



DIAGNÓSTICO DE COMEDORES ESCOLARES AUTOGESTIONADOS DE ZARAGOZA

Agencia de Medio Ambiente y Sostenibilidad

Ayuntamiento de Zaragoza

ÍNDICE

1.- ANTECEDENTES	2
2.- CONTEXTO. COMEDORES ESCOLARES EN ZARAGOZA	3
3.- PROCESO METODOLÓGICO	6
4.- RESULTADOS	8
4.1.- Datos generales y gestión del comedor	8
4.2.- Sobre la comida y las cocinas	12
4.3.- Sobre el acompañamiento en el comedor	15
4.4- Sobre transitar a un comedor más local y sostenible	17
5.- CONCLUSIONES	18
6.- INICIATIVAS DE REFERENCIA Y BIBLIOGRAFÍA	20
ANEXO I. Acta de la reunión	22
ANEXO II. Guion de las entrevistas	27

1.- ANTECEDENTES

En 2016 el proyecto Huertas LIFE Km0 llegó a su fin, pero desde el Ayuntamiento de Zaragoza se le dio continuidad para afianzar algunos de los resultados obtenidos. Durante este periodo se ha tratado principalmente de apoyar al sector primario, en concreto a las personas productoras de hortalizas ecológicas en la huerta zaragozana, de una manera más o menos directa. Se han realizado actividades de sensibilización en la Muestra Agroecológica y otros mercados y otros espacios de la ciudad (mercados municipales, centros comerciales,...), se ha ofrecido un servicio de acompañamiento y asesoría para las dudas y problemas que surgen en campo, se ha investigado con prácticas de manejo agroecológico y variedades para que puedan implementarse en las fincas de los/as productores/as, etc.

En la línea de las acciones realizadas, este último año 2018, se ha impulsado una agrupación de productores/as con el fin de comercializar conjuntamente y planificar sus producciones. Por otro lado se ha querido continuar trabajando en la parte del consumo, especialmente poniendo en marcha la marca “Huerta de Zaragoza” con la que visibilizar las hortalizas y verduras de proximidad.

Por ello, por conocer mejor la parte del consumo y estudiar fórmulas de comercialización para las y los productores agroecológicos de Zaragoza y alrededores, se ha querido llevar a cabo un diagnóstico sobre comedores escolares en la ciudad. Para el caso de las escuelas infantiles municipales, ya han ido introduciendo alimentos de proximidad y ecológicos en sus servicios de comedor a través de los pliegos municipales que así lo requerían. Actualmente se está intentando conocer su funcionamiento con los nuevos pliegos y con la empresa contratada ganadora del concurso.

La restauración colectiva, como pueden ser los comedores escolares, es una vía de consumo que requiere de grandes volúmenes de alimentos que puede resultar interesante para la figura que agrupa a las personas productoras.

2.- CONTEXTO. COMEDORES ESCOLARES EN ZARAGOZA

Los centros escolares públicos de Aragón son competencia del Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón. Este departamento emitió una orden¹ para establecer las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios dependientes del Departamento de Educación, Cultura y Deporte de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Junto con el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia son los encargados de regular y asegurar el buen funcionamiento del servicio del comedor escolar en estos centros, por lo que entre ambos llevaron a cabo la “Guía de comedores escolares” de la Comunidad Autónoma de Aragón, con el fin de orientar y aportar recomendaciones procedentes de organizaciones como la OMS y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Según esta guía²:

“El comedor de los centros educativos es un espacio que desempeña dos importantes funciones en la etapa escolar, la función nutricional y la función educativa. Es un espacio físico necesario para el suministro de alimentos y es además el marco en el que los niños y niñas aprendan a comer y alimentarse, adquiriendo hábitos adecuados que les permitan mantener una alimentación correcta a lo largo de su vida adulta. Es además un espacio de sociabilización y convivencia para los escolares.

Durante los últimos años la demanda del servicio de comedor escolar es un fiel reflejo de nuestra realidad social y económica. Datos recientes sugieren que en Aragón más del 30% de los escolares de educación Infantil y primaria de la enseñanza pública, realiza la comida principal en su centro de enseñanza. Esta situación supone la ingesta del 30-35% del aporte energético diario y el aporte de un volumen considerable de nutrientes durante al menos 8 meses al año.”

Tal y como nombra la guía, el comedor escolar tiene una gran importancia para que los niños y niñas, además de comer, aprendan hábitos adecuados y saludables en torno a la alimentación, por lo que se entiende que va de la mano el garantizar unos alimentos de calidad, de proximidad y/o agroecológicos, así como dar a conocer la importancia de una alimentación saludable y sostenible.

¹ ORDEN ECD/666/2016, de 17 de junio, por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.

<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=916785242929>

² Guía de Comedores Escolares. Comunidad Autónoma de Aragón

https://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/SanidadBienestarSocialFamilia/Sanidad/Profesional/es/13_SaludPublica/11_Seguridad_Alimentaria/Guía de Comedores Escolares. C.A. de Aragón..pdf

En Zaragoza hay 71 centros escolares de educación primaria con comedor escolar. De todos ellos, 8 son los que tienen cocina propia y el servicio de comedor autogestionado, es decir, no sale a concurso su gestión para que lo lleve una empresa de catering sino que es cogestionado entre el APA o AMPA y el equipo directivo del centro escolar.

Según se recoge en la guía, el comedor escolar en centros docentes públicos deberá desarrollarse mediante alguno de los siguientes **procedimientos de gestión** o cualquier fórmula mixta entre ellos:

- a. Gestión directa del servicio por el centro docente
- b. Contratación del servicio a empresas del sector
- c. Acuerdos o convenios de colaboración para la prestación del servicio por otras Instituciones o Entes Públicos, Confederaciones, Federaciones o Asociaciones de Padres de Alumnos u otras Organizaciones sin fines de lucro.

Y atendiendo al punto de elaboración del menú podemos clasificar la gestión del comedor escolar en dos tipos:

- Servicio Interior. Menú elaborado en el centro docente → Son centros en los que los menús se elaboran en las cocinas propias del centro educativo pudiendo ser gestionados con personal propio, por una empresa, o bien por las APAs de los colegios u otras entidades.

- Servicio Exterior. Menú elaborado en cocinas centrales (catering) → Para los centros docentes que prestan el servicio de comedor escolar mediante Servicio Exterior (catering o comidas preparadas para colectividades), los platos que va a consumir el alumnado deben ser elaborados por las empresas en sus correspondientes cocinas centrales. Existen dos modalidades de presentación del menú:

1. Línea Caliente → Se realiza manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los sistemas adecuados.
2. Línea Fría → Se realiza mediante la ejecución sucesiva del cocinado completo de las materias primas, enfriamiento rápido de la comida preparada, envasado de la comida en barquetas o envases termosellados, mantenimiento del producto en cámara frigorífica y regeneración o calentamiento para ser finalmente consumidas.

La labor de **acompañamiento en el comedor escolar** recae principalmente en el equipo de monitoras/es del comedor. Según la guía de comedores escolares:

“En la Comunidad Autónoma de Aragón el Convenio para el Colectivo del Sector de Monitores de Comedores Escolares de Aragón³ define al personal de atención y vigilancia del alumnado como todo aquel personal asignado al servicio de comedores que estando en posesión del título de Monitor de Tiempo Libre, expedido y registrado por el Gobierno de Aragón, tendrá como actividad la vigilancia, atención y cuidado del alumnado en el espacio de tiempo correspondiente, facilitándoles la creación y el desarrollo de hábitos y actitudes favorables a la salud, higiene, participación, convivencia y correcta conducta alimentaria.”

Esta guía también establece los ratios, como se ha indicado anteriormente, que varían según el grado escolar que tenga cada alumno/a. Además, el convenio del colectivo especifica las siguientes tareas:

- a) Educación para la salud y consumo: Trabajar y orientar a los alumnos en unos correctos hábitos alimentarios, higiénicos y ergonómicos.
- b) Educación para la convivencia: Velar por el cumplimiento de la normativa de convivencia señalada en el reglamento de cada centro educativo, previamente dada a conocer a todas las trabajadoras/es del centro educativo.
- c) Educación para el tiempo libre: Dirigir actividades lúdicas en el tiempo de ocio y fomentar la sociabilización entre todos los alumnos.

Los **centros escolares públicos** con los que se ha querido trabajar en este diagnóstico son los que tienen cocina propia y el servicio de gestión del comedor realizada entre el propio centro y el APA/AMPA, ya que son los que compran directamente la materia prima y la elaboran en el mismo centro y además, las familias tienen una implicación en menor o mayor grado sobre el funcionamiento del comedor.

Los centros escolares identificados y contactados son:

- CEIP Agustina de Aragón
- CEIP Cesar Augusto
- CEIP Cesareo Alierta
- CEIP Doctor Azúa
- CEIP El Espartidero
- CEIP Eliseo Godoy
- CEIP San Braulio
- CEIP Tío Jorge

³ V convenio colectivo del sector de Monitores de Comedores Escolares Públicos de Aragón
<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VERDOC&BASE=BOLE&PIECE=BOLE&DOCS=1-45&DOCR=18&SEC=FIRMA&RNG=200&SEPARADOR=&&PUBL=20170801>



Mapa de ubicación de los centros escolares (*Pinchar para abrir online*)

Salvo el CEIP Eliseo Godoy y el CEIP San Braulio, todos los demás han participado en el diagnóstico.

3.- PROCESO METODOLÓGICO

El proceso se inicia una vez que la Agencia de Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento de Zaragoza traslada su interés por la restauración colectiva, y en concreto por los comedores escolares tanto de las escuelas infantiles como de los colegios públicos de educación infantil y primaria. Esta información se traslada en la reunión de coordinación del equipo técnico Huertas Km0 del 8 de mayo.

Antes de empezar a ejecutar una serie de acciones con las que recoger información sobre estos comedores, se lleva a cabo una reunión el 7 de junio de 2018, en Zaragoza, con personas expertas en el tema, con la finalidad de compartir información y posibles estrategias a seguir. Las personas convocadas son:

- Cocinero del colegio Asunción Pañart de Aínsa.
- Representante de la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad.
- Representante de la AFA Comedor Abierto El Espartidero.

- Personal técnico de Gardeniers por su experiencia con Combi Catering (*Excusa asistencia*).
- Presidente del APA del Colegio Doctor Azua.

En esa reunión se repasar los centros escolares según la tipología de gestión del comedor escolar, viendo que lo interesante es empezar conociendo a los colegios públicos con la autogestión de su comedor, de los que se nombran los 8 que hay actualmente en Zaragoza y otros 4 o 5 con posibilidad de construir cocina propia.

Además se recogen una serie de propuestas para incidir en que los comedores escolares transiten a una alimentación más saludable y sostenible, sean de gestión externalizada como autogestión. En el anexo 1 se puede ver el acta de dicha reunión.

Así pues, el 29 de junio, antes de que finalice el periodo escolar del curso lectivo, se envía desde el Ayuntamiento de Zaragoza un correo electrónico a los 8 colegios públicos con el comedor autogestionado informando sobre la propuesta de diagnóstico durante los meses de septiembre a diciembre, preguntando así mismo por su disponibilidad e interés sobre el tema.

El 24 de septiembre se retoma el asunto, una vez empezado el nuevo curso lectivo, enviando de nuevo un email recordatorio sobre la propuesta de diagnóstico y solicitando información sobre contactos clave y fechas para reuniones informativas.

Principalmente durante el mes de octubre, se fueron teniendo reuniones informativas con los distintos centros escolares, con el equipo directivo y la persona responsable o administrativa del APA/AMPA, para presentar la propuesta de diagnóstico, ver cómo lo veían y recoger datos de contacto (teléfono y/o correo electrónico de los distintos agentes a entrevistar).

Las entrevistas fueron planteadas para realizarse a las personas responsables del comedor escolar del:

- Equipo directivo
- AMPA / APA / AFA
- Equipo de cocina
- Equipo de monitoras/es

Antes de comenzar con las entrevistas, se preparó el guion con las preguntas a realizar según cada agente, basado en la experiencia preliminar del proyecto de “La Sostenibilitat al Plat” (más información en el apartado “Iniciativas de referencia y bibliografía”). Se les mandó la propuesta de guión a las personas expertas en el tema que participaron en la reunión del 7 de junio, así como a compañeras de CERAI que han trabajado previamente en colegios y/o comedores escolares. Ver el guion definitivo de las entrevistas en el anexo 2.

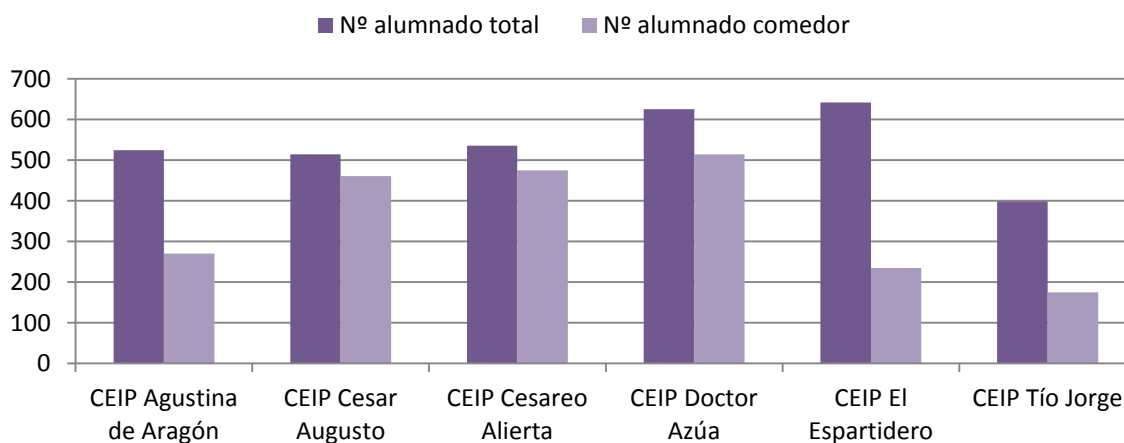
En noviembre y diciembre se llevaron a cabo la mayoría de las entrevistas en los centros participantes. La duración de las entrevistas variaba de 15 a 40 minutos, según la persona entrevistada lo que se explayara en las respuestas y explicaciones. Las entrevistas se hicieron todas presenciales, salvo dos que finalmente tuvieron que cancelarse y fueron hechas por teléfono.

4.- RESULTADOS

4.1.- Datos generales y gestión del comedor

Se ha analizado la información recogida en cada una de las entrevistas, por lo que los resultados obtenidos son:

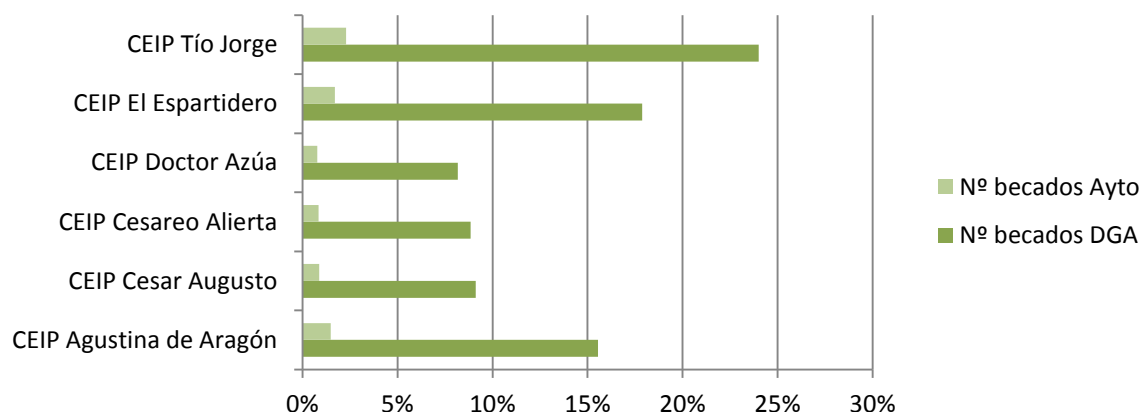
En cuanto al **número de niños y niñas** totales que están escolarizadas en cada centro, comparando con el número que se queda en el comedor, se ve que hay una gran diferencia sobre todo en los colegios que han pasado a jornada continua⁴ como el Agustina de Aragón, El Espartidero y Tío Jorge, reduciéndose a casi la mitad respecto a años anteriores.



En el Tío Jorge el número de comensales no ha disminuido tanto en gran parte gracias a las **becas** del Gobierno de Aragón y del Ayuntamiento de Zaragoza.

⁴ Resultados de las votaciones de los centros escolares de Aragón sobre la jornada continua:

<http://dpqvwq3o4t2n6.cloudfront.net/wp-content/uploads/2018/04/01112337/Proyectos-tiempos-escolares-18-19.pdf>



Respecto a los **turnos de comedor**, los tres que han pasado a jornada continua sólo tienen un único turno, tanto el Cesar Augusto como Cesareo Alierta tienen dos turnos y el Doctor Azúa tiene tres turnos. El horario de comedor para los centros con jornada continua es entre las 14:00 y las 15:30, pudiendo estar hasta las 16:30 con otras actividades. Para los centros que tienen jornada partida, el horario va de las 12:30 que empiezan a comer las y los más pequeños hasta las 15:30 que acaban las y los más mayores, en turnos de 1 hora o 1 hora y cuarto.

En relación con el número de comensales, las **personas trabajadoras** de cada centro para llevar a cabo el comedor escolar son:

Colegio	Nº cocineras	Nº ayudante cocina	Nº auxiliares	Nº monitoras	Nº administrativa	Nº alumnos comedor
CEIP Agustina de Aragón	1	1	2	17	1	270
CEIP Cesar Augusto	1	1	3	20	1	461
CEIP Cesareo Alierta	1	1	3	22	1	475
CEIP Doctor Azúa	1	1	3	23	1	514
CEIP El Espartidero	1	1	2	12	0	235
CEIP Tío Jorge	1	1	1	9	0	175

El único **ratio**⁵ estipulado por el Gobierno de Aragón es el del número de monitoras, pero no el de personal de cocina o auxiliares de comedor, lo que hace que en la mayoría de los centros

⁵ ORDEN BOA sobre las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio del comedor escolar:
<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VERDOC&BASE=BOLE&PIECE=BOLE&DOCS=1-25&DOCR=2&SEC=FIRMA&RNG=200&SEPARADOR=&&PUBL=20160708>

se encuentren con una sobrecarga de trabajo que dificulta la manipulación de verduras frescas y ecológicas.

Sobre la **gestión del comedor**, compartida entre el AMPA y el equipo directivo:

→ AMPA: La contratación del personal del comedor se hace desde el AMPA, con el apoyo de una gestoría externa, así como la compra de las materias primas necesarias para la elaboración de la comida. Cada mes, desde el AMPA se presentan los gastos al equipo directivo para que les abonen el gasto de personal, el gasto de los pagos a los proveedores, así como su función administrativa (si es el caso).

→ Equipo directivo: El equipo directivo responsable del comedor debe revisar las cuentas presentadas cada mes desde el AMPA y hacerles los correspondientes ingresos. Además, coordinan y gestionan el número de comensales que se queda en el comedor, los ingresos recibidos de las cuotas, así como las becas de Gobierno de Aragón y Ayuntamiento de Zaragoza. También se encargan de garantizar una buena convivencia en el espacio del comedor y coordinarse con las familias para que puedan ir sabiendo cómo es el compartiendo de sus hijos/as en el comedor.

Este modelo de gestión varía en función de cada centro escolar, aunque suele ser lo más común. Hay equipos directivos que realizan un mayor seguimiento y coordinación y otros que delegan más en el AMPA/APA/AFA como entidad gestora.

Además, en la mayoría de los centros existe una “**comisión de comedor**” que está dentro del Consejo Escolar. Esa comisión tiene como función revisar que todo funcione bien, organizar el comedor en cuanto a los turnos y otras actividades a desarrollar en ese espacio, recogen comentarios y aportaciones por parte de las personas usuarias del comedor o sus madres y padres, etc... Aunque cambia en cada centro, generalmente está formada por:

- 1 o 2 personas del equipo directivo (director/a, secretario/a y/o jefe/a de estudios)
- 1 o 2 personas del AMPA/APA/AFA o representante de madres y padres
- 1 profesor/a, en varios casos.
- 1 o 2 monitoras de comedor, en un solo caso.
- 1 alumno/a como representante del alumnado del centro, en un solo caso.

Esta comisión en algunos centros se reúne periódicamente y en otros centros está muy poco activa, ya que existen otros mecanismos de comunicación a través del AMPA/APA/AFA y con el equipo directivo.

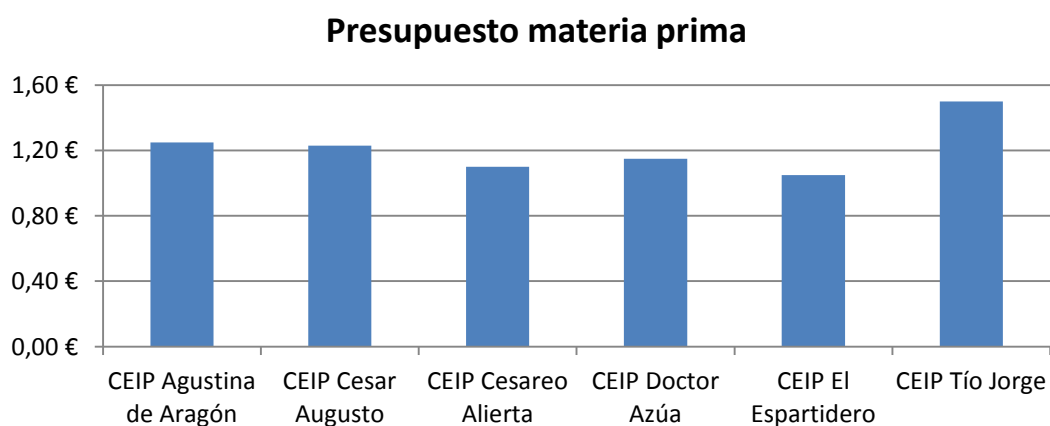
En cuanto a la **comunicación y transparencia**, desde el AMPA/APA/AFA se encargan de publicar en la web, redes sociales y en papel, el menú que corresponde a cada mes y hacérselo llegar a las familias usuarias del servicio del comedor. En la mayoría de los centros al inicio del curso hacen una jornada en la que explican distintos aspectos sobre el colegio, incluyendo el servicio de comedor y además, en algunos de ellos, a final de curso pasan un cuestionario a las familias para que valoren el funcionamiento del centro, en el que se recoge también la información del comedor escolar, obteniendo generalmente muy buenas valoraciones.

Respecto al **tema económico** es uno de los más importantes a tener en cuenta y sobre todo, para entender el funcionamiento de los comedores escolares.

Las cuotas de comedor están establecidas por el Gobierno de Aragón y son:

- Para comensales habituales: 86 euros/mes (4,91 euros/menú diario)
- Para comensales ocasionales: 6,20 euros/ menú

El **margen de presupuesto para las materias primas** varía también de unos centros a otros:



En la gráfica anterior se ve una estimación aproximada del gasto en materias primas por menú de cada centro. El gasto promedio es de 1,21 euros respecto a 4,91 euros/menú, es decir, no varía entre el 20% y el 30% del gasto total. El restante se destina al pago de personal (cocina, monitoras/es, administración) y otros gastos. El Tío Jorge cuenta con un mayor margen para

materias primas debido a que no tienen personal administrativo en el APA, haciéndose esa labor de manera voluntaria al igual que en El Espartidero.

Las personas que llevan tiempo reflexionando y empujando para que los comedores escolares sean un espacio más pedagógico, saludable y sostenible, señalan la cuestión económica como un aspecto crucial. La razón se debe a que la gestión de los comedores escolares fue en su origen llevada a cabo por el propio centro, estando el personal de cocina contratado por la Administración Local. Después, la competencia de los comedores escolares se pasó al Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, y a día de hoy ya son muy pocos centros los que cuentan con el personal de cocina contratado por la administración pública. En este momento, la autogestión de los comedores escolares por parte del AMPA/APA/AFA hace que la administración no tenga que encargarse de esa labor.

El **balance económico** de los comedores escolares autogestionados suelen ser bastante más positivos que los de gestión externa. La mayoría de los centros escolares entrevistados tienen superávit o se quedan en balance cero, otros tienen algún año con déficit especialmente por la jornada continua y por las bajas laborales que hay que cubrir. Con el superávit lo que se hace es tener un fondo para poder adelantar los importes de las becas que la administración concede muchos meses más tarde, para mejorar infraestructura, etc.

Una cuestión delicada gira en torno a que los colegios públicos con gestión externalizada, si tienen déficit en el comedor, el Gobierno de Aragón se hace cargo de la deuda que se genera, por lo que las empresas de catering tienen el pago asegurado. En los comedores autogestionados se siente una gran responsabilidad por parte de todo el equipo (tanto del AMPA como del equipo directivo) para que no se genere déficit y se pueda abastecer con alimentos de gran calidad.

4.2.- Sobre la comida y las cocinas

A la hora de **elaborar el menú y hacer los pedidos a los proveedores**, generalmente se encargan desde el equipo de cocina, y se revisa desde el AMPA y en algunos casos también desde el equipo directivo. Después, en la mayoría de casos a no ser que no hayan cambiado menús, se lo envían a una nutricionista o dietista que esté autorizada para certificar los menús de cara al Gobierno de Aragón y garantizar que se cumplen las cantidades y gramajes que figuran en la guía, así como la variación de los distintos alimentos a lo largo de la semana. En algunos casos, como en el Doctor Azúa, la directora es quien se encarga de preparar los menús. Todos los centros, una vez se tiene la autorización y visto bueno de menú, se comparte con las familias que hacen uso del servicio del comedor.

¿Qué criterios se establecen a la hora de comprar los alimentos?

El criterio más nombrado en todos los centros es que sean alimentos de buena calidad y acordes al precio que pueden pagar desde el comedor, debido al poco margen que tienen.

Se prima la proximidad y el conocer al comercio o al proveedor que les abastece, ya que eso les proporciona seguridad y confianza. Algunos centros compran a proveedores de MercaZaragoza, creyendo por ello que los productos que compran son de cercanía, lo que saca a relucir la poca información que se tiene sobre el sistema alimentario y las redes de comercialización.

A la hora de responder, en varios centros se ha hecho mención a la guía de comedores escolares, ya que da pautas muy concretas sobre los alimentos que han de aparecer en los menús. Lo que no estipula la guía es la procedencia ni el método de producción de dichos alimentos.

En resumidas cuentas, en estos comedores se prima la calidad, delegada en las cocineras a la hora de manejar y transformar los alimentos y en las mismas personas consumidoras que degustan cada día el menú del comedor. Y una vez asegurado ese criterio, se le da importancia a la proximidad, no tanto de los alimentos como de los establecimientos y empresas proveedoras. Sobre la **procedencia de los alimentos**, algunos centros como el Agustina de Aragón y El Espartidero sí que conocen de dónde vienen la mayoría de los alimentos, ya que muchos se los llevan directamente los/as productoras, pero otros centros lo desconocen salvo algunas verduras y frutas, el aceite,... que saben que son de territorio aragonés.

Sobre el menú, ¿qué habría que mejorar?

Cuando se pregunta sobre las posibles mejoras en el menú escolar, en la mayoría de centros el equipo de cocina ha contestado que no hay mucho que mejorar, el menú es muy bueno y muy variado, asegurando que se come muy bien. Incluso en algunos se tienen en cuenta los métodos de cocinado, ya que se cocina mucho con horno evitando las frituras.

En otros se ha hecho mención a la guía de comedores escolares del Gobierno de Aragón, debido a que da poco abanico y está muy acotada. Otro centro matizaba que la verdura como plato principal sólo se exige un día a la semana, por lo que se podría hacer dos días de verdura como plato principal y no tanto como guarnición. Además, habría que revisarla bien para cuidar no excederse con las cantidades y algunos gramajes, así como el tema del origen de las proteínas.

¿Las infraestructuras de las cocinas son suficientes?

La mayoría de las cocinas están bien equipadas y así lo siente el equipo profesional que trabaja en ellas. Cuentan con neveras o cámaras frigoríficas, congeladores y almacén para lo no perecedero.

Por lo general, el producto fresco les llega diariamente al mismo centro, y el resto de alimentos y productos semanalmente. De esta manera no requieren grandes espacios de almacenamiento. En el caso de El Espartidero, para poder abaratar los costes de algunos productos ecológicos no perecedero, han comprado la cantidad que necesitan hasta acabar el curso escolar. Según algunos equipos de cocina, no tienen espacio como para almacenar el producto no perecedero de un mes o más.

Sobre las propuestas de mejora sobre la cocina, los comentarios recogidos han sido:

- CEIP Agustina de Aragón → La alcantarilla de la marmita es pequeña, tendría que ser más grande.
- CEIP Cesar Augusto → La cocina cada vez se queda más pequeña, pero tampoco hay espacio en el colegio. Cada vez hay más niños/as y tienen más hambre.
- CEIP Cesareo Alierta → Sería interesante una basculante (cazuela grande) para que no haya que moverla cuando la tienen que fregar.
- CEIP Doctor Azua → La freidora la tendrían que cambiar, porque es vieja, el resto muy bien.
- CEIP El Espartidero → Está bien, igual una centrifugadora para la lechuga.
- CEIP Tío Jorge → La renovaron hace poco. Iría bien una basculante, pero tampoco hay espacio.

¿Qué relación tiene el equipo de cocina con los demás agentes?

Generalmente la relación es buena con el equipo directivo y el AMPA/APA/AFA. En la mayoría de casos suelen tener una comunicación fluida ya que diariamente se les comunica el número de comensales, las intolerancias, así como si desde la cocina tienen alguna propuesta o necesidad para que se valore y se tenga en cuenta. Además, dos personas del equipo directivo siempre tienen que estar en el horario del comedor por lo que ya suelen quedarse allí a comer y pueden establecer más diálogo entre unos y otros.

Con los niños y las niñas no suelen tener mucha relación. En los casos que han indicado que hay más relación es a la hora de servirles la comida y sobre todo, cuando se han organizado visitas a la cocina del comedor en las distintas clases. Se valora como muy positivo el que puedan

conocer la cocina y el equipo de personas que hay detrás del menú diario del comedor, además de saber cómo se cocinan los distintos alimentos.

Y respecto al equipo de monitoras/es, la relación varía más de un centro a otro. En algunos la relación es buena, pero hay otros, en concreto los colegios que han pasado de gestión externalizada a autogestión con cocina propia, en los que la relación no suele ser muy buena y no hay mucha colaboración. En estos centros generalmente se ha ido probando el introducir alimentos ecológicos, una mayor variedad de verduras y otros productos, así como una elaboración de los mismos distinta. Puesto que al final son las monitoras y monitores quienes acompañan a la hora de comer a los niños y niñas, si la comida no les gusta o les cuesta más porque es diferente a lo probado anteriormente, son a ellas las que tienen que animarles y a quienes les recae esa tarea de “defender la comida que hay en sus platos”. Si no hay colaboración entre ambas y además, los ratios y otras cuestiones relacionadas con los convenios laborales no están claras, se producen tensiones y hace que no se sientan parte de un mismo equipo.

4.3.- Sobre el acompañamiento en el comedor

En la mayoría de los centros, el equipo de monitoras/es lleva a cabo sus tareas teniendo en cuenta lo establecido según el convenio, ya que hay una serie de tareas que pueden asumirse desde distintos agentes relacionados con el comedor escolar, como puede ser, entregar a los niños y niñas a sus madres y padres, servir la comida e incluso, montar y desmontar el comedor.

Hay casos en los que las monitores y monitores no realizan actividades lúdicas o deportivas porque hay actividades extraescolares en ese horario y la mayoría de niños y niñas acuden a las mismas. En esos casos, realizan una función más de vigilancia durante el juego libre, ya que es complicado programar juegos dirigidos entre unas actividades y otras.

¿Cómo se trabaja el comportamiento en la mesa?

Por lo general, cuando un niño/a no quiere comer algo, es cuestión de paciencia y de ir animando poco a poco a comer un poco más. Si hace falta, aunque haya cambio de turno, una de las monitoras se queda con el niño o la niña hasta que coma hasta un mínimo, que en algunos casos es en torno a 1/3 del plato.

Cuando un niño o una niña no come nada, se le da una nota a sus familiares cuando le recogen del centro escolar. Las monitoras y monitores tienen establecidos además unos tiempos para tutorías, en el que las familias pueden reunirse con ellos/as para saber cómo está siendo el

comportamiento de su hijo/a en el comedor. Y en el caso del Cesareo Alierta, las monitoras evalúan el comportamiento en el comedor trimestralmente, junto con las notas del resto de asignaturas. A través de estas notas se refuerza positivamente a aquellos/as que tienen un buen comportamiento.

Tal y como se recoge en el convenio del colectivo, la **formación** requerida es la de Monitor de Tiempo Libre y Manipulación de Alimentos. Además, se les ofrecen diferentes formaciones más específicas como suelen ser las relacionadas con intolerancias y alergias alimenticias, primeros auxilios, resolución de conflictos, etc. En un par de casos han comentado que podría ser interesante pequeñas formaciones sobre alimentación sostenible y saludable, la procedencia de los alimentos,...

¿Qué relación tiene el equipo de monitoras/es con los demás agentes?

Con el equipo directivo no suele haber relación, ya que tratan directamente con el AMPA/APA/AFA las cuestiones sobre su organización y planificación, con quienes por lo general hay buen trato y buena relación.

Con el profesorado se comunican entre las y los tutores de cada grupo, pero sólo en el caso del Cesareo Alierta que es donde utilizan el sistema de notas de evaluación sobre el comportamiento en el comedor.

Con los niños y niñas, lógicamente, es con quienes tienen más trato al estar exclusivamente dedicados/as a ellos y ellas durante el horario del comedor.

Y por último, con el equipo de cocina, como se ha explicado en el apartado anterior, la relación suele variar de unos centros a otros. En el caso de los centros que han pasado de empresa de catering a la autogestión del comedor por parte del AMPA, el equipo de monitoras/es manifestaron su malestar y descontento porque el hecho de subrogar su contrato a la nueva entidad contratante (AMPA) ha provocado que este año que se ha pasado a jornada continua, bajando mucho el número de niños y niñas que se quedan a comer, se ha tenido que reducir mucho la plantilla de personal, sin tener ellas/os opción a que se les redistribuya en otros comedores. Así que ese malestar sumado a que el ratio del equipo de cocina no está estipulado y en algunos casos han mantenido una mayor jornada, independientemente de que haya menos comensales, y que la elaboración de la comida suele ser distinta a la de la empresa de catering, hace que no haya colaboración entre ambas partes.

Un caso excepcional es el del Tío Jorge, ya que este centro tiene como política que el equipo de monitoras/es esté formado, en la medida de lo posible, por antiguos alumnos/as del centro. Esto hace que haya un mayor vínculo con el centro, con los distintos agentes y con los niños/as que allí se quedan a comer. Además, provoca que los y monitoras velen más por facilitar que salga el trabajo junto con el equipo de cocina (montando y desmontando el comedor), así como la colaboración con el equipo directivo en la entrega de los niños y las niñas, sabiendo que hacen más de lo estipulado en su convenio laboral.

4.4- Sobre transitar a un comedor más local y sostenible

A cada uno de los agentes entrevistados se le preguntó por el interés de transitar a un comedor más local y sostenible con el fin de recoger sus intereses e inquietudes, así como los puntos fuertes y débiles que pueden ayudar o complicar esa transición.

Sobre el interés, a modo general se ve bien, siempre y cuando el aspecto económico no varíe. El equipo directivo muestra un mayor interés y el equipo de cocina y monitoras, en la mayoría de casos, les parece bien siempre y cuando se pudiera hacer con el presupuesto disponible, pero tampoco ven que a ellos/as les pueda influir. Desde el AMPA/APA/AFA, al entrevistar a la persona administrativa, no ha sido posible recoger el interés real de las familias sobre una transición del comedor.

En el siguiente gráfico se recogen los aspectos más relevantes, siendo los de más debajo de mayor tamaño, los más nombrados:



Así que, en resumen, se ve bien que el comedor vaya transitando hacia un modelo más sostenible, pero la cuestión económica es un punto complicado, así como la conciencia y los hábitos a la hora de hacer ciertos cambios tanto en la alimentación como otros aspectos.

5.- CONCLUSIONES

Una vez finalizado el diagnóstico de comedores escolares autogestionado en Zaragoza, se recogen las siguientes conclusiones:

- Hay **distintas fórmulas de gestión y funcionamiento** del comedor escolar autogestionado, entre los distintos centros escolares, ya que depende del equipo directivo y del AMPA que esté en cada momento. Aunque siempre bajo el paraguas legal del convenio de colaboración para llevar a cabo ese servicio por el AMPA/APA/AFA.
- Los centros con el comedor autogestionado generalmente tienen un **balance económico** a cero o positivo que se consigue a través de las cuotas de las personas que hacen uso del servicio (a través o no de becas) y una buena gestión del servicio. Crea controversia frente a otro tipo de gestión ya que cuando en un comedor hay déficit, el Gobierno de Aragón abona a la empresa que da el servicio el importe deficitario.
- Del **coste del menú escolar**, la mayor parte (70-80%) está destinado a personal (equipo de cocina, monitoras/es y administración). El resto es lo que se destina a materia prima, que el promedio es de 1,21 €/menú (de 4,91 €/menú). En los pliegos de contratación del servicio del comedor escolar se presupuesta el coste de materia prima y cocinado, para cocina in situ, en 1,30 euros/menú⁶, por lo que en ambas modalidades se podría ofrecer productos de calidad similar, si no fuera porque una vez ganado el concurso, desde la administración se admiten bajas en el gasto realizado en materias primas.
- En los 2 centros escolares que construyeron su propia cocina hace unos 3 años, estando anteriormente gestionado el comedor escolar a través de empresas de catering, se han visto que las **relaciones entre el equipo de cocina y el equipo de monitoras/es** no es muy buena, especialmente por el hecho de introducir alimentos locales y/o ecológicos en el menú del comedor, así como una elaboración diferente de la comida y métodos

⁶ Pliego de cláusulas de administrativas particulares. Contrato de servicios.

<https://contrataciondelestado.es/wps/wcm/connect/6912cb00-cfda-4ef8-9fd5-2ce65a167fc2/DOC20180615095145PCAP.pdf?MOD=AJPERES>

más saludables, a los que no siempre están acostumbrados los niños y niñas y cuesta más la labor de acompañamiento en la mesa.

- Al punto anterior se suma que este curso escolar varios centros de los entrevistados han pasado a **jornada continua**, provocando la reducción de comensales y, por lo tanto, de personal dedicado al servicio de comedor, sobre todo de monitoras/es. En los comedores que anteriormente estaban gestionados por una empresa de catering provoca que los y las monitoras no se puedan reubicar en otros centros, ya que la nueva empresa (AMPA/APA/AFA) sólo gestiona el comedor de su centro, y por lo tanto, su situación laboral se vea amenazada.
- Los **ratios** están estipulados para el servicio de comedor, pero no para la cocina. Lo que provoca malestar, ya sean cocineras/os como monitoras/es, cuando hay mucha carga de trabajo para las personas trabajadoras o se está asumiendo más de lo que estipulan los ratios. Para poder transitar a comedores escolares con mayor producto fresco y ecológico será necesario aumentar ratios en la cocina, ya que claramente conlleva un mayor trabajo. Otra opción sería apoyar económicamente en el proceso de higienización de estos productos, para que a las cocinas de los colegios ya lleguen limpias, cortadas o peladas. En País Vasco⁷ se establecen ratios para el personal de cocina y office.
- En los casos en los que se han ido introduciendo alimentos locales y/o ecológicos, se ha visto una **falta de conciencia y hábitos** en los y las niñas y sus familias, ya sea por el aspecto visual, por los sabores no probados anteriormente o por la elaboración de la comida de una manera diferente que, por ejemplo, introduzca más proteína vegetal. Para ello sería importante que los centros escolares tuvieran programas educativos en torno al comedor escolar y la alimentación, dentro del curriculum escolar, coordinados por alguna persona ya fuera del profesorado o del equipo de monitoras/es.
- Aunque en la mayor parte de los centros entrevistados hacen una **reunión con las familias** al inicio del curso, en la que se habla del comedor escolar, entre otras cosas, sería interesante tener una reunión a final de curso, así como recoger la valoración del servicio periódicamente. Sería importante que estas cuestiones las abordaran también las empresas de catering en los centros donde llevan el servicio del comedor.
- En los **pliegos de contratación**, para los comedores que son gestionados de manera externalizada, se ve importante añadir como valoración el abastecimiento con productos locales, ecológicos y frescos. El problema está en hacer seguimiento del

⁷ Ratios de personal de cocina y office. Comedores escolares de gestión directa. País Vasco
<https://www.google.com/search?client=firefox-b&q=ratios+pa%C3%ADs+vasco+cocineras+comedor+escolar>

cumplimiento de los mismos, para saber a quiénes están comprando, de dónde vienen los alimentos que compran, cómo los cocinan, etc. Para ello se ve interesante la figura de “gestor de comedor”, que revisara cada lote de colegios e hiciera control y seguimiento a las empresas de catering. Estas cuestiones son interesantes para proponerlas a la Comisión de Contratación Pública Responsable del Ayuntamiento de Zaragoza.

- Por último, para transitar hacia un comedor escolar más local y sostenible, se debería conseguir que el **abastecimiento de alimentos y productos** fuera seguro y continuo, además de contar con una mínima calidad e higienización que facilite su posterior procesado. Para ello, sería interesante valorar las opciones y los costes de abastecimiento de producto local y/o ecológico, directo del campo o ya higienizado.

6.- INICIATIVAS DE REFERENCIA Y BIBLIOGRAFÍA

PLATAFORMA POR UNOS COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS DE CALIDAD

La “Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad” está integrada por las Asociaciones de Padres y Madres de diferentes colegios de Aragón y FAPAR (Federación de Asociaciones de Padres y Madres de Alumn@s de Aragón). También participan en ella y se integran otras entidades y organizaciones que, preocupados por la baja calidad de la alimentación que reciben los alumn@s en los colegios, apoyan sus objetivos. El fin es conseguir que a sus hij@s se les ofrezca una comida sana, equilibrada y variada, por un precio ajustado al valor de mercado.

Más información: <https://es-es.facebook.com/Plataforma-por-unos-Comedores-Escolares-P%C3%BAblicos-de-Calidad-589383441159006/>

PLATAFORMA POR UNA ALIMENTACIÓN RESPONSABLE EN LA ESCUELA

La “Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela” apuesta por un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades.

El 7 de mayo de 2016 quedó constituida en una reunión que tuvo lugar en la sede de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos y fue organizada por la propia CEAPA, Ecologistas en Acción (Madrid Agroecológico), la FAMPAlhambra (Granada), la

Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad y VSF Justicia Alimentaria Global. Además de quienes que se acercaron a título individual, a la reunión asistieron representantes de muchas organizaciones.

El día 13 de junio de 2016 publicaron su manifiesto por unos comedores colectivos de calidad.

Más información: <http://comedoresresponsables.org/>

LA SOSTENIBILITAT AL PLAT

«La sostenibilitat al plat» (La sostenibilidad al plato en castellano) es un proyecto desarrollado por CERAI en colaboración con las Concejalías de Educación y de Agricultura del Ayuntamiento de València y financiado por la Generalitat Valenciana y el mismo ayuntamiento. Se presenta como un proyecto educativo integral en el que toda la comunidad educativa está implicada y participa del proceso de transversalización del comedor escolar sostenible en el colegio. Se desarrolla en tres colegios municipales de València y propone formar y sensibilizar a la comunidad educativa de los colegios participantes sobre tres puntos: el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana; los problemas en restauración colectiva escolar; y la importancia de caminar hacia unos comedores escolares más sostenibles.

Documento de sistematización del proyecto: https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2018/07/Sostenibilitat_al_plat_CAS_v2.pdf

Más información: <https://cerai.org/tag/sostenibilitat-al-plat/>

Otros documentos de referencia:

ORDEN ECD/666/2016, de 17 de junio, por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.

<http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=916785242929>

Guía de Comedores Escolares. Comunidad Autónoma de Aragón

https://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/SanidadBienestarSocial/Familia/Sanidad/Profesionales/13_SaludPublica/11_Seguridad_Alimentaria/Guía_de_Comedores_Escolares._C.A._de_Aragón.pdf

ANEXO I. Acta de la reunión



PARTICIPANTES

- Cocinero del colegio Asunción Pañart de Aínsa
- Representante de la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad
- Representante de la AFA Comedor Abierto El Espartidero
- Personal técnico de Gardeniers por su experiencia con Combi Catering [Excusa asistencia]
- Presidente del APA del Colegio Doctor Azua
- Técnica de UAGA – COAG
- Técnicas de CERAi

COMEDORES ESCOLARES EN ZARAGOZA

COMEDORES EXTERNALIZADOS

- CON COCINA PROPIA (In situ) → 35 comedores aprox
- SIN COCINA PROPIA (Línea fría) → 44 comedores aprox

COMEDORES AUTOGESTIONADOS (Con cocina propia)

- Administración (Cocinero/a funcionario/a) → En Zaragoza no hay
- AMPAS/Equipo técnico → ¿10 comedores aprox?

COMEDORES AUTOGESTIONADOS

- Espartidero → Ya introduce productos locales y ecológicos
 - Agustina de Aragón → Introducía algún producto, ya no.
 - Doctor Azua
 - Cesáreo Alierta
 - César Augusto
 - Eliseo Godoy
 - Tío Jorge → Director motivado pero recién jubilado
 - San Braulio
 - Vadorrey*
 - Valdespartera 1*
 - Zaragoza Sur *
 - Parque Goya 1*
 - Josefa Amar y Borbón ¿?
- } Muy cerca entre si
- } Con posibilidad de cocina propia

¿Cómo impulsar más comedores escolares que quieran consumir productos locales y ecológicos?

AGENTES CLAVE

- Gobierno de Aragón
- Ayuntamiento de Zaragoza. ¿Comisión de Contratación Pública Responsable?
- AMPAS / Equipo directivo del colegio
- Empresas de catering

- Gobierno de Aragón
- AMPAS / Equipo directivo del colegio
- Equipo de cocina y monitoras/es
- Nutricionista/s
- Profesorado

PROPUESTAS Y COMENTARIOS

Referente a los pliegos de contratación:

- a. Añadir la obligación de una reunión inicial/final con padres/padres para explicar qué es el comedor escolar.
- b. El equipo directivo únicamente solicita personal administrativo para la gestión del comedor.
- c. Se ha añadido algo así como “Se valorará el abastecimiento con productos ecológicos y frescos”.
- d. Se propuso la figura de “**Gestor de comedor**”, que lleve cada lote de colegios para hacer control y seguimiento a los caterings, pero no se aceptó.

Seguimiento de que los pliegos se cumplen ☐ ¿Comisión de Contratación Pública Responsable del Ayuntamiento de Zaragoza?

PROPUESTAS Y COMENTARIOS

- **Nueva figura “Gestor educativo”**, que sirva como referente educativo del comedor.
- **Falta de sensibilización** en toda la comunidad educativa
- **Falta de personal** en el equipo de cocina (RATIOS) → Referencia País Vasco.
- **Abastecimiento** continuo y asegurado de materia prima.
- Los comedores externalizados tienen déficit que debe asumir la DGA. Los autogestionados tienen superávit.
- El comedor debería estar dentro del programa escolar, del currículum educativo.
- No están claras las funciones del personal del colegio (Ej: Diseño del menú por el equipo directivo y no por el equipo de cocina o la dietista/nutricionista).

PROPUESTAS A LLEVAR A CABO

♦ Realizar un diagnóstico en el que:

- Extraer los ratios que hay actualmente en cada colegio.
- Analizar los presupuestos que maneja cada colegio (autogestionado).
- Valorar las opciones y costes de abastecimiento de producto local y/o ecológico, directo del campo o ya higienizado.

♦ Plan piloto de acompañamiento y sensibilización a 2-3 colegios de Zaragoza:

- Espartidero
- Eliseo Godoy
- Agustina de Aragón
- ¿Josefa Amar y Borbón (si consiguen la cocina propia)?

ANEXO II. Guion de las entrevistas

EQUIPO DIRECTIVO

1. Nombre del centro →
2. Persona de contacto / Cargo →
3. Mail / Teléfono →
4. Número de estudiantes total / Número estudiantes en el comedor / Turnos
5. Papel de la dirección del centro en el comedor escolar
6. ¿Quién y cómo se gestiona el comedor?
 - 6.1 Nº y funciones de las personas contratadas/encargadas del comedor
 - 6.2 Nutricionista: quién es y en función de qué líneas elaboran el menú
 - 6.3 ¿Qué productos priorizan y en función de qué criterios?
 - 6.4 ¿Incorporan criterios de proximidad y libres de químicos cuando compran los alimentos?
¿Por qué?
7. Presupuesto disponible en la escuela para comedor
 - 7.1 Becas DGA/Ayto: Cuánto se paga y cuándo
 - 7.2 Precio del menú → 86 euros/mes. 4,91 euros/día
 - 7.3 Precio de materia primera/alimentos por menú →
8. ¿El balance económico del comedor es positivo o negativo? En caso de ser positivo, ¿cómo se reinvierte (comedor, otras mejoras en el colegio,...)?
9. Comunicación y seguimiento
 - 9.1 ¿Hay una comunicación fluida e información transparente sobre la gestión del comedor?
 - 9.2 ¿Se pasan cuestionarios de satisfacción a las madres y padres o alumnado?
 - 9.3 ¿Existen mecanismos de control del servicio en función de la calidad de la comida, del personal de cocina,...?
 - 9.4 ¿Qué persona del centro tiene contacto directo con el personal de cocina?
 - 9.5 ¿Qué relación hay con las monitoras y monitores de comedor?
10. ¿Tienen algún programa educativo vinculado a la alimentación? (Incluidas en el currículo académico, como la celebración puntual de actividades o de días de la mujer rural, etc.)
11. ¿Tiene un espacio donde poder intercambiar percepciones alrededor del espacio del comedor? ¿Quién forma parte y cómo se participa? (Ej: comisión de comedor...)
12. ¿Qué importancia cree que tiene incorporar la sostenibilidad del comedor en su centro? ¿Le parece interesante la propuesta de transición hacia un comedor escolar más local y sostenible?

Puntos débiles a reforzar →

Puntos fuertes a mantener →

AMPA / APA / AFA

1. Nombre del centro →
2. Persona de contacto →
3. Mail / Teléfono →
4. ¿Número de personas que forman parte de la AMPA? ¿Nº personas involucradas en la gestión del comedor?
5. ¿Número de personas del AMPA que sus hijas/os están en el comedor? (Diferenciar de forma fija y puntual)
6. Comunicación y seguimiento
 - 6.1 ¿Hay mecanismos de coordinación y de control del AMPA al servicio de comedor?
 - 6.2 ¿Qué persona está en el comité de comedor? ¿Cómo es esa comunicación y mecanismos de información entre el AMPA y el comité del comedor?
7. ¿Han habido reflexiones previas respecto a la calidad del servicio de comedor? ¿Cuáles?
8. ¿Cómo definirías la calidad del servicio de comedor? ¿Respecto a la comida en sí, monitoras,...?
9. Como AMPA valora que la comida del menú escolar sea (del 1 al 10):
 - a. De proximidad (producido cerca) →
 - b. Ecológico (sin productos químicos) →
 - c. Que esté producido en condiciones laborales justas →
10. ¿Qué importancia del 1 al 10 se le da en el AMPA a la alimentación de las niñas y niños en cuanto a la salud?
11. ¿Le parece interesante la propuesta de transición hacia un comedor escolar más local y sostenible?

Puntos débiles a reforzar →

Puntos fuertes a mantener →

EQUIPO DE COCINA

1. Nombre del centro →
2. Persona de contacto →
3. Mail / Teléfono →

4. Empresa contratante → ¿AMPA?
5. Personal total en la cocina / Personal que se cree que sería necesario
6. Organización temporal diaria (Horario, tareas y tiempo estimado)
 - 6.1 Cocinera →
 - 6.2 Ayudante 1 →
 - 6.3 Ayudante 2 →
7. ¿Se conoce la procedencia de los alimentos? ¿Quién hace esta tarea de localizarlos y llevarlos a la cocina?
8. ¿Con qué espacios cuentan para conservar la comida y cómo son de adaptables para cambiar el menú? ¿Almacén? ¿Nevera? ¿Congelador?
9. ¿Quién define los menús?
10. ¿Qué tipo de formación se recibe para ejercer el trabajo de cocinera o de ayudante de cocina en un centro escolar?
11. ¿Ha trabajado alguna vez con productos locales o ecológicos? ¿Cree que sería interesante o no?
12. ¿Qué contacto hay con los niños y niñas del comedor?
13. ¿Se cuenta con un espacio conformado donde intercambiar percepciones alrededor del espacio del comedor? ¿Quién forma parte y cómo se participa?
14. ¿Qué se puede mejorar de los menús escolares?
15. ¿Qué se puede mejorar en general de vuestro trabajo?
 - 15.1 Relación con el centro
 - 15.2 Relación con el AMPA
 - 15.3 Relación con los niños / as
16. ¿Qué mejoraría de la cocina (infraestructura)?
17. ¿Le parece interesante la propuesta de transición hacia un comedor escolar más local y sostenible?
- Puntos débiles a reforzar →
- Puntos fuertes a mantener →

EQUIPO DE MONITORAS/ES

1. Nombre del centro →
2. Persona de contacto →

3. Mail / Teléfono →

4. Empresa contratante → ¿AMPA?

5. ¿Cuántas personas trabajan como monitoras/es en el comedor?

6. ¿En cuántos turnos y cuantos niños y niñas por turno?

7. ¿Cuáles son sus principales actividades en este espacio?

8. ¿Qué función crees que debería tener una monitora de comedor?

9. ¿Cómo trabajáis el comportamiento en la mesa (apoyo positivo con «premios» alimentarios para los que comen mejor, niñas/os a los que no les gustan las verduras, etc.)? ¿Este tipo de estrategias de trabajo con los niños/as son consensuadas con el AMPA/empresa o el centro, es decir, recibís pautas de trabajo con los niños/as?

10. ¿Qué formaciones has recibido relacionadas con tu trabajo de monitora / monitor?

11. En unas condiciones laborales favorables, señala cuáles son las áreas de influencia que te gustaría abarcar en tu trabajo:

- Relaciones horizontales con la infancia
- Aprendizaje colectivo
- El consumo de alimentos como herramienta de transformación social
- Impactos de la industria alimentaria sobre la naturaleza y la sociedad
- Criterios para reconocer un alimento de calidad
- Los retos y beneficios de un comedor escolar sostenible
- Herramientas para poner en práctica los aprendizajes teóricos
- Otros

12. ¿Qué relación tienes con los diferentes agentes implicados con el comedor (cocinera, ayudantes de cocina, responsables de comedor, madres y padres, nutricionista, profesorado, etc.)?

13. ¿Hay espacios de encuentro de las personas implicadas en el comedor? ¿Cuáles? ¿Qué tipo de decisiones o de contenidos se trabajan en estos espacios?

14. ¿Le parece interesante la propuesta de transición hacia un comedor escolar más local y sostenible?

Puntos débiles a reforzar →

Puntos fuertes a mantener →