Resultados P16

Tiempo estimado de lectura: 4 min 30 seg

Autor: **Xanela Aberta á Familia**



Galicia consolida un modelo de referencia en alimentación escolar saludable

El **Programa 16**, integrado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA 2020–2025), se ha convertido en uno de los pilares del trabajo de la Consellería de Sanidade para garantizar una oferta alimentaria saludable y equilibrada en los centros escolares gallegos.

Un programa nacido del consenso

El Programa 16 surge de un acuerdo entre todas las comunidades autónomas y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), con el objetivo común de asegurar que los alimentos servidos en comedores escolares, cafeterías y máquinas expendedoras cumplan con los criterios nutricionales recomendados.

En Galicia, su implementación real comenzó en el **curso 2021–2022**, centrada inicialmente en los comedores de los centros públicos. Desde entonces, se ha desarrollado una metodología común, un sistema de recogida de datos y una estructura de coordinación que permite evaluar con rigor y homogeneidad en todo el territorio.

Con el nuevo **Real Decreto publicado en abril de 2025**, el programa dio un paso más: pasó de ser una iniciativa orientadora a un marco normativo vinculante, que introduce obligaciones concretas y refuerza el papel del control oficial. Este avance supone un salto cualitativo hacia una mejora continua de la calidad nutricional y de la transparencia en la gestión de los servicios de restauración escolar.

Evaluación y resultados

Durante el **curso 2022–2023** se evaluaron **496 centros públicos**, y en el actual curso **2024–2025** se han incorporado **128 más**, con el objetivo de alcanzar el **100% de los centros públicos de Galicia (702 en total)** antes de finalizar el año.

Los resultados son muy positivos y muestran altos niveles de cumplimiento en los principales indicadores nutricionales, en este último curso de evaluación:

- El **100% de los comedores** cumple con la ración semanal de pescado y con la de hortalizas como primer plato.
- El **98% limita las frituras** a menos de dos veces por semana.
- El **97% controla el número de platos precocinados**, superando la media estatal.
- En el consumo de carnes, Galicia destaca con un 8**6% de cumplimiento en carne blanca** y un **92% en carne roja**, frente al 70% y 57% respectivamente de la media española.
- El **71% de los menús** está supervisado por profesionales acreditados en nutrición humana y dietética.

Estos datos reflejan una planificación sólida y una estrecha colaboración entre la administración, los centros educativos y las empresas de restauración.

El **77% de los centros gallegos** cumple ya con el **75% o más de las frecuencias mínimas establecidas**, una cifra muy próxima a la media nacional y con una tendencia claramente ascendente.

Un proyecto con visión de futuro

El **año 2025** marcará una nueva etapa para el Programa 16: **la de consolidación y expansión.**

Entre sus objetivos estratégicos destacan:

- Completar la evaluación del **100% de los centros públicos**.
- Incorporar **265 centros privados y concertados**, para obtener una visión global de la situación nutricional.
- Elaborar un **protocolo estandarizado de evaluación**, que unifique metodologías y herramientas.

- Integrar el programa en el proyecto "***Escola que medra sá***", fortaleciendo la conexión entre evaluación, educación y promoción de la salud.

- Realizar visitas in situ para acompañar a los centros en su proceso de mejora.

Evaluar también es educar

En apenas tres años, Galicia ha pasado de poner en marcha un programa inicial a disponer de un **sistema consolidado de evaluación nutricional**, con resultados medibles y una hoja de ruta clara para el futuro.

Cada revisión y cada informe contribuyen a mejorar el sistema y a garantizar que lo que se ofrece en los comedores escolares cumple con los más altos estándares de calidad nutricional.

El **Programa 16** demuestra que **evaluar también es educar**, que el control puede ir de la mano de la colaboración y que el objetivo final es común: **mejorar la salud y los hábitos alimentarios de la infancia gallega.**

Galicia está consolidando **un modelo de referencia en alimentación escolar** saludable, basado en el rigor técnico, el compromiso institucional y una visión integral de la salud pública.

