

MEMORIA

Act. 15. R1 y Act. 17. R2

Análisis sobre el perfil
del personal auxiliar de
comedor escolar y la
visión que tiene sobre
los hábitos alimenticios
de la población escolar



GOSA CANARIAS

Grupo Operativo Supra Autonómico
Alimentación Pública Sostenible 4.0

 Unión Europea Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural Europa invierte en las zonas rurales	 GOBIERNO DE ESPAÑA	 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN	 PNDR Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020
G.O. ALIMENTACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE 4.0. MEJORAR LAS COMPETENCIAS DE PRODUCTORES HORTOFRUTICOLAS ECOLÓGICOS DE PROXIMIDAD PARA FAVORECER LA TRANSICIÓN HACIA LA SOSTENIBILIDAD DE COMEDORES PÚBLICOS DE MADRID, VALENCIA Y CANARIAS			
Actuación cofinanciada por la Unión Europea			
 Unión Europea Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural	Europa invierte en las zonas rurales		
INVERSIÓN:			
Total		599.070,88 €	
Cofinanciación UE		80 %	

Índice

1. Introducción

2. Datos descriptivos

3. Objetivos

4. Metodología

5. Resultados según unidades de análisis

5.1. Formación

5.2. Laboral

5.3. Contexto de la alimentación

5.4. Hábitos de alimentación

5.5. Percepción del producto ecológico, local
de temporada

5.6. Programa Ecocomedores

5.7. Género

6. Conclusiones

7. Anexos

7.1. Guión entrevista semiestructurada
individual

7.2. Guión entrevista grupal.

1.Introducción

En este documento se sistematiza la información resultante de la implementación de la actividad R1.15 y R2.17.

Debido a la coyuntura sanitaria, algunas de las acciones de este proyecto (Grupo Operativo de Alimentación Pública Sostenible 4.0 (GOSA), mejorar las competencias de productores hortofrutícolas ecológicos de proximidad para favorecer la transición hacia la sostenibilidad de comedores públicos de Madrid, Valencia y Canarias, se han visto afectada en su implementación. Las actividades R1.15 y R2.17 son un ejemplo de ello. Inicialmente el objetivo a abordar con estas actividades era realizar un estudio en el marco de los comedores universitarios sobre los hábitos alimentarios y preferencias, así como hábitos alimentarios y preferencias ex post (implementación del proyecto GOSA). Dado el contexto sanitario los comedores universitarios han permanecido cerrados o con una muy baja actividad en este curso académico, con lo cual no ha sido viable desarrollar el estudio formulado inicialmente. Es por todo lo anterior, que la actividad se orientó al trabajo con centros escolares, con los que previamente, en la actividad R1.14, se había realizado un diagnóstico. Al cambiar el objeto de estudio, se tuvo que realizar una reorientación del temática, adaptándolo

al contexto escolar de educación infantil y primaria , así como a las posibilidades de análisis en dicho ámbito (ya que aunque estos centros escolares han permanecido abiertos y ofreciendo el servicio complementario de comedor, no han estado exentos de modificaciones en su funcionamiento y carga laboral de su personal). Finalmente, las citadas actividades se reorientaron hacia la realización de un Análisis sobre el perfil del personal auxiliar de comedor escolar y la visión que tiene sobre los hábitos alimenticios de la población escolar. Ello, atendiendo a las necesidades de información específica sobre este colectivo vinculado directamente con el funcionamiento del comedor escolar, y al conocimiento que tienen ellas sobre los hábitos de alimentación de los niños y niñas con los que trabajan diariamente. La perspectiva temporal ha servido de hilo para el trabajo con las y los auxiliares.

2.Datos Descriptivos

Como se ha comentado, el análisis se desarrolló en el marco de comedores escolares de centros de educación infantil y primaria (CEIP). Concretamente en los centros piloto seleccionados desde el proyecto:

ECOCOMEDOR: CEIP Ernesto Castro Fariñas.

TIPO: Comedor escolar de gestión

directa UBICACIÓN: Carretera General del Norte, 289. Tacoronte.

ECOCOMEDOR: CEIP La Luz

TIPO: Comedor escolar de gestión directa UBICACIÓN: Carretera General La Luz, s/n. La Orotava.

Cabe destacar, que el CEIP La Luz es un centro que ya estaba participando en el Programa Ecocomedores de Canarias; mientras que el CEIP Ernesto Castro Fariña, es un centro que se incorpora al Programa Ecocomedores en el marco del Proyecto GOSA. A efectos de análisis esta variable resulta interesante para recoger información sobre los cambios (antes de participar en Ecocomedores y ahora).

3.Objetivos

Generales:

- Realizar una aproximación al perfil del personal auxiliar de comedor.
- Realizar una aproximación a la visión que tiene el personal auxiliar de comedor sobre los hábitos alimenticios de la población escolar.

Específicos:

- Conocer sus necesidades/demandas y propuestas.

- Conocer la percepción que tienen del trabajo que realizan.
- Conocer la formación que tienen en temas relacionados con hábitos alimenticios.
- Conocer cómo son sus relaciones con el resto de colectivos que forman parte del centro escolar.
- Conocer su percepción sobre lo que es producto local, ecológico y de temporada.
- Conocer qué aspectos valoran y cómo los valoran del contexto en el que se produce la alimentación (ambiente, relaciones, etc.).
- Analizar los cambios que han observado en los hábitos alimenticios y el contexto de la alimentación (antes y ahora) (con experiencia control).
- Analizar cómo valoran la incorporación del producto ecológico en la dieta escolar.

4.Metodología

Para la realización del estudio, se contó con una socióloga y un sociólogo que trabajaron en el contexto de cada uno de los comedores pilotos seleccionados.

Las técnicas implementadas, delimitadas, en parte, por la situación sanitaria, se centraron en:

- Entrevistas presenciales semiestructuradas (individuales y grupales). Las entrevistas grupales, inicialmente se plantearon como grupos de discusión que, finalmente, por las condiciones de realización de los mismos, especialmente el poco tiempo disponible por parte de las participantes, tendieron hacia la herramienta de entrevistas grupales.
- Observación no obstrusiva (visitas a comedores).

El trabajo de campo se tuvo que concentrar entre finales de abril y durante el mes de mayo de 2021.

Se realizaron entrevistas individuales a cuatro auxiliares de comedor, dos en cada centro escolar; así como a las dos encargadas de comedor:

- Auxiliar de comedor 1 (mujer, 50 años).
- Auxiliar de comedor 2 (mujer, 54 años).
- Auxiliar de comedor 3 (mujer, 59 años).
- Auxiliar de comedor 4 (mujer, 56 años).
- Encargada de comedor 1 (mujer)
- Encargada de comedor 2 (mujer)

Se realizaron dos entrevistas grupales, una en cada centro escolar. En uno de los grupos participaron 5 auxiliares de comedor, en el otro grupo participaron 8

auxiliares de comedor (todas mujeres, cuyas edades oscilan entre los 45 años y los 65 años).

Para el diseño de las entrevistas, se trabajó con una serie de unidades de análisis que se muestran a continuación, formuladas a partir de los objetivos planteados:

- Formación.
- Laboral.
- Contexto de la alimentación
- Hábitos de alimentación.
- Percepción del producto ecológico, local y de temporada.
- Programa Ecocomedores.
- Género.

5.Resultados

Para la presentación de resultados tomaremos como referencia las unidades de análisis formuladas.

La secuencia de análisis seguida para abordar la información recopilada en las entrevistas ha sido: partiendo de las unidades de análisis se identificaron una serie de categorías y sub categorías de análisis. Para el desarrollo de esta tarea de análisis contenido se ha utilizado la herramienta Atlas.ti. La cual ha facilitado, no solo el análisis ordenado de los datos textuales, sino

también la realización de diagramas a partir de las citas y codificaciones de la información.

Siendo el objetivo de este estudio una primera aproximación al tema, y dadas las características de la muestra (sería interesante ampliarla para obtener información más representativa), nos parece conveniente introducir en el cuerpo de análisis las citas utilizadas en la codificación. De este modo se visibiliza de forma clara, el discurso vinculado a cada una de las unidades de análisis; y se presenta la información siguiendo una estructura ordenada, con vistas a trazar líneas de trabajo para una futura profundización sobre el tema.



5.1 Formación

A la hora de abordar esta unidad de análisis, se han identificado tres categorías: 1.

Estudios formales realizados. 2.

Conocimientos específicos, tratados desde dos perspectivas: conocimientos requeridos para desempeñar la función de auxiliar de comedor; y formación específica recibida como auxiliar de comedor. 3. Propuestas o demandas formativas.

En relación a los estudios cursados, la mayor parte de las entrevistadas hacen referencia a EGB, Bachiller y COU. En algunos casos, esta formación se amplía con algún ciclo o módulo de formación profesional (por ejemplo, auxiliar de enfermería, técnico de laboratorio, módulo de jardín de infancia, educadora infantil o animadora infantil).

Al preguntar por conocimientos específicos, formación exigida para acceder al puesto de trabajo, se comenta que lo único que se les ha requerido, desde un primer momento, es el carné de manipuladora de alimentos para pertenecer a las listas de reserva laboral; y, en el caso de las más

antiguas, aprobar una oposición (que, por lo que transmiten las entrevistadas, tuvo lugar en 1986) e, igualmente, disponer del carné de manipulador de alimentos y graduado escolar.

En cuanto a otros conocimientos o formación continua recibida relacionada con el puesto que ocupan. Las entrevistadas comentan haber recibido formación sobre manipulación de alimentos (actualización de conocimientos); hábitos de higiene; protocolo de actuación COVID-19; “comportamiento para los niños. El modo de actuar con los padres, sabes, de todo eso, de cara al público, porque en realidad trabajamos de cara al público, no solo con los niños, si no a la hora de entregar los niños, entiendes, que explicarle bien a los padres, cada niño es un mundo, cada niño es específico, entonces tienes que conectarte con los padres que tienen que ser cómo un fifti fifti, entiendes”; “Las alergias también, ese tema también se ha tratado mucho, hay que tener cuidado con las alergias”; de primeros auxilios y de violencia en las aulas”.

En cuanto a las demandas formativas dirigidas al personal auxiliar de comedor (aportadas por las propias auxiliares y las encargadas de comedor) son:

- Aspectos básicos de las etapas del desarrollo evolutivo.
- Estrategias prácticas en la resolución de conflictos (“lo de a

la hora de los conflictos de los niños, que cada día es peor, porque cada día nos encontramos con más niños, es más difícil, cada día es más difícil el tratar los niños, no sé lo que está pasando, pero... Los conflictos en los colegios cada día, con niños pequeños, que antes tratábamos con niños hasta 17 años, no tienen nada que ver. Hoy en día, para mí, yo me quedo alucinando con las formas que tienen los niños de tratarnos, porque a veces los oigo hablar y yo digo: Dios mío, yo antes no era...nosotros no éramos tratados de esta manera”).

- Cómo actuar en situaciones de faltas de respeto, falta de disciplina.
- Conocimiento básico sobre el TCA (trastornos de la conducta alimentaria) y estrategias para hacerle frente.
- Aspectos psicológicos básicos que
- afectan a la conducta de la alimentación.
- Cómo buscar juegos de motricidad fina y gruesa para los tiempos de espera.
- Cómo buscar adivinanzas, canciones... y actividades creativas (recursos de entretenimiento) para hacer con

el alumnado en el tiempo de espera.

- Estrategias que propicien que se reduzca el volumen para que el alumnado escuche instrucciones y evitar gritar (“cómo actuar en el comedor para intentar mantener el orden, algo tan complicado, el silencio, no sé, como...hombre, ese tipo de cosas. Como que nosotros, como llega un docente y siempre los niños como que dice “shhh” y todos se...”).
- Estrategias que propicien un ambiente adecuado y de seguridad en el momento de la comida.
- Estrategias para enseñar a comer (manejar cubiertos, masticar,...).
- Organización en el trabajo.
- Nutrición.
- Trabajar la asertividad.

Es importante tener en cuenta las aportaciones realizadas, relacionadas con el cuándo y cómo se ofertan estas formaciones. La necesidad de atender a los tiempos y disponibilidades de las personas a las que se dirige la formación, ya que se trata de un personal a tiempo parcial que, por lo general, combina la actividad de auxiliar de comedor con otras, o con el trabajo de cuidados en el espacio familiar, son aspectos a destacar: (“A mí me tocó un curso, que ese si es verdad que no lo he hecho, porque es en Santa Cruz, yo tengo cargas familiares y yo no puedo

estar en Santa Cruz a las 8 de la mañana”; “Yo después de lo que he descubierto [ser capaz de hacer un curso on line], de la experiencia que he hecho en este, para mí si es un curso que me interesa, desde luego. En verano, por ejemplo, los que nos han ofertado que eran en septiembre, los primeros días de septiembre, si los hacen online no tengo ningún problema”).

La predisposición y el interés son dos variables manifestadas en las entrevistas (“Formarme a mí me parece primordial, porque aunque a uno le guste el trabajo y le gusten los niños, también tienes que tener las herramientas, la preparación, ¿entiendes?”; “Yo no tengo niños, yo no conozco ni a Mario ni a...pues me dicen lo que quieren, mi marido me hace y yo le traigo a la chica y me hace la fotocopia”; “Pero ahora que estoy con los pequeños pues intentamos hacer una actividad distinta, hacer lo que a ellos les gusta, pues eso, ceras... Pero también es verdad que me faltan herramientas y también aprender cosas nuevas, también me gustaría, la verdad”; “Siempre estoy haciendo algo, siempre me gusta estar activa en cuanto a cositas relacionadas con los niños y con la educación. Siempre me gusta”).

Por último, respecto a la frecuencia y quién oferta los cursos/formaciones que realizan, se comenta, “bueno la

Consejería, de por sí, ya nos ofrece cursos, el ICAP nos ofrece cursos todos los años. Como yo llevo muchos años, pues antes te decían de ir. De todas maneras, nosotros casi todos los años, menos el año pasado con esto de la pandemia, nos han hecho hacer cursos en septiembre. Como nosotros nos incorporamos el día 1, en septiembre nos hacen hacer cursos”; “La Consejería, normalmente, sí. Después está el ICAP, y después ya uno, que también se entera de eso y “bueno, pues me voy a apuntar, voy a hacer esto””.

5.2. Laboral

Esta unidad de análisis se abordó a través de siete categorías:

1. Trayectoria laboral
2. Funciones
3. Condiciones laborales
4. Relaciones con personal de comedor
5. Relaciones con docentes
6. Necesidades/demandas
7. Valoración de su trabajo
8. Propuestas de mejora

En relación a la trayectoria laboral de las auxiliares de comedor entrevistadas, casi todas comenzaron bastante jóvenes (22-24 años), de ahí que la antigüedad en el puesto que ocupan oscile entre los 30 y 38 años. Respecto a si trabajaron antes de comenzar como auxiliar en otra ocupación o si han simultaneado trabajos, responden: “yo

he conectado el trabajo este con otros trabajos, porque como son 4 horas, he hecho aparte de aquí otros trabajos, porque si no, no te da para vivir...”; “siempre como auxiliar de comedor, y he hecho prácticas en la guardería y cosas relacionadas con los estudios que hice, pero siempre he estado en comedores”; “yo trabajé jornada completa, trabajé de cajera en un supermercado, también hice un curso y trabajé en La Laguna de cajera. Ya luego poco más, porque luego a los 24 años empecé a trabajar en esto”. De las tres auxiliares de comedor entrevistadas individualmente, solo una compagina el trabajo con otra ocupación profesional, el resto lo compagina con trabajo doméstico y cuidado de familiares.

Respecto a las funciones que realiza el personal auxiliar de comedor, vienen dadas por un Acuerdo de la Consejería de Educación¹:

“Nueva denominación de la categoría de Vigilante de Comedor. Es el trabajador/a que, en coordinación con el Encargado del Comedor, atiende la vigilancia e instrucción de los alumnos,

¹ Este personal lo gestiona la Secretaría General Técnica. Acuerdo de fecha de 12 de mayo de 1994, entre la Consejería de Educación, Cultura y Deportes y la Coordinadora del Personal Laboral sobre definición y funciones del personal laboral que presta servicios en la misma Colaborar en la programación de actividades complementarias en coordinación con el Encargado/a del Comedor y con el responsable de actividades complementarias.

desarrollando las actividades educativas programadas a tal fin. Sus funciones son:

- Tener a su cargo el menaje y desmontaje de mesas y menaje del comedor, dejándolas en condiciones para posterior desinfección por parte del personal correspondiente.
- Servir el menú del día a los alumnos comensales.
- Evaluar propuestas de actividades complementarias al Consejo Escolar para su consideración de inclusión de las mismas en el Plan de Centro.
- Ejecutar la programación del Centro aprobadas, en coordinación con el Encargado/ a del Comedor.
- Instruir y orientar al niño/a en la adquisición de aquellos hábitos correctos de alimentación y comportamiento social, propiciando la colaboración y autonomía responsable de los alumnos.
- Observancia de las condiciones higiénicas del comedor.
- Organizar las entradas y salidas del comedor escolar, garantizando que el alumno esté en todo momento atendido, desde que termina la jornada escolar hasta que acaba su jornada laboral, asegurándose del traslado del alumno desde

diferentes dependencias, o Centros Contiguos, si fuese necesario.

- Asistir habitualmente a las reuniones con el Director/a y con el Encargado/a del Comedor para establecer el/los plan/es de trabajo del mes siguiente, así como dar solución a los problemas presentados en su jornada de trabajo”.

Las personas entrevistadas describen, en total consonancia con lo anteriormente expuesto sus funciones, aunque ellas no hacen mención a las reuniones de coordinación como una función. “Mis funciones son llegar, cambiarme de ropa, prepararme, o sea, ponerme el gorro, guantes, mascarilla, todo el vestuario completo y ya pasar al montaje del comedor, me aseo las manos, me pongo todo y empiezo a montar el comedor de todo, y se monta cada vez, por lo del Covid se monta cada vez, se monta todas la veces, son todos los turnos y todos los turnos hay que limpiar todo... por eso te digo que hace falta más tiempo, es lo que te comentaba, que a día de hoy, aunque hay más gente, aún así, el comedor no es pequeño pero tampoco es grande, entonces hay que vaciarlo todo, limpiarlo todo y volverlo a limpiar una y otra vez... O sea, montarlo para preescolar de 3, preescolar de 4, para preescolar de 5, para 1a, 2o, 3o, 4o, 5o,

60... para todos esos cursos... o sea, es un montón de trabajo, y claro, todo en orden, después los van a buscar, nos turnamos, no, hay compañeras que van a buscar a los niños a clase, los traen al primer turno que son los pequeñitos, entonces los tienes que sentar en orden, cada uno con su sitio específico, porque con lo del Covid tiene que tener su sitio y su espacio, entonces son como grupos burbuja, entonces no puedes mezclar una clase con otra, permanecen sentados y todo se les pone, cuando llegan tienen ya hasta la comida puesta, entonces lo único que se les pone es a lo mejor más agua o si a lo mejor quieren más fruta o quieren repetir de algo es lo que se va añadiendo, pero después se les saca al patio, bueno, al patio o al aula para después si quieren ver un vídeo los más pequeños y después se limpia todo otra vez y se vuelve a montar para el siguiente turno. Entonces es a tope, a tope desde que entras, entonces hoy vine antes para adelantar un poquito porque se lo que me espera... o sea, que trabajamos a tope. Y eso, las normas de comportamiento, que estén bien sentados, que no se metan con el de al lado, con el de enfrente, que se pongan a gritar, que... Eso es un día a día continuo y cada niño es un mundo, porque sobretodo los niños se fijan en lo que traen de las casas, niños con problemas, niños con... los niños son esponjas y todo eso tienes tú que

guiárselo poco a poco para que en el colegio vayan quitándose de todo eso, a pesar de que tengan problemas en sus casas porque todos tienen, pero si traen secuelas y cosas aquí aliviarle un poquito más toda esa pena, entiendes, es muy, es muy concreto el trabajo". "Tenemos que montar el comedor, eso sí nos toca a nosotros, montar el comedor, y después ya estar trabajando con el niño. O sea, servir, tener que...motivarlos, enseñarlos, educarlos un poco es casi nuestra función, el diario, el día". "Montar, montar el comedor primero, servir. Luego entran los..., ahora mismo entran los niños, este curso, están entrando con los profesores, los están trayendo. Anteriormente íbamos nosotras al aula, traíamos los niños, los sentamos, cuando tienen sitio fijo, claro, cada uno a su sitio y pues ayudarles a lo que necesiten mientras comen y ayudarles a muchos niños a comer, porque... Mantener el orden, el silencio, darles también normas de buena educación, pues pedir las cosas por favor, dar las gracias, bueno, exactamente lo que tiene que enseñar un padre, que a veces los niños no lo saben". "Casi siempre los ayudamos con el primer plato, la mayoría, el potajito o lo que sea y después si les partes el segundo plato, la carne o la fruta, le pelas la manzana. Les ayudas con el segundo plato y después ya les retiras la bandeja.

Después ya me los llevo al patio y estoy con ellos”.

Es importante matizar que limpiar el suelo no entra dentro de sus funciones, solo limpian las mesas y las sillas.

En cuanto a las condiciones laborales, la jornada laboral “no llega a cuatro horas y es lo que yo digo no, son tres horas y veinte, que yo hago más, pero bueno, si no, no puedo hacer yo hacer mi trabajo... yo me siento realizada si hago correctamente mi trabajo, entonces prefiero entrar antes y salir a gusto como... “he realizado mi actividad correctamente y estoy contenta conmigo misma” y eso la consejería tiene que entenderlo”; “tenemos 3 horas y 36 minutos, trabajamos. Son 3 horas y 36 minutos intensas, menos al principio que llegas y montas un poquito el comedor y tal, pero de resto después ya cuando estás con niños ya intensas. Ya es que casi, entre nosotras casi ni podemos... ¿sabes? Porque ya vas a esto, ya vas a lo otro, como estamos divididas, cada una tiene su sección, entonces pues...bien.

El salario es variable según la antigüedad (trienios), puede oscilar entre los 400 euros y los 800 euros. En los meses de julio y agosto, “encima que

el sueldo es poco, julio y agosto ya no llega a 500€. Imagínate que es gente que tenga cargas familiares, que lo tendrán, las muchachitas que están...”. Esto se debe a que sus contratos son fijos discontinuos: “cuando llegan las vacaciones nosotras nos quedamos paradas, eso también tiene que arreglarlo la Consejería, o sea, nosotras en junio, tenemos contrato hasta el 30 de junio y ahí acaba, entonces junio y agosto nos vamos al paro cada año, y así va siendo toda mi vida, cada año vamos al paro. Entonces eso debería ser reconocido al igual que los maestros, entiendes, porque, podríamos hacer a lo mejor el mes de junio, hacer algunas actividades o lo que sea e irnos de vacaciones agosto, por ejemplo, como los profesores que están casi todo el mes de julio aquí haciendo cosas, pues también podríamos, con los niños, hacer actividades y cosas, pero eso sí, ampliar la jornada laboral. Porque somos fijas discontinuas, por ejemplo, yo soy fija discontinua, hay muchas aquí que son temporales, sabes, que empiezan... todas acabamos en... todas empezamos en septiembre y acabamos en junio, pero eso, que por ejemplo yo tengo derechos como fija, no, tengo ya, eso, mis... me luce más el sueldo y todo ese rollo, pero no estamos bien reconocidas en ese sentido”.

También comentan, “de cuando yo empecé a ahora, está muy bien. Muy bien, porque nosotros, por ejemplo, te

estaba diciendo, nosotras empezamos a trabajar y empezamos a trabajar en octubre, antes no se empezaba a trabajar en septiembre, septiembre llevamos un par de años, llevamos ya unos buenos años. Pero empezábamos en octubre y a lo mejor después no cobrábamos hasta enero, o a lo mejor empezábamos a cobrar eh...eh... O sea, empezábamos a trabajar a mediados de octubre y el contrato no te lo hacían para ese día, te lo hacían... ¿sabes?"; "luego tenemos también días de asuntos propios, que hay años que los coges y años que no los coges, porque claro, son veces que necesitas a lo mejor pues ir a un médico o que tal, pues aunque tengas derecho pues lo coges de asuntos propios".

Como reflexión, aportan: "deberíamos de trabajar, yo, para mí, no nos deberíamos ir al paro. Deberíamos de trabajar, no un mes de vacaciones, incluso la demanda de los padres es que los niños estén más tiempo en el colegio. Nosotros deberíamos de trabajar, igual que se le paga a un monitor para que venga a los colegios a... ¿Por qué no podemos estar nosotras?".

Sobre las relaciones que tienen con el resto de personal vinculado al comedor

(entre auxiliares de servicio complementario, equipo de cocina y de limpieza). En términos generales las relaciones se califican como buenas (a veces en su horario laboral no coinciden con el equipo de limpieza); sin embargo, en algunos momentos de las entrevistas se hacen matizaciones, que permiten contextualizar dichas relaciones. En relación a los equipos de cocina, se comenta: "procurarnos que nos facilite un poquito la tarea, eso sí, no que haga todos los potajes molidos, pero que facilite un poquito... porque yo entiendo y es lo que yo más quiero o sea, que han puesto nuevos alimentos, o sea hay niños que desconocen un montón de cosas, sabes, un montón de alimentos, ahora comen cosas que no se comían antes, sabes, como la quínoa, la chía, sabes, frutas exóticas, aquí se hace una comida muy ecológica, muy sana, hacemos todo... o sea, se cocina todo con aceite de oliva, o sea, que yo veo que desde mi época hasta la fecha se ha adelantado mucho, sabes, se ha progresado mucho en la alimentación, porque somos lo que comemos, entonces una alimentación sana... los niños rinden más, sabes, todo..."; "presentan bien la comida y todo eso, pero si, por ejemplo, los niños comen muy bien las cremas, todo eso, hombre, por ejemplo, el rancho no se puede moler, pero sabes, que sí, o sea, que nos ha costado mucho que los niños coman ensalada y ya ha día de hoy comen

ensalada, hombre, eso era un reto. Que prueben muchas clases de fruta, la verdad que eso sí, entiendes, que en vez de dárselas enteras picaditas con otras, por ejemplo, papaya, fresas... entonces al mezclárselas los niños van entrando más, ha sido un logro la verdad, yo no puedo decir de la cocina..."; "también ha habido épocas, cuando hay mucha gente siempre hay épocas que hay conflictos, y entre nosotras también. Pero, en general, yo aquí vengo a trabajar, no a hacer amigos y yo siempre digo: la buena educación"; "en todos los colegios siempre hay. Siempre hay discrepancias de cocina con comedor. Siempre. Es muy difícil que se acople. Intentamos. Siempre intentamos. En todos los colegios en los que yo he trabajado".

En la relación con los equipos de limpieza, se comenta: "hubo un momento que parece que había un problema con la limpieza y se achacaba a que era un conflicto entre el personal del comedor y de la limpieza, yo no tengo ningún problema con... Sí que sé que mis funciones no son fregar el piso, por ejemplo, por decir algo, y ellas parece que no tienen claro que la función del comedor por lo visto depende de...".

En cuanto a las relaciones entre ellas las valoran como "muy buenas con unas y

con otras pues no tan buenas, pero no malas". En uno de los centros explican que "se creó la figura de la coordinación que, de hecho, fue (nombre), porque es verdad que somos casi 11 personas, la figura del encargado realmente, a partir de las 14:00 desaparece, quedamos nosotras".

En cuanto a las relaciones con el personal docente del centro escolar y, en concreto, con las encargadas de comedor (profesor/a) se valoran de forma muy positiva. Sin embargo, hay variedad de opiniones a la hora de valorar la relación con el resto de personal docente, valoraciones que afirman tener un contacto nulo o limitado (mayoría), a quienes dicen que son buenas. Algunas de las citas que permiten profundizar en estas valoraciones son: "nos tratan bien, lo que pasa es que sí, valorarnos un poquito más, entiendes, porque ellos están muchas horas en clase dando clase, pero nosotros tenemos que relajarlos, entiendes, y que haya más conexión, entiendes, que haya eso, una conexión y que los niños estén a gusto, porque los niños tienen que tener... estar a gusto en el centro, disfrutarlo, esto es para ellos un... un escalón más en su educación, entonces tienen que estar a gusto, no hay nada peor que un niño te llegue llorando y que se quiere ir, que no quiere entrar al comedor, no quiere... entonces, eso es horroroso, tienes que hacerlo a tu mano y que el niño disfrute

todo lo que hace día a día, que está creciendo, entiendes...”; “bueno (silencio). Nosotros siempre tenemos poca o muy poca relación, muy poca relación. Porque nosotros llegamos, nos dedicamos aquí, estamos allí en el comedor y nada, buenos días, buenas tardes y poco más, sinceramente. Hombre, yo trato más a los profesores que están con mi grupo de niños, exactamente. Luego ya el resto pues buenos días”; “yo nunca he tenido problemas con el profesorado, siempre hay pues tiras y encoges, a lo mejor, por yo qué sé, nunca tienes la misma opinión que tiene el profesorado, porque ellos opinan de una forma y tú opinas de otra. Yo creo que eso pasa en todos sitios, y el que diga que no, son mentiras. Porque ellos dicen una cosa y a ti no te gusta lo que ellos dicen, y yo opino una cosa y a lo mejor a ellos pues tampoco. Eso, que en todas partes pasa”; “tampoco hay comunicación entre los profesores y nosotros) pero sabemos enseguida si un niño tiene problemas, tanto de salud como de problemas en la casa”; “- Es lo que dijo mi compañera. Somos como distinto rango”; “Por ejemplo, yo tengo un niño que, incluso la cocinera me dice: “ese niño se porta fiero, que le cuesta comer, pero denle la comida porque yo creo que es la única comida que come”. Y yo lo intento. Pero después viene una profesora que entra a comer y se dirige a mí: “no, no, déjalo que coma solo”. Si

come solo, el niño no se come el primer plato, que le pones gofio y el niño va alimentado. Pero yo se lo doy, en un momento le abro la boca y “pam, pam”, se lo traga. Si lo dejamos, no

se come ni el segundo. Pero ya enseguida viene a mí, que hasta a veces yo digo: “voy a dárselo antes de que llegue” y pienso: “¿Por qué estoy yo en mi trabajo, que venga a ella a decirme a mí lo que yo tengo que hacer? Ella está en el suyo y hará lo que (..) Pero siempre que viene y me dice lo mismo. Y (nombre) me dice: “por Dios, denle comida a ese niño, que ese niño es de cuota cero y vienen hasta sin desayunar”; “es que son dos estatus diferentes, muchos que pasan al lado tuyo y ni te saludan. No te dicen ni hola, ni te miran”; “- No te dicen ni los buenos días, ni las buenas tardes”.

Sobre las demandas/necesidades que manifiesta este colectivo, se centran, fundamentalmente, en el tiempo del que disponen para realizar su trabajo, el reconocimiento de su labor, la ratio de alumnado que tienen por auxiliar y vinculado a ello la falta de personal. Expresado en citas: “que nos den más apoyo a nosotras, sabes, porque somos... aunque formamos parte de los eslabones de la educación, del centro, que nos dé a nosotros un poquito más de sitio, me entiendes, no en el centro, porque la directora es buenísima, todo el grupo directivo buenísimo con nosotros,

pero necesitamos ese fifti fifti sabes, esa igualdad, eso si lo necesitamos...”; “entonces ya es por eso, que es el corre corre. Y luego hay un horario de salida, entonces también hay niños que a lo mejor todos los días no comen igual, con el mismo tiempo, hay niños que son lentos, pero ya tú los vas conociendo. Entonces a ese niño pues lo vas motivando, incluso lo ayudas, según la edad que tenga o según aquello; “venga, chicos, vamos, venga vamos, venga que...” Y según el menú, también, hay menús que les cuesta más que otros, pero el tiempo es el peor enemigo de nosotras”; “también es verdad que esto es muy complejo, o sea, a veces el trabajo que tenemos es gratificante, nosotras tenemos niños de 3 años, cuando ya se van en sexto... El trabajo es gratificante, pero no es agradecido, ¿sabes lo que te comento? Porque claro, no hay tiempo para hacer todo lo que tú quieres y atender lo que te estoy explicando: niños con problemas, con dificultades, que tú los puedas atender mejor, que para eso hay lo que hablamos, personas específicas, como educadoras infantiles, que se dediquen a estos niños. Pero cuando en realidad la Consejería no te envía, no te manda con estos niños, tú tienes que atender la ratio que a ti en realidad te corresponde, más el niño que en realidad tiene esa dificultad, o dos, en ese curso”; “personal, porque la ratio es muy alta, tenemos muchos niños, muchos niños

para... Creo que son de infantil 30, bueno, antes era 50-30, ahora no sé cómo está, porque estoy un poco...ya no llevo tanto el convenio como era. Personal, sobre todo personal, personal; “aunque la labor nuestra es una de las partes importantes de la educativa, o debería ser de las más importantes, es que los niños coman y que sepan comer bien, no se puede desarrollar porque estamos sobrepasadas con cantidad de niños y tiempo. Ahora mismo tenemos, yo tengo media hora, al menos, para que los niños míos coman, son 30 niños y entonces vas todo el rato mirando el reloj, así no se puede trabajar”; “la dificultad es esa, la

mayor dificultad es que tenemos demasiados niños. Debería haber más personal, porque yo misma tengo casi 40 niños, soy una persona sola”; “no tenemos mucho tiempo. Según la comida... Hay comida que les gusta más y se adelanta mucho más. Hay comidas que les cuesta más y se te atrasa todo, porque ahora es desinfectar, para que entre el otro turno. No es como antes que entraban todos seguidos. Ahora es más complicado y eso los padres parece a veces que no lo entienden. Hay unos que sí, pero hay otros que no”; “- Si te das un “congazo” tienes que ir a buscar hielo, cómo deajo a los demás solos, tengo que mandar a uno... - El problema es la ratio”.

Es interesante observar la valoración que las entrevistadas hacen de su trabajo, en términos generales, de forma positiva. Haciendo alusión a “me gusta trabajar con niños”. En citas literales se puede leer: “A mí me encanta. Llevo dedicándome a esto 38 años y me siento muy realizada, porque yo tengo niños, desde que yo empecé, casados, formando familias, o sea... tengo niños que me ven por ahí “(Nombre) te quiero mi amor un beso...”, es una cosa que me siento realizada, aparte que tengo otros trabajos, no, pero este... los niños... es muy gratificante, hombre hay días negros como digo yo, que un día te salga un día chungo, que un niño se te porte mal, que un niño se te caiga, que te salga alguna cosa mal, no, pero de resto es muy gratificante, porque los vas haciendo a tú mano, entiendes, les das cariño, les das... sabes... afecto, les entiendes, los comprendes, los niños todo lo que dices son esponjas, todo lo que sufren te lo cuentan a ti, porque el tiempo que tú estás dándole de comer, o estando con ellos en el patio, ellos se acercan a ti para contarte las cosas, entonces es... sabes, una relación muy, muy buena”; “muchas veces me lo planteo y digo: “Ay, pues podría, a lo mejor, dedicarme a otra cosa”. Lo que pasa es que, claro, por ejemplo, a mí este trabajo me ha servido para luego llevar mi vida familiar. Soy madre, entonces, quieras o no, te ayuda un poco a llevar tu vida familiar y eso. Y

como me siento...me siento bien con mi trabajo, me siento realizada, ¿sabes?”; “me encanta, a mí me gusta mi trabajo, sinceramente. Vengo al trabajo con ganas, aunque a veces hay cosas que no te... Pero me gusta, me parece bonito, porque es muy satisfactorio cuando un niño te dice: (Nombre), te quiero. Y el más trasto, que...”; “a mí también siempre me ha gustado, lo que pasa es que sales a veces saturada. Pero los niños me encantan y te ven en la calle y te abrazan. Y pasan los años y te recuerdan con cariño...”.

En cuanto a las propuestas planteadas por el personal auxiliar de comedor, se orientan hacia:

Formación (ver apartado 5.1)

Formación a las familias: “la educación empieza desde la casa, desde la familia, pero que aquí se lo reforcemos más, para que el niño tenga otra actitud al llegar a la casa, no solo de aquí, sino que tenga otra formación aparte de lo que le dan de formación, de formación en clase, que comparta con la familia lo que aprende cada día, eso sí que hay que reforzarlo más, entiendes... Porque los padres

igual, no todos, hay muchas familias que están un poquito obsoletas entiendes, en ese sentido, que los niños... que todo ha avanzado muchísimo, entiendes...”; “en el sentido

de que cuando le dices algo al niño, los padres “ay, pero por qué hacen esto...”, entonces tienes que ir a explicarle al padre “es que se hace esto así, porque...”, entonces esa conexión, esa conexión falta... eso si hace falta que avance”.

Aumentar la jornada laboral (más tiempo diario, y trabajar en julio): “Empezamos a las 12, pero yo desde las 11 estoy aquí, desde las 11 de la mañana, porque me falta tiempo, si no, no me da, no me da. Entonces para atender a los niños correctamente tienes que buscarte, o sea, cogerte tiempo del tuyo, porque la consejería todavía no ha abierto los ojos de que hace falta tiempo, aunque haya personal, pero es que son tanto niños que el colegio es inmenso, claro, son tantos niños que tienes que estar a todos, no puedes, que coman en cinco minutos, ni en diez, tienen que tener su tiempo para comer y que aprendan a comer correctamente, que utilicen bien los cubiertos, que sepan partir las cosas... hombre, a los chiquitos se les ayuda, por supuesto, pero que sepan usar todas las cosas, o sea, que coman... no un exprés, que salgan estresados de la clase no los vas a tener en el comedor... y eso es lo que falta, eso sí tiene la Consejería que revisarlo, que no podemos estar tan extractos sabes, con los tiempos. Y para acabar a la hora, para acabar a las 3 de la tarde es agotador”; “entonces eso debería ser

reconocido al igual que los maestros, entiendes, porque, podríamos hacer a lo mejor el mes de junio, hacer algunas actividades o lo que sea e irnos de vacaciones agosto, por ejemplo, como los profesores que están casi todo el mes de julio aquí haciendo cosas, pues también podríamos, con los niños, hacer actividades y cosas, pero eso sí, ampliar la jornada laboral”; “poner más gente, de eso, de coger y procurar con nosotras llegar a esto de coger y meternos eso, que nosotras pudiéramos hacer esas permanencias con esos niños que se tienen que quedar después de clase, porque sus padre no pueden llegar. Nosotras nos podemos quedar con esos niños, no sé”.

Más valoración del trabajo: “Hombre, que se nos valore más, que hacemos un gran trabajo, como digo yo, toda persona se realiza a lo largo de su vida, y a mí por ejemplo yo me siento realizada y ocupo un eslabón más en toda la educación entonces que yo... eso hay que valorarlo más, me entiendes”.

Facilitar material e infraestructuras para el post comedor: “material, material para hacer actividades con los niños, ese tipo de cosas, aunque sí nos dan, pero tampoco ahora mismo es que podamos hacer mucho. Y espacio techado, las infraestructuras para los días de lluvia, el día de lluvia es un caos total, los niños se quedan aquí en los pasillos,

muchas veces, porque no hay, los niños de sexto, no hay donde, porque lo que hay de techo o se moja o como si no hubiese. Entonces hace falta además espacios

techados, y si hay calor es lo mismo, la entrega de los niños la hago yo y que los niños me traigan gorra, todos los días estoy con ellos, todos los días”.

5.3. Contexto de la alimentación

Al hacer referencia al contexto de la alimentación se están abordando varios aspectos, todos vinculados, directa o indirectamente, al marco en el que se produce la alimentación, el acto de comer (nivel de ruido, temperatura del comedor, iluminación, decoración, organización de las mesas, tipo de mobiliario, tipo de menaje, normas, relaciones sociales, etc.).

La información recopilada se ha organizado en ocho categorías:

1. Qué valorar
2. Normas del comedor
3. Relación con familias
4. Relación con niños/as
5. Relación entre niños/as
6. Cambios

7. Valoración

8. Propuestas

La categoría qué valorar, está orientada a conocer qué aspectos cree el personal auxiliar de comedor que hay valorar del contexto en el que se produce la alimentación. Los aspectos a los que se hace referencia tienen que ver con normas (sentarse correctamente, la higiene de manos, el silencio); con la motivación, “la motivación que tienes tú que un poquito trabajarla, para motivarlos, para que coman, para que salgan a su hora, para que... Es que (resopla)...es que a veces hay que verlo (ríe)”; y con las relaciones sociales, “para ellos es un juego el comedor, para la mayoría es un juego, ¿sabes? Sí comen, pero también como que se relacionan entre ellos, yo veo que se lo...no vienen como que “ay, al comedor...” como quien viene al matadero, sino que se lo pasan bien. Yo veo que hablan mucho entre ellos y conmigo tienen una relación yo creo que muy buena también”.

En cuanto a las normas del comedor, cabe señalar que los centros tienen un documento de Normas de Organización y Funcionamiento del centro (NOF), en el que se recogen las normas de uso común del centro, incluido el comedor. Por lo general, en la Programación General Anual hay un plan de trabajo del comedor, donde también se recogen

una serie de normas. Estas normas están dirigidas a todas las personas que participan del comedor, alumnado, profesorado, auxiliares del servicio complementario y las familias. La información general relacionada con las normas proviene del Decreto que regula la convivencia en los centros educativos. Y del marco normativo del comedor, donde se recoge todo lo que tiene que ver con la organización y funcionamiento del comedor (elaborado desde la Consejería de Educación y que se actualiza cada curso escolar). Sin embargo, al preguntar al personal auxiliar de comedor de dónde emanan esas normas, las respuestas son: de “la encargada de comedor” o “no están escritas en ningún sitio”, “no hay nada que diga nada”. Finalmente, en relación a las normas con las

que ellas trabajan en el comedor, una síntesis sería: “hay que respetar al compañero, no hay que levantar la voz, si quieres algo pues lo pides, no grites, siempre pide...”, “que no se tiran las cosas al suelo, que se piden las cosas por favor, que se dan las gracias, que se come con la boca cerrada, que la educación, sobre todo”.

En lo que tiene que ver con relación con las familias, por parte del personal auxiliar de comedor. Se observa que las relaciones que se establecen son variadas. Desde quienes comentan que no tienen relación con las familias, que

no les corresponde; pasando por quienes simplemente le dan la información del día; incluyendo casos, no son la mayoría, en los que se genera algún desencuentro relacionado con haber obligado al alumno algo que no quería; o situaciones en las que el personal auxiliar se siente ignorado o desacreditado en su labor. La falta de implicación de las familia en lo que tiene que ver con el comedor y la alimentación de sus hijos e hijas.

El personal auxiliar de comedor, al hacer referencia a la relación que tienen con el alumnado, a cómo son esas relaciones, comenta: “la idea es que salgan comidos, porque hay muchos niños que se ha notado mucho sobre todo con las crisis que ha habido que la única comida que hacen es esta, y eso es muy doloroso, muy doloroso y hay mucha gente pasándolo muy mal, pero muy mal”; “a veces, cuando ellos te llegan muy rebeldes y te dicen, te chillan: ¡Profe! Tú le bajas el tono y le hablas con dulzura y ellos ya cambian totalmente”; “se les hacen partes de incidencia como son cosas muy así se les hacen partes de incidencia por su... no sé, que se ponga a tirar pan a un compañero, a mojarlo con el agua, o sea, cosas muy así que se les intenta encausárseles, sabes, con llamadas de actitud, sabes, de comportamiento, llamadas de advertencia”; “a día de hoy vienen muy llenos de problemas, muchísimos problemas del hogar,

entonces claro, nosotros, por ejemplo, yo en mi caso lo que intento es establecer una relación con la familia, entonces cuando se lo entrego al niño le digo, “pues mira, hoy se ha comido, o hoy ha comido medio regular” sabes, o “estaba muy nervioso”, entonces yo me preocupo de que haya una comunicación más estrecha entiendes, entonces los niños se les encausa, esa es la idea que yo tengo, entiendes, es un eslabón, el comedor es un eslabón más de la educación, entonces tiene que haber más, un apego, un acercamiento entre familia y colegio”; “Pero mira, coge el cuchillo así, el tenedor así...” ¡Buf! Eso a veces según, se lo toman ¡uf!, porque ¡uf!, ya los demás lo están mirando, los demás se ríen...los chicos son crueles, en cierta manera son crueles. Entonces tienes que tener un poquito de tacto a la hora de eso. Si sabes que un niño sufre con eso, pues lo haces disimuladamente o lo haces general, ¿sabes?, lo haces general, para que él no se sienta aludido. Tienes que trabajar un poquito, no te creas, que a veces también la psicología también nos tiene que...”; “Bueno, depende de lo que sea, depende de lo que sea. Si es una cosa aquello, pues se habla con el niño, siempre se habla con el niño y se da a razonar. Después ya si son un

poquito más graves y tal, pues ya está la encargada de comedor”; “yo tengo buen ambiente con ellos. De hecho, tú los ves e incluso, lo que siempre a uno le

agrada, dices bueno, cuando te ven por la calle y te saludan es que tan mal no lo estás haciendo, ¿no? Porque si tú los ves por la calle y se esconden y se aquello, dices uff...”; “con los chiquititos no tienes tanta complicación”; “Bueno, depende con qué grupo te... A ver, me consta que mis compañeras tienen casos que son complicados de niños. Y los niños, como son casos complicados de niños, pues con ellas tienen mala...porque claro, cuando tú las intentas corregir y las intentas, y lo llevas a la encargada y hay casos que son...de exclusión, entre los niños, ¿no? Entonces con las compañeras no creo que tengan tan buena relación, porque ellas son las que están ahí y las que transmiten a la dirección y las que transmiten a la encargada, pero bueno, ellas, las pobres...”; “Se trata de mediar entre ellos, que aclaren lo que pasó, si se insultan...”. En términos generales, se observa que las relaciones son buenas, especialmente, con el alumnado más pequeño, “la compañera que está fuera, que es de primero, yo le echo una mano por aquí, y los niños de primero, de 6 años o así, quieren contarte. Ellos vienen de clase y te quieren contar que se va el fin de semana con la abuela, que no sé qué, que no sé cuánto. Tú intentando servirles, intentando partir y no sé qué, y “pero profe, que te estaba contando, pero es que...”. Y ya luego los grandes dicen “es que no me haces ni caso”. Pero también se visualizan

situaciones de conflicto con el alumnado, aunque no sea lo más común. En ese sentido, es interesante observar las herramientas desplegadas para abordar esas situaciones que, como comentan las propias auxiliares, en ocasiones, les desbordan.

En cuanto a las relaciones entre niños y niñas que observa el personal auxiliar de comedor. Se comenta que, por lo general son buenas y que la mayor parte de los conflictos surgen no a la hora de comer, sino después en el patio “se insultan, se pegan y así”. Algunas citas literales aportan, “Ellos se llevan bien. Son niños, pelean y se pegan, pero después a los dos minutos se quieren otra vez”, “Hacen sus grupos buenos, son... Yo hablo de los que ahora mismo tengo, es todo positivo la verdad. Bueno, siempre se pelea uno con otro, pero siempre hay un niño que es un poquillo más...pero en general es muy buena, hacen muy buenas migas”.

Al hacer referencia a los cambios, se ha tenido en cuenta, por un lado, la experiencia y recuerdos que tienen las auxiliares de comedor de su infancia; y la visión de las auxiliares de comedor que han experimentado el proceso de cambio del comedor a ecocomedor, ya como trabajadoras. En ese sentido, cabe señalar que respecto a la infancia lo único que se comenta es “no recuerdo que fuera muy masificado, no como vienen aquí”. En cuanto a los cambios

relacionados con el contexto de la alimentación al pasar el comedor a ecocomedor, las aportaciones se centran, fundamentalmente, en cómo en su relación con el alumnado, este tiene mayor

predisposición a probar cosas nuevas; y en como con la llegada del Covid se han agudizado los conflictos de ellas con el alumnado y entre el alumnado.

En cuanto a la valoración que el personal auxiliar de comedor hace del contexto de la alimentación se hace referencia a diferentes aspectos que influyen directa o indirectamente en el contexto de la alimentación. Como por ejemplo, se recoge en la siguiente cita: “Hombre, hay días mejores y días peores. Por ejemplo, si están... si... todo influye, por ejemplo, si hay cerca festividades, por ejemplo... que va a ser el día de algo o... por ejemplo, no hubo carnavales, por ejemplo, pero los niños vinieron disfrazados como para hacerle algo en las clases... ese día están todos los chicos alterados, eso para encausarlos...”. Otro aspecto al que se alude tiene que ver con la autoridad, “con nosotros como que siempre, como que nos cuesta más, y que siempre se nos reprocha que levantamos luego la voz, ¿entiendes? Porque claro, son muchos niños y llega un momento en que... Está claro que la figura del docente simplemente llega y ya los niños ya saben, no sé por qué siempre a

nosotros, siempre digo yo, y si es un hombre, no sé por qué siempre los niños nos tomean un poquito más, pero bueno". Otra aportación, está relacionada con los pros y contras de trabajar con grupos de escolares estables: "para mi manera de verlo, para mí es lo ideal; trabajar siempre con el mismo grupo de niños, porque los conoces y sabes lo que le gusta a uno, lo que le gusta al otro, los niños te conocen a ti, conoces los padres y te evitas un estrés que es innecesario. Porque si tú estás una semana con un grupo, después la semana que viene con otro grupo... Por casos de niños de intolerancias, de tal, es más fácil incluso equivocarse, todavía no se ha dado el caso (...) También es verdad que a lo mejor otra compañera que tiene un grupo malo dirá "conchale", pues yo estoy deseando que acabe el curso para cambiar", ¿sabes? Es que hay que ponerse en todas las partes, porque claro, yo en la parte mía... (ríe)". Por otra parte, se hacen valoraciones positivas de la ventilación, de la iluminación, de la buena organización de las mesas o del menaje disponible. Como aspectos a mejorar hay coincidencia en que el mobiliario habría que renovarlo, se podría mejorar la decoración, y con que el tiempo del que dispone el alumnado para comer es poco, sobre todo el más pequeño, "porque los más chiquitos necesitan mucho tiempo para comer, tardan más en masticar, la alimentación es básica

porque cuanto más mastica un niño, más desarrolla su lenguaje, entiendes, sabes, el mover la mandíbula, eso, el, comer comida, sabes, no triturada... entonces, todo eso le ayuda al niño a evolucionar, entonces necesitan más tiempo, los más chiquitos necesitan más tiempo". El ruido en el comedor se merece una mención aparte, "es importante", "muchísimo" ("según la comida, también tienen ellos más alteración, ¿sabes? Si ellos ven una comida que mucho no tal, entonces están más alterados, ya no sé qué. Si es otra comida que les gusta, pues ya se relajan un poquito más").

Por último, en relación a las propuestas para mejorar el contexto de la alimentación. Éstas

tienen que ver con la necesidad de que los turnos de comedor sean más largos, sobre todo para el alumnado más pequeño; la decoración del espacio; la mejora de los sistemas de ventilación, en concreto, de las ventanas que fueran oscilantes y no correderas; la colocación de pizarras con el menú a la entrada del comedor; mejorar el ambiente acústico, poner música relajante; mejorar la implicación de las familias (para más detalle ver las citas del anexo).

5.4. Hábitos de alimentación

Esta unidad de análisis se ha abordado a través de cuatro categorías. Éstas son:

1. Personal. Referido a los hábitos personales de alimentación. Variable interesante a contemplar ya que las personas tendemos a reproducir pautas de actuación. 2. Escolar. Cuáles son los hábitos de alimentación que observa el personal auxiliar de comedor en los niños y niñas.

3. Familiar. Cuáles son los hábitos de alimentación de las familias que hacen uso del servicio de comedor, qué, indirectamente, percibe el personal auxiliar de comedor.

4. Cambios. En relación a cambios en los hábitos generacionales, por un lado; y a cambios observados en los hábitos tras la conversión a ecocomedor.

En cuanto a los hábitos de alimentación personales, se intentó abordar las entrevistas individuales incorporando elementos de las entrevistas a modo de historias de vida. De este modo, se recopiló información sobre hábitos de alimentación de diferentes momentos de la trayectoria vital de las personas entrevistadas. Existe coincidencia a la hora de afirmar que antes, cuando ellas eran pequeñas la comida “era muy básica”, “no hay tanta variedad como ahora”. Una de las entrevistadas

comenta, “mi madre, por ejemplo, era una mujer que siempre procuraba llevar lo mejor, lo más sano. Mis padres tenían una venta, y entonces pues... También ahí vivíamos en una zona, vivimos en una zona de terreno y donde la gente saca mucha... y mi madre siempre había verdurita, potajito, eso, potajito no faltaba. Potajito, y después ya el segundo pues...lo que se podía comer, porque también había más escasez que ahora, y no soy tan vieja”. Otra entrevistada comentaba, “pues muchas papas, porque a mi padre le gustaban las papas. Se guisaban papas para comer y potaje, papas guisadas me refiero, y potaje solo o potaje con gofio. A lo mejor hacíamos potaje con gofio y con un poquito de costilla, un poquito de panceta que le ponía mi madre y poco más. Poco más, vamos, mira tú, las papas, el pescado cuando venía la gente del (X), que iban a (X) y llegaban las señoras con la cesta en la cabeza y compraba mi madre lo que tuviese, el pescadito fresco”.

La persona que se encargaba de la comida y de que ellas comieran eran sus madres y, en algunos casos, también las abuelas.

Respecto a las normas que tenían en su casa a la hora de comer, son muy similares: “Bueno, nos sentábamos todos a la mesa y hasta que no se acababa no se levantaba nadie de la mesa”; “nosotros teníamos que comer

todos, hasta que no terminábamos todos no nos podíamos levantar. Era el momento, también, de entablar conversación, de comentar lo que pasaba en el día y cosas de esas. Pero la norma era que teníamos que estar sentadas, cuando estábamos comiendo había que estar sentada y todo, y respetar a los demás. Y si había alguna cosa que era para compartir, a ver, compartíamos, no me comía yo todo y el otro no se comía nada, no, había que compartir. No teníamos problema entre nosotros”; “No comer uno aquí y otro allí, a una hora u otra, sino que estuviéramos todos y siempre guardar para todos, no que el primero que come, eso... Eso sí es verdad que mi padre siempre lo... De eso sí me acuerdo de mi padre, por ejemplo, sobre todo si había un extra, pues por ejemplo dulces, postre o algo así, siempre mi padre decía que no el primero que empezaba comía más, sino que había que compartirlo todo para todos. Eso sí, compartirlo todo, eso sí”; “Pues sentarme en la mesa y no levantarme hasta terminar de comer”.

En relación a sus recuerdos sobre el comedor escolar (no todas hicieron uso de este servicio), “buenos, mucha variedad”, “para mí fue una experiencia nueva, de descubrir un montón de comidas que mi madre no hacía, y todo me gustaba”. Las normas del comedor recordadas por las entrevistadas, eran: “Silencio, que mantuvieran silencio, que

no hicieran escándalos, que se mantuvieran en silencio comiendo con tranquilidad, sin molestar a los compañeros. - ¿Esa era la que más recuerdas? - Sí, sí, comíamos en silencio. - ¿Y había silencio, se conseguía? - Sí, sí, en ese tiempo era muy estricto. - ¿Y cuándo no se cumplían las normas, recuerdas qué pasaba? - Sí, te arrestaban. - ¿Y cuándo no te gustaba alguna comida? ¿a ti o a alguien que tú recuerdes? - La metía debajo de la servilleta, jajajaja, y me la metía en el bolsillo, jajajaja...”. Por último, respecto a la figuras de referencia que recordaban del comedor, “los profesores, porque antes no había servicio complementario, eran los profesores los que estaban echando un ojo a los niños que comían, en mi tiempo...”.

En la actualidad describen sus hábitos de alimentación como saludables. “En mi casa se come a la semana por lo menos dos veces pescado, y carne menos, carne con una vez a la semana hay suficiente, y se compagina con ensaladas, bueno... siempre en mi casa hay primer plato, segundo plato y postre, eso fijo, todos los días. Y eso, siempre se hace una cremita, pues de segundo pues yo que se, que te digo yo, pues una pasta, pero la pasta yo le pongo por ejemplo, que yo aprendí a hacer cremas con espinacas, que eso yo no sabía hacerlo yo, entonces incorporo la verdura a las comidas en mi casa y a

mis hijos les encanta”; “En casa yo hago la comida, prácticamente, mi marido a veces me ayuda también, pero comida, comida hecha, comida hecha. Hay algún día que te... por ejemplo los viernes, tenemos ahora de costumbre que los viernes por la noche, tarde noche, pues nos vamos y nos comemos unas papitas fritas, salimos por ahí, con una cervecita, y es como desconectas, ¿sabes?, como aquello. Pero normalmente no, en casa si voy a hacer papas fritas las hago de papas, alguna vez, no te digo que no porque entonces sería mentira. También coges cosas de congelados y aquello, pero procuro, procuro comprar fresco. Y de temporada pues también miro lo que hay, lo que pasa es que hay veces también que el precio también es el que te limita un poquito, pero procuro. Digo “bueno, pues en vez de comprar 3 de éstos, pues compro 1” y sí, sí, yo intento hacer esas cosas; “como de todo, como bien y como mal, sabiendo que como mal muchas veces. Pero no, hago una dieta...yo creo que sana, pero también es verdad que hay muchas que me podría evitar, pero que me gustan, lo que son fritos y dulces, que soy muy golosa. Que sé que no está bien, pero no lo puedo evitar, la comida para mí es un placer”.

Y ante la pregunta de si consumen productos ecológicos, una de las entrevistadas comenta: “Yo sí, yo sí, aparte yo tengo mi huertito, jajajaja, mi

huerto eso es otra cosa como digo yo y tengo una amiga que, que también tiene su huertito y entre el de ella y el mío... sabes, comemos bien. A parte, yo tengo mis árboles frutales que yo tengo en mi casa, tengo un jardincito y tengo eso, naranjeros, limoneros, mandarineros, o sea que yo tengo mis cositas también. Y estoy en esa línea porque como aprendes, tu también quieres que los tuyos también coman igual, de todas formas, en mi casa también se cocina muy sano”.

En relación a los hábitos que observa el personal auxiliar en el día a día del comedor escolar, la información se puede organizar en torno a los siguientes aspectos: hábitos en la mesa, alimentos con mayor aceptación y rechazo, presentación de los alimentos y gestión del rechazo a comer ciertos alimentos. Sobre los hábitos en la mesa, se comenta: “Les cuesta, tienes que crearles hábitos, tienes que crear hábitos, porque hay muchos niños que no, que no. A veces incluso el propio comedor lo toman ellos como si fuera una diversión o un aquello. No, no, aquí estamos comiendo, aquí no es la hora de cantar, no es la hora de hacer música, no es la hora de estar corriendo en el comedor, no, no. A ver, vamos a sentarnos, vamos a comer... Y entonces tú intentas crearle hábito y lo vas consiguiendo, poco a poco, con unos más y con unos menos, pero lo vas consiguiendo. Esa es nuestra función

también, enseñarles, y que un niño... Lo que pasa es que hay de todo, pero tienes que enseñarlo. Incluso la servilleta, lo que te dije, la servilleta a veces ellos no saben ni... Se limpian la boca con las manos, los brazos o la camiseta, y tú dices; "¡Pero, a ver, que hay servilleta! Vamos a usar la servilleta, que ahora te vas sucio pa` casa" Entonces poquito a poco, poquito a poco lo vas consiguiendo"; "Es una batalla constante con ellos, eso sí que es constante. Sobre todo que se sienten bien, porque yo tengo uno que es imposible, digo claro, tiene que ser que en la casa lo hace, porque es imposible. Es que desde que entran, (nombre): vale, siéntate. Ya desde que llega se sienta, se pone con los pies así, pero es que me doy la vuelta y está otra vez mal sentado y eso para mí sí es importante. La postura y también eso, que pidan las cosas por favor, que coman con la boca cerrada, que no tiren cosas, que no tiren la

comida, lo intento en la medida de lo que podemos, porque es que... Aunque la labor nuestra es una de las partes importantes de la educativa, o debería ser de las más importantes, es que los niños coman y que sepan comer bien, no se puede desarrollar porque estamos sobrepasadas con cantidad de niños y tiempo"; "Malísimo. Pues yo creo que horribles, horribles"; "- No cogen ni el cuchillo. Y te digo de 5o y 6o. Se ponen con la pechuga con el tenedor y

yo le digo: "pero si tienes el cuchillo al lado". No lo saben utilizar. Es preferible pelearse con la pechuga, que coger el cuchillo. - Por eso decía lo del tiempo. Deberían de iniciarlos con el cuchillo y el tenedor desde que están en preescolar, pero no hay tiempo ni personal suficiente para hacer ese trabajo". Sin embargo, todas coinciden en destacar los buenos hábitos de higiene a la hora de prepararse para comer y en que "los pequeñitos son los mejores a la hora de enseñar, porque ellos están absorbiendo y quieren aprender de todo. Ya los grandes, con las edades, la bobería, quinto y sexto son unas edades... Niños que tú has tenido de pequeñitos, que han sido niños buenos, que estaban en primero, segundo y tal, llegan a quinto y sexto y digo; "¿Pero qué le pasa a este niño?" Se transforman, no sé si las hormonas, si lo que es, pero se transforman. A ver, pero tú lo llamas: "pero a ver, ¿qué te está pasando a ti? Tú que comías bien, tú que te sentabas, ¿por qué estás ahora de pie? ¿Por qué estás armando escándalo? A ver...".

Los alimentos con mayor aceptación son la pasta, los nuggets, "tú les dices a ellos "hoy hay pizza" y ¡uf!, ya eso ya... ¡vamos! Un perrito caliente, una hamburguesa, papas fritas, ¡ya eso es la locura! Tú dices: "Chicos, hoy no hay potaje"... ¡Bieeeeee! Hay alguno que se te pone "ah pues mira, yo quería", pero a ver, muy pocos. Pero como tú les des comiditas de estas tal, es locura.

Pero después ya ellos lo van entendiendo y se lo explicas, les vas haciendo entender que, bueno, esto es más sano. Eso está bien un día, o tal, pero...lo van entendiendo, pero el concepto siempre de la comida, la comida basura que decimos, es lo ¡uf! Eso es lo bueno pa' ellos. ¡Ay qué rico, ay qué rico! (ríe)"; "Nos sorprendemos de los pequeñajos que dicen que a lo mejor quieren más ensaladita o algo, porque no es normal, porque normalmente no la quieren. Ni siquiera hacen por probarla, el millito, el millo o la aceituna nada más". Mientras que los alimentos que más se rechazan son: "La ensalada, las verduras, los tomates ¡buf! Los tomates pánico, algunos niños que ven el tomate y es como ya...¡uffff!; porque yo por ejemplo con la ensalada, yo tengo una lucha...que la ensalada no, hacen una buena ensalada aquí, y yo digo: pero es imposible, que tiene 10 cosas y que no te guste nada la ensalada, ¿me entiendes? Entonces es un trabajo, pero claro, para eso tienes que tener tiempo, para tú ponerte con el niño; pero prueba el tomate, pónitelo con el esto, pinchárselo con un poquito de pollo, por ejemplo, y que lo pruebe"; "Pues no les gusta a los niños mucho los granos, los granos no les gusta mucho. Por ejemplo, si les pones garbanzas o les pones...fatal, no les gustan nada, a la mayoría de los niños no les gusta, a los pequeños, a los mayores sí

les gusta más, pero a los pequeños los granos tampoco. El pescado les gusta, la carne pues ya les cuesta mastigarla, porque luego se enfría..."; "aquí no se han planteado ponerlo. Nunca se ha puesto, en el tiempo que llevo aquí, potaje entero, mira que los años que llevo".

En cuanto a la presentación de los alimentos para favorecer la aceptación de los mismos se comenta: "Tiene que ser variedad para tú poderle explicar, a lo mejor tú sabes que a la misma comida tú le pones otros ingredientes... El pescado mismo, pues el rebozado, ya ellos no ven el pescado mismo, o el asado, ya si tú lo ves el pescado asado dices uff, a lo mejor se lo adornas un poquito más y ellos intentan comérselo de otra manera, pero hay que explicarle prácticamente a los niños lo que comen"; "la cocina, que a lo mejor el tema de los menús, que a lo mejor consideren de más...cómo te diría yo...a la hora de mejorar por ejemplo los menús, que como que los niños a lo mejor están cansados de mucho... Por ejemplo, ellos juegan mucho con el rollo del puré, todos los días es un problema. Las ensaladas igual, nos vuelven locas. Como que si se repite mucho la fruta, que eso, entonces a lo mejor no ser tan repetitivos. Claro, porque a lo mejor dicen; ay, hoy plátano otra vez, no sé qué... Y yo digo que como a lo mejor los niños están cansados de la comida y a lo mejor por eso se ponen tan tontos,

¿sabes?"; "... hay un plato que se quitó que son las... los guisantes, los guisantes se hacían antes, arvejas compuestas lo que decimos nosotros, eso hubo que quitarlo porque había mucho rechazo por todos los niños, desde los chiquitos a los grandes, ese es un plato que se tuvo que quitar, pero sin embargo se ha metido el guisante por ejemplo en la ensaladilla, sabes, entonces se ha metido por otro lado, por otra vía, de un modo que prueben de todo, esa es la idea".

Sobre cómo se gestiona el rechazo a determinados alimentos, el personal auxiliar lo explica de la siguiente manera: "Pues nada, ellos nada, de darte lástima. Uno, por ejemplo que tengo, que come fatal: "Pero ¿todavía no has comido?", cuando me despisto no ha metido ni la cuchara. Claro, porque uno me pide gofio, otro me pide agua, pan, pan, pan... ¿Pero otra vez? Venga, cómete el pan, entonces yo empiezo a motivarlos; venga, pues cómete cinco...pero ya veo que no, le meto una cucharada y empieza como que le cuesta, que no me puedo esperar a que trague para darle otra, es que hay niños que es una...que no sé cómo hacerlo con ellos, como un juego. Ya, por ejemplo, aquel se comió 8, 8 cucharadas, para que se comiera 8 cucharadas, con gofio, ya... Luego me dice; no, el segundo si me gusta. La verdad es que luego los segundos les gusta, pero no puedo pasarme de ahí,

porque ya ni hay tiempo material y ya si lo dejo más es que no le da tiempo de comerse el segundo. Porque luego se traga y es como que hacen una cosa, que le van dando vueltas, ¿sabes? Y en la boca empiezan a darle vueltas, digo, pero si está molido, no tienes que masticar, no tienes que masticar que está molido... Siempre hay niños que tienen un verdadero problema con la comida"; "Pues intento, hasta donde yo puedo, porque mi trabajo no es obligar a un niño a comer, sino intentarlo con cariño y de la mejor manera. Pues este niño mismo que te cuento, al final se comió eso y el segundo no me acuerdo qué era, que comió, y yo vi que estaba...manzana sí era, manzana, y le di yogur porque me parecía que era poco lo que había comido para un niño. De hecho, el niño es más pequeñito de lo que yo entiendo que debía, por la alimentación"; "No sé si es como mucha rutina, no sé. Yo a veces digo, habrá que cambiar, no sé, empezar a lo mejor... El otro día estábamos comentando eso, de empezar con los de 3 años a intentar cambiarles la rutina. Incluso coger un caldero, separar y empezar con el potaje a escachárselo. En vez de coger y dárselo molido, intentar escacharlo con el tenedor y dárselo a los de 3 años, para empezar a dárselo entero escachadito con el tenedor".

Por último, cabe destacar la referencia que se hace a la necesidad de elaborar menús más equilibrados y variados,

revisados por nutricionistas y adaptados a las zonas geográficas. “No entiendo cómo un comedor se puede permitir, por ejemplo, te digo yo, porque a mí me hablan que ponen solomillo, ponen pulpo, ponen no sé cuánto y otro repite pasta 5 veces y ponen precocinados también. Eso me parece que es un fallo pero fatal. Y entiendo que si va a introducir comida ecológica, habrá que hacer una cosa que sea...a ver cómo te digo, global. Si tú pones la cosa ecológica pero tampoco...si ponemos hidratos hoy, mañana ponemos... Huevos hoy, huevos mañana, huevos tal, o sea que, a ver, la pirámide de la alimentación; carne, pescado... Yo creo que hay veces que falla, es una pena”.

“Se nota al niño que en su casa come, hay niños que disfrutan la comida, que repiten”. A través de sus hijos e hijas, el personal auxiliar de comedor proyecto cómo podrían ser los hábitos de alimentación de sus familias. “Cuando hay temporadas de vacaciones se nota, los niños tienes que volver a encausarlos otra vez, o sea, los padres es como la comida que es lo que todos trabajamos o por lo menos... entonces claro, la gente va a lo fácil, a lo rápido, a lo fritango, a la comida rápida, a la comida basura... entonces claro, cuando vuelven, por ejemplo, la etapa de vacaciones, por ejemplo, lo más pronto cuando empieza el curso, empezamos en septiembre... en diciembre cuando regresan de las vacaciones de navidad,

hay que volverlos a encaminar, eso está otra vez... Después las vacaciones de carnavales lo mismo, semana santa... entonces cada vacaciones, etapa que hay pausa, los niños hay que volverlos a encauzar... en la alimentación”. Lo que observa el personal auxiliar de comedor, en relación a los hábitos de alimentación de las familias se puede extrapolar de citas como: “yo tengo madres aquí que me comentan “yo es que nunca hago un potaje”; “¿Y tú anoche, o ayer, o el fin de semana, tú qué comes potajito en casa? No, mi madre no hace potaje, mi abuela lo hace pero a mí no me gusta” ¿sabes? Pero la mayoría no, la mayoría suele tener comida rápida, comida así...”; “Los espaguetis se ve que comen un montón, porque eso, cuando hay espaguetis, lo más barato, repiten y lo repiten y lo

repiten”; “- Los pequeñitos tienen algunos trucos, le dicen a uno; no, mi madre dice que el potaje no me lo pongas. Trucos que ellos se van copiando de unos a otros. - “Mi madre me dice que no coma potaje” me dijo una a mí el otro día, de 4 años”; “Yo le digo a la madre para que me ayude “mira a ver si intentas...”, “no, es que no le gusta” y yo me quedo impotente, yo no tengo el tiempo que el niño necesita para dedicarle, para explicarle lo importante, yo le digo mira, que es importante, cuando tú...”; “Una anécdota que hubo en el colegio. La cocinera que estaba, eso hace un par de años

buenos, hizo frijoles. Ese día, el 95% del comedor se fue sin comer porque no conocían la judía negra. Y era que a la cocinera se le habían quemado las judías. Y es que ni probarlas. Y al día siguiente, los padres: ¿Cómo es que se les quemaron las judías? Chica, si tú en tu casa a tu hijo... tú no sales de la papa frita, el huevo frito, la pizza y las salchichas... Los niños no conocen la comida. Entonces es que lo que estamos haciendo las cosas mal no somos nosotros"; "- El desayuno. El desayuno que le están trayendo, que también hay que verlo"; "niños que claro, es que viene de la casa, ¿sabes? "Es que claro, es que él no come sino pasta, tal y cual", "es que a él no le gusta el pescado" Digo, mira, es que el niño no come pescado, hay que intentarlo", y claro, me da pena, porque dicen: "No, es que él no come pescado, no come pescado", pero cónchale ¿y cómo hago yo para introducirle al niño y que coma pescado? Intento, pero es que la madre desde la casa "a él solo le gusta el atún", y no dan ya como que...si no le gusta, pues no le gusta, si en la casa la madre no se pone, ¿cómo me pongo yo?". Por último, es interesante la siguiente reflexión expresada en una de las entrevistas: "los padres y las familias deben de implicarse, darle más información de lo que es un Ecocomedor, de lo que están comiendo sus hijos, de lo que significa, que tengan...¿sabes? Porque no es solo el

hecho de comer, no es solo el hecho de comer, echar de comer, como digo yo, sino que sepan lo que están comiendo".

En cuanto a los cambios en los hábitos de alimentación percibidos entre generaciones, hay quienes dicen que no han cambiado mucho y quienes dicen lo contrario. Al respecto hay una aportación interesante que reflexiona sobre cómo ha cambiado el acompañamiento, antes no había "nadie que nos diera unas pautas", "nosotros solos tuvimos que aprender a tantas cosas por fijarnos en los demás. Pero no, no porque hubiese alguien que nos dijese, por ejemplo, come bien, educarte, ¿no?, con la boca cerrada, o cómo estás utilizando en cuchillo, no sé qué... Pues lo que hace uno hoy con los niños, pues no, en ese momento no". Sin embargo, parece existir más acuerdo al referirse a los cambios percibidos con la incorporación del comedor escolar a ecocomedor: "sí, bastante, los niños sabes, los niños los educas con la comida, entiendes, los niños hay un antes y un después enorme, porque los niños a día de hoy les gusta lo que van probando, las cosas nuevas, antes no, antes era rechazo total, ahora no, ahora dicen "pues antes esto no me gustaba" y lo prueban y eso, eso es ganarte al niño y es, vamos, un antes y un

después, te lo digo, la comida ecológica es lo mejor que ha venido"; "Había algunos niños que decían; no, no, yo eso

no lo quiero. Porque claro, le veían la cabeza. Ay esa cabeza, no sé qué, no sé cuánto, eso no me gusta, eso no me gusta. Claro, tenías que explicar: es pescado, es lo mismo que tú te comías. Incluso al dárselo a probar, para que veas que está bueno, es pescado, no pasa nada, eso le quitamos la cabeza. Y después ya cuando lo probaban decían: ah sí, está bueno. Por lo menos yo, con los míos de primero”; “Han cambiado y están empezando a comer mejor y prueban más cosas, el pescado...”; “En todo, en los alimentos, la calidad, cosas nuevas, cosas que se traen de afuera, sabes, cosas que yo no conocía... por ejemplo, yo no conocía la chíá, la quínoa... todos esos alimentos yo no los conocía, hay muchas frutas exóticas que han traído aquí, que yo no conocía, yo misma he aprendido a saborearlas para saberlas entender, como yo digo para poderlas poner”; “se come mucho mejor ahora, muchísimo mejor...”; “Sí, sí, total, sí, te digo que es un colegio diez, te lo diría, si porque eso se... va pa’ mejor y todo lo que sea mejor es bueno”; “Sí, antes todo lo nuevo era como “uy, no quiero probarlo, eso no...”, y ahora a día de hoy, sabes, todo eso se incorpora, todo eso se ha ido adaptando de un modo o de otro se ha ido adaptando”; “los niños le das fritangos y eso es lo que les gusta, pero a día ha cambiado mucho la cosa, ha costado pero tiempo ehh, o sea, que se toman un primer plato de algo que les guste, no que se lo

obligues a comer sino que le guste, el sabor... sabes el paladar es lo más importante que tenemos ahora, porque vas habituando al niño a nuevos sabores, entiendes...”; “Sí, los chiquitos comen mucho mejor que los grandes, pero los grandes van entrando también en camino, porque claro los grandes, como esto ha ido todo cambiando a una velocidad de vértigo y antes no se cocinaban esas... los colegios no estaban con esa pauta de alimentos sanos... entonces aquí sí, entonces hay un abismo entre una cosa y la otra, a lo largo de los años eso es muy diferente, entonces los mayorcitos ya están, sabes, por ejemplo los de quinto y sexto que ya están acabando aprende cosas nuevas, alimentos nuevos que nunca habían visto... en las ensaladas nunca habían visto frutas en las ensaladas, por ejemplo meterle granada a las ensaladas y muchas cosas que se le han metido que a los chicos les va gustando, difícil pero...”.

4.5. Percepción del producto

ecológico, local y de temporada

A través de esta unidad de análisis se realiza un acercamiento a la percepción que tienen las personas entrevistadas sobre lo que es un producto ecológico, local y de temporada. Las definiciones enunciadas para explicar lo que es un producto ecológico son muy similares, centradas en la calidad del producto y

sin pesticidas y productos de síntesis: “es un producto sin, sin aditivos, sabes, que... cultivado, sabes, cultivado en su naturaleza, sin tanto conservante, sin tanto... o sea, los líquidos esos que le ponen a las plantas y todo eso es un producto ecológico”; “Mmm...bueno, si es ecológico, ecológico, bueno. Porque ese sabes...estás

tranquila porque sabes que ese producto es al cien por cien bueno. No tiene nada químico, no tiene... Y vamos, buenísimo, buenísimo”; “Pues que no está tratado con productos químicos, los que se utilizan para que salga más bonito, más...pero bueno, menos sabroso al final”; “Yo lo ecológico también, para mí lo mejor, es lo mejor. Porque no le ponen nada, no tiene sulfatos, no tiene productos de ninguna clase”.

El producto local es definido como, “una cosa que cultivan los agricultores de la zona”; “Calidad. Calidad. Porque normalmente, aquí, normalmente el producto es traído casi de la huerta aquí al comedor, o al colegio, y veo calidad. En eso sí”.

Por último, se define como producto de temporada, “por ejemplo, la naranja tiene su tiempo, no sé qué mes es. Con las fresas igual, que no se crían en invernaderos y se crea un clima...”; “Claro! Ahora mismo, por ejemplo, que hay fruta de temporada, que hay

melocotones, yo ayer cogí una caja de melocotones impresionante, imagínate. Coger fruta recién cogida y ponérsela a los niños, eso es una maravilla, no sacada de cámaras”.

4.6. Programa Ecocomedores

Al abordar con el personal auxiliar de comedor esta unidad de análisis, se han extraído cinco categorías relacionadas con:

1. Acceso a la información
2. Conocimiento
3. Valoración
4. Dificultades
5. Propuestas

En relación al acceso a la información, este ha sido mediante la referencia de otros centros escolares o con la incorporación del centro escolar del trabajo al Programa.

Sobre el conocimiento que se tiene sobre el Programa Ecocomedores, se hace referencia a que trabaja con productos ecológicos, con comida saludable y, en algún caso, se anota que no ha recibido información detallada sobre el Programa, más allá de lo comentado anteriormente.

La valoración que el personal auxiliar realiza del Programa Ecocomedores, de

lo que conoce y observa diariamente, es “muy bien, muy grata”, “de caviar”, “positivo”, “más sano”, “buenísima”, “de maravilla”, “genial”, “más salud”. Al preguntarles, en concreto por la valoración que hacen de la introducción del producto ecológico, local y de temporada en el comedor escolar, se comenta: “ecológico eso no tiene precio, como digo yo, eso es, vamos, calidad calidad, entiendes, tiene sabor que es lo principal que se nota, tú compras a lo mejor en el supermercado una fruta y te la comes aquí y ni punto de comparación, entiendes, sobre todo el sabor”; “Ah, pues genial, que quieras o no marca un punto en la alimentación de la zona, me entiendes, es un colegio con mucha calidad, me entiendes, porque quieras o no la gente por ejemplo, yo que trabaje muchos años en un colegio con comida de catering, ni punto de comparación, date cuenta que los potajes eran con guisantes, tu no veías ni una

verdura, o sea era bolsas porque venían muchas... con mucha antelación y a la hora de servir se le echaba un espesante, se mezclaba y eso era una crema. Después por ejemplo la fruta era un gomito... o yo que sé, era así, era muy limitado, muy... por ejemplo la ensalada, ni comparación, aquí es de todo, que si beterradas, que si aceitunas, zanahorias en la ensalada, frutas en la ensalada, una variedad inmensa y yo en el tiempo que me acuerdo de catering era un

trocito de tomate y un trocito de lechuga y eso se consideraba una ensalada. Por ejemplo, el tema de pescado, era una varita de pescado, ese era el pescado, o sea, horroroso y aquí es pescado, pescado que se hace a la plancha, o sea, calidad, calidad, calidad”; “Aquí, por ejemplo, yo he estado en otros comedores, han sido algunos de catering, esto, para mí, es un comedor “caviar”. Yo lo tengo vamos, claro desde que llegué, yo vi cómo esto funcionaba y vamos, es que aquí los padres muchas veces yo creo que ignoran lo que hay en este comedor, la calidad que hay en el comedor”. “Sí, sí, el producto es fresco, el producto que te lo traigan directamente de la dársena, atún, papas bonitas... ¡A ver! Es que... yo es que de verdad alucinaba, alucinaba con las cosas que tienen aquí; todo fresco, calidad. Hay veces que le cuesta más a los niños, porque claro, no están acostumbrados y muchas veces desconocen incluso el producto. Tú les pones... como los saques, a lo mejor, por ejemplo en la fruta: como los saques de la manzana, el plátano, la naranja, ya se quedan ahí un poquito “¿y esto qué es?”. Y más aquí, que tienen carambola, que tienen cosas que tú dices; ¡Dios mío! Hasta a veces un kiwi, que uno lo ve tan frecuente en el mercado, y los chicos se quedan: ¿Y esto qué es? ¿Y por qué tal? ¿Sabes?”; “Sería el caviar, sería lo idóneo, vamos, sería lo idóneo para todos los comedores, porque hay

muchos comedores, sobre todo de catering, que la fruta no tiene ni sabor, no tiene sabor, no tiene nada, tú le ves el aspecto, tú ves que no. Muchas veces tú estás viéndolo y estás “venga, vamos a...ay, qué rico está, ay que aquello” Y tú diciendo... ¿sabes? Además, el ecológico, temporada, todo, es lo mejor que hay, de hecho lo recomiendan siempre los médicos, es lo mejor que uno puede hacer”; “Yo tengo compañeras, que han estado otros años conmigo, y yo les enseño, a veces les digo: Hoy comí esto, hoy comí eso, porque nosotras comemos también, nosotras comemos también. Entonces, a veces saco fotos o se lo pongo por algún grupo que tengo de compañeras y me dicen: “¡Me das una envidia! ¡Qué envidia me das! ¡Papas bonitas, muchacha! Comiste esto, comiste lo otro...” ¡El atún! El atún fresco, que el atún, en muchos sitios el atún que se da es de lata, ¡el atún fresco, conejo, no sé qué, muchacha! Bueno, me tienen una envidia, ¡me tienen una envidia!. Porque esto es un lujo, es un lujo, es un lujo”; “Y el producto es de la tierra directamente a cocina. No tiene que pasar por ningún proceso. Todo es natural, te lo cortan y te lo traen, no es lo mismo que cuando lo almacenan. Se nota el sabor bueno”.

En cuanto a las dificultades que identifica en relación al Programa, se señala “ninguna” en el caso del centro escolar que se incorpora

nuevo. Mientras que en el centro escolar que ya participa en el Programa, se hace referencia a las familias que entendieron el cambio de menú y de los alimentos que lo integraban como una dieta (“muchos padres quitaron a los niños porque no estaban a dieta”).

Para terminar, como propuestas relacionadas con el Programa Ecocomedores, se recogen: “que los demás colegios se vayan metiendo”, “no sé si los niños son conscientes o se lo han explicado”, y la necesidad de revisar los menús.

5.7. Género

Dado el diseño de este estudio, la variable género se podría entender como transversal al mismo. Sin embargo, y partiendo de que todo el discurso está atravesado por una mirada de género, hemos decidido generar una unidad de análisis con esta etiqueta para abordar la visión que tiene el personal auxiliar de comedor sobre ¿por qué la mayor parte de este colectivo está integrado por mujeres? Siguiendo la línea del documento, se responderá a esta cuestión a través de las citas extraídas de las entrevistas.

“Pues no sé, igual que eso antes no se veía tan bien. Hombre la sociedad ha cambiado un montón, antes era todo muy machista, muy sabes, trabajo de las mujeres, no ya hay chicos, yo he

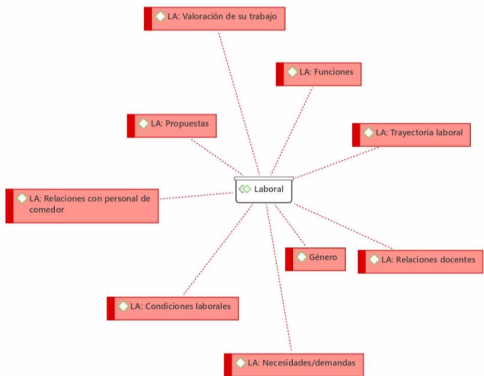
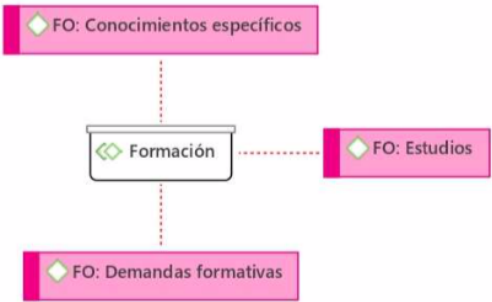
trabajado con chicos”. “Pues no lo sé, no lo sé. Yo he trabajado con compañeros, y de hecho he trabajado con incluso hasta tres, tres chicos, que es muy raro, muy raro encontrarlo la verdad, pero me ha tocado en algún colegio que han habido tres chicos y bien”. “Pero no sé, yo no sé si es que...no sé, no sé si nosotras (silencio) al ser...no sé, al ser madres a lo mejor tenemos...es un trabajo que te ayuda, que ayuda con la familia, trabajas, tienes tu...no sé. Los hombres siempre tienden a lo mejor a más superación, más aquello. No lo sé, la verdad”. “Eso me lo preguntó un chiquillo el otro día: ¿Por qué son siempre mujeres nada más?”. “Será porque los chicos no aguantan a los niños (ríen)”. “Porque es una profesión muy materna, ¿no? No somos docentes, no somos... Algo así suelen decir los cursos, que el rol nuestro es un poco más materno, más de protección”. “También es verdad que son 4 horas y la gente, el personal, no te busca 4 horas, te busca más horas, entonces a los chicos no les compensan las 4 horas si no tienen otra cosa. El chico en realidad que estaba con nosotras, eso no quiere decir que no tengamos otra cosa más, que tú puedas compaginar. El problema es que los chicos te vienen buscando más horas, a la cocina pues sí, claro, por eso hay más en la cocina, porque son 8 horas”. “Pues la verdad que tuve un compañero que es profesor, que estaba de profesor aquí. Que digo yo que es de

la época esta que había mucho profesor en paro, el profe de religión, que fue un chico y, no sé. Yo creo que porque es un trabajo media jornada y yo creo como que siempre las mujeres como que el hombre es el que tiene que llevar dinero a la casa. Es un trabajo que se podría compaginar con familia, niños, y yo creo que como más un poco eso. De hecho, digo yo, no sé, yo hubiera promocionado si hubiese podido, sin mis circunstancias familiares, porque la verdad es que con este dinero no puedes ser una mujer, si no tienes otro apoyo, independiente. Con media jornada tú me dirás qué haces, qué compras, qué haces”. “No sé, yo pienso que el hombre como que siempre ha pensado que ese trabajo es más de mujer y él no se quiere meter en ese...pienso yo. Como que ese tema de cuidar niños y eso es más de...pienso”. “A ver, porque te digo la verdad... para un hombre, es muy poco el sueldo”. “Y este chico que está con nosotras es porque vive con la madre todavía y es soltero”.

6.Conclusiones

En los siguientes diagramas, a modo de conclusión, se puede observar la relación entre unidades de análisis y categorías analizadas (excepto para el

caso de la unidad género y percepción del producto ecológico, local y de temporada, que tienen una única categoría).



Esta primera aproximación al perfil de auxiliar de servicio complementario de comedor y a la visión que tienen de los hábitos de alimentación de la población escolar, pone de manifiesto que hay

aspectos estructurales que condicionan a este colectivo, por un lado; y lo que ven en los hábitos de alimentación escolar, por otro.

Hay variables como la clase social, el género y/o el estatus que explican el perfil de las personas que trabajan como auxiliares de comedor. Y vinculado a ello, toda una serie de pautas de reproducción social, en cuanto a prácticas, visiones, desigualdades, etc. Igualmente, las condiciones laborales, como en cualquier otra ocupación, delimitan

la práctica profesional y este caso no es una excepción. Con lo cual, una línea de trabajo podría estar vinculada a abordar las demandas, de forma colectiva y reflexionada, de este colectivo (que ha estado bastante invisibilizado dentro de la comunidad escolar).

Tampoco se puede obviar que hay unas diferencias entre el perfil formativo que se demanda y el perfil formativo que se contrata. En ese sentido se abre una línea de trabajo en la que cabría valorar la necesidad de una formación formal habilitante para la labor de educación en el comedor escolar.

Respecto a los hábitos de alimentación, lo que se ha puesto de manifiesto, y con cierto consenso, es la falta de hábitos por parte del alumnado a la hora de comer y la existencia de hábitos de

alimentación no muy saludables, que son una reproducción de prácticas de alimentación en el espacio familiar. De ahí, que otra de las líneas de trabajo a abrir, pudiera estar dirigida a trabajar sobre las prácticas alimentarias en los hogares.

En cualquier caso, este colectivo, altamente feminizado. Con las potencialidades y carencias que entre todas hemos intentado visibilizar en este estudio, es el que realiza la tarea de formación/educación del alumnado, y en ocasiones indirectamente de las familias, en lo concerniente a la alimentación vinculada al servicio de comedor escolar. En esta aproximación al perfil de personal auxiliar de comedor, se ha intentado recoger el discurso de este colectivo, en lo concerniente a su quehacer profesional, sus percepciones y visiones sobre la alimentación en el marco del comedor escolar.

7. Anexos

7.1. Guión entrevista semiestructurada individual

RECUERDOS

1 ¿Cuáles eran sus comidas favoritas cuando era pequeña?

2 ¿Cómo eran sus comidas? ¿Qué comía habitualmente?

3 ¿Quién se encargaba de la comida y de que comiera en su casa?

4 ¿Cómo era su relación con la comida?
¿Qué hacía cuando algo no le gustaba?
¿Tenía normas para comer en casa?
¿Cuáles?

5 ¿Con qué edad entró en la escuela/colegio?

6 ¿Era un colegio público/privado/religioso? 7 ¿Habían diferencias sociales entre sus compañeros/as de escuela?

8 ¿Alguna vez se quedó en el comedor escolar?

9 ¿Qué recuerdos tiene del comedor escolar? ¿Le gustaban las comidas?

10 ¿Qué personas estaban en el comedor (docentes, auxiliares, etc.)? ¿Cómo eran las relaciones? ¿Cómo era el ambiente? ¿Cómo era la organización?

11 ¿Recuerda cuáles eran las normas de su comedor? ¿Qué ocurría cuando no se cumplían las normas? ¿Y cuándo no le gustaba alguna comida?

ESTUDIOS/FORMACIÓN

12 Cuando terminó el colegio, ¿siguió estudiando? ¿Qué estudió?

13 ¿Ha tenido que cursar algún estudio específico para poder ser auxiliar de comedor?

14 ¿Ha recibido algún tipo de formación específica para desempeñar este puesto de trabajo? ¿Cuál? ¿Quién se la ofertó? ¿Con cuánta frecuencia les ofertan esa formación? 15 ¿Echa en falta algún tipo de formación para poder desempeñar su trabajo?

LABORAL

16 ¿Cuándo empezó a trabajar como auxiliar de comedor escolar? ¿Qué edad tenía? ¿Desde entonces ha mantenido este trabajo? 17 ¿Tuvo algún otro trabajo antes? ¿Cuál/es?

18 ¿Qué motivos la acercaron a este empleo?

19 ¿Cuáles son sus funciones como auxiliar de comedor?

20 ¿Cómo valora su trabajo? ¿Le gustaría cambiar de trabajo? ¿Por qué?

21 ¿Cómo son las relaciones con el profesorado del centro? ¿Y con la encargada/o de comedor? ¿Y con el equipo de cocina? ¿Y con el equipo de limpieza? ¿Y con las familias?

22 ¿Cómo son las relaciones entre las auxiliares de comedor?

23 ¿Por qué la mayoría de auxiliares de comedor son mujeres?

24 ¿Cómo son las condiciones laborales de una auxiliar de comedor? (horas de trabajo, carga de trabajo, salario, vacaciones, tipo de contrato, etc.)

25 ¿Qué dificultades/necesidades tiene en este trabajo?

26 ¿Qué mejoraría de este trabajo? (convivencia, ambiente, hábitos de alimentación, condiciones, etc.)

27 ¿Plantearía alguna propuesta de actuación concreta?

PRODUCTO ECOLÓGICO, LOCAL Y DE TEMPORADA

28 ¿Cómo definiría un producto local?

29 ¿Cómo definiría un producto ecológico? 30 ¿Cómo definiría un producto de temporada?

31 ¿Qué valor tiene para usted el producto ecológico, local y de temporada?

32 ¿Cómo valora la incorporación de estos productos en el comedor escolar?

33 En su casa, ¿consume estos productos? ¿Por qué?

HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN

34 ¿Cuáles son sus hábitos de alimentación? 35 ¿Cómo son los hábitos de alimentación de los niños y niñas del comedor escolar? (qué comen, saben

comer, masticar, normas de higiene, normas de estar, etc.) ¿Varían/son diferentes por edades o por qué otro motivo? 36 ¿Qué actitudes observa de los niños/as hacia la comida? ¿Qué emociones/sentimientos suscitan las comidas?

37 ¿Hay rechazo hacia la comida? ¿Hacia alguna/s comida/s en concreto?

38 ¿A qué creen que se deben esas actitudes? ¿Cómo se gestionan estas situaciones?

39 ¿Ha observado cambios en los hábitos de alimentación entre otras generaciones anteriores y éstas? ¿A qué cree que se deben?

40 ¿Ha observado cambios en los hábitos de alimentación que habían, en los niños y niñas, entre antes de entrar el comedor al programa Ecocomedores e introducir el producto ecológico en las comidas y ahora? 41 ¿Ha observado cambios en las actitudes hacia las comidas, sentimientos que suscitan, entre antes de entrar el comedor al programa Ecocomedores e introducir el producto ecológico en las comidas y ahora?

CONTEXTO DE LA ALIMENTACIÓN

42 ¿Qué aspectos, desde su experiencia, hay que valorar del contexto en el que se

produce la alimentación/la comida en el comedor escolar?

43 ¿Cuáles son las normas del comedor? ¿Quién pone las normas del comedor? Ante un incumplimiento de las normas, ¿qué hacen?

44 ¿Cómo valora el ambiente del comedor?:

- Nivel de ruido
- Temperatura
- Iluminación
- Decoración
- Organización de las mesas
- Tipo de mobiliario (mesas, sillas)
- Tipo de menaje (platos, bandejas, jarras, cubiertos)

45 ¿Qué propondría para mejorar el ambiente del comedor?

46 ¿Cómo valora la organización del comedor, en cuanto a?:

- Horarios (turnos, tiempo disponible para comer)
- Formas de servir (por mesas, tipo buffet, pasando la bandeja)

47 ¿Qué propondría para mejorar la organización del comedor?

48 ¿Cómo valora las relaciones que se dan en el comedor?:

- Entre niños/as
- Entre ustedes y los niños/as
- Entre profesorado y los/as niños/as

49 ¿Cuáles son las dificultades/problemas con los que se encuentran ustedes en su relación con los/as niñas? ¿Cómo las gestionan?

50 ¿Qué propondría para mejorar la convivencia en el comedor?

51 ¿Se han producido cambios en el contexto del comedor (ambiente, organización y relaciones desde que se incorporó el comedor al Programa Ecocomedores, introduciendo el producto ecológico?

52 ¿Cómo conoció el Programa Ecocomedores? ¿Sabes en qué consiste? ¿Cómo lo valoras?

53 Alguna aportación, que le parezca importante tener en cuenta relacionada con los comedores escolares.

EDAD: SEXO:

7.2. Guión entrevista grupal

PRESENTACIÓN:

Agradecimientos por participar
Presentación de participantes y

moderador Tema: El personal auxiliar de comedor y el comedor escolar

Secuencia: Se van planteando las preguntas y las participantes van respondiendo. Todas las respuestas son válidas.

Importancia de respetar los turnos de palabra

Se informa que la sesión se va a grabar para su transcripción, luego se borrará. La información será anónima.

Tiempo de la sesión: 1 hora

ESTUDIOS/FORMACIÓN

1 ¿Han tenido que cursar algún estudio específico para poder ser auxiliar de comedor? ¿Cuál?

2 ¿Han recibido algún tipo de formación específica para desempeñar este puesto de trabajo? ¿Cuál? ¿Quién se la ofertó? ¿Con cuánta frecuencia les ofertan esa formación?

3 ¿Echan en falta algún tipo de formación para poder desempeñar su trabajo?

LABORAL

4 ¿Cómo valoran su trabajo? ¿Les gustaría cambiar de trabajo? ¿Por qué?

5 ¿Cómo son las relaciones con el profesorado del centro? ¿Y con la

encargada/o de comedor? ¿Y con el equipo de cocina? ¿Y con el equipo de limpieza? ¿Y con las familias?

6 ¿Por qué la mayoría de auxiliares de comedor son mujeres?

7 ¿Qué dificultades/necesidades tienen en este trabajo?

8 ¿Qué mejorarían de este trabajo? (convivencia, ambiente, hábitos de alimentación, condiciones, etc.)

PRODUCTO ECOLÓGICO, LOCAL Y DE TEMPORADA

9 ¿Qué valor tiene para ustedes el producto ecológico, local y de temporada?

10 ¿Cómo valoran la incorporación de estos productos en el comedor escolar?

HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN 11 ¿Cómo son los hábitos de alimentación de los niños y niñas del comedor escolar? (qué comen, saben comer, masticar, normas de higiene, normas de estar, etc.) ¿Varían/son diferentes por edades o por qué otro motivo?

12 ¿Qué actitudes observa de los niños/as hacia la comida? ¿Qué emociones/sentimientos suscitan las comidas? ¿Hay rechazo hacia la comida? ¿Hacia alguna/s comida/s en concreto?

13 ¿A qué creen que se deben esas actitudes? ¿Cómo se gestionan estas situaciones?

CONTEXTO DE LA ALIMENTACIÓN

14 ¿Qué aspectos, desde su experiencia, hay que valorar del contexto en el que se produce la alimentación/la comida en el comedor escolar?

15 ¿Cómo valora el ambiente del comedor?:

- Nivel de ruido
- Temperatura
- Iluminación
- Decoración
- Organización de las mesas
- Tipo de mobiliario (mesas, sillas)
- Tipo de menaje (platos, bandejas, jarras, cubiertos)

16 ¿Cómo valora la organización del comedor, en cuanto a?:

- Horarios (turnos, tiempo disponible para comer)
- Formas de servir (por mesas, tipo buffet, pasando la bandeja)

17 ¿Cómo valora las relaciones que se dan en el comedor?:

- Entre niños/as
- Entre ustedes y los niños/as
- Entre profesorado y los/as niños/as

18 ¿Cuáles son las dificultades/problemas con los que se encuentran ustedes en su relación con los/as niñas? ¿Cómo las gestionan?

19 ¿Qué propondría para mejorar la convivencia en el comedor?

20 ¿Se han producido cambios en el comedor (hábitos de alimentación, ambiente, organización y relaciones desde que se incorporó el comedor al Programa Ecocomedores), introduciendo el producto ecológico?

Ficha de resultados



Territorio GO (Marcar la opción que corresponda)

Canarias Madrid Valencia

Entidad Coordinadora (Marcar la opción que corresponda)

ULL ICCA BLH

Tipo de Actividades (Marcar la opción que corresponda)

Diagnóstico Asesoramiento Formación
Creación Experimentación Sensibilización

Código de Actividad (Indicar código de actividad)

Fase de Ejecución (Marcar la opción que corresponda)

1/2 2/2

Nombre de la Actividad (Título del proyecto)

Objetivo Actividad (20-25 palabras)

Equipo que ejecuta (Contratista y, en su caso, nombres y apellidos de las personas que constituyen el equipo con una breve descripción biográfica))

Ficha de resultados



Resumen del proceso de trabajo *(Máximo 120 palabras)*

Tipo de resultado *(Marcar la opción que corresponda)*

Parcial

Final

Resultados concretos *(En clave de impacto en el territorio)*

Informe de resultados de la actividad R.1.15 y R217.
©Todos los derechos reservados

Edita:
GOSA (2021)

Coordinan:
Amador Morera, Fco. Javier
Dupues, Irène

Diseño y maquetación:
González González, Yurena

Diseño conceptual:
García Perdigón, Adrián
Monterrey Viña, Estrella
López Pérez, Noemí

Grupo Operativo de Sostenibilidad Alimentaria, un proyecto de innovación agraria con carácter supra autonómico, financiado por el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER) a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y promovido por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Gobierno de Canarias.



Unión Europea
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



PNDR
Programa Nacional de Desarrollo Rural
2014-2020

G.O. ALIMENTACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE 4.0. MEJORAR LAS COMPETENCIAS DE PRODUCTORES HORTOFRUTICOLAS ECOLÓGICOS DE PROXIMIDAD PARA FAVORECER LA TRANSICIÓN HACIA LA SOSTENIBILIDAD DE COMEDORES PÚBLICOS DE MADRID, VALENCIA Y CANARIAS

Actuación cofinanciada por la Unión Europea



Unión Europea
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

INVERSIÓN:

Total	599.070,88 €
Cofinanciación UE	80 %