

# **PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO**

**PLAN EVACOLE  
EVALUACIÓN DE LA OFERTA  
ALIMENTARIA EN CENTROS  
ESCOLARES DE ANDALUCÍA**



MORENO CASTRO, Francisco Javier.

Procesados de carne, pescado y precocinados en el menú escolar [Recurso electrónico] : identificación y valoración de la frecuencia de consumo / Autoría: Francisco Javier Moreno Castro, Antonio Rubio Alcaraz. -- [Sevilla] : Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias, 2026.

Texto electrónico (pdf), 32 p. -- (Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía. Guías técnicas)

1. Alimentos procesados. 2. Alimentación escolar. 3. Educación alimentaria y nutricional. 4. Planes y programas de salud. 5. Andalucía. I. Rubio Alcaraz, Antonio. II. Andalucía. Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias. III. Título

W 115

#### DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN:

Servicio de Promoción y Acción Local en Salud.

Subdirección de Ordenación Farmacéutica, Estrategias de Prevención y Promoción de la Salud.

Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

#### AUTORÍA:

Francisco Javier Moreno Castro.

Antonio Rubio Alcaraz.

#### REVISIÓN:

María Alegría Cabrera Mesa.

Ángela Méndez Arroyo.

Joaquín Garabito Durán.

María Lourdes Navarro Castaño.

María Dolores Martínez Cuadra.

María del Mar Rivas Arquillo.



Esta obra está bajo una licencia Creative Commons  
[Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional License](#)

**Título:** Procesados de carne, pescado y precocinados en el menú escolar: identificación y valoración de la frecuencia de consumo.

**Edita:** Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias. Junta de Andalucía. 2026.

**Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias:**

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/sanidadpresidenciayemergencias.html>

**Repositorio Institucional de Salud de Andalucía:** <https://repositoriosalud.es/>



**PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR.  
IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.**

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	4
DEFINICIONES.....	7
PLATOS PROCESADOS EN EL MENÚ ESCOLAR.....	10
Procesados de carne y pescado. Valoración del cumplimiento de frecuencia de consumo en las planillas de menús escolares.....	11
Procesados de carne.....	11
Procesados de carne que con mayor frecuencia se ofertan en los menús escolares.....	13
Procesados de pescado.....	15
Procesados de pescado que con mayor frecuencia se ofertan en los menús escolares.	15
PLATOS PRECOCINADOS EN EL MENU ESCOLAR.....	18
Platos precocinados. Valoración del cumplimiento de frecuencia de consumo en las planillas de menús escolares.....	18
Platos precocinados que con mayor frecuencia se ofertan en los menús escolares:.....	18
Información de los platos de “Elaboración Propia” en el menú escolar.....	24
IDENTIFICACIÓN DE PROCESADOS Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR MEDIANTE LA APLICACIÓN EVACOLE-NET.....	26
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....	31
NORMATIVA DE REFERENCIA.....	32

## INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que una dieta inadecuada es un factor de riesgo clave de las enfermedades no transmisibles (ENT) como son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. Los platos a base de productos ultraprocesados y precocinados en exceso contribuyen al establecimiento de menús escolares inadecuados y poco saludables desde el punto de vista nutricional, con frecuencia ricos en energía, grasas, azúcares y sal. Igualmente, es frecuente que a estos productos se le apliquen técnicas culinarias tales como la fritura, que enriquecen en energía y grasas el producto final listo para el consumo.

Esta guía responde a la necesidad de establecer con la mayor claridad posible, criterios que contribuyan eficazmente a identificar en las ofertas alimentarias de los entornos escolares, los platos o productos procesados de carne y pescado, así como precocinados, facilitando las tareas de identificación y valoración de la frecuencia en la que se ofertan en los menús escolares.

El objetivo principal es aclarar algunos conceptos y definiciones que permitan unificar criterios asociados a las propuestas alimentarias que incorporan este tipo de alimentos cuya presencia necesariamente tiene que estar limitada, pues es habitual incorporar estos alimentos como parte de la oferta de menús en los comedores escolares con una frecuencia excesiva, por tanto, su presencia necesariamente tiene que estar limitada.

Es necesario disponer de criterios claros que permitan su identificación, según establece la estrategia definida en el Plan Evacole, en beneficio de menús diseñados mayoritariamente con platos y elaboraciones donde predominen los ingredientes frescos o mínimamente procesados, garantizando modelos de alimentación escolar saludables y sostenibles.

Existe suficiente evidencia científica para establecer limitaciones a la ingesta de este tipo de alimentos especialmente los que presentan altos niveles de procesamiento. Un consumo alto está relacionado con un mayor riesgo de enfermedades crónicas, como son la obesidad, la diabetes o las enfermedades cardíacas.

Estos productos están considerados como “alimento de conveniencia”, pues una parte significativa del tiempo que deberíamos dedicar a la preparación de estos alimentos es



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

llevada a cabo por el fabricante del producto, por tanto, no han sido procesados o cocinados en las instalaciones de cocina del centro escolar o en las cocinas centrales de las empresas responsables de la elaboración y el servicio de los menús escolares.

La limitación de productos procesados y/o precocinados en la planificación de los menús escolares presentan como principal obstáculo, la facilidad operativa y la ventaja económica que suponen cuando se incorporan en los menús escolares, sin olvidar que habitualmente, la cultura culinaria de muchas familias y especialmente de la población infantil y juvenil, relacionan los productos poco saludables con la satisfacción, siendo muy frecuente comprobar como opciones poco saludables basadas en platos a base de procesados o precocinados, tienen una alta aceptación entre los consumidores, en perjuicio de alternativas saludables basadas en productos frescos, naturales o con un bajo grado de procesamiento.

El comedor escolar por su connotación educativa debe ser el primer eslabón de conexión de propuestas alimentarias saludables y sostenibles, siendo deseable que los hábitos alimentarios saludables adquiridos en el comedor escolar penetren y se asienten firmemente en los entornos familiares, especialmente en los más desfavorecidos donde es frecuente identificar que los menús escolares son la única comida saludable y equilibrada que disponen en el día.

El programa 16 del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) en su documento de protocolo de mínimos, establece limitaciones a la hora de incorporar estos productos procesados y precocinados en los menús escolares, estableciendo un máximo en el en cada periodo de 4 semanas.

La estrategia de intervención comunitaria que desarrolla el Plan Evacole 2026 – 2030, incorpora la valoración de la frecuencia de consumo en el menú escolar en cada periodo de 4 semanas de los procesados de carne y por similitud nutricional, los procesados de pescado. Igualmente valora la frecuencia en cada periodo de los platos precocinados.

El Real Decreto 315 / 2025 de 15 de julio que desarrolla los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, así como, el proyecto normativo a nivel autonómico, por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible, en centros docentes, sanitarios,

## EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA. GUÍAS TÉCNICAS

sociales y dependencias del sector público radicado en Andalucía. incorporan como requisito la limitación en los menús escolares de precocinados y procesados.

Por todo ello, establecer criterios nutricionales que limiten las propuestas de este tipo de productos en los menús escolares, favorecerán la incorporación de propuestas saludables en la cultura gastronómica de escolares, aunque no podemos olvidar que para alcanzar dicho objetivo, el comedor escolar debe contar con estrategias organizativas y propuestas culinarias que favorezcan la aceptación de los platos más saludables, reduzcan el rechazo inicial, e incremente su consumo, estableciendo una asociación directa que relaciona un mayor consumo con una mayor satisfacción, contribuyendo a reforzar el concepto de alimentación 5S en la estrategia de gestión alimentaria en los comedores escolares.

### Comedores escolares 5S

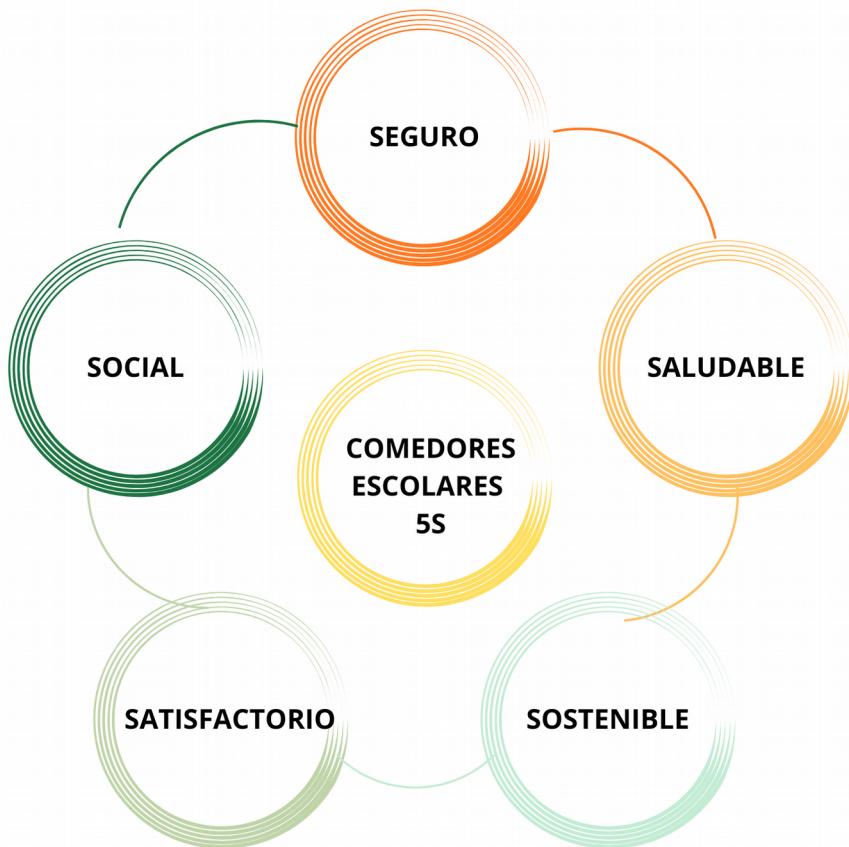
**Seguros:** Garantía de seguridad alimentaria, higiene e inocuidad.

**Sociales:** Combatir el despilfarro alimentario. Promover valores de convivencia, participación, integración, solidaridad.

**Saludables:** Hábitos alimentarios saludables incorporados a los estilos de vida.

**Sostenibles:** Conexión entre la salud humana y medio ambiente.

**Satisfactorios:** Aceptación y consumo elevado de las ofertas alimentarias saludables.





## DEFINICIONES

### **Alimentación saludable y sostenible**

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), es aquella que sigue patrones alimentarios que promueven todas las dimensiones de la salud y el bienestar de las personas; tienen una baja presión e impacto ambiental; son accesibles, asequibles, seguras y equitativas; y son culturalmente aceptables. En el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía se concreta en un patrón de alimentación basado en los principios de la dieta mediterránea, y que contempla los criterios de proximidad, uso de alimentos de temporada, priorización de sistemas de producción ecológica local y otras producciones agrarias y pesqueras sostenibles, y disminución del desperdicio alimentario.

### **Alimentos frescos y mínimamente procesados**

Alimentos de origen vegetal o animal consumidos en crudo o sometidos a un procesado mínimo, (inclusión de ingredientes o eliminación de partes de los mismos) que no altera ni modifica las características iniciales del alimento.

### **Alimentos procesados**

Presentan la adición de otras sustancias como aceite/grasas, azúcar o sal para mejorar la estabilidad y palatabilidad del producto. En esta categoría, el procesamiento aplicado aun permite identificar una parte significativa o la totalidad del alimento principal.

### **Alimentos ultra-procesados**

Elaborados a partir de muy diversos constituyentes de los alimentos, incluso aditivos (naturales y de síntesis), son alimentos que difícilmente pueden ser reconocidos en su estado originario.

### **Carne fresca**

La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.

## Cocina central

Cocina ubicada fuera del centro escolar, que puede ofrecer servicios de catering a uno o varios comedores escolares.

## Ingredientes culinarios procesados

Productos alimenticios extraídos y purificados industrialmente a partir de alimentos como el aceite u obtenidos de manera natural, como la sal. Se contempla también el uso de aditivos que ayuden a la estabilidad del ingrediente culinario procesado.

## Platos de elaboración propia

Platos elaborados en la propia cocina del comedor o cocina central responsable de la prestación del servicio de comedor escolar, a partir de ingredientes frescos o congelados, incluso algún ingrediente procesado, sin ingredientes propios de los productos procesados y ultra-procesados.

## Precocinado

Producto obtenido por la mezcla y condimentación de alimentos animales y/o vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas contenidos en envases apropiados, tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación, y prestos a ser consumidos después de finalizar su preparación, o bien tras un breve tratamiento térmico.

## Productos cárnicos

Los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.

## Preparados de carne

Derivados cárnicos que han sido elaborados con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos, aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

### **Productos transformados**

Productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

### **Transformación**

Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

## PLATOS PROCESADOS EN EL MENÚ ESCOLAR

Los términos “procesados” y “ultraprocesados” hacen referencia al tipo y grado de procesado que sufren los alimentos, así como, a su formulación y composición. Teniendo en cuenta la definición de alimento transformado del Reglamento (CE) 852/2004, el informe AESAN sobre consumo de productos procesados, establece que la mayoría de los denominados alimentos ultra-procesados responden a la definición de alimentos procesados.

En el caso de los ultraprocesados es posible observar ingredientes que difícilmente se utilizan a nivel doméstico, ni en cocinas de comedores escolares en la modalidad *in situ*, e igualmente en las cocinas centrales que sirven los menús a los comedores escolares. Estos ingredientes se incorporan en el producto con el objeto de mejorar o potenciar el sabor, color, presencia, textura, agregar variedad o conveniencia al consumidor, aumentar la seguridad del producto, e incrementar su vida útil.

Entre ellos se destacan: aditivos, proteínas hidrolizadas, aislado de proteína de soja, gluten, caseína, proteína de suero, carne separada mecánicamente, fructosa, jarabe de maíz con alto contenido en fructosa, concentrado de zumo de fruta, azúcar invertido, maltodextrina, dextrosa, lactosa, fibra soluble o insoluble, aceite hidrogenado o interesterificado, etc, sin olvidar a los “aditivos cosméticos” entre los que se incluyen; aromas, potenciadores del sabor, colorantes, emulsionantes, sales emulsionantes, edulcorantes, espesantes y agentes antiespumantes, espesantes, carbonatados, espumantes, gelificantes y de glaseado.

El sistema NOVA, clasifica a los alimentos en 4 grupos según el grado de procesamiento:

1. Alimentos frescos y mínimamente procesados.
2. Ingredientes culinarios procesados.
3. Alimentos procesados.
4. Alimentos ultraprocesados.

La revisión de los ingredientes indicados en la etiqueta de los productos alimenticios o fichas técnicas, nos pueden facilitar la correcta identificación de los alimentos procesados.



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

Los alimentos mínimamente procesados son fáciles de distinguir del resto de grupos de alimentos, pero las diferencias entre alimentos procesados y ultra-procesados quedan más difusas a la hora de identificar, salvo en el número de ingredientes y/o aditivos.

### **Procesados de carne y pescado. Valoración del cumplimiento de frecuencia de consumo en las planillas de menús escolares**

El Plan Evacole 2026 – 2030 incorpora la limitación en el número de raciones de platos / elaboraciones de procesados de carne y pescado, estos criterios deben tenerse en cuenta a la hora del diseño de las planillas de menús en cada uno de los períodos de cuatro semanas en los que se divide el menú escolar.

Plato / Elaboración	Frecuencia de consumo en el periodo
Procesado de Carne	Máximo 2 raciones / planilla de 4 semanas
Procesado de Pescado	Máximo 2 raciones / planilla de 4 semanas

#### **Procesados de carne**

El Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (IARC) órgano intergubernamental de la Organización Mundial de la Salud (OMS), define a la carne procesada como la carne que ha sido transformada por la salazón, el endurecimiento, la fermentación, el ahumado, u otros procesos para realzar su sabor o mejorar su conservación.

Se trata de productos elaborados a base de carne, grasa, vísceras y subproductos comestibles de carnes permitidas para consumo humano, transformados con sal, curación, fermentación, ahumado u otros procesos.

Un procesado de carne es un producto transformado, que se ha obtenido a partir de un producto sin transformar, tal y como establece el Reglamento 853/2004 de 29 de abril. Con la normativa actual para la carne; Real Decreto 474/2014 de 13 de junio, se distingue entre:

1. Carne fresca.
2. Carne picada.
3. Derivados cárnicos.



**LOS PLATOS ELABORADOS  
A PARTIR DE CARNE Y  
CARNE PICADA  
ADQUIRIDA COMO TAL,  
NO SE CONSIDERAN  
"PROCESADOS DE CARNE"**



**LOS PLATOS ELABORADOS  
A PARTIR DE PRODUCTOS  
CÁRNICOS Y PREPARADOS DE  
CARNE SE CONSIDERARÁN COMO  
"PROCESADOS DE CARNE"**

#### **Derivados Cárnicos:**

Los derivados cárnicos a su vez se dividen en:

- a) Productos cárnicos.
- b) Preparados de carne.

En algunos casos no es fácil distinguirlos, aunque habrá que tener en cuenta que ambos son derivados cárnicos y por tanto procesados de carne.



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

### **Procesados de carne que con mayor frecuencia se ofertan en los menús escolares:**

Los procesados de carne se describen en función del tipo de tratamiento tecnológico aplicado, manteniendo como referencia la clasificación que establece el R.D. 474/2024.

Cuando en el menú escolar se observe algún derivado cárnico no incluido en los grupos que a continuación se indican, se valorará en función de su composición y tratamiento, para determinar su pertenencia o no al grupo de alimentos procesados.

#### **1) Derivados cárnicos pasteurizados o esterilizados:**

Productos sometidos a tratamiento térmico de pasteurización, bien mediante cocción u otro tratamiento térmico equivalente, requieren refrigeración para su conservación, o bien a esterilización no requieren refrigeración para su conservación.

Se consideran procesados de carne para este grupo:

Jamón cocido, paleta cocida, lomo cocido, pollo/pavo cocido, lacón cocido, mortadelas, chóped, magro de cerdo, butifarra, salchichas cocidas, y budín de cerdo.

#### **2) Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto:**

Productos sometidos a tratamiento térmico suficiente para alcanzar en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización, requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo al consumo.

Se consideran procesados de carne para este grupo:

Lomo semi-cocido, panceta o tocineta, beicon, morcillas y algunas butifarras.

### **3) Derivados cárnicos curado-madurados**

Productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

Se consideran procesados de carne para este grupo:

Jamón, paleta y panceta curada, beicon, pechuga curada, cabecero, lomo, chorizo, salchichón, fuet, salami y sobrasada.

### **4) Derivados cárnicos oreados**

Productos sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo.

Se consideran procesados de carne para este grupo:

Oreados de lacón, panceta, chorizo, butifarra, y algunas salchichas.

### **5) Derivados cárnicos marinado-adobados**

Los derivados cárnicos sometidos a un proceso de marinado-adobado, que afecta íntegramente a la materia prima, confiriéndole las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo.

Se consideran procesados de carne para este grupo:

Lomo adobado, pinchos morunos y pechuga marinada de ave.

### **6) Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento**

Elaborado con carne fresca, incluida la carne troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos.

Se consideran procesados de carne para este grupo:



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

Flamenquín, San Jacobo, burguer meat, hamburguesa, longaniza y salchichas frescas.

Para los productos tipo “Flamenquín”, “San Jacobos, o similares que se elaboran en la propia cocina, no se consideran procesados de carne, si no productos de elaboración propia.

### Procesados de pescado

Un procesado de pescado es un producto transformado, que se ha obtenido a partir de un producto sin transformar, tal y como establece el Reglamento 853/2004 de 29 de abril.

La industria alimentaria ha desarrollado productos alimentarios similares a los procesados o ultra-procesados de carne, cuya base son los productos de la pesca, a los cuales se le añade otros ingredientes que cambian la naturaleza del alimento original, con el objeto de prolongar la vida útil del producto, hacerlos más agradables o atractivos a los consumidores.

Cuando en el menú escolar se observe algún producto de la pesca no incluido en los grupos que a continuación se indican, se valorará en función de su composición y tratamiento, para determinar su pertenencia o no al grupo de alimentos procesados.

### Procesados de pescado que con mayor frecuencia se ofertan en los menús escolares:

#### 1) Productos de la pesca procesados:

Elaborado a partir de productos de la pesca, añadiendo otros productos alimenticios, condimentos o aditivos, con aplicación térmica o no, conservados en refrigeración o congelación.

Se consideran procesados de pescado para este grupo:

Pescados empanizados o rebozados, empanadillas de pescado, embutidos de pescado, surimis (palitos, gulas, colas, etc.), hamburguesa de pescado, salchichas... etc.

**2) Bloques de pescado (*Block-fish*):**

Masas compactas de forma uniforme, de filetes de pescado, pescado picado o una mezcla de ambos, de una sola especie, o una mezcla de especies de características sensoriales análogas. Se presentan en estado congelado y puede llevar aditivos. En otros casos, se obtienen a partir de producto de la pesca separado mecánicamente.

**3) Conservas de pescado:**

Pescados envasados en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un tratamiento térmico suficiente para proteger su conservación y seguridad durante un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente, habitual en pescados grasos (sardinas y túnidos) y mariscos (mejillones, berberechos, navajas y céfalópodos).



La presencia de estos productos en los menús escolares como ingrediente principal es prácticamente inexistente, siendo habitual que formen parte como ingredientes minoritarios en platos o elaboraciones a base de alimentos frescos y mínimamente procesados tipo ensaladas, incrementando la variedad, mejorando la presentación final, enriqueciendo nutricionalmente el contenido, mejorando el consumo debido a una mayor aceptación, y por consiguiente, contribuyendo a incrementar la satisfacción de los usuarios.

Estos productos suponen una propuesta saludable siempre que se utilicen grasas de calidad, preferentemente aceite de oliva.

Igualmente, las conservas de pescado azul (atún, caballa, melva, bonito, etc.), se considera una propuesta interesante para contribuir con el consumo de pescado azul, sin olvidar que la fuente de pescado azul en el comedor escolar debe ser completada con raciones de pescado elaborado con las técnicas culinarias propias de cocina.



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

### Criterios Generales de valoración de procesados de carne y pescado

- **Los procesados de carnes y pescados, se refieren a platos o elaboraciones donde el producto procesado es el ingrediente principal, es decir que caracteriza al plato.**

*Un plato de burguer meat de carne (procesado) es un plato procesado.*

*Un plato de palitos/rebozados de pescado (procesado) es un plato procesado.*

- **La incorporación de un ingrediente minoritario procesado a un plato elaborado en el propio establecimiento o cocina central, se considerarán como plato “Elaboración propia” y no como “procesado de carne” o ”procesado de pescado”.**

*Un plato de Lentejas de elaboración propia con ingrediente chorizo (procesado), no es un plato procesado.*

*Una ensalada de elaboración propia con ingrediente procesado “pescado en conserva” no es un plato procesado.*

- **Platos elaborados en el propio establecimiento o cocina central, se consideran productos de “Elaboración propia”, en ningún caso se considerará como “Procesado de carne o de pescado”.**

*Una Hamburguesa elaborada en la cocina a partir de carne fresca / carne picada.*

*Un rebozado de pescado elaborados en la cocina a partir de pescado fresco congelado.*

## PLATOS PRECOCINADOS EN EL MENU ESCOLAR

El concepto “Precocinado” está asociado al de “Plato Preparado”. En los comedores escolares son productos habituales por su grado de procesamiento y comodidad a la hora de preparar los menús escolares, identificándose en varios grupos de alimentos. En un contexto más amplio los alimentos denominados “Alimentos de Conveniencia” incluye a cualquier plato o elaboración total o parcialmente preparado, en el que una parte significativa del tiempo, la energía o la habilidad culinaria es asumida por el fabricante, liberando de esta tarea al consumidor.

La conveniencia está relacionada con múltiples aspectos, entre los que se destacan el tiempo y esfuerzo mental y físico usado en la compra, el almacenamiento, la preparación y el consumo de los alimentos.

La mayoría de precocinados que pueden observarse en los comedores escolares, coinciden con las categorías III y IV de la clasificación NOVA sobre el grado de procesamiento.

### Platos precocinados. Valoración del cumplimiento de frecuencia de consumo en las planillas de menús escolares

El Plan Evacole 2026 – 2030 incorpora la limitación en el número de raciones de platos precocinados, este criterio debe tenerse en cuenta a la hora del diseño de las planillas de menús en cada uno de los períodos de cuatro semanas en los que se divide el menú escolar.

Plato / Elaboración	Frecuencia de consumo en el periodo
Precocinados	Máximo 1 ración / planilla de 4 semanas

### Platos precocinados que con mayor frecuencia se ofertan en los menús escolares:

La propuesta ordenada por grupos de alimentos no pretende ser un listado cerrado de platos o elaboraciones que cumple con la condición de “precocinado”. Se pretende identificar las principales propuestas culinarias que suelen formar parte de los menús escolares.



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

Cuando en el menú escolar se observe algún producto no incluido en los grupos que a continuación se indican, se valorará en función de su composición y tratamiento, para determinar su pertenencia o no al grupo de alimentos precocinados.

### **Arroces**

Platos a base de arroz precocinados precocidos y conservados que habitualmente se presentan en formato congelados, listos para su consumo tras un breve cocinado o calentamiento en horno microondas o convencional.



1. Plato de arroz elaborado listo para el consumo.
2. Arroz tres delicias.
3. Arroz precocido.

### **Legumbres:**

Legumbres cocidas (judías, lentejas, garbanzos, etc.)

Platos elaborados y envasados listos para el consumo que requieren un calentamiento previo, y han sido sometidos a un proceso de esterilización (conserva).



1. Platos preparados (cocidos, potajes...) de legumbres en conserva.
2. Legumbres cocidas en conserva.

**Verduras y hortalizas:**

Verduras y hortalizas prácticamente listas para su consumo, presentadas en formatos congeladas o en conserva, habitualmente se presentan verduras solas o combinadas con otros ingredientes como carne, pescados o mariscos.

En otros casos se trata de platos preparados listos para el consumo tras un breve tratamiento térmico, normalmente sin necesidad de descongelación previa.

Igualmente se incluyen los preparados y listos para su consumo, condensados y concentrados, deshidratados, esterilizados, acompañados de otros ingredientes (carne, pescado, pasta, etc.) y suelen conservarse a temperatura ambiente.



1. Caldos, consomés, sopas, cremas, de verduras en conserva (2<sup>a</sup> gama).
2. Sopas frías en conserva (2<sup>a</sup> gama) del tipo; Salmorejo, Gazpacho, etc.
3. Pisto de verduras en conserva (2<sup>a</sup> gama).
4. Hojaldres de verdura, empanadillas de verduras, rebozadas, rollitos, gratinados, etc.
5. Patatas fritas chips envasadas.
6. Patatas pre-fritas congeladas.
7. Puré deshidratado, copos para puré, en conserva.

Las **sopas o cremas frías** a base de verduras crudas, que son sometidas a Termización a baja temperatura o a Altas Presiones en frio (HPP) y requieren refrigeración hasta su consumo y presenta una vida útil corta tales como; Gazpacho, Salmorejo, etc, se clasifican como “Otros Procesados”





## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

### **Carnes y pescados:**

Platos cocinados y productos elaborados o semielaborados, habitualmente congelados, listos para su consumo tras un proceso corto de tratamiento térmico, sin necesidad de descongelarlos previamente, en otros casos se presentan como preparados en conserva de carne o pescado. Las técnicas culinarias habituales para su regeneración son la fritura o el horneado.



1. Carnes braseadas, al horno, albóndigas en conserva.
2. Croquetas, flamenquín, san Jacobo, empanadillas de carne, albóndigas, rebozados, salchichas, nuggets, kebabs, etc.
3. Croquetas de pescado, Palitos/varitas de pescado, Calamares a la romana, empanadillas de pescado, buñuelos/tortillas de pescado, albóndigas de pescado, rebozados de pescado, medallones de pescado, salchichas...etc.

### **Pasta**

#### Platos / elaboraciones a base de pasta

Productos preelaborados habitualmente congelados, listos para su consumo normalmente tras un horneado, incluyen otros ingredientes tales como, carnes, pescados o verduras y salsas, etc.



1. Plato de pasta elaborada listo para el consumo.
2. Platos elaborados; lasaña, canelones, pastas rellenas, raviolis, cuscús, tacos, fajitas, etc.

### **Pizzas y masas**

Platos preparados congelados o refrigerados (5<sup>a</sup> gama), listos para el consumo aplicando un tratamiento de horneado o similar en un tiempo determinado.



1. Pizzas completas refrigeradas o congeladas.
2. Masa de empanadas, empanadillas.



Los platos de pizzas y masas elaboradas en la propia cocina o cocina central utilizando como ingrediente “masas o bases de pizza congeladas o refrigeradas”, no se considerarán “Precocinados”, se clasifican como platos “Elaboración propia”.

### **Huevos y derivados**

Platos preparados congelados o refrigerados envasados al vacío o en atmósfera modificada, listos para su consumo en frío o tras un breve calentamiento.



1. Tortilla de patatas.
2. Tortilla francesa.
3. Huevos elaborados: cocidos (medias lunas), huevos cocidos en barra.
4. Huevo frito conservados (refrigeración o congelación).



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

Las tortillas elaboradas en la propia cocina o en la cocina central de la empresa responsable de la prestación del servicio de comedor, utilizando como ingrediente el “huevos pasteurizados” en sustitución del huevo fresco de cascara, no se considerarán “Precocinados”.

No se consideran  
precocinados  
para este grupo

### Criterios Generales de valoración de platos precocinados:

- **Todos los platos elaborados de 2<sup>a</sup> gama (conservas) a base de carne, pescado y verduras, se consideran precocinados.**
- **Todos los precocinados de carne y pescado, además son procesados de carne y pescado respectivamente.**
- **La incorporación de un ingrediente minoritario precocinado a un plato elaborado en el propio establecimiento o cocina central, se considerarán como plato de “Elaboración propia” y no como “precocinado”**

Un plato de ensalada (verduras u hortalizas frescas), con una pequeña porción de productos precocinados (huevo duro, pescado en conserva, etc.) no debe ser considerado como plato precocinado.

Un plato de arroz o paella que presenta como ingrediente caldo de carne o pescado precocinado no debe ser considerado como plato precocinado

## Información de los platos de “Elaboración Propia” en el menú escolar

Las empresas responsables de la prestación del comedor escolar pueden voluntariamente indicar en las planillas de menús u otras informaciones de interés, leyenda “Elaboración Propia”, para referirse aquellos platos elaborados en sus instalaciones de cocina, descartando por tanto que no se trata de un producto procesado o precocinado.

De acuerdo con el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, a los platos de elaboraciones propias que formen parte del menú escolar, se puede acompañar la mención “ELABORACIÓN PROPIA” en las planillas de menús u otros documentos o informaciones de interés dirigidas a las familias, para distinguirlas de opciones del mismo alimento que estén disponible en el mercado en formatos procesados o precocinados.

Esta información destacada en las planillas de menús presenta dos objetivos estratégicos:

1. Informar a los usuarios del comedor y a las familias, de las características de los platos y elaboraciones de elaboración propia, que forman parte del menú escolar.
2. Poner en valor los platos y elaboraciones elaboradas en las propias cocinas del comedor o cocinas centrales responsables de la prestación del servicio de comedor escolar.

### Ejemplo de menú escolar:

- Crema de calabacín.
- Rebozado de merluza con ensalada de lechuga, tomate y cebolla.
- Postre. manzana.

*En la aplicación Evacole Net: “Rebozado de merluza con ensalada de lechuga, tomate y cebolla”*

Si el plato “Rebozado de merluza” en el menú propuesto es un producto precocinado, al dar de alta el plato en la aplicación “Evacole-Net” se indicará como “precocinado” en el campo “clasificación del plato”, quedando registrado como precocinado a efectos de contabilizar la frecuencia de platos precocinados en el menú escolar.

*En la Planilla: “Rebozado de merluza con ensalada de lechuga, tomate y cebolla”*



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

Si el plato “Rebozado de merluza” en el menú propuesto es un producto elaborado por la propia cocina a partir de sus ingredientes, al dar de alta el plato en la aplicación “Evacole-Net” se indicará como “elaboración propia” en el campo “clasificación del plato”. En la planilla de menús podrá voluntariamente indicarse la frase (elaboración propia) acompañando al nombre del plato.

*En la Planilla: “Rebozado de merluza (elaboración propia) con ensalada de lechuga, tomate y cebolla”*

## IDENTIFICACIÓN DE PROCESADOS Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR MEDIANTE LA APLICACIÓN EVACOLE-NET

La aplicación informática “Evacole Net” permite la elaboración de planillas de menús de cuatro semanas, a partir de la combinación de platos que previamente han sido introducidos por la empresa o responsable del comedor escolar.

Finalizado la fase de diseño y composición de cada planilla de menús, la aplicación pone a disposición del comedor como resultado una “autoevaluación” de la planilla propuesta, con los criterios que establece el Plan Evacole, en el caso de platos procesados y precocinados la aplicación identifica las desviaciones en lo que se refiere a la frecuencia, facilitando la adopción de las correcciones o modificaciones que sean necesaria dirigidas a la mejora y al cumplimiento de estos criterios nutricionales.

Los Procesados de Carne, de Pescado y los Precocinados, siempre se introducen en la aplicación Evacole – Net, como producto PROCESADO, indicando todos los ingredientes y aditivos, así como la forma de presentación (congelado, fresco / refrigerado o conserva).

Al incorporar un plato a la base de datos de platos, además de indicar el **tipo de plato** y la **técnica culinaria** aplicada, se debe identificar el **grupo de alimento principal** y la **clasificación del plato**, seleccionado entre las opciones disponibles que muestra el desplegable:

### Grupo de alimento principal (desplegable disponible en Evacole-Net)

La aplicación Evacole-Net, permite caracterizar a cada plato del menú escolar propuesto, asociando el nombre del plato con el grupo de alimento al cual pertenece.

- Arroz
- Bebidas
- Carne
- Fruta
- Huevo
- Legumbres
- Lácteos



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

- Pan blanco
- Pan integral 100%
- Pastas y sémolas
- Patata
- Pescado
- Verduras cocinadas
- Verduras crudas

### Clasificación del Plato (desplegable disponible en Evacole-Net)

La aplicación Evacole-Net, permite caracterizar a cada plato del menú escolar propuesto en función del grado de procesamiento.

- Elaboración propia
- Otros procesados
- Precocinado
- Procesado de carne
- Procesado de pescado

### Clasificación del plato: Procesados de carne y pescado en EVACOLE-NET

Siempre que el componente principal del plato sea el propio procesado de carne o de pescado, se identifica en Evacole-net el plato como del grupo de alimento al que pertenezca y se clasifica como “Procesado de carne” o “Procesado de pescado”.

Ejemplo: Introducir en la aplicación el plato “Albóndigas de Pollo y cerdo con verduras”.  
Grupo de alimento principal “Carne”, clasificada como “Procesado de carne”.

Plato

Nombre: *	Albóndigas de pollo y cerdo con verduras		
Tipo de plato:	Principal	Técnica Culinaria:	Horno (asado)
*	*	Grupo de Alimento Principal:	Carne
		Clasificación de plato:	Procesado de carne

**EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA.  
GUÍAS TÉCNICAS**

Ejemplo: Introducir en la aplicación el plato “Hamburguesa de Salmón al Horno con Eneldo”. Grupo de alimento principal “Pescado”, clasificada como “Procesado de pescado”.

**Plato**

Nombre: *	Hamburguesa de Salmón al horno con eneldo						
Tipo de plato:	Principal	Técnica Culinaria:	Horno (asado)	Grupo de Alimento Principal:	Pescado	Clasificación de plato:	Procesado de pescado

**Clasificación del plato: Precocinado en EVACOLE - NET**

Siempre que el componente principal del plato sea el propio precocinado, se identifica en Evacole-net el plato como del grupo de alimentos al que pertenezca y se clasifica como “Precocinado”.

Ejemplo: Introducir en la aplicación el plato “Tortilla de patatas” (precocinada). Grupo de alimento principal “Huevo”, clasificada como “Precocinado”.

**Plato**

Nombre: *	Tortilla de Patatas con calabacín						
Tipo de plato:	Principal	Técnica Culinaria:	Cocción	Grupo de Alimento Principal:	Huevo	Clasificación de plato:	Precocinado

**Platos procesados y precocinados**

En el menú escolar se puede identificar platos que por definición presentan el atributo de “plato procesado” y además como “plato precocinado”.

Ejemplo de platos procesados de carne o pescado y a su vez también son platos precocinados, referidos a productos envasados listos para el consumo, tras un breve tratamiento térmico: San Jacobo, Flamenquines, Hamburguesas, Burguer meat, Salchichas cocidas, Albóndigas, empanadillas, Palitos de pescado, etc.



## PROCESADOS DE CARNE, PESCADO Y PRECOCINADOS EN EL MENÚ ESCOLAR. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO.

En estos casos se identificará en el desplegable “Clasificación del Plato” como precocinado.

**ALGUNOS PLATOS DE CARNE  
Y/O PESCADO CON EL  
ATRIBUTO “PROCESADO”  
TAMBIÉN PRESENTAN EL  
ATRIBUTO “PRECOCINADO”**

**MAYORITARIAMENTE LOS  
PLATOS DE CARNE Y/O  
PESCADO CON EL ATRIBUTO  
“PRECOCINADO” TAMBIÉN  
PRESENTAN EL ATRIBUTO  
“PROCESADO”**

### **Platos de elaboración propia**

Toda preparación culinaria que incorpora como ingredientes; carne o pescado, en piezas, filetes, trozos o picado, para la elaboración de un plato en el propio establecimiento, se considerará platos de “**Elaboración propia**”.

Ejemplo: Introducir en la aplicación el plato “Merluza rebozada”. Elaborada a partir de filete de merluza y los ingredientes necesarios para su rebozado, para un posterior tratamiento culinario antes del consumo.

Grupo de alimento principal “Pescado”, clasificada como “Elaboración Propia”.

**EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA.  
GUÍAS TÉCNICAS**

**Plato**

Nombre: \* Merluza Rebozada (elaboración Propia)

Tipo de plato: Principal \* Técnica Culinaria: Frito \* Grupo de Alimento Principal: Pescado \* Clasificación de plato: Elaboración propia

En estos casos al tratarse de ingredientes crudos (pescado merluza) se introducen en la aplicación directamente desde la base de datos **BEDCA**, incorporada en la aplicación Evacole-net, independientemente de su estado de presentación (congelado o fresco).

Algunos platos de pescado presentan como ingrediente productos de la pesca mínimamente procesados, por la adición de sal o un aditivo concreto para su conservación, en estos casos se introducen en Evacole-Net como Procesado, aunque el plato no se clasifique como **Procesado de pescado**, la clasificación será “Elaboración propia”.

Ejemplo: Bacalao (al punto de sal) o Filete de Abadejo (con sulfitos)

Ejemplo: Introducir en la aplicación el plato “Bacalao al horno en salsa de verduras”.  
Grupo de alimento principal “Pescado”, clasificada como “Elaboración Propia”.

**Plato**

Nombre: \* Bacalao al horno con verduras (elaboración Propia)

Tipo de plato: Principal \* Técnica Culinaria: Horno (asado) \* Grupo de Alimento Principal: Pescado \* Clasificación de plato: Elaboración propia



## BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

1. Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: Comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías de acuerdo con el programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
2. Plan Evacole. Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía. 2026 – 2030. Consejería de Salud. Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyconsumo/areas/salud-vida/programas-salud/paginas/evaluacion-andalucia.html>
3. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el impacto del consumo de alimentos “ultra-procesados” en la salud de los consumidores. AESAN-2020-003. Aprobado por el Comité Científico sesión plenaria de 4 de marzo de 2020. Disponible en [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/evaluacion\\_riesgos/informes\\_comite/ULTRAPROCESADOS.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/ULTRAPROCESADOS.pdf)
4. Monteiro, C.A., Cannon, G., Levy, R.B., Moubarak, J.-C., Louzada, M.L., Rauber, F., Khandpur, N. et al. 2019. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22 (5): 936-941. Disponible en: <https://doi.org/10.1017/s1368980018003762>.
5. Achón y Tuñón M, Alonso Aperte E, Varela Moreiras, G, Gacía González A. Alimentos Precocinados. 2006. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Subdirección General de Alimentación. Comunidad de Madrid. Disponible en <https://www.madrid.org/bvirtual/BVCM009393.pdf>
6. Babio, N., Casas-Agustench, P., & Salas, J. (2020). Alimentos ultraprocesados. *Revisión crítica, limitaciones del concepto y posible uso en salud pública*. Universitat Rovira i Virgili. Disponible en <https://www.scielosp.org/pdf/gs/v19n4/opinion.pdf>
7. Martí, A., Calvo, C., & Martínez, A. (2021). Consumo de alimentos ultraprocesados y obesidad: una revisión sistemática. *Nutrición Hospitalaria*, 38(1), 177-185. Disponible en [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0212-16112021000100177](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112021000100177).

## NORMATIVA DE REFERENCIA

1. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Publicada en “BOE” núm. 160, de 6 de julio de 2011. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/l/2011/07/05/17>
2. Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Publicado en “DOUE” núm. 139, de 30 de abril de 2004. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81036>
3. Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. BOE núm. 92, de 16 de abril de 2025. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/rd/2025/04/15/315>
4. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. Publicado en “BOE” núm. 147 de 18 de junio de 2014. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/rd/2014/06/13/474>
5. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. Publicado en “BOE” núm. 305, de 21 de diciembre de 2022. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/13/1021>

