

Políticas y prácticas en comedores escolares de Canarias: Un estudio sobre la promoción de una alimentación saludable

TRABAJO FIN DE GRADO. CARACTERIZACIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN EL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL DE LA LAGUNA

Sara Hernández Valencia

GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA | UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

ÍNDICE

Resumen	2
Abstract	2
Introducción	3
Contextualización del tema	3
Marco legal	4
Justificación	4
Objetivos	6
Material y métodos	7
Población y muestra	7
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	7
Procedimiento	7
Diseño de investigación	8
Análisis de datos	9
Consideraciones éticas	9
Limitaciones y delimitaciones	9
Resultados	11
Centros educativos con comedor escolar según el tipo de gestión	12
Centros educativos adscritos al programa ecocomedores de Canarias	12
Centros educativos con comedor escolar según el tipo de centro	13
Centros educativos con comedores escolar según el tipo de enseñanza	14
Centros educativos que contratan profesionales para la elaboración de menú escolar	15
Centros educativos que contratan a Dietistas – Nutricionista para la elaboración del menú escolar	16
Ventajas y desventajas según el tipo de gestión	17
Conclusiones	19
Bibliografía	20
Anexo I	21

Resumen

Cada vez se tiene mayor constancia del importante papel que desempeña la alimentación sobre el óptimo desarrollo de la población infantil y en la formación de buenos hábitos alimentarios y de salud. En este contexto, el presente trabajo gira en torno a la creación de un inventario de comedores escolares en el municipio de San Cristóbal de La Laguna, en el que se ha observado que existen 44 centros educativos con comedor escolar, lo que constituye una herramienta adicional para fomentar estos hábitos saludables en los estudiantes que asisten al servicio de comedor.

Asimismo, se ha analizado el modelo de gestión, y los resultados indican que los centros educativos optan por modelos de gestión contratada, representando el 55% del total, seguido por un 43% los modelos de gestión directa, y, por último, con un 2% los modelos de gestión mixta.

Además, el estudio se ha enfocado en conocer las ventajas y desventajas que presenta cada tipo de gestión. En el caso de los modelos de gestión directa y mixta, se destacan ventajas como la elevada percepción de calidad en los alimentos servidos, la mayor oferta de actividades en torno a la alimentación y salud, y el menor coste del servicio del comedor, en contraposición al modelo de gestión contratada. Por otro lado, en el modelo de gestión contratada, se han identificado ventajas vinculadas con la gestión.

Abstract

There is more increasing evidence that nutrition has got an important role in the Infant development and in the constitution of good eating and healthy habits education. In this context, this work explains the creation of an inventory of school's canteens situated in San Cristobal de La Laguna, in this village it can be observed that there are 44 schools which have got a canteen. This fact constitutes an additional tool to foster healthy habits in students who attend the school's canteens.

In addition, it has been analyzed the management model of these school's canteens and results indicate that schools prefer contracted management which represents 55% of total, besides, direct management represents a 43%, lastly, a mix management symbolizes a 2%.

Additionally, this study has been focused on the advantages and disadvantages of each type of management. There are lots of advantages on direct and mixed management such as the high perception of nutritional quality, a great variety of nutrition and healthy activities and a lower cost in the canteen service as opposed to contracted management. On the other hand, the contracted management has got advantages related to management.

Introducción

Contextualización del tema

Los comedores escolares han experimentado un crecimiento exponencial en las últimas décadas convirtiéndose en espacios de socialización, convivencia y adquisición de hábitos de alimentación y salud. Este crecimiento se debe a múltiples circunstancias, entre ellos, a la indisponibilidad horaria de las familias debido a la actual estructura laboral, que junto a la gran importancia de la alimentación en las primeras etapas de la vida propicia la instauración de buenos hábitos alimentarios y estilos de vida en el alumnado.

Por ello la estructura y la planificación del menú debe facilitar una ingesta saludable mediante una oferta agradable, suficiente, equilibrada y adaptada a las características y necesidades del alumnado (1), que debe ser desarrollada por un profesional en materia de alimentación, los Dietistas - Nutricionistas.

Asimismo, el comedor escolar es un recurso que posee numerosos objetivos y funciones que demuestran su valor y necesidad en los centros educativos como:

- Alimentación saludable, equilibrada y variada que procura un buen estado de ánimo, desarrollo óptimo del crecimiento, mejora de la concentración, etc.
- Aprendizaje de hábitos alimentarios, comportamiento, convivencia y hábitos de higiene alimentaria.
- Adaptación de la sensación de hambre y saciedad, etc.

Atendiendo al tipo de gestión de los comedores escolares se pueden dividir en:

- Gestión contratada: una empresa externa gestiona la administración y operación del comedor escolar.
- Gestión directa: la gestión de la administración y operación del comedor escolar la lleva el propio centro educativo que es responsable de la gestión de los recursos, la compra de alimentos, el mantenimiento de las instalaciones y la supervisión de los estándares de calidad nutricional.
- Gestión mixta: la gestión de la administración y operación del comedor escolar puede ser gestionada tanto por el centro educativo como por una empresa externa, dividiendo la parte administrativa y gestión de suministros por parte de la empresa de la parte de elaboración del menú realizada por el centro educativo.

Por otra parte, los comedores escolares de gestión directa pueden acogerse al programa Ecocomedores de Canarias, del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Podrán beneficiarse de un menor coste de productos alimentarios, al fijar anualmente un precio justo por los productores y que no varía a lo largo de todo el período, para evitar los vaivenes del mercado; a mejor sostenibilidad ambiental y mejor implementación de programas y proyectos educativos para una alimentación saludable en la escuela.

El programa Ecocomedores pretende mejorar la calidad de la alimentación, proyectando valores educativos y de salud alimentaria a través de la apuesta y desarrollo de la producción agraria ecológica de Canarias. Su finalidad es la incorporación de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en los menús de los centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva en Canarias. (2)

Marco legal

La normativa estatal establece en el artículo 40 “Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar” de la Ley 17/2011 (3), de 5 de julio, de Seguridad alimentario y Nutrición:

1. Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y la alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados, para que estos alcancen la capacidad de elegir correctamente, los alimentos, así como las cantidades más adecuadas, que les permitan componer una alimentación sana y equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación [...]
2. Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
3. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

La información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera. Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.

4. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

Justificación

Este trabajo ha sido desarrollado con el propósito de actualizar los modelos de gestión del comedor escolar en el municipio de San Cristóbal de La Laguna. Se busca comprender la estructura, funcionamiento y filosofía de los comedores escolares en

cada tipo de gestión. Además, se pretenden reconocer las ventajas y desventajas inherentes a cada tipo de modelo de gestión, y observar si se considera la alimentación como materia transversal para fomentar cambios positivos en los hábitos alimentarios de los estudiantes inscritos al comedor escolar.

Asimismo, fue concebido con la intención de ofrecer una sólida base que pueda ayudar al desarrollo de futuras investigaciones relacionadas con esta temática, para contribuir a un mayor avance en el ámbito de la gestión y promoción de una alimentación más saludable en el entorno escolar.

Por otra parte, puede facilitar la comprensión y el estudio de los criterios que influyen en la selección del modelo de gestión por parte de los centros educativos con el fin de ayudar a gestionar las dificultades con mayor exactitud y estimular el desarrollo de propuestas novedosas para fortalecer el comedor escolar.

Objetivos

- a. Realizar un inventario de comedores escolares del municipio de San Cristóbal de La Laguna, Tenerife.
- b. Conocer la situación de los comedores escolares del municipio de San Cristóbal de La Laguna en cuanto cantidad de comedores escolares, tipo de gestión, centros con adhesión al programa Ecocomedores, profesionales que elaboren el menú escolar y cantidad de Dietistas – Nutricionistas.
- c. Conocer las ventajas y desventajas de los diferentes modelos de gestión de comedor.

Material y métodos

Población y muestra

La población objetivo son 60 centros educativos del municipio de San Cristóbal de La Laguna: 44 centros educativos públicos, 15 privados-concertados y 5 privados, de los cuales la muestra representa a los centros que ofrezcan comedor a niños y niñas de 3 a 18 años. Se ha seleccionado esta franja con el fin de descartar guarderías y centros infantiles al no ser representativos por su poca capacidad de alumnado. Los tipos de centros educativos con sus denominaciones y líneas de estudiantes de San Cristóbal de La Laguna se muestran en la tabla 1.

Tabla 1. Tipo de centro y líneas de estudiantes por edad		
Denominación	Denominación	Categorización por edad
CEIP	Colegio de Educación Infantil y Primaria	Infantil (3 años) - Primaria (12 años)
CPEI	Centro Privado de Educación Infantil	Infantil (3 años - 6 años)
CPEIPS	Centro Privado de Educación Infantil, Primaria y Secundaria	Infantil (3 años) - Secundaria (16 años)
IES	Instituto de Educación Secundaria	Secundaria (13 años - 16 años)
Líneas (Infantil-Primaria-Secundaria-Bachillerato)		Categorización por edad
Infantil		(3 años-6 años)
Primaria		(6 años-12 años)
Secundaria		(12 años-16 años)

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se ha realizado una búsqueda en la página web del Gobierno de Canarias, Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes sobre los centros educativos adscritos al municipio de San Cristóbal de La Laguna. (4)

Luego, en una hoja de Excel, se han ordenado las variables, indicadas en la tabla 2, que se han preguntado y los datos proporcionados por los centros educativos en la llamada telefónica y por correo electrónico.

Se ha utilizado el servicio de correo electrónico (Gmail) de Google para comunicar con los centros educativos con el fin de que respondan a las preguntas realizadas (Tabla 2).

Procedimiento

Los centros educativos del municipio de San Cristóbal de La Laguna se agruparon por nivel de enseñanza en el rango de edad de 3 a 18 años y se separaron por la naturaleza del colegio (público, privado o privado/concertado).

En primer lugar, se han realizado llamadas telefónicas y envío de correos electrónicos a los centros educativos para investigar acerca de las preguntas descritas en la tabla 2 con el fin de llevar a cabo un inventario según los datos obtenidos de la Web del Gobierno de Canarias, que proporciona información de contacto de los centros educativos y los servicios que ofrecen.

Además, se ha realizado una búsqueda en las webs de los centros educativos con el fin de ampliar las respuestas del modelo de gestión de los comedores escolares a través de las publicaciones facilitadas a las familias por los propios centros.

Tabla 2.- Preguntas realizadas a los centros escolares.		
Preguntas	Respuestas	
Tipo de gestión	Gestión contratada (catering, empresa alimentación...)	Gestión directa (cocina propia)
Proyecto Ecocomedores de Canarias	Sí	No
Número de estudiantes totales del centro educativo	-	
Número de comensales del comedor	-	
Responsable de la elaboración del menú	Sí	No
Dietista-Nutricionista (profesional graduado en Nutrición Humana y Dietética)	Sí	No
Teléfono de contacto del responsable de cocina	-	
Correo electrónico del responsable de cocina	-	

Finalmente, se ha procedido a realizar entrevistas personales de manera presencial (incluidas en el Anexo I) con el responsable de comedor de los colegios seleccionados relacionados con:

- Centro educativo público de gestión contratada
- Centro educativo público con gestión directa
- Centro educativo público con gestión mixta
- Centro educativo concertado con gestión mixta
- Centro educativo concertado con gestión contratada
- Centro educativo privado con gestión contratada

Diseño de investigación

El diseño está enfocado en una investigación exploratoria. Se utilizan técnicas de investigación como llamadas telefónicas, envío de correos electrónicos y búsqueda

en las webs de los centros educativos con la finalidad de crear un directorio o censo de centros educativos con comedor en el municipio de San Cristóbal de La Laguna. A través de estos medios, se busca identificar sus necesidades y características asociadas para así desarrollar una base de datos que permita investigar los factores de salud, económicos o psicosociales asociados a las características que presentan estos comedores escolares.

El enfoque de la investigación es mixto, combinando aspectos tanto cualitativos como cuantitativos. Realizaremos un análisis de datos para establecer el número de colegios que tienen el tipo de gestión directa o contratada en sus comedores escolares, además de identificar cuántos colegios están adscritos al programa Ecocomedores de Canarias y el número de nutricionistas que se encargan de la elaboración de los menús en los comedores escolares.

Las entrevistas personales se enfocaron en 3 tipos de bloques de preguntas: gestión de comedores, gestión de menús y filosofía de alimentación del centro educativo con el fin de conseguir un enfoque integrativo de la estructura, comunicación y funcionamiento de los comedores escolares (Anexo I).

Análisis de datos

El estudio está dirigido a la realización de un recuento de comedores escolares en el municipio de San Cristóbal de La Laguna con la finalidad de conocer los porcentajes de centros según el tipo de gestión predominante, número de comensales y, existencia de profesionales responsables de la elaboración de menús, a partir del análisis de datos obtenidos.

Se ha realizado mediante tablas dinámicas con ayuda de filtros para clasificar cada ítem que se ha preguntado según el tipo de enseñanza, titularidad, tipo de gestión, etc.

Consideraciones éticas

Los datos personales de cada colegio participante se garantizarán de acuerdo a la confidencialidad de la información con el Reglamento general (UE) 2016/679, de 27 de abril de 2016 (5), de protección de datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre (6) , de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales durante todo el procedimiento de recogida de datos.

Limitaciones y delimitaciones

Las posibles delimitaciones y limitaciones de este estudio sobre comedores escolares son:

Delimitaciones

- Tema de estudio: se estudia la gestión de comedor, gestión de menús y filosofía del centro, sin abarcar en temas de salud.
- Grupo objetivo: niños y niñas de 3-18 años.
- Lugar geográfico: municipio de San Cristóbal de La Laguna.

Limitaciones

- El tiempo: la escasez de tiempo para las respuestas de los centros educativos.
- La participación: la colaboración de los centros educativos en las preguntas y las entrevistas personales.
- Negativas de colaboración con la encuesta de los centros educativos.

Resultados

El municipio de San Cristóbal de La Laguna posee 60 centros educativos que abarcan desde enseñanza infantil, primaria y secundaria incluyendo tanto instituciones públicas, privadas y concertadas. Se dividen en los siguientes tipos: centro de educación infantil y primaria (CEIP), institutos de educación secundaria (IES) y los centros de educación infantil, primaria y secundaria (CEIPS).

De los 339 centros educativos de la Isla de Tenerife (web del Gobierno de Canarias), 60 se encuentran en el municipio de La Laguna, lo que supone un 17% del total, tal y como se muestra en la Figura 1. De estos 60 centros educativos, 44 centros poseen comedor escolar, es decir que el 73% de los centros estudiados oferta comedor a sus estudiantes. Este alto porcentaje indica que más de dos tercios de los centros en San Cristóbal de La Laguna ofrecen un servicio complementario a su actividad educativa, otorgando una herramienta adicional al aprendizaje de buenos hábitos alimentarios a través de conocimientos teóricos y prácticos en el ámbito educativo dado las características actuales de vida y la grave situación de sobrepeso y obesidad en Canarias, el estudio de Aladino Canarias 2019 (7) muestra que la prevalencia de sobrepeso es del 24,5% y la prevalencia de obesidad del 18,5% en la población infantil de 6 a 9 años escolarizada en Canarias.

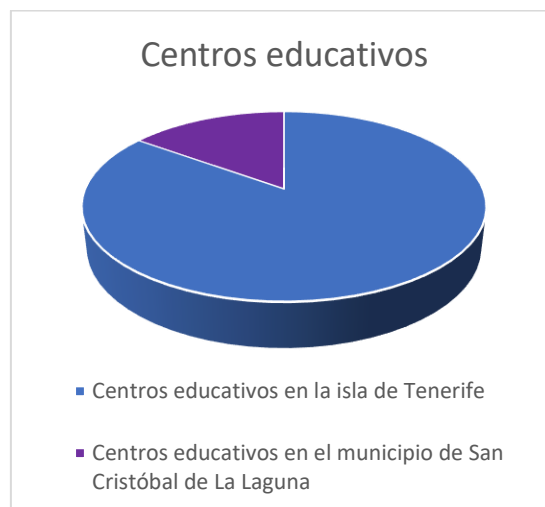


Figura 1.- Centros educativos en la isla de Tenerife y en el municipio de San Cristóbal de La Laguna. [Elaboración propia]

Hay que destacar que el 55% de los centros educativos han colaborado en este estudio (Tabla 3) respondiendo a las preguntas planteadas (33 centros educativos) por correo o por llamada, asegurando más de la mitad de las respuestas. En comparación con otros estudios realizados por el Servicio Canario de Salud en los años 2017-2018 (1) obteniendo un porcentaje de 84% de colaboración con la encuesta, se obtiene una proporción menor de colaboración a la prevista. Esta diferencia de porcentaje es posiblemente debido a importancia de la institución de origen.

Tabla 3.- Número total de centros educativos que han colaborado del municipio de San Cristóbal de La Laguna.

Nº total de centros educativos	Nº total de respuestas de centros educativos	Porcentaje del nº total de respuestas de centros educativos
60	33	55%

Centros educativos con comedor escolar según el tipo de gestión

Por otro lado, según el tipo de gestión directa, contratada o mixta, se ha observado que los comedores escolares poseen un mayor porcentaje de tipo de gestión contratada, 55%, en contraposición a los de gestión directa con un 43%, y con dos centros educativos de gestión mixta, representada en la tabla 4. En el estudio sobre la situación de los comedores escolares realizada en 2017-2018 se evaluó la variable del tipo de gestión (directa o contratada) en toda Canarias (1) y se observó que la mayoría de los centros poseen un modelo de gestión directa con un 61% y un 39% era de gestión contratada.

Extrapolando los datos, podemos percibir que en los últimos años se ha incrementado el número de centros de tipo de gestión contratada como se puede deducir del informe sobre la realidad educativa de Canarias, desde 2017 a 2020 (8) se ha obtenido que el modelo de gestión contratada en los centros públicos es el mayoritario con un 68,4%, y el modelo de gestión directa posee un 31,6%, menos de la mitad que los de gestión contratada, esto podría deberse a la tendencia actual de las administraciones públicas a externalizar servicios.

No obstante, según el informe “Comedor escolar universal y gratuito: un objetivo alcanzable y urgente. Primera estimación económica para alcanzar la equidad educativa en España” (9) ha expresado que el tipo de gestión, sobre todo, depende de la legislación de cada comunidad autónoma. Además, se ha observado que al clasificar a los comedores escolares por tipos de gestión podría ser también una fuente de desigualdad nutritiva y educativa entre unos colegios y otros, por lo que optar por un modelo u otro debería ser equitativo para los centros educativos, tanto en materia de calidad alimentaria como económica.

Tabla 4.- Porcentajes de comedores escolares según el tipo de gestión.

Tipo de gestión	Porcentajes
Gestión directa	43%
Gestión contratada	55%
Gestión mixta	2%

Centros educativos adscritos al programa ecocomedores de Canarias

Por otro lado, 9 centros educativos han confirmado que pertenecen al programa Ecocomedores de Canarias, cuya finalidad es la compra de alimentos

ecológicos, de temporada y de producción local. El programa de Ecocomedores, para galardonar a los centros educativos de mayor consumo creó el sistema del nivel de cuchara para la evaluación del cumplimiento de los compromisos y adaptado a los diferentes niveles de implicación de los centros Ecocomedores. El cálculo se realiza a partir de la suma de los ingredientes a través de los pedidos, división entre usuarios y días lectivos. Los niveles de cuchara se basan en:

- Cuchara 3
- Cuchara 2
- Cuchara 1

De acuerdo al consumo de estos alimentos por parte de los centros educativos y gracias a los datos proporcionados por el Instituto Canario de Calidad Alimentaria, se ha corroborado que de los 9 centros que pertenecen al programa de Ecocomedores en el municipio de San Cristóbal de La Laguna existe:

- 1 centro educativo sin pedidos
- 2 centros educativos sin datos
- 4 centros educativos con cuchara 0
- 1 centro educativo con cuchara 1
- 1 centro educativo con cuchara 2
- 1 centro educativo con cuchara 3

Podemos deducir que existen 3 centros educativos en el municipio de San Cristóbal de Laguna que participan activamente en el programa Ecocomedores de Canarias. Esta desigualdad posiblemente se deba a la inestabilidad de la oferta de productos ecológicos en el mercado por las condiciones edafoclimáticas, la escasez de agua de riego, y por la falta de productores.

Tabla 5.- Porcentajes de centros educativos adscritos al programa Ecocomedores de Canarias (según información facilitada por los centros).

Tipo de gestión	Porcentaje de centros educativos adscritos al programa ecocomedores
Gestión directa	18%
Gestión contratada	0%
Gestión mixta	2%

Centros educativos con comedor escolar según el tipo de centro

En cuanto al tipo de centro (público, concertado y privado) se ha obtenido que los centros educativos públicos poseen un 61% de comedores escolares, seguidos de los centros concertados y por ultimo los centros privados, representado en la figura 2.

Este alto porcentaje de los centros públicos es una diferencia relevante entre los distintos tipos de centros debido a que la sociedad demanda a las administraciones educativas, la existencia de los servicios escolares de comedor en los centros docentes

dependientes de la Consejería de Educación, como un servicio educativo complementario a la enseñanza, compensatorio y social dentro de los principios de igualdad y solidaridad, establecidos en las líneas de actuación preferentes del “Pacto por la Educación” , además, de asegurar que la mayoría de los centros educativos en el municipio de San Cristóbal de La Laguna son públicos.

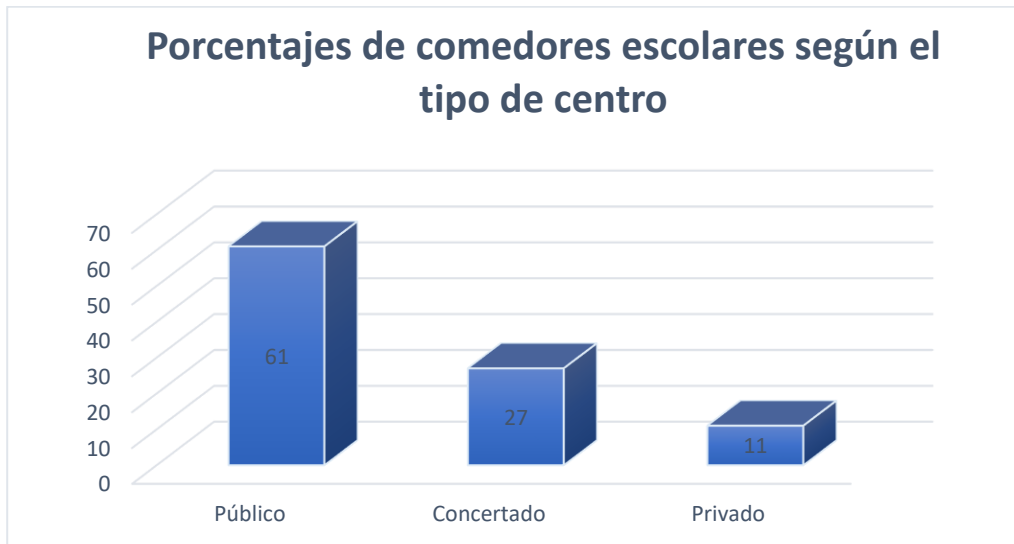


Figura 2.- Porcentajes de comedores escolares según el tipo de centro.

Centros educativos con comedores escolar según el tipo de enseñanza

Igualmente, según el tipo de enseñanza contemplamos que los centros educativos públicos de primaria e infantil, poseen un porcentaje del 52% en contraposición con los centros educativos públicos de secundaria, 7%, como se muestra en la tabla 6. Esta diferencia puede deberse a la mayor independencia que reciben los alumnos de secundaria a la recogida de centro y llegada a su domicilio familiar.

Por otra parte, según el informe sobre la realidad educativa de Canarias (8), se han realizado diferentes propuestas generales para la mejora del comedor escolar en los centros educativos de primaria e infantil, pero realizando hincapié en los centros de educación secundaria debido a su escasa posesión de comedor escolar en toda Canarias. Una de las propuestas es “Garantizar la alimentación del alumnado que cumple los requisitos para la Cuota 0, exención de pago por el servicio de comedor, pero asiste a centros sin comedor”, este informe indica que es preocupante “la situación del alumnado que ha tenido Cuota 0 en Educación Primaria, pero que no recibe ningún tipo de ayuda al haber pasado a Educación Secundaria Obligatoria”. Además, solicita que se aumente el número de colegios de gestión directa y que estos participen en el programa Ecocomedores para el fomento de la producción local y ecológica.

Por lo que es de especial importancia incidir en el aumento de comedor escolar en los centros educativos de secundaria con el fin de ofrecer a las familias de Cuotas reducidas un mayor alcance a una alimentación más saludable y nutritiva durante toda su etapa estudiantil.

Enseñanza	Porcentaje
Primaria e infantil	52%
Secundaria	7%
Infantil, primaria y secundaria	39%

Centros educativos que contratan profesionales para la elaboración de menú escolar

Por otro lado, existe un total de 30 centros educativos que disponen de un profesional para la elaboración de los menús, en la figura 3 se resalta que los centros educativos con comedor de gestión contratada cuentan con un 45% muy por encima de los centros con gestión directa con un 23%. Se pueden destacar profesionales de la categoría de: farmacéuticos, cocineros, técnico especialista en nutrición, técnico en tecnología de los alimentos, equipo directivo responsable del comedor, graduado en Nutrición Humana y Dietética.

Hay que acentuar el desconocimiento por parte del equipo directivo del centro educativo de la formación del profesional responsable del comedor cuando la labor difiere de un cocinero, y es más acentuado en el caso de centros públicos con gestión contratada.



Figura 3.- Comedores escolares que contratan profesionales para la elaboración de menús según el tipo de gestión. [Elaboración propia]

En cuanto al tipo de centro, en la tabla 7 se puede observar que los centros educativos públicos son los que más disponen de profesionales para la elaboración del

menú siendo paralelo con el alto número de comedores escolares en los centros educativos públicos.

Tipo de centro	Porcentaje de profesionales encargados de la elaboración de menús
Públicos	43%
Concertados	18%
Privados	7%

Centros educativos que contratan a Dietistas – Nutricionista para la elaboración del menú escolar

Por otra parte, según la contratación de Dietistas - Nutricionistas en los centros educativos (Figura 4), se puede observar que los centros privados y los concertados contratan a personal especialista, sin que se aprecie diferencias entre ellos. Destaca que en ninguno de los centros públicos estudiados se contrata a dichos profesionales, esto puede ser debido al pago extra que supone dicha contratación y a la permisividad de las administraciones que deberían velar por el cumplimiento de la normativa.



Figura 4.- Porcentajes de comedores escolares que contratan nutricionistas para la elaboración de menús según el tipo de centro.

Según el tipo de gestión (tabla 8), la contratación de profesionales especializados es mayor en los centros con gestión directa, con un 7%, seguido de los de gestión mixta, con un 2%, a pesar del bajo porcentaje de contratación total. Los centros de gestión contratada no aportan datos, ya que es la empresa de catering la que se encarga de la valoración de los menús a partir de la contratación de Técnicos en Dietética y Nutrición.

Tabla 8. – Porcentajes de comedores escolares que contratan Dietistas – Nutricionistas para la elaboración de menús según el tipo de gestión

Tipo de gestión	Porcentaje de comedores escolares que contratan Dietista - Nutricionista para elaboración del menú
Directa	5%
Contratada	0%
Mixta	2%

Ventajas y desventajas según el tipo de gestión

Finalmente, se han realizado las entrevistas personales de manera presencial a los centros según el tipo de gestión y centro, de las cuales se han deducido las siguientes ventajas y desventajas.

Ventajas del tipo de gestión directa

Respecto a la selección de proveedores, los centros educativos pueden optar por productos locales garantizando información de veracidad a las familias.

Además, según se ha comentado en algunas entrevistas, se destaca la sensación de una buena calidad de los alimentos servidos, en términos de palatabilidad.

Asimismo, el coste del comedor escolar se encuentra por debajo en comparación con el tipo de gestión contratada, debido a la ayuda económica que reciben por parte de la Consejería de Educación.

Por otro lado, este tipo de gestión implementa un mayor abanico de actividades y acciones relacionadas con la alimentación debido a la incorporación de actividades realizadas en cocina, por ejemplo, donde los niños y niñas pueden disfrutar y aprender de la cocción de los alimentos in situ.

Desventajas del tipo de gestión directa

La gestión de facturas y proveedores en el centro educativo implica un mayor esfuerzo debido a los numerosos proveedores y facturas que gestionar, además de la necesidad de solventar rápidamente cualquier problema de suministro.

Por otra parte, los centros educativos con gestión directa no suelen disponer de un profesional Dietista – Nutricionista para la elaboración del menú debido al coste adicional que supone, por ello, el equipo directo o el responsable de cocina y la cocinera del centro se encargan del diseño del menú. Se hace evidente la necesidad de la colaboración de un especialista o de la vigilancia de las administraciones competentes en la materia, para asegurar el cumplimiento de la normativa vigente, y la adecuada calidad nutricional de los menús ofertados.

Además, cuando algún trabajador se ausenta por baja, el tiempo del reemplazo por parte de la Consejería de Educación es mayor del esperado provocando carga

adicional de trabajo para el resto del personal de cocina, lo que va en detrimento de la calidad del servicio, ya que los días que no acude todo el personal es frecuente la simplificación del menú (plato único de elaboración sencilla).

Ventajas del tipo de gestión contratada

Una de las ventajas de la gestión contratada para el centro escolar es la despreocupación de la carga administrativa que conlleva un comedor escolar, se gestiona con una única factura mensual y ofrece una mayor flexibilidad con el pago de facturas.

Además, la resolución de problemas de falta de suministro y personal de baja es solventada con mayor rapidez por el catering, sin intervención del centro educativo, meramente se realiza una comunicación de cambio de menú o personal.

Desventajas del tipo de gestión contratada

Una desventaja de la gestión contratada es que los centros educativos perciben una menor calidad del menú en comparación con el modelo de gestión directa. Refiriéndose a calidad palatable, es decir la comida de comedores propios, recién preparada, tiene mejor sabor y aceptación por parte de los comensales.

Además, las cuotas del servicio de comedor suelen ser más altas que las de gestión directa, debido a que se asume el coste del personal de cocina, en contraste con la gestión directa, que es asumido por la Consejería de Educación.

El profesional de la elaboración del menú que se contrata con más frecuencia es Técnico en Dietética y Nutrición contratados en plantilla por el catering.

Ventajas del tipo de gestión mixta

Una de las ventajas del modelo mixto es la comodidad de la gestión de los proveedores con una única factura mensual, pero asegurando la preparación de los platos en cocina, lo que proporciona una mayor percepción de calidad de los menús.

Al igual que el modelo de gestión directa, se realizan más actividades relacionadas con la alimentación y los hábitos de salud.

Y respecto al pago de cuotas de servicio de comedor, es más rentable en cuanto al tipo de gestión contratada, pero con un precio similar al de tipo de gestión directa.

Desventajas del tipo de gestión mixta

Igual que el caso anterior el profesional contratado con mayor frecuencia para la elaboración del menú suele ser Técnico en Dietética y Nutrición y pertenecer a la plantilla del catering.

Conclusiones

El municipio de San Cristóbal de La Laguna ofrece 44 centros educativos con comedor escolar a sus estudiantes, de los cuales, el 57% pertenecen al tipo de gestión contratada, el 43% son de gestión directa y hay dos centros de gestión mixta, representando un 5%.

Respecto a los centros adscritos al programa de Ecocomedores de Canarias, se han confirmado que únicamente 3 de los 9 centros que afirmaron estar en el programa participan activamente.

Además, atendiendo a la clasificación de centros que ofertan comedor por tipo, los centros educativos públicos con comedor son predominantes, seguidos por los centros concertados, y, por último, los centros privados.

Asimismo, según el tipo de enseñanza, los centros de educación infantil y primaria (CEIP) son los de mayor porcentaje de comedores escolares presentan, seguidos por los centros educativos de infantil, primaria y secundaria (CEIPS), y, por última instancia, los institutos educativos de secundaria (IES).

Entonces, con respecto al tipo de enseñanza y tipo de centro, los centros públicos de educación infantil y primaria (CEIP) son los que mayoritariamente ofrecen servicio de comedor.

Igualmente, existe un total de 30 centros educativos que cuentan con profesionales para la elaboración del menú. Sin embargo, resalta que los Dietistas – Nutricionistas están presentes exclusivamente en los centros de gestión directa seguido por los de gestión mixta, sumando un total de 6 profesionales.

Destaca que los centros públicos con gestión contratada son los que poseen más profesionales responsables de la elaboración del menú.

En cuanto a las ventajas y desventajas de cada modelo de gestión, se concluye que el modelo de gestión directa y mixta presenta ventajas relacionadas con la alta sensación de calidad de los alimentos, además, del menor precio de coste del servicio de comedor y la realización de más actividades educativas en materia de alimentación y salud, en contraposición al modelo de gestión contratada.

Finalmente, con respecto a las ventajas del modelo de gestión contratada y mixta, podemos observar que, al delegar las funciones de gestión en el catering, la carga de trabajo se reduce, en contraste al modelo de gestión directa que debe asumir toda la gestión y operación.

Bibliografía

- (1) Servicio Canario de Salud. Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2017-2018. Dirección General de Salud Pública; 2017-2018.
- (2) Ecocomedores de Canarias [Internet]. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA); 2014 [citado 28 de abril de 2024]. Disponible en: <https://www.ecocomedoresdecanarias.com/>
- (3) Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Boletín oficial del Estado, número 160, de 6 de julio de 2011.
- (4) Buscador de centros educativos. [Internet]. Consejería de Educación, universidades y deporte: Gobierno de Canarias; [citado 28 de abril de 2024]. Disponible en: <https://www.gobiernodecanarias.org/educacion/centroseducativos/buscador-centros-openlayers/index.html>
- (5) Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Boletín oficial del Estado, número 119, de 4 de mayo de 2016.
- (6) Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales. Boletín Oficial del Estado, número 294, de 6 de diciembre de 2018.
- (7) Alemán Sánchez JJ, Reyes Melián JM, García Solano M, Gutiérrez González E, García López A, autores. 2019. Estudio Aladino en Canarias. Servicio Canario de Salud. Consejería de Sanidad. Gobierno de Canarias; 2022.
- (8) Consejo Escolar de Canarias. Gobierno de Canarias. Informe sobre la realidad educativa de Canarias: Políticas para la igualdad de oportunidades y la equidad educativa/ Resumen ejecutivo. Canarias; 2023.
- (9) Giamello C, Blanco C, Álvarez M, Salinas P. 2022. Comedor escolar universal y gratuito: un objetivo alcanzable y urgente. Primera estimación económica para alcanzar la equidad educativa en España. Dirección de Incidencia e Investigación social, Canarias; 2022.

Anexo I

Guion entrevista semiestructurada gestión de comedores en centros educativos

Nombre centro educativo: _____

Nº alumnado de centro educativo: _____

Público/privado/concertado: _____

BLOQUE DE PREGUNTAS 1: GESTIÓN COMEDORES

1. ¿Cuál es el modelo de gestión del comedor? Nombre empresa en caso de que sea catering o si es un modelo de cocina propia intentar obtener información sobre los proveedores de alimentos.
2. ¿Puede contarnos cómo se eligió el modelo de gestión? ¿en base a qué criterios?
3. ¿Cómo se tramitan las concesiones en caso de que sea un catering; o cómo se seleccionan los proveedores en caso de que sea cocina propia?
4. ¿Han trabajado con otros modelos de gestión de comedor diferentes anteriormente?
5. ¿Qué ventajas presenta el modelo de gestión actual y qué inconvenientes?
6. ¿Qué coste tiene el servicio de comedor en la escuela?, ¿Existen becas o ayudas de algún tipo?
7. ¿Cuántas plazas ofertan y cuántas se cubren?
8. ¿Qué perfil de familias demandan este servicio?
9. ¿Pueden adscribirse al servicio de comedor el personal del centro educativo? En caso de que sí, ¿lo hacen?
10. ¿Poseen menús especiales para comensales con alergias o intolerancias? En caso de que así sea, ¿siguen alguna estrategia de precio diferente?

BLOQUE DE PREGUNTAS 2: GESTIÓN MENÚS

11. ¿Cómo se diseñan los menús?, ¿existe algún criterio para su diseño?, ¿con qué periodicidad se diseñan?
12. ¿Cuentan con el apoyo o servicio de un/a nutricionista para el diseño del menú? En caso de que así sea, ¿cómo es su funcionamiento?, ¿Está contratado/a en la plantilla del centro, se subcontrata o viene asociado al servicio de catering?
13. ¿Qué sucede si los proveedores/catering no disponen de los alimentos previstos en el menú diseñado? ¿cómo se solventa la situación?, ¿informan a las familias o no es necesario?

14. ¿Qué sucede con el servicio de cocina si el/la cocinero/a se pone de baja o se ausenta de su puesto de trabajo por algún motivo?

BLOQUE DE PREGUNTAS 2: FILOSOFÍA ALIMENTACIÓN DEL CENTRO EDUCATIVO

15. ¿Existe alguna filosofía o línea política en el centro educativo vinculada con el servicio de comedor y/o con la alimentación?
16. ¿Está la planificación y orientación de los comedores integrada en el proyecto educativo del centro?
17. ¿Se establecen normas acerca de las meriendas/desayunos/snacks que los/las estudiantes han de traer al centro?
18. ¿Existen acciones específicas dentro del plan curricular del centro relacionadas con la alimentación? Si es así, ¿puede especificar alguna?
19. ¿Existen acciones específicas dentro del plan curricular del centro relacionadas con problemas de salud infantiles directamente asociados a la alimentación tales como sobrepeso, diabetes, trastornos de la conducta alimentaria, etc.?
20. ¿Existe algún tipo de acción por parte del centro escolar que vincule a las familias u otros agentes sociales en relación con la educación alimentaria?