



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Salud y Familias

# ***Seminario de intercambio de experiencias en el ámbito del control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares***



**PLAN EVACOLE  
2020 - 2023**

Servicio de Promoción y Acción Local en Salud.  
Subdirección de Ordenación Farmacéutica. Estrategias de Prevención y Promoción de la Salud.  
Dirección General Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

*Francisco Javier Moreno Castro*

*28 de abril de 2021*



Servicio Andaluz de Salud

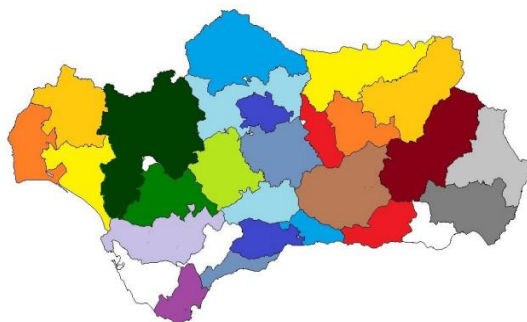
**Diseño Planificación Evaluación  
de Planes y Programas**



**Plan EVACOLE 2020 – 2023**



**Ejecución de planes y programas  
Gestión de los Recursos**



**Organización  
en el territorio**

**29 Distritos de Atención Primaria (DAP)  
o Áreas de Gestión Sanitaria (AGS)**



*Profesionales*



**Cuerpo Superior facultativo de  
Instituciones Sanitarias Junta  
de Andalucía. Cuerpo A.4**



**Regulación: Decreto 70/2008, de 26 de febrero, por el que se regula la plantilla orgánica, funciones, retribuciones, jornada y horario de trabajo.**

**Organizados en Unidades de Protección de la Salud. (1 en cada DAP/AGS)**

**Funcionarios Farmacéutic@s y Veterinari@s (Cuerpo A.4)**


## ***Cartera de servicio***

**Protección de la Salud. Control Sanitario Oficial: Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental.**

**Promoción de la Salud: Plan EVACOLE.**

.....más de 10 años trabajando en Promoción de la Salud



 Servicio Andaluz de Salud  
CONSEJERÍA DE SALUD Pme V8 230910


**PROGRAMA DE EVALUACION  
DE MENUS ESCOLARES**


Subdirección de Protección de la Salud  
Septiembre de 2010

---

Programa de evaluación de menús escolares Página 1 de 51




 **Junta de Andalucía**  
Consejería de Salud y Familias

 **Interreg**  
España - Portugal

**Plan de evaluación de la oferta alimentaria  
en centros escolares de Andalucía**  
(Plan Evacole)

**Septiembre de 2020 a Julio de 2023**



Firmado por	Director General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica
Fecha	17 de Septiembre de 2020

# PLAN EVACOLE: Estrategia





## Plan EVACOLE 2020 - 2023



**COMEDORES ESCOLARES**



**COCINAS CENTRALES**



**MAQUINAS EXPENDEDORAS**



**CANTINAS / QUIOSCOS**



## Evaluación Nutricional del menú escolar

## Evaluación Presencial de la oferta alimentaria



LUNES 01	MARTES 02	MIÉRCOLES 03	JUEVES 04	VIERNES 05
CAZUELA DE PERDIZ (pollo, arroz, zanahori) MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES (guisantes, cebolla) FRUTA PAN BLANCO kcal 69,52 Por 100g (g) 21,44 KJ 51,02	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE PATATAS ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, aguacate) FRUTA PAN INTEGRAL kcal 103,09 Por 100g (g) 33,24 KJ 79,32	AJUVAS BLANCAS CON VERDURAS (patata, zanahori, zanahori) PALOMITA CON SALSA DE TOMATE YOGUR PAN BLANCO kcal 105,34 Por 100g (g) 32,94 KJ 78,32	ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahori, espárragos, zanahori) LENTES CON CHORIZO (chorizo, patata, zanahori) FRUTA / PAN INTEGRAL kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	CREMA DE PATATAS Y ZANAHORIA ESTOFADO DE CILLO CON VERDURAS (patata, zanahori, zanahori) FRUTA PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62
LUNES 08	MARTES 09	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
CREMA DE VERDURAS (lechuga, zanahori, zanahori) ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE FRUTA PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	GARBANOS CON VERDURAS FIDEOS EN SALSA ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos) FRUTA PAN INTEGRAL kcal 103,09 Por 100g (g) 33,24 KJ 79,32	ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahori, espárragos, zanahori) PANELLA DE VERDURA Y CARNE YOGUR PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	LENTES CON ZANAHORIA (lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahori, espárragos, zanahori) TALAPA AL HORNO CON VERDURAS (patata, zanahori, zanahori) ZUMO NATURAL DE NARANJA ECOLÓGICO / PAN INTEGRAL kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	ESPAGUETES CON TOMATE TORTILLA FRANCESA ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, zanahori) FRUTA PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
LENTES CON VERDURAS TORTILLA DE PATATA ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos) FRUTA PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	PASTAS CON VERDURAS CIGALA EN SALSA MERLUZA EN SALSA ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos) FRUTA PAN INTEGRAL kcal 103,09 Por 100g (g) 33,24 KJ 79,32	AJUVAS BLANCAS ESTOFADAS (patata, zanahori, zanahori) CINTA DE LOMO LA HAZUELA (patata, zanahori, zanahori) FRUTA PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahori, espárragos, zanahori) MACARRONES CARBONARA YOGUR PAN INTEGRAL kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	SOPA DE ARROZ, PATATA Y GARBANOS MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS SALSAS (patata, zanahori, zanahori) FRUTA / PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahori, espárragos, zanahori) ESPÁRAGOS A LA BOLONESA FRUTA / PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	COCO ANAGUIZ (patata, zanahori, zanahori) PASTA EN SALSA ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, zanahori) FRUTA / PAN INTEGRAL kcal 103,09 Por 100g (g) 33,24 KJ 79,32	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE CALABAZÓN ENSALADA ECOLÓGICA (lechuga, tomate, espárragos, zanahori) ZUMO NATURAL DE NARANJA ECOLÓGICO / PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	CREMA DE HORTALIZAS (patata, zanahori, zanahori) FILETE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPiÓN Y PATATA YOGUR PAN INTEGRAL kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62	LENTES FRIJITAS (patata, zanahori, zanahori) TALAPA EN SALSA CON ZANAHORIA BARRI SALSADA FRUTA / PAN BLANCO kcal 102,16 Por 100g (g) 32,54 KJ 77,62



**Grupo EVACOLE**

**Profesionales de los DAP / AGS con Perfil EVACOLE**

# Comedores escolares en Andalucía



## Censo de Titularidad Pública (2022)

1.706 comedores escolares.



### Modalidad de cocina:

#### Gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE)

Regulados mediante pliego de contratación Agencia / Empresa.

1.239 Servidos por **cocina central en línea fría.**

151 Cocinas **externalizadas / in situ.**

#### Gestionados directa Consejería de Educación (Sin pliego PCTE)

Gestión directa sin regulación mediante pliego (cuerpo de funcionarios)

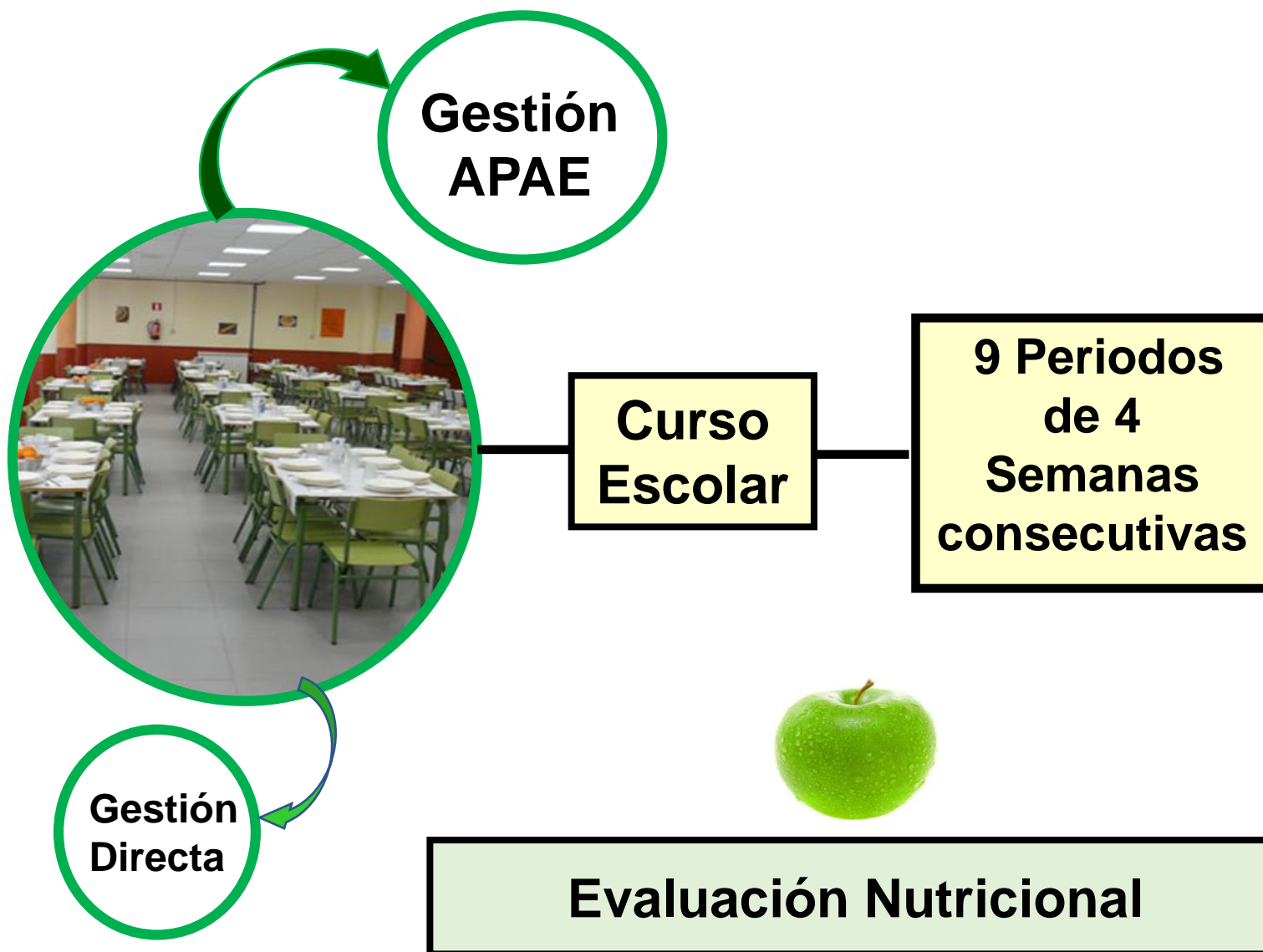
316 **Cocinas Propias.**



# Evaluación Nutricional del menú escolar



Junta de Andalucía  
Consejería de Salud y Familias



## EVACOLE Periodos Curso 2021-2022

septiembre de 2021							octubre de 2021							
L	M	MX	J	V	S	D	L	M	MX	J	V	S	D	
		1	2	3	4	5					1	2	3	
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	
noviembre de 2021							diciembre de 2021							
L	M	MX	J	V	S	D	L	M	MX	J	V	S	D	
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	
29	30						27	28	29	30	31			
enero de 2022							febrero de 2022							
L	M	MX	J	V	S	D	L	M	MX	J	V	S	D	
					1	2			1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	
24	25	26	27	28	29	30	28							
31														
marzo de 2022							abril de 2022							
L	M	MX	J	V	S	D	L	M	MX	J	V	S	D	
	1	2	3	4	5	6					1	2	3	
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30		
mayo de 2022							junio de 2022							
L	M	MX	J	V	S	D	L	M	MX	J	V	S	D	
						1			1	2	3	4	5	
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				
30	31													



## Contenidos de la Evaluación Nutricional



- 1. Requisitos Nutricionales Críticos (RNC)**
- 2. Contenidos de la Evaluación Nutricional (0 – 100 puntos)**



## Requisitos Nutricionales Críticos (RNC)

- 1º) Cumple criterios energía y macronutrientes.**
- 2º) Menús supervisados por profesional con formación acreditada.**
- 3º) Si la evaluación es de seguimiento, mejora la inicial.**
- 4º) Cumple frecuencia de consumo semanal para verdura y fruta.**



## Contenidos de la Evaluación Nutricional (puntuables: 0 – 100 puntos)

- 1º) **Frecuencia de consumo semanal:** 9 ítems; entre 0 – 36 puntos.
- 2º) **Requisitos Nutricionales específicos:** 9 ítems; entre 0 – 27 puntos.
- 3º) **Calidad de ingredientes y materia prima:** entre 0 – 25 puntos.
- 4º) **Información a las familias:** 6 ítems entre 0 – 12 puntos.



## Criterios de Conformidad

- Todos los RNC deben ser Conformes.
- Obtener resultado  $\geq 70$  puntos.
- Comedores escolares gestionados por APAE, obtener un resultado  $\geq 90$  puntos.

Puntuación total obtenida	Escala	Resultado de la Evaluación
0 – 100 puntos	< 70 RNC = No Conforme	Deficiente
	$\geq 70 - < 90$	Mejorable
	$\geq 90$	Óptima



**Y esto .....**  
**¿Cómo lo hacemos?**

## GRUPO EVACOLE:

Grupo técnico de referencia en el marco del Plan EVACOLE. Formado por profesionales de Protección de la Salud pertenecientes a los DAP / AGS (cuerpo A4) y del Servicio de Promoción de la Salud del Ayuntamiento de Sevilla.

Técnicos Referentes Provinciales.

## Funciones:

### **Evaluación Nutricional Comedores Escolares Públicos (9 periodos de 4 semanas)**

- Interlocución con las empresas / gestores de los comedores escolares públicos.
- Validación de los platos que conforman las planillas de menús.
- Valoración de los contenidos de la Evaluación Nutricional (Autoevaluación de los Operadores)
- Elaboración de Informe del Evaluación Nutricional en cada periodo.

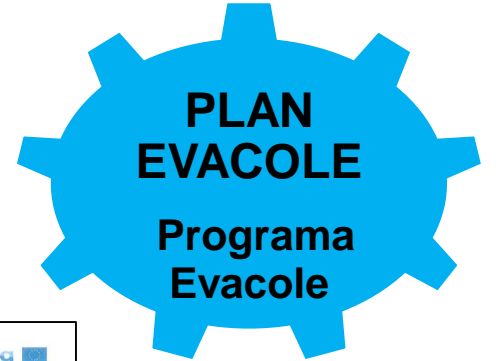
**Formación y asesoramiento a los profesionales de los DAP / AGS con Perfil Evacole.**



Actualmente 11 Profesionales

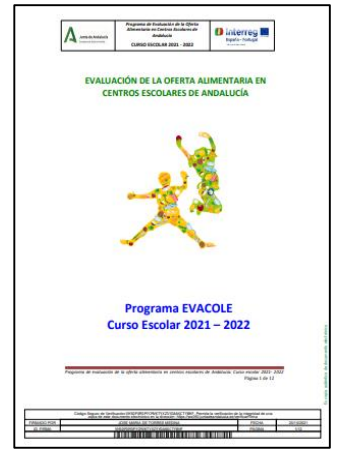
# PLAN EVACOLE: Recursos materiales e informáticos





**Aliam NET**

**Evacole NET**

Evaluación de la Oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía. Plan EVACOLE (V-31)  
 Guía Técnica para Profesionales  
 Comedor Escolar





# PLAN EVACOLE: Aplicación informática Aliam <sup>NET</sup>

Espacio de trabajo colaborativo.

Herramienta de comunicación Empresas / Gestores y Grupo EVACOLE



## Entrar

Nombre de usuario

Contraseña

Entrar

Recordar nombre de usuario

[¿Olvidó su nombre de usuario o contraseña?](#)

Las 'Cookies' deben estar habilitadas en su navegador 


- *Información de interés, calendario de periodos por curso escolar.*
- *Repositorio de documentos técnicos, Videos tutoriales, Manuales, Guías.*
- *Foro consulta y preguntas técnicas.*
- *Foro Grupo Evacole.*


# PLAN EVACOLE: Aplicación informática EVACOLE NET



**Servicio Andaluz de Salud**  
Consejería de Salud y Familias

Bienvenido a Evacole

 Acceder con certificado digital

 Acceder con usuario y contraseña

 Acceder con usuario DMSAS

# Evacole NET


Acceso con usuario y contraseña


**Usuario \***

MORENOFRANCISCOJ81F

**Contraseña \***

.....

 Volver

 Entrar

GESTIÓN DE EVALUACIONES DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA

Versión del sistema: 1.0.17.3





## Características funcionales:

1. Incorpora los criterios de evaluación establecidos en el Plan Evacole.
2. Entorno abierto (internet).
3. Permite desarrollar un modelo de **autoevaluación**, que requiere de validación previa para ser considerado conforme.
4. Registro de datos y explotación de resultados e indicadores.
5. Accesibilidad para las empresas, centros escolares y familias.

# PLAN EVACOLE: Aplicación informática EVACOLE NET



**COMEDOR ESCOLAR**



**Diseña una planilla de menús a partir de una banco de platos.**

**Banco de platos**



**Banco de menús**



**Banco de semanas**



**Banco de planillas**

**GRUPO EVACOLE**



**Valida las propuestas desde el plato a la planilla.**

LUNES 01	MARTES 02	MIÉRCOLES 03	JUEVES 04	VIERNES 05
CAZUELA DE FIDEOS (Bata, zanahoria, calabacín) MERLUZCO EN SALSA VERDE CON GUSANITOS (gusano, calabacín) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE PATATE ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS TORTILLA DE PATATE ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) LENTEJA CON CHAMPIÑÓN (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	CENA DE PATATE Y ZANAHORIA ESTOFADO DE AVE CON VERDURAS (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)
LUNES 08	MARTES 09	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
CENA DE VERDURAS (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) ALBONDIGAS DE SALSICÓN CON TOMATE FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	GAMBALLOS CON VERDURAS FIDEOS EN SALSA ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) PASTEL DE VERDURA Y CARNE YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	LENTEJA CON ZANAHORIA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) TARTA DE HUEVO CON MASCARONES (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ESPAGUETES CON TOMATE TORTILLA FRANCESA ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
LENTEJA CON VERDURAS TORTILLA DE PATATE ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	PATATE GUISADAS CON VERDURAS CAZUELA EN SALSA MENESTRA DE VERDURAS (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) CINTA DE CORDERO A LA JARDINERA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) MACARRONES CARBONARA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	SOPA DE ARROZ, PATATE Y GAMBALLOS MERLUZCO EN SALSA CON VERDURAS (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
ENSALADA VARADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) ESPAGUETES A LA BOLONESA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	COCCO MEDICADO (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) PASTEL EN SALSA ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) FRUTA PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE CALABACÓN ENSALADA ECOLÓGICA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	CENA DE HORTALIZAS (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) PASTEL DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIGNÓN Y PATATE (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)	LENTEJA FRIEDA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) TARTA EN SALSA CON ZANAHORIA (Zanahoria, zanahoria, zanahoria) YOGUR PAN BLANCO NÚMERO DE PLATOS: 05 (01, 02, 03, 04, 05)



## Validación de platos

**Penaliza los incumplimientos de los Criterios de Calidad de ingredientes y materias primas.**

### **Dos o más ingredientes de:**

- Azúcar (o similar).
- Harinas refinadas.
- Aceites refinados.

### **De incluir solo uno de los tres:**

- Azúcar (o similar) es  $>5\%$ .
- Aceite refinado es  $>10\%$ .

- **Almidones modificados  $> 10\%$**
- **Sal  $> 1,2\%$**
- **Presencia de aditivos:** edulcorante, potenciador del sabor, colorante artificial.



## Validación de platos



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
CONTRAMISOLO ENSALADA DE GUARNICIÓN D. PAN BLANCO AGUA MADRIANA	PURE DE PATATA CARACOLAS EN GUARNICIÓN D. PAN BLANCO AGUA PESCA	PIRUITO DE PATATA CARACOLAS EN PAN BLANCO AGUA MADRIANA	COCCIDO DE GATA TORTILLA DE GUARNICIÓN D. PAN BLANCO AGUA NUNO	ARRIS SALTEADA MERLUZILLA ENSALADA LEC. PAN BLANCO AGUA PLATANO
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
CREMA DE PATATA TORTILLA DE GUARNICIÓN D. PAN BLANCO AGUA PLATANO	ARROZ A LA GUISA DE GATA PAN INTEGRAL AGUA PESCA	CARACOLAS EN ENSALADA DE PAN BLANCO AGUA MADRIANA	ESTOFADO DE ARRIS TRES D. PAN BLANCO AGUA NUNO	LENTIÇAS EST. JARELA HOR. ENSALADA LEC. PAN BLANCO AGUA MADRIANA
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
FRITAS ESTOFA ENSALADA DE PAN BLANCO AGUA MADRIANA	ENSALADA DE SALTEADO DE PAN INTEGRAL AGUA PESCA	PIRUITO DE PATATA ARRIS SALTEADA PAN BLANCO AGUA MADRIANA	COCCIDO DE GATA TORTILLA DE GUARNICIÓN D. PAN BLANCO AGUA NUNO	PURE DE PATATA MERLUZILLA GUARNICIÓN D. PAN BLANCO AGUA MADRIANA
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
RAJOUT DE PATATA CREMA DE PATATA FRITAS PAN BLANCO AGUA	POTAJE DE PATATA TORTILLA DE GUARNICIÓN D. PAN INTEGRAL AGUA	MACARRONES D. ENSALADA DE PAN BLANCO AGUA MADRIANA	LENTIÇAS EST. ENSALADA DE PAN BLANCO AGUA NUNO	SALMÓN A LA SALTEADO DE PAN BLANCO AGUA

**Planilla del periodo  
(4 semanas)**

# PLAN EVACOLE: Aplicación informática EVACOLE NET



Junta de Andalucía  
Consejería de Salud y Familias



Centros Empresas Evaluaciones Administración Informes

## Empresa

CIF/NIF/NIE: Razón social: Responsable:

## Planilla

Descripción: \* SEPTIEMBRE\_INF CICLO II\_COCINA CENTRAL

Planilla: Planilla 1 Grupo Escolar: Infantil Ciclo 2 Necesidades Especiales: Sin necesidades especiales

Fecha Inicio: 13/09/2021 Fecha Fin: 08/10/2021 Fecha Fin Autoevaluación: 09/09/2021 Fecha Fin Evaluación: 13/09/2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
CONTRAMUSLO ... ENSALADA DE ... GUARNICIÓN D... PAN BLANCO AGUA MANZANA	PURE DE PATA... BACALAO SALT... GUARNICIÓN D... PAN INTEGRAL... AGUA PERA	HUEVO DURO, ... CARACOLAS EN... PAN BLANCO AGUA NARANJA	COCIDO DE GA... TORTILLA DE ... GUARNICIÓN T... PAN BLANCO AGUA KIWI	ARROZ SALTEA... MERLUZA A LA... ENSALADA LEC... PAN BLANCO AGUA PLATANO
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
CREMA DE PAT... TORTILLA FRA... GUARNICIÓN D... PAN BLANCO AGUA PLATANO	ABADEJO A LA... GUIISO DE GUI... PAN INTEGRAL... AGUA PERA	CARACOLAS EN... ENSALADA DE ... PAN BLANCO AGUA NARANJA	ESTOFADO DE ... ARROZ TRES D... PAN BLANCO AGUA KIWI	LENTEJAS EST... JUREL AL HOR... ENSALADA LEC... PAN BLANCO AGUA MANZANA
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
PATATAS ESTO... ENSALADA DE ... PAN BLANCO AGUA MANZANA	ENSALADA DE ... SALTEADO DE ... PAN INTEGRAL... AGUA PERA	MUSLITO DE P... ARROZ SALTEA... PAN BLANCO AGUA NARANJA	COCIDO DE GA... TORTILLA DE ... GUARNICIÓN D... PAN BLANCO AGUA KIWI	PURE DE PATA... MERLUZA AL H... GUARNICIÓN D... PAN BLANCO AGUA MANZANA
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
RAGOUT DE PA... CREMA DE VER... PATATAS PANA... PAN BLANCO AGUA	POTAJE DE AL... TORTILLA DE ... GUARNICIÓN D... PAN INTEGRAL... AGUA	MACARRONES C... ENSALADA DE ... PAN BLANCO AGUA NARANJA	LENTEJAS EST... ENSALADA DE ... PAN BLANCO AGUA KIWI	SALMÓN A LA ... SALTEADO DE ... GUARNICIÓN D... PAN BLANCO AGUA



## Contenidos de la Evaluación Nutricional



## AUTOEVALUACION



## Revisión Grupo Evacole



## Informe de Evaluación Nutricional



# PLAN EVACOLE: Aplicación informática EVACOLE NET



Junta de Andalucía  
Consejería de Salud y Familias



FRANCISCO JAVIER MORENO CASTRO (Administrador)



Servicio Andaluz de Salud  
Consejería de Salud y Familias

## EVACOLE

Curso escolar: 2021/2022



[Centros](#) [Empresas](#) [Evaluaciones](#) [Administración](#) [Informes](#)

### Autoevaluación

Descripción: PLANILLA OCTAVO PERIODO INFANTIL Fecha Inicio: 25/04/2022 Fecha Fin: 20/05/2022 Fecha Fin Autoevaluación: 23/04/2022 Fecha Fin Evaluación: 23/04/2022

Puntos obtenidos: 94 Resultado obtenido en la autoevaluación: **DEFICIENTE**



Requisitos Críticos

Consumo Semanal (34)

Requisitos Específicos (27)

Calidad (25)

Información Familia (8)

Grupo alimento	Tipo alimento	Técnica culinaria	Semanas				Puntos
			25/04/2022 - 29/04/2022	02/05/2022 - 06/05/2022	09/05/2022 - 13/05/2022	16/05/2022 - 20/05/2022	
Frutas y derivados			1	1	1	1	4
Huevos y derivados			1	1	1	1	4
Cárnicos y derivados			1	1	1	1	4
Verduras, hortalizas y derivados	Verdura		1	1	0	1	3
Verduras, hortalizas y derivados	Verdura	Crudo	1	0	1	1	3
Cereales y derivados	Pan, integral		1	1	1	1	4
Legumbres, semillas, frutos secos y derivados			1	1	1	1	4
Pescados, moluscos, reptiles, crustáceos y derivados			1	1	1	1	4
Patata, pasta, arroz			1	1	1	1	4
<b>Total:</b>							<b>34</b>

# PLAN EVACOLE: Aplicación informática EVACOLE NET



Junta de Andalucía  
Consejería de Salud y Familias



FRANCISCO JAVIER MORENO CASTRO (Administrador)

Curso escolar: 2021/2022



Servicio Andaluz de Salud  
Consejería de Salud y Familias

## EVACOLE

Centros Empresas Evaluaciones Administración Informes

### Evaluación Nutricional

Descripción: 8º ENTREGA MENÚ BASAL PRIMARIA (ABRIL 2022-MAYO 2022) Fecha Inicio: 25/04/2022 Fecha Fin: 20/05/2022 Fecha Evaluación: 07/04/2022 Fecha Fin Evaluación: 21/04/2022  
Puntos obtenidos: 94 Resultado obtenido en la evaluación nutricional: **ÓPTIMO**

Cargar descripciones de evaluaciones anteriores

Requisitos Críticos Consumo Semanal (36) **Requisitos Específicos (21)** Calidad (25) Información Familia (12)

Apartado	Puntos
Utiliza aceite de oliva virgen extra en todos los platos. No se penalizará el uso de aceite oliva virgen extra ni aceite vegetal alto oleico (mayor o igual a 75%) para fritura.	3
Las raciones de fritos deben ser menor o igual a 1,5 raciones a la semana	3
Utiliza sal yodada en cantidad adecuada	3
No añade grasas trans (el plato solo puede tener las presentes de forma natural en las grasas de origen animal).	3
En la planilla incluye al menos 2 veces pescado azul y al menos 1 es fresco (no conserva), y máximo 1 ración de especies longevas en comensales de 10 años de edad en adelante	3
Utiliza recetas diferentes	0
Hay rotación de alimentos	0
Utiliza técnicas culinarias diferentes	3
Usa ingredientes que mejoran el consumo de verduras	3
<b>Total:</b>	<b>21</b>



## Informe de evaluación nutricional de la oferta alimentaria comedor escolar

Responsable del servicio					
Empresa:	MANUEL LUQUE RODRIGUEZ			CIF:	74899934C
Oferta alimentaria:	Cocina Externalizada				
Cocina:	Cocina Externalizada				
Dirección:	CALLE CARRIL CIPRES SN				
Municipio:	Villanueva de la Concepción	CP:	29239	Provincia:	Málaga
Teléfono:	626765924		Fax:		
Correo electrónico:	oficina@cateringmluque.com				

Persona evaluadora
Número Agente de Salud Pública (ASP) / Técnico de Salud Ayuntamiento (TS): 3773

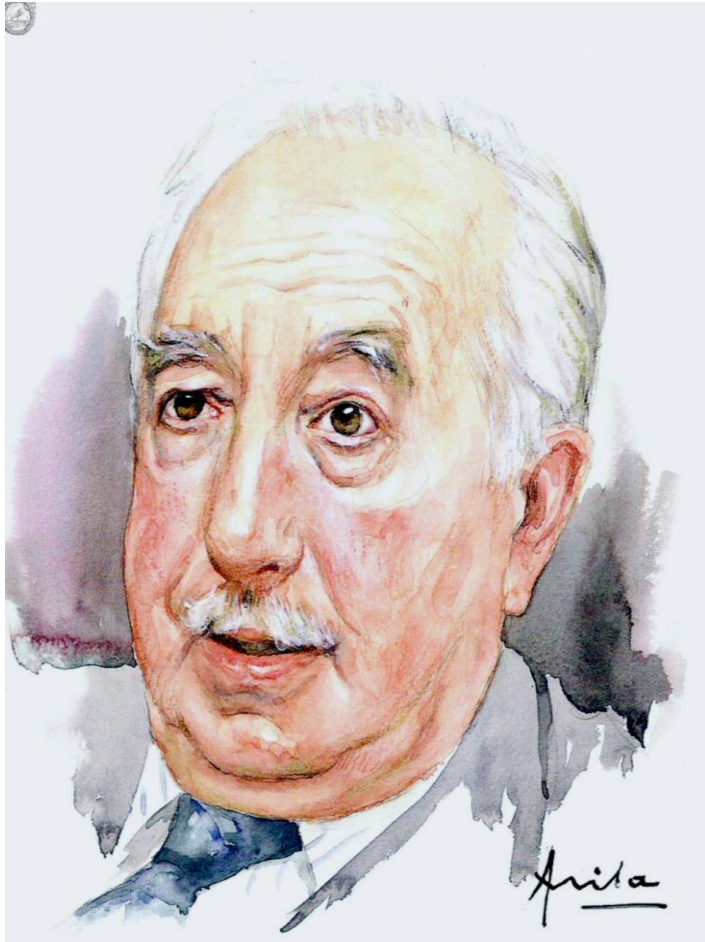
Datos de la evaluación	
Periodo evaluado:	25/04/2022 - 20/05/2022
Planillas evaluadas:	1

Resultado global de la evaluación nutricional	
Puntuación obtenida:	96 de 100

Requisitos nutricionales críticos	
RNC1 :	Cumple los criterios de energía y macronutrientes establecidos en el Plan Evacole
Resultado:	Si
RNC2 :	Las comidas son supervisadas por profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética
Resultado:	Si

Para cada dimensión evaluada.

- *Descripción del motivo.*
- *Descripción de la No Conformidad.*
- *Propuestas de Mejora.*
- *Puntos Fuertes.*
- *Observaciones.*



*Francisco Grande Covián  
Presidente fundador de la SEN*

***“Cualquier dieta por muy bien programada que esté desde el punto de vista nutricional y de la elaboración, si no provoca placer, fracasará”***

***muchas gracias....***