

ESTUDIO SOBRE LA SITUACIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN CANARIAS

2017 - 2018



Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2017-2018

Dirección General de Salud Pública

Servicio Canario de Salud

Análisis realizado por Francisco Javier Negrín León.

Supervisado por Juan Andrés Hernández Cabrera.

ÍNDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. METODOLOGÍA**
 1. Población de estudio
 2. Recogida de datos
 3. Trabajo de campo
 4. Cuestionario
 5. Porcentaje de inspección
- 3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS**
 1. Distribución geográfica
 2. Tipo de servicio
 3. Participación en el programa ECOcomedores
 4. Número de comensales
- 4. MENÚ EN COMEDORES ESCOLARES**
 1. Forma de envío a las familias
 - i. Frecuencia de envío
 - ii. Vía utilizada para la comunicación
 2. Raciones de alimentos según edades
 3. Elaboración y valoración del menú
 4. Oferta de menús especiales
- 5. COMPROBACIÓN DEL MENÚ ANALIZADO**
 1. Similitud con el menú analizado
 2. Aspecto organoléptico del menú
 3. Bebida ofertada en el menú
 4. Aceites empleadas
 5. Contenidos de los diferentes platos del día de la inspección
- 6. FRECUENCIA DE LA OFERTA DE ALIMENTOS**
 1. Frecuencia del consumo semanal de alimentos
 - i. Frecuencia semanal de fruta
 - ii. Frecuencia semanal de verdura
 - iii. Frecuencia semanal de ensalada
 - iv. Frecuencia semanal de legumbres
 - v. Frecuencia semanal de pan
 - vi. Frecuencia semanal de pan integral
 - vii. Frecuencia semanal de pescado
 - viii. Frecuencia semanal de carne magra
 - ix. Frecuencia semanal de huevos
 - x. Frecuencia semanal de guarnición de papas
 - xi. Frecuencia semanal de lácteos
 - xii. Frecuencia semanal de platos precocinados

1. INTRODUCCIÓN

1. INTRODUCCIÓN

La Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias ha solicitado la realización del presente informe sobre el trabajo de la inspección de Menús Escolares, en la Comunidad Autónoma de Canarias en el curso 2017-2018.

2. METODOLOGÍA

2. METODOLOGÍA

2.1. POBLACIÓN DE ESTUDIO

La población objetivo del presente estudio son los centros escolares que ofertan el servicio de comedor en la Comunidad Autónoma de Canarias. Según datos de la Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad, la población de estudio tiene un tamaño total de 1360 centros. Para este informe se ha seleccionado una muestra aleatoria de 144 centros en 4 islas del archipiélago, dos de cada provincia (Tenerife, La Gomera, Gran Canaria y Lanzarote).

2.2. RECOGIDA DE DATOS.

La recogida de datos se realizó a través de cuestionarios de papel y lápiz cumplimentados por los/as inspectores/as de Salud Pública.

2.3. TRABAJO DE CAMPO

El trabajo de campo se realizó entre los meses de mayo y julio de 2018.

El responsable de la grabación de los cuestionarios, el análisis de los datos y la elaboración del presente informe ha sido Francisco Javier Negrín León, bajo la supervisión de Juan Andrés Hernández Cabrera.

2.4. CUESTIONARIO

El cuestionario ha sido diseñado por la Dirección General de la Salud Pública del Servicio Canario de Salud.

2.5. PORCENTAJE DE INSPECCIÓN

En la siguiente tabla se muestran los porcentajes de centros inspeccionados.

Tabla 1. Porcentaje de inspección.

	NÚMERO DE CENTROS	INSPECCIONADOS	PORCENTAJE
EL HIERRO	17	0	0%
FUERTEVENTURA	68	0	0%
GRAN CANARIA	522	92	18%
LA GOMERA	25	8	32%
LA PALMA	100	0	0%
LANZAROTE	81	12	15%
TENERIFE	547	31	6%
TOTAL	1360	143	11%

En total, se ha seleccionado el 11% de los centros para realizar el estudio. Por islas, el 18% de los centros de Gran Canaria, el 32% de La Gomera, el 15% de Lanzarote y el 6% de los centros totales de Tenerife.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS

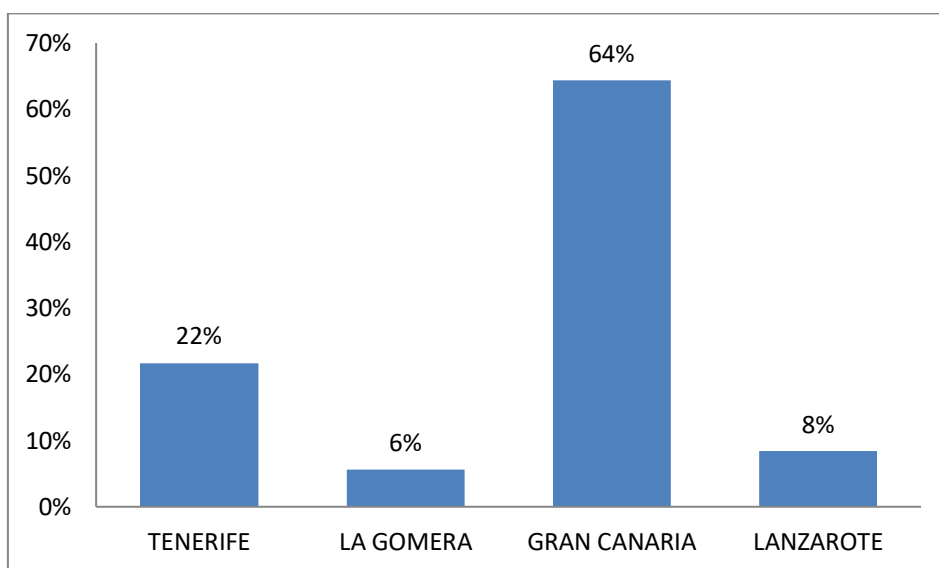
3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS.

En este apartado se presenta información sobre las características generales de los centros inspeccionados, como la isla a la que pertenecen, el tipo de gestión del comedor, la participación en el programa ECOcomedores, y el número de comensales.

3.1. Distribución geográfica.

A continuación se muestra la distribución de los centros escolares inspeccionados:

Gráfica 1. Distribución de los centros inspeccionados por isla.



Gráfica 2. Distribución de los centros inspeccionados por provincia.

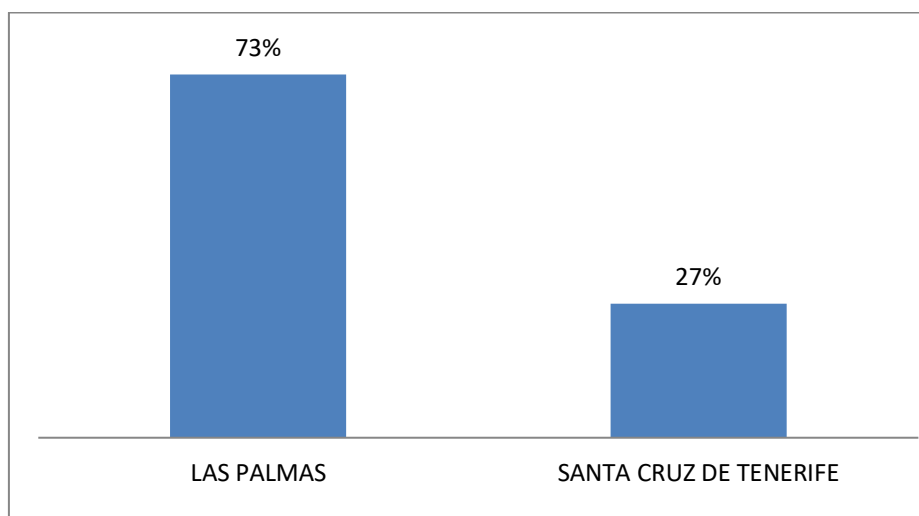


Tabla 2. Distribución de los centros por isla.

	Total centros	Porcentaje	Inspeccionados	Porcentaje
EL HIERRO	17	1%	0	0%
FUERTEVENTURA	68	5%	0	0%
GRAN CANARIA	522	38%	92	64%
LA GOMERA	25	2%	8	6%
LA PALMA	100	7%	0	0%
LANZAROTE	81	6%	12	8%
TENERIFE	547	40%	31	22%
TOTAL	1360	100%	143	100%

3.2. Tipo de servicio.

La gestión del servicio de los comedores escolares puede ser directa o contratada, a continuación se presentan los datos.

Tabla 3. Distribución de los centros por tipo de servicio.

	N	%
GESTIÓN DIRECTA	87	61%
GESTIÓN CONTRATADA	56	39%
TOTAL	143	100%

Del total de los centros inspeccionados, el 61% gestionan del servicio de manera directa, frente al 39% que tienen gestión contratada.

Tabla 4. Distribución de los centros por servicio y provincia (1).

	Gestión directa	%	Gestión contratada	%	TOTAL
LAS PALMAS	61	58,65	43	41,34	100%
S/C DE TENERIFE	26	66,66	13	33,33	100%

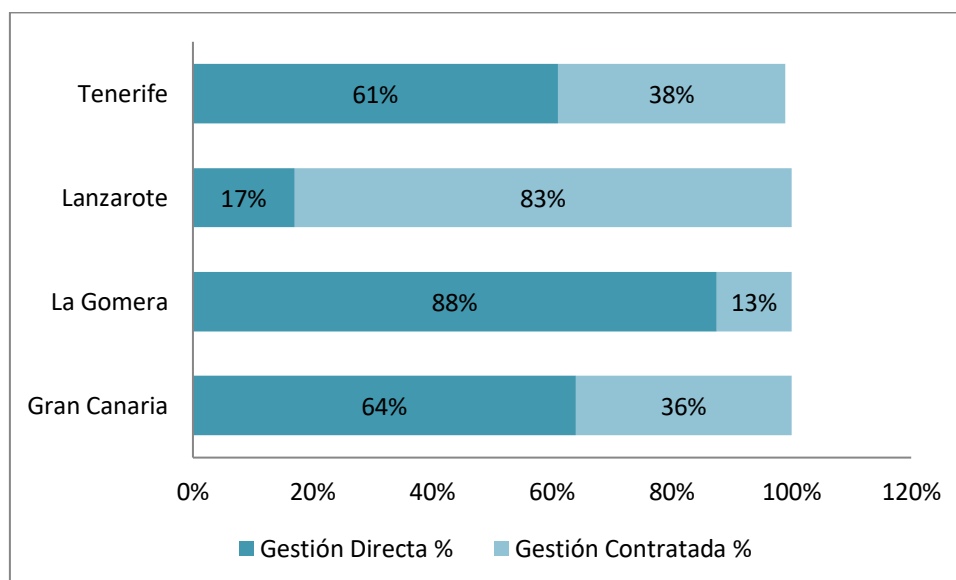
En la tabla 4 podemos apreciar que en la provincia de Las Palmas, el 58,65% de los centros gestionan sus comedores de manera directa y el 41,34% lo contratan. En Santa Cruz de Tenerife, el 66,6% ofrecen gestión directa mientras que el 33,3% contratan el servicio.

Tabla 5. Distribución de los centros por servicio y provincia (2).

	Gestión directa	%	Gestión contratada	%
LAS PALMAS	61	70,11	43	76,78
S/C DE TENERIFE	26	29,88	13	23,21
TOTAL	87	100%	56	100%

De la tabla 5 se extrae que del total de los centros de gestión directa, el 70,11% pertenece a la provincia de Las Palmas y el 29,88% pertenece a Santa Cruz de Tenerife. Del total de los centros de gestión contratada, el 76,78% pertenece a Las Palmas y el 23,21% pertenece a Santa Cruz de Tenerife.

Gráfica 3. Distribución de los centros por servicio e isla.



Con respecto a la distribución por islas, se observa en la siguiente gráfica que en Tenerife, La Gomera y Gran Canaria el tipo de gestión mayoritaria es directa, por encima del 60%. Destaca que Lanzarote es la única isla donde el servicio es mayoritariamente contratado, con un 83% frente a un 17% de gestión directa.

3.3. Participación en el programa ECOcomedores.

En este apartado se muestran los datos sobre participación en el programa ECOcomedores.

Tabla 6. Participación en el programa ECOcomedores por provincias.

	LAS PALMAS	S/C DE TENERIFE	%
Participan	7	8	10,71%
No participan	94	31	89,29%
TOTAL	101	39	100%

El porcentaje de centros que participan en el programa de ECOcomedores es de 10,71%, frente al 89,29% que no participa. En la provincia de Las Palmas sólo participan 7 de los centros inspeccionados frente a 94 que no. En Santa Cruz de Tenerife, 8 de los centros inspeccionados forman parte de este programa frente a 31 que no.

Tabla 7. Porcentaje de participación en el programa ECOcomedores por provincias (1).

	LAS PALMAS	S/C DE TENERIFE
Participan	6,93%	20,51%
No participan	96,06%	79,48%
TOTAL	100%	100%

En la tabla 7 se puede apreciar que de la provincia de Las Palmas sólo participa en el programa un 6,93% de los centros inspeccionados, frente a un 96,06% que no. En Santa Cruz de Tenerife, el porcentaje de participación es más alto (20,51%), pero sigue siendo mucho menor que el de no participación (79,48%).

Tabla 8. Porcentaje de participación en el programa ECOcomedores por provincias (2).

	LAS PALMAS	S/C DE TENERIFE	TOTAL
Participan	46,67%	53,33%	100%
No participan	75,20%	24,80%	100%

Desde otra perspectiva, se observa que de los centros adscritos al programa ECOcomedores, el 46,67% pertenecen a la provincia de Las Palmas y el 53,33% pertenece a la provincia de Santa Cruz de Tenerife. El 75,2% de los que no participan pertenecen a Las Palmas y el 24,8% a Santa Cruz.

Tabla 9. Participación en el programa ECOcomedores por islas.

	Participan	%	No participan	%
GRAN CANARIA	6	6,74%	83	93,25%
LA GOMERA	2	25%	6	75%
LANZAROTE	1	8,33%	11	91,66%
TENERIFE	6	19,35%	25	80,64%

Desglosada la información por isla, se pone de manifiesto que en cada una de las islas inspeccionadas el porcentaje de participación es muy inferior frente al de no participación.

3.4. Número de comensales.

En la siguiente tabla se muestra la media del número de comensales por isla, la desviación típica y el total de centros que han sido inspeccionados por isla.

Tabla 10. Media y desviación típica de comensales por isla.

	Media	dt	n
Gran Canaria	182,83	175,48	92
La Gomera	132,37	104,71	8
Lanzarote	270,83	96,40	12
Tenerife	376,48	308,50	31
	240,63		143

La media de los comensales de los comedores de los centros inspeccionados es de 240,63. Esta media es superada por Lanzarote y Tenerife, con 270,83 y 376,48 respectivamente.

Tabla 11. Número de comensales agrupados.

	Número de centros según capacidad de comensales					
	1-50	51-100	101-150	151-200	201-250	> 251
LAS PALMAS	21	19	9	10	14	30
S/C DE TENERIFE	2	2	4	5	6	20

En la tabla 11 se muestra el número de centros agrupados según el número máximo de comensales. Hay seis grupos que van de menor a mayor en tramos de 50 comensales. En ambas provincias predominan los centros cuyos comedores albergan a más de 250 comensales.

Tabla 12. Porcentajes de provincia.

	Porcentajes de provincia					
	1-50	51-100	101-150	151-200	201-250	> 251
LAS PALMAS	20,38%	18,44%	8,73%	9,70%	13,59%	29,12%
S/C DE TENERIFE	5,12%	5,12%	10,25%	12,82%	15,38%	51,28%

En la tabla 12 se muestra que el grupo con más de 250 comensales representa el 29,12% de los centros inspeccionados de Las Palmas y el 51,28% de los centros inspeccionados de Santa Cruz de Tenerife. Sin embargo, el segundo porcentaje más alto en la provincia de Las Palmas (20,38%) corresponde a los centros con una capacidad máxima de 50 comensales (21 centros), y el segundo porcentaje más alto en la provincia de Santa Cruz (15,38%) pertenece a

los centros con capacidad para más de 200 y menos de 250 (6 centros). El porcentaje más bajo en Las Palmas (8,73%) es para los centros con capacidad entre 101 y 150 comensales (9 centros), y en Tenerife (5,12%) para los centros con capacidad máxima de 50 y con capacidad de entre 51 y 100 por igual (2 centros en cada grupo).

Tabla 13. Porcentajes de comensales.

	Porcentajes de comensales					
	1-50	51-100	101-150	151-200	201-250	> 251
LAS PALMAS	91,30%	90,47%	69,23%	66,66%	70%	60%
S/C DE TENERIFE	8,69%	9,52%	30,76%	33,33%	30%	40%

De la tabla 13 puede extraerse que de los centros inspeccionados con capacidad máxima de 50 comensales, el 91,3% pertenecen a la provincia de Las Palmas y el 8,69% a la provincia de Santa Cruz. De los centros con capacidad entre 51 y 100, el 90,47% pertenecen a la provincia de Las Palmas y el 9,52% a la provincia de Santa Cruz. De los centros con aforo entre 101 y 150, el 69,23% pertenecen a Las Palmas y el 30,76% a Santa Cruz. De los centros con capacidad entre 151 y 200, el 66,66% son de Las Palmas y el 33,33% de Santa Cruz. De los centros con capacidad entre 201 y 250, el 70% son de Las Palmas y el 30% de Santa Cruz. Y de los centros inspeccionados con capacidad superior a 250 comensales, el 60% son de Las Palmas y el 40% son de Santa Cruz de Tenerife.

4. MENÚS EN LOS COMEDORES ESCOLARES

4. MENÚ EN LOS COMEDORES ESCOLARES.

En este apartado se recoge información sobre cómo se diseñan los menús en los comedores escolares y cómo y con qué frecuencia se envía la información a las familias. También se muestran datos sobre la oferta de menús especiales según las distintas patologías.

4.1. Forma de envío a las familias.

A continuación se analiza la frecuencia de envío de los menús a las familias y la vía utilizada para la comunicación.

4.1.1. Frecuencia de envío.

Tabla 14. Frecuencia de envío del menú a las familias.

	Semanal	Mensual	Trimestral	Anual
CANARIAS	1,47%	58,08%	28,67%	11,76%
LAS PALMAS	2,04%	52,04%	35,71%	10,20%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	0%	73,68%	10,52%	15,78%
Gestión directa	2,46%	56,79%	23,45%	17,28%
Gestión contratada	0%	60%	36,36%	3,63%
Menos de 100 comensales	5,12%	41,02%	38,46%	15,38%
De 101 a 200 comensales	0%	48,14%	29,62%	22,22%
Más de 200 comensales	0%	72,46%	21,73%	5,79%

En la tabla 14 se muestra que el 58% de los centros inspeccionados de las Comunidad Autónoma de Canarias envía la información a las familias de forma mensual, mientras que el 28,67% lo hace de forma trimestral, el 11,76% de forma anual, y el 1,47% de manera semanal. Considerando los centros según el tipo de gestión, se observa que independientemente del tipo de gestión se opta mayoritariamente por el envío mensual, seguidamente del trimestral. Los centros inspeccionados con gestión contratada no envían la información semanalmente. Atendiendo el número de comensales se observa el mismo patrón, donde el envío mensual, seguido por el trimestral, son los dos mayoritarios. En casi tres cuartas partes (72,46%) de los centros inspeccionados con más de 200 comensales se envía el menú mensualmente.

Tabla 15. Repetición de menú mensual.

	Sí	No
CANARIAS	20,43%	79,56%
LAS PALMAS	22,72%	77,27%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	14,81%	85,18%
Gestión directa	25,45%	74,54%
Gestión contratada	13,15%	86,84%
Menos de 100 comensales	36,36%	63,63%
De 101 a 200 comensales	25%	75%
Más de 200 comensales	11,11%	88,88%

Se valoró si aquellos comedores que envían la información mensualmente repiten el mismo menú de forma idéntica en el mes siguiente, resultando en un 70,56% de respuestas negativas y un 20,43% de respuestas afirmativas para la totalidad de los centros inspeccionados. El porcentaje de respuestas negativas es siempre mayor del 60% si se considera el tipo de gestión o el número de comensales de los centros.

4.1.2. Vía utilizada para la comunicación.

Tabla 16. Vía utilizada para la comunicación de los menús.

	Por escrito	Web	Verbal	Otro
CANARIAS	65%	65%	13,57%	18,57%
LAS PALMAS	64,35%	63,36%	12,87%	14,85%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	66,66%	69,23%	15,38%	28,20%
Gestión directa	60,71%	63,09%	16,66%	19,04%
Gestión contratada	71,42%	67,85%	8,92%	17,85%
Menos de 100 comensales	75,60%	39,02%	17,07%	14,63%
De 101 a 200 comensales	71,42%	57,14%	7,14%	17,85%
Más de 200 comensales	55,71%	84,28%	14,28%	21,42%

Las vías de comunicación de los menús a las familias son en igual medida por escrito como por web para la Comunidad Autónoma de Canarias (65% respectivamente). En la

provincia de Las Palmas estas dos vías también están casi a la par. Sin embargo, en la provincia de Santa Cruz de Tenerife la comunicación vía web es ligeramente mayor. Para los comedores con gestión directa la vía web es la principal (63,09%) frente a la escrita (60,71%). Sin embargo, para los comedores con gestión contratada, la vía escrita es la principal (71,42%) frente a la web (67,85%). Cuando se trata de comedores de menos de 200 comensales la vía escrita es la más utilizada, pero cuando los comensales son más de 200 es la web la vía más utilizada (84,28%). La tercera vía más utilizada es la que en el cuestionario se denomina “Otro”, dentro de la cual se engloban las aplicaciones móviles, las aplicaciones de mensajería instantánea, el correo electrónico, las redes sociales de internet o el tablón de anuncios del centro.

4.2. Raciones de alimentos según edades.

En este apartado se analiza si los comedores escolares ofrecen raciones de diferentes tamaños según la edad.

Tabla 17. Porcentaje de oferta de menús para diferentes edades.

CANARIAS	88,02%
LAS PALMAS	88,34%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	87,17%

Gestión directa	89,53%
Gestión contratada	85,71%

Menos de 100 comensales	86,04%
De 101 a 200 comensales	89,28%
Más de 200 comensales	88,57%

Más del 80% de los centros inspeccionados de Canarias ofertan diferentes tamaños de menús para las diferentes edades, independientemente del tipo de gestión de sus comedores y del número de comensales.

Tabla 18. Edades a las que se les ofrecen raciones de diferentes tamaños.

	< de 4 años	Entre 4 y 8	> de 8 años
CANARIAS	77,61%	65,41%	58,20%
LAS PALMAS	81,05%	65,95%	56,84%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	69,23%	64,10%	61,53%
Gestión directa	78,04%	64,63%	60,97%
Gestión contratada	76,92%	66,66%	53,84%
Menos de 100 comensales	76,31%	52,63%	47,36%
De 101 a 200 comensales	70,37%	77,77%	62,96%
Más de 200 comensales	80,88%	67,16%	61,76%

En aquellos centros donde se ofrecen raciones de diferentes tamaños según la edad, es a los menores de 4 años a los que más se les ofrece en toda Canarias, independientemente del tipo de gestión. Únicamente si consideramos este dato teniendo en cuenta el número de comensales, se observa que en aquellos centros con entre 101 y 200 comensales, la diferencia del tamaño de ración se les ofrece más al grupo de edad de entre 4 y 8 años. Los mayores de 8 años son los que, en comparación con los otros grupos de edad, reciben menos oferta de diferentes tamaños de ración.

4.3. Elaboración y valoración del menú.

En este apartado se incluye la información referida a la cualificación del personal que diseña el menú, la descripción de los alimentos de cada plato, si se informa del valor calórico total, del valor nutricional, si se especifica la técnica culinaria utilizada, si se deja repetir o si se dan recomendaciones a las familias.

Tabla 19. Cualificación del personal.

	Se especifica la cualificación
CANARIAS	32,14%
LAS PALMAS	34,65%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	25,64%
Gestión directa	35,71%
Gestión contratada	26,78%
Menos de 100 comensales	31,81%
De 101 a 200 comensales	19,23%
Más de 200 comensales	37,68%

El 32,14% de los centros inspeccionados de Canarias especifican la cualificación de la persona que elabora el menú de dichos centros. Por provincias, el 34,65% de los centros inspeccionados en Las Palmas especifican la cualificación, mientras que en Santa Cruz de Tenerife lo especifican el 25,64% de los centros inspeccionados.

Los centros cuya gestión es directa especifican la cualificación en un 35,71%, siendo un poco menos en los centros cuya gestión es contratada (26,78%).

Teniendo en cuenta el número de comensales, son los centros con más de 200 comensales los que más especifican la cualificación (37,68%), seguidos por los centros de menos de 100 comensales (31,81%).

Las cualificaciones anotadas en los cuestionarios son las siguientes: nutricionista (43%), dietista (21%), cocinero (17%), pediatra (7%), nutrólogos y veterinarios (5% respectivamente) y farmacéutico nutricionista (2%).

A continuación se presenta una tabla donde aparecen los porcentajes de aquellos centros inspeccionados en los que se informa del valor calórico total y el valor nutricional del menú.

Tabla 20. Valor calórico total y valor nutricional del menú.

	Valor calórico total	Valor nutricional
CANARIAS	31,45%	26,81%
LAS PALMAS	35,22%	27%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	22,22%	26,31%
Gestión directa	11,11%	8,43%
Gestión contratada	59,61%	54,54%
Menos de 100 comensales	29,72%	25,58%
De 101 a 200 comensales	24%	18,51%
Más de 200 comensales	34,42%	29,85%

Menos del 40% de los centros inspeccionados de Canarias aportan información sobre el valor calórico total y el valor nutricional de sus menús. Teniendo en cuenta el tipo de gestión, se observa que los centros de gestión contratada son los que más información aportan en sus menús, estando en ambos casos por encima del 50% (59,61% con respecto al valor calórico total y 54,54% con respecto al valor nutricional). En cambio, sólo un 11,11% de los centros de gestión directa informan sobre el valor calórico total, y tan solo un 8,43% sobre el valor nutricional.

En este apartado del protocolo para la inspección también se preguntaba a los centros si se deja repetir a los comensales y, en caso afirmativo, cuántas veces se deja repetir:

Tabla 21. Centros que permiten repetir plato.

	Sí dejan repetir	Repiten una vez	Repiten 2 veces	Repiten más de 2 veces
CANARIAS	97,12%	68,61%	20,43%	10,21%
LAS PALMAS	97%	71,42%	19,38%	8,16%
S/C DE TENERIFE	97,43%	61,53%	23,07%	15,38%
Gestión directa	95,34%	69,04%	22,61%	7,14%
Gestión contratada	100%	67,92%	16,98%	15,09%
Menos de 100 comensales	97,61%	70,31%	21,95%	7,31%
De 101 a 200 comensales	96,42%	78,57%	7,14%	10,71%
Más de 200 comensales	97,05%	62,68%	25,37%	11,94%

Más de un 95% de los centros inspeccionados de Canarias permiten repetir a sus comensales. En la provincia de Las Palmas se deja repetir en el 97% de los centros inspeccionados y en Santa Cruz de Tenerife en el 97,43%. Cabe destacar que el 100% de los centros de gestión contratada permiten repetir a sus comensales, frente al 95,34% de los centros de gestión directa. Como puede observarse, en más del 60% de los casos se permite repetir una sola vez, en menos del 26% se permite repetir dos veces, y en menos del 16% se permite repetir más de dos veces.

A continuación se presentan los porcentajes de aquellos centros inspeccionados que especifican la técnica culinaria utilizada para elaborar sus menús:

Tabla 22. Centros que especifican la técnica culinaria utilizada.

	Se especifica la técnica culinaria utilizada
CANARIAS	38,12%
LAS PALMAS	32%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	53,84%
Gestión directa	41,66%
Gestión contratada	32,72%
Menos de 100 comensales	23,25%
De 101 a 200 comensales	28,57%
Más de 200 comensales	51,47%

El 38,12% de los centros inspeccionados de Canarias especifican la técnica culinaria utilizada para elaborar los alimentos (hervir, guisar, freír, hornear). Por provincias, el 32% de los centros de Las Palmas lo especifican y en Santa Cruz el 53,84%.

En cuanto al tipo de gestión, son los centros de gestión directa los que más lo especifican, con un 41,66% frente a un 32,72% de los de gestión contratada.

Con respecto al número de comensales, son los centros con más de 200 comensales los que más especifican la técnica culinaria (51,47%), frente al 28,57% de los centros con entre 101 y 200 comensales y al 23,25% de los centros con menos de 100 comensales.

A continuación se presenta una tabla con los porcentajes de aquellos centros que dan información para las familias recomendando los complementos de los alimentos que deben añadir para el resto de las comidas del día:

Tabla 23. Centros que recomiendan complementos alimenticios para el resto de comidas.

	Recomiendan complementos alimenticios
CANARIAS	34,53%
LAS PALMAS	36%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	30,76%
Gestión directa	21,68%
Gestión contratada	53,57%
Menos de 100 comensales	28,57%
De 101 a 200 comensales	21,42%
Más de 200 comensales	42,64%

El 34,53% de los centros inspeccionados de Canarias dan información a las familias recomendando los complementos de los alimentos que deben añadir para el resto de las comidas del día. Por provincias, el 36% de los centros de Las Palmas dan estas recomendaciones, y el 30,76% de los centros inspeccionados de Santa Cruz de Tenerife.

En cuanto al tipo de gestión, son los centros de gestión contratada los que más información adicional dan a las familias, con un 53,57% frente a un 21,68% de los centros con gestión directa.

El 42,64% de los centros con más de 200 comensales dan a las familias este tipo de información, seguidamente del 28,57% de los centros con menos de 100 comensales, y del 21,42% de los centros con entre 101 y 200 comensales.

Otra de las preguntas formuladas en el cuestionario ha sido si se describen los alimentos que componen cada plato de forma detallada en el menú:

Tabla 24. Descripción de forma detallada de los alimentos que componen cada plato del menú.

	Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre
CANARIAS	48,09%	45,03%	49,16%	38,46%
LAS PALMAS	53,19%	45,74%	54,02%	41,17%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	35,13%	43,24%	36,36%	31,25%
Gestión directa	51,25%	50%	51,31%	39,18%
Gestión contratada	43,13%	37,25%	45,45%	37,20%
Menos de 100 comensales	45%	42,50%	56,75%	34,21%
De 101 a 200 comensales	38,46%	34,61%	28%	36,36%
Más de 200 comensales	53,12%	51,56%	52,63%	41,07%

El porcentaje del total de centros inspeccionados de Canarias que describen los platos de forma detallada es del 48,09% para el primer plato, 45,03% para el segundo, 49,16% para la guarnición y 38,46% para el postre. Por provincias se observa que los porcentajes son mayores en Las Palmas que en Santa Cruz de Tenerife.

Con respecto al tipo de gestión, los centros con gestión directa también tienen porcentajes superiores frente a los centros de gestión contratada para todos los platos.

En cuanto al número de comensales, los centros con más de 200 comensales son los que más describen los platos del menú, con excepción de la guarnición, donde el porcentaje más alto cae en los centros con menos de 100 comensales (56,75%). Los centros que menos describen detalladamente los platos son aquellos con entre 101 y 200 comensales.

Generalmente, el plato que más detalladamente se describe es la guarnición, con excepción de la provincia de Santa Cruz, que es el segundo plato (43,24%), y si tenemos en cuenta el número de comensales, el plato más descrito de forma detallada es el primero para los centros con comensales entre 101 y 200 y para los centros con más de 200 (38,46% y 53,21% respectivamente).

4.4. Oferta de menús especiales.

A continuación se presenta una tabla mostrando los porcentajes de aquellos centros inspeccionados que ofertan menús para diferentes patologías:

Tabla 25. Oferta de menús especiales para diferentes patologías.

	Menús especiales
CANARIAS	87,23%
LAS PALMAS	88,23%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	84,61%
Gestión directa	81,17%
Gestión contratada	96,42%
Menos de 100 comensales	66,66%
De 101 a 200 comensales	92,85%
Más de 200 comensales	97,14%

Del total de centros inspeccionados en Canarias, el 87,23% ofertan menús especiales. De los centros inspeccionados en la provincia de Las Palmas, el 88,23% ofertan dichos menús. En Santa Cruz de Tenerife, el porcentaje es de 84,61%.

Cuando se tiene en cuenta el tipo de gestión, se observa que el 96,42% de los centros de gestión contratada ofertan menús especiales, frente al 81,17% de los centros cuya gestión es directa.

Teniendo en cuenta el número de comensales, el 97,14% de los centros con más de 200 comensales ofrece menús especiales. El 92,85% de los centros con 101-200 comensales también, así como el 66,66% de los centros con menos de 100 comensales.

A continuación se presenta una tabla con los porcentajes de los centros inspeccionados que ofertan diferentes tipos de menús y patologías:

Tabla 26. Tipos de menús y patologías.

	Alergia alimentaria	Alergia al látex	Intolerancia al gluten	Diabetes	Dislipemias	Otros
CANARIAS	78,72%	6,38%	67,37%	37,75%	29,78%	39,71%
LAS PALMAS	76,47%	8,82%	66,66%	35,29%	28,43%	36,27%
S/C DE TENERIFE	84,61%	0%	69,23%	33,33%	33,33%	48,71%
Gestión directa	72,94%	8,23%	65,88%	35,29%	32,94%	36,47%
Gestión contratada	87,50%	3,57%	69,64%	33,92%	25%	44,64%
Menos de 100 comensales	54,76%	7,14%	47,61%	26,19%	30,95%	21,42%
De 101 a 200 comensales	82,14%	7,14%	53,57%	28,57%	25%	46,42%
Más de 200 comensales	92,85%	5,71%	84,28%	42,85%	31,42%	47,14%

Un 78,71% de los centros inspeccionados de Canarias ofertan menús para alergias alimentarias, y un 67,37% ofertan menús para intolerancia al gluten. Menos del 10% de los centros de Canarias ofertan menús especiales para la alergia al látex. Se observa que para todos los casos, con excepción de la alergia al látex y la dislipemia, cuanto mayor es la capacidad de comensales hay más porcentajes de centros que ofertan menús especiales.

Dentro de la categoría “Otros”, destacan los siguientes motivos: alergia a frutos secos, dieta hipocalórica, intolerancia a la lactosa, no comer cerdo.

5. COMPROBACIÓN DEL MENÚ ANALIZADO

5. COMPROBACIÓN DEL MENÚ ANALIZADO.

Aquí se incluyen los aspectos referidos al día de la inspección, tales como si el menú ofertado coincide con el menú analizado, la valoración de la presentación y olor de cada plato, la bebida ofertada, el tipo de aceite utilizado y el contenido de los diferentes platos del menú.

5.1. Similitud con el menú analizado.

En el 86,13% del total de los centros inspeccionados el menú escrito coincidió con el menú que se analizó el día de la inspección. En Las Palmas, el 86,86% fue el porcentaje de coincidencia, y en Santa Cruz el 84,21%.

A continuación se muestran los datos con respecto a la coincidencia entre el menú escrito y el menú del día de la inspección.

Tabla 27. Coincidencia de la oferta escrita en cada plato.

	Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre
CANARIAS	88,48%	84,89%	79,48%	86,56%
LAS PALMAS	89%	84%	77,90%	87,75%
S/C DE TENERIFE	87,17%	87,17%	83,87%	83,33%
Gestión directa	85,71%	82,14%	75,67%	85,18%
Gestión contratada	92,72%	89,09%	86,04%	88,67%
Menos de 100 comensales	87,50%	80%	67,64%	82,05%
De 101 a 200 comensales	85,71%	85,71%	87,50%	88,46%
Más de 200 comensales	90%	87,14%	82,75%	88,23%

En la totalidad de los centros inspeccionados de las Islas Canarias, el porcentaje de coincidencia del primer plato es del 88,48%, del segundo plato del 84,89%, de la guarnición del 79,48% y del postre del 86,56%. Estas cifras se varían poco si se analizan las provincias por separado. Teniendo en cuenta el tipo de servicio y el número de comensales, el primer plato, el segundo plato y el postre mantienen unas coincidencias por encima del 80%. La guarnición es el plato en el que menos coincidencia se da, siendo 67,64% su porcentaje más bajo.

5.2. Aspecto organoléptico del menú.

Se pidió a los/as inspectores/as que valoraran la presentación y el olor de cada uno de los platos en una escala de 1 (muy malo/inadecuado) a 5 (muy bueno/adecuado).

En la tabla 28 se presentan las medias y desviaciones típicas para la Comunidad Autónoma de Canarias, donde se puede apreciar que las puntuaciones están por encima del 4 en todos los platos, tanto para la presentación como para el olor.

Tabla 28. Aspecto organoléptico del menú.

CANARIAS				
Media (Desviación típica)				
	1º plato	2º plato	Guarnición	Postre
Presentación	4,71 (0,83)	4,10 (0,80)	4,06 (0,84)	4,12 (0,84)
Olor	4,18 (0,78)	4,15 (0,80)	4,16 (0,79)	4,20 (0,81)

5.3. Bebida ofertada en el menú.

En la siguiente tabla se muestran los porcentajes obtenidos en relación a la oferta de agua exclusivamente como bebida o a la oferta de otras bebidas.

Tabla 29. Bebida ofertada en el menú.

	Solo agua	Otra bebida
CANARIAS	89,70%	10,29%
LAS PALMAS	86,86%	13,13%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	97,29%	0,27%
Gestión directa	89,15%	10,84%
Gestión contratada	90,56%	9,43%
Menos de 100 comensales	88,09%	11,90%
De 101 a 200 comensales	92%	8%
Más de 200 comensales	89,70%	10,29%

El 89,70% de los centros inspeccionados de Canarias ofertan agua como bebida exclusivamente, frente al 10,29% que ofertan otras bebidas. De los centros inspeccionados de la provincia de Las Palmas, el 86,86% ofertan solamente agua. De los de Santa Cruz de Tenerife, ofertan exclusivamente agua el 97,29%.

Por tipo de servicio, se aprecia que los porcentajes son muy similares, ofertando únicamente agua el 89,15% de los centros inspeccionados con gestión directa y el 90,56% de los centros con gestión contratada.

Entre las otras bebidas ofertadas encontramos: leche con cacao (38%), zumo (31%), leche (19%), batido de chocolate (6%) y leche con gofio (6%).

5.4. Aceites empleados.

Aquí se hace referencia al tipo de aceite usado en los aliños y en las frituras. En los cuestionarios se preguntó si el aceite usado era de oliva o no.

Tabla 30. Aceites empleados en aliños.

	ALIÑOS	
	Aceite de oliva	Otros
CANARIAS	88,18%	11,81%
LAS PALMAS	84,04%	15,95%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	100%	0%
Gestión directa	89,28%	10,71%
Gestión contratada	86,04%	13,95%
Menos de 100 comensales	86,84%	13,15%
De 101 a 200 comensales	86,95%	13,04%
Más de 200 comensales	89,39%	10,60%

El 88,18% de los centros inspeccionados utilizan aceite de oliva para sus aliños, frente al 11,81% que utiliza otro tipo de aceite. En Las Palmas el porcentaje de centros que utiliza aceite de oliva es el 84,04% y en Santa Cruz el 100%.

En cuanto al tipo de gestión, el 89,28% de los centros de gestión directa aliñan con aceite de oliva y el 86,04% de los centros de gestión contratada.

Usan aceite de oliva para los aliños el 86,84% de los centros con menos de 100 comensales, el 86,95% de los centros con entre 101 y 200 comensales, y el 89,39% de los centros con más de 200 comensales.

Cabe destacar que el otro tipo de aceite usado para los aliños en los centros inspeccionados es únicamente aceite de girasol.

En la siguiente tabla se analizan los datos con respecto al uso de aceite para frituras:

Tabla 31. Aceites empleados en frituras.

	FRITURAS	
	Aceite de oliva	Otros
CANARIAS	33,62%	66,37%
LAS PALMAS	37,64%	62,35%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	22,58%	77,41%
Gestión directa	40,74%	59,25%
Gestión contratada	17,14%	82,85%
Menos de 100 comensales	39,39%	60,60%
De 101 a 200 comensales	28,57%	71,42%
Más de 200 comensales	32,25%	67,74%

En el aceite para freír se aprecia que el uso mayoritario es de otros tipos de aceite, tanto en Canarias en general (66,37%) como desglosado por provincias, tipo de gestión o número de comensales. El 37,64% de los centros de Las Palmas usan aceite de oliva en las frituras, así como el 22,58% de los centros inspeccionados de Santa Cruz de Tenerife.

Por tipo de gestión, se observa que el 40,74% de los centros con gestión directa usan aceite de oliva para las frituras, frente al 17,14% de los centros con gestión contratada.

El 39,39% de los centros con menos de 100 comensales, el 28,57% de los centros con entre 101 y 200 comensales, y el 32,25% de los centros con más de 200 comensales usan aceite de oliva para frituras.

Los aceites utilizados para frituras son: girasol (89%), semilla (10%) y mezcla (1%).

5.5. Contenidos de los diferentes platos el día de la inspección.

En este apartado se incluyen los porcentajes de cada plato ofertados el día de la inspección de cada centro. Debe tenerse en cuenta que en cada plato podía haber más de un alimento.

Tabla 32. Contenido del primer plato.

	Potaje	Ensalada	Arroz	Pasta	Papas	Legumbres
CANARIAS	77,4%	2,8%	5,6%	16,9%	7%	9,8%

LAS PALMAS	77,7%	1,9%	3,9%	19,4%	7,8%	10,7%
S/C DE TENERIFE	76,9%	5,1%	10,3%	10,3%	5,1%	7,7%

Gestión directa	70,9%	4,7%	9,3%	23,3%	11,6%	11,6%
Gestión contratada	87,5%	0%	0%	7,1%	0%	7,1%

Menos de 100 comensales	79,1%	0%	2,3%	14%	4,7%	7%
De 101 a 200 comensales	78,6%	3,6%	3,6%	25%	3,6%	10,7%
Más de 200 comensales	75,7%	4,3%	8,6%	15,7%	10%	11,4%

Las verduras son los alimentos más presentes en el primer plato de los centros canarios (77,4%). A continuación les sigue la pasta, pero con un porcentaje mucho menor (16,9%), seguida de las legumbres (9,8%), las papas (7%), el arroz (5,6%) y finalmente la ensalada (2,8%).

En ninguno de los centros de gestión contratada se sirvió ensalada, arroz o pasta en el primer plato el día de la inspección.

A continuación se presentan los datos sobre el segundo plato:

Tabla 33. Contenido del segundo plato.

	Carne	Pescado	Huevos
CANARIAS	42,9%	35,2%	17,6%
LAS PALMAS	37,9%	36,9%	17,5%
S/C DE TENERIFE	56,4%	30,8%	17,9%
Gestión directa	43%	34,9%	22,1%
Gestión contratada	42,9%	35,7%	10,7%
Menos de 100 comensales	44,2%	32,6%	9,3%
De 101 a 200 comensales	42,9%	42,9%	17,9%
Más de 200 comensales	42,9%	32,9%	22,9%

Se puede extraer de la tabla anterior que de los centros inspeccionados de Canarias el 42,95% sirvió carne como segundo plato el día de la inspección, el 35,21% carne y el 17,6% huevos. El porcentaje de huevos en el segundo plato es el menor de las tres posibilidades teniendo en cuenta tanto la provincia, como el tipo de gestión o el número de comensales.

En la tabla 34 se muestran los porcentajes de los alimentos que componían la guarnición el día de la inspección.

Tabla 34. Contenido de la guarnición.

	Verduras cocidas	Ensalada	Papas guisadas	Papas fritas	Legumbres
CANARIAS	7,7%	26%	22,5%	10,5%	5,6%
LAS PALMAS	5,8%	27,2%	22,3%	10,7%	5,8%
S/C DE TENERIFE	12,8%	23,1%	23,1%	4%	2%
Gestión directa	2,3%	27,9%	19,8%	15,1%	5,8%
Gestión contratada	16,1%	23,2%	26,8%	3,6%	5,4%
Menos de 100 comensales	4,7%	16,3%	27,9%	9,3%	7%
De 101 a 200 comensales	7,1%	32,1%	32,1%	10,7%	3,6%
Más de 200 comensales	10%	30%	15,7%	11,4%	5,7%

La guarnición más presente en la Comunidad Autónoma de Canarias en los días de la inspección fue la ensalada (26%), seguida de las papas guisadas (22,5%).

Los centros con gestión directa ofertaron en la mayoría ensalada (27,9%), frente a los centros de gestión contratada, donde el porcentaje más alto es para las papas guisadas (26,8%).

En los centros con menos de 100 comensales, la guarnición más ofertada son las papas guisadas (27,9%). En los centros con 101-200 comensales, hubo misma presencia tanto de ensalada como de papa guisada (32,1% respectivamente). Y en los centros con más de 200 comensales la ensalada estuvo mucho más presente que cualquier otro alimento en la guarnición (30% frente al siguiente porcentaje más alto, 15,7%).

A continuación se muestra una tabla con los porcentajes para el postre el día de la inspección de cada centro:

Tabla 35. Contenido del postre.

	Fruta fresca	Zumo de fruta natural	Yogurt	Otro
CANARIAS	61,2%	2,1%	23,9%	20,4%
LAS PALMAS	63,1%	2,9%	23,3%	18,4%
S/C DE TENERIFE	56,4%	0%	25,6%	25,6%
Gestión directa	64%	1,2%	25,6%	16,3%
Gestión contratada	57,1%	3,6%	21,4%	26,8%
Menos de 100 comensales	60,5%	2,3%	18,6%	20,9%
De 101 a 200 comensales	56,3%	3,6%	32,1%	17,9%
Más de 200 comensales	65,7%	1,4%	22,9%	21,4%

Más de la mitad de los comedores de Canarias sirvieron fruta fresca como postre el día de la inspección (61,2%). El segundo postre más presente, en menor medida, fue el yogurt (23,9%).

Este patrón se repite si tenemos en cuenta el tipo de gestión y el número de comensales. Sin embargo, en los centros con menos de 100 comensales, el segundo postre más ofertado fue en la categoría "Otro postre" (20,9%), frente al yogurt (18,6%).

Dentro de la categoría "Otro postre" destacan los siguientes: helado (35,71%), natilla (10,71%), gelatina (10,71%), fruta en almíbar (7,14%), batido (7,14%), fruta enlatada (3,57%), *petit-souisse* (3,57%), piña en su jugo (3,57%) y tarta (3,57%).

En otro apartado se preguntaba si cuando se incluye un postre industrial se le quitaba la etiqueta de la marca. En la siguiente tabla se muestra el porcentaje de centros que respondieron afirmativamente:

Tabla 36. Centros que quitan la etiqueta al postre industrial.

	Quitan la etiqueta
CANARIAS	5,88%
LAS PALMAS	7,14%
S/C DE TENERIFE	2,63%
Gestión directa	5%
Gestión contratada	7,14%
Menos de 100 comensales	4,87%
De 101 a 200 comensales	0%
Más de 200 comensales	8,82%

Únicamente el 5,88% de los centros inspeccionados de Canarias quitan la etiqueta de la marca al postre cuando este es industrial. El 7,14% de los centros inspeccionados de Las Palmas quitan la etiqueta, y el 2,63% de los centros inspeccionados de Santa Cruz de Tenerife.

De los centros de gestión directa, el 5% quitan la etiqueta de la marca. De los centros de gestión contratada, el 7,14%.

El 4,87% de los centros con menos de 100 comensales quitan la etiqueta de la marca del postre industrial. Ninguno de los centros con entre 101 y 200 comensales la quita, y de los centros con más de 200 comensales quita la marca el 8,82%.

Por último, se solicitó a los /as inspectores/as que señalasen si la oferta de verduras u hortalizas en el primer plato o en la guarnición era fresca, de temporada, congelada o ecológica, dando la posibilidad a varias respuestas.

Tabla 37. Oferta de verduras.

	VERDURAS			
	Fresca	Temporada	Congelada	Ecológica
CANARIAS	92,1%	42,9%	25%	10,9%
LAS PALMAS	91,8%	49%	18,4%	8,2%
S/C DE TENERIFE	93,3%	23,3%	46,7%	20%
Gestión directa	95,2%	46,4%	26,2%	14,3%
Gestión contratada	86,4%	36,4%	22,7%	4,5%
Menos de 100 comensales	95%	57,5%	20%	2,5%
De 101 a 200 comensales	91,3%	34,8%	26,1%	8,7%
Más de 200 comensales	92,2%	37,5%	26,6%	17,2%

El 92,1% de los comedores inspeccionados de Canarias oferta verdura fresca. El 42,9% oferta verdura de temporada, el 25% verdura congelada, y el 10,3% oferta verdura ecológica. Comparados por provincias, se puede observar que la verdura fresca es la más ofertada. Sin embargo, en Las Palmas el siguiente porcentaje más alto corresponde a la verdura de temporada (49%), y en Santa Cruz de Tenerife corresponde a la verdura congelada (46,7%). El 8,2% de los centros de Las Palmas oferta verdura ecológica, y en Santa Cruz de Tenerife este porcentaje asciende al 20%.

Teniendo en cuenta el tipo de gestión y el número de comensales, se puede observar cómo los porcentajes van descendiendo, siendo los más altos los relativos a la verdura fresca, continuando por la de temporada, seguido por la congelada, y finalmente los porcentajes más bajos son los relativos a los centros que ofertan verdura ecológica.

En la tabla 38 puede apreciarse que con respecto a las hortalizas se repite el mismo patrón, aunque en general los porcentajes son más bajos que los de las verduras.

Tabla 38. Oferta de hortalizas.

	HORTALIZAS			
	Fresca	Temporada	Congelada	Ecológica
CANARIAS	89,8%	42,1%	16,5%	0,7%
LAS PALMAS	89,8%	48%	14,3%	1%
S/C DE TENERIFE	90%	23,3%	24,1%	0%
Gestión directa	92,9%	46,4%	15,7%	1,2%
Gestión contratada	84,1%	34,1%	18,2%	0%
Menos de 100 comensales	90%	55%	15%	2,5%
De 101 a 200 comensales	91,3%	34,8%	8,7%	0%
Más de 200 comensales	89,1%	37,5%	20,6%	0%

6. FRECUENCIA DE LA OFERTA DE ALIMENTOS

6. FRECUENCIA DE LA OFERTA DE ALIMENTOS.

En este apartado se analiza el número de veces a la semana que se ofertan los siguientes alimentos: fruta, verdura, ensaladas, legumbres, pan integral, pescado, carne magra, huevos, guarnición de papas, lácteos y platos precocinados (pizzas, canelones, empanadillas, rebozados empanados).

De estos alimentos, se han tenido en cuenta los que son indicadores incluidos en la Estrategia NAOS (“Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad”), elaborada por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en 2005. Estos son la fruta, la verdura, las legumbres, el pescado y los platos precocinados.

6.1. Frecuencia de consumo semanal de alimentos.

Seguidamente se presentan las tablas con las medias y las desviaciones típicas de la frecuencia de consumo semanal de alimentos. La respuesta en el cuestionario podía ir desde 1 (una vez por semana) hasta 5 (cinco veces por semana).

Tabla 39. Consumo semanal de alimentos en Canarias.

	CANARIAS		
	Media	dt	n
Fruta	3.43	0.94	142
Verdura	3.46	1.10	142
Ensalada	1.68	1.04	142
Legumbres	1.69	1.00	142
Pan	4.43	1.50	142
Pan integral	0.69	1.64	142
Pescado	1.50	0.60	142
Carne magra	1.68	0.78	142
Huevos	1.02	0.55	142
Guarnición papas	1.58	0.70	142
Lácteos	2	1.07	142
Precocinados	0.60	0.70	142

Como puede observarse en la tabla 39, el pan es el producto más consumido semanalmente en la Comunidad Autónoma de Canarias (4,43), seguido de la verdura (3,46), la fruta (3,43) y los lácteos (2). Los alimentos que menos se consumen son los platos precocinados (0,60) y el pan integral (0,69).

En la siguiente tabla se presentan las medias y desviaciones típicas de la frecuencia semanal de alimentos según la provincia.

Tabla 40. Consumo semanal de alimentos por provincias.

	LAS PALMAS				S/C DE TENERIFE		
	Media	dt	n		Media	dt	n
Fruta	3.49	0.97	103	Fruta	3.25	0.85	39
Verdura	3.52	1.15	103	Verdura	3.30	0.97	39
Ensalada	1.63	1.07	103	Ensalada	1.82	0.94	39
Legumbres	1.66	1.06	103	Legumbres	1.79	0.83	39
Pan	4.25	1.73	103	Pan	4.89	0.30	39
Pan integral	0.61	1.61	103	Pan integral	0.89	1.71	39
Pescado	1.47	0.59	103	Pescado	1.56	0.64	39
Carne magra	1.67	0.83	103	Carne magra	1.71	0.64	39
Huevos	1.01	0.57	103	Huevos	1.05	0.51	39
Guarnición papas	1.54	0.72	103	Guarnición papas	1.69	0.65	39
Lácteos	2.09	1.16	103	Lácteos	1.74	0.71	39
Precocinados	0.59	0.74	103	Precocinados	0.64	0.58	39

En la provincia de Las Palmas el pan es el alimento más consumido (4,25), seguido de la verdura (3,52), la fruta (3,49) y los lácteos (2,09). Los alimentos menos consumidos son los platos precocinados (0,59) y el pan integral (0,61).

En la provincia de Santa Cruz de Tenerife es también el pan el alimento con mayor frecuencia de consumo (4,89), seguido de la verdura (3,30), la fruta (3,25) y la ensalada (1,82). Una vez más, los alimentos menos consumidos son los platos precocinados (0,64) y el pan integral (0,89).

Tabla 41. Consumo semanal de alimentos según tipo de gestión.

	Gestión directa				Gestión contratada		
	Media	dt	n		Media	dt	n
Fruta	3.66	1.02	86	Fruta	3.07	0.68	56
Verdura	3.58	1.11	86	Verdura	3.28	1.09	56
Ensalada	1.81	1.14	86	Ensalada	1.48	0.83	56
Legumbres	1.82	1.07	86	Legumbres	1.50	0.85	56
Pan	4.31	1.69	86	Pan	4.60	1.15	56
Pan integral	0.50	1.41	86	Pan integral	0.98	1.92	56
Pescado	1.58	0.60	86	Pescado	1.37	0.59	56
Carne magra	1.68	0.81	86	Carne magra	1.67	0.74	56
Huevos	1.10	0.59	86	Huevos	0.91	0.47	56
Guarnición papas	1.66	0.77	86	Guarnición papas	1.46	0.57	56
Lácteos	2.01	1.16	86	Lácteos	1.98	0.92	56
Precocinados	0.58	0.75	86	Precocinados	0.64	0.61	56

Teniendo en cuenta el tipo de gestión no se observan grandes diferencias con respecto a los datos anteriores, a excepción de que en los centros de gestión directa la fruta es el alimento más consumido después del pan (3,66) y en los centros de gestión contratada es la verdura (3,28).

Tabla 42. Consumo semanal de alimentos según número de comensales.

	Menos de 100			Entre 101 y 200			Más de 200		
	Media	dt	n	Media	dt	n	Media	dt	n
Fruta	3.58	1.00	43	3.03	0.88	28	3.50	0.91	70
Verdura	3.72	1.16	43	3.07	1.12	28	3.48	1.03	70
Ensalada	1.32	0.96	43	1.67	0.90	28	1.91	1.08	70
Legumbres	1.74	1.15	43	1.64	0.91	28	1.70	0.95	70
Pan	3.58	2.21	43	4.92	0.26	28	4.74	0.98	70
Pan integral	0.55	1.50	43	0.78	1.77	28	0.74	1.70	70
Pescado	1.41	0.62	43	1.42	0.57	28	1.57	0.60	70
Carne magra	1.86	0.88	43	1.53	0.74	28	1.62	0.72	70
Huevos	1	0.57	43	1.10	0.56	28	1.01	0.55	70
Guarnición papas	1.48	0.82	43	1.53	0.63	28	1.67	0.65	70
Lácteos	2.20	1.30	43	2.25	0.88	28	1.77	0.95	70
Precocinados	0.58	0.82	43	0.50	0.69	28	0.67	0.63	70

En los centros con menos de 100 comensales, el producto que tiene una mayor media de consumo semanal es la verdura (3,72). El consumo de pan y el de fruta están equiparados (3,58), aunque la desviación típica nos indica que hay menos variabilidad en el consumo de fruta. En los centros con entre 101 y 200 comensales vuelve a ser el pan el producto más consumido (4,92), seguido de la verdura (3,07) y la fruta (3,03). En los centros inspeccionados con más de 200 comensales, el pan es el producto más consumido (4,74), seguido de la fruta (3,50) y posteriormente la verdura (3,48).

6.1.1 Frecuencia semanal de fruta.

Según la estrategia NAOS, se recomienda un consumo de mínimo 4 raciones semanales de fruta.

Tabla 43. Frecuencia de consumo semanal de fruta.

	Fruta				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	0,07%	11,26%	48,59%	22,53%	16,90%
LAS PALMAS	0,97%	10,67%	43,68%	26,21%	18,44%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	0%	12,82%	61,53%	12,82%	12,82%
Gestión directa	1,16%	8,13%	38,37%	26,74%	25,58%
Gestión contratada	0%	16,07%	64,28%	16,07%	3,57%
Menos de 100 comensales	0%	11,62%	44,18%	18,60%	25,58%
De 101 a 200 comensales	3,57%	10,71%	64,28%	17,85%	3,57%
Más de 200 comensales	0%	11,42%	44,28%	27,14%	17,14%

El 22,53% de los centros inspeccionados de Canarias ofrece fruta cuatro veces a la semana y el 16,90% cinco veces. El mayor porcentaje (48,59%) recae en los centros que ofrecen fruta tres veces en semana.

En la provincia de Las Palmas, el 26,21% de los centros ofrece fruta cuatro veces y el 18,44% cinco veces. El 43,68% de los centros ofrece fruta tres veces a la semana. En Santa Cruz de Tenerife, el porcentaje de centros que ofrecen fruta cuatro y cinco veces por semana es del 12,82% respectivamente, frente a un 61,53% que la ofrecen tres veces en semana.

La mayoría de centros de gestión directa también ofrecen fruta tres veces a la semana (38,37%), así como los de gestión contratada (64,28%).

Con respecto al número de comensales se observa el mismo patrón. La mayoría de centros ofertan fruta tres veces por semana, seguido de los que la ofertan cuatro veces, y en menor medida cinco veces.

6.1.2. Frecuencia semanal de verdura.

Según la estrategia NAOS, se recomienda un consumo de mínimo 4 raciones semanales de verdura.

Tabla 44. Frecuencia de consumo semanal de verdura.

	Verdura				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	1,40%	19,01%	29,57%	28,16%	21,12%
LAS PALMAS	1,94%	17,47%	27,18%	28,15%	24,27%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	0%	23,07%	35,89%	28,20%	12,82%
Gestión directa	1,16%	17,44%	31,39%	22,09%	27,90%
Gestión contratada	1,78%	21,42%	26,78%	37,50%	10,71%
Menos de 100 comensales	0%	18,60%	27,90%	16,27%	37,20%
De 101 a 200 comensales	0%	28,57%	28,57%	32,14%	7,14%
Más de 200 comensales	2,85%	14,28%	31,42%	34,28%	17,14%

El 29,57% de los centros inspeccionados de Canarias oferta verdura tres veces en semana, seguido del 28,16% que la oferta cuatro veces en semana, y un 21,12% que la oferta cinco veces.

El porcentaje de centros de Las Palmas que ofertan verdura tres veces en semana es del 27,18%, frente al 35,89% en Santa Cruz de Tenerife. Seguidamente ofertan verdura cuatro veces por semana el 28,15% de los centros de Las Palmas y el 28,20% de los centros de Santa Cruz de Tenerife. Con respecto a aquellos que ofertan verdura cinco veces, son el 25,27% de los comedores de Las Palmas frente al 12,82% de los comedores de Santa Cruz de Tenerife.

La mayoría de centros de gestión directa (31,39%) ofertan verdura tres veces en semana. En cambio, el 37,50% de los centros de gestión contratada la ofertan cuatro veces.

El 37,20% de los centros con menos de 100 comensales ofrece verdura cinco veces en semana. El 32,14% de los centros con entre 101 y 200 comensales la ofrece cuatro veces por semana, al igual que el 34,28% de los centros con más de 200 comensales.

6.1.3. Frecuencia semanal de ensalada.

En la tabla siguiente se muestran los porcentajes de la oferta semanal de ensalada.

Tabla 45. Frecuencia de consumo semanal de ensalada.

	Ensalada				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	43,66%	33,80%	11,26%	1,40%	3,52%
LAS PALMAS	43,68%	32,03%	10,67%	0,97%	3,88%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	43,58%	38,46%	12,82%	2,56%	2,56%
Gestión directa	38,37%	32,55%	15,11%	2,32%	4,65%
Gestión contratada	51,78%	35,71%	5,35%	0%	1,78%
Menos de 100 comensales	53,48%	23,25%	6,97%	0%	2,32%
De 101 a 200 comensales	39,28%	50%	3,57%	0%	3,57%
Más de 200 comensales	38,57%	34,28%	17,14%	2,85%	4,28%

La mayoría de los centros inspeccionados de Canarias ofertan ensalada entre una y dos veces por semana (43,66% y 33,80% respectivamente). Estos porcentajes son similares si se tienen en cuenta las provincias por separado.

Con respecto al tipo de gestión, destaca que más de la mitad de los centros con gestión contratada (51,78%) ofertan ensalada una vez a la semana.

Más de la mitad de los centros con menos de 100 comensales ofertan ensalada una vez en semana (53,48%). La mitad de los centros con entre 101 y 200 comensales (50%) ofertan ensalada dos veces en semana. El 38,57% de los centros con más de 200 comensales sirve ensalada una vez en semana, y el 34,28% dos veces.

6.1.4. Frecuencia semanal de legumbres.

Según la estrategia NAOS, se recomienda un consumo de mínimo una ración semanal de legumbres.

Tabla 46. Frecuencia de consumo semanal de legumbres.

	Legumbres				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	45,77%	30,98%	13,38%	2,81%	2,11%
LAS PALMAS	48,54%	29,12%	9,70%	3,88%	2,91%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	38,46%	35,89%	23,07%	0%	0%
Gestión directa	43,02%	31,39%	15,11%	3,48%	3,48%
Gestión contratada	50%	30,35%	10,71%	1,78%	0%
Menos de 100 comensales	48,83%	27,90%	9,30%	4,65%	4,65%
De 101 a 200 comensales	50%	28,57%	14,28%	3,57%	0%
Más de 200 comensales	41,42%	34,28%	15,71%	1,42%	1,42%

Casi la mitad de los centros inspeccionados de Canarias cumplen con la ración mínima recomendada de legumbres, ofertando una vez a la semana (45,77%).

La mitad de los centros de gestión contratada (50%) sirven legumbres una vez por semana, y dos veces por semana el 30,35%. El 43,02% de los centros de gestión directa las ofertan una vez por semana.

6.1.5. Frecuencia semanal de pan.

En la tabla siguiente se muestran los porcentajes de la oferta semanal de pan.

Tabla 47. Frecuencia de consumo semanal de pan.

	Pan				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	0,70%	1,40%	0,70%	2,81%	85,21%
LAS PALMAS	0,97%	1,94%	0,97%	0%	83,49%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	0%	0%	0%	10,25%	89,74%
Gestión directa	0%	1,16%	0%	1,16%	84,88%
Gestión contratada	1,78%	1,78%	1,78%	5,35%	85,71%
Menos de 100 comensales	0%	4,65%	0%	0%	69,76%
De 101 a 200 comensales	0%	0%	0%	7,14%	92,85%
Más de 200 comensales	1,42%	0%	1,42%	2,85%	91,42%

El 85,21% de los centros de Canarias ofertan pan cinco días por semana. El 83,49% de los centros inspeccionados de Las Palmas sirven pan cinco veces. En Santa Cruz, el 89,74% lo sirve cinco veces, frente al 10,25% que lo sirve cuatro. No hay ningún centro de los inspeccionados en esta provincia que sirva una, dos o tres veces a la semana.

Según el tipo de gestión, alrededor del 85% sirven pan cinco veces por semana (84,88% de los de gestión directa y 85,71% de los de gestión contratada).

6.1.6. Frecuencia semanal de pan integral.

En la tabla siguiente se muestran los porcentajes de la oferta semanal de pan integral.

Tabla 48. Frecuencia de consumo semanal de pan integral.

	Pan integral				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	4,22%	1,40%	0,70%	0%	11,97%
LAS PALMAS	0,97%	0,97%	0%	0%	11,65%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	12,82%	2,56%	2,56%	0%	12,82%
Gestión directa	3,48%	1,16%	1,16%	0%	8,13%
Gestión contratada	5,35%	1,78%	0%	0%	1,78%
Menos de 100 comensales	0%	4,65%	0%	0%	9,30%
De 101 a 200 comensales	7,14%	0%	0%	0%	14,28%
Más de 200 comensales	5,71%	0%	1,42%	0%	12,85%

El pan integral es el producto menos ofertado en los comedores de los centros inspeccionados. Cabe destacar que un 81,69% de los centros encuestados no ofrece pan integral en su servicio. Sin embargo, el 11,97% sirven este producto cinco veces por semana.

6.1.7. Frecuencia semanal de pescado.

Según la estrategia NAOS, se recomienda un consumo de mínimo una ración semanal de pescado.

Tabla 49. Frecuencia de consumo semanal de pescado.

	Pescado				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	53,52%	40,84%	4,92%	0%	0%
LAS PALMAS	57,28%	37,86%	4,85%	0%	0%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	43,58%	48,71%	5,12%	0%	0%
Gestión directa	47,67%	46,51%	5,81%	0%	0%
Gestión contratada	62,50%	32,14%	3,57%	0%	0%
Menos de 100 comensales	65,11%	27,90%	6,97%	0%	0%
De 101 a 200 comensales	60,71%	35,71%	3,57%	0%	0%
Más de 200 comensales	44,28%	50%	4,28%	0%	0%

El 53,52% de los centros inspeccionados de Canarias ofrecen pescado una vez a la semana, el 40,84% dos veces, y el 4,92% tres veces. Ninguno de los centros inspeccionados ofrece pescado ni cuatro ni cinco veces en semana. En Las Palmas hay más centros que sirven pescado una vez por semana (57,28%), y en Santa Cruz hay más centros que sirven pescado dos veces por semana (48,71%).

El 32,14% de los comedores de gestión contratada ofrecen pescado dos veces a la semana, frente al 46,51% de los comedores con gestión directa.

6.1.8. Frecuencia semanal de carne magra.

En la tabla siguiente se muestran los porcentajes de la oferta semanal de carne magra.

Tabla 50. Frecuencia de consumo semanal de carne magra.

	Carne magra				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	39,43%	43,66%	11,97%	1,40%	0%
LAS PALMAS	39,80%	40,77%	12,62%	1,94%	0%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	38,46%	51,28%	10,25%	0%	0%
Gestión directa	37,20%	45,34%	10,46%	2,32%	0%
Gestión contratada	42,85%	41,07%	14,28%	0%	0%
Menos de 100 comensales	27,90%	48,83%	13,95%	4,65%	0%
De 101 a 200 comensales	50%	35,71%	10,71%	0%	0%
Más de 200 comensales	42,85%	42,85%	11,42%	0%	0%

El 43,66% de los centros de Canarias ofrecen carne magra dos veces en semana. El 39,43% sirven este alimento una vez en semana, y el 11,97% tres veces. Un 1,40% ofrecen carne cuatro veces en semana, y ninguno de los centros inspeccionados la ofrece cinco veces.

El 40,77% de los centros de Las Palmas ofrecen carne dos veces por semana, frente a más de la mitad de los centros inspeccionados de Tenerife (51,28%).

La mayoría de los centros de gestión directa ofrecen carne dos veces por semana (45,43%) frente a la mayoría de los centros de gestión contratada, que la ofrecen una vez (42,85%).

6.1.9. Frecuencia semanal de huevos.

En la tabla siguiente se muestran los porcentajes de la oferta semanal de huevos.

Tabla 51. Frecuencia de consumo semanal de huevos.

	Huevos				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	73,23%	12,67%	1,40%	0%	0%
LAS PALMAS	72,81%	11,65%	1,94%	0%	0%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	74,35%	15,38%	0%	0%	0%
Gestión directa	70,93%	16,27%	2,32%	0%	0%
Gestión contratada	76,78%	7,14%	0%	0%	0%
Menos de 100 comensales	67,44%	16,27%	0%	0%	0%
De 101 a 200 comensales	67,85%	21,42%	0%	0%	0%
Más de 200 comensales	78,57%	7,14%	2,85%	0%	0%

El 73,23% de los comedores inspeccionados de Canarias sirven huevos una vez a la semana, el 12,67% dos veces, y el 1,40% tres veces. Ninguno de los centros inspeccionados sirve huevos más de tres veces a la semana. En Santa Cruz de Tenerife, tampoco se inspeccionó a ningún centro que sirviese huevos más de dos veces en semana.

6.1.10. Frecuencia semanal de guarnición de papas.

En la tabla siguiente se muestran los porcentajes de la oferta semanal de guarnición de papas.

Tabla 52. Frecuencia de consumo semanal de guarnición de papas.

	Guarnición de papas				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	45,07%	43,66%	7,74%	0,70%	0%
LAS PALMAS	49,51%	38,83%	7,76%	0,97%	0%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	33,33%	56,41%	7,69%	0%	0%
Gestión directa	40,69%	43,02%	11,62%	1,16%	0%
Gestión contratada	51,78%	44,64%	1,78%	0%	0%
Menos de 100 comensales	48,83%	34,88%	6,97%	2,32%	0%
De 101 a 200 comensales	53,57%	39,28%	7,14%	0%	0%
Más de 200 comensales	38,57%	51,42%	8,57%	0%	0%

El 45,07% de los centros encuestados de Canarias ofrece guarnición de papas una vez a la semana. El 43,66% ofrece dos veces por semana. En ningún centro se ofrece este acompañamiento cinco veces por semana.

Casi la mitad de los centros inspeccionados de la provincia de Las Palmas (49,51%) ofrece guarnición de papas una vez en semana, frente a un 38,83% que sirve este plato dos veces. En Santa Cruz de Tenerife, más de la mitad de los centros (56,41%) ofrecen guarnición de papas dos veces en semana, frente a un 33,33% que la ofrecen una vez.

Los centros de gestión directa mayoritariamente ofrecen guarnición de papas dos veces por semana (42,02% frente a 40,69% de una vez), y los centros de gestión contratada mayoritariamente sólo ofrecen esta guarnición una vez (51,78% frente al 44,64% que ofrece dos veces).

6.1.11. Frecuencia semanal de lácteos.

A continuación se muestran los porcentajes de la oferta semanal de lácteos.

Tabla 53. Frecuencia de consumo semanal de lácteos.

	Lácteos				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	28,16%	49,29%	11,97%	1,40%	6,33%
LAS PALMAS	26,21%	48,54%	11,65%	1,94%	8,73%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	33,33%	51,28%	12,82%	0%	0%
Gestión directa	29,06%	43,02%	13,95%	2,32%	6,97%
Gestión contratada	26,78%	58,92%	8,92%	0%	5,35%
Menos de 100 comensales	16,27%	51,16%	11,62%	2,32%	11,62%
De 101 a 200 comensales	14,28%	57,14%	21,42%	3,57%	3,57%
Más de 200 comensales	41,42%	44,28%	8,57%	0%	4,28%

Casi la mitad de los centros de Canarias (49,29%) ofrecen lácteos dos veces en semana. El 28,16% los sirven una vez por semana, y el 11,97% tres veces.

En la tabla se puede observar que tanto por provincias como por tipo de gestión, o de número de comensales, los porcentajes más altos son para aquellos centros que sirven lácteos dos veces por semana.

6.1.12. Frecuencia semanal de platos precocinados.

Según la estrategia NAOS, se recomienda un consumo máximo de una ración semanal de platos precocinados (pizzas, canelones, empanadillas, rebozados empanados).

Tabla 54. Frecuencia de consumo semanal de platos precocinados.

	Platos precocinados				
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
CANARIAS	40,84%	8,45%	0%	0,70%	0%
LAS PALMAS	35,92%	9,70%	0%	0,97%	0%
SANTA CRUZ DE TENERIFE	53,84%	5,12%	0%	0%	0%
Gestión directa	34,88%	9,30%	0%	1,16%	0%
Gestión contratada	50%	7,14%	0%	0%	0%
Menos de 100 comensales	34,88%	6,97%	0%	2,32%	0%
De 101 a 200 comensales	28,57%	10,71%	0%	0%	0%
Más de 200 comensales	50%	8,57%	0%	0%	0%

El 40,84% de los centros inspeccionados de la Comunidad Autónoma de Canarias sirve platos precocinados una vez en semana, frente al 8,45% que los oferta dos veces. No hay centros que ofrezcan estos alimentos ni tres ni cinco veces por semana, y los que los ofrecen 4 veces son un 0,7% del total.