

Estudio sobre la oferta de bebidas y comida en máquinas expendedoras y cafeterías de los colegios de la Comunidad de Madrid

Preparado por: **CECU Madrid**

Fecha: 03/01/2011



Índice

- 1. Introducción**
- 2. Objetivos**
- 3. Planteamiento metodológico**
- 4. Resultados**
- 5. Conclusiones**
- 6. Valoración nutricional**



1. Introducción

La presente investigación ha sido elaborada por la Confederación de Consumidores y Usuarios de Madrid (**CECU Madrid**).

El estudio tiene como contexto de fondo el profundo cambio que en los últimos años se viene produciendo en los hábitos alimentarios de los españoles y particularmente entre los más jóvenes. Ese cambio en los hábitos de alimentación aparece asociado con fenómenos que ya son auténticos problemas de salud pública como el sobrepeso.

Por otra parte tiene que ver, entre otras cosas, tanto con la accesibilidad a nuevos productos alimenticios como con la posibilidad de hacerlo directamente en ámbitos habituales en la vida diaria de niños, adolescentes y jóvenes fuera del control de los adultos o con escasa presencia de él.

En ese contexto los responsables de **CECU Madrid** en el ejercicio de sus responsabilidades como organización de consumidores se ha planteado la necesidad de realizar una investigación exploratoria a propósito de la oferta de productos de alimentación y bebidas en el espacio escolar.

Las páginas que siguen contienen la descripción de los objetivos de conocimiento básicos del estudio, así como un análisis de los resultados.

2. Objetivos

El objetivo central de la investigación consiste en conocer la oferta de bebidas y productos de alimentación directa para los estudiantes en los colegios de primaria de la Comunidad de Madrid, al margen de los servicios de comedor.

Específicamente se tratará de determinar la presencia de los dos canales más habituales de distribución de comida y bebida:

- Máquinas expendedoras
- Cafetería

Y en un segundo momento y para los centros en donde exista alguno de esos dos canales se tratará de conocer la oferta de productos:

- Bebidas: agua, refrescos, batidos, zumos, etc.
- Alimentos sólidos: frutos secos, productos de bollería, aperitivos-“snacks”, golosinas, fruta, etc.

3. Planteamiento metodológico

Para la consecución de los anteriores objetivos se ha realizado un estudio en dos fases.

- **Primera fase.**

Consistente en la realización de una encuesta para conocer la existencia de cafeterías o máquinas expendedoras de bebidas y productos de alimentación en los centros.

Las principales características técnicas de esta encuesta son:

- **Ámbito:** Comunidad de Madrid.
- **Universo:** Colegios con enseñanza primaria, sean éstos públicos, concertados o privados. La distribución de los colegios es como sigue:

Centros con enseñanza primaria según titularidad

Total COMUNIDAD DE MADRID Curso académico: 2008-2009

	Total	PRIVADOS		Total
	PÚBLICOS	Concertado	Sin Concierto	general
Total COMUNIDAD DE MADRID	772	396	152	1.320
Madrid CAPITAL	239	268	69	576
Madrid provincia Zona NORTE	77	11	21	109
Madrid provincia Zona SUR	236	62	17	315
Madrid provincia Zona ESTE	140	23	4	167
Madrid provincia Zona OESTE	80	32	41	153

Fuente: Resultados de la Estadística de la Enseñanza de la C. de Madrid (www.madrid.org)

- Muestra: La encuesta se ha dirigido a la totalidad de los colegios de la Comunidad de Madrid.
- Entrevistas: Telefónicas asistidas por ordenador (CATI) en los colegios.

Debemos señalar que a lo largo del estudio nos referiremos a los colegios privados concertados como colegios concertados y como colegios privados a aquellos sin ningún tipo de concierto con la administración pública educativa.

• Segunda fase

En esta fase se trata de realizar una nueva encuesta para conocer la oferta de bebidas y productos alimenticios ofertados en las cafeterías y/o máquinas expendedoras de los centros que las tengan, siendo las principales características técnicas de la encuesta las siguientes:

- **Ámbito:** Comunidad de Madrid.
- **Universo:** Colegios con enseñanza primaria en los que haya cafetería y/o máquinas expendedoras.
- **Muestra:** Después de los resultados obtenidos en la primera fase en al que ningún colegio público de primaria cuenta con esa oferta, la muestra se reduce a los colegios privados –concertados o no– con primaria que tuvieran cafetería o máquinas expendedoras de bebidas y comida.
- **Entrevista:** Personal en el colegio asistida por ordenador (CAPI).
- **Cuestionario:** Estructurado en su mayor parte.

4. Resultados

En las páginas siguientes se describen los resultados de la encuesta presentando para cada variable los datos registrados para el conjunto de la muestra y las diferencias o tendencias relevantes que con los mismos puedan registrarse atendiendo a las principales variables de análisis.

Dentro del análisis se presentará especial atención a las áreas geográficas así como a los productos vendidos y la manera en la que se presenta la oferta a los menores.

a. Resultados fase 1

Como ya hemos explicado durante la primera fase se tuvieron en cuenta todos los colegios de primaria de la Comunidad de Madrid, en total se contacto vía telefónica con 1.291 colegios, de los cuales 780 son públicos, 410 concertados y 101 de titularidad privada.

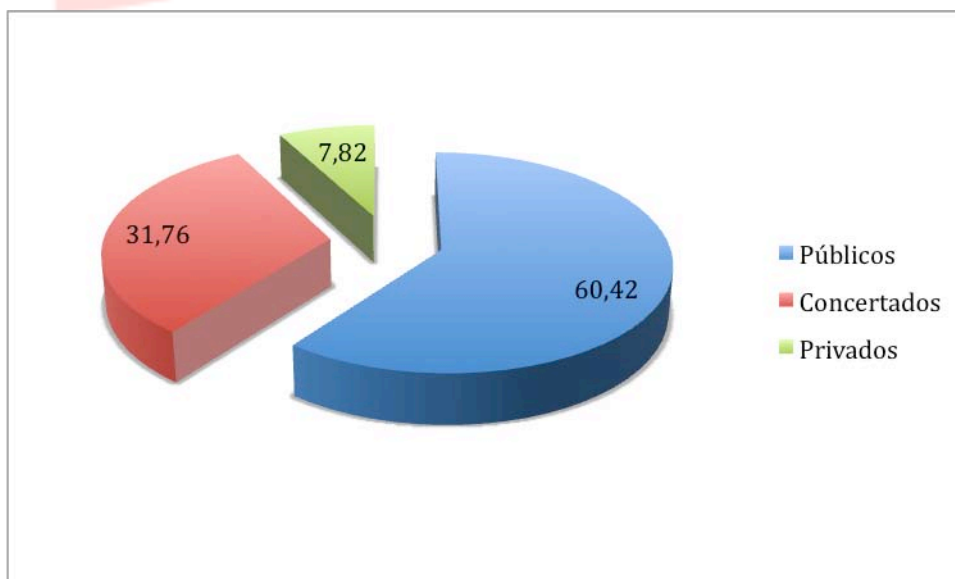


Gráfico 1

El reparto territorial de los centros educativos de primaria va ligado al reparto demográfico y el nivel económico de las distintas áreas. Como podemos comprobar

en el gráfico siguiente los colegios públicos son mayoritarios en todas las zonas aunque en la capital van parejos con los colegios concertados. Otro dato llamativo es que en la zona norte el número de colegios privados es similar al número de colegios concertados, no dándose en ninguna otra zona.

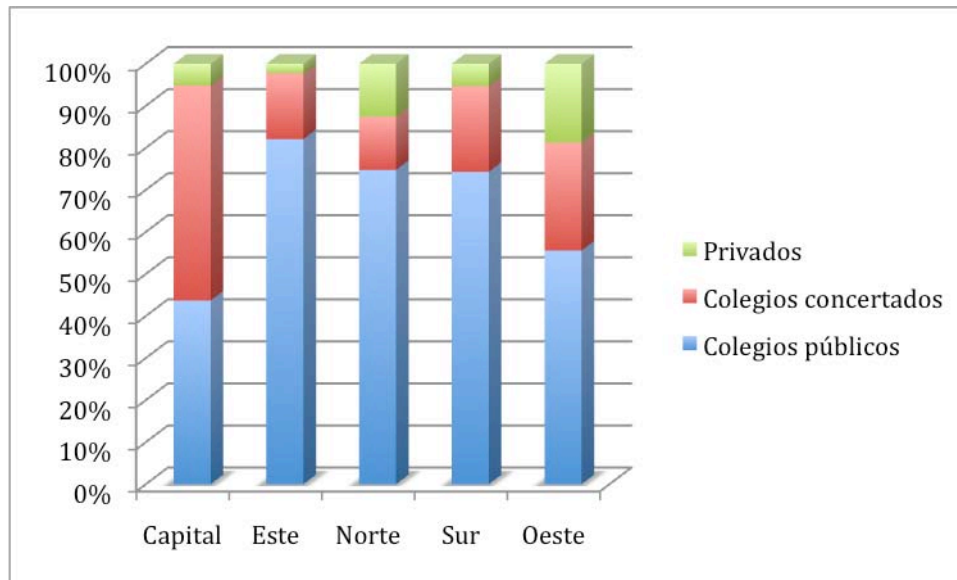


Gráfico 2

Los datos que se desprenden en primer lugar es que la mayoría de los colegios de primaria de la Comunidad de Madrid no ponen a disposición de los menores la venta de productos de alimentación y bebidas.

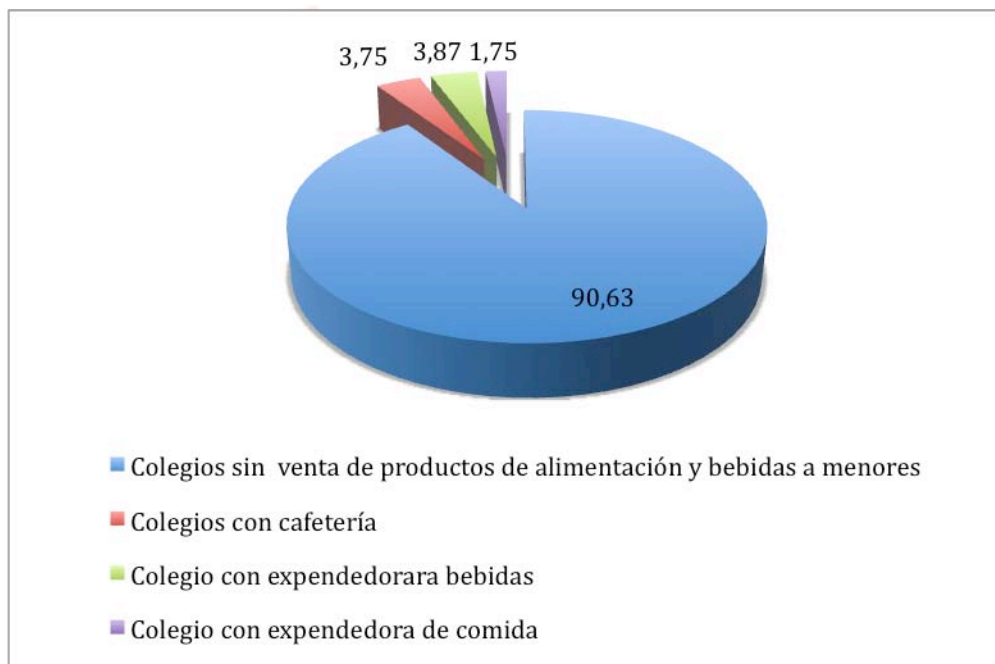


Gráfico 3

Pero debemos hacer una clara distinción entre los colegios públicos y los demás. En el caso de los colegios públicos no existe la venta de productos de alimentación ni bebidas a menores, ni a través de máquinas expendedoras ni a través de cafetería. Sin embargo en el caso de los colegios privados y los concertados no se dan los mismos datos.

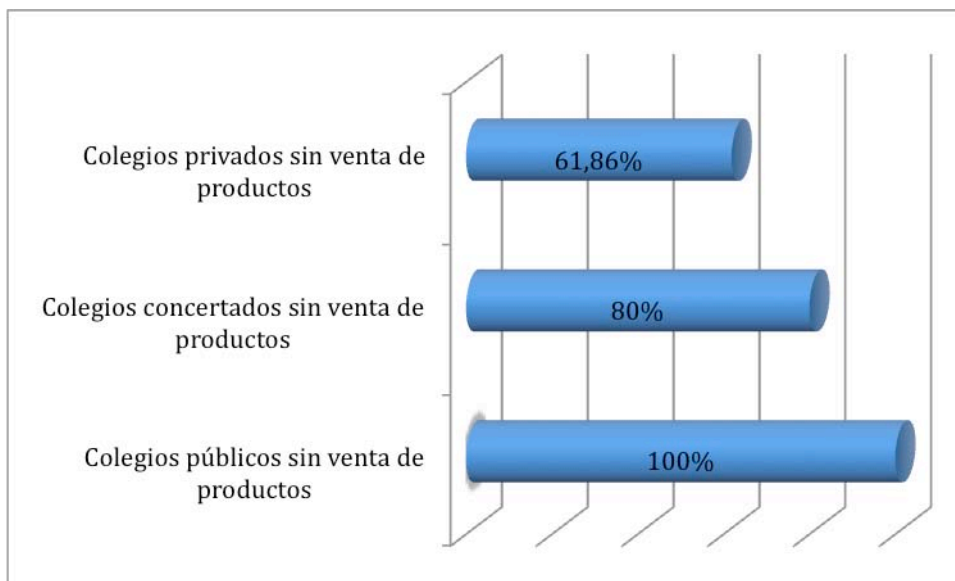


Gráfico 4

En el gráfico 5 podemos ver el reparto territorial de los centros concertados con venta de productos y de los que no los ofrecen. La zona oeste es la que acumula un porcentaje mayor de centros con este servicio.

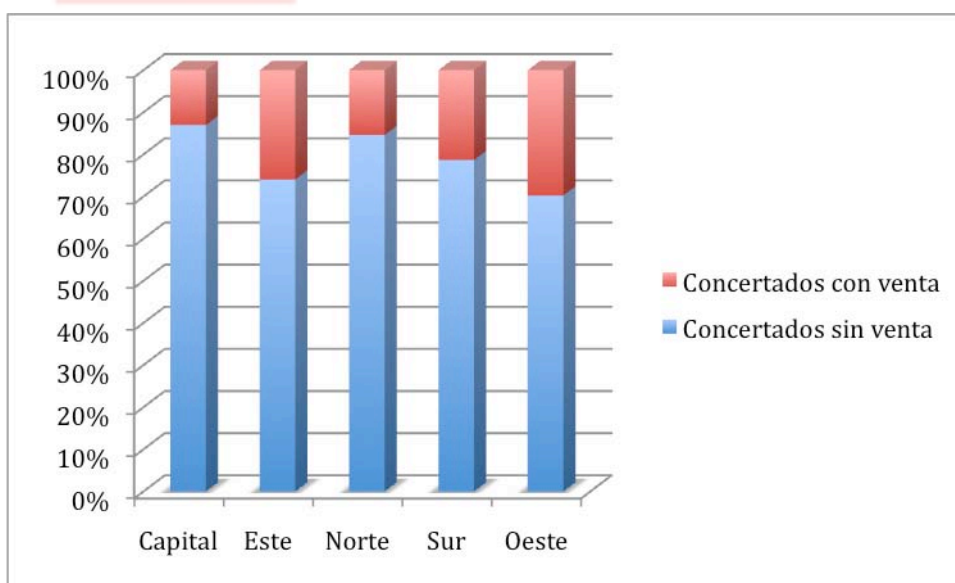


Gráfico 5

Sin embargo, tal y como vemos en el gráfico 6, en la zona este es en la que los colegios privados presentan un porcentaje más elevado de centros con estos servicios.

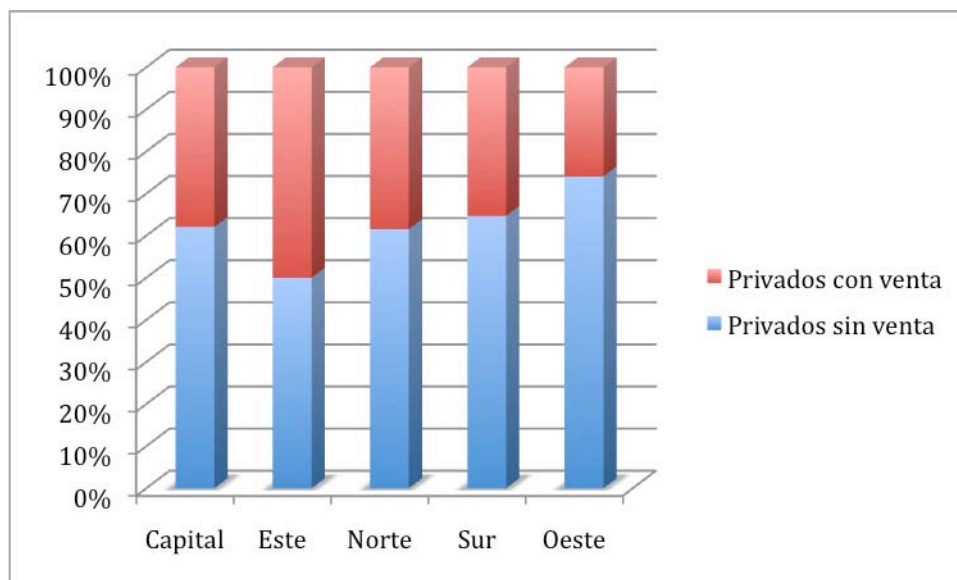


Gráfico 6

i. Servicios a disposición de los menores

Una parte importante del estudio ha sido comprobar de qué manera acceden los menores a estos alimentos y bebidas, bien a través de una cafetería, bien a través de máquinas expendedoras.

Los datos muestran que sólo el 4,42% de los colegios cuenta con cafetería, un 4,57% cuenta con máquina expendedora de bebidas y un 2,01% con máquina expendedora de comida. Como hemos visto antes estos datos deben contrastarse con el dato de la no presencia en los colegios públicos de estos servicios.

Con estos datos la segunda fase del estudio se centró en los colegios privados y concertados que tienen un servicio de cafetería o cuentan con máquinas expendedoras de bebidas y alimentación.

b. Resultados fase 2

En vista de los resultados obtenidos en la primera fase del estudio, en esta segunda fase se acudió a 82 colegios concertados y a 39 colegios privados, un total de 121 colegios. De este total se pudo acceder a 118 colegios, 81 concertados y 37 privados. Se han visitado el 19,76% de los colegios concertados y el 36,63% de los colegios privados.

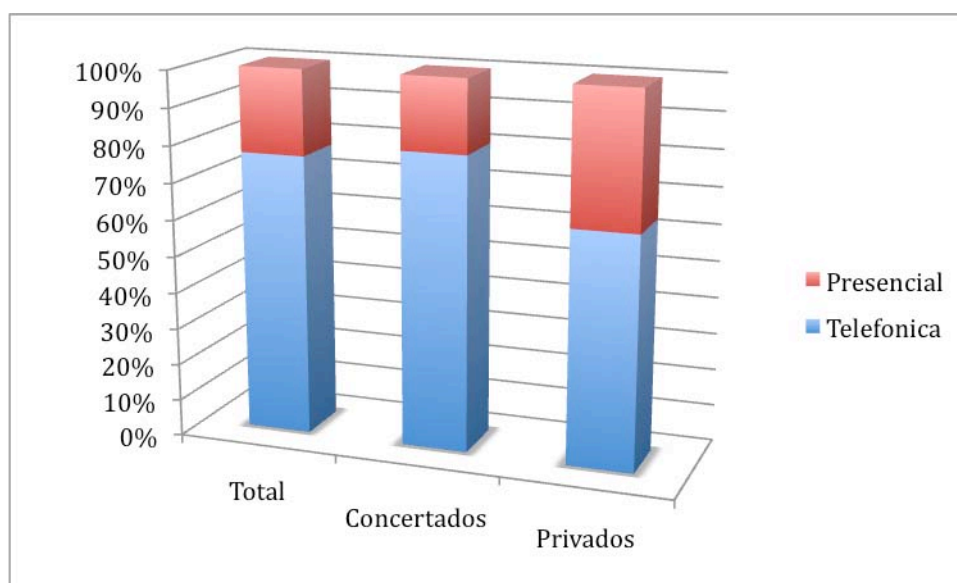


Gráfico 7

i. Servicios a disposición de los menores

El estudio ha querido ver la diferencia entre los diversos modos de proporcionar los alimentos y bebidas. De esta manera se ha comprobado si contaban con cafetería, máquina expendedora de bebidas y máquina expendedora de refrescos. De manera general podemos establecer que el 49,15% de los colegios privados y concertados cuentan con una cafetería, un 50% cuenta con máquina expendedora de bebidas y un 22,03% con máquina expendedora de comida.

	Colegios Concertados	Colegios Privados
Cafetería	39	19
Máquinas bebidas	41	18
Máquinas comida	22	4

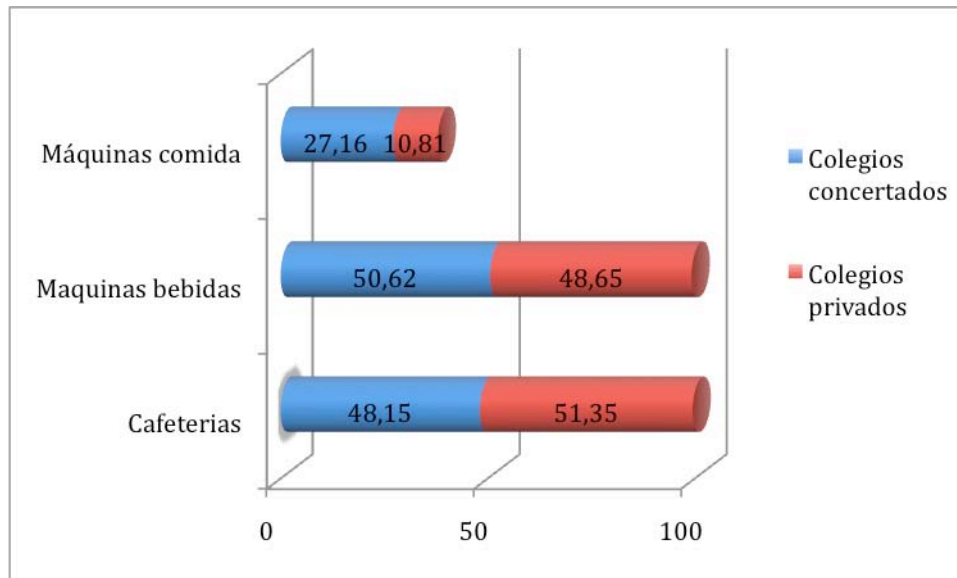


Gráfico 8

Como podemos comprobar en el gráfico superior la diferencia más notable entre centros la encontramos en la venta a través de máquinas expendedoras de comida, donde el porcentaje de las mismas presente en los colegios concertados es de más de dos veces y medio el porcentaje de los colegios privados. Un análisis de los datos nos muestra que, de entre los centros privados que cuentan con cafetería, solamente un 5,26% cuenta además con máquina expendedora de comida. Sin embargo, en el caso de los colegios concertados el 23,08% de los centros con cafetería cuenta también con máquinas expendedoras.

En los gráficos siguientes mostramos el reparto territorial de los centros según el tipo de servicio.

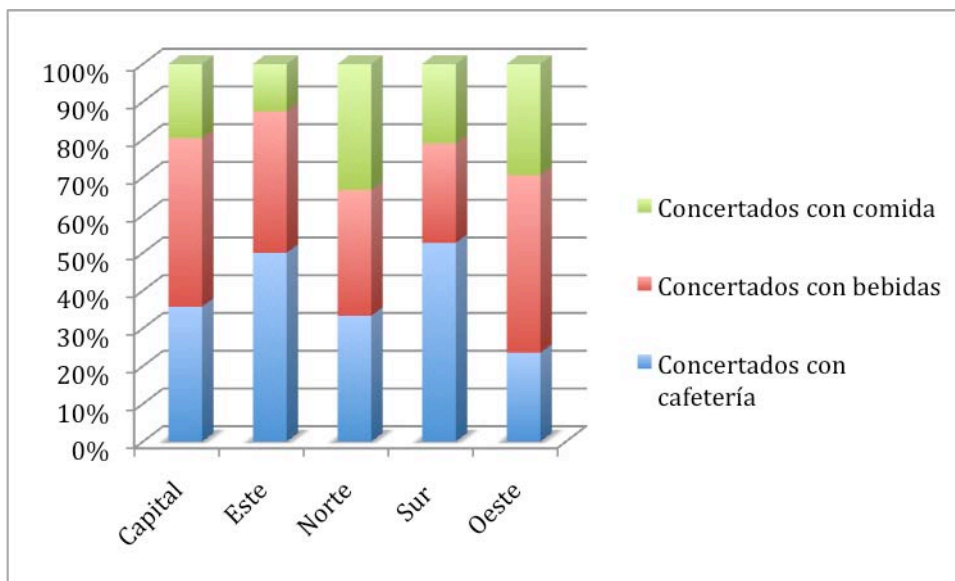


Gráfico 9

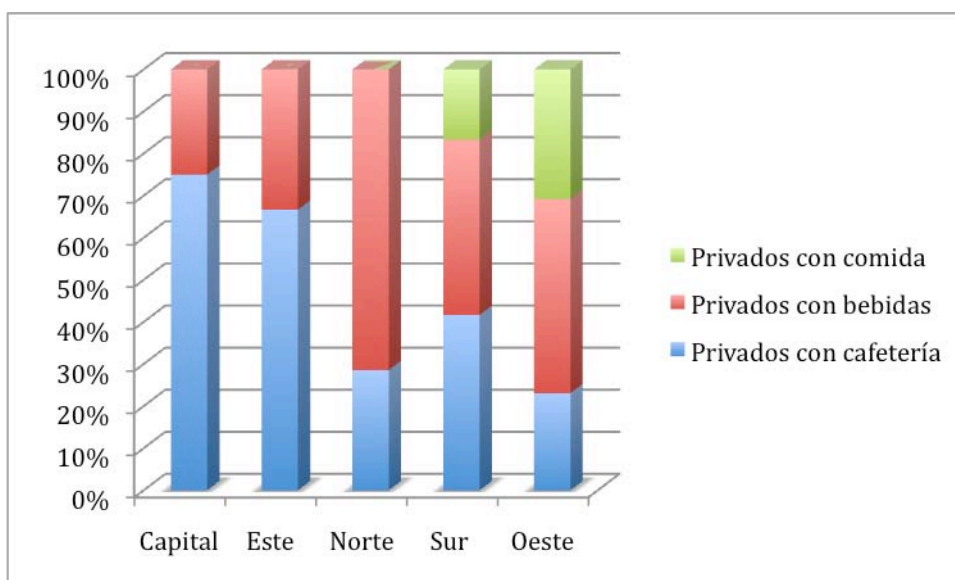


Gráfico 10

ii. Productos a disposición de los menores

En este punto tenemos que hacer referencia a los productos. Cuando decimos "refrescos" la oferta no sólo es la de las tradicionales bebidas sino que encontramos también otras opciones más saludables como la variedad de refrescos sin azúcar, o aquellos con sales minerales. Los "zumos" son, en todos los casos, zumos envasados. Cuando nos referimos a los "productos lácteos" hacemos referencia a bebidas con leche y a batidos .

Otros productos que requieren diferenciación son la "bollería industrial" y la "no

industrial". Consideramos bollería industrial aquella que es envasada y distribuida de manera industrial. La no industrial sería la de elaboración diaria y reparto sin envasar, generalmente de hornos o panaderías. En las cafeterías aparece bajo el rótulo de "otros" todos los productos como patatas fritas, gusanitos, frutos secos, chocolatinas. Sin embargo, en el apartado de las máquinas expendedoras, vienen especificados ya que hemos considerado importante que, puesto que el espacio del que disponen es escaso, si están a la venta es que su consumo es más habitual que otro tipo de productos.

Productos				
Refrescos	Cola Normal	Cola Light	Bebida con azúcar y sales minerales	Refresco naranja/limón
Zumos	Zumos	Néctar		
Productos lácteos	Batidos	Bebidas+leche		
Bollería	Industrial	No Industrial		
Otros	Chocolatinas	Patatas fritas	frutos secos	gusanitos

1. Cafeterías

La cafetería es quizás el sistema que más oferta ofrece. El cuestionario se centró en las Productos lácteos (batidos y bebidas +leche), refrescos, zumos (zumos y néctares), bocadillos propios, bocadillos envasados, bollería industrial, bollería no industrial y otros, que engloba patatas fritas, gusanitos, frutos secos, chocolatinas...

Como podemos comprobar en el gráfico 11 la oferta es amplia sobre todo en el caso de los refrescos, los bocadillos o sándwich de elaboración propia, los zumos envasados y otros productos (patatas fritas, chocolatinas, frutos secos...), tanto en centros concertados como privados. Igualmente, en el caso de la variedad de refrescos ofrecida, y como podemos comprobar en el gráfico posterior, la mayor parte de la oferta con productos Light o sin azúcar, y productos con sales minerales.

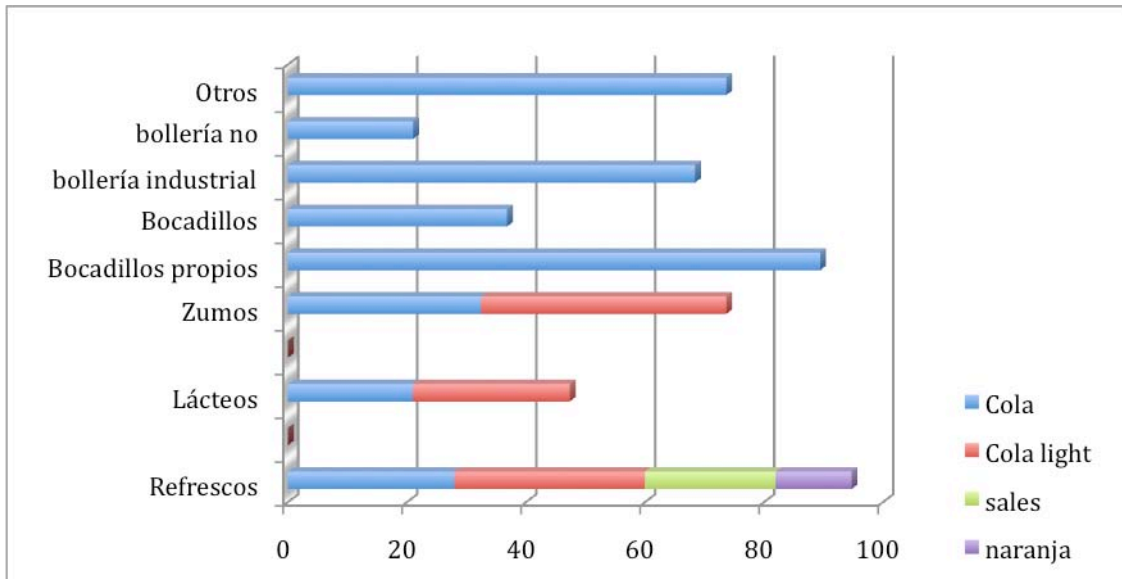


Gráfico 11

Distinguiendo los tipos de centros también encontramos ligeras diferencias entre los productos ofertados pero siguen siendo los refrescos, los zumos, los bocadillos de elaboración propia y otros los productos más ofertados en ambos centros. Las diferencias entre la variedad dentro de un mismo producto no son significativas entre tipos de centros.

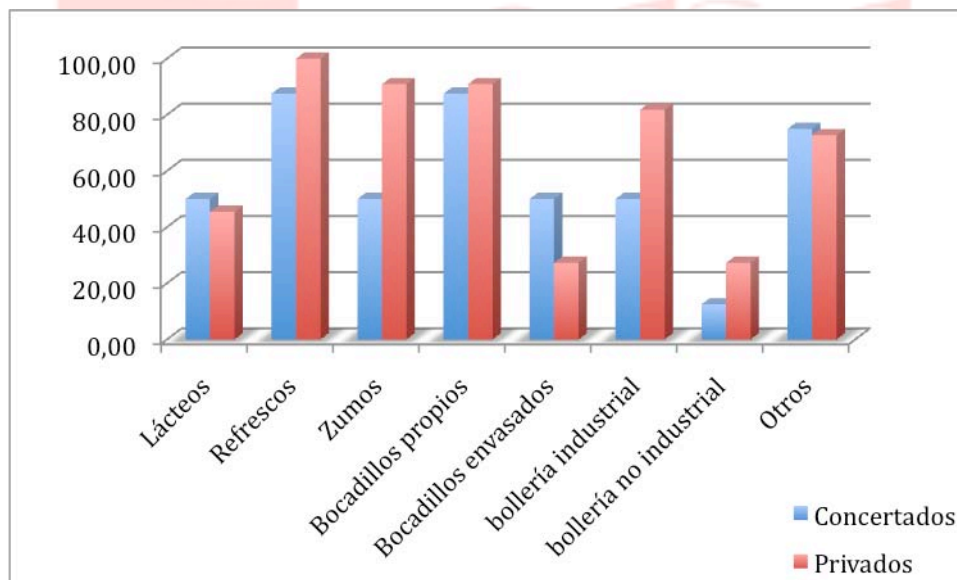


Gráfico 12

En cuanto al desglose por zonas no existen diferencias notables entre centros privados y concertados. En el gráfico siguiente se muestra el reparto de los

productos vendidos en las cafeterías de los centros privados y concertados según ámbito geográfico.

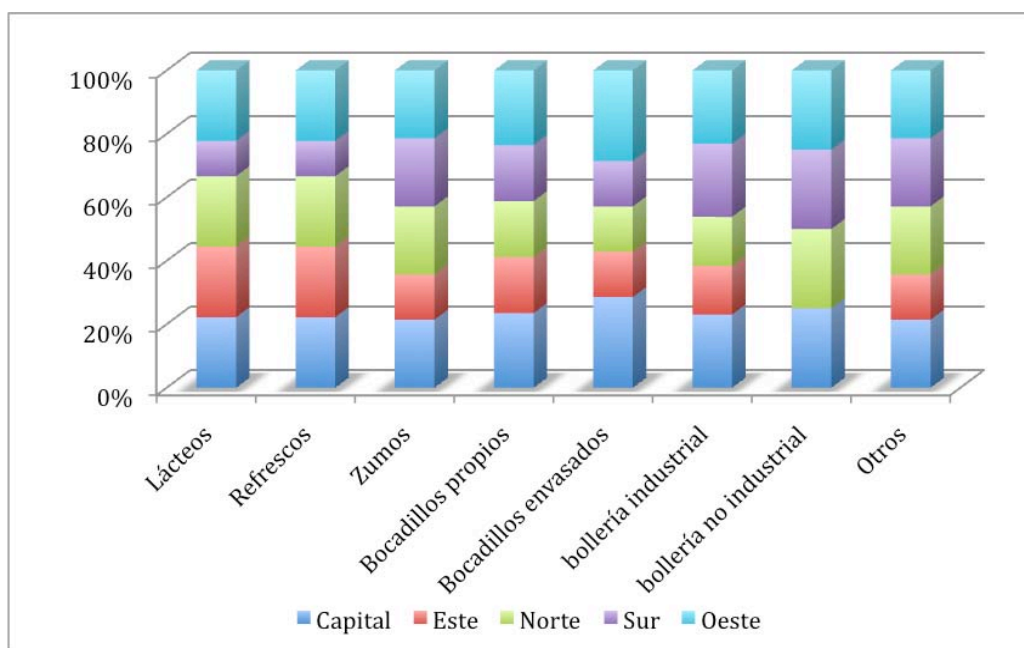


Gráfico 13

2. Máquinas de bebidas

Como hemos visto anteriormente, las máquinas expendedoras de bebidas son más habituales que las cafeterías y que las máquinas expendedoras de alimentos. Como podemos comprobar en el gráfico siguiente los productos más ofertados son los refrescos y el agua, seguido de los zumos envasados y por últimos los lácteos. Como en gráficos anteriores mostramos el reparto de la oferta en refrescos por ofrecerse diferentes tipos, ya que al igual que en el caso anterior, junto a los refrescos tradicionales las máquinas disponen de otros más saludables como los refrescos sin azúcar o los que contienen sales naturales. Éstos dos últimos son los de mayor presencia en las máquinas de bebidas como puede apreciarse en el gráfico.