

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición publicada el Boletín Oficial del Estado, en el capítulo VII, artículo 40, responsabiliza a las autoridades sanitarias competentes a velar para que las comidas servidas en los centros docentes sean variados, equilibrados y adaptados a los necesitados de los comensales. El siguiente informe se elabora en base a la programación de menús del mes de Octubre, del curso 2018 - 2019. Los cambios propuestos se sugieren para mejorar el equilibrio de la programación, teniendo en cuenta que una programación de menús es idónea cuando contempla:

- aspectos nutricionales (número de grupos de alimentos, frecuencia de utilización de los diferentes alimentos, presencia de alimentos frescos, predominio de alimentos de origen vegetal, etc.)
- aspectos higiénicos (alimentos y preparaciones inocuos), aspectos sensoriales (texturas, temperaturas, sabores, colores...)
- la inclusión de técnicas culinarias variadas y apropiadas a la edad y a las características de los comensales,
- la consonancia con la estación del año, a la vez que promueve el uso de alimentos frescos, de temporada, locales y de proximidad, contribuyendo así a mantener la cultura gastronómica, a dinamizar la actividad productiva agraria local y favoreciendo la sostenibilidad ambiental y
- otros aspectos (oferta gastronómicamente variada, cantidades que respetan la sensación de hambre de los comensales, reducción del derroche alimentario, inclusión de propuestas relacionadas con el entorno, las fiestas y celebraciones, etc.).

Consideramos que las principales funciones que el comedor escolar tiene que atender son:

- Proporcionar a los niños una comida de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional como en cuanto a criterios higiénicos y sensoriales.
- Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos higiénicos y alimentarios saludables.
- Fomentar un buen comportamiento y la utilización adecuada del material y de los enseres del comedor, así como promover los aspectos sociales y de convivencia de las comidas.

Consideraciones:

- Se potenciará la utilización de variedades integrales (pasta, arroz, pan, etc.).
- Por su calidad nutricional, se recomienda aumentar la presencia de legumbres en los menús (cocinadas, preferiblemente, con hortalizas), considerando, además, que pueden constituir un plato único o un segundo plato (acompañado, por ejemplo, de un entrante de ensalada o de crema de verduras). En el siguiente enlace encontraréis información relacionada con la promoción del consumo de legumbres.
- En las pastas no se incluyen las pizzas porque se consideran platos precocinados.
- No se considerará una ración de verduras y hortalizas si el plato está constituido únicamente por patata.
- La utilización de sal en las preparaciones tiene que ser moderada y según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, tiene que ser iodada.
- Se aconseja utilizar aceite de oliva virgen extra para cocinar y para aliñar, y que al comedor haya agua y una aceitera con aceite de oliva accesible para los comensales.
- Hay que adaptar los alimentos, sobre todo las hortalizas, las frutas y el pescado a la temporada y a la disponibilidad del territorio y zona geográfica cercanas, para garantizar un consumo de productos estacionales, locales y de proximidad.

Para más información, podéis consultar la guía:

“L’alimentació saludable a l’etapa escolar” i el document anexo “Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l’escola”, “Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies”.

Para más información, podéis visitar la página siguiente:

“Programa de Revisión de Menús Escolares (PREME)”.

EJEMPLO DE PROGRAMACIÓN DE MENÚS PARA LA TEMPORADA OTOÑO - INVIERNO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA	<p>Crema de zanahoria con picatostes</p> <p>***</p> <p>Rostido de pavo con cebolla, patata y pimiento rojo</p> <p>***</p> <p>Mandarinas</p>	<p>Coliflor con salsa de tomate y gratinada con pan rallado</p> <p>***</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con ensalada de lechugas variadas, cebolla tierna y olivas</p> <p>***</p> <p>Pera</p>	<p>“Escudella” (galets, garbanzos, col, etc.)</p> <p>***</p> <p>Filete de rosada al horno con ensalada de zanahoria rallada y col lombarda</p> <p>***</p> <p>Plátano</p>	<p>Ensalada completa (lechuga, tomate, remolacha y maíz)</p> <p>***</p> <p>Paella (verdura i pescado)</p> <p>***</p> <p>Yogurt natural</p>	<p>Judías secas estofadas con acelgas y calabaza</p> <p>***</p> <p>Buñuelos de setas con zanahoria rallada</p> <p>***</p> <p>Naranja</p>
2ª SEMANA	<p>“Trinxat” de col, patata y ajo tierno</p> <p>***</p> <p>Hamburguesa de garbanzos con ensalada de lechugas, olivas negras y manzana</p> <p>***</p> <p>Pera</p>	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>***</p> <p>Butifarra a la plancha con ensalada de zanahoria rallada y maíz</p> <p>***</p> <p>Yogur natural</p>	<p>Brócoli gratinado con bechamel</p> <p>***</p> <p>Pollo al horno con patatas fritas</p> <p>***</p> <p>Bol de naranja y plátano</p>	<p>Lentejas guisadas con cebolla y zanahoria</p> <p>***</p> <p>Sepia al horno con ensalada de lechugas, rabanitos y olivas</p> <p>***</p> <p>Macedonia de fruta de temporada</p>	<p>Fideuá</p> <p>***</p> <p>Huevo al horno con verduras salteadas (puerro, alcachofas, habitas y zanahoria)</p> <p>***</p> <p>Mandarinas</p>
3ª SEMANA	<p>Arroz tres delicias (zanahoria, tortilla, guisantes)</p> <p>***</p> <p>Carne magra de cerdo al horno con ensalada de lechuga, nueces y remolacha</p> <p>***</p> <p>Bol de plátano y kiwi</p>	<p>Macarrones con salsa de tomate y queso</p> <p>***</p> <p>Tortilla de alcachofas con tomate</p> <p>***</p> <p>Mandarinas</p>	<p>Lentejas guisadas con zanahoria y col</p> <p>***</p> <p>Filete de halibut al horno con verduras salteadas</p> <p>***</p> <p>Naranja</p>	<p>Patata con col morada y cebolla</p> <p>***</p> <p>Pollo rustido con ajo y limón con ensalada de granada y escarola</p> <p>***</p> <p>Crema catalana</p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>***</p> <p>Judías secas guisadas con puerro y zanahoria</p> <p>***</p> <p>Manzana con zumo de limón</p>
4ª SEMANA	<p>Patata, tomate y cebolla al horno</p> <p>***</p> <p>Brocheta de pollo a la plancha con hummus y ensalada de lechugas y olivas</p> <p>***</p> <p>Uva</p>	<p>Lentejas con sofrito de tomate y cebolla</p> <p>***</p> <p>Filete de merluza rebozada con ensalada de zanahoria y remolacha rallada</p> <p>***</p> <p>Naranja</p>	<p>Crema de puerro, nabo y boniato</p> <p>***</p> <p>Arroz con calamares y guisantes</p> <p>***</p> <p>Macedonia de fruta de temporada</p>	<p>Garbanzos guisados con ajo y perejil</p> <p>***</p> <p>Tortilla a la francesa con ensalada de zanahoria y maíz</p> <p>***</p> <p>Pera</p>	<p>Sopa de pistones</p> <p>***</p> <p>Conejo con patatas al horno con ensalada de espinacas, naranja, pipas y cebolla tierna</p> <p>***</p> <p>Yogur natural</p>

EJEMPLO DE PROGRAMACIÓN DE MENÚ PARA LA TEMPORADA PRIMAVERA - VERANO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1ª SEMANA	<p>Macarrones con salsa de tomate y queso ***</p> <p>Pastel de tortillas con ensalada de lechugas, tomate i zanahoria ***</p> <p>Albaricoques ***</p>	<p>Ensalada de lentejas (tomate, pimiento, cebolla y maíz) ***</p> <p>Sonsos fritos con sanfaina (berenjena, pimiento y tomate) ***</p> <p>Pera ***</p>	<p>Patata y judía tierna salteadas con ajo y perejil ***</p> <p>Pollo al horno con ensalada de lechugas y pepino ***</p> <p>Plátano y kiwi ***</p>	<p>Gazpacho (sopa fría de tomate) con picatostes ***</p> <p>Arroz de pescado ***</p> <p>Helado de nata y fresa ***</p>	<p>Garbanzos con dados de tomate con salsa pesto (albahaca, ajo y aceite de oliva) ***</p> <p>Buñuelos de calabacín con ensalada de lechuga y olivas ***</p> <p>Macedonia de fruta de temporada ***</p>
2ª SEMANA	<p>Arroz con salsa de tomate ***</p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada de lechugas y maíz ***</p> <p>Manzana ***</p>	<p>Bróquil gratinado con queso ***</p> <p>Tortilla de patatas y cebolla con ensalada de zanahoria rallada y olivas negras ***</p> <p>Yogur natural ***</p>	<p>Ensalada de garbanzos (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) ***</p> <p>Tiras de sepia con cebolla y puerro al horno ***</p> <p>Fresas con zumo de naranja ***</p>	<p>Espaguetis con sofrito de tomate y cebolla ***</p> <p>Pechuga de pollo rebozado con ensalada de lechuga, cebolla tierna, dados de manzana y pipas ***</p> <p>Melocotón ***</p>	<p>Crema fría de calabacín y judía blanca con queso ***</p> <p>Salchichas a la plancha con patatas fritas y tomate ***</p> <p>Melón ***</p>
3ª SEMANA	<p>Patata, cebolla y tomate al horno ***</p> <p>Libritos de lomo con ensalada de zanahoria rallada y maíz ***</p> <p>Yogur natural ***</p>	<p>Lentejas con salsa vinagreta ***</p> <p>Tortilla a la francesa con ensalada de tomate ***</p> <p>Cerezas ***</p>	<p>Fideos a la cazuela ***</p> <p>Filete de rosada al horno con ensalada de lechugas y olivas ***</p> <p>Sandia ***</p>	<p>Crema fría de garbanzos y puerros ***</p> <p>Pizza casera cuatro estaciones (champiñones, pimiento, tomate cherry y queso) ***</p> <p>Macedonia de fruta de temporada ***</p>	<p>Ensalada de arroz (lechuga, zanahoria, tomate, cebolla tierna) ***</p> <p>Muslitos de pollo rustidos con champiñones salteados ***</p> <p>Plátano ***</p>
4ª SEMANA	<p>Espirales de colores con queso parmesano ***</p> <p>Croquetas de garbanzos con ensalada de tomate, pepino y olivas negras ***</p> <p>Melón ***</p>	<p>Ensalada rusa con mahonesa (patata, guisantes, zanahoria y judía verde) ***</p> <p>Redondo de pavo al horno con verduritas (calabacín, pimiento, cebolla) ***</p> <p>Yogur natural ***</p>	<p>Gazpacho (sopa fría de tomate) con picatostes ***</p> <p>Brocheta de conejo con patatas fritas y ensalada de lechuga y maíz ***</p> <p>Yogur natural ***</p>	<p>Arroz a la milanesa (cebolla, jamón curado, guisantes) ***</p> <p>Filete de merluza a la marinera (gambas y mejillones) ***</p> <p>Albaricoques ***</p>	<p>Empedrado de judías secas (tomate, pimiento, cebolla y olivas negras) ***</p> <p>Tortilla de queso con calabacín a la plancha y ensalada de lechugas ***</p> <p>Fresas ***</p>

Sugerencias culinarias para la temporada de otoño - invierno

Primeros platos	Segundos platos
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz con setas • Canelones de verduras * • Crema de calabacín y puerro • Crema de garbanzos • Crema de zanahoria • Crema de puerros • Espinacas salteadas con ajo y jamón • Lentejas estofadas con verduras • Patata, cebolla y tomate al horno • Macarrones con atún • Judías secas con salsa de tomate • Paella de verduras • Pasta con salsa de setas • Pasta con salsa de tomate y sepia • Pastel de puré de patatas gratinado • Patatas rellenas de verdura • Pizza de verduras / cuatro estaciones/ etc.* • Sopa de ajo • Sopa de pescado con arroz y huevo duro • Sopa de pescado con picatostes o pasta • Sopa de pistones con albondiguitas de carne • Sopa minestrone (pasta, verduras y judías rojas) • Tortelinis o raviolis con tomate y queso • “Trinxat” de col y patata • Verduras (calabaza, coliflor, bróquil, espinacas) gratinadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Brochetas de pescado/pollo/pavo/ternera /cerdo a la plancha • Buñuelos de bacalao • Garbanzos con espinacas y huevo duro • Conejo rustido con cebolla • Croquetas caseras (verdura, pollo, garbanzos, queso, pescado, etc.) • Guisantes guisados con setas • Filete de merluza al horno con salsa de puerros • Filete de merluza al horno con verduras • Filete de pez espada al horno con salsa de tomate y olivas • Filete de rosada al horno con bechamel • Filete de rosada al horno con salsa de almendras • Albóndigas de lentejas y arroz con salsa de verduras • Pechuga de pavo o de pollo al horno con finas hierbas • Pollo rustido al ajillo • Pollo rustido con pepitoria (almendras, huevo hervido, vino, ajo y perejil) • Pollo rustido con ciruelas y piñones • Redondo de pavo o pollo rustido con ciruelas • Tortilla de queso • Tortilla de judías secas, ajo y perejil • Tortilla de patata, champiñones o calabacín • Tortilla de atún • Tortilla de verduras (espárragos, alcachofa, etc.)
<p>Platos únicos: incluyen alimentos proteicos (legumbres, carne, pescado y huevos) y farináceos (arroz, pasta o patata). Es suficiente acompañarlos de una ensalada, crema o sopa de verduras.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz con alcachofa y bacalao • Arroz o fideos a la cazuela (con carne) • Canelones/lasaña de legumbre, carne o de pescado* • Estofado de patatas y guisantes con pavo • Fideuá (fideos con pescado) • Paella de pescado • Paella mixta (carne y pescado) 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de la olla (pollo, garbanzos, col hervidos) • Estofado de patatas y sepia • Albóndigas de ternera y sepia guisadas con patatas • Huevos al horno con láminas de patatas y tomate • Patatas rellenas de carne o pescado y gratinadas • Pechuga de pollo guisado con alcachofa y patata • Pizza de jamón cocido, de carne picada o de atún
Postres	
<ul style="list-style-type: none"> • Fruta fresca • Bol de yogur con fruta fresca • Bol de mandarina y kiwi • Yogur natural • Pera con chorrito de chocolate/caramelo/miel • Macedonia de fruta de temporada • Plátano laminado con chorrito de chocolate desecho • Manzana o pera cocida (con canela) • Rodajas de naranja con chorrito de miel o pizca de azúcar • Naranja con canela 	<p>Ocasionalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membrillo • Compota de pera con chocolate desecho • Compota de manzana con yogur o nata montada • Flan de huevo, de vainilla, de chocolate, de coco... • Helado • Pastel o coca de manzana, de fruta seca, etc. • Petit suisse • Manzanas al horno con gorro de nata • Postres de músico (fruta seca y desecada) • Pudín con fruta seca • Cuajada con miel o mermelada • Queso tierno con nueces y miel

- **No precocinados**

Sugerencias culinarias para la temporada de primavera - verano

Primeros platos	Segundos platos
<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de arroz (es necesario especificar los ingredientes) • Ensalada de legumbres (es necesario especificar los ingredientes) • Ensalada de pasta (es necesario especificar los ingredientes) • Ensalada de patata (es necesario especificar los ingredientes) • Canelones de verduras con salsa de tomate* • Crema fría de calabacín • Crema fría de garbanzos, lentejas, ... • Crema fría de guisantes • Crema fría de puerro y patata • Espinacas salteadas con ajo, pasas y piñones • Gazpacho • Patata, tomate y cebolla al horno • Paella de verduras • Pastel frío de puré de patatas • Pizza de verduras* • Sopa fría de tomate • Tallarines con pesto (aceite, albahaca, piñones y queso) • Espirales de pasta con tomate fresco y olivas negras • Verduras (calabaza, coliflor, bróquil, espinacas) gratinadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Brochetas de pescado/pollo/pavo/ternera a la plancha • Buñuelos de bacalao* • Croquetas caseras (verdura, pollo, garbanzos, queso, pescado, etc.) • Muslitos de pollo con limón al horno • Filete de pavo guisado con vinagreta • Filete de pavo rustido con salsa de cebolla • Filete de merluza al horno con verduras • Filete de pez espada al horno con salsa de tomate y olivas • Flan de champiñones • Hamburguesas de garbanzos • Albóndigas de merluza • Pechuga de pollo al horno con finas hierbas • Pollo rustido con piña • Pollo rustido con sanfaina (berenjena, pimiento y tomate) • Redondo de pavo o pollo al horno • Tortilla de queso • Tortilla de atún • Tortilla de judías secas, ajo y perejil • Tortilla de patata, champiñones o calabacín • Tortilla de verduras (espárragos, alcachofa, etc.)
Platos únicos: incluyen alimentos proteicos (legumbres, carne, pescado y huevos) y farináceos (arroz, pasta o patata). Es suficiente acompañarlos de una ensalada, crema o sopa de verduras.	
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz a la cazuela (carne y/o pescado) • Fideuá (fideos y pescado) • Fideos a la cazuela (carne y/o pescado) • Paella de pescado • Paella mixta (carne y pescado) 	<ul style="list-style-type: none"> • Canelones/lasaña de carne, de legumbres o de pescado con salsa de tomate* • Huevos al horno con láminas de patatas, calabacín y tomate • Pastel de patata con bacalao y mahonesa • Pizza de jamón, de carne picada o de atún*
Postres	
<ul style="list-style-type: none"> • Fruta fresca • Bol de yogur con fruta fresca • Yogur natural • Láminas de pera/manzana con chorrito de miel, chocolate o caramelo • Macedonia de fruta de temporada (fresas, melón, sandía, melocotón, etc.) 	Ocasionalmente: <ul style="list-style-type: none"> • Compota de pera • Compota de manzana con yogur o nata montada • Flan de huevo, de vainilla, de chocolate o de coco • Helado • Fresas con helado o nata • Petit suisse • Manzanas al horno con gorrito de nata • Cuajada con miel o mermelada • Gelatina con fruta de temporada

Tabla orientativa de gramajes en función del grupo de edad (gramaje expresado en crudo).

Las cantidades de las raciones han de ir acorde con las necesidades propias de la edad y, en todo caso, es importante respetar la sensación de hambre expresada por parte del comensal.

		Cantidad expresada en gramos y en crudo			
		3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
VERDURAS Y HORTALIZAS	Plato principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnición	50-60	60-100	100-120	120-150
FRUTA	Fruta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
LEGUMBRES, TUBÉRCULOS Y CEREALES	Legumbres (plato principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Legumbres (guarnición)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patatas (plato principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patatas (guarnición)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arroz, pasta (plato principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arroz, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arroz, pasta (guarnición)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Pan (acompañamiento)	20-30	30-40	40-50	50-60
CARNE Y DERIVADOS, PESCADO, HUEVOS Y LEGUMBRES	Trozo de carne	50-70	70-100	100-125	100-125
	Costillas de cerdo o cordero (peso bruto)	70-90	90-120	120-145	120-150
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa)	50-70	70-100	100-125	100-125
	Carne picada (para arroz, pasta)	15-30	30-40	40-50	40-50
	Pollo (guisado, rustido) (peso bruto)	80-100	100-175	200-250	200-250
	Pescado (filete)	70-100	100-125	125-150	125-150
	Huevos	1 unidad	1-2 unidades	2 unidades	2 unidades
	Legumbres (plato principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Legumbres (guarnición)	15-20	20-30	30-40	40-50
LÁCTICOS	Queso (ración)	25-30	30-40	40-50	50-60

PRINCIPALES ASPECTOS VALORADOS DE LA PROGRAMACIÓN DE MENÚS PRESENTADA

Aspectos positivos,

- Presencia de alguna verdura o fruta fresca a cada comida.
- Presencia diaria de hortalizas y verduras en el menú (al 1r plato _p.ej. quema de calabacín_, al 2n plato _p.ej. pollo guisado con puerro y zanahoria_ o a la guarnición _p.ej. lechuga, tomate y olivas_).
- Presencia de guarniciones de verdura fresca cruda (ensalada) **con un mínimo de tres días a la semana.**
- Presencia de fritos para los según platos con un máximo de dos veces por semana
- Presencia de freídos para las guarniciones, con un máximo de una vez por semana.
- Presencia de alimentos precocinados (canelones, croquetas, crestas de atún, pizzas, enlucidos, etc.), con una frecuencia máxima de tres veces al mes.
- Presencia de carnes rojas y procesadas (ternera, cerdo, salchichas, hamburguesas, etc.) con una frecuencia máxima de una vez por semana.
- Presencia de fruta fresca a los postres (4-5 días fruta) con un máximo de un día con postres lácteos (preferentemente yogur sin endulzar).
- Cumplimiento de las frecuencias recomendadas de alimentos (arroz, verdura, legumbre, huevos, etc.)
- Utilización de aceite de oliva para cocinar /Utilización de aceite de oliva para aliñar.

Cumplimiento de las frecuencias de consumo de alimentos en la programación de los menús escolares

Consideraciones:

- Se potenciará la utilización de variedades integrales (pasta, arroz, pan, etc.).
- Por su calidad nutricional, se recomienda aumentar la presencia de legumbres en los menús (cocinadas, preferiblemente, con hortalizas), considerando, además, que pueden constituir un plato único o un segundo plato (acompañado, por ejemplo, de un entrante de ensalada o de crema de verduras).
- En las pastas no se incluyen las pizzas porque se consideran platos precocinados.
- No se considerará una ración de verduras y hortalizas si el plato está constituido únicamente por patata.
- La utilización de sal en las preparaciones tiene que ser moderada y según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, tiene que ser iodada.
- Se aconseja utilizar aceite de oliva virgen extra para cocinar y para aliñar, y que al comedor haya agua y una aceitera con aceite de oliva accesible para los comensales.
- Hay que adaptar los alimentos, sobre todo las hortalizas, las frutas y el pescado a la temporada y a la disponibilidad del territorio y zona geográfica cercanas, para garantizar un consumo de productos estacionales, locales y de proximidad.

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

PRIMER PLATO

RACIONES RECOMENDADAS POR SEMANA (5 días)

ARROZ 1

PASTA 1

LEGUMBRES 1/2

PATATA

VERDURAS Y HORTALIZAS 1/2

SEGUNDO PLATO (raciones por semana)

Pescado (blanco, moratón, sepia, calamares) 1/3

Carne blanca (aves y conejo) 1/3

Carne roja o procesada (ternera, cerdo, salchichas, hamburguesas) 0/1

Huevos (tortilla, llevar, al horno) 1/2

Proteico vegetal (legumbres y derivados, seitán...) 0/5

Precocinados (canelones, croquetas, pizzas...) 0/3 **al mes**

Fritos (enlucidos, croquetas, enharinados...) 0/2

GUARNICIÓN (raciones por semana)

Ensalada (verdura fresca cruda) 3/4

Otros (patatas, salsas, setas, hortalizas...) 1/2

Freídos (patatas, patata chips, enlucidos...) 0/1

POSTRES (raciones por semana)

Fruta fresca 4/5

Lácteos (yogur, queso fresco, cuajada) 0/1

Fruta no fresca (seca, secada, al horno...) 0/1

Dulces (flan, natillas, helados, pasteles...) 0/1