



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Memoria del programa Preme 2023: avances en la calidad de los menús escolares en Catalunya

©Depositphotos.

Memoria del programa Preme 2023: avances en la calidad de los menús escolares en Catalunya

Miércoles, 22 de mayo 2024

La Generalitat de Catalunya ha publicado la memoria 2023 del *'Programa de revisió de menús escolars de Catalunya'* (Preme), cuyo objetivo es evaluar y mejorar la oferta alimentaria en los comedores escolares. El estudio revisó 762 programaciones de menús escolares de centros que dan servicio a 89.642 alumnos. El informe revela avances notables, como el aumento en el consumo de legumbres, la reducción de alimentos precocinados o un mayor uso de sal yodada y aceite de oliva virgen.

La Generalitat de Catalunya ha publicado los resultados del programa Preme (*'Programa de revisió de menús escolars de Catalunya'*) correspondientes al año 2023. El Preme, que se centra en evaluar y mejorar la oferta alimentaria en los centros educativos, ha revelado avances importantes respecto a años anteriores.

¿Qué es el programa Preme?

El Preme es una iniciativa de la Generalitat de Catalunya cuyo objetivo es garantizar que los menús escolares cumplan con las recomendaciones nutricionales establecidas. El programa realiza revisiones iniciales y de seguimiento en una amplia variedad de centros educativos, involucrando a profesionales de salud pública, equipos de cocina, empresas de restauración y asociaciones de familias. Este enfoque transversal asegura una cobertura amplia y una implementación efectiva de las mejoras necesarias.

En 2023 se han recibido y evaluado 762 programaciones de menús (537 informes iniciales y 225 informes de seguimiento), procedentes de centros de primaria, de secundaria y de educación especial. En total, en estos centros utilizan el servicio de comedor escolar 89.642 alumnos.

Conclusiones del informe 2023

El informe de 2023 muestra que se han logrado avances significativos en varias áreas clave:

- **Aumento de la presencia de legumbres:** el cumplimiento mensual con las recomendaciones de consumo de legumbres ha pasado del 12,6% en la revisión inicial al 30,5% en el seguimiento.
- **Reducción de alimentos precocinados:** se ha observado una disminución en la presencia de alimentos precocinados, mejorando la calidad nutricional de los menús.
- **Uso de sal y aceites de mejor calidad:** el uso de sal yodada ha aumentado del 74,6% al 86,4%, y el uso de aceite de oliva virgen para aderezar ha mejorado del 45,5% al 56,8%.
- **Acceso al agua y oferta de pan integral:** el acceso al agua potable ha mejorado del 96,2% al 99,5%, y la oferta de pan integral ha aumentado del 30,1% al 48,9%.

Estas mejoras reflejan un esfuerzo continuo por parte de todos los involucrados en el programa para garantizar que los menús escolares no solo sean nutricionalmente adecuados, sino también variados y atractivos para los estudiantes.

Aspectos mejorables

A pesar de los avances, el informe también identifica áreas que requieren atención continua:

- **Reducción de carnes rojas y procesadas:** aunque ha habido mejoras, es necesario seguir reduciendo la presencia de carnes rojas y procesadas en los menús.
- **Mayor inclusión de verduras y frutas frescas:** a pesar de una alta presencia, siempre es posible aumentar la frecuencia y variedad de estos alimentos en los menús diarios.
- **Mejora en la inclusión de ensaladas como guarnición:** la presencia de ensaladas como guarnición ha disminuido ligeramente, pasando del 87% al 83,4%, indicando una oportunidad de mejora en este aspecto.

Impacto y valor añadido del programa

El éxito del Preme se debe en gran medida a la colaboración entre diversos actores, incluyendo equipos de salud pública territoriales, municipios, *consells comarcals*, asociaciones de familias y empresas de restauración. Esta cooperación garantiza que el programa no solo se implemente de manera efectiva, sino que también tenga un impacto duradero en la calidad de los menús escolares.

En resumen, el informe de 2023 del Preme destaca el compromiso de Catalunya con la mejora continua de la alimentación escolar, asegurando que los estudiantes reciban comidas equilibradas y saludables. Los resultados positivos obtenidos este año son un testimonio del esfuerzo colectivo y la dedicación de todos los participantes en el programa.

– [Descarga el informe completo: 'Programa de revisió de menús escolars, memòria 2023' \(catalán\).](#)

– [Descarga el informe completo: 'Programa de revisión de menús escolares, memoria 2023' \(castellano, traducido con Google Translate\).](#)

– [Más información en la web del Preme.](#)

Noticias Relacionadas

- [Los comedores escolares de Catalunya avanzan hacia menús más saludables y sostenibles](#)
- [Aesan presenta la campaña 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente'](#)
- [Nueva guía para reducir el despilfarro alimentario en los comedores escolares](#)
- [Madrid lanza una campaña para mejorar hábitos alimentarios y reducir el sedentarismo en niños](#)