



**ESTUDIO:**

**EL CONSUMO DE PESCADO EN  
COMEDORES ESCOLARES**



## ESTUDIO: EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES



➔ 1.147 centros de enseñanza primaria fueron visitados por un observador

Se tuvieron en cuenta cuatro variables:

- ✓ Tipo de centro: público, concertado y privado
- ✓ Modelo de gestión: catering “externo”, catering que cocina en el centro, cocina propia (no catering)
- ✓ Región
- ✓ Hábitat

**2009:**

**Se han realizado 1.441 encuestas y se ha contado con 941 menús (18.880 diarios) para su análisis. El trabajo se realizó durante noviembre y diciembre del 2009.**

## ESTUDIO: EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES

### CUALIDADES ATRIBUIDAS AL PESCADO POR LAS FIGURAS IMPLICADAS EN LA PRESENCIA DE PESCADO EN LOS MENÚS ESCOLARES



#### Nutritivo

Con proteínas de alto valor nutritivo  
Contiene: fósforo, calcio, vitaminas  
Contiene grasas más sanas que las de la carne.  
Etc.  
*'Bueno para la vista'.  
'Da energía, te pones fuerte'.  
'Te ayuda a crecer*

#### Sano

Para una dieta variada/equilibrada  
Más sano que otros alimentos cuando están enfermos y necesitan un especial cuidado  
Aporta menos grasa que la carne

#### Ligero y digestivo

Bajo contenido en grasas  
Fácil de digerir / no deja pesado  
Bueno para dietas blandas

2009

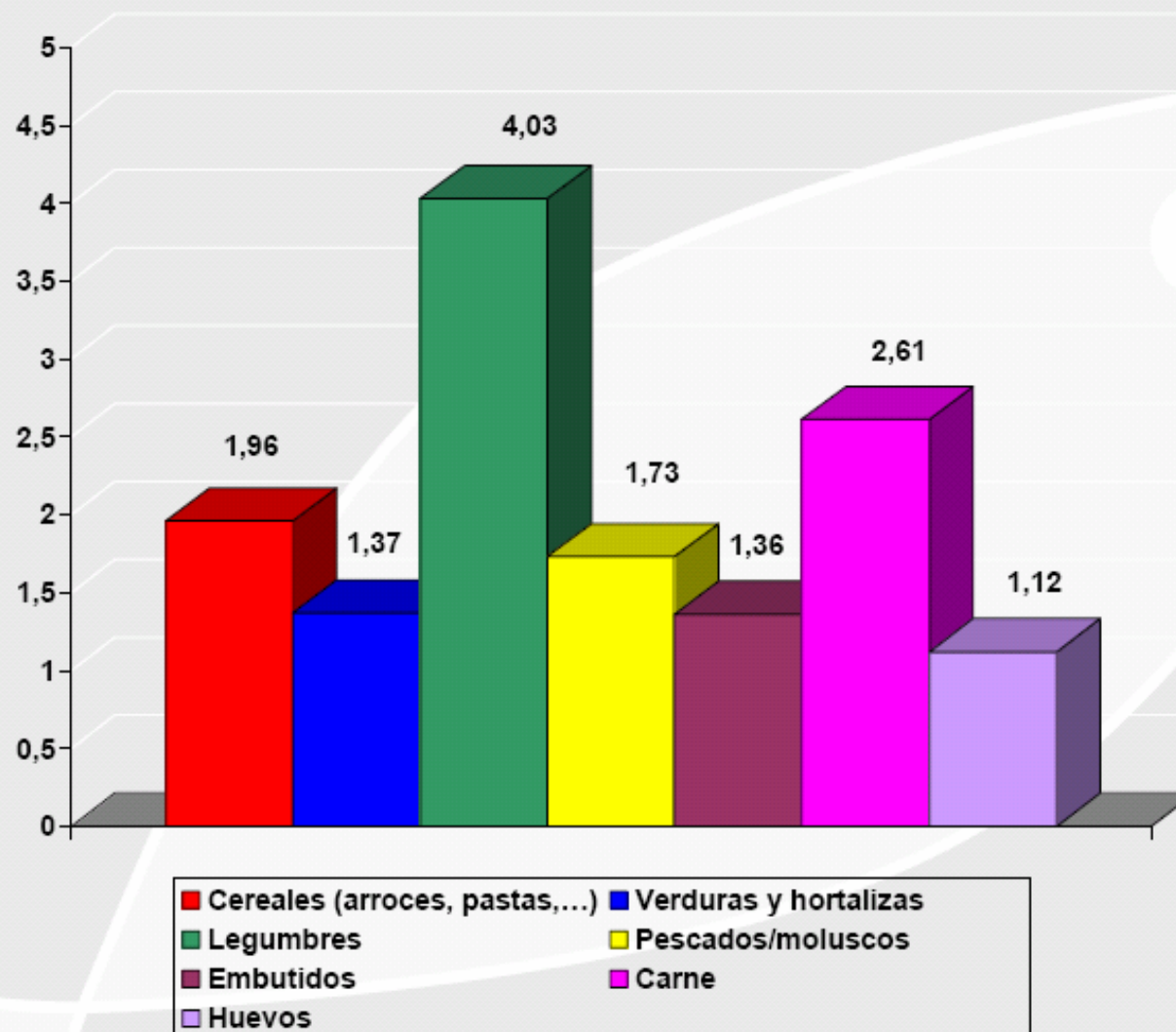


Los responsables de la alimentación escolar afirman

- **que existe una mayor conciencia que hace unos años sobre la necesidad de fomentar el consumo de pescado entre los niños (89,8 %)**
- **que el pescado es un alimento importante para una alimentación infantil sana y equilibrada (91,6 %)**
- **La mayoría confiesa que en sus colegios se consume más pescado que antes (68,3 %)**
- **La calidad del pescado ha mejorado en los últimos años 71,8 %**
- **El 93,7 %- valora bien o muy bien las campañas del FROM dirigidas a colegios para promover el consumo de pescado**

# ESTUDIO: EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES

## FRECUENCIA DEL PESCADO EN EL MENÚ SEMANAL



# 2009



## La mayoría manifiesta :

- Casi todos los responsables entrevistados están de acuerdo con que el pescado debería servirse en los comedores escolares al menos **dos veces por semana**.
- El **93,2 %** que el pescado debería tener la **misma presencia que la carne** en los comedores escolares.
- La presencia del pescado en los menús escolares ha aumentado **un 4 %** en el período de 2006 a 2009, **pasando de 1,70 veces a la semana a 1,88 veces**.

2009

- El pescado que se sirve en los colegios es sobre todo **congelado en un 81,4 %: crudo en un 72,1 % y preparado en un 9,3 %.**
- Disminución del congelado preparado. Aumento del congelado crudo
- El fresco se mantiene prácticamente igual y la conserva baja

2009

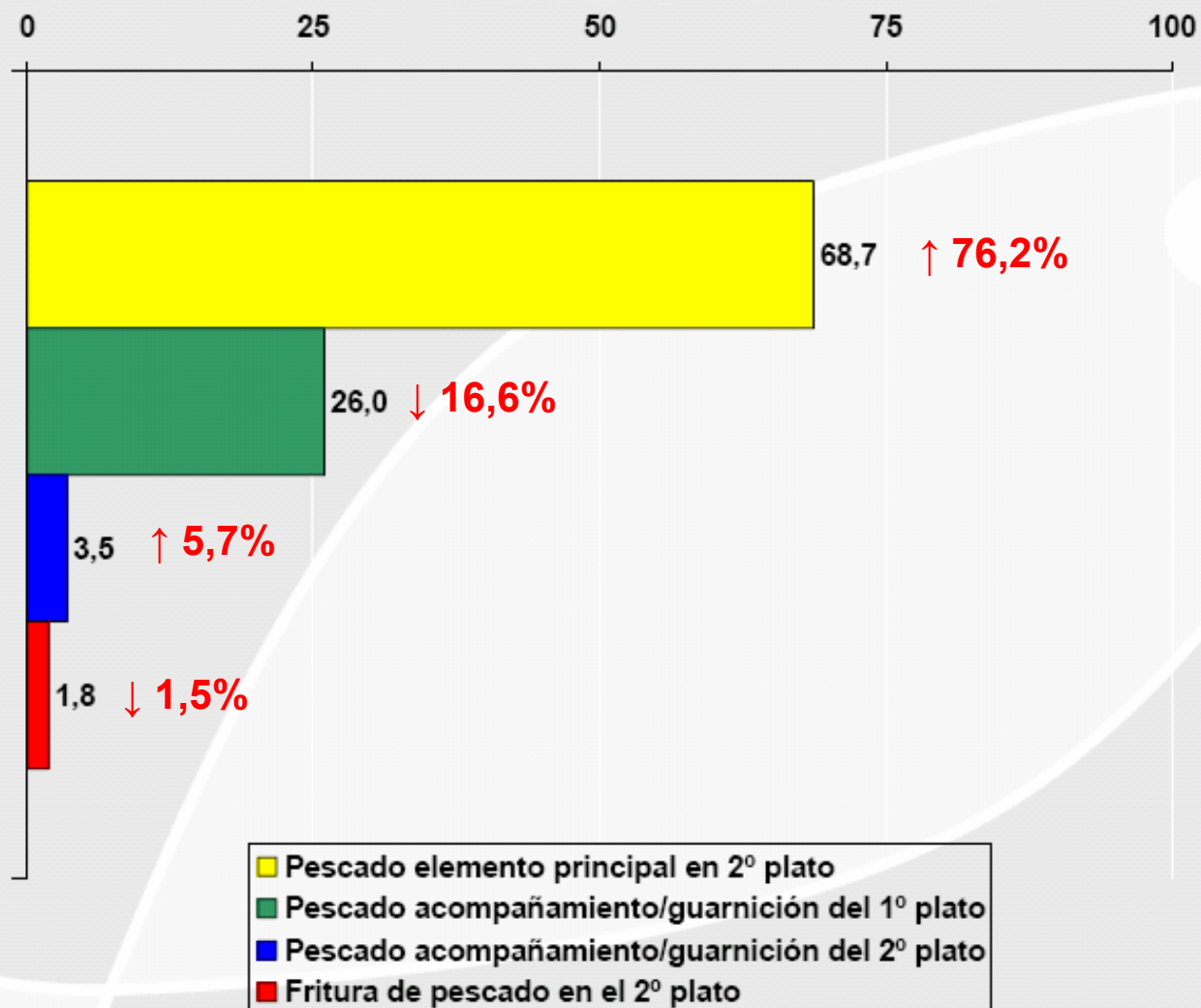


- **La merluza es la especie más frecuente con un 8,4 % sobre el total de menús servidos.**
- **El atún es la segunda especie más presente con un 4,5 % sobre el total de menús servidos.**
- Las elaboraciones más frecuentes son los fritos rebozados con el 30 % seguido guisado/estofados con un 23,3 % y a la plancha con un 11,8 %.
- **Importante reducción de los fritos rebozados. Incremento de las elaboraciones a la plancha.**



# ESTUDIO: EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES

## FORMULACIONES PLATOS SEGÚN LA IMPORTANCIA Y POSICIÓN DEL PESCADO

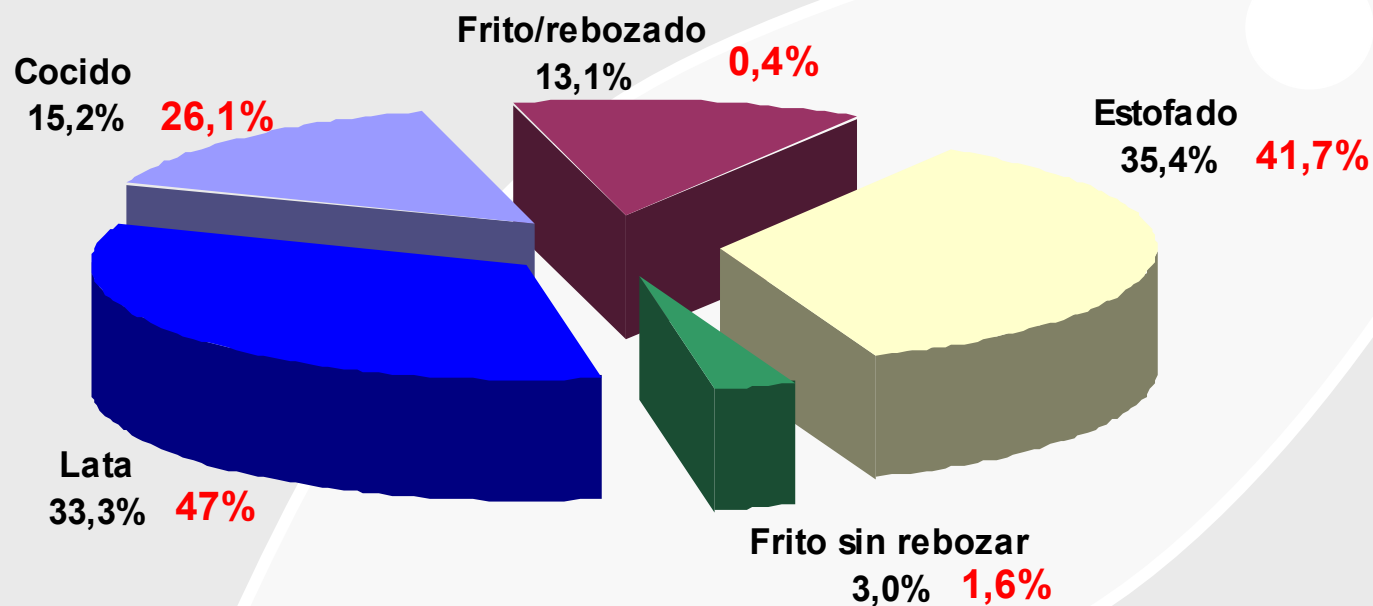


# ESTUDIO: EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES

## CARACTERÍSTICAS DE LOS PLATOS DE PESCADO COMO ACOMPAÑAMIENTO EN EL PRIMER PLATO



### FORMA DE PREPARACIÓN



2009

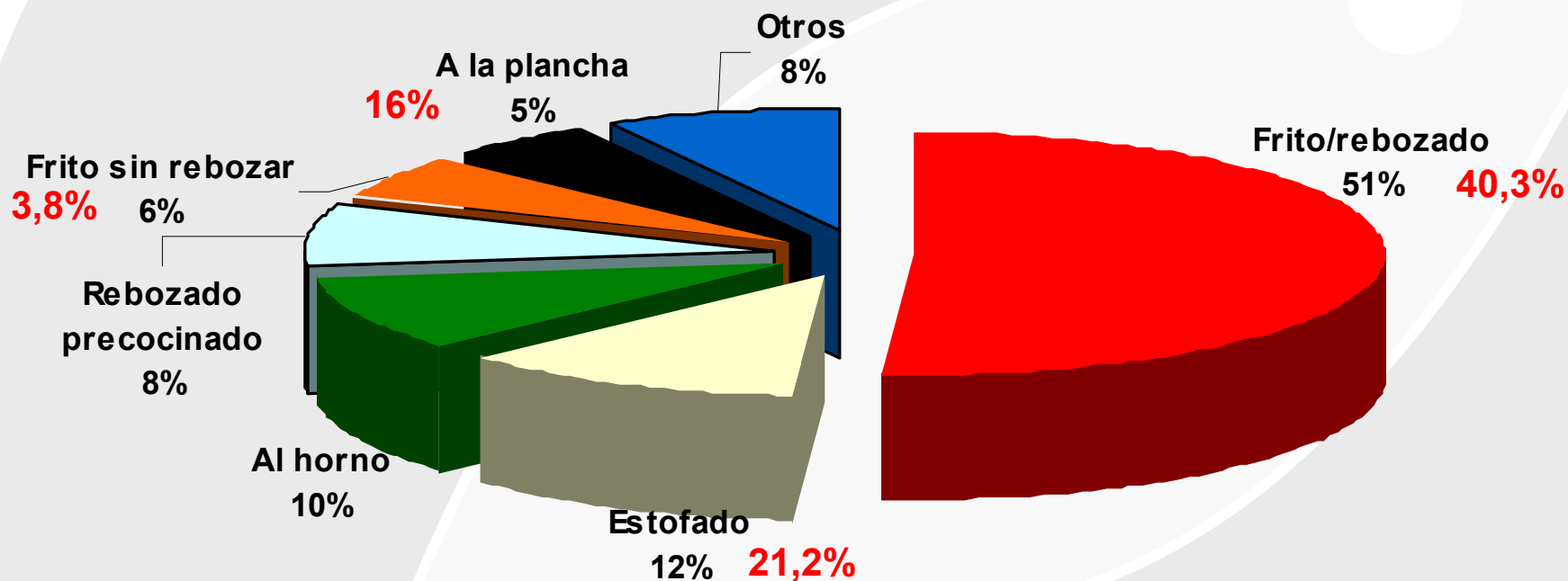
- El pescado aumenta como elemento principal del segundo plato en un **8 %**.
- Las guarniciones más frecuentes del pescado como alimento principal del segundo plato son **la ensalada** en el **33,9 %** de los casos, **la lechuga** en el **13,3 %**, **el tomate** en el **2,5 %** y **las patatas únicamente** en el **8,5 %** de los **casos**.

# ESTUDIO: EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES ESCOLARES

## CARACTERÍSTICAS DE LOS PLATOS DE PESCADO COMO ELEMENTO PRINCIPAL EN SEGUNDO PLATO



### FORMA DE PREPARACIÓN



2009

- Cuando el pescado es el alimento principal del segundo plato, los primeros platos que le anteceden en el menú, son saciantes o ligeros en una proporción de 2/3, 1/3.
- Incrementan la presencia los primeros platos considerados ligeros: sopa (3,5%), verduras en general (3,1%), gazpacho y cremas de verduras (2,2%).
- En el segundo plato el pescado es acompañamiento de tortillas francesas, huevos, macarrones y arroz
- La salsa acompaña al pescado el 39,4 % de las veces, aumentando respecto al 2006, pero disminuyen la mahonesa y el Ketchup.





# TALLERES SENSORIALES

## **DOS OBJETIVOS:**

- mejorar la percepción del pescado
  - A través de una serie de pruebas (producto y preparación)
- generar conocimiento sobre las condiciones que mejoran la aceptabilidad del mismo
  - Valorar la influencia de los acompañamientos
  - Contrastar las elecciones visuales de un mismo plato con distintas preparaciones
  - Evaluar las cantidades ingeridas en función de los platos y las armonías

# TALLERES SENSORIALES

## CONCLUSIONES

- ❖ Es importante transmitir conocimiento respecto al producto, y su elaboración
- ❖ Las presentaciones deben permitir la identificación de los alimentos que contienen
- ❖ Debe haber equilibrio entre el primer y segundo plato
- ❖ Los acompañamientos deben ser atractivos para los niños
- ❖ Los primeros saciantes disminuyen la aceptabilidad del pescado
- ❖ En las catas a ciegas la opinión es más alta.
- ❖ Si se dan las circunstancias anteriores no hay rechazo







## CONCURSO FAMILIAR DE RECETAS FROM

PROVINCIA	REC. RCBIDAS	Tipos Pescado		Fresco	Conserva	Tipo de Preparación				
		Azul	Blanco			Horno	Plancha	Frito	Guisado	Frío
A CORUÑA	8	62,50%	37,50%	87,50%	12,50%	0,00%	12,50%	12,50%	50,00%	25,00%
BADAJOS	34	52,94%	47,06%	54,55%	45,45%	23,53%	8,82%	2,94%	35,29%	29,41%
CIUDAD REAL	20	55,00%	45,00%	60,00%	40,00%	10,00%	0,00%	10,00%	45,00%	35,00%
ELCHE	21	31,58%	68,42%	85,71%	14,29%	38,10%	0,00%	9,52%	38,10%	14,29%
GIJÓN	22	52,38%	47,62%	61,90%	38,10%	19,05%	14,29%	19,05%	14,29%	33,33%
GRANADA	27	36,36%	63,64%	69,57%	30,43%	17,39%	13,04%	13,04%	26,09%	30,43%
GUADALAJARA	11	50,00%	50,00%	72,73%	27,27%	27,27%	0,00%	27,27%	9,09%	36,36%
HUESCA	9	22,22%	77,78%	77,78%	22,22%	11,11%	0,00%	33,33%	33,33%	22,22%
LAS PALMAS	4	25,00%	75,00%	75,00%	25,00%	0,00%	0,00%	75,00%	0,00%	25,00%
MADRID	51	45,10%	54,90%	66,67%	33,33%	48,08%	0,00%	15,38%	13,46%	23,08%
MÁLAGA	18	20,00%	80,00%	94,44%	5,56%	11,11%	22,22%	16,67%	38,89%	11,11%
MURCIA	22	45,45%	54,55%	72,73%	27,27%	40,91%	0,00%	18,18%	27,27%	13,64%
PAMPLONA	26	37,04%	62,96%	71,43%	28,57%	19,23%	11,54%	23,08%	19,23%	26,92%
SALAMANCA	19	26,32%	73,68%	73,68%	26,32%	31,58%	15,79%	10,53%	31,58%	10,53%
SANTANDER	13	58,33%	41,67%	76,92%	23,08%	30,77%	0,00%	30,77%	15,38%	23,08%
TENERIFE	6	62,50%	37,50%	42,86%	57,14%	33,33%	0,00%	33,33%	0,00%	33,33%
VALLADOLID	41	53,49%	46,51%	61,90%	38,10%	20,93%	4,65%	25,58%	20,93%	27,91%
<b>TOTAL</b>	<b>352</b>	<b>44,13%</b>	<b>55,87%</b>	<b>69,14%</b>	<b>30,86%</b>	<b>31,16%</b>	<b>6,03%</b>	<b>20,10%</b>	<b>21,11%</b>	<b>21,61%</b>



## CERTAMEN ESCOLAR DE MURALES FROM

PROVINCIA	MURALES PRESENTADOS
A CORUÑA	35
BADAJOS	56
CIUDAD REAL	39
ELCHE	28
GIJÓN	50
GRANADA	62
GUADALAJARA	32
HUESCA	14
LAS PALMAS	21
MADRID	117
MÁLAGA	60
MURCIA	32
PAMPLONA	25
SALAMANCA	57
SANTANDER	68
TENERIFE	25
VALLADOLID	52
<b>TOTAL</b>	<b>773</b>

ESTILOS	%
TÉMPERA	14%
COLLAGES	25%
FOTOGRAFÍAS	35%
CERAS	26%