

El consumo de pescado aumenta en los comedores escolares

Según un estudio del FROM, el pescado ha aumentado su presencia en los menús escolares un 4% en los últimos tres años. El pescado que se sirve es sobre todo congelado (81,4%), especialmente congelado crudo (72,1%).

En 2006, el FROM realizó el primer estudio nacional para analizar cómo y cuánto pescado se come en los centros educativos. Una vez recopilados los datos se llegó a la conclusión de que, en nuestro país, se servían 1,73 veces por semana raciones de 103 gramos de pescado, de los cuales los escolares ingerían 87,3 gramos.

Tras tres años en los que el FROM ha realizado campañas promocionales para posicionar el pescado entre los alimentos habituales de la población infantil, el consumo se ha incrementado un 4% al pasar de las 1,73 raciones semanales a 1,88. Para la actualización del estudio, realizado en noviembre y diciembre de 2009, se han realizado 1.441 encuestas en 1.147 colegios y analizado 18.880 menús.

La mayoría de los responsables de la alimentación escolar confiesan que en sus colegios se consume más pescado que antes (68 %), que la calidad ha mejorado en los últimos años (72 %) y que este alimento debería tener, como mínimo, la misma presencia en los comedores escolares que la carne (2,61 raciones semanales).

Además, el estudio revela que este producto ha aumentado como elemento principal del segundo plato (+8%), como muestra el gráfico 1, estando acompañado por ensalada (34% de los casos), lechuga (13%), tomate (2,5%) y patatas en el 8,5% de las ocasiones. También es habitual encontrarlo con tortilla francesa, huevos, macarrones y arroz. La salsa acompaña al pescado 39% de las veces

CUALIDADES ATRIBUIDAS AL PESCADO POR LOS AGENTES IMPLICADOS EN LOS MENÚS ESCOLARES

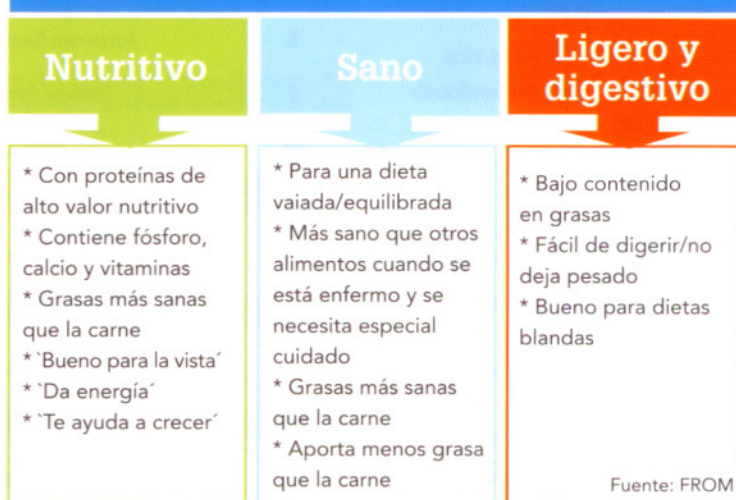
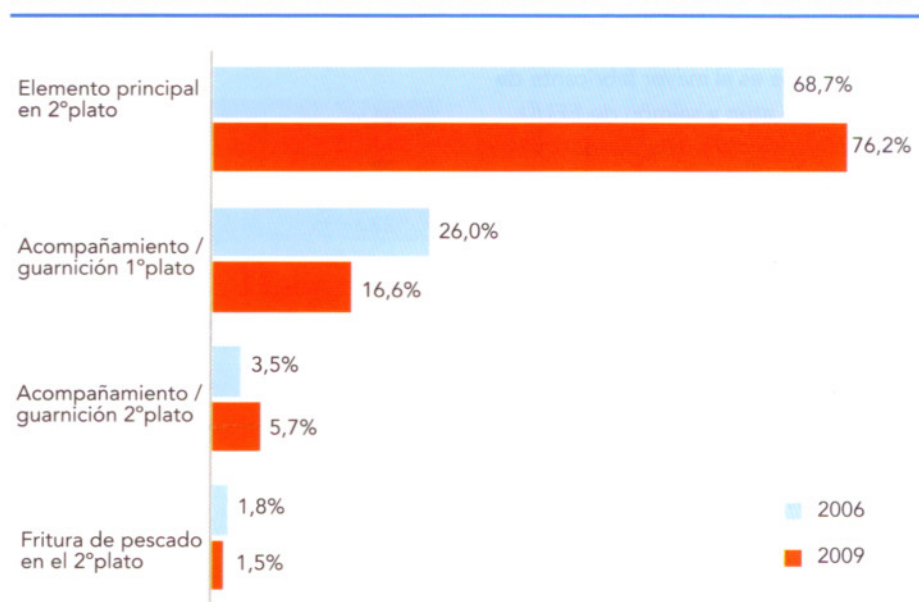


GRÁFICO 1
FORMULACIONES DE PLATOS SEGÚN LA IMPORTANCIA Y POSICIÓN DEL PESCADO



Fuente: FROM

umentando respecto a 2006, y disminuye el uso de la mahonesa industrial y el ketchup.

El pescado que se sirve en los colegios es sobre todo congelado (81,4 %), del cual un 72% es crudo y tan sólo un 9% preparado. El fresco se mantiene prácticamente igual que hace tres años (9,4%) y la conserva se muestra a la baja.

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 %. En cuanto a las elaboraciones más frecuentes figuran los fritos rebozados, que han perdido peso en los últimos años en favor de las elaboraciones a la plancha y el guisado/estofado. En el gráfico 2 se observa que han ido ganando terreno las elaboraciones más sanas.

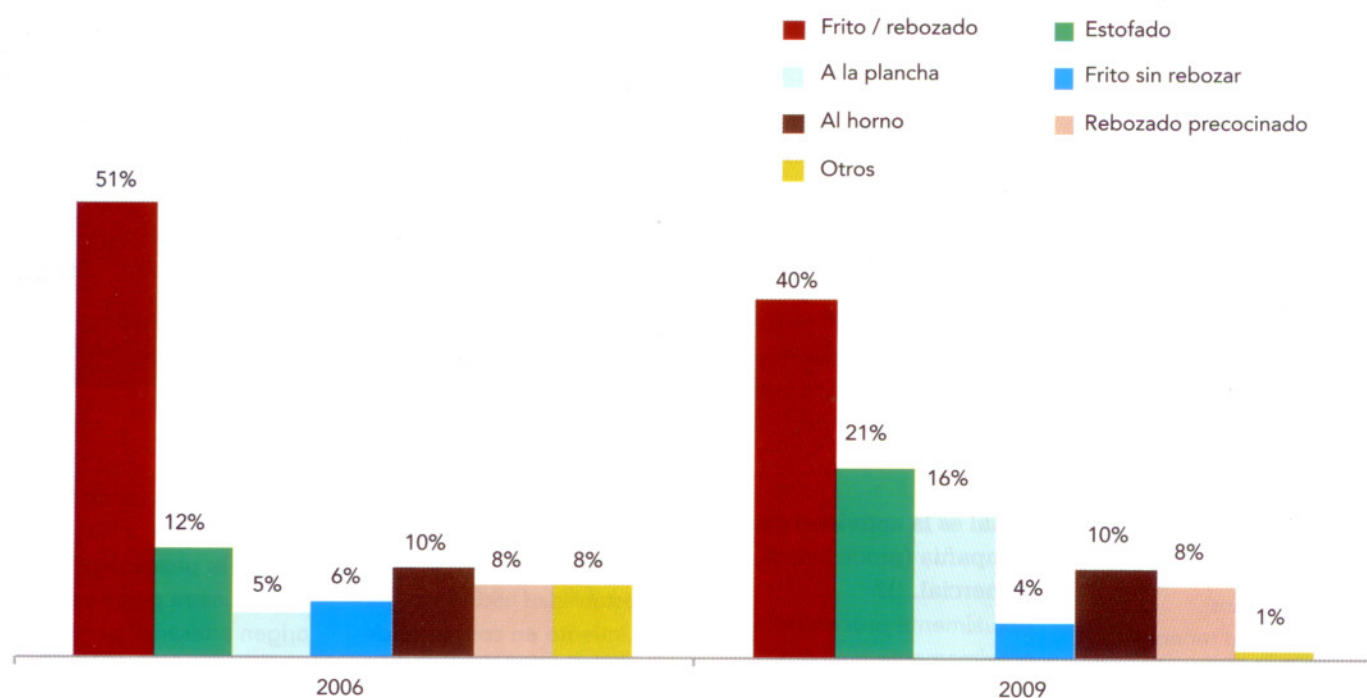


Talleres sensoriales

El FROM ha realizado también diversos talleres para ver cómo mejorar la percepción del pescado y la aceptabilidad del mismo. De ellos se han extraído las siguientes conclusiones: es importante transmitir conocimiento respecto al producto y su elaboración; las presentaciones

deben permitir identificar los alimentos que contienen; debe haber equilibrio entre el primer y segundo plato; los acompañamientos deben ser atractivos; los primeros saciantes disminuyen la aceptabilidad del pescado; en las catas a ciegas la opinión es más alta. ■

GRÁFICO 2
FORMA PREPARACION DEL PESCADO COMO ELEMENTO PRINCIPAL EN SEGUNDO PLATO



Fuente: FROM