

EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA



Programa EVACOLE Curso Escolar 2023 – 2024

| | |
|----------|---|
| Aprobado | Director General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica Jorge de Diego Salas |
| Fecha | Fecha de la Firma |

Programa de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía. Curso escolar 2023- 2024
Página 1 de 18

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 1/18 |
|  | | | |

PROGRAMA EVACOLE CURSO ESCOLAR 2023 - 2024

Subdirección de Ordenación Farmacéutica. Estrategias, Promoción y Prevención.

Antonio Marín Larrea.

Servicio de Promoción y Acción Local en Salud.

María Dolores Fernández Pérez.

Coordinación Plan Evacole

Francisco Javier Moreno Castro.

Sistemas de Información. Evacole-Net

Antonio Rubio Alcaraz

Antonio Pinos Campo.

José Enrique Fernández Alcauza.

José Luis Vigaray Dobarganes.

Grupo de referencia Provincial (Grupo EVACOLE)

| PROFESIONAL | UNIDAD (UPS) / Ayuntamiento |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Álvarez de Sotomayor Morales Teresa | Aljarafe - Sevilla Norte |
| Galán Zurita Diego | Jaén Sur |
| Garabito Durán Joaquín | Sevilla Este - Osuna |
| María Alegría Cabrera Mesa | Cádiz Bahía La Janda |
| Martínez Cuadra María Dolores | Almería |
| Méndez Arroyo Ángela | Serranía |
| Navarro Castaño María Lourdes | Norte de Huelva |
| Rivas Arquillo María del Mar | Granada - Metropolitano |
| Rubio Alcaraz Antonio | Almería |
| María Victoria Nevado Beato | Guadalquivir |
| Beatriz Reyes Pérez | Ayuntamiento de Málaga |
| Rodríguez Fernández María Luisa | Ayuntamiento de Sevilla |

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 2/18 |
|  | | | |

| Índice | Página |
|---|---------------|
| Introducción | 4 |
| Alcance del Programa. Curso escolar 2023 – 2024 | 5 |
| Planificación de las evaluaciones | 5 - 6 |
| Criterios de inclusión | 6 |
| Criterios de exclusión | 6 |
| Criterios selección, orden de prioridad | 6 |
| Resultado de las Evaluaciones | 6 |
| Evaluaciones nutricionales de la oferta alimentaria Comedor Escolar | 7 - 8 |
| Criterio de Conformidad: Aprobación de menús propuestos | 8 |
| Grupo de referencia provincial: Grupo Evacole | 8 |
| Evaluaciones presenciales de las ofertas alimentarias. Fases de evaluación. | 9 - 11 |
| Periodos de evaluación | 9 |
| Evaluaciones presenciales Iniciales y de Seguimiento | 10 |
| Evaluaciones presenciales No Validas | 10 |
| Evaluaciones presenciales Extraordinaria por motivos de reclamación, denuncias y quejas. | 11 |
| Evaluación Presencial de comedores escolares públicos gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación (APAE) | 12 - 13 |
| Cocina in Situ Mixta | 12 |
| Evaluación Presencial de comedores escolares públicos de Gestión Directa. Consejería de Educación | 13 |
| Evaluación presencial de máquinas expendedoras, cantinas y quioscos. | 13 |
| Valoración nutricional de los productos alimentarios puestos a la venta | 14 |
| Elaboración del Informe de Evaluación Presencial | 14 |
| Asignación de profesionales con perfil Evacole | 15 |
| Requisitos necesarios para llevar a cabo las evaluaciones | 16 |
| Formación de profesionales con perfil Evacole | 17 |
| Recursos disponibles para profesionales: Evaluaciones Curso escolar 2023 – 2024 | 17 |
| | |
| Anexo I: Periodos de evaluación correspondientes al curso escolar 2023 – 2024 | 18 |

Introducción

*Programa de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía.
Curso escolar 2023- 2024*

Página 3 de 18

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 3/18 |
|  | | | |

El Programa EVACOLE pretende dar respuesta desde un punto de vista efectivo y operativo, a las actividades programadas que en el ámbito de Promoción de la Salud tienen establecidas el Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía, mediante un modelo de intervención sanitaria en el ámbito comunitario del entorno escolar.

En lo que respecta a los contenidos y criterios, para el curso escolar 2023 – 2024 se prorroga el Plan EVACOLE V6. septiembre 2020 a Julio 2023.

Se mantiene como herramienta para realizar las evaluaciones, la aplicación EVACOLE–NET. Tras las mejoras funcionales introducidas, facilitará las tareas de los profesionales y mejorará el proceso de evaluación de las ofertas alimentarias.

Para garantizar el máximo nivel de eficacia y eficiencia, para el presente curso escolar también estará disponible la oferta formativa específica para cada Distrito de Atención Primaria, Área de Gestión Sanitaria (DAP/AGS) dirigida a los profesionales con perfil Evacole, en relación con los contenidos, criterios e interpretación que establece el Plan Evacole para las distintas ofertas alimentarias, así como, el conocimiento y manejo de la aplicación EVACOLE-NET, manejo de los protocolos para la recogida de datos y la emisión de informe de evaluación.

En la oferta tipo comedor escolar, las empresas responsables del servicio de comedor mediante el uso de la aplicación EVACOLE-NET, cumplimentarán su banco de platos y configurar sus planillas de menús en cada uno de los periodos establecidos para cada curso escolar, facilitando al responsable del comedor escolar una autoevaluación de cada planilla confeccionada, donde se indican los resultados Conformes y No Conformes según los criterios establecidos en el Plan EVACOLE.

Como principal novedad para las empresas y responsables de los comedores escolares, será la puesta en funcionamiento del módulo “Registro Diario”, que permitirá registrar los datos necesarios diariamente, para obtener el tanto por ciento de aceptación de cada uno de los platos que conforman el menú escolar, previa segregación y pesada de los residuos generados en el comedor escolar. Esta funcionalidad permitirá identificar para cada comedor de forma clara y objetiva, aquellos platos propuestos en el menú que presentan un menor consumo, facilitando la puesta en marcha de medidas correctoras asociadas a mejorar el consumo y la satisfacción.

Evaluación Nutricional: Los Agentes de Salud Pública (ASP) que tienen asignada las evaluaciones nutricionales, validarán los platos propuestos y verificarán las planillas de menús, tras su valoración, se emitirá un informe de evaluación, firmado por el ASP que ha llevado a cabo la validación de los platos propuestos y verificación de las planillas de menús.

Evaluación Presencial: Los ASP con perfil Evacole asignados por los DAP/AGS y Ayuntamientos realizarán las evaluaciones presenciales mediante las visitas correspondientes a los centros escolares con oferta alimentaria, verificando los contenidos de valoración que establece el Plan Evacole.

Desde los AGS/DAP tras las tareas de evaluación, para cada oferta alimentaria evaluada se remitirá el correspondiente informe de evaluación presencial firmado por el ASP con Perfil Evacole que tenga asignada la oferta alimentaria evaluada.

En relación con la evaluación de cocinas centrales ubicadas en la Comunidad Autónoma Andaluza, está previsto que a lo largo del presente curso escolar entre en funcionamiento el módulo operativo en la aplicación EVACOLE-NET, luego se iniciarán las actividades de evaluación para este tipo de oferta alimentaria.

La información registrada en la aplicación EVACOLE-NET, estará disponible para los distintos niveles de la Consejería de Salud y Consumo, Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional, Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, (alimentos ecológicos), empresas y ciudadanía.

Alcance del Programa. Curso escolar 2023 – 2024

*Programa de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía.
Curso escolar 2023- 2024*

Página 4 de 18

| | | | |
|--|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 4/18 |
|  | | | |

El alcance para la evaluación en el curso escolar 2023 – 2024 es el siguiente:

1. Oferta alimentaria Comedor escolar:
 - a) Comedores escolares públicos gestionados por la Agencia Publico Andaluza de Educación (APAE).
 - b) Comedores escolares públicos de gestión directa, con cocina propia dependientes de la Consejería de Salud.
2. Oferta alimentaria tipo máquinas expendedoras ubicadas en centros escolares de Andalucía.
3. Oferta alimentaria tipo cantinas / quioscos existentes en los centros escolares de Andalucía.
4. Cocinas centrales que prestan servicio a los comedores gestionados por APAE.

En la oferta alimentaria comedor escolar se realiza en primer lugar una evaluación nutricional y posteriormente en el periodo que corresponda, la evaluación presencial.

Para los comedores escolares públicos con cocina propia, se llevará a cabo una selección de comedores escolares que garanticen estar en disposición de los recursos materiales y humanos necesarios, para diseñar en la aplicación Evacole-Net, las planillas de menús en los periodos que dispone el curso escolar 2023 – 2024, garantizando por tanto para cada periodo una evaluación nutricional, con paso previo y necesario para llevar a cabo la evaluación presencial.

En las ofertas alimentarias del tipo Máquinas Exendedoras, Cantinas y Quioscos, se realizarán exclusivamente evaluaciones presenciales, existentes en los centros escolares que dispongan de este tipo de oferta alimentaria.

Evaluaciones Nutricionales:

Los miembros del Grupo Evacole llevarán a cabo las evaluaciones nutricionales en los 9 periodos que están establecidos en el presente curso escolar, para todos los comedores escolares de titularidad pública gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE).

Evaluaciones Presenciales:

Desde los DAP/AGS y Ayuntamientos se planificarán las siguientes actuaciones en el marco de evaluaciones presenciales que establece el Plan EVACOLE.

1. Evaluaciones Presenciales de las ofertas alimentarias tipo Comedor Escolar, en centros escolares públicos que dispongan de Evaluación Nutricional Previa.
2. Evaluaciones Presenciales de la oferta alimentaria tipo Máquinas Exendedoras, con independencia de la titularidad del centro escolar (Públicos, Privados, concertados).
3. Evaluaciones Presenciales de la oferta alimentaria tipo Cantinas y Quioscos, con independencia de la titularidad del del centro escolar (Públicos, Privados, concertados).
4. Evaluaciones Presenciales de Cocinas Centrales de las empresas que prestan el servicio de comedor es los comedores escolares gestionado por APAE.

Planificación de las evaluaciones

Al inicio del curso escolar, desde los DAP/AGS se planificarán las evaluaciones de las ofertas alimentarias censadas en su ámbito territorial.

Atendiendo a los criterios establecidos en el Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025. Procedimiento de verificación, inspección y seguimiento de la oferta alimentaria en centros escolares (comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías), se establece el control y seguimiento de al menos un 25-30% de los centros educativos con oferta alimentaria que figuran en el censo.

| | | | |
|--|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 5/18 |
|  | | | |

El objetivo a cumplir es que, al menos, en el periodo de vigencia del actual PNCOCA 2021-2025 se proceda a evaluar la oferta alimentaria de todas las ofertas alimentarias existentes en los centros escolares incluidos en el ámbito de aplicación de este programa.

Criterios de inclusión:

Con independencia de las limitaciones indicadas en el apartado anterior, que están sujetas al desarrollo y puesta en servicio de los módulos operativos necesarios en la aplicación Evacole-Net, el Plan Evacole incluyen todos los centros escolares de Andalucía que tengan alguna oferta alimentaria, independientemente de su titularidad y modalidad de cocina, también se incluyen las cocinas centrales que presten servicio en los comedores escolares.

Criterios de exclusión

1. Comedor escolar dirigidos exclusivamente a usuarios infantil 1º ciclo (0-3 años).
2. Ofertas alimentarias en centros universitarios.
3. Comedores escolares cuyo diseño de menú escolar presente un modelo tipo "Buffet Libre" con varias opciones donde el usuario elige libremente entre 2 o más platos ofertados.
4. Máquinas expendedoras cuyo único producto a la venta sea agua mineral envasada.
5. Máquinas expendedoras cuyos únicos productos a la venta sean cafés, té, infusiones.

Criterios selección, orden de prioridad

La selección de las ofertas alimentarias a evaluar en el presente curso escolar se debe realizar en base a los siguientes criterios y prioridades:

1. Evaluaciones extraordinarias; se planifican desde el Servicio de Promoción de la Salud y Acción Local, por motivo de reclamación, denuncias, quejas, etc.
2. Ofertas alimentarias cuya evaluación haya sido solicitada por el propio centro, organismo, empresa o institución, siempre y cuando no se disponga de una evaluación presencial reciente, que pueda dar respuesta al interesado en lo solicitado.
3. Ofertas alimentarias no evaluadas en los últimos 3 años, priorizando aquellas ofertas alimentarias que presten servicio a un mayor número de usuarios.
4. Ofertas alimentarias con resultado "No Conforme" en la última evaluación realizada, que se corresponde con la evaluación presencial de seguimiento.
5. Ofertas con resultado "mejorable".

Resultado de las evaluaciones

El resultado de las evaluaciones reflejado en los informes de evaluación, están asociados a la valoración de dos dimensiones; Los Requisitos Críticos de obligado cumplimiento que presentan respuesta dicotómica conforme / no conforme, y la puntuación obtenida en las dimensiones puntuables que abarcan desde 0 a 100 puntos.

Requisitos Críticos: Conformes / No Conformes.

Valoración Dimensiones Puntuables (0 - 100 puntos):

1. < 70 puntos: Requiere seguimiento.
2. 70 – 100 puntos: No requiere seguimiento.

| | | | |
|--|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 6/18 |
|  | | | |

Resultado Global de la Evaluaciones; Evaluaciones Conformes:

- Resultados conformes en todos los Requisitos Críticos.
- Resultado de las dimensiones puntuables mayor o igual de 70 puntos.

| Puntuación total obtenida | Requisitos Críticos | Resultado de la Evaluación |
|---------------------------|---------------------|----------------------------|
| < 70 puntos | Conformes | Requiere Seguimiento |
| < 70 puntos | No Conformes | Requiere Seguimiento |
| ≥ 70 puntos | No Conformes | Requiere Seguimiento |
| ≥ 70 puntos | Conformes | No Requiere Seguimiento |

Toda evaluación Inicial con resultado "No Conforme" en los Requisitos Críticos y/o una puntuación inferior a 70 puntos, requiere una evaluación de seguimiento en el mismo curso escolar, atendiendo a los criterios de planificación que establece el Programa Evacole curso escolar 2023 - 2024

Evaluaciones Nutricionales de la oferta alimentaria Comedor Escolar

Las evaluaciones nutricionales de la oferta alimentaria "comedor escolar" se realizarán por periodos de 4 semanas consecutivas. A efectos de facilitar la comunicación, y la planificación de las empresas, los periodos siempre empiezan en lunes y finalizan en viernes.

Iniciaremos el curso escolar 2023 – 2024, realizando las evaluaciones nutricionales de los comedores escolares gestionados por APAE, y comedores escolares públicos con cocina propia, seleccionados por la Consejería de Educación. Conforme avance el curso escolar y entren en funcionamiento los módulos funcionales, se irán incorporando al proceso evaluativo, el resto de los comedores escolares.

Mediante el uso de la aplicación Evacole - Net, el responsable del comedor escolar, o en su defecto las empresas responsables de prestar el servicio, diseñará las planillas de menús de 4 semanas consecutivas, a partir de los platos que incorporarán en la aplicación, la cual una vez cumplimentado, la aplicación facilita una autoevaluación con los resultados Conformes y No Conformes en lo que respecta a los criterios críticos, y la puntuación obtenida según los criterios establecidos en el Plan EVACOLE.

El Servicio de Promoción y Acción Local en Salud, a través del Grupo Evacole, será el responsable de realizar la evaluación nutricional de los menús basales de los comedores escolares Públicos gestionados por APAE y Consejería de Educación.

Con el uso de la aplicación Evacole - Net, los miembros del Grupo Evacole, revisarán los datos introducidos, documentos y fichas técnicas aportadas en la aplicación, y procederán a la validación de los platos que conforman la base de datos de platos que disponga cada operador, y por consiguiente, la planilla del menú propuesto en el periodo correspondiente, y emisión de un informe de evaluación, en cada uno de los 9 periodos establecidos para el presente curso escolar.

La comunicación entre los miembros del Grupo Evacole y las Empresas y Responsables de cumplimentar los platos y planillas de menús en la aplicación Evacole - Net, se realizará a través de la aplicación Aliam – net, Espacio de trabajo Colaborativo del Plan Evacole.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 7/18 |
|  | | | |

Criterio de Conformidad: Aprobación de menús propuestos

Las planillas de menús valoradas en la evaluación nutricional deben obtener necesariamente el dictamen conforme antes del inicio de la prestación del servicio de comedor. El resultado de la evaluación nutricional debe ser el siguiente:

- Requisitos Nutricionales Críticos (RNC) **Conformes**.
- Resultado puntuable de la Evaluación Nutricional **≥ 70 puntos**.

Para los comedores escolares gestionados por APAE, según la propuesta realizada por la propia Agencia, el criterio de conformidad en el resultado de las dimensiones puntuables será como mínimo de **90 puntos**.

Una vez aprobados los menús en cada periodo, la información necesaria para realizar la evaluación presencial, quedarán registradas y disponibles en la aplicación informática EVACOLE – NET.

Los documentos disponibles de cada operador / gestor para cada periodo son los siguientes:

1. Planilla de menú evaluada.
2. Informe de evaluación nutricional favorable.
3. Fichas técnicas propias y de los productos externos.
4. Recomendaciones y propuestas de cenas por parte de las empresas dirigidas a los padres, que sean complementarias con la propuesta del menú escolar del mediodía.
5. Consejos de interés relacionados con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.
6. Índice de conversión de crudo a elaborado.
7. Información de racionamiento, tamaño de las raciones por grupos de edad.
8. Documento de valoración (Aceptado / No Aceptado) de los cambios propuestos en el menú escolar durante el desarrollo del periodo de comedor.

Los puntos 6 y 7 no son necesarios aportarlos si ya quedaron descritos en las fichas técnicas de cada plato.

Grupo de referencia provincial: Grupo Evacole

Grupo de referencia técnica para el Plan Evacole, formado por profesionales de Protección de la Salud pertenecientes a los DAP / AGS y profesionales de los Ayuntamientos de Málaga y Sevilla.

Tiene como principal tarea la evaluación nutricional de los menús propuestos para los 9 periodos establecidos en el presente curso escolar, en los comedores escolares públicos gestionados por APAE y Consejería de Educación. Colaborarán con las unidades responsables de realizar las evaluaciones presenciales, en materia de formación e implantación del Plan EVACOLE en su ámbito geográfico.

El puesto de trabajo de los profesionales integrados en el Grupo EVACOLE debe tener asignada esta actividad programada en el Plan Funcional de su unidad, quedando integrados como profesionales con Perfil Evacole, dado que la actividad del Grupo EVACOLE está condicionada por el cronograma establecido en el Programa Evacole (en el marco de la colaboración con la APAE y Consejería de Educación) y en el Plan Evacole 2020- 2023.

Es conveniente garantizar la dedicación de estos profesionales en los estrechos márgenes temporales establecidos y su conciliación con el resto del perfil profesional establecido, especialmente, cuando coincidan circunstancias, programadas o no, temporalmente incompatibles y que afecten la priorización de su cartera de servicios (ejemplo plan de vacaciones).

La Dirección de su unidad deberá facilitar el desempeño de esta actividad en los con los tiempos y dedición que en cada caso queden establecidos.

| | | | |
|--|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 8/18 |
|  | | | |

Evaluaciones presenciales de las ofertas alimentarias. Fases de evaluación.

A partir de las evaluaciones nutricionales realizadas, se planificarán las evaluaciones presenciales en el mismo periodo en el que se realizó la evaluación nutricional.

Las evaluaciones presenciales establecidas en el Plan Evacole pueden ser Iniciales (programadas) y de Seguimiento, con la única diferencia que se desarrollan en tiempos distintos, manteniendo por tanto la misma estrategia y los mismos contenidos de evaluación, estableciendo un modelo de intervención basado en los resultados obtenidos “antes” y “después”.

Evaluaciones Presenciales Iniciales: Son evaluaciones programadas en el marco del Plan Evacole, para cada curso escolar, planificadas a partir del censo existente por cada DAP/AGS.

Evaluaciones Presenciales de Seguimiento: Son evaluaciones asociadas a una evaluación inicial cuyo resultado obtenido fue “Requiere Seguimiento” en tal caso se requiere una nueva evaluación dirigida hacia la mejora, donde el informe de evaluación, además de las actuaciones de los profesionales, se convierten en una efectiva herramienta de intervención sanitaria comunitaria.

Fases del proceso de intervención sanitaria.

PLAN EVACOLE: Estrategia



Periodos de evaluación

Para el curso escolar 2023 – 2024 se han establecidos 9 periodos de 4 semanas consecutivas, los tres primeros y los tres últimos será exclusivos para evaluaciones iniciales y de seguimiento respectivamente, en los otros tres periodos intermedios (4º, 5º y 6º) se podrán realizar evaluaciones iniciales o de seguimiento.

Evaluaciones exclusivamente Iniciales:

1º PERIODO: 11 septiembre – 6 octubre de 2023.

2º PERIODO: 9 octubre – 3 noviembre de 2023.

3º PERIODO: 6 noviembre – 1 diciembre de 2023.

Evaluaciones Iniciales y de Seguimiento:

4º PERIODO: 11 diciembre de 2023 – 19 enero de 2024.

5º PERIODO: 22 enero – 16 febrero de 2024.

6º PERIODO: 19 febrero – 22 marzo de 2024.

| | | | |
|-------------|---------------------------------|--------|------------|
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 9/18 |



Evaluaciones exclusivamente de Seguimiento:

7º PERIODO: 1 abril – 26 abril de 2024.

8º PERIODO: 29 abril – 24 mayo de 2024.

9º PERIODO: 27 mayo – 21 junio de 2024.

Desde la entrega del informe de la evaluación inicial debe haber **al menos 1 mes** hasta que se realice la evaluación de seguimiento.

Evaluaciones Presenciales Iniciales y de Seguimiento

Las actividades de evaluación programadas se desarrollarán en dos fases:

1ª Fase: Evaluaciones Iniciales (programadas)

A partir del censo de centros escolares con oferta alimentaria, los DAP / AGS, y los Ayuntamientos que participan en el plan, evaluarán la oferta alimentaria existente, realizándose en este periodo las denominadas “evaluaciones iniciales”. De los resultados correspondientes a esta fase, se obtiene un análisis descriptivo en relación con el grado de cumplimiento de los criterios contemplados en el Plan Evacole, transmitiendo una imagen fija de la situación inicial de la oferta alimentaria evaluada.

El periodo para realizar las evaluaciones iniciales durante el curso escolar 2023 – 2024 comprende:

- Desde el 1º periodo (11 de septiembre al 6 de octubre de 2023)
- Hasta el 6º periodo (19 de febrero al 22 de marzo de 2024)

2ª Fase: Evaluaciones de Seguimiento

Esta segunda fase se desarrolla una vez finalizada la fase de evaluación inicial, y solo será pertinente en aquellas ofertas alimentarias evaluadas inicialmente, que hubiesen obtenido un resultado “Requiere Seguimiento” en la evaluación inicial.

El interés de esta segunda fase será determinar la eficacia de la intervención realizada, identificando los cambios o evolución en relación con el anterior resultado, mediante la implementación por parte del centro escolar, de las propuestas reflejadas en el informe realizado y remitido en la primera fase.

El periodo para realizar las evaluaciones de seguimiento durante el curso escolar 2023 – 2024 comprende:

- Desde el 4º periodo (11 de diciembre de 2023 de al 19 de enero de 2024)
- Hasta el 9º periodo (27 de mayo al 21 de junio de 2024)

Las evaluaciones de seguimiento vinculadas a evaluaciones iniciales con resultado “Requiere Seguimiento”, han de realizarse en el mismo curso escolar.

Evaluaciones presenciales No Validas

A efectos del cómputo de evaluaciones a realizar por cada DAP/AGS y Ayuntamientos, no se considerarán evaluaciones válidas las siguientes evaluaciones registradas en la aplicación Evacole-net.

1. Evaluaciones incompletas o cumplimentadas erróneas en la aplicación.
2. Evaluaciones iniciales realizadas con resultado “Requiere Seguimiento” sin evaluación de seguimiento asociada, en el periodo que le corresponde.
3. Evaluaciones iniciales realizadas en periodos no habilitados para este tipo de evaluaciones, es decir, en los periodos 7º, 8º y 9º.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 10/18 |
|  | | | |

4. Evaluaciones de seguimiento realizadas en periodos no habilitados para este tipo de evaluaciones, es decir en los periodos 1º, 2º y 3º.
5. Evaluaciones de seguimiento cuya diferencia en la fecha con respecto a la evaluación inicial sea inferior a 1 mes.
6. Evaluaciones de seguimiento asociadas a evaluaciones iniciales cuyo resultado hayan sido “No Requiere Seguimiento”.

Evaluaciones Presenciales Extraordinaria por motivos de reclamación, denuncias y quejas.

Se trata de evaluaciones planificadas directamente desde el Servicio de Promoción de la Salud y Acción Local, a partir de su entrada documentada en el Servicio.

Estas evaluaciones tendrán la máxima prioridad, serán realizadas por el referente provincial del Grupo Evacole con la colaboración del profesional con Perfil Evacole del DAP/AGS o Ayuntamiento que tiene asignado en su censo la oferta alimentaria.

Desde el Servicio se planificará una evaluación presencial extraordinaria seleccionando las fechas de las visitas necesarias, en función de los contenidos de la solicitud, los motivos que la sustentan, planilla de menú existente, y características de los productos o servicios ofertados, etc. Se establecerá la coordinación necesaria con cada DAP / AGS y Ayuntamiento, para llevar a cabo la evaluación presencial, para este tipo de evaluaciones presenciales extraordinarias.

El Informe de evaluación será realizado por el profesional del Grupo Evacole asignado en colaboración con el profesional del DAP/AGS con Perfil Evacole o profesional designado por los Ayuntamientos.

Este tipo de evaluaciones tendrá la consideración de evaluación programada a efectos del cálculo de evaluaciones realizadas en cada curso escolar y para cada DAP/AGS.

Evaluación Presencial de comedores escolares

Las evaluaciones presenciales se llevan a cabo a partir de las evaluaciones nutricionales realizadas y en el mismo periodo, de tal forma que, no es posible realizar una evaluación presencial, sin que exista una evaluación nutricional asociada al periodo donde se va a realizar dicha evaluación.

En cada evaluación presencial de comedores escolares, se realizará al menos 2 visitas al comedor escolar durante el desarrollo del servicio de comedor, comprobando y verificando los criterios y contenidos recogidos en el Plan Evacole.

Para la elección de dichas visitas se procurará garantizar la mayor representatividad de los platos que conforman el menú escolar en el periodo establecido, será necesario pues valorar el contenido de la planilla de menús evaluada en la evaluación nutricional, como paso previo al establecimiento de las fechas para las visitas presenciales, evitando realizar evaluaciones en fechas donde se repiten los mismos grupos de alimentos.

En la primera visita programada al comedor escolar, previamente se mantendrá una entrevista con el director del centro o responsable del comedor escolar, con el objeto de informar del alcance y contenidos del Plan y Programa Evacole, solicitando la información y documentación que resulte necesaria, y acordar la fecha de las siguientes visitas.

En la evaluación presencial del comedor escolar participarán dos profesionales con Perfil Evacole. El primero de ellos (evaluador principal), será el profesional que tiene asignado el comedor escolar en su censo, el segundo profesional colaborará con el primero en el trascurso de las visitas programadas.

Para la evaluación presencial los profesionales tendrán en cuenta la información y documentación disponible en la aplicación Evacole – Net, en especial las planillas de menú para el periodo, fichas técnicas, documento de cambios del menú, donde se indican todas las propuestas de cambio autorizadas y no autorizadas.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| <p>Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</p> | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 11/18 |
|  | | | |

Evaluación presencial de comedores gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación (APAE)

Los centros públicos cuyo comedor escolar es gestionado por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación (APAE), organismo perteneciente a la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, están sometidos al cumplimiento de un Pliego de Prescripciones Técnicas, que rige la contratación con los Operadores / Gestores que prestan el servicio de comedor escolar en dichos centros. Dicho pliego recoge íntegramente los contenidos y criterios establecidos en el Plan EVACOLE.

En tal caso, para los comedores escolares gestionados por APAE, se definen 3 modalidades de cocina:

1. Servidos por Cocina Central (transportada en línea fría).
2. Cocina externalizada (cocina in situ).
3. Cocina In situ Mixta.

Cocina in Situ Mixta

Esta nueva modalidad nace como evolución del modelo tradicional de cocina central / cocina en línea fría, aportando al menú escolar nuevos platos, elaboraciones y técnicas culinarias que hasta ahora no eran posibles en esta modalidad de cocina en línea fría.

Su principal característica es la incorporación de determinadas elaboraciones y técnicas culinarias in situ, en las instalaciones de la cocina existente en el comedor escolar, permitiendo la convivencia de platos y elaboraciones procedentes de la cocina central en la modalidad de línea fría, con los nuevos platos y elaboraciones realizados en las propias instalaciones del comedor escolar, conformando un nuevo modelo mixto de cocina aplicable a determinados comedores escolares.

Supone un avance con respecto a la modalidad de Cocina Central, pues mediante la correcta combinación de productos en línea fría y elaboraciones in situ, se consigue un producto final mejorado, capaz de competir culinariamente con los platos elaborados en las cocinas externalizadas, también denominadas cocinas in situ.

Este modelo requiere ciertas modificaciones estructurales y de equipamiento, que garanticen las óptimas condiciones del proceso y las garantías de seguridad alimentaria necesarias, permitiendo incorporar en el propio comedor escolar técnicas culinarias sencillas y rápidas, tales como la cocción, plancha, horneado y fritura.

Con independencia que el desarrollo de esta nueva modalidad de cocina, en un futuro se desarrollen nuevos horizontes culinarios, las novedades culinarias y técnicas que habitualmente encontraremos en las cocinas in situ mixta serán las siguientes:

Platos a base de Pasta

Las salsas y otros ingredientes tendrían como origen la línea fría procedente de la cocina central, mientras que la pasta se cocería en el momento oportuno en las instalaciones de la cocina mixta, para finalmente tras su combinación y terminación, da lugar al plato listo para el consumo.

Platos a base de Arroz

Los fondos de los arroces y otros ingredientes tendrían como origen la línea fría procedente de la cocina central, mientras que el arroz se añade en el momento oportuno para su cocción en las instalaciones de la cocina mixta, para finalmente tras su combinación y terminación da lugar al plato listo para el consumo.

Platos a base de Huevos, Pescado y Carne

Incorporación de técnicas culinarias para este tipo de alimentos tales como; Plancha, Horno y Fritura.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 12/18 |
|  | | | |

Platos a base de Patatas (principalmente en formato guarnición)

Incorporación de técnicas culinarias para este grupo de alimentos tales como; Horno y Fritura.

Desde el punto de vista de la sostenibilidad, la modalidad de cocina in situ mixta presenta resultados más favorables con respecto a las modalidades tradicionales de cocina, según se desprende de los resultados del Proyecto de implantación de cocinas in situ mixta en comedores escolares APAE, desarrollados por el Servicio de Promoción de la Salud. Grupo Evacole, en colaboración con la Agencia Pública Andaluza de Educación y las empresas participantes en dicho proyecto.

- Respecto a la satisfacción, los “platos mixtos” incorporados en el menú escolar, producen mayor satisfacción que las alternativas culinarias ofertadas en las modalidades tradicionales.
- Respecto al rechazo, los “platos mixtos” incorporados en el menú escolar, producen menor porcentaje de rechazo que las alternativas culinarias ofertadas en las modalidades tradicionales.
- Respecto a la valoración sensorial, existe una adecuada correlación entre los resultados obtenidos sobre el % de consumo y la satisfacción de los platos en la modalidad de cocina in situ mixta.

Evaluación Presencial de comedores escolares públicos de gestión directa. Consejería de Educación. Comedores escolares públicos con cocina propia

Para el presente curso escolar se iniciarán las evaluaciones nutricionales y presenciales de los comedores escolares públicos de la Consejería de Educación que son gestionados por el propio centro escolar, denominados comedores escolares de gestión directa.

La única modalidad la cocina existente en este tipo de comedores escolares, es la modalidad de Cocina Propia. Las instalaciones de cocina, equipamiento, profesionales y las materias primas, son gestionados por el propio centro escolar.

Las evaluaciones se iniciarán a partir de un primer bloque de comedores escolares propuestos por la Consejería de Educación, a lo largo del curso escolar y sucesivos, se irán incorporando al modelo evaluativo, hasta completar el censo de este tipo de comedores escolares.

Evaluación Presencial de máquinas expendedoras, cantinas y quioscos

Las ofertas alimentarias del tipo Máquinas Expendedoras, Cantinas y Quioscos, suelen estar presentes mayoritariamente en centros de enseñanza secundaria y bachillerato entre otros.

Habitualmente, la razón social responsable de la explotación de estas ofertas alimentarias son empresas ajenas al centro escolar, luego es conveniente conocer previamente los horarios de funcionamiento para este tipo de ofertas alimentarias

Concretamente en el caso de ofertas alimentarias del tipo máquina expendedor será muy útil acordar una cita en el propio centro con el responsable de la explotación, para que facilite la apertura de la máquina, y aporte la información necesaria sobre los productos que contiene la máquina expendedoras dispuestos a la venta.

Las evaluaciones presenciales en el caso de máquinas expendedoras se realizará a cada máquina de alimentos, bebidas o mixtas, con productos alimentarios disponibles al consumidor, luego el censo de este tipo de ofertas alimentarias está referido al número de máquinas expendedoras con independencia, del centro escolar donde se ubiquen y de la empresa responsable de su explotación

La evaluación presencial se realizará durante el horario en que se desarrolla la prestación del servicio, comprobando y verificando los aspectos recogidos en el Plan Evacole.

| | | | |
|--|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 13/18 |
|  | | | |

Cada profesional realizará una visita al centro escolar que dispongan de este tipo de oferta alimentaria, y a igual que se describió para la evaluación presencial de los comedores escolares, se mantendrá una entrevista con el director del centro, comunicando las actuaciones de evaluación que se va a realizar en cada oferta alimentaria y los contenidos y criterios establecidos en el Plan y Programa Evacole.

En la evaluación presencial de máquinas expendedoras, cantinas / quioscos participa exclusivamente el profesional con Perfil Evacole, que tiene asignado el centro escolar en su censo.

Valoración nutricional de los productos alimentarios puestos a la venta

Se realizará la valoración de al menos 10 productos envasados del total de productos dispuestos a la venta en cada máquina expendedora, o en la Cantina / Quiosco objeto de evaluación.

Si en el etiquetado del producto seleccionado no se dispone de información necesaria, se considerará como incumplimiento.

Esta valoración puede realizarse en el propio centro escolar donde se ubica la oferta alimentaria, o bien posteriormente, en el despacho del profesional tras recopilar la información necesaria en las etiquetas u otros documentos de acompañamiento del producto. En este caso puede ser muy útil realizar fotografías a las etiquetas de los productos seleccionados.

No se realizará valoración nutricional de los productos; agua envasada, cafés, té, infusiones.

En el etiquetado de los productos a la venta la información nutricional suele indicarse por cada 100 mg o 100 ml.

| Energía o nutriente | Contenido por <u>porción</u> ⁽¹⁾ 50 g / 200 ml | Contenido por 100 g | Contenido por 100 ml |
|-------------------------|---|-------------------------|------------------------|
| Energía | ≤ 200 kcal | ≤ 400 kcal | ≤ 100 kcal |
| Grasa total | ≤ 7,8 g | ≤ 15,6 g | ≤ 3,9 g |
| Grasas saturadas | ≤ 2,2 g | ≤ 4,4 g | ≤ 1,1 g |
| G trans | ≤ 0,5 g | ≤ 1 g | ≤ 0,25 g |
| Azúcares | ≤ 15 g | ≤ 30 g | ≤ 7,5 g |
| Sal/sodio | ≤ 0,5 g sal/200 mg. sodio | ≤ 1 g sal/400 mg. sodio | ≤ 0,25 g/100 mg. sodio |

(1) Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas

Elaboración del Informe de Evaluación Presencial

La aplicación informática Evacole - net, realiza todos los cálculos y construye tanto el informe de la evaluación nutricional como de la evaluación presencial.

En función del estado en el que se encuentre el informe, la aplicación dispone de tres opciones en la columna "Estado de Evaluación"

- Borrador:**
Informe de evaluación iniciado, sin finalizar. En este estado todos los campos de texto del informe pueden ser modificados
- En evaluación:**
Informe de evaluación finalizado, pendiente de firma. En este estado no es posible modificar ningún campo
- Evaluable:**
Informe de evaluación finalizado y firmado.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 14/18 |
|  | | | |

En la oferta alimentaria de comedor escolar, el profesional que tiene asignado el comedor escolar evaluado en su censo (evaluador principal), emitirá informe normalizado el cual será firmado solo por el evaluador principal.

En la oferta alimentaria máquinas expendedoras, cantinas y quioscos, el profesional que tiene asignado dicha oferta en su censo, será quien firme el correspondiente informe.

La elaboración del informe debe ser el aspecto fundamental sobre el que se sustenta la intervención sanitaria, describiendo las no conformidades detectadas, indicándose en todo caso, la evidencia detectada con respecto a las recomendaciones o criterios establecidos, así como, las propuestas de mejora oportunas que se recomendarán al centro escolar, sin olvidar reflejar los puntos fuertes identificados, considerándose como el principal argumento de intervención sanitaria que describe el Plan Evacole.

El contenido del informe debe ser completo, identificando todas las dimensiones y contenidos que recoge el Plan y que son objeto de evaluación, aunque no hayan sido identificadas no conformidades, con ello se pretende por una parte transmitir la totalidad de los contenidos que abarca el plan y por otro, poner de manifiesto los cumplimientos y la adecuación del producto o servicio a los requisitos que establece el plan.

En todos los casos, en un plazo no superior a **15 días naturales**, contados desde la fecha en que se realiza la última visita de la evaluación presencial de la oferta alimentaria correspondiente y de la cocina central, el profesional que realiza la evaluación emitirá y trasladará dicho informe a la entidad evaluadora por los mecanismos que en caso se establezcan.

La entidad evaluadora (DAP/AGS / Ayuntamiento) remitirá el correspondiente informe con la mayor celeridad posible, dejando constancia del envío y garantizando que el informe llega correctamente a los destinatarios establecidos:

1. Centro escolar donde se ubica la oferta alimentaria evaluada.
2. Empresa responsable de la prestación del servicio de la oferta alimentaria, en el caso que la razón social fuese distinta del titular del centro escolar.

Todos los informes deberán estar firmados en formato digital o mediante firma manuscrita o rúbrica, como requisito obligatorio para emitir el informe de evaluación.

Asignación de profesionales con perfil Evacole

Los contenidos de evaluación en las distintas ofertas alimentarias y la utilización de la aplicación informática específica Evacole – Net, requiere la máxima continuidad posible en el conocimiento y manejo para garantizar los niveles de eficacia y eficiencia necesarios.

Como objetivo se plantea la evaluación de censo completo de centros escolares con este tipo de ofertas alimentarias en un plazo máximo de 3 años, en línea con los objetivos del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA), Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

Por todo ello, será necesario que desde los DAP/AGS se realicen ajustes en relación con la asignación de profesionales al Perfil Evacole, adaptando los recursos existentes a las nuevas necesidades, reduciendo en la medida posible el número de profesionales con Perfil Evacole.

Para la asignación de profesionales con perfil Evacole se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

1. Las evaluaciones presenciales de comedores escolares en todos los casos serán realizadas por dos profesionales con Perfil Evacole, el profesional que tenga asignado el comedor escolar en su censo, acompañado de otro compañero de su unidad con Perfil Evacole, que ejercerá como evaluador auxiliar.
2. Las evaluaciones presenciales de la oferta alimentaria del tipo Máquinas Expendedoras, Quioscos, Cantinas o Cafeterías, serán realizadas por un profesional con Perfil Evacole.

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 15/18 |
|  | | | |

3. La asignación de profesionales, deberán limitarse al menor número posible de profesionales, salvo que las características del censo, y la organización de la unidad no lo permita. Se asignará un máximo de 2 profesionales con Perfil Evacole en cada comarca.
4. Teniendo en cuenta que en las evaluaciones presenciales participan 2 profesionales, la asignación del censo de cada comarca para cada profesional debería ser en la medida de lo posible equivalente, para permitir una planificación adecuada de los distintos roles que se establecen en la evaluación presencial.
5. Todo el censo existente de centros escolares con ofertas alimentarias objeto del Plan Evacole, deberá estar asignado a los profesionales con Perfil Evacole.
6. Para garantizar el criterio establecido en el Programa 16 (PNCOCA) de evaluar todo el censo en un periodo máximo de 3 años, cada profesional con Perfil Evacole, deberá disponer de un censo amplio que le permita continuidad evaluadora equivalente en todos los cursos escolares.
7. Las actividades recogidas en el Plan Evacole, no estarán necesariamente vinculada al profesional al cual se le asigne el Control Sanitario Oficial del centro escolar en materia de Seguridad Alimentaria o Salud Ambiental, siendo necesario y deseable que, participen en las actividades establecidas en el Plan Evacole indistintamente, Farmacéuticos y Veterinarios A4.
8. Los profesionales A4 con Perfil EVACOLE, podrán realizar las actividades que contempla el Plan Evacole en un área geográfica distinta a la comarca a la que pertenecen.

Requisitos necesarios para llevar a cabo las evaluaciones

Para el acceso a la aplicación informática y emisión del informe de evaluación, los profesionales asignados con Perfil Evacole necesitan disponer de los siguientes recursos:

1. Censo de comedores escolares, máquinas expendedoras y Cantinas / Quioscos actualizado y accesible en la aplicación Evacole - Net.
2. Acceso a la aplicación Evacole - Net (entorno PRO), activada cuenta de usuario y contraseña.
3. En caso de utilizar firma digital, disponer de Certificado Digital instalado en el ordenador desde el que va a acceder a Evacole - Net, así como la aplicación Autofirma de la Junta de Andalucía "AutoFirmaJA" instalado en el ordenador desde el que va a acceder a Evacole - Net para emitir el informe de evaluación.

En relación con los instrumentos y equipos necesarios para la realización de las evaluaciones presenciales, los profesionales con Perfil Evacole deben disponer de:

1. Termómetro con sistema de medición mediante IR y sonda de penetración (termómetro Testo modelo Testo 826 T4)
2. Dinamómetro para el pesaje de los residuos.
3. Cubos contenedores (al menos 4 unidades). Hay que tener en cuenta que en algunos comedores existe más de un espacio físico de comedor, (ejemplo un comedor para infantil y otro para primaria) en este caso se requerirán al menos 8 cubos para contener los residuos de cada plato.
4. Bolsas de basura para incorporarlas a los cubos.
5. Balanza de cocina para realizar verificaciones sobre el tamaño de las raciones en el momento de servicio (producto emplatado).

| | | | |
|---|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación: VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 16/18 |
|  | | | |

Formación de profesionales con perfil Evacole

Como continuación de las actividades formativas desarrolladas el pasado curso escolar, durante el curso escolar 2023 – 2024, estará nuevamente disponible la actividad de formación específica para los profesionales con perfil Evacole de los DAP/AGS y Ayuntamientos, en relación con las evaluaciones presenciales de las ofertas alimentarias comedor escolar, máquina expendedora de alimentos y bebidas y cantinas / quioscos.

La formación se desarrollará preferentemente por videoconferencia a través del portal habilitado en el Servicio de Promoción de la Salud y Acción Local, con una duración de 1 jornada completa y será impartida por los miembros del Grupo Evacole, utilizando la aplicación Evacole - Net en formato “PRE” que funciona a través en modo intranet y con acceso con usuario DMSAS.

Los contenidos básicos de dicha actividad serán:

1. Contenidos del Plan Evacole V6. 2020-2023 y Programa Evacole curso escolar 2023-2024. Unificación criterios para la valoración de los contenidos establecidos en las evaluaciones presenciales.
2. Cumplimentación de datos en la aplicación Evacole - Net, interpretación de resultados, emisión de informe de evaluación.

Las solicitudes de formación se pueden solicitar a través del correo Evacole: evacole.csalud@juntadeandalucia.es

Recursos disponibles para profesionales: Evaluaciones Curso escolar 2022 – 2023

Disponible en la plataforma ALIAM-NET.

1. Plan de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía (Plan EVACOLE) V6. 2020-2023.
2. Programa de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía. Curso escolar 2023 – 2024.
3. Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía. Plan EVACOLE. Guía Técnica para profesionales.
4. Protocolo de recogida de información y evaluación presencial de comedores escolares V.9.
5. Protocolo de recogida de información y evaluación presencial de máquinas expendedoras V.4.
6. Protocolo de recogida de información y evaluación presencial de cantinas y quioscos V4.
7. Manual de uso de la aplicación EVACOLE-NET, evaluación presencial comedores escolares.
8. Manual de uso de la aplicación EVACOLE-NET, evaluación presencial máquinas expendedoras.
9. Manual de uso de la aplicación EVACOLE-NET, evaluación presencial cantinas / quioscos.
10. Presentación Power Point Curso Evacole octubre 2021. Evaluación Presencial comedor escolar.
11. Presentación Power Point Curso Evacole octubre 2021. Evaluación Presencial máquinas expendedoras, cantinas / quioscos.
12. Videos locutados sobre las funcionalidades de la aplicación EVACOLE-NET.
13. Tabla para el cálculo del 10%, 15 % y 30 % en la valoración nutricional de los productos para máquinas expendedoras, quioscos y cantinas (versión excel y open office)
14. Sistema de información en Protección de la Salud: ALBEGA.

| | | | |
|--|---------------------------------|--------|------------|
| Código Seguro de Verificación:VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma | | | |
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 17/18 |
|  | | | |

ANEXO I: Periodos de evaluación curso escolar 2023 – 2024

| septiembre de 2023 | | | | | | | octubre de 2023 | | | | | | | PERIODOS | |
|--------------------|----|----|----|----|----|----|-------------------|----|----|----|----|----|----|----------|---|
| Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | | |
| | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1º PERIODO: 11 septiembre – 6 octubre |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | 2º PERIODO: 9 octubre – 3 noviembre |
| | | | | | | | 30 | 31 | | | | | | | |
| noviembre de 2023 | | | | | | | diciembre de 2023 | | | | | | | | |
| Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | 1 | 2 | 3 | | 3º PERIODO: 6 noviembre – 1 diciembre |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | Los días del 4 al 8 de diciembre no se incluirán en Evacole_net. (3 días festivos) |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | 4º PERIODO: 11 diciembre – 19 enero |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | Los días del 25 diciembre al 5 enero no se incluirán en Evacole_net. (vacaciones de Navidad) |
| enero de 2024 | | | | | | | febrero de 2024 | | | | | | | | |
| Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5º PERIODO: 22 enero – 16 febrero |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | 6º PERIODO: 19 febrero – 22 marzo |
| 29 | 30 | 31 | | | | | 26 | 27 | 28 | 29 | | | | | * Los días del 26 de febrero al 1 de marzo no se incluirán en Evacole_net. (2-3 días no lectivos en la mayoría de las provincias) |
| marzo de 2024 | | | | | | | abril de 2024 | | | | | | | | |
| Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | | |
| | | | | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 7º PERIODO: 1 abril – 26 abril |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | Los días del 25 al 29 marzo no se incluirán en Evacole_net. (Semana Santa) |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 29 | 30 | | | | | | | 8º PERIODO: 29 abril – 24 mayo |
| mayo de 2024 | | | | | | | junio de 2024 | | | | | | | | |
| Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | 1 | 2 | | 9º PERIODO: 27 mayo – 21 junio |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | | * Se presentará el menú de los días festivos como propuesta dirigida a las familias, en sus planillas correspondientes. |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-------------|---------------------------------|--------|------------|
| FIRMADO POR | JORGE GUILLERMO DEL DIEGO SALAS | FECHA | 04/10/2023 |
| ID. FIRMA | VH5DPJNY6N884LL9FWDTEV8CM8WM95 | PÁGINA | 18/18 |

