



Nuevas Herramientas
de Mejora de Servicio
en los Comedores
Escolares del Siglo XXI

3ª Edición

1. Antecedentes	3
2. Objetivos	5
3. Alcance	7
4. Metodología	9
5. Resultados del Estudio	11
6. Conclusiones	34
7. Anexos	37

1. Antecedentes

A decorative graphic consisting of a horizontal line extending from the left edge of the page to the right, and a vertical line extending from the top edge to the bottom, intersecting at the right end of the horizontal line.

El comedor escolar en un centro educativo constituye un espacio en el que convergen muchos elementos influyentes en la etapa de crecimiento físico e intelectual más difícil de nuestros escolares.

Estos elementos, como por ejemplo la transmisión de valores sociales en el comedor -el respeto, la solidaridad, etc.-, el fomento de una alimentación sana, equilibrada y controlada, la permanente comunicación e información a los padres sobre los hábitos alimentarios de sus hijos, la correcta manipulación de los alimentos, la transmisión de conocimientos y características de los diferentes grupos de alimentos que consumen, la evaluación y seguimiento del escolar durante el horario de comida y, en definitiva, el desarrollo educativo en el comedor, constituyen un eslabón fundamental que la comunidad educativa de cualquier centro docente debe conocer pormenorizadamente, al objeto de proporcionar a los escolares los instrumentos adecuados para un desarrollo alimentario-educativo correcto.

Por todo ello, **Sodexo España**, empresa líder mundial en la prestación de servicios de comedor en centros educativos, ha realizado un estudio que bajo el título: **“Nuevas Herramientas de mejora de Servicio en los Comedores Escolares del siglo XXI”**, pretende ofrecer un instrumento informativo de análisis a la comunidad educativa, que les permita mejorar la prestación del servicio de comedor que su actual empresa de restauración le presta.

El presente estudio no pretende ser una herramienta con carácter reglamentario o normativo, todo lo contrario, su objetivo es ofrecer las mejores recomendaciones basadas en lo que se oferta en el panorama actual de los comedores escolares y la experiencia acumulada, que una empresa como Sodexo, tiene en este ámbito.

La instrumentación contractual para la contratación de las empresas prestatarias del servicio de comedor puesta en marcha por la Consejería de Educación, a diferencia de otras Comunidades Autónomas, permite a las empresas del sector poder competir en algo tan demandado como es el servicio y dejar a un segundo plano el precio, que es el mismo en todos los centros educativos públicos de la Comunidad de Madrid. Ese hecho ha coadyuvado a ir profesionalizando mucho más el sector y, por ende, beneficiar a los verdaderos protagonistas del comedor en un centro educativo, que son los escolares.

2. Objetivo

Objetivo General

Disponer de un instrumento de información valiosísimo sobre todos los eslabones de gestión y prestación de servicio, que realizan las empresas de restauración que dan servicio en los comedores escolares de los centros educativos públicos de la Comunidad de Madrid.

Objetivos Específicos

- ❖ Ofrecer a la comunidad educativa de cada centro escolar, las mejores recomendaciones encaminadas a mejorar el servicio que actualmente les presta su empresa de restauración;
- ❖ Informar a la comunidad educativa sobre aquellos aspectos que la empresa actual que presta el servicio de comedor en su centro, debe poner en marcha con el fin de asegurar un desarrollo alimentario-educativo adecuado;
- ❖ Impulsar progresivamente en los comedores escolares instrumentos y mecanismos que aporten un mayor valor a los escolares.



3. Alcance

A graphic consisting of a horizontal line and a vertical line intersecting at their midpoints, forming a crosshair shape. The text "3. Alcance" is positioned to the left of the vertical line, centered vertically relative to the horizontal line.

Área de Influencia: Comunidad de Madrid.

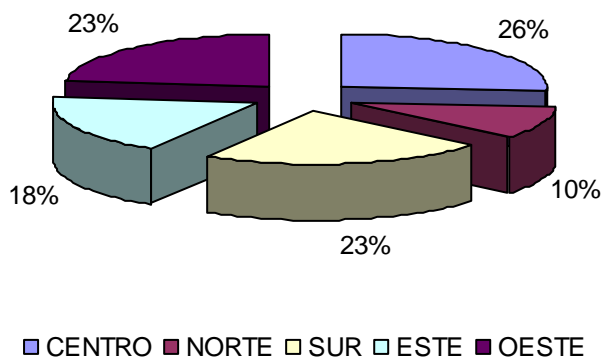
Zonificación:

- Área Territorial Centro
- Área Territorial Norte
- Área Territorial Sur
- Área Territorial Este
- Área Territorial Oeste

Elementos a estudiar: Comedores de Centros Educativos Públicos.

Muestra: 110 centros educativos.

Zonas territoriales encuestadas



4. Metodología

Para la realización del presente estudio, el departamento de investigación y desarrollo de Sodexo España diseñó un cuestionario con 15 preguntas cerradas.

Fuente primaria: encuesta telefónica.

Entrevistador: Departamento de Investigación de Mercados de Sodexo España.

Entrevistado: representante del AMPA del Centro Educativo Público.

Tiempo de ejecución: 5 meses (de octubre de 2008 a febrero 2009).

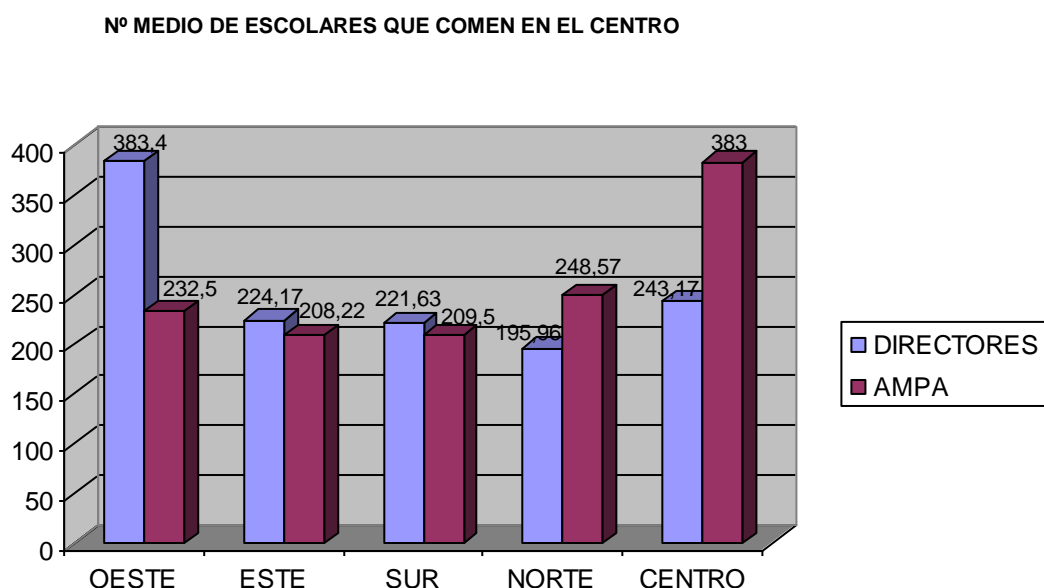
5. Resultados del Estudio

A vertical line on the right side of the page and a horizontal line below the section header, intersecting at the right edge of the header text.

5.1 Datos Generales

¿Cuántos escolares comen diariamente en los centros educativos públicos de la Comunidad de Madrid ?

Actualmente la media de escolares que comen diariamente en los centros oscila en una horquilla de 200 a 240 comensales diarios, a excepción de la zona centro de la Comunidad, que supera con creces al resto de zonas territoriales, con 383 comensales diarios de media.

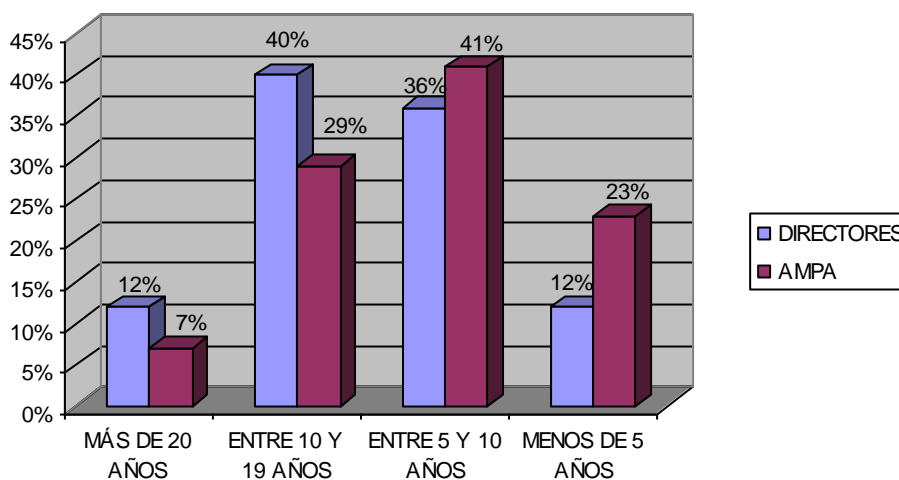


Si observamos los gráficos vemos que en el año pasado (Directores) había más escolares utilizando el servicio de comedor en los centros situados en la zona oeste con una cantidad de 383 escolares, en cambio, este año se ha producido un descenso de un 13%, a diferencia de la zona centro, que se ha incrementado el número de comensales un 12% respecto al año pasado.

¿Cuántos años llevan prestando el servicio de restauración en su comedor la empresa actual?

Más del 35% de los centros educativos encuestados llevan más de 10 años con la misma empresa prestataria del servicio de comedor, de este 35%, un 10% aproximadamente, lleva más de 20 años.

AÑOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO



Al ver los dos gráficos observamos que han disminuido los centros que llevaban más de 20 años con la empresa prestataria del servicio de comedor. En la edición anterior, el porcentaje de centros con el mismo proveedor ascendía a un 15%, sin embargo este año ha disminuido a un 7%.

Así mismo, era mayor el número de centros que llevaban entre 10 y 19 años con la misma empresa de comedor; sin embargo, este año es mayor el número de los que llevan con la misma empresa entre 5 y 10 años, lo que evidencia una renovación de proveedores prestatarios del servicio de comedor.

Estos datos permiten vislumbrar un mayor grado de exigencia y de conocimiento, respecto al ejercicio anterior, del nivel de servicio que una empresa prestataria del servicio de comedor debe aplicar en los comedores escolares que gestiona.

Este hecho debe ser considerado como positivo, ya que este grado de conocimiento adquirido permite no caer en el hastío a las empresas prestatarias del servicio.

Se recomienda

Implantar en los centros una Comisión de Comedor.

Esta comisión deberá tener un carácter consultivo y ejecutivo. Estará formado por:

- ❖ El responsable de centro de la empresa de comedor y supervisor.
- ❖ 2 Representantes del AMPA.
- ❖ 2 Representantes del centro.
- ❖ 2 Alumnos.

Su objetivo es asegurarse que los menús y, en definitiva, el servicio se realiza bajo el principio inspirador del consenso. Todo ello permitirá establecer canales de comunicación fluidos encaminados a asegurar que el comedor funciona adecuadamente cumpliendo las expectativas deseadas.

Se realizará una Comisión Menú cada 30 días.



Pedir anualmente ofertas de restauración a empresas del sector

Aunque un centro educativo esté satisfecho con la empresa de comedor, resultaría interesante solicitar anualmente ofertas de servicio a diferentes empresas de restauración. Ello permitiría realizar análisis comparativos de lo que actualmente le presta su empresa de restauración y lo que pueden ofrecer otras.

Como el precio de los comedores escolares de los centros educativos públicos es cerrado, lo único que diferencia unas empresas de otras es la calidad del servicio.

El hecho de solicitar tres ofertas diferentes y mostrarlas al consejo escolar, tiene la ventaja de proporcionar una visión mucho más amplia de las mejoras que se pueden implementar en el comedor durante el siguiente periodo lectivo.

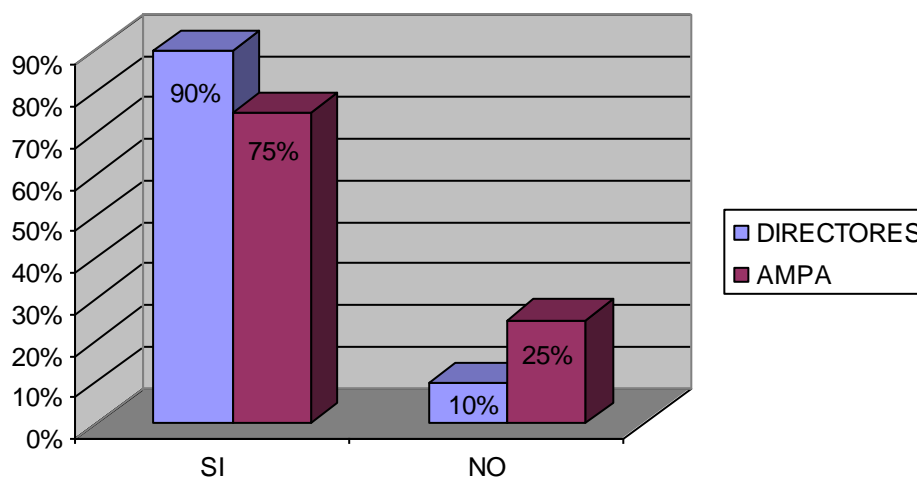
5.2 Oferta de Restauración

¿Está satisfecho con la calidad de la materia prima?

El 97% de los centros encuestados manifiesta estar satisfecho con este aspecto, y de hecho constituye el criterio más importante otorgado por los mismos.

A pesar de los resultados en este criterio arrojados por el estudio, también se ha detectado que muchos centros desconocen los gramajes y grupos de alimentos que son los más apropiados en la alimentación de los escolares.

¿ESTÁ SATISFECHO CON LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA?



Como se aprecia en el gráfico, existe una notable diferencia de opiniones entre los directores de centro y AMPAS. En la edición anterior únicamente el 10% de los directores no estaba satisfecho con la materia prima, sin embargo, la opinión del AMPA asciende a un 25%.

Se recomienda

1. Establecer un plan alimentario que permita:

- asegurar que cada comensal reciba el aporte nutricional que necesita en función de su edad y condición física, para conseguir un estado de salud adecuado.
- estructurar los menús en base a una correcta distribución de cada uno de los grupos de alimentos, con una frecuencia determinada para cada comensal.

Dicho plan alimentario debe ser realizado en base a las raciones diarias necesarias de los diferentes grupos de alimentos especificados en la pirámide alimentaria y repartida adecuadamente a lo largo de todos los servicios diarios.

Ejemplo de plan alimentario:

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA							
1º PLATO	LEGUMBRE	PATATA	VERDURA	PASTA	ARROZ	ENSALADA	LEGUMBRE
	PASTA	VERDURA	ARROZ	ENSALADA	LEGUMBRE	PATATA	ARROZ
	SOPA	PASTA	SOPA	PATATA	ENTREMÉS	SOPA	VERDURA
2º PLATO	PESCADO	CARNE TERNERA	HUEVO	CARNE AVE	CARNE CERDO	TOSTA	PESCADO
	CARNE CERDO	PESCADO	PESCADO	PESCADO	HUEVO	CARNE CAZA	CARNE TERNERA
	RELLENO CARNE	PIZZA	EMPANADA	PIZZA	PESCADO	PLATO COMBINADO	HOJALDRE
POSTRE	FRUTA	FRUTA	LÁCTEO	ALMIBAR	FRUTA	FRUTA	FRUTA
	LÁCTEO	REPOSTERÍA	FRUTA	FRUTA	LÁCTEO	LÁCTEO	ZUMO
	REPOSTERÍA	LÁCTEO	ZUMO	LÁCTEO	REPOSTERÍA	ALMIBAR	LÁCTEO
CENA							
1º PLATO	VERDURA	SOPA	ENSALADA	CREMA	EMPANADA	PASTA	PATATA
	ARROZ	ENSALADA	VERDURA	SOPA	PASTA	ENSALADA	VERDURA
	CREMA	PASTA	CREMA	PASTA	CALDO	CREMA	SOPA
2º PLATO	HUEVO	CARNE AVE	PESCADO	CARNE TERNERA	PESCADO	HUEVO	ENTREMÉS
	CARNE AVE	PIZZA	CARNE CERDO	CARNE AVE	CARNE TERNERA	PLATO COMBINADO	CARNE CERDO
	CARNE CORDERO	PESCADO	SANDWICH	PESCADO	SURTIDO DE FRITOS	CARNE CAZA	PESCADO
POSTRE	LÁCTEO	FRUTA	FRUTA	LÁCTEO	FRUTA	LÁCTEO	ALMIBAR
	ZUMO	LÁCTEO	LÁCTEO	FRUTA	ALMIBAR	FRUTA	LÁCTEO
	FRUTA	ALMIBAR	REPOSTERÍA	ZUMO	LÁCTEO	REPOSTERÍA	FRUTA

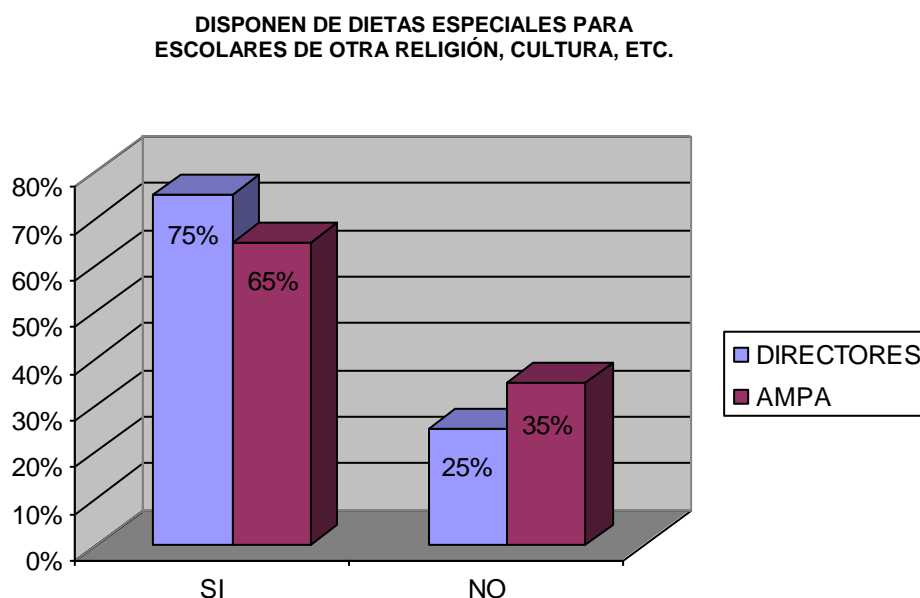
2. Definir una **tabla de gramajes** específicos para cada tramo de edad definido, que sirvan como referencia para la elaboración de cada una de las fichas técnicas que componen los menús, datos tomados de las últimas referencias bibliográficas, junto con la experiencia de profesionales de la cocina, con el fin de aplicar la teoría a la práctica diaria.
3. Disponer de **fichas técnicas** que permitan mantener la misma calidad de preparación en cuanto a sus ingredientes y proporción de cada uno de ellos para todos nuestros clientes, así como su valoración nutricional, con el fin de disponer de la valoración dietética de los menús planificados para nuestros comensales.

La información nutricional del menú es importante para que la familia pueda complementar las necesidades y variabilidad de una forma adecuada.

Por todo ello, es recomendable proporcionar unas recomendaciones para la cena, así como unos consejos alimentarios con el fin de poder conseguir una educación nutricional óptima.

Disponen de dietas especiales para escolares de otra religión, cultura, etc.

Cada vez son más los escolares procedentes de otras culturas, religiones, etc. En este sentido, resulta necesario disponer de una oferta culinaria adaptada a las necesidades de cada escolar. En la Comunidad de Madrid, un 65% de los centros encuestados ya cuentan con menús adaptados a las necesidades de estos escolares, aunque todavía hay un 35% que no dispone de ello.



Los resultados de la edición anterior nos desvelan que en los centros, actualmente, no se realizan más menús específicos para escolares con problemas alérgicos o de distinta religión que en el año anterior.

Siendo los resultados un 75% para los que si hacen menús específicos y un 25% para los que no.

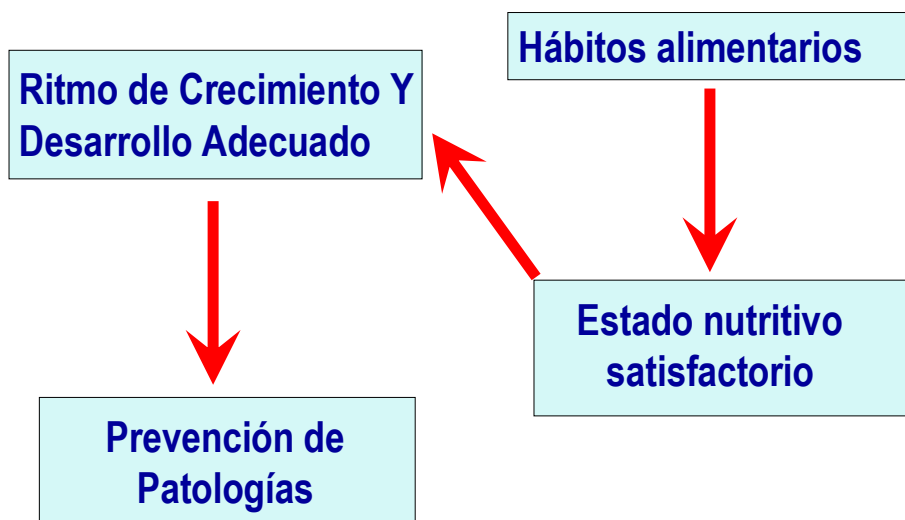
Se recomienda

Partiendo de un menú basal, adaptar dicho menú a las costumbres gastronómicas, culturales, religiosas o la existencia de alguna patología (obesidad, diabetes, hipertensión... o alergias alimentarias).

Se considera que una alimentación apropiada desarrolla los efectos preventivo, educativo, terapéutico y contribuye a un estado óptimo de salud.

Es por ello que la dieta en todos los casos debe de cumplir los siguientes objetivos:

1. Evitar déficits nutricionales con sus posibles repercusiones: anemia, hipertensión, desnutrición, etc.
2. Conseguir un ritmo de crecimiento y desarrollo adecuado a las características de la infancia.
3. Crear hábitos alimentarios saludables y duraderos.
4. Prevenir posibles enfermedades relacionadas con la alimentación.

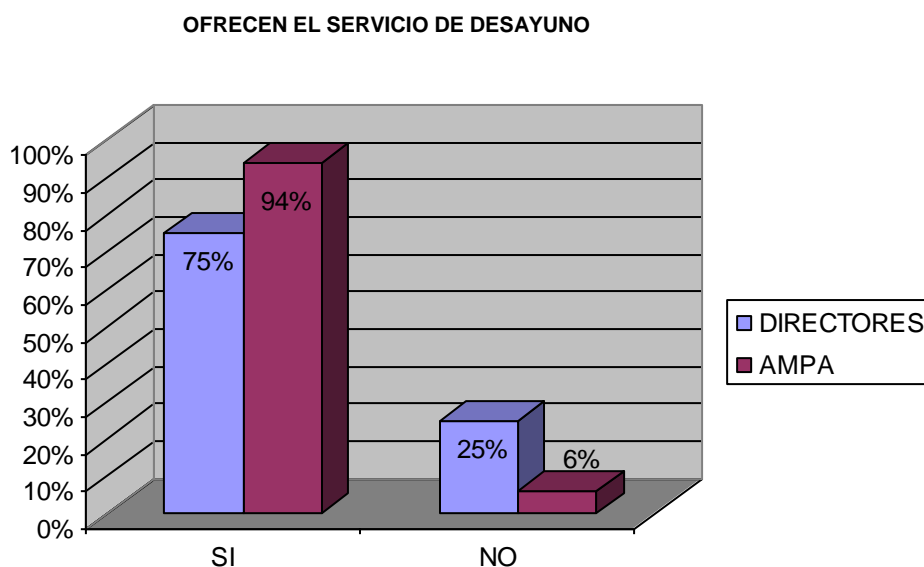


Ejemplo de menú vegetariano:

			1 Fideua Espárragos Romana Verdura Buffet Ensalada Flan	2 Sopa de Estrellas Huevos Revueltos Verdura Buffet Ensalada Fruta
5 Espaguetis con Tomate Ensalada de Garbanzos Verdura Buffet Ensalada Melocoton, Almibar	6 Lentejas con Verduras Tumbé Verdura Buffet Ensalada Fruta	7 Arroz con Verduras Escalibada Verdura Buffet Ensalada Yogur	8 Sopa de Cebolla Berenjena Rellena Verdura Buffet Ensalada Fruta	9 Crema de Verduras Alcachofas al Horno Verdura Buffet Ensalada Petit Suisse
12 Patatas Estofadas Espinacas a la Catalana Verdura Buffet Ensalada Piña Almibar	13 Macarrones con Tomate Puré Relleno Verdura Buffet Ensalada Fruta	14 Arroz a la Cubana Coliflor Romana Verdura Buffet Ensalada Natillas	15 Tortilla de Patatas Calabacín al Horno Verdura Buffet Ensalada Fruta	16 Lentejas con Verduras Pizza Vegetariana Verdura Buffet Ensalada Pastel Chocolate
19 F I E S T A	20 Espaguetis con Verduras Ensalada de Patatas Verdura Buffet Ensalada Fruta	21 Crema de Verduras Ensalada Tropical Verdura Buffet Ensalada Flan	22 Garbanzos con Verduras Huevos con Pisto Verdura Buffet Ensalada Melocoton, Almibar	23 Sopa de Verduras Patatas Rellenas Verdura Buffet Ensalada Fruta
26 Arroz ala Cubana Escalibada Verdura Buffet Ensalada Macedonia	27 Tallarines con Tomate Tumbe Verdura Buffet Ensalada Yogur	28 Lentejas con Verduras Alcachofas al Horno Verdura Buffet Ensalada Fruta		

Ofrecen el servicio de desayuno

El servicio de desayuno es cada vez más demandando por los padres; de hecho, un 94% de los centros encuestados ya lo ofrecen.



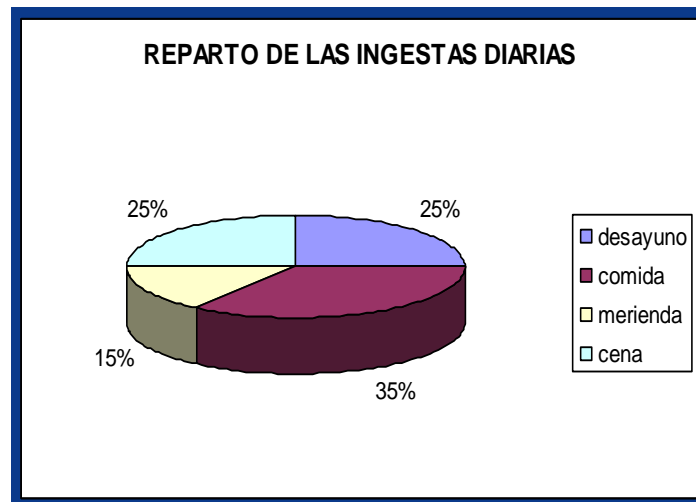
Si comparamos ambas ediciones del estudio descubrimos que ha aumentado la demanda del servicio de desayuno en los centros escolares encuestados en un 19%, respecto al año anterior. Únicamente un 6% de los centros encuestados todavía no ofrecen el servicio de desayuno.

Se recomienda

Desayunar cada día porque:

1. Es una de las comidas más importantes, que debe representar aproximadamente el 25 % del valor energético total diario.

Reparto de las ingestas diarias recomendadas



2. Es la 1ª comida del día y prepara al organismo para iniciar la actividad;

La composición equilibrada de un desayuno debe incluir:

- **cereales** de desayuno, pan, galletas;
- **Lácteos:** leche, yogur, queso;
- **Fruta:** entera, troceada.

Ejemplo de desayuno equilibrado :

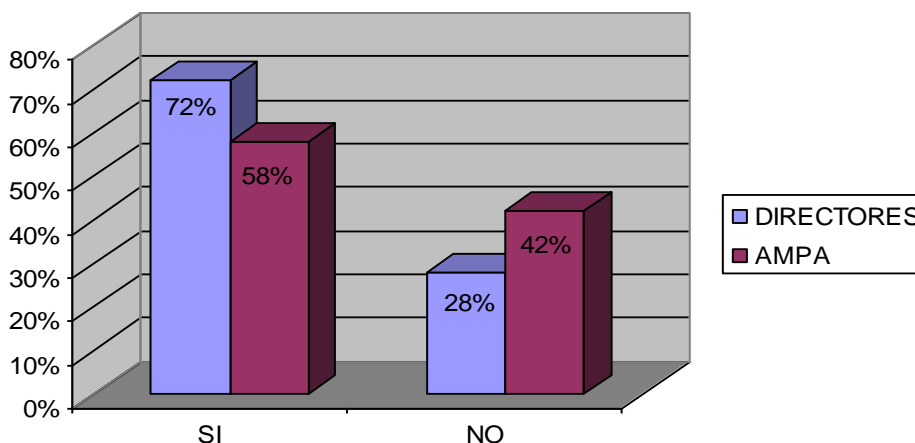
- un vaso de leche
- 5 galletas bajas en grasa (tipo maría);
- 1 pieza de fruta fresca (naranja, manzana, plátano...).

5.3 Formación

Cualificación del personal

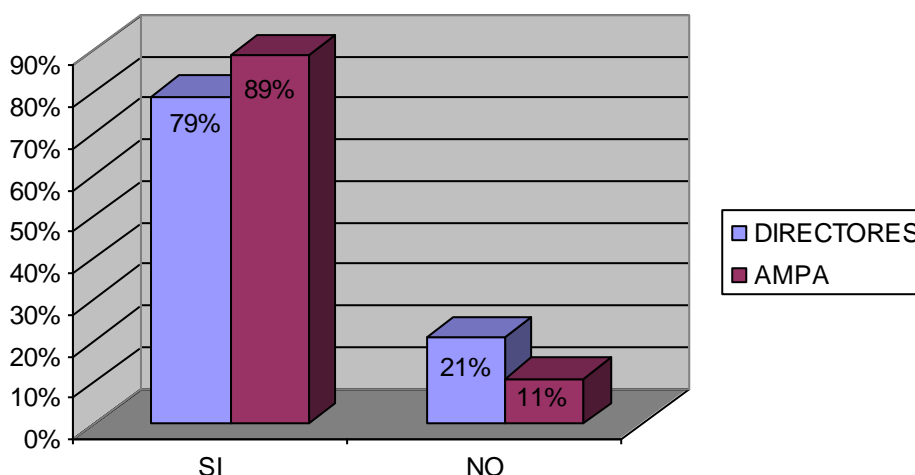
La cualificación del personal que presta el servicio de comedor debe ser sumamente elevada. Actualmente, los monitores, vigilantes de comedor, etc. responden a un perfil de profesional en la mayoría de los casos sin un conocimiento específico de la materia. No es lo mismo trabajar con escolares entre 3 y 6 años que con escolares de 12 años. Por ello resulta necesario que las empresas prestatarias del servicio de comedor promuevan la formación continua de sus profesionales.

¿RECIBEN CURSOS FORMATIVOS EL PERSONAL DE LA EMPRESA PRESTATARIA DE COMEDOR?



En la edición anterior el 28% de los centros encuestados manifiesta saber que no reciben formación los profesionales que trabajan en el comedor, siendo este año el 42%, dato preocupante debido a la necesidad actual de la formación del personal que presta el servicio de comedor en el centro escolar.

¿CONSIDERA QUE EL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO DE COMEDOR ESTÁ LO SUFICIENTEMENTE CAPACITADO?



Respecto a la consideración de si el personal que presta el servicio está lo suficientemente capacitado, ha mejorado respecto a la edición anterior, ya que el número de centros que estaban descontentos con la capacitación del personal se ha reducido en un 11%.

Los centros están descontentos con la capacitación del personal debido a los siguientes aspectos:

- No saber dirigirse a los escolares;
- No propiciar buenos hábitos en la mesa como por ejemplo manipulación de alimentos, comportamiento, etc.;
- Servicio, en ocasiones, demasiado lento;
- Uso de joyas, relojes, etc. durante la hora del servicio.

A pesar de estos datos, un 89% de los centros encuestados considera que el personal del comedor tiene una capacitación adecuada.

Se recomienda

Solicitar a la empresa prestataria del servicio de comedor el certificado de los cursos que realizan los profesionales que trabajan en el comedor de su centro.

Sesiones formativas recomendadas

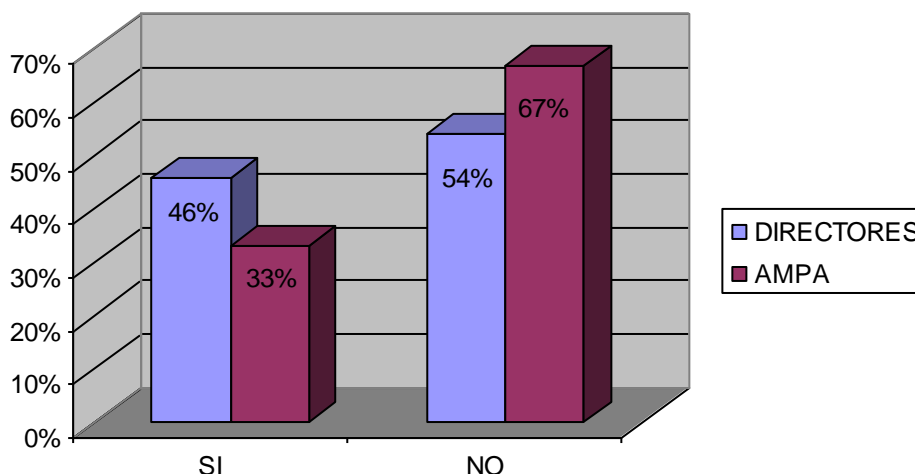
- Implantación de proyecto educativo en el comedor escolar.
- Puesta en práctica de actividades educativas en el comedor escolar.
- Técnicas de transferencia de conocimientos en educación alimenticia.
- Diseño de menús atractivos para escolares.
- El trato a escolares en el comedor según tramos de edad.

5.4 Información Alimentaria

¿Se realizan actuaciones que informen a los padres sobre la alimentación y proyecto educativo en el comedor?

La información a los padres sobre la alimentación y proyecto educativo en el comedor debe erigirse como un instrumento de vital importancia. Actualmente, el 67% de los centros encuestados manifiesta que la empresa de comedor no realiza ninguna actividad encaminada a informar a los padres sobre todos los aspectos que conciernen al comedor.

¿SE REALIZAN SESIONES INFORMATIVAS A LOS PADRES SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y PROYECTO EDUCATIVO EN EL COMEDOR?



Se recomienda

Que aconsejen a las empresas que prestan el servicio de comedor realizar las siguientes acciones informativas a los padres:

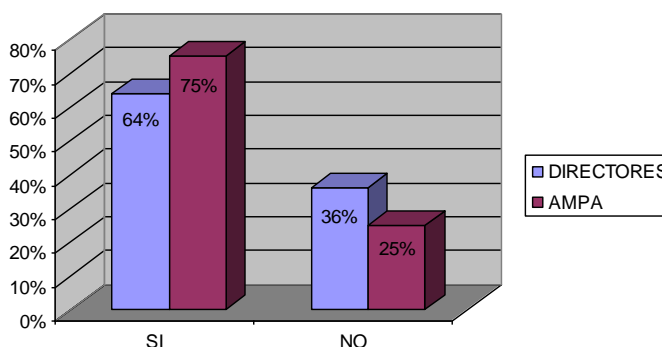
- ❖ Sesiones que informen sobre la alimentación de sus hijos, el proyecto educativo a implantar en el comedor, recomendaciones nutricionales, etc.;
- ❖ Menú para padres: que la empresa de comedor brinde la oportunidad a todos aquellos padres que estén interesados en conocer el servicio de restauración, puedan visitar las instalaciones para compartir, comer y disfrutar como un alumno más.
- ❖ Implantar la Comisión de comedor mencionada anteriormente.
- ❖ Exposición de menús y programas en los tableros de anuncios del centro.
- ❖ Entrega a la dirección de cada Centro de los menús del mes siguiente para su comprobación, revisión y posibles modificaciones que estimasen oportunas las distintas comisiones de comedores.

Información a los escolares sobre buenos hábitos alimenticios

Si los profesionales de la empresa prestataria del servicio de comedor han recibido la formación necesaria, estarán en disposición de lanzar mensajes diarios a los escolares sobre buenos hábitos alimentarios.

Este hecho resulta de vital importancia y es, en definitiva, una de las herramientas más importantes que contribuyen a la educación alimentaria del escolar.

INFORMACIÓN SOBRE BUENOS HÁBITOS ALIMENTICIOS



Los resultados obtenidos del estudio muestran que en un 75% de los centros encuestados ya están transmitiendo diariamente mensajes a los escolares encaminados a perseguir este objetivo. Si lo comparamos con el año anterior descubrimos que ha habido una mejora aumentando, un 11%, los centros escolares que si informan a los escolares sobre buenos hábitos alimenticios. Aún así, debería seguir aumentando hasta conseguir la totalidad, el 100%, de centros que lanzan mensajes sobre buenos hábitos alimenticios.

Se recomienda

Inculcación de mensajes a los escolares relacionados con la alimentación

La empresa de comedor planificará antes de comenzar el periodo lectivo, qué mensajes se van a trabajar en el comedor. Una vez planificado, se consensuará con la dirección del centro para proceder a la planificación trimestral.

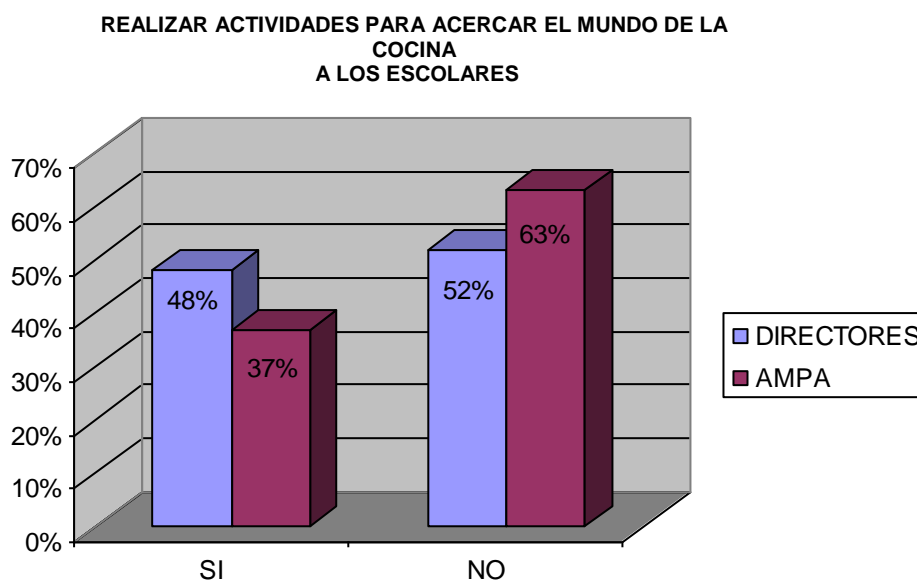


Ejemplo de mensajes clave

1. Manipulación de cubiertos.
2. Como sentarse en la mesa.
3. La importancia de las verduras y legumbres
4. Las consecuencias del abuso de bollería industrial;
5. Como dirigirse a los monitores durante la comida.

¿Se realizan actividades para acercar el mundo de la cocina a los escolares?

El 63% de los centros encuestados manifiesta que las empresas prestatarias del servicio de comedor en su centro, no realiza ninguna actividad para acercar el mundo de la cocina a los escolares.



Al comparar las dos ediciones observamos que no ha habido ningún cambio para mejorar este aspecto sino un descenso en este tipo de actividades, lo que es un dato muy preocupante.

El conocimiento de la procedencia de los alimentos, el descubrimiento de nuevos sabores y texturas de, por ejemplo, frutas exóticas, los ingredientes que se utilizan en una receta, etc. constituye en nuestra sociedad una pieza básica que todos debemos ser capaces de transmitirles.

Se recomienda

Que la empresa de comedor realice actividades que tengan como objetivo dar a conocer a los escolares el mundo de la cocina.

Ejemplo de actividades

Conocer distintos tipos de alimentos de una misma familia. Este es el objetivo de “La mesa del descubrimiento”: nuevos sabores, información sobre su origen, sus propiedades alimenticias. Información y descubrimiento. En la mesa.



Actividad dirigida a niños y cuya finalidad es introducirlos en el mundo de la cocina con recetas fáciles de elaborar y que les resulten apetitosas.

Se persigue que los niños entren a formar parte de la cocina de su centro familiarizándose con:

- el espacio.
- los ingredientes.
- la elaboración de platos adaptados a sus gustos.
- el personal que día a día elabora un menú para ellos.



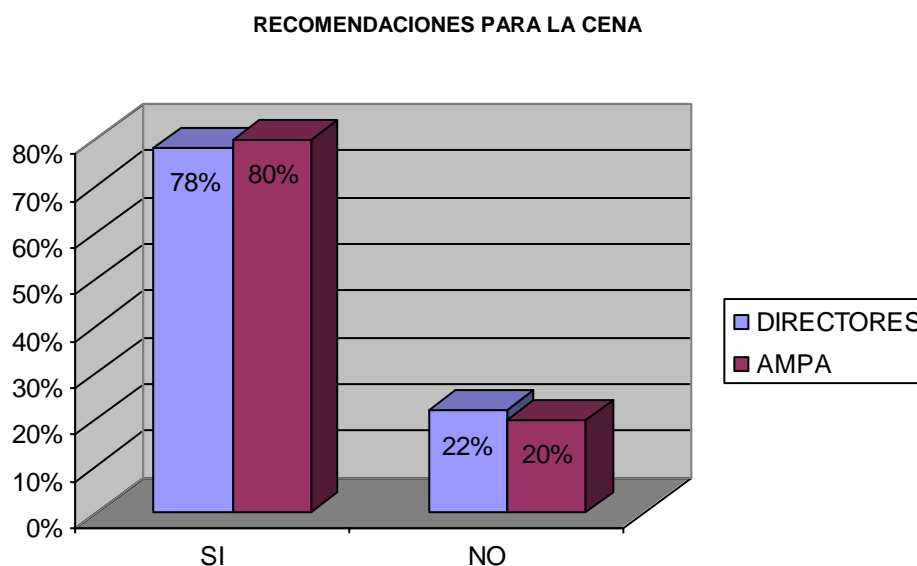
Es una propuesta presentada a un grupo de escolares para conocer otros países a través de su gastronomía.

El objetivo que se persigue es que los niños conozcan otros países, degustando diferentes platos, decorando el comedor adecuadamente y realizando actividades relacionadas con el país.



¿Se recomienda qué cena deben tomar los escolares?

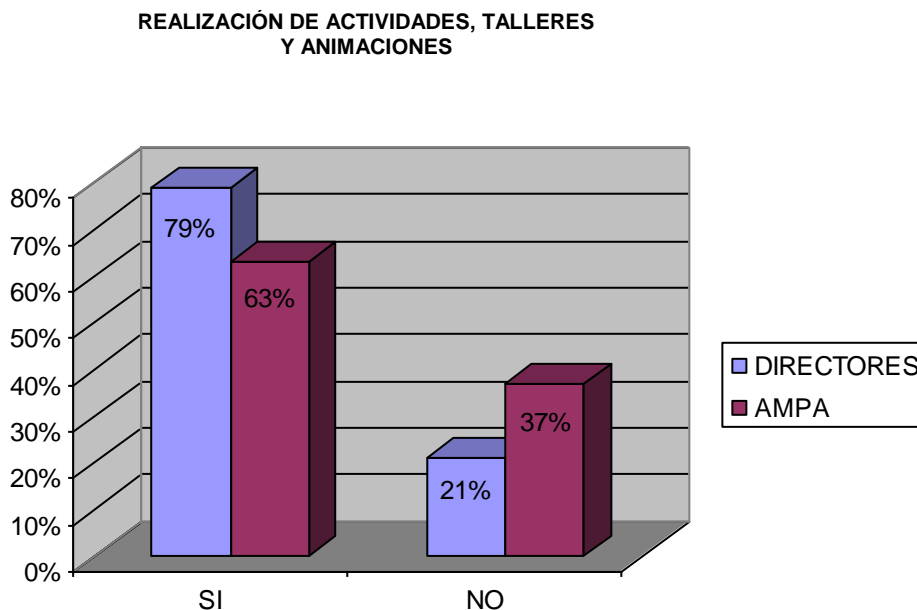
La mayoría de los centros encuestados, un 80%, manifiesta que las empresas que prestan el servicio de comedor realiza recomendaciones a los padres sobre las cenas que deben dar a sus hijos. Apenas hay diferencias de opinión entre ambas visiones.



Respecto a la edición anterior, algunas de las empresas prestatarias del servicio de comedor de los centros escolares han implantado en los menús mensuales las recomendaciones de cenas que deben tomar los escolares para mantener una dieta equilibrada. Sin embargo, todavía hay muchas empresas que no realizan estas recomendaciones, actualmente un 20%.

5.5 Actividades Complementarias

Antes, durante y después del horario de comedor, aproximadamente 2 horas, convergen una multitud de elementos que influyen en la educación de un escolar. En este sentido, el horario de comedor debe configurarse como un espacio que combine adecuadamente la alimentación con la educación.



Actualmente, el 63% de los centros encuestados manifiestan que las empresas prestatarias del servicio de comedor realizan actividades educativas, pero de una forma aislada sin ningún enfoque educativo, como por ejemplo la transmisión de valores sociales.

La comparación con el año anterior nos desvela un descenso de estas actividades educativas del 16%, por parte de la empresa prestataria del servicio de comedor.

Se recomienda

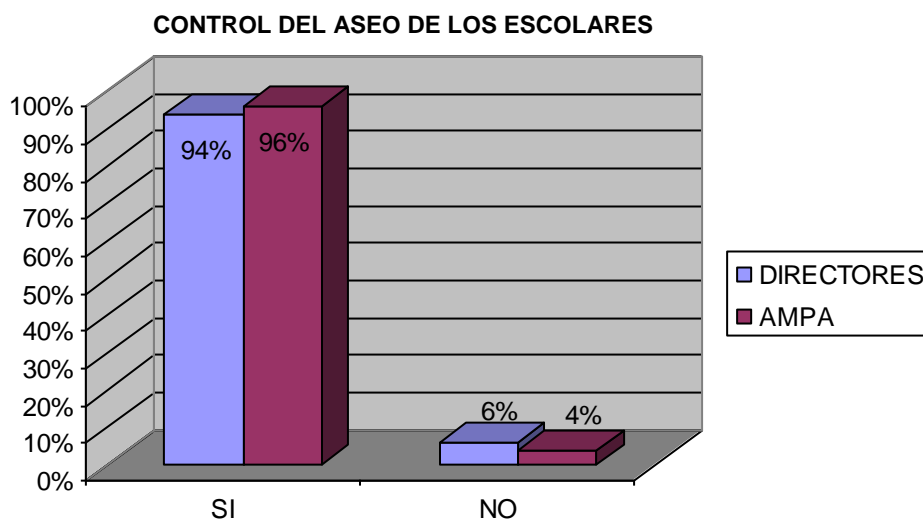
Sodexo es consciente de que la adecuada combinación entre una alimentación saludable y una cuidada educación en el comedor ,constituye un pilar esencial en la formación de nuestra juventud. Por ello, resulta de vital importancia recomendar a su empresa prestataria del servicio de comedor implantar un proyecto educativo en el comedor (*ver anexo 1. Ejemplo de implantación de un valor social en el comedor*) que sustente unos fuertes valores sociales.



Estos valores (amistad, amor, respeto, solidaridad, etc.) se transmiten a través de una completa planificación de actividades y animaciones educativas (*ver anexo 2. Ejemplo de animaciones*) relacionadas, con un estricto seguimiento por parte del equipo de monitores de la empresa prestataria del servicio de comedor.

¿Los monitores controlan el aseo de los escolares y los baños próximos al comedor?

Más de la mitad de todas las enfermedades y las muertes en la primera infancia tienen como causa los gérmenes que se transmiten por vía bucal a través de la ingestión de alimentos, agua o debido a unas manos sucias.



Los monitores de vigilancia del 96% de los centros encuestados se ocupan de la higiene de los escolares y aseos, dato muy alentador. Muy similar al resultado de la edición anterior.

Se recomienda

Es muy importante que los monitores y personal de cocina reciban cursos formativos sobre:

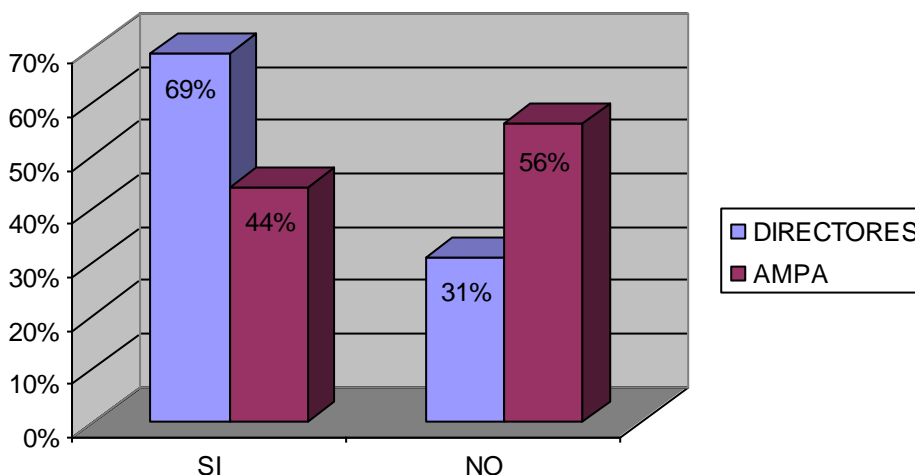
- Limpieza e higiene.
- Prevención de riesgos laborales.

5.6 Evaluación de los escolares

¿Se utiliza algún sistema para evaluar el comportamiento y alimentación de los niños antes, durante y después del servicio de comedor?

Como se ha comentado anteriormente, el comedor debe configurarse como un espacio educativo, pero para ello las empresas prestatarias del servicio de comedor deben ser capaces de disponer de las herramientas y mecanismos necesarios para ello. Concretamente, el comedor debería estructurarse como una asignatura en el que el comportamiento, alimentación, el compañerismo, el respeto a los compañeros y monitores, etc. fueran evaluados de una forma sistemática con un plan de acción de mejora por escolar, si fuera necesario.

EVALUACIÓN DE LOS ESCOLARES EN EL COMEDOR



Actualmente, el 44% de los centros encuestados manifiestan que las empresas prestatarias del servicio de comedor evalúan este aspecto, aunque la mayoría de ellos desconocen la metodología aplicada y los resultados obtenidos.

Los resultados de las respuestas de los directores de los centros en la edición anterior eran bastante superiores a los actuales, superándolos un 25%.

Se recomienda

Se recomienda implantar un sistema que permita evaluar, a través del coordinador de monitores de la empresa prestataria del servicio de comedor, una herramienta que evalúe al escolar durante el horario del comedor.

La metodología a aplicar para la implantación del sistema sería el siguiente:

- ❖ Diseño de la herramienta de evaluación por parte de la empresa prestataria del servicio de comedor.
- ❖ Consenso con la dirección del centro educativo.
- ❖ Formación a los monitores por parte de la empresa de comedor.
- ❖ Evaluación diaria.
- ❖ Emisión de informe mensual realizado por la empresa de comedor y entregar a la dirección del centro.

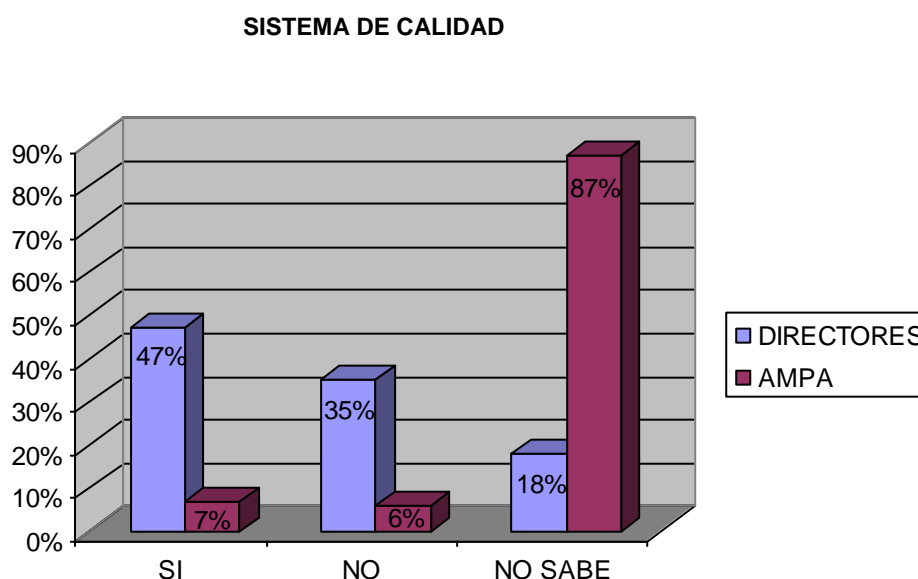
Ejemplo de herramienta de evaluación

HÁBITOS ALIMENTICIOS	SÍ	A VECES	NO	OBSERVACIONES
Prueba todos los alimentos.				
Se come toda la comida.				
Utiliza bien los cubiertos.				
Permanece sentado				
COMPORTAMIENTO	SÍ	A VECES	NO	
Respeto a su monitor/a.				
Acepta las normas del comedor.				
Se integra en los juegos.				
Se relaciona bien con sus compañeros.				
FIRMA DEL PADRE/MADRE Ó TUTOR/A				

5.7 Sistema de calidad

¿La empresa prestataria del servicio de comedor tiene algún certificado de calidad?

El 87% de los centros encuestados manifiesta no tener conocimiento o no estar seguro si la empresa prestataria del servicio de comedor dispone de un certificado de calidad que asegure una gestión óptima en higiene, calidad alimentaria y, en definitiva, la formalización de unos procedimientos bien estructurados de gestión.



Tan sólo el 7% de los centros encuestados manifiesta saber que la empresa prestataria del servicio de comedor dispone de un certificado de calidad, pero el 98% de ellos desconoce el tipo de certificado.

Resulta necesario tener conocimiento y estar al corriente de este aspecto, ya que el tipo la metodología de trabajo en la cocina y comedor determinará qué tipo seguridad alimentaria, calidad e higiene, tiene el centro.

Actualmente, resulta de obligado cumplimiento la implementación diaria en la cocina del APPCC (Manual de análisis de Peligros y Puntos Críticos), pero no existe un sistema que trate, además de la cocina, aspectos relacionados con el servicio en todos sus ámbitos.

Se recomienda

- ❖ Asegurarse qué certificado de calidad tiene implantado la empresa de comedor, además del APPCC.
- ❖ Solicitar todos los informes de las auditorías de calidad que realice la empresa de comedor. Resulta conveniente que se realicen mensualmente auditorías externas, provenientes de auditoras contratadas por la empresa de comedor, y auditorías internas, provenientes del departamento de calidad de la propia empresa de comedor.
- ❖ Solicitar anualmente el planteamiento organizativo del servicio.

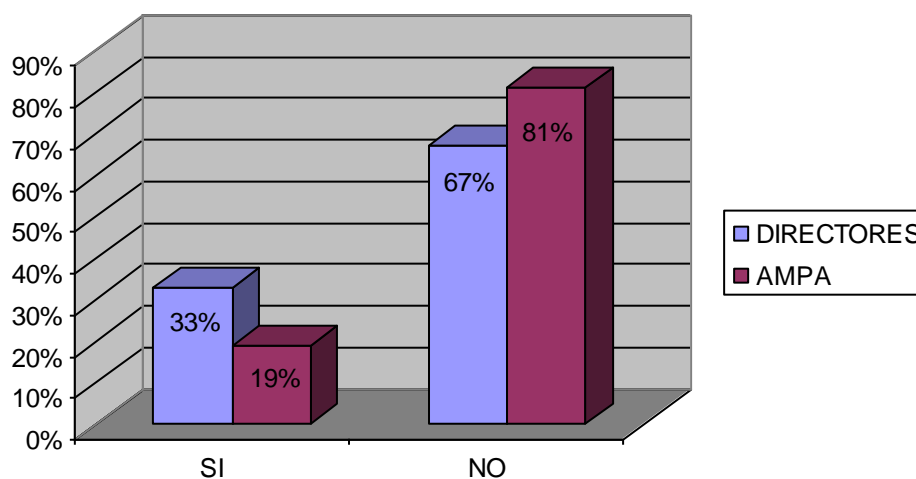
- ❖ Solicitar el sistema de homologación y seguimiento de proveedores de alimentación que la empresa de comedor aplica.

5.8 Evaluación del servicio

¿Realizan encuestas de satisfacción a los escolares y profesores para evaluar la calidad del servicio?

La mayoría de los centros encuestados, un 81%, manifiesta que la empresa prestataria del servicio de comedor no realiza encuestas de satisfacción a los escolares y profesores, siendo en la edición anterior un 67%.

Evaluación del servicio



En definitiva, esta herramienta es necesaria por varios motivos:

- ❖ Permite conocer la opinión de los comensales sobre el servicio recibido, preguntándoles de forma anónima si es necesario.
- ❖ Permite descubrir que aspectos del servicio debe mejorar para tener comensales más satisfechos.
- ❖ Permite definir una estrategia a la empresa prestataria del servicio de comedor para mejorar la satisfacción de los comensales.
- ❖ Cumplir con los requisitos de control de satisfacción de clientes de la ISO 9001.
- ❖ Asegurar que el posicionamiento del servicio prestado por la empresa de comedor es el que se había previsto.

Se recomienda

Se recomienda que la empresa subcontratada implante en el comedor un buzón de sugerencias y encuestas de satisfacción para que todos los comensales, escolares y personal docente, pueda expresar su grado de satisfacción o sugerencias sobre el servicio recibido.

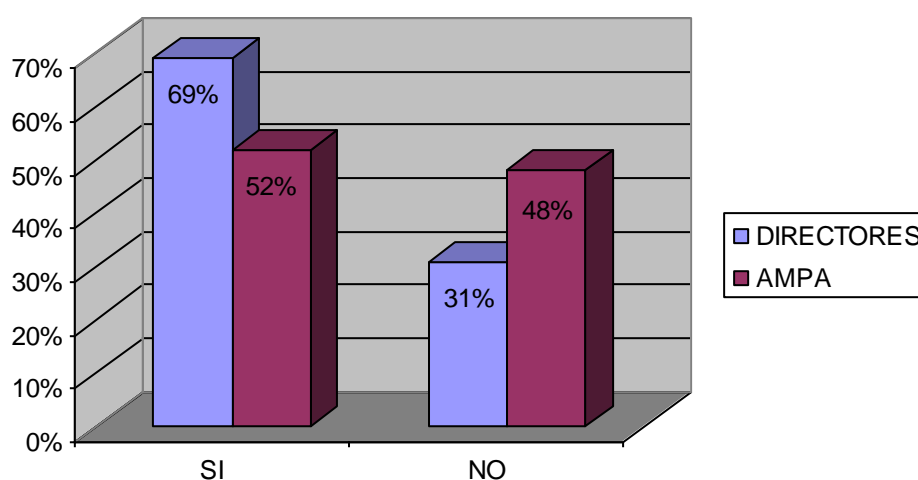
En este sentido, la empresa de comedor debería tabular y procesar los datos, al menos 2 veces al año, y emitir un informe a la dirección del centro sobre los aspectos mejor y peor valorados y su correspondiente plan de mejora.

5.9 Exposición de formas y técnicas de comportamiento

¿Se exponen formas y técnicas de comportamiento en el comedor?

La emisión de mensajes relacionados con el uso de prácticas correctas en el comedor se erige como un instrumento útil y recordatorio de las normas que cualquier escolar debe aplicar en el comedor.

EXPOSICIÓN DE FORMAS Y TÉCNICAS DE COMPORTAMIENTO



Actualmente, un 48% de los centros encuestados manifiesta que la empresa prestataria del servicio de comedor no dispone de cartelería específica con este tipo de mensajes.

Se recomienda

Implantar en el comedor cartelería con mensajes sobre hábitos de conducta correctos en el comedor.

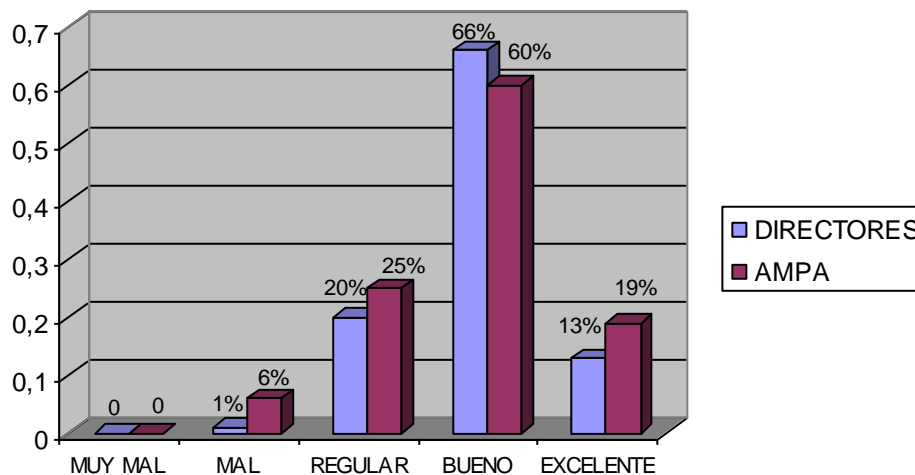


5.10 Evaluación de la Empresa Prestataria del Servicio

La última pregunta formulada era que evaluase, siendo 1 muy mal y 5 excelente, el servicio prestado por la empresa de comedor. Afortunadamente, según los datos arrojados por el estudio, un 60% manifiesta que recibe un buen servicio, hecho que ratifica la profesionalización que va adquiriendo el sector; sin embargo un 25%, lo evalúa como regular.

Han aumentado respecto a la edición anterior los centros que evalúan el servicio prestado por la empresa de comedor como regular y, a su vez, desciende el número de los que lo consideran bueno.

Evaluación de la empresa prestataria del servicio



Se recomienda

Se recomienda a todos los centros educativos que aconsejen a las empresas prestatarias del servicio de comedor, aplicar correctamente las recomendaciones aportadas en el presente informe. Ello permitirá mejorar de forma progresiva la prestación de un servicio tan importante y sensible como es el desarrollo educativo del escolar durante el horario del comedor.

Conclusiones

A decorative graphic consisting of a horizontal line and a vertical line intersecting at the center of the page, forming a crosshair shape.

La instrumentación contractual puesta en marcha por la Consejería de Educación de la CAM, permite a las empresas del sector de restauración colectiva poder competir en calidad del servicio. Prueba de ello es el concurso tipo de homologación de proveedores de servicios de restauración en centros educativos públicos que la Comunidad Autónoma licita cada dos años. Este tipo de concurso permite homologar únicamente a empresas que ostentan una reconocida solvencia técnica- económica y profesional basada en unos rigurosos criterios de calidad.

Una vez homologadas las empresas, es la comunidad educativa de cada centro la que tiene que seleccionar la empresa prestataria del servicio de comedor. Por ello, y al objeto de continuar en esta línea de mejora continua, los centros educativos deben tener el conocimiento necesario para poder demandar, a estas empresas, un servicio de máxima calidad.

Según los datos arrojados por el estudio, un 60% califica como bueno el servicio recibido por la empresa de comedor, hecho que ratifica la profesionalización que va adquiriendo el sector, sin embargo un 25% lo evalúa como regular.

En resumen, las claves del éxito en un comedor escolar son, además de todas las recomendaciones apuntadas en este estudio, las siguientes:

- Disponer de una materia prima de extrema calidad cuyos proveedores hayan pasado por un proceso de homologación por parte de la empresa de comedor.
- Disponer de menús específicos para personas alérgicas, celiacas o procedentes de otra religión y/o cultura.
- Profundizar en la formación específica del personal que presta el servicio de comedor.
- La información y comunicación a los padres sobre la alimentación y el proyecto educativo del comedor, que aplica la empresa de comedor en colaboración con el centro educativo.
- La realización de actividades para acercar el mundo de la cocina a los escolares.
- Aumentar la supervisión del servicio por parte de los responsables de la empresa de comedor. En la mayoría de las ocasiones se limitan a pasar una o dos veces del mes, siendo recomendable supervisar el servicio “in situ” tres veces a la semana.
- La implantación de sistemas de evaluación del escolar antes, durante y después del horario de comedor. Aunque se empieza a aplicar este instrumento, los centros educativos todavía no están debidamente informados de la metodología que se aplica.
- La evaluación del servicio. Es muy importante conocer el grado de satisfacción de los comensales y apenas se realizan encuestas. Solamente en el 19% de los centros educativos del estudio, su empresa de comedor realiza encuestas de satisfacción y cuentan con buzón de sugerencias.
- Riguroso sistema de calidad y control higiénico-sanitario. Es necesario conocer el sistema de calidad, además del APPCC, que aplica la empresa de comedor. Este hecho permitirá disponer de una visión panorámica de los controles higiénico-sanitarios puestos en marcha por la empresa de comedor.

Durante las encuestas realizadas, se ha percibido muy buena voluntad y predisposición activa por parte de los representantes del AMPA de los centros, aunque se ha detectado un gran desconocimiento del funcionamiento del servicio de comedor. Por ello resulta de vital importancia la elaboración de este tipo de estudios informativos, cuyo único objetivo es ofrecer las mejores experiencias que ayuden a la profesionalización del sector de restauración, informando y formando a la comunidad educativa y, en definitiva, mejorando en mayor medida la alimentación y educación de nuestros escolares en los centros docentes.

Anexos

A decorative graphic consisting of a horizontal line and a vertical line intersecting at their midpoints, forming a crosshair shape. The word "Anexos" is centered to the left of the vertical line.

Anexo 1. **Ejemplo de implantación de un valor social en el comedor**

La Solidaridad

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo, cuya existencia contribuye a una mejora de la calidad de la enseñanza. Dicho servicio desempeña una destacada función social y educativa. Así, los comedores escolares, además de cumplir una función básica de alimentación y nutrición, están integrados en la vida y organización de los centros educativos, de tal manera que su programación, desarrollo y evaluación forma parte de la programación general anual del centro educativo.

Teniendo en cuenta los principios y fines de la educación que regula la LEY ORGÁNICA 2/2006, de 3 de mayo, de EDUCACIÓN (LOE) “...se resaltan el pleno desarrollo de la personalidad y de las capacidades afectivas del alumnado, la formación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales y de la igualdad efectiva de oportunidades entre hombres y mujeres, el reconocimiento de la diversidad afectivo-sexual, así como la valoración crítica de las desigualdades, que permita superar los comportamientos sexistas. Asimismo, se propone el ejercicio de la tolerancia y de la libertad, dentro de los principios democráticos de convivencia y la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos. La relación completa de principios y fines permitirá asentar sobre bases firmes el conjunto de la actividad educativa...”

En el título TÍTULO PRELIMINAR CAPÍTULO I de los Principios y fines de la educación de la citada Ley (LOE), en el Artículo 1, nos encontramos entre los *Principios de la educación* con:

“La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.”

Por otro lado, entre los *Fines de la educación*, Artículo 2 se quiere destacar:

“La educación en el respeto de los derechos y libertades fundamentales, en la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres y en la igualdad de trato y no discriminación de las personas con discapacidad.”

“La educación en el ejercicio de la tolerancia y de la libertad dentro de los principios democráticos de convivencia, así como en la prevención de conflictos y la resolución pacífica de los mismos.”

Teniendo en cuenta todo lo anteriormente expuesto hemos considerado importante la creación de un proyecto educativo que gire entorno a la transmisión de valores sociales para llevarlo a cabo en el horario de comedor escolar.

De entre los valores que propone la LOE hemos seleccionado tres: la solidaridad, la tolerancia y la igualdad. Que vamos a desarrollarlos por trimestres, de manera que las actividades propuestas giren entorno al valor elegido:

1º Trimestre: Solidaridad.

2º Trimestre: Tolerancia.

3º Trimestre: Igualdad.

1º TRIMESTRE: LA SOLIDARIDAD

JUSTIFICACIÓN

En la actualidad existe una creciente demanda de solidaridad, junto a justicia, igualdad y libertad y que ésta implica progreso social. No se trata solamente de compasión por los males y sufrimientos de los demás, sino que se requiere o se exige un comportamiento ético, responsable y solidario y que las decisiones tengan una dimensión social además de personal. Pero, por otro lado, tenemos a los medios de comunicación que contribuyen a la indiferencia de la mayoría sobre aquellos asuntos que teóricamente deberían concernirnos a todos. Informan de todo pero tan fríamente que los males del mundo no afectan a nadie. Los medios de comunicación constituyen un elemento fundamental en la conformación de la conciencia sobre las desigualdades.

Partiendo de la base de que la solidaridad se aprende, desde y en la experiencia de personas que manifiestan conductas solidarias. Vamos a tratar de realizar una propuesta de trabajo para el desarrollo de la actitud de solidaridad.

Desde la perspectiva pedagógica, estamos ante una educación moral de mínimos que, mediante el diálogo, la reflexión y la empatía quiere ser capaz de facilitar la construcción de unos valores que sean universalmente aceptables y que permitan no sólo regular la propia conducta, sino también construir autónomamente formas de vida concretas que en cada situación se consideren las más justas, mejores y más apropiadas.

La finalidad de nuestra perspectiva es que la persona aprenda a pensar sobre temas sociomorales, es decir, desarrolle formas de pensamiento cada vez mejores en el marco de los conflictos de valor. Pretende también que aprenda a aplicar esta capacidad de juicio a la propia historia personal y colectiva para mejorarla. Pero, sobre todo, lo que se busca es superar el nivel de razonamiento y ser capaz de realizar lo que uno piensa a partir de su propia conducta.

Por lo tanto, podemos dirigir nuestro trabajo pedagógico en el ámbito de la solidaridad al desarrollo de una serie de dimensiones morales que, sin duda, facilitan un aumento de la autonomía, un espíritu crítico y el desarrollo de la solidaridad.

OBJETIVOS

- Respetar y conocer los derechos de los demás.
- Mostrar interés por las personas de otros países y culturas.
- Ayudar a los demás para que sean más felices.

- Cuidar de los bienes de la naturaleza, como el agua.
- Reflexionar sobre la inmigración en busca de mejoras de vida.
- Concienciar sobre la importancia de los derechos humanos fundamentales

METODOLOGÍA

Nuestro proyecto de Solidaridad va a girar entorno al descubrimiento de otros países y continentes: China, África, América Latina y España en Europa. Estos cuatro países serán el centro de interés sobre el que girarán las actividades del Proyecto. Las cuatro unidades se secuenciarán a lo largo del 1º Trimestre, empleando tres semanas para la realización de las actividades de cada centro de interés, durante el horario de comedor escolar. Como eje motivacional de cada unidad o centro de interés se comenzará con la narración de un cuento que hará referencia al país y con el que se trabajara un aspecto solidario.

Las actividades se llevarán a cabo en los espacios que haya disponibles en el centro (exteriores e interiores), y se realizarán con distintos agrupamientos (individuales, pequeño grupo, gran grupo), guiados en todo momento por su monitor/es responsables, y supervisado por el coordinador/a de monitores. Como materiales vamos a utilizar gran variedad de ellos: documentación de cada país, audiovisuales (películas, música...), material de desecho, material escolar (tijeras, lápices, folios, témperas, pegamentos, ...)...

CUENTOS

1º CENTRO DE INTERÉS: CHINA

NO CERREMOS LOS OJOS ANTE LA VIOLACIÓN DE LOS DERECHOS HUMANOS

Cuento: “El primer día de cole”

Bruno recibió a todos sus alumnos; unos ya los conocía del año pasado y otros eran nuevos. Le llamó la atención una niña china que tendría unos 5 años. Estaba acurrucada en una esquina y era objeto de burla de otro niño que le amenazaba con el balón intentando pegarle en la cara. La niña, que se llamaba Chen, no decía nada, sólo se tapaba. El viejo profesor reunió a toda la clase y después de leer la lista de todos los nombres, sacó su viejo libro de cuentos y empezó a leer en voz alta un capítulo... “Érase una vez (siempre comenzaban así los cuentos) una niña que se llamaba Zhin; la niña vivía en un bonito lugar rodeado de prados para las vacas, pájaros que trinaban lindas melodías y un papá y una mamá que la querían mucho. Un día llegaron a ese bonito lugar unos hombres que prometieron al jefe del poblado mucho dinero si convencía a sus habitantes para que trabajaran en su fábrica de hacer balones; el jefe no se lo pensó mucho y obligó a todos a trabajar en esa fábrica. La producción

de balones iba “viento en popa”, pero los prados se descuidaban, las vacas se morían de hambre y los pajaritos dejaban de trinar. Los habitantes del poblado ya no cultivaban y tenían que comprar todos los productos que habían traído los dueños de las fábricas con unos precios caros. El poco dinero que ganaban en la fábrica no era suficiente y tuvieron que poner a trabajar a los niños y niñas más pequeños de cada casa. La pobre Zhin con 4 años cumplidos trabajaba más de 12 horas diarias para poder comer, sin descansar, ya que luego tenía que cuidar de sus dos hermanos pequeños porque sus papás trabajaban también en la fábrica. No iba a la escuela y sobre todo ya no reía... Al escuchar esta primera parte del cuento, la pequeña Chen empezó a llorar desconsoladamente. Raúl, el niño que intentó darle con el balón se reía de ella y le llamaba llorica; el viejo profesor cogió a la niña y le preguntó por qué lloraba. La niña, reprimiendo sus lágrimas, contestó que a ella cuando estaba en su país, antes de ser adoptada por sus papás “de aquí”, le ocurrió lo mismo que a la niña del cuento, ella también trabajaba cosiendo balones como los de Raúl, de la misma marca. A Raúl le entró una vergüenza tremenda y le pidió perdón. No volvió a traerse el balón de esa marca que tanto había hecho padecer a Chen y ambos se hicieron muy amigos. Bruno no tuvo que terminar de leer el cuento. Tenía un final parecido a lo ocurrido en su clase y tras cerrarlo dio un aplauso a Chen para animarla y les dijo: Vamos a pensar un ratito en todos los niños del mundo que tendrían que estar en clase para tener un futuro y están trabajando muchas horas para poder comer. Todos comprendieron el mensaje.

2º CENTRO DE INTERÉS: ÁFRICA

BASTANTE CUESTA DEJAR LAS COSAS PARA QUE ENCIMA TE LLAMEN INMIGRANTE EN TONO DESPECTIVO

Cuento: “Tiempo de recreo”

Estaba Bruno tomando su almuerzo mientras vigilaba el recreo cuando una situación le llamó la atención. Otto no dejaba jugar a Akiru, le insultaba y le decía que los juguetes eran suyos, que él era pobre y que no se los dejaba porque se los robaría o se los ensuciaría. Akiru era un inmigrante que junto a sus padres habían salido de Costa de Marfil, huyendo de la guerra y buscando una mejora de vida. Al terminar el recreo, el viejo profesor cogió el libro de cuentos y lo abrió, esta vez no iba a leer un cuento, se sabía muy bien la historia. “Érase una vez una familia entera, los García, que tuvieron que salir de su país en busca de trabajo, acababan de pasar una guerra y el país estaba destrozado, el hambre afectaba a toda la población y como los García se encontraban muchas familias. Al llegar a Francia la mitad de la familia se quedó para trabajar en la vendimia. Carlos el más pequeño de todos sintió al despedirse que no volvería a ver a sus tío, él con sus padres siguieron su camino hasta Alemania donde sus padres podrían conseguir trabajo en las múltiples fábricas que había. Con el tiempo, el pequeño Carlos creció y se fue adaptando a las costumbres de este país, sus padres nunca

volvieron a España y murieron lejos de su tierra. Carlos siguió trabajando, se casó con una polaca, también inmigrante y cuando recaudó suficiente dinero volvió a su país, a disfrutar del sol de España y a terminar sus días en compañía de su mujer y de su hijo, vio crecer a sus nietos y fue feliz.” Cuando terminó el cuento los alumnos le preguntaron el significado de este cuento. El sonriendo les contestó, que en realidad no era un cuento, sino la historia de su familia; su padre era Carlos y él en realidad era inmigrante porque nació en Alemania y vino a España. Sus padres también lo fueron, continuó el profesor diciendo, muchas familias tuvieron que marcharse a otros lugares en busca de mejoras, al igual que los papás de Akiru han hecho; preguntad en casa si vuestros abuelitos fueron inmigrantes. Al día siguiente Otto levantó la mano, Bruno le invitó a hablar y el pequeño dijo que sus abuelitos también habían sido inmigrantes, que su nombre viene porque su abuelita se casó con un alemán y su madre continuó la tradición del nombre de Otto que llevó su abuelo. El niño cogió sus juguetes y se los dio a Akiru que estaba escuchando la historia de Otto y con un fuerte y sincero abrazo y un beso le pidió perdón y le invitó a jugar todos los días con él y le deseó de corazón que fueran felices en este su nuevo país. Bruno abrió el cajón de su mesa y contempló una vieja foto que guardaba: eran sus abuelos y sus padres, estaban en Alemania, una lágrima resbalaba por su mejilla y pensó el enorme sacrificio que supone el tener que dejar todo, tus tradiciones, tus raíces, tus recuerdos para poder sacar adelante una familia y se imaginó a los niños que viajan en pateras con sus padres, lo desesperados que tendrían que estar para emprender un viaje de tanto riesgo. Se acercó a Akiru y le besó.

3º CENTRO DE INTERÉS: AMÉRICA LATINA

¿QUIÉN DEBE A QUIÉN?

Cuento: “¿Quién debe a quién?”

Bruno estaba convencido de que esta excursión les iba a gustar, tanta naturaleza, agua limpia y oxígeno puro les llenaría. Por si acaso, se había traído su fantástico libro de cuentos. Cuando llegaron al maravilloso paraje, los niños bajaron del autobús y empezaron a recorrer el lugar. Pronto empezaron los primeros lamentos de aquí no hay nada que comprar, no hay recreativos... Bruno que no esperaba esta respuesta por parte de sus alumnos, sacó de su mochila el libro, porque recordó un cuento que venía muy bien para ver mejor las maravillas que nos rodean y que no debemos dejar perder. Leyó: “Érase una vez un anciano y su nieto que todas las tardes iban caminando de su aldea, en el corazón del Amazonas hasta un lugar fantástico, un lugar rodeado de hayas milenarias y enormes, con aguas cristalinas que formaban pequeños ríos serpenteantes. Entre las grutas llenas de minerales preciosos (oro, plata, diamantes en bruto...), había una especial: para ambos era una gruta que andando un poco llegabas a una especie de lago interno en el que se formaba una isla y en medio de la isla

un majestuoso roble se erguía. Bajo sus ramas el anciano le contaba a su nieto historias de sus antepasados, leyendas de cuando sólo cazaban y recolectaban lo justo para comer y un montón de cuentos; recogían plantas para fabricar medicamentos caseros y al anochecer volvían a su perdida aldea hasta el nuevo amanecer. A los pocos meses se empezaron a oír ruidos de motores, los árboles iban desapareciendo día a día y una extensa serpiente gris se apoderaba del paisaje del Amazonas. Los habitantes de la aldea optaron por abandonar la aldea y marcharse más adentro. Mucho tiempo después, Utreyu volvió al lugar que frecuentaba con su abuelo: apenas reconocía el lugar, las cristalinas aguas bajaban turbias y verdes, con espuma; una inmensa fábrica “adornaba” la ribera, las grutas muchas destruidas no tenían más que el metal de latas abandonadas, manchas negras de fuegos que se encendieron y una peste a orín que daba miedo a entrar. Corrió hacia la gruta preferida y lo que encontró lo dejó petrificado: el lago no existía y el vigoroso roble estaba hecho añicos y quemado. Utreyu lloró mucho, se quedó sentado y al mirar al suelo justo al lugar donde sus lágrimas caían, vio un brote de aquel roble que salía desde la raíz. Desde ese momento, cada día llenaba un barreño de agua y lo regaba.” Los niños se quedaron prendados con la historia, nada más terminar cogieron sus cantimploras y empezaron a regar los brotes que salían desde las raíces. Bruno comprendió que sus tataranietos aún verían árboles y disfrutó ayudándolos.⁹

4º CENTRO DE INTERÉS: ESPAÑA EN EUROPA

SE PUEDE HACER MÁS O MENOS, PERO POBRE ES AQUEL QUE SE QUEDA SIN HACER NADA POR EL OTRO.

Cuento: “Sembrando la semilla”.

Bruno al iniciar la clase del día, se dio cuenta que era el día mundial de la solidaridad, así que sacó su libro de cuentos y empezó a leer un cuento que le gustaba mucho. “Un hombre trabajaba en una fábrica a 50 minutos de su casa. Todos los días cogía el bus, en la siguiente parada entraba una señora anciana que siempre se sentaba junto a la ventana. Ella abría la bolsa y sacaba un paquetito y se pasaba todo el viaje arrojando alguna cosa fuera. La escena se repetía siempre y un día el hombre curioso, le preguntó qué arrojaba. La señora respondió que semillas. ¿Semillas de qué? volvió a preguntar. De flores, contestó la mujer. Veo la calle tan vacía que me gustaría poder viajar viendo flores por todo el camino. El hombre le replicó: Pero si las semillas caen sobre el asfalto y son aplastadas por los coches o se la comen los pájaros ¿cómo van a germinar?. Y la anciana le contestó que efectivamente era así pero que alguna acaba cayendo en tierra y con el tiempo brotaría. El hombre insistía: Pero ¿necesitarán agua?. Y la mujer respondió: Hijo mío, yo hago mi parte, siempre hay días de lluvia. La mujer siguió en su labor y el hombre dudaba. Tiempo después en el mismo recorrido, el hombre al mirar fuera vio un lindo paisaje lleno de flores y se acordó de la anciana. Preguntando al conductor por ella, le indicó que había muerto hace un mes. El hombre cabizbajo se

preguntaba para qué sirvió su trabajo si después no pudo ver tanta belleza; en ese momento oyó la risa de una niña que entusiasmada preguntaba a su madre como se llamaba cada flor. El hombre comprendió lo que la señora había hecho y aunque no estaba para verlo, hizo su parte, dejó su marca, la belleza para contemplar y la felicidad a las personas. Al día siguiente el hombre subió al bus y continuó la labor de la anciana: dio continuidad a la VIDA, sembrando con alegría y entusiasmo sus semillas.” Cuando terminó el cuento Bruno motivó la campaña de solidaridad que se iniciaba en el colegio. La recaudación fue un éxito pero lo más importante era que sus alumnos habían comprendido el mensaje de que el futuro depende de nuestras acciones presentes; que prácticamente cada cosa que hacemos trasciende a otro y que si la acción es buena estamos ayudando a que nuestro mundo sea mejor. Una pequeña acción puede no cambiar nada pero muchas pequeñas acciones hacen mucho y provocan VIDA. El viejo profesor felicitó a todos sus alumnos no por la recaudación sino porque el mensaje había llegado a sus corazones.

ACTIVIDADES

Las actividades se llevarán a cabo en cada unidad o centro de interés, partiendo de la narración del cuento. Estas actividades serán adaptadas por los monitores al nivel de desarrollo del grupo de alumnos/as en concreto, y guiadas y coordinadas por el Jefe de monitores.

- Conversación sobre el cuento (qué nos ha contado, qué está bien o mal, cómo podría haber sido de otra manera para que nadie sufriera...).
- Ilustramos el cuento (dibujamos las distintas partes del cuento).
- Hacemos un álbum familiar de los personajes del cuento.
- Sabías que... Se realiza un trabajo de investigación sobre las características del país que se va a tratar: localización, lengua, tradiciones, música... A través de Internet, biblioteca escolar...
- Puesta en común (se expone todo lo que hemos investigado).
- Mapamundi (hacemos un mural gigante del mundo y localizamos y decoramos el país que estamos trabajando con los elementos más característicos).
- Todos unidos. Nos pintamos las manos de colores diferentes (rojo, azul, amarillo, verde, negro) las recortamos y entre todos hacemos una cenefa que decore el comedor.
- El agua. Dibujamos o escribimos medidas para ahorrar agua, y las exponemos.
- Juegos solidarios. Jugamos en el patio a juegos tradicionales (pilla-pilla, pañuelo, escondite, zapatilla por detrás...) se distribuye el grupo en binomios inseparables, en los que a uno de los dos se le pone una dificultad añadida (se le tapan los ojos o los oídos o la boca, se le atan las manos o los pies...) el que no tiene las dificultades añadidas tendrá que ayudar al otro, gana el binomio que consiga hacer la prueba en coordinación. En la

actividad se cambian los roles para que todos pasen por el papel solidario y por la dificultad añadida.

ANIMACIÓN

Al final de cada unidad SODEXO organizará una jornada gastronómica con los platos típicos del país que se esté trabajando (comida china, africana, Latinoamericana y Española) y decorará el comedor con motivos de la cultura (banderas, fotos...).

COORDINACIÓN

La coordinación del proyecto se llevará a cabo por el Jefe o Coordinador de monitores/as, que tendrá como funciones, entre otras:

- Organizar las actividades y los grupos con el equipo de monitores.
- Comunicarse con el equipo directivo para la utilización de espacios y material del centro (biblioteca, sala de ordenadores, gimnasio, aulas...).
- Proveer a los monitores del material necesario.
- Coordinar las actividades entre niveles.
- Coordinarse con la empresa para realizar las jornadas gastronómicas.

EVALUACIÓN

La evaluación será realizada por y para todos los participantes del proyecto. Se evaluarán: los objetivos; las actividades; los recursos materiales, espaciales, temporales y personales; la coordinación; la coherencia del propio proyecto; así como el conocimiento de los alumnos sobre la Solidaridad (a través de preguntas como: La solidaridad es totalmente necesaria en situaciones como...; Hay personas que se han distinguido por un comportamiento solidario, como por ejemplo...; Considero que la gente insolidaria es...; Soy solidario/a cuando...).

Anexo 1. Ejemplo de animaciones y actividades educativas que complementen el proyecto educativo en el comedor.

Todos los elementos inherentes a la puesta en práctica de las actividades y animaciones educativas debe ser una responsabilidad de las empresas de comedor. A continuación se relacionan una programación de animaciones.

Jornadas gastronómicas

En las que se ofrece un menú típico del país o zona elegida, con una decoración acorde y divertida/educativa.

Porque es cultura, respeto y educación saludable, estas animaciones dirigen su objetivo al conocimiento de las costumbres y sabores de diferentes regiones o países.



Club Pequeños expertos

Un medio inmejorable para satisfacer las expectativas de los niños. Al conseguir que se sientan valorados e implicados en el funcionamiento del Colegio.

Un medio inmejorable para mejorar la imagen del Centro. Para ajustar propuestas a necesidades específicas.

Un grupo de 6 niños y 6 niñas elegidos por los alumnos, profesores y su director, evalúan la calidad de la restauración que Sodexo les ofrece.

Contamos con más de 800 Clubs en Colegios de todo el mundo.



La vuelta al mundo en 80 platos

Con la ayuda de nuestra mascota Mundi y su baúl mágico. En la vuelta al mundo en 80 platos, el niño inicia un viaje gastronómico imaginario en el que descubre costumbres e historia, culturas y gastronomías. Este concepto ayuda a respetar y conocer el mundo, a disfrutar y comer, a comer y divertirse. En 80 platos.

La mesa del descubrimiento

Conocer distintos tipos de alimentos de una misma familia. Este es el objetivo de “La mesa del descubrimiento”. Nuevos sabores, información sobre su origen, información sobre sus propiedades alimenticias. Información y descubrimiento. En la mesa.

La danza de los mundos

Con la ayuda de nuestra mascota Mundi y su baúl mágico, el niño se familiariza culturalmente con otras sociedades y gastronomías.

Mundi juega, Mundi danza, Mundi enseña el mundo.

Visitas organizadas a proveedores

Marcas de productos conocidos por los niños. Marcas lácteas, de refrescos, cárnicas, etc., muestran de la mano de profesionales escogidos sus procesos de elaboración. Para enseñar realmente cómo son sus procesos. Para educar.

El día del abuelo

Una tarde de fiesta en una residencia de la tercera edad, con juegos, actividades y merienda preparada por los residentes. Así se promueve el cariño y respeto por nuestros mayores, a la vez que paliamos sentimientos de soledad continua entre una parte desatendida de nuestra sociedad.

Celebraciones

Sodexo es sensible a todas las fechas importantes del calendario escolar. Pero también del calendario “personal” de cada niño. Por eso la Navidad, el día de la Madre, cumpleaños, etc., tendrán su significación. Su celebración.