, se asocia con un incremento del riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Esta amenaza para la salud justifica la ausencia de grasas trans incorporadas a los alimentos, admitiéndose sólo aquellos presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos ($\leq 0,5$ g por ración).

Los contenidos más altos de ácidos grasos trans se corresponden principalmente en los alimentos elaborados con grasas hidrogenadas como algunas margarinas, productos horneados, productos comerciales de pastelería, cereales con chocolate, platos precocinados, hamburguesas, patatas fritas “de bolsa”, patés, cremas de cacao, galletas rellenas, aperitivos o snacks, entre otros, aunque en los últimos años, las industrias elaboradoras de grasas hidrogenadas han mejorado los procesos tecnológicos con el objeto de reducir los niveles de ácidos grasos trans. Las grasas trans pueden encontrarse de forma natural en algunos alimentos de origen animal como la leche, productos lácteos y carnes.

Cuando sea posible la comprobación de producto o materia prima en cuestión que pudiera contener ácidos grasos trans, la valoración se realizará mediante la revisión del etiquetado del producto.

Cuando se trate de valorar un plato elaborado y envasado, ejemplo plato de 5ª gama elaborado por cocina central, en cuya composición pudiera estar presente ácidos grasos trans, se deberá indicar claramente en la etiqueta su existencia, o bien la indicación genérica de “Plato/Producto sin ácidos grasos trans”, o leyenda similar. Si en el etiquetado no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).



Bloque VI: Información contenido (ac. grasos trans)

25	Completa / en todos	En bastantes productos	En algunos productos	En muy pocos productos	Nula / en ninguno
Puntuación	4	3	2	1	0

25) Se dispone de la información sobre el contenido de ácidos grasos “trans” en los alimentos o materias primas adquiridas (fichas técnicas, etiquetas, etc).

Los operadores exigirán a sus proveedores la información sobre el contenido de ácidos grasos «trans» de los alimentos o materias primas que les proporcionen y tendrán a disposición de la administración la información relativa al contenido de ácidos grasos trans en sus productos.⁽⁸⁾

En relación con el etiquetado, actualmente no es frecuente indicar el contenido de ácidos grasos «trans» de los alimentos o materias primas suministrados, aunque se deberá tener en cuenta lo establecido en el **Reglamento (UE) nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**, de aplicación desde el pasado 13 de diciembre de 2014.

Si en el etiquetado del producto no se indica, o la referencia no es suficientemente clara, se valorará como “Nunca” (0 puntos).

Bloque VII: Utilización del servicio de comedor

26 - 27	Siempre	Casi siempre	A veces	Casi nunca	Nunca
Puntuación	No Puntuables				

26) Utilizan el servicio de comedor (menú escolar) los profesores del centro escolar.

27) Utilizan el servicio de comedor (menú escolar) los Padres / Madres / tutores.

Resultado de la verificación in situ

De la puntuación obtenida en cada ítem en la primera y segunda verificación se obtendrá el valor medio. La suma de los valores medios obtenidos en los 25 ítems puntuables, establecerá dentro de la escala el resultado de la verificación compuesta por tres categorías: Deficiente / Mejorable / Óptima.

Puntuación 1º visita	Puntuación 2º visita	Puntuación Media	ESCALA	Resultado
0 – 100 puntos	0 – 100 puntos	0 – 200 / 2	0 – 65	Deficiente
			66 – 86	Mejorable
			87 – 100	Óptima



5. VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR

Supervisión del menú escolar:

La ley 17/ 2011 de 5 de julio ⁽⁸⁾, establece que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, sin especificar o concretar que profesionales o titulaciones son las competentes para supervisar los menú escolares.

Otro de los documentos de referencia a tener en cuenta, el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos ⁽¹¹⁾, introduce el término profesionales sanitarios para las actividades de supervisión.

Teniendo en cuenta que el Documento de Consenso no tiene rango normativo y mientras no se produzca el desarrollo reglamentario de la ley, donde se concrete que profesionales o titulaciones son competentes para supervisar los menú escolares, a efectos de la verificación del apartado supervisión del menú escolar, se solicitará la información acerca de si el menú es supervisado o no, y en caso afirmativo la titulación del profesional.

En ningún caso la verificación de este apartado, tendrá como objetivo dictaminar la adecuación del profesional que supervisa el menú escolar.

Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales:

La ley 17/ 2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición establece que las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la planificación de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía. La información de los menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.

La información del menú planificado remitida a las familias, tutores o responsables de los comensales, se realizará por escrito y con fecha previa al periodo que comprende el servicio del menú.



Hay que tener en cuenta que algunos centros escolares, los menús suelen estar disponibles en su página web u otros medios internos de comunicación, este tipo de propuestas por si sola no garantiza el cumplimiento en relación con la información, se trataría de una acción correcta pero insuficiente, de tal forma que si no viene acompañada del documento escrito el resultado debe ser considerado como no conforme.

No obstante cualquier iniciativa complementaria observada en este sentido, podría ser considerada como un punto fuerte y como tal indicarlo en el informe.

Igualmente es de interés incorporar en la información del menú, otras informaciones o recomendaciones dirigidas a las familias, tutores o responsables, en especial las relacionadas con la promoción de la actividad física y hábitos alimentarios higiénicos saludables:

- Consejos nutricionales.
- Pirámide de alimentos.
- Hábitos alimentarios e higiénicos saludables.
- Fomento de la actividad física.
- Otras informaciones de interés.

Menús alternativos:

La ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, establece que las escuelas infantiles y los centros escolares, cuando las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, deberán elaborar menús especiales, adaptados para los alumnos con alergias o intolerancias alimentarias, que hayan sido diagnosticadas por especialistas, acreditando estas alergias o intolerancias, mediante el correspondiente certificado médico.

Igualmente la ley establece que cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte no asumible, el centro escolar facilitará a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para esas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

Según la encuesta nacional sobre comedores escolares y demanda de dietas especiales que entre el 2 y el 3 % de los alumnos escolarizados requieren menús especiales, principalmente por motivos de



salud, siendo las alergias las principales que representan el 69%, celiacía (11,6%) y de otras patologías (8,8%), igualmente por motivos religiosos representa el 10,5%. ⁽¹³⁾

Alergias alimentarias

Se trata de una reacción adversa de origen inmunológico a determinados alimentos producida por ingestión, contacto ó inhalación del alimento. Los principales productos causantes de alergias alimentarias son la leche de vaca, huevos, pescado azul y marisco, frutas (plátano, fresas, melocotón, albaricoque, melón), frutos secos, y algunos aditivos alimentarios.

Intolerancia alimentaria

Tiene lugar cuando el organismo no puede digerir correctamente un alimento o uno de sus componentes, puede tener síntomas similares a los de una alergia, sin embargo el sistema inmunológico no interviene en las reacciones que tienen lugar. Las dos principales intolerancias son; intolerancia a la lactosa e intolerancia al gluten (enfermedad celiaca).

Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos

Una de las claves para la planificación de menús variados, es facilitar la introducción de alimentos que puedan ser aceptados de forma atractiva y variada, teniendo en cuenta los gustos de los escolares, debe de cuidarse aspectos como el sabor, la textura y las cualidades organolépticas de las preparaciones culinarias, siendo el comedor escolar un entorno muy adecuado para ampliar el repertorio de platos garantizando un menú variado ⁽¹⁴⁾.

Alimentos que a priori pueden catalogarse como “bien valorados” por los comensales, pueden sin embargo presentar un importante rechazo generando grandes cantidades de residuos, en esos casos será conveniente revisar aspectos relacionados con las características organolépticas del plato, textura, presentación, o a la combinación con segundos platos.

Partiendo una planificación equilibrada, la importancia de garantizar un adecuado consumo de los menús propuestos, debe adquirir un mayor protagonismo en la gestión del menú escolar, un rechazo acumulado de algunos platos que componen el menú modifican sustancialmente el aporte de energía y nutrientes.

Existen evidencias que indican que ante situaciones de rechazo, servir mayor cantidad de alimento no necesariamente favorece el consumo, y limitar la cantidad servida no afecta la ingesta, aunque si reduce los residuos ⁽¹⁵⁾.



Como herramienta de control, la valoración visual de los residuos puede ser útil para optimizar la calidad, mediante la monitorización del menú ofertado principalmente en aquellos platos que mayor índice de rechazo provoca entre los usuarios del comedor escolar; Verduras principalmente crudas en forma de ensaladas, pescados, y algunos tipos de legumbres.

La estimación visual puede ser una herramienta aplicable dentro del marco escolar a fin de identificar de forma práctica por parte del personal responsable del servicio de comedor, los platos con mayor proporción de residuos y adecuar la cantidad servida, así como corregir aspectos organolépticos que generan el rechazo. Además esto facilitaría identificar los alimentos o preparaciones que necesitan mayor promoción para garantizar su consumo ⁽¹⁶⁾.

Para garantizar este principio, el centro escolar debe disponer de un plan que permita cuando sea necesario la redefinición del menú, en función de los resultados obtenidos mediante el control y seguimiento del consumo real de los platos que componen el menú (repetición de platos, variabilidad de los menús, aceptación o rechazo de los platos, etc.) estableciendo las correcciones oportunas en función de las desviaciones detectadas.

Otro de los aspectos a tener en cuenta por su influencia negativa en las preferencias sobre el consumo de alimentos es la “Neofobia Alimentaria” (rechazo de alimentos nuevos), estudios recientes han calculado un índice de prevalencia en neofobia alimentaria del 16% sin diferencias entre sexo, ciclo escolar, origen de los padres, tiempo de uso del comedor y estado nutricional ⁽¹⁶⁾.

Propuesta de Plan de Control y Seguimiento (Validación Interna de los menús propuestos)

1º) Establecer Procedimientos documentados

Que el comedor disponga de mecanismos de evaluación en relación con la aceptación de los menús planificados, tiene como principales objetivos la necesidad de conjugar los requisitos nutricionales de los usuarios garantizando, y la mayor aceptación posible de los menús servidos. Esta evaluación es considerada clave en relación con la gestión y organización del comedor escolar, por lo que dicho proceso debe estar documentado, entendiendo este término como un procedimiento establecido, documentado, implementado y mantenido.

2º) Control del consumo real de los platos que conforman el menú, en función del grado de aceptación

Para establecer un criterio interno es necesario evaluar el grado de consumo / aceptación de cada uno de los platos que componen el menú escolar, para lo cual se pueden utilizar distintos métodos.



Concretamente, se propone utilizar la siguiente escala visual de aceptación / consumo, mediante la estimación de los sobrantes de los platos que componen el menú, estableciendo una puntuación para cada plato, según la situación observada.

Aceptación / Consumo	Observación	Puntos
Nulo / Muy Bajo	Plato intacto o con residuos $\geq 75\%$	0 puntos
Bajo	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	1 punto
Moderado	Plato con un residuo del 50 %	2 puntos
Alto	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	3 puntos
Completo / Muy Alto	Plato vacío o con un residuo $\leq 25\%$	4 puntos

3ª) Establecer un criterio interno de aceptación / rechazo de cada plato ofertado

Aplicando esta escala a cada plato se obtiene una puntuación global que dividida por el número de platos observados, da como resultado el valor medio del plato. A partir del valor medio resultante será posible establecer un criterio interno de aceptación / rechazo.

Como ejemplo, se propone calcular el índice de aceptación en el plato “Tallarines con salsa de tomate gratinado”, teniendo en cuenta la escala visual de aceptación / consumo descrita en el apartado anterior, para un total de 25 observaciones realizadas, para cada una de las cuales se ha obtenido una puntuación (entre 0 – 4 puntos), en el presente ejemplo se obtiene una puntuación total de 85 puntos.

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	Total
3	2	3	4	3	4	3	4	3	3	3	2	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	65

Dividiendo los puntos totales obtenidos (85 puntos) entre el número de observaciones realizadas (25) obtenemos la puntuación media (3,4 puntos). A partir de este cálculo para cada plato, se puede establecer el concepto de “plato Aceptado”. Como ejemplo, se podría definir como “Plato aceptado” como aquel cuya observación tras el servicio presente un consumo mayor o igual de 3 puntos, es decir el residuo medio observado no supere el 50 %, presentando una aceptación / consumo según la escala entre “Moderado” / “Alto” / “Completo / Muy Alto”.



En el ejemplo del plato “Tallarines con salsa de tomate gratinado”, se ha obtenido una puntuación media de 3,4 puntos, por consiguiente podemos establecer que este plato, con este criterio aplicado es un plato aceptado.

Nombre del plato	Número de platos observados	Puntos	Media
Tallarines con salsa de tomate gratinado	25	85	3,40

Aplicando este criterio al menú del día se obtendría resultados de los platos que componen el menú:

1º plato: Tallarines con salsa de tomate gratinado.

2º plato: Filete de pollo empanado con ensalada de remolacha roja.

Postre yogurt.

Nombre del plato	Nº de platos observados	Puntos	Media
Tallarines con salsa de tomate	25	85	3,40
Filete de pollo empanado	25	89	3,56
Ensalada de remolacha roja	25	26	1,04
yogurt	25	95	3,83

Siguiendo el ejemplo anterior, de los platos evaluados aplicando la escala se observa que el plato “ensalada de remolacha roja”, no puede ser considerado como plato aceptado, el resto cumplen los criterios internos establecidos y por lo tanto serían considerados como platos aceptados.

El pescado, algunas frutas y legumbres y las verduras principalmente las crudas, son los alimentos que más fácilmente se identifican como los de mayor índice de rechazo en la población infantil, aunque para el caso de las frutas debido a sus características (formas variadas, texturas, colores, sabores y aromas), presentan una mayor probabilidad de revertir esta situación de no aceptación inicial ⁽⁹⁾.

Las principales causas del rechazo de los platos de los menús escolares, suelen variar con la edad y están asociadas al sabor y cualidades organolépticas de la preparación culinaria, considerándolas como no agradable ⁽¹⁴⁾.



Porcentaje de aceptación de los principales vegetales y frutas, según estudio de aceptación sensorial en comedores escolares de Murcia. ⁽¹⁶⁾

Vegetal	Porcentaje de aceptación	Fruta	Porcentaje de aceptación
Lechuga	78.2%	Manzana	91.8%
Zanahoria	71.6%	Pera	87.2%
Tomate	70.0%	Melocotón	86.0%
Guisante	56.0%	Plátano	84.8%
Calabacín	51.9%	Naranja	84.0%
Pepino	51.9%	Sandia	83.5%
Judía verde	49.8%	Mandarina	83.5%
Champiñones	42.4%	Uvas	83.1%
Cebolla	42.0%	Melón	81.5%
Espinacas	36.6%	Fresa / Fresón	80.7%
Calabaza	32.9%	Cerezas	79.0%
Pimientos	32.5%	Ciruelas	67.9%
Berenjena	31.7%	Piña	66.3%
Coliflor	28.0%	Kiwi	54.3%
Espárragos	26.7%	Granada	52.7%
Brócoli	26.3%	Frutos Secos (pasas, dátiles)	49.8%
Acelga	23.0%	Frutos tropicales (coco, mango,	44.4%
Col (rizada,	17.7%	Frutos rojos (frambuesa, zarzamora)	40.7%
Alcachofa	13.2%		

4º) Registro de incidencias, desviaciones o puntos débiles que requieren modificación, cambios o mejoras

El registro de incidencias genera una información básica e imprescindible para el posterior establecimiento de las acciones correctoras oportunas. La identificación de “platos no aceptados” y si fuera posible las causas es un claro ejemplo de registro de incidencia, desviación o puntos débiles que requieren modificación, cambios o mejoras.

5º) Implantación y registro de acciones correctoras

Una vez identificadas y registradas las incidencias, desviaciones o puntos débiles que requieren modificación, será procedente implantar las correcciones oportunas que tendrán como objetivo modificar la situación de partida, las cuales deberán quedar registradas.

Siguiendo el ejemplo de la identificación de “platos no aceptados”, la primera acción correctora debería ser sustituir estos platos con un nivel bajo de aceptación en las futuras planificaciones por otros pertenecientes al mismo grupo de alimentos, aplicando sobre ellos acciones correctoras específicas, entre las que se proponen:



- a. Controlar y modificar si procede la temperatura del plato.
- b. Modificar la presentación.
- c. Modificar la textura.
- d. Modificar la receta.
- e. Cambiar la técnica culinaria.
- f. Sustituir el alimento dentro de un mismo grupo.

En este sentido el comedor escolar fomenta la planificación de una dieta variada y equilibrada, promoviendo la diversidad gastronómica, manteniendo unos niveles aceptables en relación con la textura y presentación de los platos, favoreciendo la máxima aceptación posible de menú escolar.



6. VERIFICACION DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EDUCACION SANITARIA; PROMOCION DE LA ACTIVIDAD FISICA, HABITOS ALIMENTARIOS E HIGIENICOS SALUDABLES

Desde el convencimiento de que los comedores escolares no son centros dedicados al reparto de comidas, sino un entorno ideal para el desarrollo de actividades relacionadas con la educación sanitaria, pues a través de él, se pueden modificar los hábitos alimentarios de la población escolar, cada vez son más los recursos que se destinan a promocionar hábitos alimentarios e higiénicos saludables desde el centro escolar.

Las actividades relacionadas con la educación sanitaria suelen estar planificadas para su ejecución a lo largo del año escolar. Los aspectos que serán objeto de verificación serán aquellos que se realicen o desarrollen tanto dentro en el centro educativo o incluso fuera de este, las actividades que son objeto de verificación son las siguientes:

a) Formación y cualificación encargado de la atención y cuidado del alumnado

El personal encargado de la atención del alumnado en el comedor estará cualificado para el desempeño de las tareas de atención y cuidado del alumnado necesario para un correcto funcionamiento del servicio de comedor y dispondrá de conocimientos sobre educación infantil y promoción de hábitos saludables, velando para que la comida se desarrolle en un ambiente emocional y social adecuado ⁽¹¹⁾.

Para atender al alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o al látex en condiciones de seguridad, se fomentará la formación específica del personal docente, o del personal específico contratado, que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor ⁽¹¹⁾.

b) Soportes visuales decorativos

La decoración del comedor escolar debe ser sencilla, alegre y agradable, la incorporación de carteles y dibujos incluso elaborados por los alumnos, que incorporen mensajes relacionados con la alimentación saludable o prácticas higiénicas relacionadas con la ingesta, fotografías de alimentos pueden ser elementos útiles ⁽¹⁴⁾.

c) Prestación del servicio a personas existen dependientes y con necesidades especiales

En relación con las medidas dirigidas a personas dependientes y con necesidades especiales, la ley 17/ 2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, establece que los centros y servicios que



realicen prestaciones para personas dependientes y con necesidades especiales, fomentarán la difusión de hábitos alimentarios saludables, asegurando su correcta alimentación y prestando especial atención a los problemas de desnutrición, así como la práctica de actividad física y el deporte.

d) Actividades extraescolares de promoción de la actividad física y el deporte

La tipificación de la actividad física en el colectivo escolar se caracteriza por un predominio de las actividades sedentarias o de intensidad ligera, y sólo el 35% participa en las actividades de deporte extraescolar ⁽¹³⁾, por lo que se hace muy necesario la instauración de plan de actividad física fuera del horario escolar, adaptados a la edad y a sus preferencias ⁽¹⁷⁾.

En las prácticas físicas extraescolares se incluyen tanto la vertiente competitiva de la motricidad, el deporte, como todas aquellas otras manifestaciones lúdico-motrices que realizan los alumnos.

Teniendo en cuenta que el motivo principal para la práctica de actividad física en estas edades es la diversión, tanto en niñas como en niños, el centro escolar debe promover estrategias atractivas que reviertan positivamente en el ocio de los escolares, facilitando la adopción de hábitos saludables.

e) Fomento del conocimiento de los alimentos, así como los aspectos gastronómicos y el gusto por las recetas tradicionales de diferentes zonas geográficas del país o diferentes culturas

El conocimiento de los alimentos, los aspectos gastronómicos, el conocimiento de platos y recetas tradicionales o de diferentes zonas geográficas contribuyen a la promoción de hábitos alimentarios saludables. No se trata sólo de analizar y mejorar los contenidos y calidad nutricional de los menús, sino de garantizar que el niño coma bien, aprenda lo que es comer bien y adquiera una cultura alimentaria adecuada. Los contenidos básicos sobre nutrición y alimentación favorecen actitudes positivas hacia el consumo de ciertos alimentos imprescindibles en el desarrollo del niño y convenientes en la prevención de la enfermedad y promoción de la salud. ⁽¹⁸⁾

Estas actividades suelen organizarse desde el centro escolar principalmente en forma de:

- Concursos de recetas confeccionadas por los alumnos.
- Ciclos de gastronomía de otras comunidades autónomas o países.
- Comentarios sobre la alimentación de un deportista conocido.
- Cursos, talleres, charlas.
- Jornadas gastronómicas.
- Presentación de alimentos.



- Degustaciones.
- Exposiciones.
- Etc.

f) Juegos y entretenimientos relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables

Para contribuir en la educación de los hábitos alimentarios, hábitos de higiene personal, relación social, etc, pueden ser útiles la organización de juegos u otro tipo de actividades de tiempo libre tras la comida. Todas estas actividades se pueden realizar en el aula, en el comedor y/o en el patio. ⁽¹⁹⁾

g) Promoción de hábitos higiénicos saludables

Resulta fundamental sobre todo en estas edades, que desde el comedor escolar se inculquen hábitos, actitudes y estilos de vida saludables, ⁽²⁰⁾ promoviendo el conocimiento de los alimentos e inculcar hábitos alimentarios e higiénicos saludables, entre las que se destacan:

- Higiene y limpieza de las manos antes de iniciar la comida.
- Cepillado de dientes después de la comida.
- Hábitos de compostura durante la comida, etc.
- Utilización de cubiertos, mantener una postura correcta.
- Utilización correcta de la servilleta, cubiertos, etc.
- Masticar bien y evitar hablar con la boca llena.



7. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE VERIFICACION

Entendiendo verificación como el proceso que se realiza para revisar si una determinada situación observada está cumpliendo con los requisitos y normas previstas, se desarrolla mediante la utilización de técnicas de comprobación tales como; inspección visual, entrevista, observación, lectura de etiquetas, etc.

Inspección visual

Definida como el examen de un material o producto para evaluar su conformidad usando la vista, sola o con ayuda de alguna herramienta, incluso con la intervención de otros sentidos, como son el oído, el olfato y sabor.

De forma complementaria la inspección puede ir acompañada de mediciones, las cuales son más precisas que la mera inspección debido a que es necesario el uso de instrumentos de medida para determinar parámetros tales como la temperatura, peso, tiempo, etc.

Entrevistas

Las entrevistas se utilizan para recabar información en forma verbal a través de preguntas, puede realizarse de forma individual o en grupos, y suele ser la técnica más significativa y productiva para recabar la información necesaria, y una excelente oportunidad para establecer una corriente de simpatía y colaboración con el personal del centro escolar, lo cual es fundamental para la consecución de los objetivos del plan.

Reglas básicas para la Preparación de la entrevista

Investigación	Determinar la posición que ocupa en la organización el entrevistado, sus responsabilidades básicas, actividades, etc.
Organización	Preparar las preguntas a plantear y los documentos necesarios.
Psicología	Fijar un límite de tiempo y preparar la fecha para la entrevista.

Reglas básicas para la Conducción de la entrevista

Honestidad	Explicar el propósito y alcance del estudio.
Imparcialidad	Explicar la función del entrevistador y del entrevistado.
Hechos	Realizar preguntas específicas para obtener respuestas cuantitativas.
Habilidad	Evitar las preguntas que exijan opiniones interesadas y subjetivas.



Objetividad	Ser cortés y comedido, absteniéndose de emitir juicios de valor.
Control	Mantener el control de la entrevista, evitando las divagaciones y los comentarios al margen de la cuestión.
Comunicación	Escuchar lo que se dice y evitar anticiparse a las respuestas.

Observación

Consiste en examinar las personas cuando efectúan su trabajo, permite determinar que se está haciendo, cómo se está haciendo, quién lo hace, cuándo se lleva a cabo, cuánto tiempo le ocupa, dónde y por qué se hace.

La observación podrá ser realizada de dos formas; sin intervención, pero estando la persona observada enteramente consciente de la observación, o bien se puede observar y a la vez estar en contacto con las personas observadas, la interacción puede consistir simplemente en preguntar con respecto a una tarea específica, aclarar dudas, pedir explicación, etc.

Reglas básicas para la preparación de la observación

Determinar y definir aquello que va a observarse.
Estipular el tiempo necesario de observación.
Explicar a las personas que van a ser observadas lo que se va a hacer y las razones para ello.

Reglas básicas para la conducción de la observación

Familiarizarse con los componentes físicos del área de observación.
Mientras se observa, medir el tiempo en forma periódica.
Anotar lo que se observa con la mayor exactitud posible, evitando las generalidades y las descripciones vagas.
Si se está en contacto con las personas observadas, es necesario abstenerse de hacer comentarios cualitativos o que impliquen un juicio de valor.
Tener en cuenta las reglas de cortesía y seguridad.



Bibliografía

- (1) Ministerio de Sanidad y Consumo. Estrategia para la nutrición, actividad física, prevención de la obesidad (NAOS). Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2005. Disponible en: <http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AESA.jsp>.
- (2) Ministerio de Sanidad y Política Social. Encuesta Nacional de Salud de España 2006. Disponible en: <http://pestadistico.msc.es/PEMSC25/ArbolNodos.aspx>.
- (3) Estudio de prevalencia de la obesidad infantil: Estudio ALADINO (Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad). Disponible en www.naos.aesan.msps.es/naos/investigacion/aladino/
- (4) Serra-Majem LI, Ribas Barba L, Aranceta Bartrina J, Pérez Rodrigo C, Saavedra Santana P, Peña Quintana L. Obesidad infantil y juvenil en España. Resultados del Estudio Enkid (1998-2000). Med Clin (Barc) 2003; 121: 725-32.
- (5) Javier Aranceta-Bartrina, Lluís Serra-Majem, Màrius Foz-Salac, Basilio Moreno-Esteband, y Grupo Colaborativo SEEDO* Prevalencia de obesidad en España. Med Clin (Barc). 2005;125(12):460-6.
- (6) Iniciativa global de salud en la escuela: food and nutrition policy for schools, a tool for the development of school nutrition programmes in the european region. Programme for nutrition and food security who regional office for europe. Copenahegen 2006.
- (7) I. Hidalgo Vicario, J. Aranceta Bartrina Alimentación en la adolescencia. Manual práctico de Nutrición en Pediatría. Madrid: Ergon; 2007. p. 107 – 120
- (8) Ley de seguridad alimentaria y nutrición. L Nº 17/2011 (5 de julio 2011)
- (9) Guía de comedores escolares. Programa Perseo. Ministerio de Sanidad y Consumo. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Madrid, 2008. www.perseo.aesan.msps.es/docs/docs/guias/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES.pdf.
- (10) 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. Disponible en: http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/protocolo_valoracion_menuscolar.pdf.
- (11) Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud (CISNS). Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Pleno CISNS- 21 de julio de 2010. Disponible <http://www.naos.aesan.mspsi.gob.es/naos/escolar/>.
- (12) Martínez J. R. Álvarez, García Alcón R, et al. Encuesta nacional sobre comedores escolares y demanda de dietas especiales. Nutrición Hospitalaria. 2012;27(1):252-255.



- (13) Aranceta Bartrina J, Pérez Rodrigo C, Serra Majem LI, Delgado, Rubio A. Hábitos alimentarios de los alumnos usuarios de comedores escolares en España. Estudio "Dime Cómo Comes". Aten Primaria. 2004;33:131-5.
- (14) Aranceta Bartrina J, Pérez Rodrigo C, Dalmau Serra J, Gil Hernández A, Lama More R, Martín Mateos MA, et al. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. An Pediatr (Barc). 2008; 69(1):72-88.
- (15) Martin, Corby K., et al. "Measurement of children's food intake with digital photography and the effects of second servings upon food intake." Eating behaviors 8.2 (2007): 148-156.
- (16) Rodríguez Tadeo, Alejandra. "Aceptación sensorial de alimentos ofertados en comedores escolares con servicio de catering y hábitos alimentarios asociados al estilo de dieta mediterránea de la ciudad de Murcia." Proyecto de investigación: (2014).
- (17) Grupo de trabajo de la Guía de Práctica Clínica sobre la Prevención y el Tratamiento de la Obesidad Infantojuvenil. Centro Cochrane Iberoamericano, coordinador. Guía de Práctica Clínica sobre la Prevención y el Tratamiento de la Obesidad Infantojuvenil. Plan de Calidad para el Sistema Nacional de Salud del Ministerio de Sanidad y Política Social. Agència d'Avaluació de Tecnologia i Recerca Mèdiques; 2009. Guías de Práctica Clínica en el SNS: AATRM Nº 2007/25.
- (18) V. Martínez Suárez, M.A. Alonso Álvarez. El pediatra y la educación nutricional. Manual práctico de Nutrición en Pediatría. Madrid: Ergon; 2007. p. 455 – 66.
- (19) Saa, M, Mateos, C. García-Soidán, J. L. et al. Análisis de los hábitos nutricionales de escolares. Revista gallega de cooperación científica. Española. 2006. 12. 1-17.
- (20) R. Leis Trabazo, M.J. Méndez Bustelo, R. Tojo Sierra. Alimentación en guarderías y colegios. Manual práctico de Nutrición en Pediatría. Madrid: Ergon; 2007. p. 147 – 166.



Anexo I. Clasificación del pescado según el % de grasa

No azul	Pescado Blanco (con poca grasa) = < 2 %	Azul	Pescado Azul (graso)		
	Pescado (semigraso) = 2 - 5 %		> 5%		
Nombre	Nombre científico	Porción comestible (g / 100 g)	Lípidos (g)	% de lípidos	Clasificación
Abadejo	Pollachius pollachius	56	0,4	0,7%	Blanco
Acedia	Dicologlossa cuneata	71	0,2	0,3%	Blanco
Atún	Tunnus sp.	94	11,2	11,9%	Azul
Bacalao	Gadus morhua, callaria	75	0,3	0,4%	Blanco
Bonito	Sarda sarda	94	5,6	6,0%	Azul
Boquerón	Engraulis encrasicolus	70	4,4	6,3%	Azul
Brótola	Phycis blennoides	100	0,1	0,1%	Blanco
Caballa	Escomber escombrus	60	6	10,0%	Azul
Calamar y similar	Loligo vulgaris	70	0,9	1,3%	Blanco
Cazón	Galeorhinus galeus	80	0,7	0,9%	Blanco
Corvina	Argyrosomus regius	100	1,4	1,4%	Blanco
Dorada	Sparus aurata	55	0,5	0,9%	Blanco
Eglefino	Melanogrammus aeglefinus	100	0,4	0,4%	blanco
Estornino (caballa del sur)	Escomber japonicus	30	2,3	7,7%	Azul
Faneca, Palenca	Trisopterus luscus	55	0,5	0,9%	Blanco
Fletan	Reinhardtius hippoglossoides	80	1,5	1,9%	Blanco
Fogonero, Carbonero	Pollachius verens	100	0,8	0,8%	Blanco
Gallo	Lepidorhombus whiffiagonis	56	1	1,8%	Blanco
Jurel, Chicharro	Trachurus trachurus	71	4,8	6,8%	Azul
Lenguado	Solea vulgaris, solea	55	0,7	1,3%	Blanco
Lubina	Dicentrarchus labrax	67	0,8	1,2%	Blanco
Marlin	Makaira Sp	100	0,4	0,4%	Blanco
Maruca	Molva molva	100	0,6	0,6%	blanco
Melva	Auxis rochei	65	6,3	9,7%	Azul
Merluza	Merluccius sp.	100	1,88	1,9%	Blanco
Palometa	Brama Brama, Raii	60	3	5,0%	Azul
Panga	Pangasius hipophtalmus	100	1,3	1,3%	Blanco
Pargo	Pargus pargus	100	0,2	0,2%	Blanco
Perca	Perca fluviatilis	100	0,9	0,9%	Blanco
Pez espada	Xiphias gladius	94	4	4,3%	Semigraso
Rosada	Genypterus Blacodes	80	0,4	0,5%	Blanco
Salmón	Salmo solar	67	8	11,9%	Azul
San Pedro	Zeus faber	44	0,6	1,4%	Blanco
Sardina	Sardina pichardus	68	5,1	7,5%	Azul
Tilapia	Oreochromis niloticus	100	1,7	1,7%	Blanco
Tintorera, Caella	Prionace glauca	100	0,6	0,6%	Blanco
Trucha	Salmo trutta	52	1,5	2,9%	Semigraso
Marrajo	Isurus oxyrinchus	100	4,5	4,5%	Semigraso
Emperador	Luvarus imperialis	dato no disponible			Semigraso



MANUAL APLICACIÓN INFORMÁTICA ALIAM – EVACOLE 2014 / 15.

CUMPLIMENTACIÓN Y REGISTRO DE EVALUACIONES



INTRODUCCION

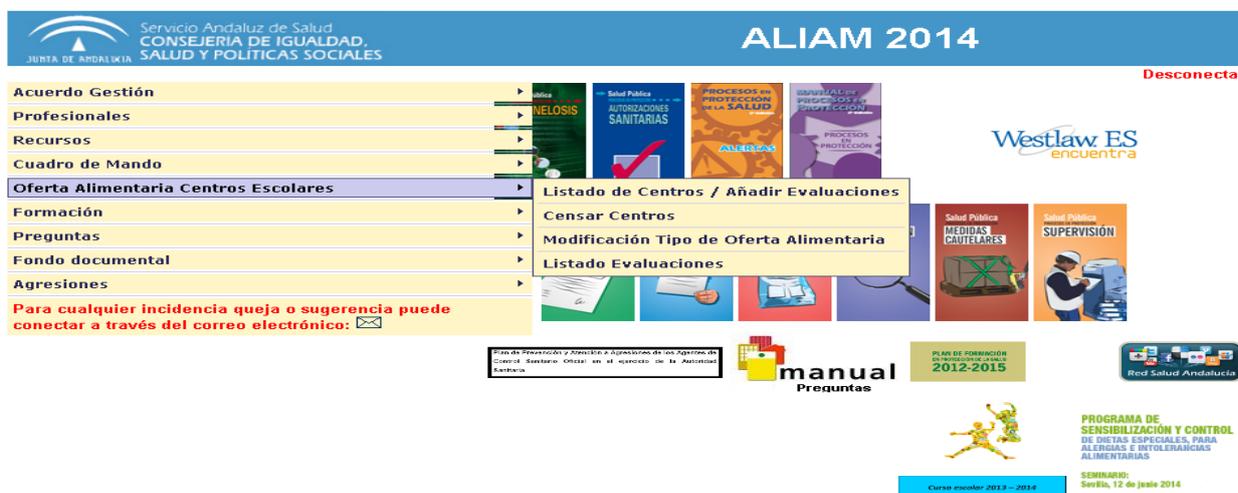
Desde el inicio de las actividades de evaluación de las ofertas alimentarias en los centros escolares de Andalucía, los profesionales de protección de la salud han venido utilizando una aplicación informática específica, denominada ALIAM - EVACOLE, instalada sobre un servidor Linux, soportado en una base de datos MySQL y desarrollado en JSP (Java Server Page), en el entorno del sistema de información y gestión de Protección de la Salud (SIGAP - ALIAM).

Este sistema permite que los profesionales cumplimenten y registren de forma normalizada, los resultados obtenidos de las evaluaciones, así como, las informaciones obtenidas en la fase de trabajo de campo, por lo que se garantiza la recopilación de los indicadores, y la posibilidad de tabular los resultados de aquellas variables recogidas en el plan, y que pueden ser de interés para su estudio y difusión.

Todos los Profesionales de Protección de la Salud, disponen de usuario y contraseña para acceder a la aplicación informática, existiendo además un acceso con el perfil Dirección de Unidad, para cada Unidad Protección de la Salud de los Distrito de Atención Primaria / Área de Gestión Sanitaria (DAP/ AGS).



La pantalla principal de ALIAM presenta un menú con distintas opciones, entre la que se destaca en la parte central, la opción **“Oferta Alimentaria Centros Escolares”**, la cual presenta a su vez 4 opciones: Listado de Centros / Añadir Evaluaciones, Censar Centros, Modificación tipo de oferta alimentaria y Listado de evaluaciones.



8. ALIAM – EVACOLE: GESTIÓN DEL CENSO DE CENTROS Y OFERTA ALIMENTARIA

Censar un centro escolar

Los DAP / AGS mantendrán actualizado el censo de centros escolares que presenten algún tipo de oferta alimentaria. Para censar un centro escolar es necesario clicar en la opción del desplegable de la pagina principal siguiendo la ruta: **“Oferta Alimentaria Centros Escolares” / “Censar Centros”**, la aplicación muestra la pantalla **“CENSO CENTROS ESCOLARES”**.

La pantalla CENSO CENTROS ESCOLARES consta de 3 ventanas:

1. Identificación del centro.
2. Característica del centro escolar.
3. Tipo de oferta alimentaria.

Para cada curso escolar o periodo de evaluación (Inicial / Seguimiento), los DAP / AGS deberán garantizar que el campo “Profesional al que se asigna la evaluación del menú” se encuentra cumplimentado y actualizado.



Los campos marcados con asterisco rojo (*) deben ser cumplimentados obligatoriamente como requisito para guardar el centro escolar censado.

En la parte inferior de esta pantalla aparecen los iconos “Guardar” y “Listar”

<p>Una vez cumplimentados los campos identificativos del centro escolar, hacer “clic” en el icono “Guardar”.</p>	
<p>Al clicar en el icono “Listar”, la aplicación muestra la pantalla LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA/S ALIMENTARIA/S.</p>	

La pantalla LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA/S ALIMENTARIA/S, presenta un formato de tabla con los centros escolares censados, observándose los datos identificativos del profesional asignado y el tipo de oferta alimentaria que dispone el centro. La aplicación asigna de forma automática un código numérico o “Id” (primera columna de la pantalla).

La tabla puede ser ordenada por cualquiera de sus columnas, colocando el cursor sobre el texto de la cabecera de la columna (1ª fila).

Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES											ALIAM 2014				
LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA/S ALIMENTARIA/S															
Id	Centro	CIF	Código	Domicilio	Municipio	Provincia	Teléfono	Fax	Email	Unidad	Nombrecompleto	Responsable	Comedor	Maquina	Cantina
135	C. E. I. P. SANTIAGO GUILLEN	E4111001F	11000071	AVDA. LIBERTAD, S/N	ALCALA DEL VALLE	CADIZ	956128636	956128733	11000071.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	MARMOL NAVAS JOSE	JOSE MANUEL MOLINILLO CANTALEJO	SI	No	No
136	C. E. I. P. SIERRA DE CADIZ			AVDA. DIPUTACION, S/N	ALGAR	CADIZ				Norte de Cádiz			SI		
156	C. E. I. P. MIGUEL DE CERVANTES	E4111001F	11000951	ARCOS, 27	ALBODONALES	CADIZ	956137329	956128659	11000951.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	GAMERO ABELA ANGEL	JOSE FERNANDEZ PEREZ	SI	No	No
158	C. E. I. P. ALFONSO X EL SABIO	E4111001F	1100842	AV ALFONSO X EL SABIO, 10	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ	956709934			Norte de Cádiz	RACERO BAEÑA CRISTOBAL	CRISTOBAL MACIAS GIL	SI	No	No
159	C. E. I. P. SAN FRANCISCO	E4111001F	11000891	TORRE ALHAQUIME	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ	956709937	956709938	11000891.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	RUIZ SANCHEZ ALFONSO	BIENVENIDO BAUTISTA RUIZ	SI	No	No
160	C. E. I. P. SANTISICAL			URB. EL SANTISICAL, AVDA. DEL CORREIDOR	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ				Norte de Cádiz			SI		
161	C. E. I. P. VICENTA TARJIN	E4111001F	11008401	AVDA. DE LA PAZ, 2. BDA. DE LA PAZ	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ	956709964	956709966	11008401.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	RUIZ SANCHEZ ALFONSO	BLANCA ARMARIO GONZALEZ	SI	No	No
162	C. E. I. P. MAESTRO JUAN APRESA	E4111001F	11007995	AVDA. CONSTITUCION 1.	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ	956709810	956709812	11007995.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	RACERO BAEÑA CRISTOBAL	María Luisa Bermejo Garcia	SI	No	No
163	C. E. I. P. RIOFRÍO			INFANTE D. JUAN MANUEL, S/N	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ				Norte de Cádiz			SI		
164	C. E. I. P. CAMPOAMENO			MODESTO GOMEZ, 8	ARCOS DE LA FRONTERA	CADIZ				Norte de Cádiz			SI		
166	C. E. I. P. JUAN XXIII			C/JUAN XXIII, S/N	JEDULA	CADIZ				Norte de Cádiz			SI		
173	C. E. I. P. SAN JUAN DE RIBERA	E4111001F	11000988	BLAS INFANTE, S/N	BORNOS	CADIZ	956709951	956709953	11000988.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	RACERO BAEÑA CRISTOBAL	Francisco Javier Galán Abadía	SI	No	No
205	C. E. I. P. MAESTRO MANUEL APARCERO	E4111001F	R24085	AVDA. GRANADA	CHIPIONA	CADIZ	956386917			Norte de Cádiz	DABRÍO GONZALEZ DIEGO	Luis Mario Aparcero Fernández	SI	No	No
206	C. E. I. P. LAFACHAR	1	1	AVDA. HISPANIDAD, S/N	CHIPIONA	CADIZ	1			Norte de Cádiz	ARQUES MATBO Mª DOLORES	1	SI	No	No
207	C. E. I. P. CRISTO DE LAS MISERICORDIAS	E4111001F	11002286	ANTONIO MACHADO, 7-17	CHIPIONA	CADIZ	956386912	956386913	11002286.edu@juntadeandalucia.es	Norte de Cádiz	ARQUES MATBO Mª DOLORES	JUAN LEÓN MARTINEZ	SI	No	No



En la parte final de la tabla se muestra las opciones de exportación en formato “Excel” y “XML”.

Opciones de exportación:  Excel |  XML

Al clicar el icono “Menú” ubicada en la parte superior izquierda de esta pantalla, la aplicación nos redirecciona a la página principal de **ALIAM – EVACOLE**.



Borrar un centro escolar censado

La baja de un centro escolar censado, solo puede realizarse con el perfil administrador, por lo tanto en caso de necesidad la dirección de unidad del DAP / AGS deberá comunicar la incidencia a la Coordinación de Seguridad alimentaria y Salud Ambiental.

Las solicitudes de baja pueden realizarse a través del siguiente correo electrónico aliam.sc.sspa@juntadeandalucia.es.

Alta de una oferta alimentaria

Los centros escolares pueden disponer de tres tipos de ofertas alimentaria; Comedor Escolar, Maquinas Expendedoras y Cantinas/Quioscos. Para dar de alta una oferta alimentaria es necesario clicar en la opción del desplegable de página principal siguiendo la ruta: **“Oferta alimentaria en centros escolares” / “Listar Centros / Añadir Evaluaciones”**, la aplicación muestra la pantalla **“LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA/S ALIMENTARIA/S”**

Una vez en la pantalla, en la tabla de centros censados buscar el centro escolar objeto de evaluación, clicar en el “Id” correspondiente, la aplicación muestra la pantalla **“CENSO CENTROS ESCOLARES”**.

Cuando el centro escolar no dispone de ninguna oferta alimentaria dada de alta en la parte inferior de la pantalla se observa una tabla titulada **“TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA”** donde se indica el texto **“Nothing found to display”**.

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Id	Tipo	Empresa	Direccion	Cp	Municipio	Provincia	Telefono	Fax	Email	Responsable
Nothing found to display.										

 Listar
  Guardar
 Alta Oferta Alimentaria



En la parte final de esta pantalla se observa un nuevo botón denominado “Alta Oferta Alimentaria” acompañado de los iconos “Listar” y “Guardar”.

Al hacer “clic” en el botón “Alta Oferta Alimentaria”, se despliega la pantalla “TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA”	
--	--

IMPORTANTE:
Para visualizar el botón “Alta Oferta Alimentaria” será necesario que todos los campos de la pantalla “CENSO CENTROS ESCOLARES”, estén cumplimentados.

La pantalla TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA presenta una ventana para cumplimentar los datos identificativos de la oferta alimentaria.

Servicio Andaluz de Salud
 CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

MENU

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Datos identificativos

Tipo :* ▼

Empresa :* ▼

Nif :* ▼

Responsable :*

Dirección :*

Cp :*

Localidad / Municipio :*

Provincia :*

Teléfono :*

Fax :*

E-mail :*

Unidad :* ▼

Campos con * son necesarios para poder guardar el registro.

Id	Unidad	Centro	Profesional	Fecha Inicio Evaluación	Fecha Final Evaluación	Tipo Evaluación
Nothing found to display.						

Los campos marcados con asterisco rojo (*) deben ser cumplimentados obligatoriamente como requisito para guardar el centro escolar censado.

Una vez cumplimentados los campos identificativos, hacer “clic” en el icono “Guardar”.	
--	--



La aplicación nos redirecciona la pantalla “**CENSO CENTROS ESCOLARES**”, donde se observa en la parte inferior la tabla “**TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA**” con la oferta alimentaria dada de alta. Igualmente la aplicación asigna de forma automática para cada oferta alimentaria dada de alta un número “Id”.

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Id	Tipo	Empresa	Dirección	Cp	Municipio	Provincia	Telefono	Fax	Email	Responsable
1962	Comedor	CEIP LOS ARGONAUTAS	C/ BOQUERÓN S/N	11550	CHIPIONA	CÁDIZ	956386559	956386611	11002298.edu@juntadeandalucia.es	MANUEL VALDÉS MONTALBÁN



Alta Oferta Alimentaria

Al hacer “clic” en el “Id” que se corresponde con la oferta alimentaria (en el ejemplo de la pantalla sería el Id “1962”), la aplicación muestra la pantalla “**TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA**” donde se observan los datos identificativos de la oferta alimentaria registrada y en la parte inferior de la pantalla aparece la tabla “**COMEDOR ESCOLAR: EVALUACIONES GUARDADAS**”.

Cuando no se disponga de ninguna evaluación guardada en la tabla TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA se indica el texto “*Nothing found to display*”.



Servicio Andaluz de Salud
 CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

MENU
TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Datos identificativos

Tipo:

Nif:

Responsable del comedor escolar:

Dirección del comedor escolar:

Cp:

Localidad / Municipio:

Provincia:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Unidad:

Campos con * son necesarios para poder guardar el registro.

Comedor Escolar: Evaluaciones Guardadas

Id	Unidad	Centro	Profesional	Fecha Inicio Evaluación	Fecha Final Evaluación	Tipo Evaluación
Nothing found to display.						


Alta Evaluación


Al clicar el icono “**Flecha verde**” junto al botón “**Guardar**” nos redirecciona a la página anterior.



Modificar oferta alimentaria

Para realizar alguna modificación del tipo de oferta alimentaria que haya sido dada de alta, clicar en la opción del desplegable siguiendo la ruta:

“Oferta alimentaria en centros escolares” / “Modificación Tipo de Oferta Alimentaria”, la aplicación muestra la pantalla “LISTADO OFERTA ALIMENTARIA POR CENTRO ESCOLAR”.

EVACOLE, Plan y Programa 2014-2015

La pantalla LISTADO OFERTA ALIMENTARIA POR CENTRO ESCOLAR, presenta un formato de tabla, observándose los datos identificativos de las ofertas alimentarias dadas de alta por cada centro escolar. La tabla puede ser ordenada por cualquiera de sus columnas, colocando el cursor sobre el texto de la cabecera de la tabla (1ª fila).

En la parte final de la tabla se muestra las opciones de exportación en formato “Excel” y “XML”.

Id	Id Centro	Tipo	Empresa	Direccion	Cp	Municipio	Provincia	Telefono	Fax	Email
1762	215	Comedor	Eurets Colectividades	C/ Ancha s/n	11750	Jerez de la Frontera (La Barca)	Cádiz	856811899		
1800	237	Comedor	Dujonka	C/ Castillo de Mdina s/n	11404	Jerez de la Frontera	Cádiz	856811699		
1859	235	Comedor		Barriada de la Granja s/n	11405	Jerez de la Frontera	Cádiz	856811979		
1960	218	Comedor		C/ Dámaso Alonso s/n	11591	Jerez de la Frontera	Cádiz	671530363		11006425@juntadeandalucia.es

Opciones de exportación: Excel | XML



En la pantalla LISTADO OFERTAS ALIMENTARIAS POR CENTRO ESCOLAR, buscar la oferta alimentaria objeto modificación y clicar en el “Id” correspondiente, la aplicación muestra la pantalla “TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA” donde se podrá modificar o corregir los datos que sean necesarios.

Una vez modificado los datos necesarios de la oferta alimentaria, hacer clic” en el icono “**Guardar**”.

Borrar oferta alimentaria

Para Borrar una oferta alimentaria, es requisito previo comprobar que la oferta alimentaria no disponga de evaluaciones asociadas, en caso afirmativo será necesario borrar previamente la evaluación asociada a la oferta alimentaria que se pretende borrar. A partir de la página principal es necesario clicar en la opción del desplegable siguiendo la ruta: **“Oferta alimentaria en centros escolares” / “Listar Centros / Añadir Evaluaciones”**, la aplicación muestra la pantalla **“LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA/S ALIMENTARIA/S”**.

Una vez en la pantalla, en la tabla de centros censados buscar el centro escolar y clicar en el “Id” correspondiente, la aplicación muestra la pantalla **“CENSO CENTROS ESCOLARES”**. En la tabla inferior de la pantalla se identificará la oferta alimentaria existente con su “Id” correspondiente.

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Id	Tipo	Empresa	Direccion	Cp	Municipio	Provincia	Telefono	Fax	Email	Responsable
1962	Comedor	CEIP LOS ARGONAUTAS	C/ BOQUERÓN S/N	11550	CHIPIONA	CÁDIZ	956386559	956386611	11002298.edu@juntadeandalucia.es	MANUEL VALDÉS MONTALBÁN



Alta Oferta Alimentaria



Seguidamente hacer “clic” en el “Id” de la oferta “comedor” (en el ejemplo de la pantalla sería el Id “1962”), la aplicación muestra la pantalla “TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA” donde se observan los datos identificativos de la oferta alimentaria “comedor” que se pretende borrar, en la parte inferior de la pantalla aparece la tabla “COMEDOR ESCOLAR: EVALUACIONES GUARDADAS”, donde identificará la/s evaluación/es asociada/s a la oferta alimentaria con su “Id” correspondiente.

IMPORTANTE:

Para Borrar una oferta alimentaria será necesario que previamente hayan sido borradas las evaluaciones asociadas a esa oferta alimentaria. Antes de borrar comprobar en la tabla Comedor Escolar: Evaluaciones Guardadas que se indica el texto “Nothing found to display”.

Al clicar en el icono “Borrar”, se borrará la oferta alimentaria correspondiente.



9. ALIAM – EVACOLE: CUMPLIMENTACION DE DATOS Y REGISTRO DE EVALUACIONES

Alta de evaluaciones

A partir de la página principal es necesario clicar en la opción del desplegable siguiendo la ruta: **“Oferta alimentaria en centros escolares” / “Listar Centros / Añadir Evaluaciones”**, la aplicación muestra la pantalla **“LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA ALIMENTARIA”**. Una vez en la pantalla, en la tabla de centros censados buscar el centro escolar y clicar en el “Id” correspondiente, la aplicación muestra la pantalla **“CENSO CENTROS ESCOLARES”**. En la tabla inferior de la pantalla se identificará la oferta alimentaria existente con su “Id” correspondiente (en el ejemplo de la pantalla sería el Id “1962”).

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Id	Tipo	Empresa	Direccion	Cp	Municipio	Provincia	Telefono	Fax	Email	Responsable
1962	Comedor	CEIP LOS ARGONAUTAS	C/ BOQUERÓN S/N	11550	CHIPIONA	CÁDIZ	956386559	956386611	11002298.edu@juntadeandalucia.es	MANUEL VALDÉS MONTALBÁN




Seguidamente hacer “clic” en el Id de la oferta (en el ejemplo de la pantalla sería el Id “1962”), la aplicación abre la pantalla **“TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA”** donde se observan los datos identificativos de la oferta alimentaria, en la parte inferior de la pantalla aparece la tabla **“COMEDOR ESCOLAR: EVALUACIONES GUARDADAS”**, donde identificará la/s evaluación/es asociada/s guardadas con su “Id” correspondiente.

ALIAM 2014

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Datos identificativos

Tipo: *

Nif: *

Responsable del comedor escolar: *

Dirección del comedor escolar: *

Cp: *

Localidad / Municipio: *

Provincia: *

Teléfono: *

Fax:

E-mail:

Unidad: *

Campos con * son necesarios para poder guardar el registro.

Comedor Escolar: Evaluaciones Guardadas

Id	Unidad	Centro	Profesional	Fecha Inicio Evaluación	Fecha Final Evaluación	Tipo Evaluación
Nothing found to display.						







Cuando no se disponga de ninguna evaluación guardada en la tabla se indica el texto *"Nothing found to display"*.

En la parte final de esta pantalla se observa un nuevo botón denominado **"Alta Evaluación"** acompañado de los iconos **"Borrar"** y **"Flecha Verde"**.

Al hacer "clic" en el botón denominado **"Alta Evaluación"**, la aplicación muestra una nueva pantalla **"EVALUACION DATOS GENERALES"**

Alta Evaluacion

La pantalla EVALUACION DATOS GENERALES consta de 3 ventanas; Profesional y fecha de evaluación, Características del comedor y Usuarios con servicio de comedor en el periodo evaluado.

ALIAM 2014

EVALUACION DATOS GENERALES

Profesional y fecha de evaluación

Profesional al que se asigna la evaluación de la oferta alimentaria: MORENO CASTRO FRANCISCO JAVIER

Fecha Inicio Evaluación (Primer día del menú que va a ser evaluado): 0001-01-01

Fecha Final Evaluación (Ultimo día del menú que va a ser evaluado): 0001-01-01

Tipo de evaluación: Seleccione opcion

Características del comedor

Hora de inicio: : :

Hora fin: : :

Modalidad cocina: Seleccione modalidad

Usuarios con servicio de comedor en el periodo evaluado

	Nº de alumnos/as
Infantil 1º ciclo (3 años) *	
Infantil 2º ciclo (3 - 6 años) *	
Primaria (EPO) Primer ciclo (6 - 8 años) *	
Primaria (EPO) Segundo ciclo (8 - 10 años) *	
Primaria (EPO) Tercer ciclo (10 - 12 años) *	
Secundaria (ESO) (12 - 16 años) *	
Bachiller (16 - 18 años) *	
Educación especial *	
Formación Profesional *	
Profesorado / Personal del centro / Padres - Tutores *	
Total :	0

Campos con * son necesarios para poder guardar el registro.

Guardar

La ventana **"Características del comedor"**, presenta la opción **"Modalidad de cocina"** con un desplegable, que en el caso de elegir la opción **"Cocina Central"**, la aplicación abrirá una nueva ventana en esta misma pantalla donde se cumplimentarán los datos de la empresa suministradora.

Datos empresa suministradora

Empresa: *

RSEAA: *

Responsable de la empresa en el comedor escolar: *

Dirección de la empresa suministradora: *

Cp: *

Localidad / Municipio: *

Provincia: *

Telefono: *



<p>Una vez cumplimentados los campos identificativos, hacer “clic” en el icono “Guardar”.</p>	
---	---

Una vez guardada la evaluación, la aplicación nos redirecciona a la pantalla “TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA” donde se observan en la parte inferior de la pantalla aparece la tabla “COMEDOR ESCOLAR: EVALUACIONES GUARDADAS”, con la evaluación guardada y con el “Id” asignado.


ALIAM 2014

TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA

Datos identificativos

Tipo:

Nif:

Responsable del comedor escolar:

Dirección del comedor escolar:

Cp:

Localidad / Municipio:

Provincia:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Unidad:

Campos con * son necesarios para poder guardar el registro.

Comedor Escolar: Evaluaciones Guardadas

Id	Unidad	Centro	Profesional	Fecha Inicio Evaluación	Fecha Final Evaluación	Tipo Evaluación
2659	Norte de Cádiz	Francisco Javier Moreno Castro	MORENO CASTRO FRANCISCO JAVIER	2014-09-28	2014-10-24	Inicial


Borrar



Borrar evaluación guardada

A partir de la página principal es necesario clicar en la opción del desplegable siguiendo la ruta: **“Oferta alimentaria en centros escolares” / “Listar Centros / Añadir Evaluaciones”**, la aplicación muestra la pantalla **LISTADO CENTROS ESCOLARES CON OFERTA ALIMENTARIA**.

Una vez en la pantalla, en la tabla de centros censados buscar el centro escolar y clicar en el “Id” correspondiente, la aplicación muestra la pantalla **“CENSO CENTROS ESCOLARES”**. Seguidamente



hacer “clic” en el Id de la oferta alimentaria, la aplicación abre la pantalla “TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA” donde se observan los datos identificativos, en la parte inferior de la pantalla aparece la tabla “COMEDOR ESCOLAR: EVALUACIONES GUARDADAS”, donde se identificará la/s evaluación/es asociada/s guardadas con su “Id” correspondiente.

Al hacer “clic” en el Id de la evaluación que se pretende borrar, la aplicación muestra la pantalla “EVALUACIÓN DATOS GENERALES”.

En la parte central de la pantalla se observan los iconos: “Guardar” “Borrar” “Informe” y “Flecha Verde”.



Servicio Andaluz de Salud
 CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

EVALUACION DATOS GENERALES

Profesional y fecha de evaluación

Profesional al que se asigna la evaluación de la oferta alimentaria: MORENO CASTRO FRANCISCO JAVIER

Fecha Inicio Evaluación (Primer día del menú que va a ser evaluado): 2014-09-28

Fecha Final Evaluación (Ultimo día del menú que va a ser evaluado): 2014-10-24

Tipo de evaluación: Inicial

Características del comedor

Hora de inicio: 13 : 00

Hora fin: 15 : 30

Modalidad cocina: Cocina Propia

Usuarios con servicio de comedor en el periodo evaluado

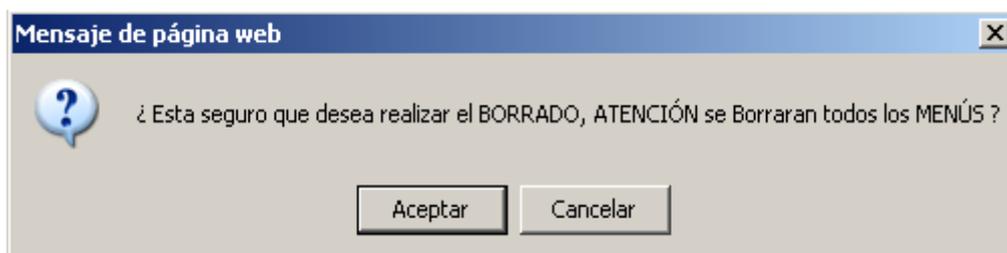
	Nº de alumnos/as
Infantil 1º ciclo (3 años) *	0
Infantil 2º ciclo (3 - 6 años) *	15
Primaria (EPO) Primer ciclo (6 - 8 años) *	25
Primaria (EPO) Segundo ciclo (8 - 10 años) *	42
Primaria (EPO) Tercer ciclo (10 - 12 años) *	38
Secundaria (ESO) (12 - 16 años) *	0
Bachiller (16 - 18 años) *	0
Educación especial *	0
Formación Profesional *	0
Profesorado / Personal del centro / Padres - Tutores *	0
Total :	120

Campos con * son necesarios para poder guardar el registro.

Al clicar en el icono “Borrar”, se borrará la evaluación correspondiente.



Una vez pulsado el icono **“Borrar”**, la aplicación mostrará una ventana emergente con un mensaje de advertencia, debido a que el borrado de la evaluación es completo.



Cumplimentar datos de la evaluación

Ubicados en la pantalla **“TIPO DE OFERTA ALIMENTARIA”**, en la parte inferior se observa la tabla **“COMEDOR ESCOLAR: EVALUACIONES GUARDADAS”**, donde se observa la evaluación guardada que pretendemos complimentar o registrar, (ver apartado ALTA DE UNA EVALUACION), al hacer **“clic”** en el **“Id”** de dicha evaluación, la aplicación mostrará la pantalla **“EVALUACION DATOS GENERALES”**.

En el cuerpo superior de la pantalla EVALUACION DATOS GENERALES se observan las 3 ventanas cumplimentadas con los datos introducidos cuando se dio de alta dicha evaluación; Profesional y fecha de evaluación, Características del comedor y Usuarios con servicio de comedor en el periodo evaluado.

En la parte central de la pantalla se observan los iconos: **“Guardar” “Borrar” “Informe” y “Flecha Verde”**.

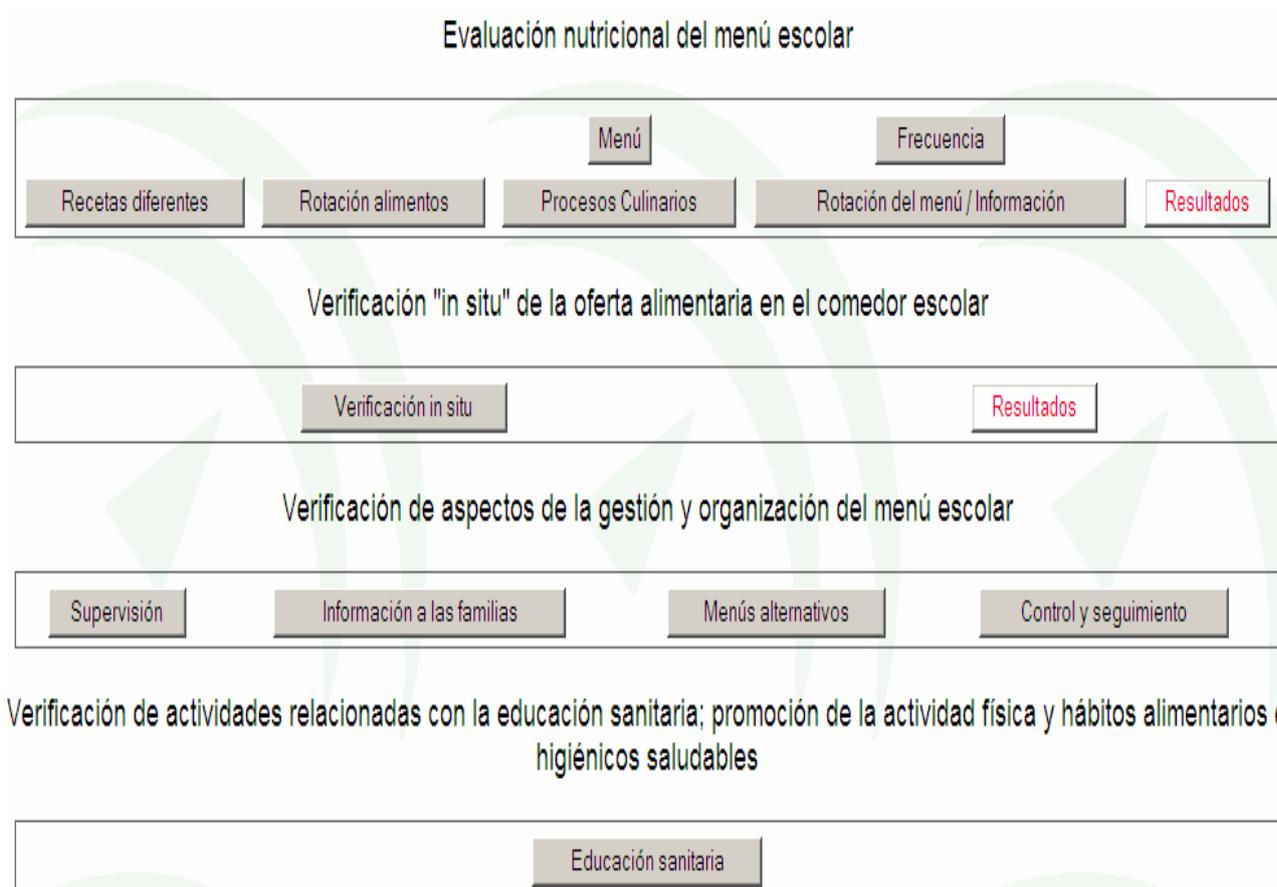


En el cuerpo inferior de la pantalla se observan todas las dimensiones que son objeto de evaluación del comedor escolar, clasificadas por contenidos, y con acceso a cada uno de ellos mediante botones.

1. Evaluación nutricional del menú.
2. Verificación **“in situ”** de la oferta alimentaria en el comedor escolar.
3. Verificación de aspectos de gestión y organización del menú escolar.
4. Verificación de actividades relacionadas con la educación sanitaria; promoción de la actividad física y hábitos alimentarios e higiénicos saludables.



Además para el apartado “Evaluación Nutricional del Menú Escolar” y la “Verificación in situ de la oferta alimentaria en el comedor escolar”, se dispone de un botón específico denominado “Resultados”.



10. ALIAM-EVACOLE: EVALUACION NUTRICIONAL DEL MENU ESCOLAR

Menú: Grabar los platos identificados en el menú objeto de evaluación

A partir de la pantalla anterior hacer “clic” en el icono “**Menú**”, y la aplicación mostrará la pantalla “**EVALUACION DEL MENU**”, que se componen de una tabla para registrar los platos identificados en el menú, ordenados por día y semana, que son necesarios para el calculo de la frecuencia semanal.

Al clicar en el botón “**Añadir Menú**”, la aplicación muestra la pantalla completa “**EVALUACION DEL MENU**” con una ventana para registrar los platos identificados en el menú.

AÑADIR MENÚ

Cuando no se dispongan de datos en esta pantalla se podrá observar que permanece en blanco con la leyenda “*Nothing found to display*”.



En la pantalla EVALUACION MENU se muestran en el cuerpo superior de la pantalla una ventana donde se identifican los campos que identifican el menú mediante casillas desplegadas:

1. Semana.
2. Día.
3. Plato.
4. Alimentos.
5. Frito.

Para cada entrada la aplicación asigna un número "Id" de forma automática, que servirá para acceder a cada entrada en caso que sea necesaria eliminarla o modificarla.

Para la incorporación de los platos y demás contenidos identificados en el menú objeto de evaluación, se seguirá los siguientes pasos:

1º) Seleccionar entre las opciones del desplegable el campo "**Semana**":

- Semana 1.
- Semana 2.
- Semana 3.
- Semana 4.

2º) Seleccionar entre las opciones del desplegable el campo "**Día**":

- Lunes.
- Martes.
- Miércoles.
- Jueves.
- Viernes.

3º) Seleccionar entre las opciones del desplegable el campo "**Plato**":

- Primero principal.
- Ingrediente.
- Segundo principal.
- Guarnición.
- Postre.
- Pan Integral.



4º) Una vez seleccionado los campos “Semana”, “Día” y “Plato” se activa el desplegable “Alimento” y se seleccionará el tipo de alimento entre las opciones del desplegable:

Primero y Segundo principal, Ingrediente y Guarnición:	Postre	Pan Integral
Verdura cocinada.	Fruta (fresca).	Si
Verdura cruda.	Otros Postres.	No
Legumbres.		
Carne.		
Pescado.		
Huevo.		
Pasta, arroz y patatas.		
Otros / ninguno.		

5ª) **Productos fritos / precocinados.** En el caso que se identifique que un plato (principal / ingrediente / guarnición) se trata de un frito, se deberá activar además la casilla “FRITO”.

En el caso de ser activada esta casilla, la aplicación activa una nueva casilla denominada “PRECOCINADO”, que se activará en el caso de que el producto frito, además sea un precocinado.

ALIAM 2014

[MENU](#) EVALUACION MENU

Semana

Día

Plato

Alimento

FRITO (Marcar la casilla si el plato seleccionado se elabora mediante la técnica culinaria de fritura)

PRECOCINADO (Marcar la casilla si el plato seleccionado además es un producto precocinado)

←

TABLA DE REGISTRO DE PLATOS DEL MENU EVALUADO

Nothing found to display.



En el caso de que se trate de un alimento que no es objeto de estudio de la frecuencia de consumo semanal, o que no va a ser tenido en cuenta por presentar cantidades inferiores a la “media ración”, pero sí está considerado como un frito, se deberá indicar la opción “otros / ninguno” y a continuación activar la casilla de “FRITO”, y sí procede la casilla “PRECOCINADO”.

Ejemplo: Se identifica en el menú el plato “croquetas de jamón”, con un contenido en carne tan pequeño, que se ha considerado que no va a ser tenido en cuenta (carne). En este caso se registraría del siguiente modo:

Plato identificado en el menú escolar: Croquetas de jamón.

Plato: Segundo principal.

Alimento: Otros / ninguno.

Frito: Se activaría la casilla de frito.



Si además el plato “croquetas de jamón”, fuese un producto precocinado.

Precocinado: Se activaría la casilla de precocinados.



Una vez cumplimentados los campos que identifican al plato hacer “clic” en el icono “Guardar”, y quedará registrado en la tabla de registro de platos del menú evaluado.



Ejemplo: Para cumplimentar en Semana 1, lunes el siguiente menú del día

Primer plato: Estofado de patatas con ternera

Segundo plato: Varitas de Merluza frita con ensalada de lechuga y tomate.

Postre: Manzana.

Pan blanco y Bebida agua.



Identificamos los platos y demás componentes del menú del ejemplo:

Opciones	Grupo de alimentos	Ración imputada
Primero principal	Pasta, arroz y Patatas	1
Ingrediente	Carne	1/2
Segundo principal	Pescado + Frito + Precocinado	1 +1 +1
Guarnición	Verdura cruda	1/2
Postre	Fruta	1
Pan Integral	No	---

Cumplimentando los pasos anteriormente descritos (del 1º al 5º) quedará registrado en la “**TABLA DE REGISTRO DE PLATOS DEL MENÚ EVALUADO**”, los siguientes registros que se corresponden con los platos y componentes identificados en el menú.

Tabla de registro de platos del menú evaluado

Id	Evaluacion	Id Centro	Centro	Semana	Dia	Plato	Alimento	Frito	Precocinado
245377	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Pan integral	No	false	false
245376	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Postre	Fruta (fresca)	false	false
245375	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Guarnición	Verdura cruda	false	false
245374	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Segundo principal	Pescado	true	true
245373	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Ingrediente	Carne	false	false
245372	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Primero principal	Pasta, arroz y patatas	false	false

Para cada entrada en la tabla de registro de platos del menú evaluado, la aplicación asigna un “Id” identificativo (1ª columna de la tabla).

La tabla puede ser ordenada por cualquiera de sus columnas, colocando el cursor sobre el texto de la cabecera de cada columna (1º fila).

En la parte final de la tabla se muestra las opciones de exportación en formato “Excel” y “XML”.



Opciones de exportación:  Excel |  XML

Borrar / modificar una entrada existente en la tabla de registro de platos del menú

Para modificar o borrar una entrada existente en la “TABLA DE REGISTRO DE PLATOS DEL MENÚ EVALUADO”, hacer “clic” en su “Id” y se podrá observar en la ventana superior los datos introducidos inicialmente en todos los campos (Semana / Día / Plato / Alimento), y en la parte inferior los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

MENU Evaluación del Menú

Centro: ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO
 Profesional al que se asigna la valoración del menú: MORENO CASTRO FRANCISCO JAVIER

Semana:
 Día:
 Plato:
 Alimento:





Tabla de registro de platos del menú evaluado

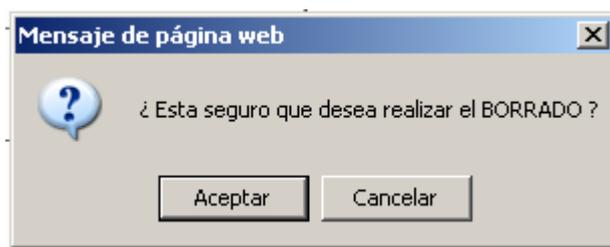
Id	Evaluacion	Id Centro	Centro	Semana	Dia	Plato	Alimento	Frito	Precocinado
245377	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Pan integral	No	false	false
245376	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Postre	Fruta (fresca)	false	false
245375	2660	1763	ESCUELAS SALESIANAS NTRA SRA PERPETUO SOCORRO	Semana 1	Lunes	Guarnición	Verdura cruda	false	false

Si se pretende BORRAR una entrada hacer “clic” en el icono “Borrar”



Una vez pulsado el icono “Borrar”, la aplicación mostrara una ventana emergente con un mensaje de advertencia, dado que el borrado de los datos introducidos es completo.





Si se pretende MODIFICAR una entrada, una vez corregidos los datos necesarios hacer “clic” en el icono “Guardar”.



Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

Al hacer “clic” en el botón “Frecuencia”, se abrirá la pantalla “FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL POR GRUPOS DE ALIMENTOS”, donde se podrá observar el resultado de la frecuencia semanal.

Cada resultado se resalta en **fondo verde**, que indica que la frecuencia se ajusta a las recomendaciones establecidas en el plan, o **fondo rojo**, que indica lo contrario. Con este código de colores se pretende facilitar la identificación de No Conformidades.

En la última columna se muestra la puntuación obtenida por cada grupo de alimentos y al final con **fondo amarillo**, se indica la puntuación global obtenida en esta dimensión.

Igualmente la pantalla indica el número de días valorados por semana.





Servicio Andalúz de Salud
CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL POR GRUPOS DE ALIMENTOS

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración de menú escolar:

Ración por semana	1ª	2ª	3ª	4ª	Puntos
Verdura cocinada	1,5	1,5	3	1,5	1,0
Verdura cruda	0,5	1,5	0,5	1,0	0,0
Legumbres	3	3	3	3	4,0
Carne	3	2,0	3	3	3,0
Pescado	3	3	3	3	4,0
Huevo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total: Pasta, arroz, patatas	3	3	3	3	4,0
Fruta	3	3	3	3	4,0
Otros postres:(yogurt, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales, etc.)	3	3	3	3	4,0
Fritos	3	3	3	3	4,0
Precozinados	3	3	3	3	4,0
Pan Integral	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Numero de días valorados por semana	5	5	5	5	82,0

No conformidad:

- En la 1ª, 2ª y 4ª semana valoradas que componen el mes de marzo, no se alcanza la recomendación de verdura cocinada (2-3 raciones por semana), esto se debe adrestando a la cantidad que se programa en las fichas técnicas que en la mayoría de las ocasiones únicamente responden a guarniciones y no a raciones completas (ej: crema de hongos donde la cantidad de setas programada supera a la de verdura que no consigue llegar hasta la ración 100-150g) y en otras ocasiones no llegan a poder considerarse ni ingredientes (cantidad similar a la guarnición) en otros platos (ej: Ración de verdura y carne, "mixta" según su ficha técnica; lentejas con verdura...), Las salsas de tomate (elaboradas con tomate frito) no se valoran como verdura cocinada.
- No se consigue cumplir la recomendación de ofertar verdura cruda de 2 a 3 raciones por semana, y la composición de éstas es siempre la misma (lechuga y tomate, o ...)

Propuesta de mejora:

- Distribuir semanalmente, en la elaboración de los platos, las cantidades de verdura cocinada para alcanzar las recomendaciones indicadas (aumentar su cantidad como ingrediente o guarnición y cuando se trate de platos completos como las cremas o purés de verduras). Sustituir las salsas de tomate al no valorarse dentro del grupo de verduras cocinadas.
- Ofertar diariamente, verdura cruda como guarnición de segundos, recurriendo al uso de los diferentes vegetales y presentaciones, para conseguir un consumo de la misma según se indica (tomate en dados, ensalada de lechuga y maíz, zanahoria rallada con arroz,....).
- Disminuir la oferta de platos elaborados con carne, adrestando incluir en los segundos menor cantidad (presentar guarniciones) para poder complementar con raciones.

Puntos Fuertes:





Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “**Guardar**”, “**Borrar**” y “**Flecha Verde**”.

En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: “*No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.*”

Una vez cumplimentados los cuadros de texto hacer “clic” en el icono “**Guardar**”.



Recetas Diferentes

Al hacer “clic” en el botón “**Recetas Diferentes**”, la aplicación muestra la pantalla “**RECETAS DIFERENTES**”. Inicialmente la pantalla muestra todos los campos numéricos a cumplimentar con un



“0”, para cada grupo de alimentos deberá indicarse el número de repeticiones de una misma receta observadas en el menú, en cada uno de los tres periodos establecidos. Cuando se indique alguna repetición (valor distinto de cero) el campo correspondiente aparecerá con un **fondo rojo**.

Una vez cumplimentados las repeticiones de rectas entre semana y los cuadros de texto hacer “clic” en el icono “**Guardar**”.





Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

RECETAS DIFERENTES

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

	Repeticiones de recetas entre semanas			Recetas diferentes	Puntos
	1ª y 2ª	2ª y 3ª	3ª y 4ª		
Verdura cocinada	0	0	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Verdura cruda	1	0	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Pasta	0	0	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Arroz	0	1	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Patatas	0	0	1	No repetir en 2 semanas	5 ■
Carne y derivados	0	0	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Pescado moluscos y crustáceos	0	0	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Huevos	0	0	0	No repetir en 2 semanas	5 ■
Puntos máximo 10				Puntos totales	10

* Cumplimentar en cada casilla el número de repeticiones observadas.

Resultado de la valoración: No Conforme

No conformidad:

Propuesta de mejora:

Puntos Fuertes:





Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “**Guardar**”, “**Borrar**” y “**Flecha Verde**”.

Por cada grupo de alimentos se resalta la puntuación total obtenida en **fondo verde**, que indica que se ajusta a las recomendaciones establecidas en el plan, o **fondo rojo** que indica lo contrario. Con este código de colores se pretende facilitar la identificación de No Conformidades.

Al final de la última columna se muestra con **fondo amarillo** la puntuación global obtenida en esta dimensión y el resultado global de esta dimensión (conforme / no conforme).

Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la Valoración	Conforme	No Conforme



En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejora** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: *“No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”*

Rotación de alimentos

Hacer “clic” en el botón **“Rotación alimentos”**, la aplicación muestra la pantalla **“ROTACION DE ALIMENTOS”**. Inicialmente la pantalla muestra todos los campos numéricos a cumplimentar en blanco. Para cada grupo de alimentos se indicará el número de alimentos distintos identificados en el menú.

Una vez cumplimentados el número de alimentos distintos identificados en el menú por cada grupo de alimentos, y los cuadros de texto hacer “clic” en el icono “Guardar” .	 Guardar
--	---



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES
ALIAM 2014

ROTACIÓN DE ALIMENTOS

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

	Nº de alimentos distintos	Rotación alimentos durante el periodo	Puntos
Verduras	5	Mínimo 5 variedades entre crudas y cocinadas	5
Legumbres	2	Mínimo 3 diferentes	0
Carne	3	Mínimo 3 diferentes	2
Pescado	2	Mínimo 3 diferentes	0
Pasta, arroz, patatas	1	Mínimo 3 diferentes (al menos 1 de cada)	0
Fruta	5	Mínimo 4 diferentes	2
Puntos máximo 12		Total	6

Resultado de la valoración No Conforme

No conformidad:

Propuesta de mejora:

Puntos Fuertes:

Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “**Guardar**”, “**Borrar**” y “**Flecha Verde**”.

Por cada grupo de alimentos se resalta la puntuación obtenida en **fondo verde**, que indica que se ajusta a las recomendaciones establecidas en el plan, o **fondo rojo** que indica lo contrario. Con este código de colores se pretende facilitar la identificación de No Conformidades.

Al final de la última columna se muestra con **fondo amarillo** la puntuación global obtenida por esta dimensión y el resultado global de esta dimensión (conforme / no conforme).

Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la Valoración	Conforme	No Conforme

En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: “*No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.*”



Procesos Culinarios

Hacer “clic” en el botón “**Procesos Culinarios**”, la aplicación muestra la pantalla “**PROCESOS CULINARIOS**”. Inicialmente la pantalla muestra todos los campos numéricos a cumplimentar en blanco. Para cada grupo de alimentos se indicará el número de procesos culinarios distintos identificados en el menú.

Una vez cumplimentados el número de procesos culinarios identificados por cada grupo de alimentos, y los cuadros de texto hacer “clic” en el icono “**Guardar**”.




 Servicio Andaluz de Salud
**CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES**
ALIAM 2014

PROCESOS CULINARIOS

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

	Nº de procesos distintos	Procesos culinarios distintos durante el periodo	Puntos
Verduras y Hortalizas	<input type="text" value="2"/>	Mínimo 3	3 3
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	<input type="text" value="3"/>	Mínimo 4	3 3
Carne	<input type="text" value="2"/>	Mínimo 2	2 2
Pescado	<input type="text" value="2"/>	Mínimo 2	2 2
Huevos	<input type="text" value="2"/>	Mínimo 2	2 2
Puntos máximo 10		Total	6 6

Resultado de la valoración No Conforme

No conformidad:

Propuesta de mejora:

Puntos fuertes:





Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “**Guardar**”, “**Borrar**” y “**Flecha Verde**”.

Por cada grupo de alimentos se resalta la puntuación obtenida en **fondo verde**, que indica que se ajusta a las recomendaciones establecidas en el plan, o **fondo rojo** que indica lo contrario. Con este código de colores se pretende facilitar la identificación de No Conformidades.

Al final de la última columna se muestra con **fondo amarillo** la puntuación global obtenida por esta dimensión y el resultado global de esta dimensión (conforme / no conforme).



Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la Valoración	Conforme	No Conforme

En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: *“No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado”*.

Rotación del menú y calidad de la información que aporta

Hacer “clic” en el botón **“Rotación del menú / Información”**, la aplicación muestra la pantalla **“ROTACION DEL MENU / INFORMACION”**, donde se observan los 7 ítems que establece el plan para esta dimensión, mediante modelo de respuesta dicotómico (Si / No).

Una vez cumplimentados todos los ítems y los cuadros de texto hacer “clic” en el icono “Guardar” .	
---	---




 Servicio Andaluz de Salud
 CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

ROTACIÓN DEL MENÚ / INFORMACIÓN

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

Información que aporte el menú

		Puntos
1.-¿La planificación del menú escolar se realiza con una rotación de al menos 4 semanas consecutivas?	Si	2
2.-¿Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato?	No	0
3.-¿Se especifican claramente la composición de las guarniciones?	No	0
4.-¿Se especifican claramente el tipo de postre?	Si	2
5.-¿Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato?	Si	2
6.-¿Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú?	Si	2
7.-¿Se dispone de valoración nutricional del menú (energía y macro-nutrientes) (1)	No	0
Total		8

1) Los menús se ajustarán sobre una base de 650±60 Kcal, de las que el 10-15% deben proceder de las proteínas, el 30-35% de las grasas y el 55-60% de los hidratos de carbono, con un margen de error del ±10% de cada macronutriente.

Resultado de la valoración: No Conforme

No conformidad:

Propuesta de mejora:

Puntos fuertes:





Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

Para cada ítem, se resalta la puntuación obtenida en **fondo verde**, que indica una respuesta positiva, cuyo significado es estar acorde con las recomendaciones establecidas en el plan, o **fondo rojo** que indica lo contrario. Con este código de colores se pretende facilitar la identificación de No Conformidades.

En la última columna se muestra la puntuación obtenida por cada grupo de alimentos y al final con **fondo amarillo** se indica la puntuación global obtenida por esta dimensión y el resultado global de esta dimensión (conforme / no conforme).

Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la Valoración	Conforme	No Conforme

En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no



conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: “No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”

Resultado de la Evaluación Nutricional del menú escolar

Hacer “clic” en el botón “**Resultados**”, la aplicación muestra la pantalla “**RESULTADO DE LA EVALUACION NUTRICIONAL**”.

En esta pantalla se indican las puntuaciones obtenidas cada una de las dimensiones que la componen. El resultado obtenido en cada dimensión sobre fondo de **color verde**, indica que el resultado de la dimensión es Conforme o sobre fondo de **color rojo** indica lo contrario.



Servicio Andaluz de Salud
 CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

Resultados de la evaluación nutricional del menú escolar

Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el comedor	25,0	No Conforme
Recetas diferentes por grupos de alimentos en el comedor escolar	14	No Conforme
Rotación alimentos que componen el menú	8	No Conforme
Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú	10	Conforme
Rotación del menú / Información	8	No Conforme
Total	65,0	

Evaluación nutricional del menú escolar

Puntuación total	Evaluación
65,0	Calidad Mejorable



En la parte inferior de la pantalla se observa el icono “**Flecha Verde**”.

En la columna central se muestra con fondo amarillo la puntuación global obtenida resultante de la suma de las dimensiones, en función del valor obtenido la aplicación refleja el resultado categórico de la Evaluación Nutricional: Calidad Deficiente / Mejorable / Óptima.

Resultado de la Evaluación Nutricional	Calidad Deficiente	Calidad Mejorable	Calidad Óptima
---	--------------------	-------------------	----------------



11. ALIAM-EVACOLE: VERIFICACION “IN SITU” DE LA OFERTA ALIMENTARIA

Verificación “in situ”

Hacer “clic” en el botón “**verificación in situ**”, se abrirá la pantalla “**VERIFICACION IN SITU DE LA OFERTA ALIMENTARIA**”. La Verificación “In situ” está constituida por 27 ítems divididos en 7 bloques, de los cuales los 25 primeros presentan una escala de puntuación tipo Likers (0 - 1 – 2 – 3 – 4 puntos) y contribuyen a la obtención de la puntuación total. Los 2 ítems restantes presentan la misma escala Likers pero sin puntuación.

- Bloque I: Condiciones ambientales (Ítem 1 al 5).
- Bloque II: Aspectos organolépticos y presentación (Ítem 6 al 7).
- Bloque III: Consumo (Ítem 8 al 10).
- Bloque IV: Características generales del servicio de comedor (Ítem 11 al 16).
- Bloque V: Uso y consumo de materias primas y alimentos (Ítem 17 al 24).
- Bloque VI: Información contenido en ácidos Grasos trans (Ítem 25).
- Bloque VII: Utilización del servicio de comedor (Ítem 26 al 27).

En la parte superior de la pantalla se observa 2 ventanas para cumplimentar las fechas de las verificaciones realizadas. Para facilitar esta tarea, al clicar en el icono fecha se despliega un calendario.

Inicialmente la pantalla presenta la columna puntuación con “**fondo negro**”, cuyo significado es “pendiente de cumplimentar”. Una vez cumplimentado para cada ítem la opción en el desplegable, el campo puntuación se visualiza sobre un fondo de color asociado a cada opción, con este código de colores se pretende facilitar la identificación de no conformidades.





Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES

ALIAM 2014

VERIFICACION IN SITU DE LA OFERTA ALIMENTARIA

Centro: ESCUELA INFANTIL LA LUNA

Profesional al que se asigna la valoración del menú: MEDINA ROMERO ELISA

PARA GUARDAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION IN SITU SERA NECESARIO COMPLIMENTAR TODOS LOS CAMPOS DE LAS DOS VERIFICACIONES PREVISTAS

VERIFICACION IN SITU	2013-11-06	Puntuación	2013-11-19	Puntuación
1. -Condiciones ambientales del comedor escolar: ILUMINACIÓN.	Bastante adecuadas	3	Bastante adecuadas	3
2. -Condiciones ambientales del comedor escolar: VENTILACIÓN.	Poco adecuadas	1	Bastante adecuadas	3
3. -Condiciones ambientales del comedor escolar: CONTROL DE RUIDOS.	Bastante adecuadas	3	Bastante adecuadas	3
4. -Condiciones ambientales del comedor escolar: TEMPERATURA.	Ni adecuadas ni inadecuadas	2	Ni adecuadas ni inadecuadas	2
5. -Condiciones ambientales del comedor escolar: OLORES.	Poco adecuadas	1	Bastante adecuadas	3
6. -Aspectos organolépticos de los platos elaborados.	Adecuada/s	2	Excelente/s	3
7. -Presentación de los platos.	Buena/s	3	Buena/s	3
8. -El Consumo del PRIMER plato ofertado en el menú escolar una vez finalizado el servicio de comedor es:	Completo / Muy alto	4	Completo / Muy alto	4
8A. -Nombre del Primer Plato (Principal):	PAELLA		GARBANZOS	
8B. -Grupo de alimentos	Pasta, arroz y patatas		Legumbres	
9. -El Consumo del Componente Principal del SEGUNDO plato ofertado en el menú escolar una vez finalizado el servicio de comedor es:	Completo / Muy alto	2.0	Completo / Muy alto	4.0

En la parte inferior de la pantalla se observan los iconos: “Guardar” y “Flecha Verde”.



En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: “No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”

Una vez cumplimentados todas las fechas, todos los ítems y los cuadros de texto hacer “clic” en el icono “Guardar”.



Guardar

IMPORTANTE:
Para registrar una verificación será necesario cumplimentar completa y correctamente las fechas, todos los ítems y campos de texto



Resultados de la Verificación In Situ de la Oferta Alimentaria

Hacer “clic” en el botón “**Resultados**”, la aplicación muestra la pantalla “**RESULTADO DE LA VERIFICACION IN SITU**”. En esta pantalla se indica las puntuaciones obtenidas en cada una de las verificaciones realizadas, así como las fechas de las verificaciones realizadas.



Servicio Andaluz de Salud
 CONSEJERIA DE IGUALDAD,
 SALUD Y POLITICAS SOCIALES

ALIAM 2014

RESULTADOS DE LA VERIFICACION IN SITU

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

Resultados de la verificación in situ de la oferta alimentaria en el comedor escolar

Verificación	Fecha Verificación	Puntuación
Primera Verificación	<input type="text" value="2013-11-06"/>	<input type="text" value="88.0"/>
Segunda Verificación	<input type="text" value="2013-11-19"/>	<input type="text" value="93.0"/>
Total		<input style="background-color: yellow;" type="text" value="90.5"/>

Evaluación de la oferta alimentaria del menú escolar

Puntuación total	Evaluación
<input type="text" value="90.5"/>	<input style="background-color: blue; color: white;" type="text" value="Óptima"/>



En la parte inferior de la pantalla se observa el icono “**Flecha Verde**”.

Al final de la última columna se muestra con **fondo amarillo** la puntuación global obtenida del valor medio que resulta en las 2 verificaciones realizadas en el periodo, en función del valor obtenido, la aplicación refleja el resultado categórico de la Verificación “in situ”: Deficiente / Mejorable / Óptima.

Resultado de la Verificación in situ	Deficiente	Mejorable	Óptima
--------------------------------------	------------	-----------	--------



12. ALIAM-EVACOLE: VERIFICACION DE ASPECTOS DE GESTION Y ORGANIZACION DEL MENU ESCOLAR

Supervisión del menú escolar

Hacer “clic” en el botón “supervisión”, la aplicación muestra la pantalla “SUPERVISION DEL MENU ESCOLAR”, donde se observa inicialmente un primer ítem con respuesta dicotómico (Si / No), en relación con la supervisión del menú escolar.

- Sí la opción es “No” finaliza la verificación resultando esta dimensión como “No Conforme”.
- Sí la opción es “Si”, la pantalla despliega un campo de texto para indicar la titulación del profesional que supervisa dicho menú escolar.

Logo: Servicio Andaluz de Salud, CONSEJERIA DE IGUALDAD, SALUD Y POLITICAS SOCIALES, JUNTA DE ANDALUZIA

ALIAM 2014

MENU SUPERVISION DEL MENU ESCOLAR

Centro: C.E.I.P. LA ESPERANZA

Profesional al que se asigna la valoracion del menu: GONZALEZ ROMERO ESTEBAN

¿Se supervisan los menús servidos en el comedor escolar? Si

En caso afirmativo describir la titulación del profesional que realiza la supervisión (indicar la titulación no el cargo que desempeña) Médico

Resultado de la valoración: Conforme

No Conformidad:

Propuesta de mejora:

Puntos fuertes:

Guardar Borrar Flecha Verde

Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

Una vez cumplimentados todos las fechas, todos los ítems y si procede el cuadro de texto hacer “clic” en el icono “Guardar”.



En función de la cumplimentación de los datos, en la parte central de la pantalla se muestra el resultado de la valoración obtenida (conforme / no conforme).

Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la valoración	Conforme	No Conforme

Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales

Hacer “clic” en el botón **“Información a las Familias”**, la aplicación muestra la pantalla **“INFORMACION DEL MENU A LAS FAMILIAS”**, donde se observan inicialmente un primer ítem con respuesta dicotómico (Si / No), en relación con si se proporciona o no la información del menú escolar.

- Sí la opción es “No” finaliza la verificación resultando esta dimensión como **“No Conforme”**.
- Sí la opción es “SI”, la pantalla despliega 4 nuevos ítems igualmente con respuesta dicotómico (Si / No).

PANTALLA PROVISIONAL

Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES
ALIAM 2014

MENU **INFORMACIÓN DEL MENÚ A LAS FAMILIAS**

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

¿Se proporciona la programación mensual de los menús a las familias, tutores o responsables de los comensales?	<input type="text" value="Sí"/>
¿Se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía?	<input type="text" value="No"/>
¿Está a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales, la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas de etiquetado de productos alimenticios?	<input type="text" value="Sí"/>
¿En caso de modificaciones importantes en el menú se remite la información necesaria?	<input type="text" value="Sí"/>
¿La información remitida conlleva otras informaciones adicionales de interés relacionadas con la promoción de actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	<input type="text" value="Sí"/>

Resultado de la valoración No Conforme

No Conformidad:	No se proporcionan orientaciones con menús adecuados para la cena.
Propuesta de mejora:	Siguiendo las recomendaciones del Programa se estima conveniente proporcionar orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.
Puntos fuertes:	



Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

<p>Una vez cumplimentados todos los ítems que son procedentes hacer “clic” en el icono “Guardar”.</p>	
--	---

En función de la cumplimentación de los datos, en la parte central de la pantalla se muestra el resultado de la valoración obtenida (conforme / no conforme).

<p>Dictamen</p>	<p>Conforme: Fondo verde</p>	<p>No Conforme: Fondo rojo</p>
<p>Resultado de la valoración</p>	<p>Conforme</p>	<p>No Conforme</p>

En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: “No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”

Menús alternativos:

Al hacer “clic” en el botón “**menús alternativo**”, la aplicación muestra la pantalla “**MENU ALTERNATIVO**”, donde se observan 2 bloques; por motivos de salud y por motivos culturales o religiosos.

Motivos de salud

Inicialmente se observa un primer ítem con respuesta dicotómico (Si / No), en relación a la existencia o no de comensales que por motivos de salud requieren menús alternativos.

- Sí la opción es “No” finaliza la verificación resultando este apartado de la dimensión como “No Procedente”. Sí la opción es “SI”, la pantalla despliega un segundo ítem en relación con la elaboración o no de los menús alternativos.
- Si la opción es “SI” finaliza la verificación resultando este apartado de la dimensión como “Conforme”. Sí la opción es “No” la pantalla despliega 2 nuevos ítems igualmente con respuesta dicotómico (Si / No).



Motivos culturales / religiosos

Inicialmente se observa un primer ítem con respuesta dicotómico (Si / No).

- Sí la opción es “No” finaliza la verificación resultando este apartado de la dimensión como “No Procedente”.
- Sí la opción es “Si”, la pantalla despliega un nuevo ítem igualmente con respuesta dicotómico (Si / No).

Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

Una vez cumplimentados todos los ítems que son procedentes hacer “clic” en el icono “Guardar”.	
--	---

En función de la cumplimentación de los datos, en la parte central de la pantalla se muestra el resultado de la valoración obtenida para ambos bloques (No Procedente / conforme / no conforme).

Dictamen	No Procedente: Fondo azul	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la valoración	No Procedente	Conforme	No Conforme

En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas



a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: “No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”

Control y seguimiento sobre la aceptación y rechazo de los menús:

Al hacer “clic” en el botón “Control y seguimiento”, la aplicación muestra la pantalla “CONTROL Y SEGUIMIENTO SOBRE LA ACEPTACION Y RECHAZO DE LOS MENUS”, donde se observan los 5 ítems que establece el plan para esta dimensión para cumplimentar mediante modelo de respuesta dicotómica (Si / No).

Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

Una vez cumplimentados todos los ítems hacer “clic” en el icono “Guardar”.	
--	---

En función de la cumplimentación de los datos, en la parte central de la pantalla se muestra el resultado de la valoración obtenida (conforme / no conforme).

Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la valoración	Conforme	No Conforme



En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: *“No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”*



13. ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EDUCACIÓN SANITARIA, PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS ALIMENTARIOS E HIGIÉNICOS SALUDABLES

Hacer “clic” en el botón “**Educación sanitaria**”, la aplicación muestra se abrirá la pantalla “ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EDUCACIÓN SANITARIA”.

1ª Bloque: Aspectos Generales

Inicialmente se observa un primer bloque compuesto por 3 ítems con respuesta dicotómica (Si / No).

En relación con el tercer ítem dirigido a los comedores escolares que prestan servicios a personas dependientes, si la opción es “SI”, la pantalla despliega un segundo ítem en relación con la difusión de hábitos alimentarios saludables, y la práctica de actividad física y el deporte dirigidas a estos colectivos.

2º Bloque: Actividades / frecuencias

Inicialmente se observa un segundo bloque compuesto por 4 ítems relacionados con la actividades que se desarrollan con respuesta dicotómica (Si / No). En todos los casos si la opción es “SI”, la pantalla despliega un segundo ítem en relación con la frecuencia con la que se desarrollan dichas actividades.



ALIAM 2014

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA EDUCACIÓN SANITARIA

Centro:

Profesional al que se asigna la valoración del menú:

Aspectos generales

¿Se disponen de personal con formación y cualificación encargado de la atención y cuidado del alumnado, con conocimientos de educación infantil y promoción de hábitos saludables?	SI
¿Se disponen de soportes visuales en el comedor relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, poster, cartelera, fotos, etc.)?	SI
¿El centro realiza prestaciones para personas dependientes y con necesidades especiales?	No

Actividades frecuencias

¿Se realizan actividades extraescolares de promoción de la actividad física y el deporte?	SI
¿Con qué frecuencia?	Cuatro veces a la semana
¿Se fomenta 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 o diferentes culturas?	SI
Frecuencia de actividades del conocimiento de los alimentos	Semestral
¿Se realizan juegos y entretenimientos relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	No
¿Se realizan actividades de promoción de hábitos higiénicos saludables: higiene de las manos, cepillado de dientes, compostura durante la comida, uso de los utensilios del comedor, etc.?	SI
Frecuencia de la actividad de los hábitos higiénicos	Diario

Resultado de la valoración: No Conforme

No conformidad:

Propuesta de mejora:

Puntos fuertes:

Debajo de los cuadros de texto, se observan los iconos “Guardar”, “Borrar” y “Flecha Verde”.

Una vez cumplimentados todos los ítems hacer “clic” en el icono “Guardar”.

Guardar

En función de la cumplimentación de los datos, en la parte central de la pantalla se muestra el resultado de la valoración obtenida (conforme / no conforme).

Dictamen	Conforme: Fondo verde	No Conforme: Fondo rojo
Resultado de la valoración	Conforme	No Conforme



En la parte inferior de esta pantalla se observan los cuadros de texto para describir las **no conformidades** aportando las evidencias detectadas, proponer las **propuestas de mejoras** asociadas a cada no conformidad, y destacar **puntos fuertes** observados. Cuando no se detecten no conformidades en esta dimensión, este apartado no deberá quedar en blanco, a modo de ejemplo se propone el texto siguiente: *“No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado.”*



14. EDITAR EL INFORME DE EVALUACIÓN

A partir de la pantalla “EVALUACION DATOS GENERALES” en cuya parte central se observa el icono “Informe”, representado por una impresora, hacer “clic” en el icono se abrirá la pantalla “INFORME DE EVALUACION”.



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE IGUALDAD,
SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES
ALIAM 2014

INFORME DE EVALUACIÓN

Identificación del Centro

Centro Escolar:	<input type="text" value="C.E.I.P. BARCA DE LA FLORIDA"/>
Cif:	<input type="text" value="S4111001F"/>
Codigo Identificación del establecimiento:	<input type="text" value="I1002444"/>
Dirección:	<input type="text" value="ANCHA"/>
Numero:	<input type="text" value="S/N"/>
Municipio:	<input type="text" value="BARCA DE LA FLORIDA (LA)"/>
Cp:	<input type="text" value="I1570"/>
Provincia:	<input type="text" value="CADIZ"/>
Telefono:	<input type="text" value="856811899"/>
Fax:	<input type="text" value="856811899"/>
E-mail:	<input type="text" value="I1002444.edu@juntadeandalucia.es"/>

Características del centro escolar:

Titularidad del centro escolar:

Características del comedor escolar:

Modalidad de cocina:

Identificación de la unidad y técnico de protección de la salud

Área de gestión sanitaria atención primaria:

Nombre y apellidos (TPS):

Identificación del responsable del centro

Directora/a del centro escolar:

RESULTADOS OBTENIDOS EN LA EVALUACION NUTRICIONAL

Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el menú

Descripción de No conformidades	En la 1ª y 2ª semana, la verdura cocinada se presenta en cantidades inferiores (1,5 raciones /semana) a las recomendaciones nutricionales establecidas por el programa (2 - 3 raciones / semana) En las 4 semanas evaluadas, la verdura cruda se presenta en cantidades inferiores (1,5 / 1 / 1,5 raciones /semana) a las recomendaciones nutricionales establecidas por el programa (2 - 3 raciones / semana)
---------------------------------	---

La pantalla INFORME DE EVALUACIÓN muestra de forma ordenada todos los campos de texto que fueron cumplimentados en los apartados anteriores.

Esta pantalla tiene únicamente una función informativa, pues no es posible introducir datos o realizar modificaciones, aunque puede ser útil para revisar de forma preliminar los contenidos del informe que finalmente se pretende editar.



Uno de los aspectos a destacar en la revisión del informe preliminar es comprobar que no existen ventanas de “No Conformidad” correspondientes a alguna dimensión en blanco, de tal forma que de no haber detectado no conformidad, se ha indicado la frase “No se han detectado No Conformidades en relación con este apartado”, u otra frase con un significado similar.

Una vez revisado su contenido y comprobado que es correcto y conforme, hacer “clic” en el icono “**editar**”.



IMPORTANTE:

Para emitir el informe será necesario haber cumplimentado correctamente todas las dimensiones y demás campos objeto de evaluación.

Al hacer “clic” en el icono “**editar**” se abre una ventana “**DESCARGA DE ARCHIVO**” para el acceso del informe en formato Word, con las opciones de Abrir, Guardar o Cancelar.



La opción más recomendable es hacer “clic” en el botón “**Guardar**” (por ejemplo; guardarlo en el escritorio) El informe quedará guardado en formato Word.



15. GESTION DE EVALUACIONES REALIZADAS Y REGISTRADAS

Para acceder a las evaluaciones registradas es necesario clicar en la opción del desplegable a partir de la página principal siguiendo la ruta: **“Oferta alimentaria en centros escolares” / “Listado Evaluaciones”**, la aplicación muestra la pantalla **“EVALUACIONES REGISTRADAS”**.

En la pantalla EVALUACIONES REGISTRADAS se puede seleccionar las evaluaciones realizadas y guardadas en el sistema de información disponiendo de varios filtros de búsqueda:

- DPA / AGS.
- Profesional.
- Fecha inicio / final evaluación.
- Tipo de evaluación.



Al clicar en el icono **“Listar”**, la aplicación muestra la pantalla **“LISTADO DE EVALUACIONES”**.



En esta pantalla **“LISTADO DE EVALUACIONES”**, se observan en formato tabla, las evaluaciones registradas asociadas a su oferta alimentaria y al centro escolar a la cual pertenece, indicándose en todos los casos los **“Id”** correspondientes de la evaluación, la oferta alimentaria y el centro escolar.

Logo: Servicio Andaluz de Salud, CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES, ALIAM 2014

MENÚ LISTADO DE EVALUACIONES

Id Evaluación	Id Tipo	Id Centro	Centro	Población	Provincia	Unidad	Profesional	Fecha inicio evaluación	Fecha fin evaluación	Tipo evaluación	Evaluación	Resultado	Verificación	Resultado	Menú	Recetas diferentes	Rotación mensual	Procesos culinarios	Rotación del menú / Información	Supervisión del menú	Información a las familias	Menú alternativo	Plan control	
1244	455	Comedor 125	C.E.I.P. SANTIAGO GUILÉN	ALCALA DEL VALLE	CADIZ	Nombre de Cádiz	MARIOL NAVAS JOSE	2012-11-12	2012-12-12	Inicial	Calidad Mejorable	73.0	Mejorable	85.75	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1355	1494	Comedor 185	C.E.P. MUSEO DE CERVANTES	AUDONALES	CADIZ	Nombre de Cádiz	GABRIEL ABELA VIDEL	2012-11-12	2012-12-12	Inicial	Calidad Mejorable	64.0	Mejorable	80.0	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1461	1228	Comedor 189	C.E.I.P. SAN FRANCISCO	AROS DE LA FRONTERA	CADIZ	Nombre de Cádiz	RUIZ SANCHEZ ALONSO	2012-11-02	2012-11-29	Inicial	Calidad Mejorable	78.0	Mejorable	85.25	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1570	1317	Comedor 181	C.E.I.P. VICENTA TARIN	AROS DE LA FRONTERA	CADIZ	Nombre de Cádiz	RUIZ SANCHEZ ALONSO	2012-11-21	2012-11-28	Inicial	Calidad Mejorable	78.0	Mejorable	85.25	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1600	1255	Comedor 182	C.E.I.P. MARCELO JUAN ARENAS	AROS DE LA FRONTERA	CADIZ	Nombre de Cádiz	RACERO SERRA CRISTOBAL	2012-11-04	2012-11-29	Inicial	Calidad Óptima	89.0	Óptima	88.0	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1601	1256	Comedor 173	C.E.I.P. SAN JUAN DE RIBERA	BORNOS	CADIZ	Nombre de Cádiz	RACERO SERRA CRISTOBAL	2012-11-04	2012-11-29	Inicial	Calidad Óptima	83.0	Mejorable	83.0	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1694	1338	Comedor 107	C.E.I.P. CRISTO DE LAS HERRERADORIAS	CHIPIONA	CADIZ	Nombre de Cádiz	ARQUES MATEO III DOLORES	2012-11-22	2012-12-20	Inicial	Calidad Mejorable	78.0	Mejorable	78.0	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1182	1983	Comedor 108	C.E.I.P. LOS ARGONAUTAS	CHIPIONA	CADIZ	Nombre de Cádiz	ARQUES MATEO III DOLORES	2012-10-07	2012-10-31	Inicial	Calidad Mejorable	78.0	Mejorable	72.75	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1958	1762	Comedor 115	C.E.I.P. BARCA DE LA FUERZA	BARCA DE LA FUERZA (LA)	CADIZ	Nombre de Cádiz	MORANO CASTRO FRANCISCO JAVIER	2012-09-20	2012-10-28	Inicial	Calidad Mejorable	78.0	Mejorable	87.25	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1405	1161	Comedor 117	C.E.I.P. PABLO PICASSO	ESTELLA DEL MARQUES	CADIZ	Nombre de Cádiz	LOBO MARTINEZ III ANGELES	2012-11-11	2012-12-08	Inicial	Calidad Óptima	83.0	Mejorable	83.0	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
1180	1960	Comedor 118	C.E.I.P. GUADALUZ	GUADALUZ	CADIZ	Nombre de Cádiz	MORANO CASTRO FRANCISCO JAVIER	2012-11-04	2012-11-29	Inicial	Calidad Mejorable	77.0	Mejorable	73.0	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI

En la parte derecha de la tabla se exponen los datos identificativos, el profesional que ha realizado la evaluación, el tipo de evaluación y las fechas de inicio y final.

En la parte central de la tabla se observan los resultados globales de las dimensiones **“Evaluación Nutricional”** y **“Verificación In Situ”**.

En la parte derecha de la tabla se observa el resto de dimensiones que son objeto de evaluación según el plan. Para estas dimensiones la aplicación asigna un código para cada celdilla con el siguiente significado:

“SI”	Dimensión cumplimentada.
“en blanco”	Dimensión No cumplimentada, incompleta o incorrecta.



La tabla puede ser ordenada por cualquier de sus columnas, colocando el cursor sobre el texto de la cabecera de la columna (1º fila).

En la parte final de la tabla se muestra las opciones de exportación en formato “Excel” y “XML”.

Opciones de exportación:  Excel |  XML

Leyenda iconos

	Volver al menú principal.
	Lista los centros escolares censados, ordenados por el número de “Id” asignado.
	Guardar los datos cumplimentados en la pantalla.
	Elimina los datos cumplimentados en la pantalla.
	Volver a la pantalla anterior.
	Calendario para la cumplimentación de fechas.
	Abre la pantalla con el modelo de Informe de evaluación del comedor escolar.
	Edita el informe de evaluación en formato Word.



