

Trabajo de Fin de Grado

# **Cómo influyen los comedores escolares en los valores y conductas alimentarias de los estudiantes**

Facultad de Educación  
Grado en Pedagogía  
Modalidad: Investigación

**Autora:** Eliflor Cristina Pinto González

**Tutor:** José Jaime Pascual Fernández

Curso académico: 2023/2024

Convocatoria: Julio

## **Resumen**

Los comedores escolares son un entorno donde los estudiantes tienen la oportunidad de aprender hábitos alimentarios saludables y desarrollar una relación positiva con la comida. Algunos centros escolares han desarrollado un trabajo muy interesante de integrar el producto local con los comedores escolares, explorando con el alumnado la naturaleza y el origen de las materias primas que llegan a sus platos en el comedor, y cuáles son sus propiedades nutricionales. Este trabajo de fin de grado avanza en un análisis de cómo pueden formar los comedores escolares a los estudiantes respecto a la alimentación. Se realizará este estudio contando con varios colegios y analizando algunos aspectos relacionados con el personal del comedor, equipo directivo y familias.

## **Abstract**

School canteens are an environment where students have the opportunity to learn healthy eating habits and develop a positive relationship with food. Some schools have developed a very interesting work of integrating local produce with school canteens, exploring with students the nature and origin of the raw materials that reach their plates in the canteen, and what are their nutritional properties. This bachelor thesis advances in an analysis of how school canteens can educate students about food. This study will be carried out with several schools and analysing some aspects related to the canteen staff, management team and families.

**Palabras clave:** hábitos, alimenticios, alimentarios, saludables, comida local, niños, comedores escolares.

**Key Words:** eating habits, healthy food, local food, children, school canteens.

## Índice

<b>1. Introducción.</b>	<b>3</b>
<b>2. Marco teórico.</b>	<b>4</b>
2.1 Antecedentes sobre comedores escolares.	4
2.2 Importancia de los hábitos alimentarios en la infancia.	5
2.3 Factores que influyen en los hábitos alimentarios.	6
2.4 Impacto de los comedores escolares.	7
2.5 Intervenciones y programas.	9
<b>3. Objetivos.</b>	<b>11</b>
Objetivo General.	11
Objetivos específicos.	11
<b>4. Método.</b>	<b>11</b>
4.1 Participantes.	12
4.2 Técnicas o instrumentos de recogida de datos.	12
4.3 Procedimiento.	13
<b>5. Resultados.</b>	<b>13</b>
5.1 Percepción de los programas de los comedores escolares y sus problemáticas.	13
5.2 Comedor escolar como espacio educativo.	19
5.3 Percepción sobre la aceptación de los estudiantes a los distintos programas de comedor y el desarrollo de hábitos alimenticios en este entorno.	24
5.4 Participación de las familias en cuanto al comedor escolar.	27
<b>6. Discusión y conclusiones.</b>	<b>29</b>
<b>7. Bibliografía.</b>	<b>33</b>
<b>8. Anexos.</b>	<b>39</b>
❖ Anexo 1: Entrevista para el personal de los comedores escolares sobre los programas de los comedores escolares.	39
❖ Anexo 2: Entrevista con la Dirección del Centro Escolar.	40
❖ Anexo 3: Entrevista a las Familias del Centro Escolar.	41

## **1. Introducción.**

Establecer buenos hábitos alimenticios en la infancia es fundamental para el crecimiento y desarrollo saludable de los niños. Una dieta equilibrada aporta los nutrientes esenciales para fortalecer su sistema inmunológico, promover un peso saludable y prevenir enfermedades a largo plazo (González, 2015). Además, enseñarles desde temprana edad a elegir alimentos nutritivos, les ayuda a desarrollar una relación positiva con la comida y les proporciona las herramientas para tomar decisiones alimenticias conscientes en el futuro (UNICEF, 2022). Los hábitos alimenticios saludables adquiridos durante la niñez tienden a perdurar en la vida adulta, por tanto, que los niños y niñas aprendan a disfrutar de una variedad de alimentos saludables es una inversión en su salud a largo plazo (Hikino, 2012).

En la comunidad de Canarias, abordar el ámbito de la alimentación infantil es un punto importante ya que existen datos alarmantes, como por ejemplo que según el estudio Aladino (Gobierno de Canarias, 2022) realizado en 2019, entre escolares de 6 y 9 años, la prevalencia de sobrepeso es del 24,5% y la prevalencia de obesidad es del 18,5%. En cuanto a hábitos, destaca que los estudiantes con sobrepeso y obesidad duermen un poco menos que los estudiantes con normopeso. Y otro dato significativo tras el estudio es que la prevalencia de obesidad es notoriamente mayor en el alumnado de familias con menor nivel de ingresos. Y que la prevalencia de sobrepeso registra mayor importancia entre el alumnado de familias con ingresos medios (Gobierno de Canarias, 2022).

En Canarias, según el estudio Aladino (Gobierno de Canarias, 2022, p. 25), “el 100% de los colegios ofrecen servicio de comedor, siendo un servicio propio del colegio en aproximadamente el 30% de los casos. En los colegios se ofrece agua de forma gratuita mayoritariamente (61,9%). También el 38,1% de los centros proporcionan fruta fresca de forma gratuita a los escolares y el 33,3% verduras /hortalizas. El 57,2% de los centros compagina estos hábitos de alimentación con la organización de algún tipo de deporte o actividad física al menos una vez por semana fuera del horario lectivo” (Gobierno de Canarias, 2022, p. 25).

Es por esto por lo que los comedores escolares se vuelven protagonistas en la concienciación de hábitos alimenticios saludables de muchos niños, ya que estos son espacios donde estos

jóvenes hacen al menos una comida diaria, la cual debe seguir una normas saludables para el correcto desarrollo de los niños. Los comedores también pueden influir en estos hábitos, al crear un entorno alimentario positivo y socialmente favorable. Comer en un entorno escolar donde se promueven y valoran los alimentos saludables puede hacer que los niños se sientan motivados a hacer elecciones similares fuera del entorno escolar, y que incluso influyan en sus familias en tal sentido.

El presente trabajo tiene como objetivo investigar cómo están influyendo los comedores escolares innovadores en estos valores alimentarios que sería razonable promover en los hábitos de los niños. Se analizará la influencia de los comedores escolares en la promoción de una alimentación saludable, la educación alimentaria, la creación de un entorno alimentario favorable y el desarrollo de hábitos alimenticios sostenibles a lo largo del tiempo.

Al comprender mejor la importancia de los comedores escolares en la configuración de los valores y hábitos alimenticios de los estudiantes, se podrán identificar las variaciones que existen y que afectan a que estos hábitos saludables se desarrollen en los jóvenes.

## **2. Marco teórico.**

### **2.1 Antecedentes sobre comedores escolares.**

El origen de los comedores escolares tiene lugar en la preocupación por la nutrición y el bienestar de los estudiantes, así como en la necesidad de garantizar que los niños reciban alimentos adecuados durante la jornada escolar. El concepto de proporcionar comidas en las escuelas comenzó a ganar popularidad a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, particularmente en países industrializados donde se observaba una mayor urbanización y una creciente preocupación por la salud pública (Caballero, 2011).

“En España, las primeras iniciativas llevadas a cabo en los comedores escolares surgieron a finales del siglo XIX. En la actualidad, el comedor escolar es un servicio complementario que está presente en el 58,2% de los centros públicos de educación del país y es utilizado por un 38% del alumnado de educación infantil y primaria” (Soares, Davó-Blanes, 2019, p. 213).

En la sociedad actual, se promueve la salud como un valor social y las distintas administraciones establecen leyes educativas que regulan las funciones de los comedores escolares. Estas leyes destacan la importancia de una alimentación adecuada para prevenir enfermedades en la edad adulta, como la obesidad y la diabetes. Los comedores escolares actuales tienen sus antecedentes en las cantinas escolares, con los primeros programas educativos sobre alimentación apareciendo en Europa en 1790, bajo la iniciativa de Benjamin Thompson (Muñoz, 2018).

A partir de 1905, comenzaron a abrirse cantinas escolares para los niños y niñas más necesitados. Con el inicio de la Primera República, el Gobierno reconoció que la desnutrición infantil era un problema significativo de salud pública e intentó integrarlo en el proyecto de la educación pública hasta el estallido de la Guerra Civil. Los comedores escolares, tal como los conocemos hoy, surgieron en los años 50 con la ley de Educación Primaria y el Servicio Escolar de Alimentación y Nutrición (Vega, 2021).

A lo largo del tiempo, los comedores escolares han evolucionado para incluir no sólo la provisión de alimentos, sino también la educación nutricional, la promoción de hábitos alimentarios saludables y la atención a las necesidades dietéticas específicas de los estudiantes.

## **2.2 Importancia de los hábitos alimentarios en la infancia.**

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (2022), 37 millones de niños menores de 5 años tenían sobrepeso. Estas enfermedades, que suelen comenzar en la infancia, causan serios perjuicios en la edad adulta. En particular, la obesidad y el sobrepeso pueden derivar en problemas de salud graves, como enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares, hipertensión, diabetes e incluso algunos tipos de cáncer. Entonces, una alimentación adecuada desde la infancia es crucial para protegerse de estas dolencias. Además, es en esta etapa cuando se aprende a comer y se adoptan los principales hábitos alimentarios (González, Villa, 2015).

“Durante la infancia se aprende la manera de alimentarse a través de la imitación de los mayores, las normas de convivencia de la sociedad donde se localiza el individuo y los

valores sociales del alimento. Es por ello que se requiere del apoyo familiar para la adquisición de hábitos, ya que repetimos lo que nos gusta y/o conocemos y tendemos a mantenerlo y después, cuando construimos una familia, son estos gustos y costumbres lo que proporcionamos a nuestros descendientes y pares.” (González, Villa, 2015, p. 38-39)

Se pretende que los niños entiendan las características de una buena alimentación, porque se necesitará enseñarles a reconocer qué comida es más saludable y nutritiva, la diversidad de alimentos que existen, mostrarles cuantas variaciones se pueden hacer con un mismo producto, o indicarles las distintas formas creativas de comer y presentar un plato. Desarrollar en los niños una actitud positiva hacia la comida hará que disfruten de esta. Transmitirle al niño la importancia de estar hidratado y enseñarle por qué consumir agua potable es la mejor fuente de hidratación. Cuando el niño esté orientado y comprenda estas características se le hará mucho más fácil el proceso de llevar un estilo de vida saludable en su alimentación (Chicaiza, et al., 2020).

### **2.3 Factores que influyen en los hábitos alimentarios.**

Los hábitos alimentarios de los niños están influenciados por una variedad de factores, incluyendo el entorno familiar, la publicidad de los alimentos, la disponibilidad y accesibilidad de alimentos, la educación alimentaria, la presión de grupo, los factores socioeconómicos y la cultura y tradiciones (Macías, Gordillo, Camacho, 2012). Estos factores pueden interactuar de manera compleja para influir en las elecciones alimentarias de los niños en diferentes contextos. Es importante abordar estos factores de manera integral para promover hábitos alimentarios saludables desde una edad temprana.

En cuanto al papel de la escuela y los docentes en las conductas alimentarias del alumnado, Vio, Salinas, Montenegro, González y Lera (2014, p. 1298) señalan que “una intervención educativa participativa, con uso de TIC y de corta duración en profesores y alumnos de prebásica y básica, puede producir cambios positivos en el estado nutricional, mejorando significativamente el conocimiento y consumo de alimentos saludables”.

La publicidad tiene también un gran impacto en los niños, un alto porcentaje de estos anuncios televisivos hace referencia a productos alimentarios; por ello, los hábitos

alimentarios infantiles pueden verse condicionados por la publicidad. (Menéndez, Franco, 2009). Según el estudio realizado por Menéndez y Franco (2009, p. 320): “En 2005 cada sesión de anuncios se componía de una media de 14 anuncios, de los cuales el 32% es publicidad de productos alimenticios. En 2007 hay una media de 25 anuncios por sesión, de los cuales el 31% se destina a productos alimenticios. La cantidad total de anuncios de alimentos se ha incrementado un 48% entre los dos años estudiados.” También afirman que “los alimentos que se ofertan son muy energéticos y de poco valor nutritivo, generalmente ricos en azúcares simples y grasas” (Menéndez y Franco, 2009, p. 320).

La neofobia alimentaria hace referencia al hecho de rechazar el probar nuevos alimentos que no sean de su agrado. Es un trastorno que aparece en la etapa infantil o niñez, pero que persiste durante la etapa adulta. Los niños con más neofobia consumen menos frutas y verduras y más grasas y dietas menos variadas. Este trastorno suele disminuir a partir de los 6 años de edad, pero según la experiencia del niño/a con la neofobia y algunos alimentos, esta podría perdurar incluso hasta la edad adulta. (Maiz, Maganto, Balluerka, 2014).

La neofobia alimentaria es una problemática importante porque puede limitar la ingesta de nutrientes esenciales, ya que la resistencia a probar nuevos alimentos puede acarrear una alimentación monótona y deficiente. También, puede afectar la relación de los niños con la comida, resultando en hábitos alimentarios restrictivos y que dificulten el disfrute de una dieta variada y equilibrada. Además, la neofobia también representa un desafío para padres y educadores, quienes deben encontrar las herramientas para introducir nuevos alimentos en la dieta de los niños y niñas.

#### **2.4 Impacto de los comedores escolares.**

Los comedores escolares tienen un impacto notorio en la vida de los estudiantes en varios aspectos. Contribuyen a la nutrición y salud de los estudiantes al proporcionar comidas equilibradas y saludables en su mayoría, lo que puede mejorar el rendimiento académico y fomentar hábitos alimenticios saludables. También, pretenden promover la equidad y el acceso a alimentos para todos los estudiantes, sirviendo como espacios sociales que incrementan el desarrollo social y el sentido de comunidad dentro de la escuela.



De acuerdo con Aranceta, Pérez, Dalmau et al. (2008), los comedores escolares cumplen una función importante tanto nutricional como educativa, al contribuir a la adquisición de hábitos alimentarios y servir como entornos de socialización y convivencia. Además, los autores señalan que las intervenciones ambientales que incluyen cambios en la composición de los menús ofertados en el colegio y en las políticas reguladoras, son efectivas para promover hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes.

“La escuela es un lugar ideal para promover estilos de vida saludables y actividad física, ya que acoge a la totalidad de la población en la educación obligatoria y es la época donde se desarrolla la personalidad, por lo que es más fácil adquirir hábitos de vida. Además, muchos centros poseen comedor escolar que puede contribuir en la labor educativa fomentando menús equilibrados. Distintos estudios evidencian la efectividad de las intervenciones escolares para la prevención de la obesidad.” (Oliva et. al, 2013, p. 1568)

“El comedor escolar es esencial para las familias más vulnerables ya que garantiza una comida saludable al día, que de otra manera no está asegurada. Este espacio de mediodía es una oportunidad educativa fundamental para este alumnado vulnerable ya que es un ámbito de integración y socialización para la infancia” (Educo, 2020).

Para que muchas familias pudieran permitirse pagar el comedor escolar, surgieron las becas de comedor. Estas son ayudas económicas que se otorgan a familias con el objetivo de cubrir total o parcialmente el coste del servicio de comedor escolar para sus hijos/as. Estas becas pretenden garantizar que todos los estudiantes tengan acceso a una alimentación adecuada durante el horario escolar, independientemente de la situación económica de sus familias.

Según un informe de Save the Children (2022b), la comunidad autónoma con mayor cobertura de becas comedor es Canarias, alcanzando a un 25% del alumnado de Infantil y Primaria. Aún así, resulta insuficiente ya que no cubre a todas las familias que lo necesitan, que serían el 27,4%.

De acuerdo con Del Rosario (2022), en Canarias para obtener las becas de comedor en su cuantía máxima, se necesita tener una renta inferior al umbral de pobreza. Concretamente, en las islas, estas becas se dan a familias de cuatro miembros con ingresos inferiores a aproximadamente quinientos euros al mes. Además, estas ayudas son de concurrencia

competitiva, lo que significa que una vez agotados los fondos asignados, no se amplían, por lo que muchas familias se quedan sin acceso a ellas.

## **2.5 Intervenciones y programas.**

El programa de Ecocomedores de Canarias tiene como objetivo promover la alimentación saludable y sostenible en las escuelas de las Islas Canarias. Esto se logra proporcionando comidas nutritivas y equilibradas a los estudiantes, utilizando productos locales, ecológicos y de temporada en la preparación de las comidas escolares. Además, el programa busca concienciar a los estudiantes sobre la importancia de una alimentación sostenible y los beneficios ambientales de consumir alimentos locales. Al promover el consumo de productos locales, el programa contribuye al desarrollo económico de las comunidades agrícolas de Canarias y apoya a los pequeños productores locales (Ecocomedores de Canarias, s.f.). Este programa es uno de los protagonistas en las entrevistas realizadas para llevar a cabo la investigación, siendo partícipes del programa todos los centros escolares entrevistados.

Para que los niños aprendieran de una forma más pedagógica Ecocomedores llevó a cabo una campaña de sensibilización llamada Vegefruti, que consiste en una serie de juegos sobre frutas, hortalizas y verduras de temporada, con la finalidad de presentar estos productos y sus propiedades nutricionales asociadas al cultivo ecológico, de una manera divertida y diferente (Ecocomedores de Canarias, 2023). Esta campaña fue nombrada durante las entrevistas por un centro escolar en específico, que la lleva a cabo en su comedor escolar.

La estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) en España incluye medidas dirigidas a mejorar la alimentación y promover la actividad física en diversos entornos, incluidos los comedores escolares. La Estrategia NAOS fue lanzada por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España con el objetivo de prevenir la obesidad y fomentar hábitos de vida saludables en la población española.

Esta estrategia surgió por los preocupantes datos sobre obesidad que hay en España. Según el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 (2011), la obesidad se sitúa en un 13,9% de la población infantil y juvenil (2-24 años), y el sobrepeso con una cifra de 26,3%. En este rango de edad la prevalencia de obesidad es superior en hombres con un 15,6%, que

en mujeres con un 12%. Las mayores cifras se registran en la preadolescencia, específicamente, en las edades de 6 a 12 años, con una prevalencia del 16,1%.

Según el Instituto Tomás Pascual Sanz (2012), dentro de la estrategia NAOS, se desarrolla el programa PERSEO (programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad). Es una iniciativa diseñada para abordar el problema de la obesidad infantil mediante intervenciones específicas en el ámbito escolar. Este programa piloto se implementa con el objetivo de promover hábitos de vida saludables entre los estudiantes, centrándose especialmente en la prevención y control de la obesidad.

Según el Gobierno de Canarias (2022), desde el año 2021 se ha puesto en marcha un plan a nivel nacional, y por tanto, también en la comunidad autónoma de Canarias, que es el “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025”. Este plan incluye un programa específico para controlar la oferta alimentaria en centros educativos, denominado “Menús Escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares” (Programa 16). El propósito principal de este programa es mejorar los entornos escolares para fomentar una alimentación saludable y sostenible. Esto se logra mediante la regulación de los menús del comedor, así como de los alimentos y bebidas ofrecidos en cafeterías y máquinas expendedoras. El ámbito de aplicación del Programa 16 abarca todos los centros educativos de segundo ciclo de educación infantil, educación primaria, educación especial y educación secundaria (ESO, bachillerato y formación profesional básica), tanto públicos como concertados y privados.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación gestiona el programa de Cooperación Territorial para la distribución de frutas y hortalizas en las escuelas. Este programa tiene como objetivo promover el consumo de frutas y verduras entre los niños en edad escolar. Se distribuyen frutas frescas en las escuelas participantes para su consumo durante la jornada escolar.

En Canarias, a pesar de tratarse de islas rodeadas de mar donde se puede conseguir pescado fresco local para el consumo de sus propios habitantes, las capturas locales se destinan en buena medida a la exportación. En los comedores escolares no se consume pescado fresco local y por esto, surgió la iniciativa Ecotúnicos cuya intención es fomentar el consumo de pescado local en algunas escuelas de Tenerife, con el propósito de expandirla a todas las Islas

Canarias. Ecotunidos hizo que los comedores replantearan sus menús para añadir pescado local, lo cual favorece una buena alimentación y fomenta unos mejores hábitos alimenticios. (Pascual, Bruquetas, De la Cruz, 2023). Además, pretende concienciar sobre la importancia de la sostenibilidad y el impacto ambiental de nuestras elecciones alimentarias, creando así un consumo y una pesca responsable. Asimismo, el programa con su intervención apoya a la pesca local, impulsando la producción y el consumo de productos frescos de Canarias. Sin embargo, se trata de una iniciativa que aún no se encuentra en todos los colegios de la comunidad Canaria, pero que resultaría muy beneficiosa como programa de comedor escolar. Este programa fue otro de los protagonistas de las entrevistas realizadas para la investigación.

Estos son algunos de los programas relacionados con comedores escolares en España. Existen más programas que se han ido desarrollando a lo largo del tiempo al comprobar los índices de obesidad y los hábitos y costumbres que tienen los niños a lo largo de su etapa escolar sobre la alimentación.

### **3. Objetivos.**

#### **Objetivo General.**

Analizar cuáles son las percepciones del equipo directivo de los colegios y del personal de comedores escolares sobre los programas alimentarios, y cómo estos programas inciden en los estudiantes.

#### **Objetivos específicos.**

- Investigar la percepción que tienen los agentes claves de los comedores escolares sobre los programas alimentarios y el suministro de comida local y/o ecológica.
- Identificar, a través de estos agentes clave, las percepciones y actitudes de los estudiantes hacia los comedores escolares y la comida servida en ellos.
- Investigar el papel de la familia en la formación de los hábitos alimenticios de los estudiantes en relación con la influencia de los comedores escolares.

### **4. Método.**

En este estudio, se ha empleado un análisis cualitativo para explorar la percepción de los agentes claves en la implementación de los programas alimentarios en los colegios y su

impacto en los estudiantes. Se han realizado entrevistas semiestructuradas con individuos seleccionados de forma intencionada por su relevancia como actores especialmente significativos. Las entrevistas se desarrollaron de manera presencial y se grabaron con el consentimiento de los participantes para garantizar la precisión en la recopilación de datos. Posteriormente estas entrevistas se han transcrito y analizado en detalle.

#### **4.1 Participantes.**

El estudio se llevó a cabo con tres grupos clave de participantes: equipo directivo de centros escolares, personal de comedor y cocina, y familias de los estudiantes. La elección de estos grupos se basa en sus roles y perspectivas únicas sobre el funcionamiento de los comedores escolares y su influencia en los hábitos alimentarios de los niños/as.

Se contó con un total de dieciséis participantes, los cuales se clasifican en siete como parte del equipo directivo de los centros, cinco como parte de personal de comedor y cocina, y cuatro como parte de las familias.

La selección y comunicación con estos centros educativos ha sido a través del grupo de investigación PESCATUR, que en el contexto de los proyectos Macarofood (Interreg-MAC) y FoodE (H2020) ha desarrollado un programa de comedor vinculado al suministro de pescado local a centros escolares (Ecotúnicos), que comenzó en 2018 y continúa hasta el día de hoy. Esto ha facilitado la entrada en los centros, y a partir de ahí se conseguían programar entrevistas con otros actores interesados, como por ejemplo, las familias.

#### **4.2 Técnicas o instrumentos de recogida de datos.**

En esta investigación, se empleó la entrevista semiestructurada como técnica principal de recogida de datos. La elección de esta técnica se basa en la necesidad de obtener información detallada y en profundidad sobre las percepciones y experiencias del personal de comedor y cocina, equipo directivo y familias respecto a los comedores escolares.

Las entrevistas semiestructuradas ofrecen al investigador la oportunidad de explorar a fondo las perspectivas de los entrevistados. Aunque el entrevistador cuenta con una guía inicial de preguntas clave, este formato permite la flexibilidad de adaptar el orden de las preguntas o explorar temas adicionales según surjan en la conversación. Asimismo, se permite combinar las preguntas predefinidas con la capacidad de abordar aspectos emergentes de manera más fluida durante la entrevista (Sybing, s. f.)

Esto facilita la obtención de datos, adaptándose a las respuestas de los/las entrevistados/as, y permitiendo una comprensión más completa de sus experiencias y/o percepciones. Las entrevistas semiestructuradas ofrecen la ventaja de adaptarse a la persona entrevistada, proporcionando amplias oportunidades para motivar al interlocutor, aclarar términos, identificar ambigüedades y reducir formalismos (Díaz et al., 2013).

Se preparó una entrevista para cada grupo según el rol del participante al que se entrevistaba, por tanto, había una entrevista específica para el equipo directivo del centro educativo (ver anexo 2). Otra entrevista diferente para personal de comedor y cocina (ver anexo 1), y por último, una entrevista distinta para las familias (ver anexo 3).

#### **4.3 Procedimiento.**

Las entrevistas se llevaron a cabo con miembros del equipo directivo de los centros escolares, con personal de comedor y cocina y con las familias de los jóvenes. Cada entrevista duró aproximadamente entre 10 y 25 minutos y se realizaron de manera presencial. Se obtuvo el consentimiento informado de todos los participantes y se garantizó la confidencialidad de sus respuestas. Las entrevistas fueron grabadas y transcritas para su posterior análisis.

### **5. Resultados.**

#### **5.1 Percepción de los programas de los comedores escolares y sus problemáticas.**

Tanto agentes del centro como las familias, afirman que los programas de comedores intentan promover una alimentación saludable entre los niños/as, ayudando a que consuman comida local, ecológica y fresca. Aquí algunos testimonios sobre la positividad de los programas de

Ecocomedores de Canarias y dentro de este la iniciativa de Vegefruti, y el programa de Ecotúnicos:

“Creo que es una iniciativa altamente positiva. Yo sé que en algún centro o en algunos centros, compañeras o compañeros digamos que forzaron su entrada en el programa, la Consejería no lo valora tan positivamente. A mí me parece que efectivamente debe generalizarse y que debe ser obligatorio. Por supuesto, estamos hablando de abandono de cultivos de campo, etc. Estamos hablando de un sobrepeso, obesidad brutal en la población infantil. Una muy buena forma de combatirla es esta.” (Equipo directivo 5)

“Muy positivos, la verdad que todos han sido muy positivos. En el programa de las frutas, el caso es la cuestión de repartir las frutas, pero bueno, hacemos que los niños la prueben, la repartimos los maestros y ya está, pero en general funciona muy bien.” (Equipo directivo 4)

“Entonces nosotros tenemos lo que es Ecocomedor, que es toda la parte ecológica, y dentro de Ecocomedor nos ofrecen el programa Vege Fruti, que es acercar el comedor al aula, para que el alumnado descubra las características que tienen todos los alimentos, y de ahí desarrollar hábitos de vida saludable.” (Equipo directivo 7)

Se puede observar que la percepción hacia los programas de comedor es positiva y beneficiosa en cuanto a la salud de los estudiantes, ya que como afirman en los testimonios anteriores, estos programas pretenden fomentar el desarrollo y bienestar de los estudiantes, además de que consuman productos de mejor calidad, como por ejemplo, el pescado fresco que les ofrece Ecotúnicos. Asimismo, estos programas aseguran que los estudiantes reciban comidas nutritivas, promoviendo así hábitos alimentarios saludables desde una edad temprana, para prevenir posibles enfermedades como el sobrepeso y la obesidad. También, llevando a cabo iniciativas en los centros escolares, como la campaña Vegefruti, podemos ver la predisposición de los centros en el fomento de una buena alimentación. Por tanto, equipo directivo y personal de comedor y cocina consideran que los programas de comedor son cruciales para combatir problemas alimentarios que ya existen o que pudieran surgir en los niños/as a lo largo de su desarrollo.

Las familias también son conscientes de la labor que estos programas llevan a cabo para una mejora en la alimentación de los niños y niñas: “Pero señalar que el programa de

Ecocomedores ha concienciado a los centros educativos y ha favorecido una conciencia dentro del servicio del comedor para tener una alimentación mucho más saludable, que no implica que toda la comida sea ecológica, ni el 50%, no implica que una mayoría de los alimentos sean ecológicos, pero bueno, favorece y apoya a esa línea de buscar y ofrecer una alimentación saludable, nutritiva al alumnado.” (Familias 3)

No obstante, durante las entrevistas, equipo directivo y personal de comedor y cocina comentan inquietudes en cuanto al suministro de esta comida, que en ocasiones puede no resultar suficiente, o incluso obligue al centro a buscar algunos productos por su cuenta:

“La única pega es que todavía pues tenemos dificultades, pues en algunas ocasiones para tener el suministro de determinados alimentos garantizados siempre. Entonces como dependemos... todo este tipo de proyectos, pues al estar sujetos a unas condiciones determinadas de producción, hay veces que no hay, hay veces que no hay la cantidad suficiente para distribuir. Entonces pues bueno, pues es que en algunas ocasiones nos encontramos con alimentos que a lo mejor, por ejemplo pues calabaza, bubangos y tal que tenemos toda la semana, porque todas las semanas hay potaje, todas las semanas hay, pues de repente nos encontramos una semana que no hay, entonces siempre tenemos que al final siempre que ir compaginando con otro tipo de comercio como el comercio tradicional. Otro tipo de tal porque este tipo de proyectos, pues a veces tiene dificultades para el suministro, para garantizar el suministro necesario siempre. Y constante cada semana.” (Equipo directivo 2)

Cómo se puede ver en el argumento anterior por parte del equipo directivo, a pesar de surgir dificultades en el suministro constante de los programas de comedor, el centro escolar toma la iniciativa de que cuando se produce esta falta de productos acudir al mercado local, lo que termina siendo una aportación por parte del centro a los programas de comedor, porque a pesar de buscar productos por su cuenta siguen siendo productos locales, al igual que los de los programas de comedor, siendo esto lo ideal para seguir la misma línea de los programas, pero no todos los centros lo hacen. Estos problemas de suministro surgen ya que estos programas dependen de diversos factores medioambientales para asegurar los productos frescos y ecológicos.



Sin embargo, mucho personal de comedor y cocina y equipo directivo a pesar de estar de acuerdo con los programas de comedor y comentar su positividad ante la alimentación de los estudiantes, argumentan que esta falta de suministro es una problemática que repercute en el objetivo que estos programas tienen, ya que afecta a la programación de menús diarios con los que cuenta el comedor. Algunos agentes comentan que afecta a los menús, por falta de tiempo para crear otro menú, por falta de cantidad para distribuir entre los estudiantes, o por el hecho de tener que acudir a otro mercado para conseguirlo, que no siempre es local, por tanto, repercute en la calidad de los alimentos ya que deja de ser fresco o ecológico:

“Si no nos llega un producto pues tenemos que tirar de otro y no tenemos espacio, espacio en tiempo es un tal. Podría ser mejor, podría ser mejor, pero lo que está de puertas para adentro en la cocina muy bien.” (Personal de comedor y cocina 4)

“Entonces, cuando nosotros programamos un menú estamos programados. Si en la tercera semana hay bonito, lo que sea al horno, nosotros necesitamos que esa semana esté el bonito al horno. Cuando no está el bonito al horno, es un problema para nosotros. Ya tenemos que buscarlo de otro lado y lo conseguimos, pero ya no es Ecotunidos, ya no es igual” (Equipo directivo 2)

La falta de suministro depende de muchos factores, incluso ajenos al programa de comedor en cuestión. Soares et al. (2017) afirman en un estudio sobre la compra de alimentos locales en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias, que los centros de estas comunidades autónomas manifiestan la dificultad del suministro de estos productos locales por factores como la capacidad de producción regional, las variaciones estacionales en la producción, la falta de apoyo de las instituciones públicas y la limitada información sobre la compra de alimentos locales.

Además, también se manifiesta por ambas partes la inflación de precios respecto a la comida como otra problemática en los comedores. Canarias es la comunidad autónoma donde más subieron los precios en alimentos y bebidas no alcohólicas, un 5,8% más que en abril de 2023 (Bautista, 2024). Aquí testimonios del equipo directivo y personal de comedor y cocina sobre esta cuestión:

“Bueno, lo único que mejoraría. Y no sé si te lo han dicho otros un poco, es lo económico, el nivel económico. Por ejemplo, el tema de ecológico de la verdura, eh comparado con la fruta y verdura convencional es un desnivel, o sea, una cantidad de dinero. Nosotros ten en cuenta que trabajamos con una subvención y trabajamos con un dinero de los padres y que todo ha subido. Entonces pues intentas un poco... pero a ver, no me puedo quejar. Ecotunidos está casi al mismo precio que el fogonero ya hoy en día, antes no, entonces creo que solo hay diferencia de 2 € nada más. Entonces tampoco aquí, en ecológico sí.” (Personal de comedor y cocina 2)

“La gestión económica. Es decir, nosotros con una cantidad tan pequeña que pagan las familias. Además de las subvenciones de la consejería para las familias que tienen dificultades llegamos muy justos, para hacer un buen menú. Pues, el precio no puede ser 3 euros. Tú no puedes ir a comer a un restaurante importante, no necesitas ninguno en concreto, con 3 euros. El aceite ha subido, cada vez los productos son más caros. No los de Ecocomedores y Ecotunidos , sino lo que está alrededor. Desde los aceites, los productos de limpieza, hasta conservas. Todo ha subido de manera exponencial y nosotros hemos mantenido los precios. También hemos apurado con las cantidades. Si es verdad que la escuela pública no tiene que tener beneficios.” (Equipo directivo 6)

Por tanto, la subida de precios es un problema que puede afectar en muchos aspectos en los comedores escolares, como por ejemplo, a la calidad como a la accesibilidad de los servicios que estos ofrecen. Los menús podrían volverse menos diversos y nutritivos si las instituciones se ven obligadas a optar por opciones más económicas y menos saludables para mantenerse dentro del presupuesto. Además, la inflación puede provocar un incremento en los precios de los servicios de comedor escolar, lo que puede poner una presión financiera sobre las familias, especialmente aquellas más vulnerables. Esto podría conllevar a una menor participación en los programas de comedor, ya que algunas familias pueden no poder permitirse pagar las tarifas aumentadas. La reducción en la participación podría, a su vez, afectar de forma negativa en la salud alimentaria de estos estudiantes.

Otro aspecto crítico es el impacto en los programas de alimentación ecológica. La inflación puede dificultar la compra de productos locales y ecológicos, que suelen tener un precio más elevado en comparación con los productos convencionales. Esto podría obligar a los comedores a revertir avances y a depender más de alimentos procesados y menos saludables.

Este testimonio argumenta la subida de las tarifas de comedor que se producirá a largo plazo a causa de la inflación de los precios y cómo considera que eso afectará a los estudiantes: “Ahora mismo el alza de precios porque va a repercutir en un alza en las cuotas a corto plazo. No sé si para el próximo curso, pero sí seguro que para el siguiente. Y el alza en las cuotas lo que puede llevar acarreado es que haya muchas familias que se den de baja en el comedor. Sí hay muchas familias que se den de baja en el comedor, quizás estamos mandando a niños a comer a casa en las que, o sea, si yo quito a mi hijo porque no puedo acceder a pagar las cuotas del comedor es porque económicamente no estoy bien. Si no estoy bien económicamente y mi hijo tiene que venir a comer a casa, seguramente lo que le ponga en la mesa no será de la misma calidad que lo que está comiendo aquí en el colegio. Entonces, yo creo que los principales retos y desafíos que enfrentamos ahora mismo son esos. Mantener las cuotas y que no suban los precios está complicado ahora mismo.” (Equipo directivo 1)

Para que el comedor escolar siga siendo un servicio accesible para todos existen las becas de comedor, no obstante, estas becas no cubren en su totalidad a todas las familias que lo necesitan, por tanto, seguirá habiendo familias que no puedan acceder a este servicio. Esto se debe a que uno de los requisitos para acceder a estas ayudas es que las familias deben percibir una renta por debajo del umbral de la pobreza, específicamente en las islas, estas becas se dan a familias de cuatro miembros con ingresos inferiores a aproximadamente quinientos euros al mes. Además, estas ayudas son de concurrencia competitiva, lo que significa que una vez agotados los fondos asignados, no se amplían, por lo que muchas familias se quedan sin acceso a ellas (Del Rosario, 2022).

Según Save the Children (2022a), las ayudas de comedor escolar llegan tan solo al 11,2% del alumnado infantil, primaria y ESO cuando la pobreza infantil en España se sitúa en el 27,4%. Se pueden ver las diferencias en cuanto a la cobertura de estas ayudas entre comunidades, con un 1,9% en Murcia al 25,2% en Canarias, siendo únicamente en Euskadi donde cubren a todo el alumnado en riesgo de pobreza.

A pesar de que en Canarias el porcentaje de ayudas de comedor escolar que cubre a alumnado en riesgo de pobreza sea mayor que en muchas comunidades, sigue sin cubrir a todas las familias que lo necesitan, por tanto, que muchas familias no puedan acceder a estas becas de comedor escolar genera múltiples consecuencias negativas. Sin las comidas nutritivas que

proporcionan los comedores escolares, los niños de familias sin becas pueden no recibir los nutrientes esenciales que necesitan para su desarrollo. También, podría generar desigualdad social entre los estudiantes ya que la exclusión de algunas familias de estos beneficios crea un ciclo de desigualdad.

Por otro lado, las familias que no pueden acceder a las becas de comedor enfrentan una carga financiera adicional. El costo de proporcionar comidas adecuadas a sus hijos puede ser significativo, especialmente para aquellos que luchan por llegar a fin de mes. Esta situación puede llevar a decisiones difíciles, como optar por alimentos menos costosos pero también menos nutritivos, lo que agrava aún más los problemas de salud y nutrición.

## **5.2 Comedor escolar como espacio educativo.**

Después de la realización de las entrevistas se puede ver cómo el equipo directivo, personal de comedor y cocina y las familias, consideran que los niños/as deben aprender sobre lo que comen, es decir, que entiendan qué están comiendo, de dónde vienen, etc. También, estos agentes comentan que los programas de comedores deberían intervenir de forma más pedagógica con los jóvenes aportando distintos materiales de su interés para aprender a cerca de la comida o actividades en las que ellos aprendan y tomen mayor conciencia sobre lo que comen, desarrollando así estos hábitos saludables que los programas intentan fomentar. Esto es un testimonio sobre cómo los niños y niñas han aprendido sobre lo que comen:

“Ellos elaboraron estas fichas, eh, estos carteles informativos sobre cada uno de los de los, mmm, eh, productos ¿no? y entonces, y siempre con alguna indicación de qué beneficio produce el alimento. Esto, por ejemplo, es muy visual. Lo teníamos abajo, colocamos unos cuantos en el comedor. Ahora algunos se han caído y tal, tenemos que reponerlo y estos los tenemos aquí para ir reponiéndolos y después también en otras ocasiones pues ellos han elaborado en los comedores, pues juegos, juegos de mesa, algunos jueguitos de cartas y ese tipo de cosas que también para ellos es bastante visual y bastante motivante. Sabe jugar y al final están jugando a juegos que te están trasladando información sobre la alimentación.”  
(Equipo directivo 2)

Los programas Ecocomedores y Ecotúnidos han aportado una serie de materiales didácticos para que los estudiantes los trabajen y así aprendan sobre los productos que están consumiendo. Estos materiales están compuestos por fichas y carteles, es por ello que las personas entrevistadas hacen alusión a estos. A pesar de considerar que los materiales ofrecidos son buenos, se pide más intervención con otro tipo de formas de aprendizaje para los jóvenes, ya que los agentes clave de los centros escolares y familias manifiestan que fichas y carteles no resultan suficiente para que los niños y niñas adquieran conocimientos duraderos sobre los alimentos.

Los agentes entrevistados también quisieron aportar algunas sugerencias de cómo ellos creían que los niños podrían aprender sobre lo que comen, su origen, etc, de una manera que consideran más efectiva que realizar fichas:

“Hombre, los niños hoy en día con lo que van es con el tema audiovisual. Es triste, es triste, pero es lo que hay. Entonces yo creo que es donde los podemos pinchar un poquito para que sean conscientes de que bueno, que la naturaleza te da muchas cosas, pero también para alimentarte. O sea, no es que la papa venga de un saco del supermercado, porque todavía los nuestros son un poquito como de campo, muchos niños no saben lo que es melocotón, de dónde viene, pero hay otros niños en las ciudades que no saben. Entonces, ahora que estamos con el tema de no comer carne o no comer tal, por lo menos que sepan que existen otras proteínas. Pero el tema audiovisual que se puede complementar porque ya hay niños con edades de primaria que ya no te comen carne. O sea, es que le pones conejo o le pones pollo, “No que yo tengo de mascota un conejo”, pero claro, ya tienes que suplirle esa proteína con otra cosa. Y si no sabes cómo sustituir con otras, con legumbres, pues muy difícil. Muy difícil. Entonces hay que hacerles ver eso, llegarles con eso, porque el tema audiovisual es lo único. Porque una gorra o un bolígrafo eso lo cogen y lo arriman.” (Personal de comedor y cocina 4)

“Más visualización aquí. Más animación. O sea, el papel está muy bonito y llenan las paredes, pero los niños no miran las paredes. Son como los loros repiten todo lo que oyen, pero a lo mejor visualización, unas pantallas donde... unas películas donde se vea lo que cuesta coger una papa.” (Personal de comedor y cocina 4)

No es algo nuevo que actualmente las tecnologías toman un papel importante en la sociedad, sobre todo en los más jóvenes, y es por esto que se deberían incluir estas nuevas tecnologías en el ámbito educativo. Si los niños y niñas están acostumbrados al mundo audiovisual y les resulta cercano y atractivo, usarlo facilita la motivación, la estimulación y la sensibilidad del alumnado hacia temas concretos (Iglesias, 2022). Y es precisamente esto lo que se comenta desde los centros escolares: “El hecho de conocer cómo es el tipo de pesca, ver los barcos, ver las capturas y tal. A nosotros nos parece que pedagógicamente es espectacular. Independientemente del producto, que es exquisito, que los japoneses están comiendo aquí como si fueran... Y nosotros no lo valoramos. Que el alumnado conozca de dónde viene y que después eso se transmita a las familias, es por eso un valor añadido...” (Equipo directivo 6)

La consideración de que los niños aprendan de manera más audiovisual, práctica, participativa y manipulativa refleja la necesidad de adaptar las metodologías educativas a las necesidades y características de los estudiantes en la actualidad. Es crucial lograr que los alumnos encuentren motivación por aprender y que ese aprendizaje les valga luego para su vida diaria, lo que conlleva a crear otros nuevos aprendizajes y atribuir sentido a lo que aprenden (Hernández, 2015). Es por esto que los agentes entrevistados manifiestan la importancia de que los estudiantes aprendan sobre los alimentos que consumen y de una alimentación saludable, lo que podría facilitar un desarrollo de mejores hábitos alimenticios. En este mismo sentido argumentan los equipos directivos, personal de comedor y cocina, y familias.

En un contexto donde tanto el personal educativo como las familias reconocen la importancia de estas metodologías, se crea una alianza eficaz para la innovación educativa, promoviendo una educación más dinámica, relevante y efectiva.

De igual manera, argumentan que el comedor debe ser un entorno educativo, a la vez que un espacio donde los y las jóvenes se sientan cómodos, tranquilos y seguros: “La cercanía, la seguridad, la tranquilidad. El que te voy a respetar, el que te estoy cuidando, el que yo entro en el comedor y no tengo miedo. No va a pasar nada. A mí, vale, no me gusta. Aquí no se obliga a comer, aquí se promueve el que quiera probar. El animarlo, el felicitarlo por los logros. Entonces hemos convertido el comedor en un sitio seguro, en un sitio tranquilo.” (Equipo directivo 13)

Según el Colegio Santísima Trinidad de Salamanca (2024), el comedor escolar es una herramienta educativa importante, ya que además de educar en hábitos alimentarios saludables, promueve la convivencia y es una oportunidad educativa para la integración y socialización de la infancia. Por tanto, un ambiente acogedor y seguro podría facilitar la aceptación de alimentos nuevos, promover hábitos alimenticios saludables y mejorar la convivencia entre compañeros. Además, al sentirse cómodos y tranquilos, los niños y niñas pueden disfrutar de su tiempo de comida, lo que ayuda a su bienestar y a su relación con la comida.

Equipo directivo y personal de comedor y cocina coinciden en que el comedor escolar debe ser un entorno tranquilo, seguro y en el que los estudiantes se sientan cómodos ya que es clave para su desarrollo de hábitos alimentarios, generar una buena relación con la comida y por ende una buena socialización con sus iguales.

Sin embargo, algo que se repite constantemente en las entrevistas tanto con personal de comedor, como con equipo directivo, e incluso con las familias, es la poca o nula formación que tiene el personal que hace acompañamiento a los niños/as en el comedor, además de la falta de personal que existe, generando así una sobrecarga de trabajo en las personas encargadas de realizar estos acompañamientos, incluso llegando a afectar a los menús diarios del comedor en algunos casos. Asimismo, esto hace que muchos niños/as se enfrenten a dificultades dentro del comedor escolar y no aprendan de la manera que deberían dentro de este entorno: “Y bueno, pues un poco el caballo de batalla que tenemos siempre, que es el problema de la sustitución del personal. O sea, faltan las personas porque se ponen de baja, porque tienen un médico, lo que sea, y no se cubren a lo mejor hasta que llevan un mes faltando. Entonces siempre, al haber siempre personal de menos, pues eso al final es un detrimento para la calidad de la comida también, porque somos uno menos, somos dos menos hoy, pues tenemos que hacer algo más rápido para que nos salga.” (Familias 1)

En un centro escolar en específico, la preocupación por la falta de personal en el comedor llegó a ser tan alta por parte de las familias, que desde el AMPA y con colaboración del equipo directivo del centro, se creó una comisión de voluntariado para intervenir en el comedor y servir como ayuda: “Luego el proyecto que se ha llevado a cabo este año durante unos meses por iniciativa del AMPA y con apoyo de la dirección del colegio, ha sido una acción de voluntariado para acompañar a las personas que trabajan en el comedor y

acompañar al alumnado para que el servicio pudiera ser más, pues más eficiente, que las acompañantes del comedor no tuviesen tanta sobrecarga debido a la falta de personal, las bajas de algunas personas que por circunstancias pues cogen bajas y bueno, esos dos.” (Familias 3)

Según testimonios anteriores por parte de las familias, se ve la preocupación que se tiene desde casa en cuanto a esta falta de personal de comedor. También, se puede sacar la conclusión de que la falta de personal en los comedores escolares tiene un impacto significativo en la calidad de la experiencia alimentaria de los estudiantes. La insuficiencia de personal implica menos tiempo para preparar comidas de calidad, lo que puede llevar a desequilibrios en los menús programados, y por ende, a una menor calidad nutricional de los menús. Además, sin suficiente personal para supervisar y ayudar durante las comidas, los niños pueden tener dificultades para aprender hábitos alimentarios saludables y desarrollar una buena relación con la comida. Aquellos que necesitan ayuda específica para comer podrían no recibir la ayuda necesaria, lo que afecta negativamente su nutrición y su experiencia en el comedor.

No obstante, además de hablar de la falta de personal también se nombra la falta de formación que este tiene. Aquí se comprende que tanto equipo directivo, como familias e incluso el mismo personal de comedor y cocina, considera que un personal bien formado es crucial para el bienestar y el desarrollo de los estudiantes en el entorno del comedor escolar. Un personal de comedor y acompañamiento capacitado puede fomentar hábitos alimentarios saludables, enseñar modales en la mesa, y crear un ambiente positivo y acogedor. Además, están mejor preparados para manejar necesidades dietéticas especiales y responder adecuadamente ante cualquier emergencia alimentaria. Su formación también les permitiría apoyar a los estudiantes que necesitan ayuda adicional para comer, asegurando que todos los niños comieran de manera óptima y desarrollen una relación saludable con la comida (Dinfor, s.f.).

Algunos testimonios sobre la falta de formación del personal de comedor: “Ampliación de plantilla, formación al personal del comedor en cuestiones de acompañamiento respetuoso con el alumnado, y respetuoso implica poner límites y normas, pero desde una relación más respetuosa, sin gritos, sin coger del brazo, sin silbato, cosas que, a pesar de que muchas familias hemos hablado y no estamos de acuerdo, sabemos que se hace bien o porque no hay



conocimiento, herramientas para hacerlo de otra manera, y bien por la sobrecarga de trabajo que tienen las cuidadoras de comedor, o las acompañantes de comedor.” (Familias 3)

“Pues la verdad que no sólo los programas, sino en general la alimentación, es el personal, tener un personal formado para enseñar a estos niños a comer de una manera y bueno, el problema que tenemos en los comedores es cubrir la sustitución de estos cuando faltan, que luego influyen en cómo enseñar al niño a comer. Si un día faltan dos, tres personas y no nos las cubren, es muy difícil.” (Equipo directivo 4)

La falta de formación de personal de comedor que realiza acompañamiento puede generar diversos problemas. Sin una formación adecuada, estos trabajadores pueden carecer de conocimientos esenciales sobre nutrición y seguridad alimentaria lo que podría poner en riesgo la salud de los estudiantes. Además, la falta de habilidades en gestión del comportamiento y primeros auxilios puede afectar negativamente el ambiente del comedor, dificultado la creación de un entorno seguro y acogedor para los niños y niñas. Esto no solo podría impedir el desarrollo de hábitos alimenticios saludables, sino también generar un espacio de estrés y conflicto, afectando el bienestar emocional y social de los alumnos. Por tanto, lo ideal sería que el personal esté bien formado para garantizar un acompañamiento de calidad y promover una experiencia positiva durante las comidas escolares.

### **5.3 Percepción sobre la aceptación de los estudiantes a los distintos programas de comedor y el desarrollo de hábitos alimenticios en este entorno.**

Agentes del centro escolar y familias manifiestan en las entrevistas que en la mayoría de los casos la aceptación y participación del alumnado en los programas es buena: “Del uno al diez un diez, si es que ellos al final, bueno, son los clientes, como digo yo, los más sinceros que hay, porque o les gusta o no les gusta. Entonces bueno, en este caso la aceptación es buenísima porque la calidad se nota y nos divertimos también un poquito cocinando, que no es lo típico siempre de potaje, ensalada y pescado a la plancha. No, si rizamos el rizo.” (Personal de comedor y cocina 1)

“Magnífica. Tiene una aceptación maravillosa. De hecho, desde la incorporación de Ecocomedores hace, como dije, nueve cursos, al momento actual, o sea, a momentos anteriores, ha mejorado la calidad y también la valoración por parte del alumnado y de las familias.” (Equipo directivo 5)

El hecho de que los niños acepten de manera adecuada los programas de comedor es muy importante porque su aceptación y participación activa son fundamentales para que estos programas cumplan sus objetivos de promover una alimentación saludable y equilibrada. Cuando los niños y niñas aceptan y disfrutan de las comidas del comedor, es más probable que desarrollen hábitos alimentarios positivos que perduren a lo largo de su vida. Asimismo, una actitud positiva hacia los programas de comedor facilita la implementación de estos.

Además, algo en lo que coinciden personal del comedor y equipo directivo con las familias es en que el comedor es un lugar donde los niños pasan gran cantidad de su tiempo, por tanto, es un entorno donde desarrollan gran parte de sus hábitos alimenticios. Sin embargo, a pesar de generar estos hábitos en el comedor, independientemente de si son buenos o malos, el hecho de que perduren o no, dependerá de las familias: “Depende mucho no solo del programa, sino el acompañamiento, es decir, la familia. Sí, sí que es verdad que hay niños que vienen de familias que cuidan la alimentación y eso se nota en el comedor. Hay niños que vienen de familias donde no se trabaja el tema de la alimentación y verduras, por ejemplo, no comen, no comen las cremas, etcétera. Entonces, por esa parte creo que la labor de las familias es importantísima.” (Equipo directivo 1)

Desde los centros educativos se manifiesta que el desarrollo de esos hábitos saludables que los niños y niñas adquieren en el colegio, deben seguir desarrollándose en casa para que perduren a lo largo del tiempo. De lo contrario, la iniciativa de los comedores escolares de que los estudiantes generen una buena relación con la comida y hábitos de alimentación saludables quedarían solo en la escuela, por tanto, los programas de comedor no generarían ese impacto que tienen como objetivo en los estudiantes.

Dentro del entorno familiar, se establecen las normas culturales y los hábitos alimenticios que la familia transmite a través de la preparación de los alimentos, donde se rellena las identidades familiares y sociales, los roles, y las relaciones domésticas, así como las preferencias hacia diversos alimentos. (Restrepo, Gallego, 2010)

Por otro lado, las familias tienen una doble visión sobre el asunto, hay algunas satisfechas con los hábitos que desarrollan los niños dentro del centro escolar siendo conscientes de que estos hábitos deben ser reforzados en casa para que sean efectivos a la larga: “O sea, ella nunca jamás ha tenido problemas con la comida. Aprendió a comer de todo e incluso a veces algo que no le guste tanto, pero ya se ha acostumbrado a que la dinámica es que, oye, eso hay que comérselo porque hay que comer variedad y tal. Y la verdad que ha aprendido a comer súper bien... Lo que pasa es que también nosotros tenemos que reforzar eso en casa, está claro. O sea, no es solo yo la pongo ahí, que aprenda a comer y después yo le doy papas fritas de paquete. Entonces, bueno, yo creo que en general es bastante bueno.” (Familias 1)

Pero, también se ha comentado por parte de las familias en las entrevistas realizadas, que no todos los hábitos que adquieren los niños en el comedor son beneficiosos para ellos, y se vuelve una lucha para las familias en casa lidiar o combatir esos nuevos hábitos, como por ejemplo, los que se nombran en el siguiente testimonio: “Vale, el impacto en los hábitos alimentarios, lo que hemos visto varias familias es, primero que las niñas y los niños que no tienen introducido el azúcar o que no tienen introducidos productos sobre todo lácteos de postre, pues ya en el comedor, simplemente por introducirselos un día, ya los conocen y ya fuera de ese espacio empiezan a demandarlos, cosa que antes no lo hacían. Y dos, menor autonomía a la hora de comer. Muchas niñas, niños, cuando comienzan en el cole, con tres o cuatro años, vienen de espacios, de contextos educativos, en su familia, en otras escuelas, escuelitas, guarderías, escuelas infantiles, en los que se les ha promovido la autonomía, coger un cuchillo, un tenedor, cortar. Aquí no, aquí no se les promueve tanto.” (Familias 3)

Por tanto, se puede observar que el que las familias refuercen los hábitos alimentarios que los/las niños/as adquieren en el comedor es un punto clave para que estos se mantengan. Si las familias apoyan en casa lo aprendido en el comedor, los estudiantes verían esta relación casa-escuela, facilitándoles así la internalización de estos comportamientos. No obstante, evidenciando que no todas las familias están conformes con los hábitos aprendidos en el comedor escolar, debería existir una comunicación entre familias y centro educativo para solventarlo y que no repercuta en la alimentación del estudiante.

#### **5.4 Participación de las familias en cuanto al comedor escolar.**

A través de las entrevistas, se puede observar que la colaboración entre escuela y familias podría ser mayor. Existe la conexión entre el centro y las familias en cuanto al comedor se refiere. En la mayoría de los casos las escuelas comparten con las familias el menú que se les dará a los niños y niñas, no obstante, esto se considera insuficiente. Se argumenta que falta más implicación por parte de las familias en el comedor, como también más información o comunicación por parte de los centros a las familias.

Entre equipo directivo y familias parece haber coincidencia acerca de la falta de información que tienen las familias por parte de los centros sobre temas relacionados con el comedor escolar, como menú, cambios de menú, etc. Sin embargo, algunos equipos directivos de los centros argumentan que por medios como blogs o redes sociales las familias pueden informarse en cualquier momento, igual que familias afirman que ven los blogs pero que a veces no está actualizado. A continuación, algunos testimonios que corroboran lo anterior:

“Hombre, quizás nos faltaría por nuestra parte, por parte del colegio, una más amplia información hacia la familia. Nosotros si solemos facilitarles, aparte de evidentemente y porque es reglamentario, el menú y recomendaciones de complemento de la cena, pero sí un poquito más de información de qué producto concretamente están comiendo sus hijas e hijos. Lo que pasa es que la dinámica y la energía del día a día a veces nos lo entorpece bastante, pero yo creo que sí, esa parte sí deberíamos ampliarlo.” (Equipo directivo 5)

“Pues yo creo que a ver a través de medios informativos porque ya todo está informatizado está todo metido. Sí tenemos un blog, nos suelen subir cosas del comedor. Entonces claro a través de ese tipo de medios que es fácil porque no es... y que es uno de los colegios que a veces más informa pero...” (Familias 2)

Si las familias no están bien informadas sobre las comidas y otros aspectos del comedor, es menos probable que refuercen estos hábitos en casa, creando incoherencias que pueden dificultar la consolidación de hábitos saludables. Además, la desinformación podría generar desconfianza o falta de apoyo hacia los programas de comedores, limitando su efectividad.

Una comunicación constante entre escuela y familia sería clave para alinear esfuerzos por una mejor alimentación de los niños y niñas.

Por parte de las mismas familias se manifiesta que la participación de estas es insuficiente: “Y hubo una alta participación de las familias voluntarias. Una alta puede ser un 0,02%, pero como hay tan poca participación de las familias en la vida del colegio, la vida y en el AMPA, pues ya consideramos que era alta y se mantuvo. Yo lo que en este caso detecto es una escasa participación de las familias en los asuntos, en la vida escolar. Entonces es ahí donde yo me plantearía cómo fortalecer la comunicación, perdón, la participación de las familias en la vida escolar, fuera de los días claves festivos. Porque ahora mismo, nosotras las que queremos, tenemos un espacio de encuentro, de exposición de nuestras necesidades, inquietudes, de escucha, de validación. Se transmite la información muy fácilmente a la dirección y la dirección siempre que puede, actúa en pro de cubrir lo que estamos trasladando. Entonces creo que esa triangulación funciona bastante bien, estoy segura. Lo que no funciona bien es la escasa participación de las familias.” (Familias 3)

Las familias y las escuelas son importantes agentes socializadores, que aunque tengan diversos roles en la sociedad, existe una corresponsabilidad y complementariedad en relación al ámbito educativo. La educación no es solo responsabilidad del centro escolar, la familia también comparte esa responsabilidad de ayudar en la educación de sus hijos y de acompañar de forma constante el proceso educativo (Frontado, 2020). Por esto, es importante que exista una comunicación efectiva entre los centros escolares y las familias para mantener los hábitos alimentarios saludables desarrollados en el entorno educativo de los estudiantes, con ayuda de las familias, para que estas puedan seguir en ese proceso educativo con sus hijos/as.

Muchas familias tienen una participación en la escuela insuficiente por numerosas causas, como por ejemplo, desconocimiento y falta de información, es decir, en muchas ocasiones dejan de participar porque no saben qué pueden hacer. También, por falta de preocupación, muchas familias han admitido que la despreocupación ha llegado a formar parte de la vida estudiantil de sus hijos/as. Otra causa podría ser la desmotivación, ya que las familias se ven y se consideran inexpertos en cuestiones educativas, y nos podemos encontrar con distintas causas más que generan esta situación (Dinantia, 2016).

Sin embargo, si las familias no participan en la vida de sus hijos en el comedor escolar podría generar una desconexión entre lo que los niños aprenden y practican en la escuela y lo que experimentan en casa, esto podría dificultar la formación de hábitos consistentes y duraderos.

## **6. Discusión y conclusiones.**

Mediante los resultados obtenidos en este trabajo se ha podido comprobar que el comedor escolar es una oportunidad para crear hábitos alimentarios saludables entre los niños y niñas. (Aranceta, Pérez et al., 2004). Usualmente el comedor escolar es percibido como un servicio de comidas dentro de la escuela. No obstante, sus posibilidades como entorno educativo son muy amplias, ya sea mediante los menús ofrecidos o a través de actividades de información y educación nutricional (Morán, Rivera, 2015). Gracias a las entrevistas se puede deducir que el comedor escolar es un punto clave en el desarrollo de hábitos alimenticios de los/as niños/as. Esto se debe a que es un entorno en el que pasan mucho tiempo y en el que además se encuentran con referentes como puede ser personal de acompañamiento en el comedor o incluso sus propios compañeros, recogiendo así muchos hábitos relacionados con la alimentación que ellos y ellas observan de esos referentes. Contrastando y confirmando con información recabada del marco teórico de este estudio, afirmamos lo que planteaban Aranceta, Pérez, Dalmau et al. (2008), sobre que los comedores escolares cumplen una función importante tanto nutricional como educativa, al contribuir a la adquisición de hábitos alimentarios y servir como entornos de socialización y convivencia.

Siguiendo por esta misma línea, en cuanto a alimentación se refiere, dentro de los comedores la falta de suministro puede derivar a que estos jóvenes no se alimenten de la manera correcta influyendo este aspecto en sus menús, ya sea porque al carecer de ciertos productos repentinamente se recurra a otras vías para conseguirlo y, por tanto, deje de ser ecológico o fresco, o se recurra a un menú diferente y rápido y la calidad en cuanto a productos y a lo saludable no sea igual. No obstante, también se vuelve una dificultad para el personal de comedor y cocina ya que la escasez de suministros podría incrementar la presión y el estrés laboral, ya que deben encontrar soluciones rápidas y a menudo improvisadas para alimentar a los estudiantes. Esto podría comprometer la calidad de las comidas servidas. En conjunto, la falta de suministro puede deteriorar la eficacia del programa de comedor escolar, dificultando el buen funcionamiento del servicio.

Una de las causas de falta de suministro se la podríamos atribuir a que el objetivo de alcanzar un nivel razonable de soberanía alimentaria no ha sido una prioridad en las islas. “Cambiar la forma en la que se alimentan los canarios hacia un modelo basado en la soberanía alimentaria requiere la redefinición de políticas europeas, estatales, regionales o municipales para la producción local e importación de producciones agrícolas y ganaderas. Dadas las características de las islas, las explotaciones agrarias se encuentran condicionadas por la orografía y la insularidad, por lo que no es posible competir con precios reducidos, sino que es necesaria la diferenciación del producto canario” (Torres, 2015, p. 10). Por tanto, se priman las importaciones para conseguir seguridad en el suministro y reducir costes, frente a la producción local de alimentos de cercanía.

En cuanto a la aceptación de los programas y participación por parte de los y las estudiantes, en las entrevistas se evidencia que mayoritariamente ha sido positiva. Los/as entrevistados/as han señalado que los jóvenes no solo valoran la calidad y variedad de los alimentos proporcionados, sino que también muestran una actitud favorable hacia las iniciativas educativas y nutricionales implementadas en el comedor escolar. Esta aceptación indica que los programas de comedor están cumpliendo su objetivo de promover hábitos alimentarios saludables y mejorar la nutrición de los estudiantes.

Otro aspecto relevante y que se aprecia mucho a lo largo de las entrevistas, es el tema de que los estudiantes aprendan sobre lo que comen con ayuda de un buen acompañamiento. El personal de comedor encargado de ayudar a los/as niños/as durante el momento de comer, es clave para que estos aprendan a comer, y además, a desarrollar una buena relación con la comida. De acuerdo con González, Laorden et al. (2003), es fundamental que el personal de comedor encargado de este servicio cuente con los recursos y la formación adecuada para desempeñar su función. Solo de esta manera, el comedor escolar puede transformarse de manera generalizada en un espacio y tiempo apto para enfoques educativos, con un planteamiento pedagógico claro.

Las personas entrevistadas comentan la falta de formación que hay en esta parte, y la falta de herramientas que poseen los y las trabajadoras de acompañamiento para que esta tarea se haga de una manera pedagógica y educativa, mientras que con herramientas y prácticas que no son las adecuadas puede derivar en que el/la niño/a genere una mala relación con la comida, repercutiendo esto en sus hábitos alimenticios. Según la Asociación Española de

Pediatría (2018), se aconseja que el acompañamiento que realiza el personal encargado de este, sea respetuoso durante las comidas, y siempre teniendo en cuenta las necesidades de los niños y niñas y sus gustos, además de su nivel de hambre en cada momento.

Por otra parte, la falta de personal hace que el poco personal que hay sufra una sobrecarga de trabajo tremenda a la hora de ayudar a los/las estudiantes, y que estos se vean con dificultades a la hora de comer, sin poder recibir un trato más personalizado y por ende, afecte a sus hábitos alimenticios.

Analizando las opiniones de los centros y de las familias, se puede observar que independientemente de si los hábitos que los niños recogen del comedor son buenos o malos, las familias son quienes tienen la última palabra. Una de las mayores influencias en la adquisición de hábitos alimentarios saludables es la familia. Esta también puede influir a la hora de consumir determinados alimentos y en la transferencia de hábitos alimentarios entre generaciones (Molina et al., 2021). En las entrevistas se manifestaba varias veces que por mucho que en los comedores se promueva una alimentación saludable y de calidad, si luego las familias no seguían por esta misma vía, sería un trabajo en vano por parte del centro. Ya que los jóvenes no estarían aprendiendo la importancia del equilibrio en cuanto a la alimentación, sino que se forjaría una separación entre escuela-hogar, donde ellos verían que en el colegio se come de una manera y luego en casa de otra, por tanto, estos buenos hábitos que pudieran coger dentro de la escuela no perdurarían fuera de ella.

No obstante, la involucración de las familias en el ámbito escolar sigue siendo fundamental para que los hábitos alimentarios saludables se desarrollen correctamente y perduren a lo largo de los años. Se ha demostrado que los/as niños/as cuyas familias se implican más dentro del entorno escolar, tienen un mayor desempeño, que los/as niños/as cuyas familias se implican menos (Razeto, 2016). Es por esto que se debe crear el vínculo familia-escuela, mejorando la comunicación e implicación para ir en el mismo camino en cuanto a hábitos alimentarios se refiere, sin embargo, esta misma unión beneficiaría a todos los aspectos educativos, no solo la parte del comedor escolar.

Los agentes entrevistados manifiestan que la aceptación hacia los programas de comedor por parte de los/as estudiantes y por los mismos centros escolares ha sido positiva, esto indica que estas iniciativas están bien recibidas y valoradas, lo cual es esencial para su continuidad. Los



hallazgos coinciden con estudios previos que subrayan la importancia de los comedores escolares en la promoción de hábitos alimentarios saludables, apoyando la idea de que estas intervenciones son una herramienta efectiva para mejorar la nutrición infantil.

En conclusión, los comedores escolares no solo suplen una necesidad nutricional básica, sino que también desempeñan un papel crucial en la formación de hábitos alimenticios saludables entre el alumnado. Este estudio reafirma la importancia de continuar apoyando y mejorando estos programas, considerando su impacto positivo en la salud y el bienestar de los/as niños/as.

## 7. Bibliografía.

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (s. f.). *Estrategia Naos*. Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Recuperado el 30 de junio de 2024. [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia\\_naos.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm)
- Aranceta, J., Pérez, C., Dalmau, J., Gil, A., Lama, R., Martín, M., Martínez, V., Pavón, P., Suárez, L. (2008). El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *Anales de Pediatría*, 69(1), 72-88. <https://www.analesdepediatria.org/es-el-comedor-escolar-situacion-actual-articulo-S1695403308702431>
- Aranceta, J., Pérez, C., Serra, L., Delgado, A. (2004). Hábitos alimentarios de los alumnos usuarios de comedores escolares en España. Estudio «Dime Cómo Comes». *Atención Primaria*, 33(3), 131-139. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0212656704793737>
- Asociación Española de Pediatría. (2018). Comedores escolares: acompañar a las familias. *EnFamilia*. Recuperado el 1 de julio de 2024 en: <https://enfamilia.aeped.es/vida-sana/comedores-escolares-acompanar-comidas>
- Bautista, L. (2024, 14 mayo). La inflación en Canarias repunta un 0,6% en abril, con los alimentos un 5,8% más caros. *Abc*. Recuperado el 1 de julio de 2024. [https://www.abc.es/espana/canarias/inflacion-canarias-repunta-abril-alimentos-caros-20240514125032-nt\\_amp.html](https://www.abc.es/espana/canarias/inflacion-canarias-repunta-abril-alimentos-caros-20240514125032-nt_amp.html)
- Caballero, M. (2011). De la cantina escolar al comedor escolar. Recuperado el 4 de julio de 2024. <https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/67076/Cabas0605.pdf?sequence=1>
- Chicaiza, M., Estrella, C., Galarza, C., Sosa, E., & Terán, J. (2020). Gestión de hábitos en la infancia. Recuperado el 1 de julio de 2024. <https://bit.ly/45U24jR>
- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., & Varela-Ruiz, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=s2007-50572013000300009&script=sci\\_arcttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=s2007-50572013000300009&script=sci_arcttext)

- Del Rosario, L. (2022, 11 mayo). El 25% de escolares canarios tiene becas comedor, pero hay más familias pobres. *Canarias7*. Recuperado el 26 de junio de 2024.  
<https://www.canarias7.es/sociedad/canarias-becas-comedor-20220511184244-nt.html>
- Ecocomedores. (2023, 26 junio). *Aprendiendo a comer con Vegefruti*. Recuperado el 30 de junio de 2024.  
<https://www.ecocomedoresdec Canarias.com/aprendiendo-a-comer-con-vegefruti/>
- Ecocomedores. (s.f.). *Ecocomedores de Canarias*. Recuperado el 26 de junio de 2024.  
<https://bit.ly/3VQ2NOc>
- El comedor escolar, un espacio imprescindible* (2024, 18 enero). Colegio Santísima Trinidad de Salamanca. Recuperado el 27 de junio de 2024 en:  
<https://bit.ly/4byB1vB>
- Frontado, M. (2020). Importancia de la comunicación en la relación familia-escuela y el proceso educativo. *Revista Científica*, 5(18), 345-357.  
[http://www.indteca.com/ojs/index.php/Revista\\_Scientific/article/view/486](http://www.indteca.com/ojs/index.php/Revista_Scientific/article/view/486)
- Gobierno de Canarias. (2022, 14 junio). *Comedores escolares*. Servicio Canario de Salud del Gobierno de Canarias. Recuperado el 29 de junio de 2024 en:  
<https://bit.ly/45P8uR7>
- Gobierno de Canarias. (2022). *Estudio Aladino en Canarias. Estudio sobre la Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en Canarias, 2019*. Canarias, Gobierno de Canarias y Servicio Canario de la Salud. Recuperado el 26 de junio de 2024 en:  
<https://bit.ly/3zsgXxF>
- Gobierno de Canarias (s.f.). *Programa de ecocomedores Escolares. Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes*. Recuperado el 30 de junio de 2024 en:  
[https://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/servicios/comedores\\_escolares/pr ograma-de-ecocomedores-escolares/index.html](https://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/servicios/comedores_escolares/pr ograma-de-ecocomedores-escolares/index.html)
- González, E. (2015, 13 enero). Alimentación Infantil. *Cinfasalud*. Recuperado el 26 de junio de 2024.  
<https://cinfasalud.cinfa.com/p/alimentacion-infantil/>
- González, M. L., Laorden, C., Pérez-López, C., & López, M. P. (2003). Comedor escolar: tiempo y espacio educativo. *Pulso. Revista de educación*, (26), 39-51.  
<https://revistas.cardenalcisneros.es/article/view/4900>

- González, C., Villa, D. (2015). Herencia alimentaria: Promoción de hábitos alimentarios saludables desde la infancia, una estrategia pedagógica durante la crianza para la prevención de la obesidad en niños. *Revista Electrónica de Investigación y Docencia Creativa*.  
<https://doi.org/10.30827/digibug.34889>
- Hernández, M. (2015). La educación en la actualidad. *Revista Internacional de apoyo a la inclusión, logopedia, sociedad y multiculturalidad*, 1(3), 61-68.  
<https://www.redalyc.org/pdf/5746/574661396006.pdf>
- Hikino, S. (2012, 4 Octubre). *Los hábitos alimentarios adquiridos en la infancia persisten en la vida adulta*. Revista Acofarma. Recuperado el 30 de junio de 2024.  
<https://revistaacofarma.com/articulos/nutricion/los-habitos-alimentarios-adquiridos-en-la-infancia-persisten-en-la-vida-adulta/>
- Iglesias, C. (2022). *Los medios audiovisuales en el aula. Selección de recursos*. Intef. Recuperado el 1 de Julio de 2024.  
<https://intef.es/Noticias/los-medios-audiovisuales-en-el-aula-seleccion-de-recursos/>
- Instituto Tomás Pascual Sanz. (2012, 10 abril). *El programa Perseo*. Recuperado el 30 de junio de 2024.  
<https://bit.ly/3RRxfGw>
- La importancia del comedor escolar*. (2020, 25 septiembre). Cuaderno de Valores: El Blog de Educo. Recuperado el 30 de junio de 2024 en:  
<https://www.educo.org/blog/la-importancia-del-comedor-escolar>
- Macías, A., Gordillo, L., Camacho, E. (2012). Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud. *Revista Chilena de Nutrición*, 39(3), 40-43.  
<https://doi.org/10.4067/s0717-75182012000300006>
- Maiz, E., Maganto, C., Balluerka, N. (2014). Neofobia y otros trastornos restrictivos alimentarios en la infancia y consumo de frutas y verduras: revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 150-167.  
<https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/Web%20RENC%202014%204-%20art%204.pdf>
- Menéndez García, R. A., & Franco Díez, F. J. (2009). Publicidad y alimentación: influencia de los anuncios gráficos en las pautas alimentarias de infancia y adolescencia. *Nutrición hospitalaria*, 24(3), 318-325.  
<https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v24n3/original6.pdf>

- Merino, M. Á. (2008). Descubriendo los hábitos alimenticios en la escuela multicultural a través de los debates infantiles. *Index de enfermería*, 17(3), 183-187.  
[http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1132-12962008000300007](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1132-12962008000300007)
- Ministerio de agricultura, pesca y alimentación (s.f.). *Programas de consumo de frutas y hortalizas en las escuelas*. Recuperado el 1 de julio de 2024 en:  
<https://bit.ly/3LcRrPu>
- Ministerio de Sanidad y Consumo. (s.f.). *Prevención de la obesidad infantil y juvenil*. Recuperado el 1 de julio de 2024 en:  
<https://www.sanidad.gob.es/areas/promocionPrevencion/jornadas/conferencia/docs/PrevencionObesidad.pdf>
- Molina, P., Gálvez, P., Stecher, M. J., Vizcarra, M., Coloma, M. J., & Schwingel, A. (2021). Influencias familiares en las prácticas de alimentación materna a niños preescolares de familias vulnerables de la Región Metropolitana de Chile. *Atención Primaria*, 53(9), 102122.  
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8220171/>
- Morán, L., Rivera, A. (2015). Alimentación en comedores escolares. *Nutrición Clínica*.  
<http://aulamedica.es/nutricionclinicamedicina/pdf/5031.pdf>
- Muñoz, M. I. (2018). *Los comedores escolares en el proceso educativo*. Dialnet. Recuperado el 26 de junio de 2024.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7218067>
- Oliva Rodríguez, R., Tous Romero, M., Gil Barcenilla, B., Longo Abril, G., Pereira Cunill, J. L., & García Luna, P. P. (2013). Impacto de una intervención educativa breve a escolares sobre nutrición y hábitos saludables impartida por un profesional sanitario. *Nutrición Hospitalaria*, 28(5), 1567-1573.  
<https://doi.org/10.3305/nh.2013.28.5.6746>
- Pascual-Fernández J.J., Ramón-Bruquetas, J., de la Cruz-Modino, R. (2023). A School of Local Fish on the School Lunch Menu. *Front Young Minds*. Recuperado el 28 de junio de 2024.  
<https://kids.frontiersin.org/articles/10.3389/frym.2023.1047844>
- Por qué hay que formarse para trabajar en un comedor escolar*. (s.f.). Dinfor. Recuperado el 30 de junio de 2024.  
<https://centrocomercialolivares.es/por-que-hay-que-formarse-para-trabajar-en-un-comedor-escolar/>

¿Por qué no participan las familias en la escuela? (2016, 17 Mayo) - Dinantia. Recuperado el 30 de junio de 2024.

<https://dinantia.com/es/blog/por-que-no-participan-las-familias-en-la-escuela/>

Razeto, A. (2016). El involucramiento de las familias en la educación de los niños: Cuatro reflexiones para fortalecer la relación entre familias y escuelas. *Páginas de educación*, 9(2), 184-201.

[http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S1688-74682016000200007&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S1688-74682016000200007&script=sci_abstract&tlng=pt)

Restrepo, S. L., & Gallego, M. M. (2010). La familia y su papel en la formación de los hábitos alimentarios en el escolar. Un acercamiento a la cotidianidad. Recuperado el 4 de julio de 2024.

<https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/6919>

Save the Children. (2022a). *Garantizar comedor escolar sano y gratuito a toda la infancia en riesgo de pobreza*. Recuperado el 1 de julio de 2024.

<https://bit.ly/4cKpD0z>

Save The Children (2022b). *Más de un millón de niños y niñas sin recursos en España no tienen becas comedor*. Recuperado el 1 de julio de 2024.

<https://www.savethechildren.es/notasprensa/mas-de-un-millon-de-ninos-y-ninas-sin-recursos-en-espana-no-tienen-becas-comedor>

Soares, P., Caballero, P., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias. *Gaceta Sanitaria*, 31, 446-452.

<https://www.scielosp.org/article/gs/2017.v31n6/446-452/es/>

Soares, P., & Davó-Blanes, M. C. (2019). Comedores escolares en España: una oportunidad para fomentar sistemas alimentarios más sostenibles y saludables. *Gaceta Sanitaria*, 33(3), 213-215.

<https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2018.12.005>

Sybing, R. (s.f.). *Dominio de las entrevistas semiestructuradas*. ATLAS.ti. Recuperado el 26 de junio de 2024 en:

<https://atlasti.com/es/research-hub/entrevistas-semiestructuradas#cual-es-la-diferencia-entre-las-entrevistas-estructuradas-y-las-semiestructuradas>

Torres Casañas, Z. (2015). Soberanía Alimentaria en Canarias. Recuperado el 1 de julio de 2024.

<https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/1473/Soberania%20Alimentaria%20en%20Canarias.pdf?sequence=1>

UNICEF. (2022, 9 marzo). *Criar a tu hija o hijo para que coma de forma saludable*.

Recuperado el 29 de junio de 2024 en:

<https://www.unicef.org/lac/crianza/alimento-nutricion/como-criar-tu-bebe-para-que-coma-de-forma-saludable>

Vega, A. (2021, 17 septiembre). ¿Cómo surgieron los comedores escolares? *OndaCero*.

Recuperado el 29 de junio de 2024.

<https://bit.ly/4cLEIED>

Vio, F., Salinas, J., Montenegro, E., González, C. y Lera, L. (2014). Efecto de una intervención educativa en alimentación saludable en profesores y niños preescolares y escolares de la región de Valparaíso, Chile. *Nutrición Hospitalaria*, 29(6), 1298-1304.

<http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v29n6/10originalobesidad03.pdf>.

World Health Organization: WHO. (2024, 1 marzo). *Obesidad y sobrepeso*. Recuperado el 30 de junio de 2024 en:

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

## **8. Anexos.**

### **❖ Anexo 1: Entrevista para el personal de los comedores escolares sobre los programas de los comedores escolares.**

Preguntas:

1. ¿Qué programas específicos se ofrecen en el comedor escolar de su centro?
2. ¿Cuál es el objetivo principal de estos programas en términos de alimentación y salud de los estudiantes?
3. ¿Cómo describiría la implementación y ejecución de estos programas en el día a día del comedor escolar?
4. ¿Cuál es su percepción sobre la aceptación y participación de los estudiantes en los programas alimentarios ofrecidos?
5. ¿Qué medidas toma el comedor escolar para promover una alimentación saludable entre los estudiantes?
6. ¿Qué desafíos enfrenta el personal del comedor escolar en la implementación de estos programas?
7. ¿Qué opina de los materiales didácticos generados en torno al proyecto ecotúnicos para el trabajo con profesorado y alumnado? ¿Qué mejoraría o que se podría añadir? ¿Hay algo parecido para el programa de Ecocomedores o para algún otro programa relacionado con la alimentación? ¿Qué más se podría hacer en este sentido?
8. ¿Cómo cree que estos programas impactan en los hábitos alimenticios y el rendimiento académico de los estudiantes?
9. ¿Qué mejoras sugeriría para optimizar la efectividad de los programas alimentarios en el centro escolar?
10. ¿Cómo se podría fortalecer la colaboración entre el personal del comedor escolar, los docentes y los padres de familia para apoyar la alimentación saludable de los estudiantes?
11. ¿Tiene alguna experiencia destacada que pueda compartir sobre el impacto positivo de los programas alimentarios en los estudiantes?



Para concluir:

→ ¿Hay algún otro aspecto relevante que le gustaría mencionar sobre los programas alimentarios en el comedor escolar?

❖ **Anexo 2: Entrevista con la Dirección del Centro Escolar.**

Preguntas:

1. ¿Cuáles son los programas específicos que se ofrecen en el comedor escolar de su centro?
2. Desde su perspectiva, ¿cuál es el propósito principal de estos programas en términos de alimentación y salud de los estudiantes?
3. ¿Cómo valora la implementación y ejecución de estos programas en el día a día del comedor escolar?
4. ¿Cuál es su percepción sobre la aceptación y participación de los estudiantes en los programas alimentarios ofrecidos?
5. ¿Qué opina de los materiales didácticos generados en torno al proyecto ecotúnicos para el trabajo con profesorado y alumnado? ¿Qué mejoraría o que se podría añadir? ¿Hay algo parecido para el programa de Ecocomedores o para algún otro programa relacionado con la alimentación? ¿Qué más se podría hacer en este sentido?
6. ¿Qué medidas considera que el comedor escolar toma para promover una alimentación saludable entre los estudiantes?
7. ¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta el comedor escolar en la implementación de estos programas, desde su punto de vista?
8. Desde su experiencia, ¿cómo cree que estos programas impactan en los hábitos alimenticios y el rendimiento académico de los estudiantes?
9. ¿Qué estrategias sugiere para mejorar la efectividad de los programas alimentarios en el centro escolar?
10. ¿Cómo se podría fortalecer la colaboración entre el comedor escolar, los docentes y los padres de familia para apoyar la alimentación saludable de los estudiantes?

11. ¿Tiene alguna experiencia destacada que pueda compartir sobre el impacto positivo de los programas alimentarios en los estudiantes?

Para concluir:

- ¿Hay algún otro aspecto relevante que le gustaría mencionar sobre los programas alimentarios en el comedor escolar?

### ❖ **Anexo 3: Entrevista a las Familias del Centro Escolar.**

Preguntas:

1. ¿Qué programas específicos del comedor escolar conoce que se ofrecen en el centro escolar de su hijo/a?
2. ¿Cuál es su opinión sobre la variedad y calidad de las comidas servidas en el comedor escolar?
3. ¿Considera que los programas del comedor escolar promueven una alimentación saludable entre los estudiantes?
4. ¿Cómo ha sido la experiencia de su hijo/a en términos de participación y aceptación de los programas alimentarios ofrecidos?
5. ¿Qué medidas considera que podrían tomarse para mejorar la calidad de los servicios del comedor escolar desde la perspectiva de las familias?
6. ¿Cuál es su percepción sobre el impacto de los programas del comedor escolar en los hábitos alimenticios y el rendimiento académico de su hijo/a?
7. ¿Qué tipo de información o comunicación le gustaría recibir por parte del centro escolar sobre los programas del comedor y la alimentación de su hijo/a?
8. ¿Cómo cree que podría fortalecerse la colaboración entre el comedor escolar, las familias y el centro educativo para apoyar la alimentación saludable de los estudiantes?
9. ¿Tiene alguna experiencia que desee compartir sobre el impacto positivo de los programas alimentarios en su hijo/a?

Para concluir:

- ¿Hay algún otro aspecto relevante que le gustaría mencionar sobre los programas del comedor escolar desde la perspectiva de las familias?