

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL PROYECTO PREMIOS ESTRATEGIA NAOS - Edición 2019

1.- Denominación del proyecto.

COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES

2.- Director del proyecto.

Santiago Valcárcel Alonso
Jefe de Programas de Salud Pública
Departamento de Salud del Gobierno Vasco
C/ Alameda Rekalde, 39 A. 48008 – Bilbao
94.403.15.40
svalcarcel@euskadi.eus

3.- Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo.

Contextualización:

El Proyecto de Comedores Escolares Saludables forma parte de un Plan más amplio, el Plan de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi, que recoge actuaciones en diferentes campos para conseguir mejorar la salud de la población de la Comunidad Autónoma a través de mejoras en su alimentación.

Dentro de los Proyectos del Plan, hay 2 directamente relacionados con comedores escolares, los Proyectos números 3 (*“Puesta al día 360º de comedores escolares”*) y 16 (*“Actualización de pliegos de contratación de cocinas centrales y programa de seguimiento”*). Ver más en: <https://www.euskadi.eus/informacion/programa-iniciativas-para-una-alimentacion-saludable-en-euskadi/web01-a2segali/es/>

Por su interconexión, ambos Proyectos se desarrollaron conjuntamente, uniéndose en la práctica en un único Proyecto que denominamos *“Comedores Escolares Saludables”*, aunque, como se verá en la explicación posterior, durante su desarrollo los objetivos fueron haciéndose más ambiciosos y abarcando un ámbito de actuación que supera al del comedor escolar propiamente dicho.

Antecedentes:

- De acuerdo a datos del Departamento de Educación y del Instituto Vasco de Estadística (EUSTAT), aproximadamente 180.000 alumnos/as de Primaria y Secundaria (el 56% de la población escolar del País Vasco) comen cada día en comedores escolares.
- En un estudio realizado sobre la adecuación de los menús escolares de colegios de Bizkaia en el curso 2012-2013 a los indicadores y recomendaciones de la estrategia NAOS, se concluyó que, aunque la calidad nutricional de dichos menús era bastante aceptable en general, había margen de mejora en diferentes aspectos: aumento de la oferta de frutas, verduras, pescado azul y huevos, así como limitación del uso de la fritura en segundos platos.
- No es sencillo cumplir las recomendaciones dietéticas y, paralelamente, ofrecer menús atractivos para el alumnado; los datos de que disponíamos mostraban una significativa peor aceptación de verduras, pescados y frutas. Se requería mejorar este aspecto para que las mejoras en la oferta se tradujeran en mejoras reales en los consumos.

- Era imprescindible que las mejoras derivadas de este Proyecto se trasladasen a los Pliegos de Condiciones de Contratación del Departamento de Educación para darles solidez, rango de requisito y no sólo de recomendación y, de esa forma, establecimiento generalizado.
- Por parte del Departamento de Salud del Gobierno Vasco no se había hecho nunca un seguimiento sistemático y generalizado de las características nutricionales o de cumplimiento de recomendaciones de los menús escolares. Siendo este sector uno de los mejor controlados desde el punto de vista de inocuidad alimentaria, parecía conveniente introducir la vigilancia sobre estos aspectos en la dinámica de rutina de inspección en los comedores escolares, de forma que también se tuvieran en cuenta en dichos controles los riesgos nutricionales.
- Una alimentación saludable lo es o no en su conjunto y, por tanto, no resulta suficiente con seguir pautas nutricionalmente correctas en los comedores escolares, puesto que el grueso de la ingesta en la edad escolar se hace fuera de ellos. Por esa razón se hacía necesario difundir a familias recomendaciones dietéticas generales, así como específicas de complementación en el resto de comidas. La familia ha de ser el núcleo principal de creación y asentamiento de hábitos alimentarios saludables.
- El personal docente y monitores/as de comedor participantes en el equipo del Proyecto pusieron de manifiesto la necesidad de mejorar el conocimiento, concienciación y motivación del alumnado respecto a la alimentación saludable, como condición previa para que los hábitos alimenticios correctos se asienten a largo plazo y perduren en la edad adolescente y adulta. Convenía el desarrollo de herramientas que facilitasen esta concienciación a lo largo de la edad escolar, integrables de forma sencilla en la dinámica normal docente de los centros escolares y de las familias.

Objetivos:

Los objetivos del Proyecto han evolucionado desde su arranque (octubre de 2017) hasta la actualidad, pero se indican a continuación tal como fueron enunciados en el documento inicial de desarrollo del Proyecto:

Objetivo Principal:

Mejorar la calidad nutricional de los menús escolares de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV), tanto en cuanto a su oferta como en su consumo real.

Objetivos Específicos:

Objetivo 1: Mejorar el grado de cumplimiento de indicadores y recomendaciones nutricionales de la Estrategia NAOS en los comedores escolares de la CAPV, con respecto a los obtenidos en estudios anteriores.

Objetivo 2: Incorporar cambios en los Pliegos de contratación de los servicios de comida por parte del Departamento de Educación, que contribuyan al mejor cumplimiento de dichos indicadores.

Objetivo 3: Mejorar el nivel de ingesta real de frutas, verduras y pescado, con respecto a los obtenidos en estudios anteriores.

Objetivo 4: Como resultado del cumplimiento de los objetivos anteriores, conseguir que, al final del Proyecto (marco de 1.000 días), al menos el 90% de la población infanto-juvenil que come en comedores escolares consuma tanto fruta como verdura al menos 4 días a la semana.

Objetivo 5: Incorporar de manera sistemática la valoración nutricional de menús en la realización de inspecciones sanitarias de comedores escolares.

Material y métodos:

Todo el desarrollo del Proyecto ha tenido como premisa fundamental la necesidad del trabajo multidisciplinar, poniendo en común y coordinando los puntos de vista y las aportaciones de Departamentos del Gobierno Vasco (Salud y Educación), Universidad (Dietética y Nutrición Universidad del País Vasco), empresas de catering (responsables de calidad, nutricionistas, responsables de monitores, cocineros/as), colegios (profesorado, responsables de comedor escolar, cocineros/as), centros de innovación (Basque Culinary Center), empresas de diseño gráfico y prensa.

Se constituyó inicialmente un grupo central de coordinación del Proyecto, que ha sido el que ha aprobado los objetivos y ha decidido las acciones necesarias para poder alcanzarlos. A medida que el desarrollo de dichas acciones ha necesitado de la constitución de nuevos subgrupos más especializados, se han formado éstos y han realizado las tareas encomendadas hasta su finalización.

Cada una de las actuaciones ha desarrollado su material y sus métodos de trabajo específicos en función de los objetivos de su tarea. Se explican estas actuaciones más detalladamente en el apartado 4 del presente formulario, pero resumiendo respecto a metodología de trabajo:

- Cuando el output de la actuación era un documento o guía a usar por terceras personas (cocineros/as, colegios, familias...) o modificaciones en los requisitos de Pliegos de contratación de comidas escolares, se ha trabajado mediante grupos de trabajo que han discutido, redactado y aprobado los documentos correspondientes.
- Cuando se ha tratado de mediciones de indicadores (nivel de cumplimiento de recomendaciones NAOS en menús escolares, niveles de ingesta según grupos de alimentos) se han desarrollado herramientas específicas para hacer correctamente esas mediciones: Aplicación en Excel para la valoración de menús por inspectores sanitarios, formatos de registro de ingestas en comedores, hojas de cálculo para el procesado y análisis de datos...

Todos los mensajes a población emanados de los diferentes documentos generados en el Proyecto de Comedores Escolares Saludables se han sometido a revisión y aprobación previa, antes de su difusión, por un Equipo de Coordinación con el resto de Proyectos del Plan de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi, con el objetivo de asegurar la coherencia de conjunto y la sinergia de los mensajes que se transmiten a las diferentes poblaciones objetivo de dichos Proyectos:

- Cocineros/as, familias, profesorado, monitores/as de comedor, empresas de catering, colegios con cocina propia... en el caso de nuestro Proyecto.
- Empresas de vending, empresas productoras de pan, empresas de hostelería, empresas de complementos alimenticios, profesionales sanitarios de atención primaria, empresas de distribución, minoristas de frutas, verduras y pescado... en los distintos casos del resto de Proyectos del Plan de Iniciativas.

4.- Identificación de las actuaciones realizadas

Carácter integral de las actuaciones: Uno de los aspectos a los que más importancia damos en este Proyecto es a que, partiendo de unos objetivos iniciales de mejora de la alimentación realizada en el ámbito puramente escolar, ha ido abarcando áreas complementarias que los diferentes profesionales del sector hemos ido considerando relevantes para abarcar finalmente unos objetivos de mejora de la alimentación en el conjunto de la edad infantojuvenil y de conocimiento, concienciación y motivación para asentar hábitos de alimentación saludable que perduren luego en el tiempo. Explicamos a continuación las diversas actuaciones realizadas y/o en marcha:

4.1: Modificación menús. Pilotajes fruta y pescado

Esta actuación era la primera planificada del Proyecto. Disponíamos de un estudio del curso 2012-2013 respecto a cumplimiento de indicadores y recomendaciones NAOS en colegios de Bizkaia (<http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v31n3/42originalvaloracionnutricional04.pdf>), que identificó aspectos mejorables en la oferta de frutas, verduras, pescado azul, huevos y uso de frituras.

Para estudiar cómo mejorar esta oferta se constituyó un grupo de trabajo con personal técnico de los Departamentos de Salud y de Educación del Gobierno Vasco, del Grupo de Nutrición y Obesidad de la Universidad del País Vasco, responsables de producción o calidad de Cocinas centrales, responsables de monitores de comedor y profesorado responsable de comedor.

Se discutieron y acordaron conjuntamente diversos cambios en la confección de menús escolares que permitieran corregir las desviaciones detectadas anteriormente respecto a indicadores y recomendaciones NAOS y cuya implantación fuera realista y viable en la práctica diaria de los comedores, tanto para comida transportada como para cocinado in situ.

En dos aspectos en los que había dudas sobre su viabilidad, se organizaron sendos pilotajes para probarlos en la práctica: la introducción de nuevas especies de pescado azul no usadas hasta ahora (sardina, anchoa, verdel y chicharro), y la introducción de una segunda oferta de fruta en todos los postres. Finalmente, se concluyó que la mejor manera de aumentar el consumo de fruta era modificar la pauta semanal existente de 3 fruta/2 lácteo por otra de 4 fruta/1 lácteo. Respecto al pescado azul, la combinación de problemática de espinas y viabilidad de manipulación sólo permitía incorporar la anchoa y el verdel, preferentemente en Secundaria. Se pueden ver datos más completos en el informe final de los pilotajes, en **Anexo 1**.

4.2: Modificación de Pliegos de Contratación de Comedores Escolares.

Como se ha indicado, era imprescindible que las mejoras acordadas se trasladasen a los Pliegos de Contratación del Departamento de Educación para darles solidez, rango de requisito y no sólo de recomendación y, de esa forma, establecimiento generalizado. Desde el primer momento, el Departamento de Educación participó en las discusiones y acuerdos de este Proyecto y se comprometió a incorporar las mejoras acordadas de menús a sus condiciones de contratación.

Esto se ha materializado en la elaboración de los Pliegos de contratación del actual Concurso de suministro de comidas escolares y entrarán en vigor en cuanto se complete y resuelva el mismo, a lo largo del presente curso 2019-2020. Ver condiciones de Política Nutricional de dichos Pliegos en **Anexo 2**.

4.3: Modificación de Inspecciones Sanitarias en comedores escolares.

Tradicionalmente, la inspección sanitaria se ha centrado en aspectos relativos a la seguridad alimentaria, constatando el cumplimiento o no de los requisitos legales al respecto (instalaciones, prácticas de trabajo, limpieza, sistema de autocontrol APPCC, etc.).

Desde el Departamento de Salud del Gobierno Vasco hemos desarrollado una herramienta informática en Excel para evaluar de forma sencilla el grado de cumplimiento de indicadores y recomendaciones NAOS en los comedores escolares por parte de nuestros servicios de inspección y los de los Ayuntamientos de Bilbao, Vitoria y San Sebastián, de forma que esta valoración nutricional forme parte de manera sistemática de las tareas del personal inspector en dichos comedores. Las conclusiones de cada evaluación se trasladan a un informe de resultados y recomendaciones para cada centro.

Durante el curso 2018-2019 se ha aplicado en todas las cocinas centrales y unos 100 colegios con cocina in situ. Durante el curso 2019-2020 ya se aplicará a todas las cocinas centrales (para comida transportada) y a todos los colegios con cocinado in situ. Puede verse un ejemplo de evaluación con la herramienta informática en **Anexo 3**.

Hemos puesto la herramienta informática a disposición de quien la solicite, de forma que las empresas de catering, colegios, escuelas de cocina, servicios de dietistas de estas empresas, consultorías alimentarias, etc., puedan hacer uso de la misma y hagan la planificación de menús teniendo ya en cuenta el cumplimiento de las recomendaciones NAOS.

4.4: Mejoras en aceptabilidad de frutas, verduras y pescados. “Guía de consejos prácticos para una cocina atractiva y saludable en comedores escolares”.

Uno de los primeros consensos del grupo de coordinación del Proyecto fue que no era suficiente con conseguir mejoras en la *oferta* de menús saludables adaptándolos a un cumplimiento más estricto de las recomendaciones NAOS, si no conseguíamos también mejoras en su *consumo* real, que los niños y niñas se los comieran mejor.

Disponíamos de datos de 2014, obtenidos por las empresas de catering sobre el grado de consumo de los diferentes platos ofertados. La metodología no era suficientemente rigurosa como para una publicación, pero nos resultó útil porque nos indicaba claramente que los menores niveles de ingesta se daban en platos de verdura, pescado y fruta.

Constituimos un grupo específico de trabajo, coordinado por el Departamento de Salud y formado por cocineros/as de cocinas centrales (comida transportada), de colegios con cocinado in situ y del Basque Culinary Center. La idea era aunar la innovación de un centro tecnológico con la visión realista de quienes están al frente de las cocinas.

Los criterios de partida para las recomendaciones a emitir fueron: 1) que fueran saludables (ingredientes, técnicas culinarias, etc.); 2) que tuvieran posibilidad real de implantación en los comedores escolares; 3) que fueran compatibles con las necesidades higiénico sanitarias, en especial las relativas a la temperatura de conservación de los alimentos transportados; 4) que fueran factibles económicamente; y 4) que pudieran utilizarse de modo complementario en el resto de las ingestas realizadas en el hogar. Se centraron en los productos cuyo consumo queríamos potenciar: fruta, verdura y pescado.

Se desarrolló en 4 fases: 1) Identificar lo que es mejor aceptado y por qué; 2) Elaborar, discutir y seleccionar propuestas para mejorar la aceptabilidad de estos productos; 3) Definir estrategias de introducción de las nuevas propuestas; y 4) Trasladar lo anterior al sector para su debate y aportación en su caso de nuevas propuestas.

El documento final (https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/comedores_colectivos/es_def/adjuntos/consejos-comedores-escolares.pdf) se distribuyó a todos los centros escolares, escuelas de cocina y profesionales, para su aplicación ya en el curso 2019-2020.

4.5: Guía de Recomendaciones para una alimentación saludable en la edad escolar.

Otro de los consensos del grupo de coordinación del Proyecto fue que tampoco era suficiente con conseguir que los menús escolares fueran muy saludables, si no conseguíamos en paralelo mejoras en el resto de ingestas de la población en edad escolar. Es de resaltar que la comida en los colegios es sólo una de las ingestas del día (supone aproximadamente el 35% de la ingesta diaria), de lunes a viernes y sólo los periodos lectivos, por lo que apenas llega al 20% del total de lo que comen los niños y niñas a lo largo del año.

Nuevamente recurrimos a encargar la tarea de elaborar estas Recomendaciones a un equipo específico formado por profesionales con gran experiencia procedentes de empresas de restauración, Universidad y Departamentos de Salud y Educación del Gobierno Vasco.

Se acordó dar a esta Guía una estructura que permitiera transmitir conceptos generales sobre nutrición y alimentación saludable a una población no especialista, y, a partir de ellos, dar recomendaciones dietéticas concretas sobre a) Alimentación en la Edad escolar; b) Alimentación en el Comedor escolar; y c) Alimentación en el resto de ingestas.

Su diseño permitirá usar la Guía bien como un conjunto o bien en cuadernillos separados destinados específicamente a centros escolares o a familias, con sus recomendaciones concretas para cada caso. Con las Recomendaciones para el comedor escolar, coincidentes con las acordadas para incorporar al Pliego de contratación en colegios públicos, damos soporte institucional para su extensión y aplicación también en colegios privados y concertados.

Esta Guía está en fase final de diseño gráfico en el momento de redactar este formulario, por lo que no está aún publicada, pero se puede ver una aproximación a su versión final en el **Anexo 4**. Sus contenidos, como los de todos los demás documentos, ha sido revisado y aprobado previamente por el Equipo de Coordinación con el resto de Proyectos del Plan de Iniciativas para una Alimentación Saludable, para asegurar la coherencia de conjunto y la sinergia de mensajes.

4.6: Estrategia para fomentar el consumo de fruta, verdura y pescado en comedor escolar y en casa.

Finalmente, concluimos que era necesario, de cara al asentamiento a largo plazo de correctos hábitos dietéticos, conseguir convencer a niños/as de los beneficios de alimentarse de forma saludable. Se desarrollaron para ello dos líneas de trabajo (apartados 4.6 y 4.7) encaminadas al conocimiento, concienciación, motivación y fomento del consumo de fruta, verdura y pescado.

Apoyándonos en trabajos previos del equipo de Dietética y Nutrición de la UPV/EHU, basados en la Teoría del Comportamiento Planificado, se planteó una estrategia por objetivos y recompensas para que a través de la presión del entorno (la del propio alumnado) se terminasen la fruta, las verduras y el pescado servido en el comedor, y se aumentase la ingesta de los mismos también en el hogar, obteniendo por ello reconocimientos individuales y colectivos (diplomas). Se puede ver el material y más información sobre la estrategia en <https://www.euskadi.eus/informacion/alumnos-saludable/web01-a2segali/es/>.

Se diseñaron los siguientes materiales de apoyo: 1) Agenda de objetivos mensuales de ingesta (terminar fruta, hortalizas y pescado) en comedor escolar y hogar; 2) Herramientas de registro de ingestas de fruta, hortalizas y pescado, tanto para el comedor escolar como para el hogar; 3) Diplomas de Alumno/a Saludable y de Aula Saludable como recompensa; y 4) Trípticos informativos para docentes y monitores/as de comedor con sus tareas.

Se tomaron datos de ingesta previos, se mantuvieron reuniones de información y formación con los distintos agentes implicados (dirección, profesorado, monitores/as, familias) en los centros participantes, y se desarrolló la estrategia durante un mínimo de 2 meses. Tras ello:

En el comedor escolar se logró: 1) Que el 93% del alumnado terminase la pieza de fruta, frente al 70% que lo hacía antes de la experiencia; 2) Que el 75 % acabara la ración de verdura, frente al 47% previo; y 3) Que el 90% acabara el pescado, frente al 62% previo. En el hogar, se consiguió que aumentase el consumo semanal en 2,7 raciones de fruta (de 9,5 a 11,2), 1,5 raciones de verdura (de 3,8 a 5,3) y 1 ración de pescado (de 2,2 a 3,2). Se puede consultar un informe detallado en el [Anexo 5](#).

Se realizó difusión en prensa, publicación abierta en web de los materiales para su uso libre y transmisión de los resultados a todos los colegios vía Departamento de Educación, para la mayor generalización de su aplicación.

4.7: Catálogo de Fichas didácticas de motivación y concienciación.

La otra estrategia para conseguir convencer a largo plazo de los beneficios de alimentarse de forma saludable y, de esta forma, asentar esos hábitos, fue consensuada con el personal experto educativo con que contábamos en el equipo del Proyecto (profesorado de Primaria y Secundaria, profesorado de Nutrición y Dietética de la Universidad y Responsables de monitores/as de comedor con experiencia en actividades de motivación infantil), coordinados por personal técnico del Departamento de Salud y con supervisión de los materiales generados por parte del Organismo (Berritxegune Nagusia) responsable del desarrollo de innovaciones educativas en el Departamento de Educación.

El objetivo fue crear herramientas de utilidad probada para ayudar a 1) conocer, 2) concienciar y 3) motivar respecto al consumo de fruta, verdura y pescado. Y ponerlas a disposición del entorno educativo (profesorado, monitores/as, familias, AMPAs) para su utilización voluntaria de forma sencilla y guiada en el aula, comedor y/o casa.

La idea es que estas actividades se puedan integrar fácilmente en asignaturas como lengua, inglés, biología, ciencias naturales o educación artística; que puedan también desarrollarse en el comedor, en el patio o en actividades extraescolares; o que puedan trasladarse a casa y experimentarse en familia, por ejemplo, cuando se hace la compra o en las cenas.

Se tomaron inicialmente experiencias ya contrastadas y se les dio estructura en formato de fichas metodológicas con toda la información necesaria para su fácil uso. Posteriormente se completaron con fichas ad hoc diseñadas por nuestro equipo para aquellas áreas, edades o grupos de alimentos menos representados, hasta completar un catálogo de unas 50 fichas.

Cada ficha metodológica de cada actividad tiene la siguiente estructura: Título, Objetivos, Curso, Ámbito/Área/Materia (contenidos asociados del currículo educativo), Edad recomendada de uso, Descripción/ Metodología, Calendario/Duración, Ámbito (aula, comedor, casa, otro), Recursos necesarios (materiales y humanos), Indicadores, Más Información (Experiencias previas, Material de apoyo, Bibliografía). Se pueden ver algunos ejemplos de las Fichas Didácticas en el [Anexo 6](#). Está prevista su publicación definitiva, presentación y difusión a todos los centros escolares en la segunda mitad del presente curso 2019-2020.

4.8: Actividades de difusión.

La capacidad de que todas estas actividades, destinadas a muy diferentes públicos diana (colegios, empresas de catering, profesionales de cocina, profesorado, familias, AMPAs, personal inspector...), tengan el impacto deseado y, como consecuencia, se alcancen los objetivos planteados, tiene mucho que ver con que consigamos hacer llegar de forma clara y convincente los mensajes derivados de cada actuación a las personas destinatarias previstas. Por ello, las tareas de comunicación y difusión han formado parte muy relevante de la estrategia de cada una de las actividades.

Se han usado distintas herramientas de difusión, combinadas para potenciar su acción en función de las características de cada actividad y el público diana: 1) presentación en jornadas técnicas y divulgativas, 2) reuniones con sectores, 3) publicaciones impresas distribuidas vía postal a público destinatario objetivo, 4) publicaciones electrónicas de acceso libre en internet a través la web corporativa del Gobierno Vasco y otras webs colaboradoras, 5) distribución directa a sectores e interesados vía correo electrónico, 6) redistribución electrónica a familias a través de los centros escolares, 7) notas de prensa, 8) entrevistas y colaboraciones con medios de comunicación (prensa escrita, prensa y plataformas digitales, televisión, radio), 9) vídeos explicativos de las actividades realizadas, visionables a través de webs corporativas y YouTube.

Para planificar la mejor estrategia de comunicación de cada actuación de cara a conseguir el impacto de imagen y mensaje deseado, hemos contado con el apoyo de los Servicios de Prensa del Gobierno Vasco, una empresa de diseño gráfico y una empresa experta en comunicación social.

4.9: Evaluación de mejoras. Indicadores.

En las actividades planificadas del Proyecto se contempla su evaluación a través de la obtención de indicadores. La estructura de los mismos es:

- a) Indicadores de proceso.
- b) Indicadores de resultados.
 1. Respecto al cumplimiento de indicadores y recomendaciones NAOS.
 2. Respecto a la ingesta real de fruta, verdura y pescado en comedores escolares.
- c) Indicadores de efectos en salud.

Se desarrolla la sistemática de evaluación e indicadores en el apartado 6 del presente formulario.

5.- La implicación y sinergias de los diferentes sectores que hubieran participado.

Como puede ver a través de las explicaciones de las distintas actividades que forman parte del conjunto del Proyecto, la participación en el mismo se ha caracterizado por su carácter multidisciplinar y colaborativo entre diferentes sectores. Se relacionan a continuación las tipologías de las diferentes empresas, instituciones y perfiles profesionales que han participado directamente en los Grupos de trabajo de desarrollo del Proyecto, en los pilotajes de las actividades o en la ejecución directa de las mismas:

- Departamento de Salud del Gobierno Vasco: Personal técnico y de coordinación del Proyecto, Servicio de Prensa, Servicios de Inspección sanitaria.
- Departamento de Educación del Gobierno Vasco: Personal técnico, Responsables de contratación de comedores escolares, Servicio de Prensa, Berritxegune Nagusia.
- Universidad del País Vasco. Facultad de Farmacia. Dietética y Nutrición Humana. Grupo de Nutrición y Obesidad: Profesorado, Doctorandos y Alumnado.
- Ayuntamientos de Bilbao, Vitoria y San Sebastián: Servicios de Inspección sanitaria.
- Cocinas Centrales: Responsables de Producción, de Calidad, de Compras, Nutricionistas, Cocineros/as, Responsables de monitores/as de comedor.
- Profesorado responsable de comedores escolares.
- Profesorado de Primaria y Secundaria, para elaboración de Fichas Didácticas.
- Colegios participantes en pilotajes: Dirección, cocina, profesorado, monitores/as de comedor, AMPAs, familias.
- Basque Culinary Center: Cocineros/as profesores del centro.
- Empresa de diseño gráfico.
- Empresa de comunicación social.
- Diseñadores web.

La implicación de todas las personas participantes en las actividades ha sido ejemplar, cada una aportando su conocimiento para el objetivo común y trabajando en equipo, con la consciencia de colaborar en un proyecto ambicioso en que su parte de responsabilidad aportaba al conjunto.

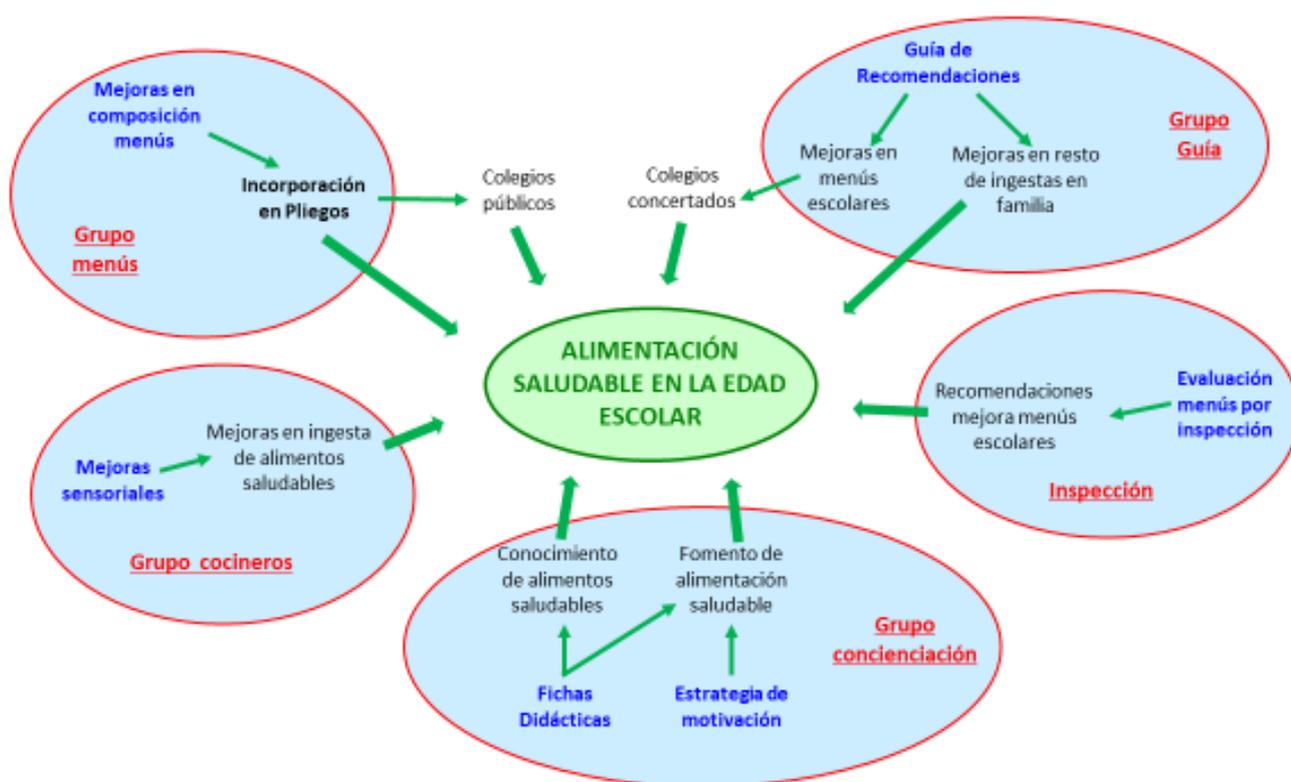
Hubiera sido imposible llegar hasta el punto actual sin toda la colaboración y sinergias derivadas de ese trabajo en equipo de tantos agentes implicados distintos. Y también será imposible completar el trabajo aún pendiente sin mantener esa colaboración multidisciplinar.

Se ha podido ver que los resultados procedentes de visiones distintas pero complementarias son especialmente enriquecedores en los casos de:

- Acuerdos sobre mejoras en composición de menús: alcanzando consensos entre personal técnico de Salud y Educación, las empresas de catering, nutricionistas y con el importante punto de vista del profesorado y monitores/as que están día a día en los comedores escolares. El resultado final permite un alto cumplimiento de indicadores NAOS a través de adaptaciones de menús realistas y que son factibles de conseguir en las cocinas.
- Acuerdos sobre mejoras sensoriales de menús: alcanzando consensos realistas entre profesionales que trabajan en el día a día de las cocinas escolares (tanto en comida transportada como en cocinado in situ) y profesionales también de la cocina pero que trabajan en un centro tecnológico especializado en innovación.
- Acuerdos sobre mejoras didácticas para aumentar la concienciación y motivación de escolares respecto a la alimentación saludable: alcanzando consensos entre la visión más nutricionista (mensajes de salud a hacer llegar al alumnado), la más pedagógica (cómo integrar esos mensajes en la dinámica académica de los colegios, para facilitar su implantación sin alterar los objetivos educativos generales) y la innovadora (crear nuevas herramientas para hacer llegar nuevos conceptos en los colegios).

La ejecución práctica de todas las actividades derivadas de este Proyecto lleva implícita la participación de todos los sectores relacionados con la alimentación en los comedores escolares. La participación directa de todos ellos en las fases de diseño de dichas actividades, si no garantiza, sí al menos proporciona una alta probabilidad de que su grado de ejecución en la práctica sea muy alto.

El conjunto de las actividades se ha concebido para que su actuación sea sinérgica, bajo una estrategia que puede representarse en el siguiente esquema:



La potencia del Proyecto proviene, precisamente, de esa acción coordinada y sinérgica de las diferentes actuaciones: presentar una oferta perfectamente saludable en los platos de los comedores escolares cada día, conseguir que esos productos saludables resulten además atractivos para que se coman mejor, reforzar esta correcta oferta a través de los Pliegos de contratación y las recomendaciones de la Guía y supervisarla además por los distintos Servicios oficiales de inspección, complementar la ingesta del colegio con adecuadas pautas dietéticas en el hogar y, acompañando a todo esto, convencer y concienciar a los niños y niñas de lo importante que es para su bienestar alimentarse correctamente.

6.- La evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana.

Como se ha indicado, éste ha sido un Proyecto vivo cuyos Objetivos se han ido haciendo más amplios y ambiciosos a medida que se debatían las necesidades entre los diferentes agentes implicados. Por eso hay que distinguir entre los indicadores planteados inicialmente y otros adicionales que vamos a evaluar, derivados de algunas de las acciones puestas en marcha.

En el documento inicial del Proyecto (octubre 2017), se incluían ya los siguientes Indicadores:

Indicadores de proceso:

- % de actuaciones del Proyecto completadas y en plazo de acuerdo al cronograma.
- Grado de adhesión de centros a actividades de pilotaje: Número de centros adheridos.

Indicadores de resultados:

Sobre consumo de fruta:

- Ratio medio semanal de raciones de fruta ofertadas.
- % de comedores escolares que ofertan al menos 4 raciones semanales de fruta.
- % comensales que consumen la fruta ofertada.

Sobre consumo de verdura:

- Ratio medio semanal de raciones de verdura ofertadas.
- % de comedores escolares que ofertan al menos 4 raciones semanales de verdura.
- % comensales que consumen la verdura ofertada.

Sobre consumo de pescado:

- % de comedores escolares que ofertan al menos 1 ración semanal de pescado.
- % comensales que consumen el pescado ofertado.

Otros indicadores y recomendaciones NAOS:

- % comedores con un mínimo de 1 ración semanal de legumbres.
- % comedores con un máximo de 1 ración semanal de precocinados.
- % comedores con un máximo de 1 ración semanal de postres lácteos.
- % comedores con un máximo de 2 frituras semanales en segundos platos.
- % comedores con 1 a 2 raciones semanales de huevos.
- % comedores con 1 a 3 raciones semanales de carne.

En cuanto a los indicadores de proceso, básicamente se trataba de asegurar el cumplimiento del cronograma de las actuaciones programadas (hasta ahora el grado de cumplimiento es muy alto en todas las actividades, con algún retraso únicamente en la publicación oficial del nuevo Pliego de contratación de comidas en comedores escolares públicos), y una suficiente participación de colegios en los distintos pilotajes para darles representatividad: han participado 12 colegios en el pilotaje de frutas (4.460 niños/as), 12 colegios en el de pescado azul (3.287 niños/as) y 2 colegios en el de fomento de consumo de fruta, verdura y pescado (327 niños/as), lo cual ha permitido alcanzar conclusiones útiles sobre los aspectos objeto de pilotaje.

Respecto a los indicadores de resultados, pretendemos evaluarlos lo más al final posible del Proyecto, para que recojan la influencia del máximo de acciones finalizadas o en implantación. Como se puede ver, son de 2 tipos: los relativos al cumplimiento de recomendaciones NAOS (ratios de oferta de los diferentes grupos de alimentos y % de comedores escolares que cumplen el indicador o la recomendación correspondiente) y los relativos al grado de ingesta real de los alimentos objetivo que queremos potenciar (fruta, verdura y pescado).

La metodología de cálculo para la obtención de los *indicadores de cumplimiento de recomendaciones NAOS* se basa en el uso de la herramienta Excel de evaluación de menús. La misma contiene pestañas con las siguientes funcionalidades:

- Listados de platos genéricos y específicos, con sus cálculos ya hechos de racionado de cada grupo de alimentos.
- Tablas para copiar e insertar la información correspondiente a los platos ofertados, día a día, a lo largo de un mes, con cálculo automático de sumatorios y ratios, y tablas comparativas con los indicadores y recomendaciones NAOS.
- Explicaciones relativas a los distintos grupos de alimentos y categorías en las que se incluyen en los platos (ingredientes principales, secundarios, guarniciones)
- Datos utilizados para los cálculos de ración de cada tipo.

Durante el curso 2019-2020 se aplicará por parte de los Servicios de Inspección del Gobierno Vasco y los Ayuntamientos de las capitales a todas las cocinas centrales y todos los colegios con cocina in situ, sobre menús basales. Puede verse un ejemplo de evaluación con la herramienta Excel en [Anexo 3](#). Compararemos estos cumplimientos de indicadores y recomendaciones con los disponibles del curso 2018-2019 (datos de todas las cocinas centrales y unos 100 colegios) y con los que ya disponíamos del estudio realizado correspondiente al curso 2012-2013, para valorar las evoluciones existentes a corto plazo (1 año) y a medio plazo (7 años) y cuantificar el grado de consecución de objetivos del Proyecto

La metodología de cálculo de los *indicadores de niveles de ingesta* de los diferentes grupos de alimentos estará soportada sobre registros de ingesta en comedores escolares basados en toma de datos observacional. Ver ejemplo en el [Anexo 7](#). Se planificará un muestreo representativo y se elaborará un manual de instrucciones para la toma de datos. Contaremos con personal del equipo de coordinación del Proyecto y ayuda para la recogida de datos por parte de alumnado del Grado de Dietética y Nutrición y de personal supervisor de comedores escolares. Está previsto realizar el trabajo de campo de recogida de datos en la parte final del curso 2019-2020, cuando ya puedan estar implantadas otras medidas previas coadyuvantes (cambios en menús, cambios en pliegos, mejoras culinarias), aunque se hará un seguimiento de más largo plazo a medida que las medidas educativas de motivación y concienciación sobre alimentación saludable vayan extendiéndose.

Además de estos indicadores, ya planificados desde el principio del Proyecto, hemos incorporado otros *indicadores adicionales* relacionados con *resultados de las actividades* y con *efectos en salud* de la población infantil. Son los siguientes:

- *Ratio medio semanal de consumo en casa de raciones de fruta, verdura y pescado.*

Este indicador se ha usado en los colegios que han implantado la estrategia de fomento del consumo de fruta, verdura y pescado (apartado 4.6). Se ha usado un modelo de registro validado previamente por el equipo de investigación de la UPV, que recoge la ingesta de fruta, verdura y pescado en términos de raciones y fracciones de ración, antes y después de la aplicación de la estrategia. Ver modelo de registro en [Anexo 8](#). Se usarán los mismos modelos de registro y cálculo derivado de los datos registrados, en los colegios que se unan a la estrategia.

- *Otros datos de consumo de fruta, verdura y pescado.*

Completaremos la información anterior con los indicadores sobre consumo de fruta, verdura y pescado que ya se vienen utilizando en la Encuesta de Nutrición del País Vasco, Estudio Aladino y Encuesta de Salud del País Vasco (ESCAV).

- **Indicadores de efectos en salud.**

Se trata de indicadores de más largo plazo, puesto que la traducción de cambios de hábitos en resultados en salud y la identificación de éstos últimos a través de encuestas formales es un proceso que lleva tiempo. Utilizaremos los datos de indicadores de **sobrepeso y obesidad** en población infantil derivados de la Encuesta de Nutrición del País Vasco, el próximo Estudio Aladino y la Encuesta de Salud del País Vasco (ESCAV).

7.- Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista en los próximos años, y financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos.

Financiación del Proyecto:

Aunque el Proyecto ha implicado a muchas personas de muy diferentes ámbitos, todas ellas han colaborado en el mismo de forma desinteresada, aportando su tiempo y conocimientos e incluso asumiendo directamente los gastos generados en su desarrollo (por ejemplo, desplazamientos y documentación para reuniones, material para los pilotajes, sobrecostes de materias primas probadas en los pilotajes...). Esto ha aligerado las necesidades financieras del Proyecto y, sobre todo, ha simplificado mucho su gestión.

Para aquellas actividades que han generado outputs que precisaban de asunción de costes externos (organización de jornadas divulgativas, diseño gráfico de materiales diversos, publicaciones impresas, vídeos explicativos del proyecto, etc.), se ha contado con financiación específica desde presupuestos del Departamento de Salud del Gobierno Vasco. Aunque el Proyecto de Comedores Escolares Saludables no contaba con una partida presupuestaria propia, sino que tomaba sus recursos de la destinada al conjunto del Plan de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi, no ha habido problema para cubrir todas las necesidades económicas de estos outputs. Los últimos materiales a completar, que se publicarán en 2.020, ya cuentan con financiación prevista y asignada.

Aun contando con esta suficiencia presupuestaria, desde el primer momento se ha intentado que todas las actividades se concibieran y desarrollasen de manera que supusieran la menor carga posible a las arcas públicas. La idea subyacente ha sido siempre que cambiar la forma de alimentarse de nuestros niños y niñas era algo que superaba la capacidad de acción directa del Equipo del Proyecto y que sólo podía hacerse desde la implicación de todos los agentes intervinientes (familias, colegios, profesorado, empresas de catering, inspección sanitaria, personal de comedor...). Por tanto, nuestra labor como Equipo no era la intervención directa, sino la de crear y poner a su disposición las herramientas idóneas para que estos diversos agentes pudieran actuar eficazmente en esa modificación de hábitos alimentarios.

Esta estrategia, además de poner la responsabilidad y la intervención en quienes realmente tienen la capacidad de llevarla a cabo, simplifica mucho desde el punto de vista presupuestario la gestión del Proyecto. Por ejemplo,

- No se pretende dar miles de charlas divulgativas o de concienciación abarcando a toda la población escolar, sino que se crean herramientas para que el propio profesorado, de forma sencilla y guiada, e integrando estas actividades en las propias asignaturas que ya se imparten, pueda crear esa conciencia a lo largo de la vida escolar del alumnado.
- No se hace una intervención directa y masiva sobre menús escolares, sino que se integran los criterios dietéticos correctos en la contratación de rutina de menús en colegios públicos y se integra su supervisión en las inspecciones sanitarias habituales. De esta forma se consiguen las mejoras en dichos menús usando los recursos ya en funcionamiento.

Continuidad y Sostenibilidad del Proyecto:

El cronograma inicial del Proyecto planeaba una serie de actuaciones con una perspectiva temporal de 1.000 días, que se cumplirán en el verano de 2.020. En ese momento dispondremos de toda la información para obtener los indicadores de proceso y de resultados y, en consecuencia, evaluar en qué medida se han alcanzado los objetivos o quedan algunos que todavía precisan mejoras.

Aun en el caso de éxito completo (consecución de todos los objetivos) es conveniente dar continuidad al Proyecto para que las mejoras alcanzadas perduren en el tiempo y, de esa manera, se asienten como hábitos estables de consumo de nuestra población infantil y se puedan producir y cuantificar efectos en salud derivados de dichos cambios de hábitos.

El Equipo del Proyecto tendrá que seguir decidiendo, como ha hecho hasta ahora, las acciones necesarias para darle continuidad y que todos los objetivos del mismo se alcancen y/o se mantengan. Hay algunos factores que garantizan o al menos invitan al optimismo sobre la sostenibilidad a medio/largo plazo del proyecto:

- La incorporación de la mejora en la oferta de alimentos saludables a la rutina de los comedores escolares, tanto a través de su fijación en los Pliegos del Departamento de Educación, como mediante su refuerzo a través de las recomendaciones de la Guía y de la evaluación continuada por parte de los distintos servicios de inspección.
- El mantenimiento de la coordinación con los distintos agentes implicados en el funcionamiento de los comedores escolares.
- El soporte de la Guía de Recomendaciones permitirá disponer de un elemento clave de referencia al que acudir en situaciones de todo tipo: diferencias de criterio entre centros y familias, planificación de menús, consejos de complementación en meriendas o cenas, charlas sobre alimentación saludable para familias, etc.
- La disponibilidad de material de referencia a usar por colectivos variados: consejos para profesionales de la cocina, fichas didácticas para profesorado, diplomas y registros de la estrategia de motivación para centros que quieran implantarla, herramienta Excel de valoración de menús para quien la solicite, pautas de alimentación en casa para familias...
- La disponibilidad de datos sobre hábitos de consumo y efectos en salud de la población escolar (Encuesta de Salud de Euskadi, datos de Osakidetza, Encuesta Aladino) que nos va a permitir mantener una evaluación de situación a lo largo del tiempo y hacer ajustes de estrategia en caso necesario.

El Plan de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi ha desarrollado también, para el conjunto de sus Proyectos y para iniciativas adicionales a ellos, una plataforma a partir de la cual toda Entidad (empresa alimentaria, centro escolar, centro de formación, institución... incluso persona física) que esté interesada en el fomento de la alimentación saludable y tenga un proyecto para ello, ya propio, ya adoptado a partir de los desarrollados dentro del Plan, pueda adherirse y obtener el reconocimiento por ello. Las adhesiones se formalizan a través de una plataforma web (<https://alimentacionsaludable.eus/plantaforma/>) que poco a poco irá recogiendo todas estas iniciativas de la sociedad.

Esperamos que esta vía de reconocimiento formal contribuya a que muchos centros escolares, AMPAs, cocinas centrales, etc., se adhieran y se comprometan con el Proyecto de Comedores Escolares Saludables, tanto en cuanto a la difusión como a la ejecución de acciones propuestas, lo que supondrá cada vez mayor cantidad de agentes en línea con este proyecto y su extensión a toda la red educativa. Está asimismo previsto el envío periódico a los centros de recordatorios de la existencia de materiales a su servicio y habrá agentes adheridos que pueden facilitar su propio trabajo de adhesión si lo desean.

8.- El planteamiento innovador y original.

Si bien la innovación y la originalidad no han sido los objetivos principales del Proyecto, sino que el equipo coordinador ha pensado sobre todo en la eficiencia de las acciones a implementar, sí que es cierto que el planteamiento en su conjunto y diversos elementos del mismo en particular pueden considerarse innovadores, en el sentido de que no conocemos experiencias previas con integración y actuación simultánea de tantas acciones sinérgicas.

8.1: El planteamiento integral:

Como ya se ha indicado anteriormente, la mayor fortaleza del Proyecto proviene de la acción coordinada y sinérgica de las diferentes actuaciones, que trabajan juntas y desde diferentes ámbitos (cocinas, aulas, comedores, patios, familias, gobierno, caterings, centros de innovación, etc.) en busca de un objetivo común: ofrecer y fomentar una alimentación saludable a nuestra infancia tanto en el colegio como en casa, conseguir que resulte además atractiva para que se coma mejor, y crear conocimiento y conciencia sobre la importancia de una correcta dieta.

8.2: Elementos innovadores:

8.2.1: Herramienta de valoración de menús:

Ya existen aplicaciones en Internet y para móvil para ayudar a particulares a hacer sus elecciones dietéticas o planificar adecuadamente su alimentación. Sin embargo, ésta es la primera herramienta informática que conocemos diseñada específicamente para la valoración dietética de menús escolares, basada en indicadores y recomendaciones NAOS y pensada para su uso por los servicios de inspección, garantizando su unidad de criterio.

No se ha copiado de ningún sitio, sino que ha sido un diseño propio; y, tras un amplio esfuerzo de valoración de cientos de platos, se han hecho correcciones derivadas de su uso práctico; estamos ahora en versión 3 y mantenemos la receptividad a toda propuesta de mejora o de ampliación a nuevos platos. Por su facilidad de uso, se la hemos proporcionado a caterings, dietistas y consultorías, que también están aportando ideas de mejora, en un claro espíritu colaborativo de los diferentes agentes implicados.

Creemos que, por su estructura y concepción, es fácilmente convertible en una app visualmente más atractiva y aun más sencilla de usar, pero de momento resulta muy práctica en su formato actual para el uso que le estamos dando.

8.2.2: Guía de cocina atractiva y saludable en comedores escolares:

También éste ha sido un elemento innovador. Si bien pueden encontrarse en literatura o en Internet diversos consejos para facilitar que niños/as coman mejor verduras, pescado o frutas, no conocemos otra iniciativa dirigida específicamente a comedores escolares, teniendo en cuenta sus especiales circunstancias productivas, y juntando la visión “a pie de marmita” con la de un Centro pionero en investigación e innovación culinaria.

Las recomendaciones seleccionadas son aplicables de forma realista en menús escolares y conjuntan la experiencia de quien sabe desde hace muchos años qué funciona y qué no en los platos servidos a escolares y las aportaciones más originales del Basque Culinary Center.

8.2.3: Fichas didácticas:

Ya existen muy diversas actividades y juegos para acercar a escolares al conocimiento de los alimentos, para ayudar a que prueben frutas o verduras, o para que entiendan los beneficios para la salud de alimentarse correctamente.

La originalidad de nuestro “Catálogo de Fichas Didácticas” estriba en juntar y adaptar esas diversas actividades ya existentes, complementarlas con otras necesarias para hacer llegar todos los mensajes necesarios a todas las edades (desde Infantil a Bachiller, con las diferencias de enfoque que ello implica), y articular en todas ellas una estructura que les diera sentido y que facilitara su uso por docentes, personal de comedor y familias: Objetivos, metodología, edades/cursos/asignaturas asociadas, recursos necesarios, sistema de medición de éxito, materia y bibliografía de apoyo.

De esta forma los centros escolares tienen a su disposición (y con pautas claras de uso) un arsenal variado de actividades que van a permitir introducir los mensajes sobre alimentación saludable en el ecosistema educativo, sin necesidad de alterar la dinámica normal docente e implicando en esas actividades al profesorado, al comedor escolar y a las familias. La disponibilidad total en abierto en nuestra web y el formato de fichas extraíbles facilita su uso en diferentes entornos y permitirá seguir ampliando este Catálogo a medida que se detecten necesidades o surjan ideas interesantes de nuevas actividades.

8.2.4: Estrategia de fomento de consumo de alimentos saludables:

Esta experiencia, explicada ya en el apartado 4.6, ha permitido notables mejoras en la ingesta de fruta, verdura y pescado, tanto en los comedores escolares como en los hogares.

En base a trabajos previos del equipo de Dietética y Nutrición de la UPV/EHU, basados en la Teoría del Comportamiento Planificado, se diseñó una estrategia por objetivos y recompensas para que a través de la presión del entorno (el resto del alumnado de su clase) se terminasen la fruta, las verduras y el pescado servido en el comedor, y se aumentase su ingesta también en el hogar, obteniendo por ello reconocimientos individuales y colectivos (diplomas). Como se ha indicado anteriormente, se puede ver el material y más información sobre la estrategia en <https://www.euskadi.eus/informacion/alumnos-saludable/web01-a2segali/es/>.

La difusión de la experiencia en medios de comunicación, la disponibilidad de los materiales para su uso libre y la transmisión de los resultados a todos los colegios vía Departamento de Educación, permitirá la extensión de la experiencia a otros centros escolares.

8.2.5: Adhesiones al Plan IAS:

La plataforma de adhesiones al Plan de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi (<https://alimentacionsaludable.eus/plantaforma/>), si bien es una herramienta concebida para su uso en todos los Proyectos de dicho Plan e incluso para iniciativas independientes, resulta especialmente interesante en el caso de “Comedores Escolares Saludables”. Ya hay muchos colegios y empresas de catering con servicio a colegios con actividades en marcha relacionadas con la alimentación saludable. La visualización y reconocimiento que supone la adhesión al Plan IAS es un incentivo importante para esos colegios y empresas.

El sistema de Adhesiones es una herramienta innovadora que atrae al Plan a muy diversas iniciativas ya en marcha en la sociedad, les da visibilidad y facilita su colaboración, ayudando a tejer una red de actuaciones sinérgicas en favor de la alimentación saludable.

9.- La contemplación de criterios de equidad y perspectiva de género.

Todo el Proyecto de Comedores Escolares Saludables se ha diseñado y ejecutado contemplando criterios de equidad y perspectiva de género. Dado que su implantación es reciente y que hemos considerado prioritaria la introducción de mejoras universales en los aspectos nutricionales, de momento se está aplicando a niñas y niños por igual, sin ninguna diferencia de intervención.

Conocemos las diferencias existentes en indicadores y en comportamiento alimentario de niños y niñas, así como entre niveles socioeconómicos y categorías de edad. Cuando estén implantadas las actuaciones “de amplio espectro” actualmente en proceso, que consideramos pasos necesarios para la mejora general de la alimentación saludable en la edad escolar, pasaremos a atender otras necesidades sectoriales más específicas (alimentación equilibrada en población alérgica, mejoras dietéticas en niveles socioeconómicos más deprimidos, diferencias de necesidades y apetencias entre niños y niñas).

En el Catálogo de Fichas Didácticas se han incluido actividades específicas relativas a Trastornos de la conducta alimentaria, como la anorexia y la bulimia, especialmente para adolescentes, incidiendo en la importancia de una alimentación saludable frente a la presión ejercida por la sociedad sobre los cánones de belleza.

Los grupos de desarrollo de las diferentes actuaciones del Proyecto no son paritarios en su composición (hay mayoría femenina). La selección de componentes ha considerado exclusivamente su alta competencia profesional, sin atender a preferencias ni discriminaciones por razón de sexo.

Es de destacar que la totalidad del Proyecto, así como todos los documentos específicos (Guías, Fichas didácticas, Pliegos, modelos de informes de evaluación, etc.) han sido redactadas con lenguaje inclusivo, eliminando en todo momento el lenguaje sexista.