

Act. 14.R.1:

Diagnóstico

participativo con

personal de cocinas,

empresas y

productores



GOSA CANARIAS

Grupo Operativo de
Sostenibilidad Alimentaria



Este proyecto está subvencionado en un 80% por FEADER y el MAPA a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria ([DGDRIFA](#)) por un importe de 599.070,88 euros.

Índice

0. Introducción

1. Datos descriptivos

2. Metodología utilizada en el diagnóstico

3. Resultados según comedor y bloques temáticos

3.1. Comedor Universitario de Farmacia

3.2. CEIP Ernesto Castro Fariña

3.3. Escuela Infantil Municipal Padre Anchieta

3.4. CEIP La Luz

4. Anexos

4.1. Guión genérico de entrevista

4.2. Inventario archivo fotográfico

4.3. Fichas resumen

4.4. Menús (en formato digital)

4.5. Facturas (en formato digital)

4.6. Material audiovisual (en formato digital)

0.Introducción

En este documento se sistematiza la información resultante de la implementación de la actividad R1.14 “Realizar un diagnóstico participado con los colectivos vinculados a los ecocomedores piloto”.



1.Datos descriptivos

El diagnóstico se realizó en los tres ecocomedores pilotos seleccionados, en primera instancia, desde el proyecto.

ECOCOMEDOR: Comedor Universitario de Farmacia.

TIPO: Comedor universitario.

UBICACIÓN: Facultad de Farmacia. Campus de Anchieta. Universidad de La Laguna.

ECOCOMEDOR: CEIP Ernesto Castro Fariñas.

TIPO: Comedor escolar.

UBICACIÓN: Carretera General del Norte, 289. Tacoronte.

ECOCOMEDOR: Escuela Infantil Municipal Padre Anchieta.

TIPO : Comedor infantil (0-3 años).

UBICACIÓN: Calle HenryDunnat s/n. Polígono Padre Anchieta. La Laguna.

ECOCOMEDOR: CEIP La Luz

TIPO: Comedor escolar.

UBICACIÓN: Carretera General La Luz, s/n. La Orotava.

2.Metodología utilizada en el diagnóstico

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

Las técnicas implementadas para el desarrollo del diagnóstico, debido a la coyuntura de emergencia sanitaria, se centraron en:

- Entrevistas semiestructuradas presenciales y virtuales.
- Observación no obstrusiva (visitas a comedores)

El trabajo de campo se tuvo que concentrar entre finales de junio y durante el mes de julio. Dándose dificultades derivadas de la situación sanitaria, que imposibilitó realizar entrevistas al personal de cocina del CEIP Ernesto Castro Fariña y del comedor universitario (ya que en un caso la empresa estaba en ERTE y en otro la cocinera se encontraba de baja laboral).

Se entrevistó a:

- Equipo directivo de los dos CEIP

- Cocinero CEIP La Luz
- Gerente del comedor universitario de Farmacia
- Equipo de educadoras del Centro Infantil
- Técnica municipal responsable de los Centros Infantiles municipales
- Responsable de Aramark S.L. (para el Centro Infantil)

Se realizaron visitas a los cuatro comedores piloto.

3.Resultados según comedores y por bloques temáticos

Para la presentación de resultados tomaremos como guía los bloques temáticos que guiaron las entrevistas.

3.1. Comedor universitario de Farmacia



3.1.1. Datos descriptivos del comedor

Comedor escolar:

Cafetería de Farmacia ULL.

Nota: Esta empresa también gestiona el comedor de la Facultad de Química, Aparejadores y Derecho (ésta última es tipo buffet). A parte tiene un catering.

Tipo de comedor:

Universitario. Funciona como cafetería y comedor (servicio de almuerzo).

Horario de funcionamiento del comedor:

El horario es de 12'00h a 16'00h., aunque el horario estipulado por la ULL es de 13'00h. a 16'00h (que es el margen horario en el que el estudiantado puede hacer uso de los descuentos del bono de comedor). Sin embargo, la empresa ha ampliado este horario para atender al estudiantado que tiene prácticas.

Como cafetería está abierta hasta las 18'00h.



Días de funcionamiento del comedor durante el curso:

Todo el año, solo se cierra cuando cierra la universidad (periodos vacacionales).

Número de comensales:

Antes del confinamiento el número de comensales estaba en torno a los 250 diarios. Aunque este es un dato que varía dependiendo del cuatrimestre y del año, nunca se ha seguido una pauta continua.

En un cuatrimestre “malo”, el número de comensales ronda los 180.

En los periodos de exámenes el número de comensales desciende.

Número de profesorado comensal y otros perfiles:

El profesorado comensal fijo está en torno a los 50, éstos hacen uso del comedor durante todo el año, sin las fluctuaciones que se observan en el estudiantado.

Otro perfil de comensal responde al de trabajadores/as externos (que está por los alrededores), supone entre 50-60 personas,” incluso más”. Son comensales estables, al igual que el profesorado. De hecho, a veces el comedor se mantiene por este perfil de comensal.

Personal de comedor:

1 cocinera (contratada por la empresa adjudicataria).

4 camareros (todos atienden la barra durante la mañana. A la hora del almuerzo, 11’30h., uno pasa de

ayudante a la cocina, y otro se dedica a servir el almuerzo en las mesas).

Nota1: Todo este personal es contratado directamente por la empresa adjudicataria con contratos fijos-discontinuos, solo se paran un mes o dos meses al año.

Nota 2: Este mismo equipo se encarga de la limpieza, al final del turno.

Horario de trabajo del personal:

Todos los camareros tienen distintos horarios, trabajan 8 horas. Unos entran a las 8’00h., otros a las 10’00h. y otros a las 11’00h.

La cocinera entra a las 8’00h. y se va a las 16’30h.

3.1.2. Estructura y funcionamiento del comedor¹

Normas del comedor:

No se puede entrar alimentos de fuera (es lo único que se exige).

Geografía del comedor:

Plazas (físicas): 90 (en el comedor de derecho hay 150).

Ambiente del comedor:

Nivel de ruido: En todos los comedores de la universidad hay bastante ruido.

¹En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico del comedor, de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

Temperatura media: En invierno es frío y en verano el calor es notable (ello puede ser debido a la maquinaria, porque no hay una buena ventilación).

Gestión del comedor:

La gestión la lleva el dueño de la empresa.

La compra la realiza el dueño, a partir de la información que le facilita la cocinera y el responsable de la cafetería (uno de los camareros).

Planificación del menú:

La planificación es mensual.

También mensualmente se le envía una copia del menú a la ULL.

Se trata de una planificación flexible, en la que es posible realizar cambios de platos en el menú.

Nº de menús diarios:

Se preparan dos primeros platos y dos segundos. Se elabora una media de 225 y 250 menús diarios.

Dietas especiales:

Tienen comidas preparadas sin gluten, para personas veganas y vegetarianas. Esta oferta la tienen como platos combinados, pero si la persona se quiere comer un menú y uno de los platos no puede comerlo se le cambia por un plato de este tipo.

Funciones de la cocinera:

La cocinera se centra en preparar, cocinar y presentar la comida.

La otra función que tiene encomendada es la realización de una lista mensual de lo que le hace falta (enlatados y congelados).

Funciones de los camareros:

Servir en mesa y recoger. El responsable del comedor, también realiza un seguimiento y registro de lo que hace falta.

Relación con proveedores y proveedoras:

No se firma ningún tipo de contrato, se compra a la mejor oferta (“compro al mejor postor, muevo mucho, hasta el céntimo (...) ya que para mí es muy importante el céntimo, y con eso compro cantidades y juego durante el año (...). Compro aquí solo, en las 4 cafeterías, gasto dos toneladas y media de pollo. Yo pacto el precio un mes antes y tú me lo tienes que respetar durante algún tiempo, como eso es con todo [los productos]”).

Se compra a contrafactura.

Condiciones de suministro:

“Se pide calidad y buen precio”.

En relación a la compra de productos frescos, se realizan pedidos pensando

en la planificación de la semana. Sin embargo, a veces, se encuentran con que es necesario complementar y pedir dos o tres veces a la semana.

No se pide con mayor franja temporal porque no hay espacio para almacenar el fresco en las cafeterías.

Estas compras se hacen de forma conjunta para todas las cafeterías.

Los pedidos se realizan por WhatsApp y el proveedor hace la entrega en la cafetería

Respecto a los horarios de entrega de los productos, éstos siempre han de estar en la cafetería antes de las 10 am. Por lo general, los proveedores siempre van a las 6 a.m. (a esa hora está toda la verdura en la cafetería).

Gestión de las mermas:

Lo que se recibe en mal estado no se recoge. Se hace una foto que se envía al proveedor para que realice el cambio.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

Tienen cubos para reciclar en la zona de comedor pero no se utilizan mucho. Respecto al impuesto de la basura, se comenta que aunque pagan el mismo, no pueden tirar la basura en los contenedores ubicados dentro del recinto universitario, sino que tiene

que transportarla hasta los contenedores ubicados fuera de la universidad.

La materia orgánica la tiran, antes le daban estos residuos a una persona que se lo llevaba para hacer estiércol. Ahora lo único que se están llevando son las borras del café.

Criterios ambientales para hacer la compra:

En esta pregunta, se hace referencia a que con el menú se incluye una botella de agua y están valorando cómo reducir el plástico. Pero les es muy costoso, “porque no se llega por los precios”.

Procedencia de los productos frescos:

“Se pide que la procedencia sea canaria, salvo que no se consiga”.

3.1.3. Cocina²

Tipo de menaje de la cocina:

Platos de cerámica.

Bandejas de acero.

Calderos de aluminio.

Cubiertos de acero inoxidable.

Vasos de cristal.

Jarras de cristal para servir el agua (del grifo).

²En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

Equipamiento para la conservación:

Frigoríficos: 4 puertas.

Congeladores: 6.

Nevera: 1.

Despensa (hay un almacén en la cocina para el trabajo del día a día (incluyendo el producto fresco) y hay otro almacén fuera de las cafeterías, de 200 metros, para productos elaborados, desde donde se reparte a todas las cafeterías).

Equipamiento para la manipulación:

Fregaderos: 3.

Centrifugadora de verduras: 1 pequeña para las ensaladas.

Peladoras para verduras: Hay varias.

Peladora de papas: 1.

Equipamiento para cocción:

Horno industrial: 1.

Cocinas: 2 (de 6 fuegos cada una).

Marmitas había y se quitaron.

Nota: Están pendientes de recibir equipamiento nuevo.

Productos que se consumen habitualmente (la cantidad es, semanal, y para todas las cafeterías):

Naranjas (30kg), calabacines (80-100kg), coles, papas, perejil, cilantro, lechuga (bastante), tomates (15 cajas), ajos, cebollas.

Características de los productos:

Todo el fresco se compra a granel en Mercatenerife.

De temporada: A veces, cuando hay ofertas.

Tercera gama y cuarta gama: Guisantes, habichuelas, espinaca y zanahoria en dado.

Verduras: Que se encuentren en buen estado. Se compra para consumir en la semana. No se exige un tamaño específico.

Frutas: Que se encuentren en buen estado. Se compra para consumir en la semana. No se exige un tamaño específico.

3.1.4. Económicos³

Precio del menú:

5 euros en la Cafetería de Farmacia.

4,3 euros en la Cafetería de Química.

4,3 euros en la Cafetería de Aparejadores.

Los descuentos de bono de comedor son de 3,20/2,40 y 1,80 euros.

En el comedor de Farmacia muy pocos estudiantes hacen uso del bono de comedor (una media de 10-15 estudiantes diarios). Y la mayoría tienen el bono de 3,20 euros.

³A fecha de entrega de este Informe no se nos han facilitado las facturas solicitadas.

Forma de pago y plazo a proveedores:

El pago a los grandes proveedores se realiza mensualmente, del 1 al 10 del mes siguiente. Al resto “se les paga al día, que son los del fresco y los dulces”. El transporte está incluido en el precio.

Balance de gastos/beneficios:

Los ingresos están vinculados al consumo directo (pago efectivo) realizado por los/as comensales, ya que la cuantía de descuento de los bonos de comedor se ingresan tardíamente (incluso con un año de retraso).

Los conceptos clave de gastos claves son las nóminas, los alquileres del local y la seguridad social.

El alquiler de la Cafetería de Farmacia supone un gasto de 900 euros mensuales; por la Cafetería de Derecho, 1400 euros; y, por las de Química y Aparejadores, 580 euros cada una (más o menos).

Pago de agua y luz:

Antes se pagaba la luz, pero desde hace 2-3 años, se desconoce el motivo por el cual no se les está cobrando. Cuando se pagaba suponía un gasto de 400 euros mensuales, el agua no se paga.

Nota 1: Para acceder a gestionar una cafetería se tiene que concurrir a un concurso. En este “hay que ofertar los platos y el que más puntos saque, lo más que suma es el canon, te exigen que tu empresa haya facturado durante los últimos dos años, mínimo 300 mil euros. Exigen muchas cosas”.

Nota 2: El dueño de esta empresa (que gestiona actualmente la Cafetería de Farmacia) ha gestionado todas las cafeterías de la ULL. Comenzó en la Cafetería de Biología.

Nota 3: Respecto a los datos de la facturación, se nos comunica que se encuentra centralizada en la asesoría. A fecha de entrega de este informe, no se nos ha facilitado la facturación de los meses solicitados.

3.1.5. Educativo-formativo del personal relacionado con el comedor

Cocinera:

Se le pide el currículum. Pero lo que más se valora es la experiencia.

Camareros:

Dos veces al año, todo el personal recibe cursos de formación y de protocolos (APPC, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

3.1.6. Salud/nutrición⁴

Profesionales que diseñan y supervisan el menú escolar:

La cocinera (sobre la propuesta que elabora, el dueño de la empresa, les informa sobre si hay que rectificar algo).

⁴En el anexo se puede consultar los menús que se han facilitado.

Criterios o protocolos nutricionales que se siguen para el diseño del menú:

“Se intenta que sea lo más sano posible”.

No cuentan con la figura de nutricionista.

Nota: Se comenta que el estudiantado come mal, son de “comida basura”. Es una pauta que ha observado desde hace 30 años y se repite. No se observa diferencia entre sexos. Mientras que el profesorado y los/as comensales externos ” comen de todo y valoran la comida casera”.

Fichas técnicas de los platos que se ofrecen:

No disponen de fichas técnicas de los platos. “Antes se pedía alguna en los concursos, pero ya no”.

Estructura del menú:

El menú siempre lleva de primero un potaje y la otra alternativa una pasta o una ensalada; y de segundo, algo a la plancha y algo frito. El postre puede ser una fruta o un lácteo. Se incluye en el precio del menú el pan y una botella de agua.

Por otro lado, tienen una carta de platos combinados (de la carta, que se adjunta en el anexo, hay platos que se han ido quitando porque no se consumían).

Profesional encargado de la elaboración de la lista de la compra y la selección de productos:

La compra la realiza el dueño de la empresa. Cada encargado de cafetería realiza un listado a última hora del día o por la mañana, ese listado se traslada al proveedor o el mismo dueño al terminar la jornada va a comprarlo.

3.1.7. Expectativas/ receptividad del Programa

Resistencias y/o dificultades:

“Miedo a una cosa que desconozco. No sé cómo va a funcionar. Si voy a perder clientela, o no voy a perder clientela”.

Oportunidades y/o efectos positivos:

“Yo estoy interesado, quiero promover esto para ver cómo funciona. Yo creo que ese es el futuro”.

3.2. CEIP Ernesto Castro Fariña



3.2.1. Datos descriptivos del comedor

Comedor escolar:

CEIP Ernesto Castro Fariña

Tipo de comedor:

Comedor de gestión directa



Comidas que se hacen en el centro:

Desayuno y almuerzo

Horario de funcionamiento del comedor:

13'30h. a 15'30h.

Dos turnos de comedor

Días de funcionamiento del comedor durante el curso:

175 días

Número de comensales:

305 comensales del alumnado (el presente curso tendrán un módulo de 330 comensales)

Número de profesorado comensal y otros perfiles:

Los lunes, que tienen exclusiva, se quedan a comedor entre 20 y 25 docentes. Dos docentes comen todos los días.

El equipo de cocina y las ayudantes del servicio complementario de comedor comen en el comedor.

Personal de comedor:

1 cocinera

3 ayudantes de cocina

10 auxiliares de servicio complementario de comedor

Personal de limpieza:

3 limpiadoras para limpiar todo el colegio (una por la mañana y dos por la tarde). Depende del Ayuntamiento.

Horario de trabajo del personal de cocina:

De 8'30h. a 15'30h. (7 horas diarias establecidas por la Consejería).

Horario de trabajo del personal auxiliar de comedor:

De 12'30h. a 16'06h. (3 horas 36 minutos diarias).

Horario de trabajo del personal de limpieza:

La limpiadora del turno de mañana hace 5 horas; y las dos del turno de tarde, 7h. y media

Horario de trabajo del personal auxiliar educativo:

Cuentan con un auxiliar educativo para niños/as con discapacidad. En el centro hay niños/as autistas, con Síndrome de Down, etc., por lo que la Consejería les ha asignado la figura de una auxiliar educativa para dentro del aula. Desde el centro se consiguió que se le asigne una hora más a esta persona, para que colabore en la hora del almuerzo a darle de comer a algunos/as niños/as que tienen dificultad. Esta persona hace su labor en el comedor de 12'30h. a 13'30h.

3.2.2. Estructura y funcionamiento del comedor⁵

Normas del comedor:

Cuentan con un documento con las normas del comedor, aunque se encuentra en proceso de actualización. También tienen el documento de Normas de Organización y Funcionamiento del centro, en el que se recogen las normas de uso común del centro, incluido el comedor. Por último, en Programación General Anual hay un plan de trabajo del comedor, donde también se recogen una serie de normas. Las normas están dirigidas a todas las personas que participan del comedor, alumnado,

⁵En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico del comedor, de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

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.

Geografía del comedor:

Plazas: 160

El profesorado come en la sala de profesores. “La idea es comer con ellos, normalizar. Estamos intentándolo (...) ver la cercanía del profesorado que come lo mismo que yo”.

Ambiente del comedor:

Temperatura media: 22 grados, no es caluroso.

Nivel de ruido: Con la insonorización del comedor ha disminuido bastante el ruido. Llegaron a utilizar el semáforo para alertar del ruido en el comedor.



Gestión del comedor:

La gestión del comedor la lleva la encargada de comedor. Es un cargo

voluntario. En este caso, la encargada de comedor lleva muchos años desarrollando esa función, por lo que tiene un buen conocimiento del centro, las familias y los proveedores.

Planificación del menú:

Se realiza una planificación mensual que es flexible (ya que se pueden dar circunstancias en las que algún producto no llegue o que falte alguna persona del equipo de cocina)

Nº de menús diarios:

320 aproximadamente

Dietas especiales:

Tienen menús diferentes para alergias y diabetes

Funciones de la cocinera⁶:

“Es el trabajador que, con dominio completo teórico-práctico de la actividad de cocina, realiza preparación, elaboración (freír, asar, cocinar, etc.), coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elabora con el Encargado del Comedor, cuidando de

⁶Acuerdo 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

su presentación y servicio en las debidas condiciones. Sus funciones son:

- Coordina, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
- Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria como en la distribución.
- Organizar y supervisar los servicios de la despensa, almacén, cuidando de las perfectas condiciones de la misma y de los víveres en ella depositados.
- Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.
- Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las máquinas, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
- Cuidar del encendido de la cocina.
- Supervisar los víveres que se suministran a la cocina”.

Funciones de las ayudantes de cocina⁷:

⁷Acuerdo 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

“Es el trabajador/a que, con conocimientos elementales de cocina y en coordinación con el cocinero/a, de quien recibe instrucciones precisas, ayuda a éste/a en sus funciones. Sus funciones son:

- Atender la limpieza, mantenimiento y funcionamiento de la maquinaria, menaje de la mesa y dependencias de la cocina.
- Colaborar en el despiece de carnes y pescados, así como en el tratamiento de alimentos en general.
- Retirar y trasladar los residuos resultantes del tratamiento de alimentos al depósito con los medios adecuados”.

Funciones de las auxiliares de servicio complementario de comedor⁸:

“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, 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.
- Colaborar en la programación de actividades complementarias en coordinación con el Encargado/a del Comedor y con el responsable de actividades complementarias.
- 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

⁸Este 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

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”.

Funciones del personal de limpieza:

El personal del Ayuntamiento realiza las labores de limpieza que no cubre el personal de comedor de la Consejería de Educación.

“Uno de los mayores problemas de los comedores tienen que ver con la limpieza”, por una cuestión de competencias entre personal. Las auxiliares de servicio complementario de comedor tienen que dejar las mesas y sillas limpias, el personal de limpieza del Ayuntamiento se encarga de la desinfección del comedor y limpieza del suelo.

Relación con proveedores y proveedoras:

Los centros escolares no pueden firmar contratos. Directamente se solicita al proveedor el producto para que lo lleve al colegio y se abona, sin que exista ningún tipo de contrato.

Condiciones de suministro:

El producto tiene que tener el transporte adecuado a las normas que se exigen desde Sanidad. “Tenemos cada proveedor con su certificado de Sanidad. Se le pide todo lo reglamentario, lo que pide la empresa de Inspección a la que el colegio le paga para que supervise el control con respecto a la alimentación”.

Respecto al horario de recepción de los productos, es desde las 8’00h. a las 11’00h., más o menos. Normalmente, lo que se pide para el día, tiene que llegar temprano.

Gestión de las mermas:

Cuando se encuentran con un producto en mal estado se contacta con el proveedor y se devuelve.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

Las sobras y los residuos orgánicos del comedor se tiran, por la regulación existente no se permite sacar nada del colegio.

Se separan los plásticos en algunas ocasiones. “Pero luego cuando lo tira el ayuntamiento no sabemos como lo hace”. Por fuera del colegio hay contenedor de plástico, papel y el general. En las aulas se separa pero en

el comedor no. Lo que se separa es el plástico y lo hace el equipo de cocina.

Criterios ambientales para hacer la compra:

El criterio que se maneja es el de trabajar con proveedores cercanos para evitar el transporte de larga distancia (potenciando así una huella 0), también porque “si surge cualquier cosa es mejor tenerlos cerca”.

Procedencia de los productos frescos:

“El producto fresco de ahora son de proveedores locales, algunos son de agricultores de aquí y otra es del Merca”.

En estos momentos no cuentan con agricultores que lleven directamente sus productos al centro escolar, los productos se traen desde comercios locales. Por eso, no conocen personalmente a los productores.

Lo único que se trae directamente desde su lugar de producción son los huevos, que los traen directamente de la granja.

3.2.3. Cocina⁹

Tipo de menaje de la cocina:

Bandejas plásticas.

⁹En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

Vasos plásticos.

Cubiertos de metal.

Jarras de plástico.

Equipamiento para la conservación:

Frigoríficos.

Congeladores.

Mesas calientes.

Equipamiento para cocción:

Marmita.

Cuatro fogones con planchas.

Horno (el actual se va a sustituir por un horno industrial).

Equipamiento para la manipulación:

Peladora de papas.

1 lavavajillas.

2 fregaderos.

Brazos para moler.

Abrelatas grande.



Productos que se consumen habitualmente:

Pan, leche, carne, pescado, pasta, arroz, grano, verduras todos los días,

frutas todos los días, lácteos una vez en semana.

Tienen la opción de elegir, un día a la semana, fruta o yogur.

Características de los productos:

A granel: papas.

De temporada: “lo que se puede. Fruta sobre todo”.

Enlatados.

Congelado: pescado.

Fruta: Es mejor si el calibre de la fruta es pequeño para los niños/as, pero no es un requisito. Respecto al grado de maduración, se pide para consumir en la semana.

Planificación para la preparación de la comida:

Realizan una planificación semanal de las compras, de una semana para la siguiente.

La fruta y verdura se pide dos veces en semana. De viernes para lunes y de martes para miércoles. El resto de compra se realiza una vez al mes (granos, pescado...), porque el menú se planifica mensual.

3.2.4. Económicos¹⁰

Precio del menú:

¹⁰En el anexo se incluye la facturación solicitada.

El máximo, establecido por Consejería de Educación, que se puede pagar por el menú diario son 3'10euros.

Por otra parte, 3'10 euros es el máximo que se puede gastar por alumno y día. “Normalmente, no hacemos ese gasto, con lo que queda un remanente con el que se puede insonorizar...” e introducir otro tipo de mejoras en el comedor.

Tipo de cuotas:

Tipo de cuota	Cuota real día	Cuota mensual	Comensales
A	0	0	60*
B	1,23	21,89	42
C	1,49	26,52	20
D	1,62	28,84	28
E	1,75	31,15	40
F	3,10	55,18	116

*Se estima que este dato va a cambiar, debido a que la situación de las familias en el contexto actual ha cambiado. “Habrá más niños de cuotas bajas”.

Forma de pago y plazo a proveedores:

Se paga mensualmente, antes de que termine el mes.

Precio de transporte incluido.

Balance de gastos/beneficios:

Se trata de un comedor que genera beneficios que luego se invierten en el

comedor: reformas, comprar un horno...

Nota: Respecto a las variaciones de consumo de productos a lo largo del curso escolar, el consumo se suele mantener a lo largo del mismo. En cuanto a la existencia de oscilaciones en el precio del producto fresco, se encuentran las mismas que se dan en el mercado local.

Pago de agua y luz:

El coste del agua y la luz lo abona el Ayuntamiento, pero en un único concepto, no desglosado por espacios. La factura corresponde a todo el colegio. El gas es lo único que paga el colegio.

3.2.5. Educativo-formativo del personal relacionado con el comedor

Encargada de comedor:

No se facilita una formación específica para ello.” Te vas autoformando”.

Equipo de cocina:

La Consejería les oferta algunos cursos en septiembre. Desde el equipo de dirección del centro “echamos en falta algo de innovación en las comidas, cambio en formas de cocción, alimentación sin tóxicos”. “Incluso cuando nombramos lo de convertirnos a ecológico, al principio no querían”.

Auxiliares de servicio complementario de comedor:

Tienen que tener el carné de manipulador de alimentos. La Secretaria General Técnica suele hacer cursos a principio de curso sobre alimentación, alergias, primeros auxilios y mantenimiento. “Se echa en falta formación para ellas para gestionar la relación con los niño”.

3.2.6. Salud/nutrición¹¹

Profesionales que diseñan y supervisan el menú escolar:

El menú lo hace la cocinera y encargada de comedor. Han solicitado al Servicio de Salud de Tacoronte asesoramiento “pero no hay forma”, también se apoyan en la empresa que realiza la inspección.

Criterios o protocolos nutricionales que se siguen para el diseño del menú:

“Pero no tenemos una revisión del menú, y me preocupa (...) Y no somos expertos en nutrición, deberían estar revisados por algún nutricionista”.

Fichas técnicas de los platos que se ofrecen¹²:

¹¹En el anexo se puede consultar los menús que se han facilitado.

¹²En el anexo se puede consultar las fichas técnicas que se han facilitado.

Se adjuntan en anexo.

Profesional encargado de la elaboración de la lista de la compra y la selección de productos:

“No hay un nutricionista que nos ayude a hacer la lista de la compra, la hacen las cocineras”.

Criterios a valorar en un comedor:

“La calidad en la alimentación, seguridad con respecto a alergias, primeros auxilios y el después de comer que se hace con los niños (en esta franja se genera la mayor fuente de conflictos de un comedor)”. “También la parte psicológica de la comida, que los niños se sientan tranquilos y seguros”.

De hecho, “se cambió y se insonorizó el techo del comedor y con ello ha disminuido el nivel de ansiedad de los chicos, comen mejor, menos estrés. Para los niños pequeños es estresante ir al comedor, falta personal y formación, por muy sana que sea la comida si el niño se lo come en un estado de ansiedad le va generar daño igual, aunque sea ecológica”.

Cómo valoran introducir producto ecológico, local y de temporada:

“Prioritario. El producto de temporada sería lo obligado en todos los centros y

ecológico también. Por todo, calidad, nutrición, sostenibilidad”.

Valor del producto local y ecológico:

“Comemos ecológico. Hay que predicar con el ejemplo, es el comedor que me gustaría que tuviera mi hijo”.

3.2.7. Expectativas/ receptividad del Programa

Resistencias y/o dificultades:

Al principio había alguna reticencia a la conversión a ecológico desde la cocina, igual que con la utilización más frecuente del horno, “porque están más acostumbradas a una forma de cocina”. “Pero ya se acabaron”.

Oportunidades y/o efectos positivos:

“Salud, aprendizaje, enseñar al contexto nuestro para que el Ayuntamiento siga en la línea, una línea de desarrollo local, para que vean que tienen un punto de venta local y que los agricultores se reconviertan”.

3.3. Escuela Infantil Municipal Padre Anchieta



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA

3.3.1. Datos descriptivos del comedor

Comedor escolar:

Escuela Infantil Municipal Padre Anchieta

Tipo de comedor:

Se trata de un servicio de comedor subcontratado desde la corporación municipal. Esta subcontrata se encarga de todo lo necesario para llevar a cabo el servicio.

Comidas que se hacen en el centro:

Media mañana y almuerzo

Horario de funcionamiento del comedor:

8'15 a 14'15-14'45

Hay dos turnos de comedor. Los más pequeños almuerzan a las 11'00h. y el segundo turno es a las 12'00h ,porque después continúan con la siesta. “A veces, si están muy revolucionados hacemos tres turnos para que puedan comer con tranquilidad. Tenemos en cuenta el día a día de ellos, o si falta alguna educadora”.



Días de funcionamiento del comedor durante el curso:

Todos los días de lunes a viernes se ofrece el servicio de comedor. El centro se cierra en navidad, lunes y martes de carnaval, semana santa y el mes de agosto.

Número de comensales:

Los comensales siempre son 40. “Se contrata 40 para todo el curso”.

La distribución de los comensales por edades es: 1 grupo de 1 año (10 niños), 2 grupos de 2 años (15 niños cada grupo). Normalmente todos se quedan a comedor.

“Los comensales se mantienen estables a lo largo del curso. Salvo alguna

semana de mucha gripe o catarro. A veces el mes de julio baja un poco, pero no es una pauta fija”.

Número de educadoras comensales:

Hay 6 educadoras, dos por aula, pero ninguna come en el comedor. Están contratadas por el ayuntamiento.

Personal coordinador municipal:

Hay una coordinadora del ayuntamiento.

Personal de comedor (auxiliar del catering):

Hay una auxiliar contratada por el catering. Esta persona ha de ser siempre la misma, cambia el servicio de catering pero esta figura se mantiene y es contratada por unos y otros. Esto debe ser así salvo que ella no quisiera. En ese caso el servicio de catering podría buscar a otra persona.

Personal de limpieza (municipal):

Hay un personal de limpieza, contratado por el ayuntamiento.

Personal del catering:

- Encargada
- Personal de cocina central: una supervisora, un jefe de cocina, un cocinero, dos ayudantes, persona de

logística, dietista y transportistas. Y personal de limpieza.

Horario de trabajo del personal de cocina central (catering):

El jefe de cocina comienza a las 5'00 am y luego se incorpora el resto del equipo.

Horario de trabajo del personal de comedor (auxiliar del catering):

Tiene un contratado de 5 horas.

3.3.2. Estructura y funcionamiento del comedor¹³

Normas del comedor:

Desde la corporación municipal no tienen una normativa específica de cómo debe funcionar el comedor. Toman como referencia la normativa existente en la Consejería de Educación.

Desde el servicio de catering la única normativa a la que se ha referencia es a la relacionada con el protocolo para la manipulación, vestimenta, etc. que debe seguir la auxiliar (personal de comedor).

Geografía del comedor:

¹³En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico del comedor, de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

Plazas: 24

Disponen de 4 mesas grandes con capacidad para 6 niños, 10 tronas y una mesa auxiliar.

Ambiente del comedor:

Temperatura media: Este es el centro infantil más antiguo, “pero hemos logrado que la temperatura sea agradable tanto en verano como en invierno”.

Nivel de ruido: “Es una locura, intentamos mantener la calma, pero ellos los primeros meses es de adaptación y a medida que avanza el curso se va reduciendo. Uno de nuestros objetivos es que el comedor sea lo más pausado posible, pero hay días que no se logra”.

Gestión del comedor:

La gestión del comedor la lleva la encargada del servicio de catering, que, a su vez, coordina a la auxiliar que desarrolla el servicio in situ.

Planificación del menú:

La programación del menú es mensual y “se le reparte a las familias. Aunque es casi igual, lo único es que lo que venía el lunes, ahora viene el martes...”.

“Todo lo que sale de la cocina central tiene que tener una etiqueta, entonces

un cambio en el menú nos supone mucho trabajo porque hay que cambiar todas las etiquetas. Habitualmente los menús están muy programados, accidentes pueden pasar...”.

La media mañana la lleva también el catering (lácteo, fruta, zumo). “Se intenta que haya variado. El zumo se ha ido quitando por los azúcares. Intentamos que sea fruta. Aramark traía actimel, zumo o fruta. Es algo muy simbólico”, ya que el almuerzo es temprano.

Nº de menús diarios (por persona):

40

Dietas especiales:

Hay menú especial para alergias que se presenta en un recipiente cerrado a parte.

“Tenemos un cuarto de elaboración separado, se elabora a una hora distinta y se empaqueta por separado”.

Funciones personal coordinador municipal:

Se encarga de coordinar a las educadoras y a los servicios externos contratados. Así como todo lo que tiene que ver con la gestión de los contratos menores.

Función de las educadoras:

Son las personas que dan de comer y también ayudan a servir.

Función de la encargada del catering:

Coordina a la auxiliar del catering que trabaja en el comedor.

Funciones del personal de comedor (auxiliar del catering):

No recepciona la comida cuando llega al centro, porque ésta llega antes que ella. “La auxiliar del comedor se encarga de la comida, limpieza del comedor y aparte tiene que colocar las sábanas, recogerlas y lavarlas. También lavar los babis y baberos y todo el menaje de cocina. Recoge la temperatura de los termos, pica la carne, sirve”

La comida llega al centro en termos calientes, y la auxiliar realiza solo la manipulación para servirla. Toma muestras todos los días y las pone en el congelador, también toma la temperatura y coge un registro diario de la comida. También recoge los registros de control del cloro del agua. Desde el catering, también en relación a las funciones de la auxiliar, se comenta “todo esta regulado por la normativa sanitaria, tenemos un sistema interno de APPC y también tenemos certificación ISO 2001”.

Funciones del personal de limpieza (municipal):

“Se encarga del mantenimiento del resto del servicio educativo” y las tareas relacionadas con la limpieza que no realiza la auxiliar de comedor.

Funciones del personal de la cocina central (catering):

El jefe de cocina, el cocinero y sus dos ayudantes se encargan de la preparación y elaboración de la comida. La persona de logística prepara los postres, recibe mercancía y distribuye los menús..

Relación con proveedores y proveedoras:

Como ya se comentó el servicio de comedor se realiza a través de una empresa que se subcontrata desde la corporación municipal.

“Son contratos menores, la temporalidad no es por meses. Sino que un contrato menor no puede superar los quince mil euros, entonces en función de lo que nos salga, puede ser 5, 6 ó 7 meses. Un contrato menor es por la Ley de contratos. El contrato menor es que tú conoces a los proveedores y los que quieran trabajar con el Ayuntamiento presentan la factura proforma y la más económica y que se ajuste a lo que pedimos, pues se coge. El problema está en que no

hay muchas empresas que quieran trabajar con el Ayuntamiento porque se les paga tarde, tienen problemas de retraso de pagos. Muchos proveedores no pueden resistir eso. Con las que estamos trabajando es con Aramark y Eurest porque la calidad que ofrecen es más o menos viable y están de acuerdo en trabajar con el Ayuntamiento, porque son empresas fuertes que aguantan el tema de que pasen 2-3 meses sin cobrar. Para mandar la oferta yo llamo al proveedor y le pido una oferta proforma, diciendo que no puede pasar de 14.995 euros y ellos me ponen la temporalidad con la que nos pueden servir por ese precio. Esa llamada es cuando se vaya agotando, yo tengo que preverlo, porque la administración pública trabaja muy despacio. Por ejemplo, con Aramark terminé el 20 de octubre, pues ya desde julio entonces empiezo a planificar porque si no se viene el tiempo encima y los niños comen todos días. Y con la misma empresa no se puede repetir por ese mismo precio en el mismo año por la Ley de contratos. Tengo que hacer una previsión de 6 meses anterior para que este el RC listo, porque sino la empresa no sirve el catering. Tienen que tener un documento en el que se acredite

que se les va a pagar y todo eso lleva un trámite”.

Desde la empresa de catering, en relación con los proveedores, se comenta que “la empresa es una multinacional, pero la sede en España funciona así. Todo lo que tiene que ver con los proveedores lo filtra el Departamento de compras y el Departamento de calidad. El de compras, para evitar fraudes y conseguir un mejor precio, porque a mayor volumen de compras mejor precio; y el de calidad, porque tienen que pasar una auditoría interna para poder trabajar con nosotros, por la certificación ISO. Todos los proveedores nos tienen que aportar el registro sanitario”.

Desde el servicio de catering no se realiza una compra específica para la escuela infantil, la comida de este centro sale de la cocina central de La Laguna. “Las condiciones de suministro están dentro de las de la plataforma que está en La Laguna. Que está ubicada en la Residencia Universitaria de Nazaret, y todos los proveedores los recibimos ahí, donde se elabora y se distribuye. El panadero creo que sí va directamente al centro, de resto lo transportamos todo”.

Condiciones de suministro:

“Tenemos [catering] horarios y días de entrega. Los proveedores tienen que llegar antes de las 12’00h.”. “Tenemos un horario estricto de recepción de mercancías”.

Gestión de las mermas:

“Tenemos un responsable en la cocina central, tenemos un responsable de logística que se encarga de esas cosas y aparte hay un Jefe de cocina. En caso de que haya un producto en mal estado se retira por el proveedor”.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

Los restos orgánicos se tiran porque los termos se tienen que entregar limpios. “Y no se puede dar ni a una familia”.

Respecto al resto de residuos generados en el comedor, se separa el plástico.

Criterios ambientales para hacer la compra:

“Cuando sacamos [coordinadora municipal] la licitación, decimos que sean sanos. Tenemos un técnico en prevención de riesgos laborales que me ayuda a definir el tema del sistema de catering, de la comida, comida sana, eliminar fritos y poco más”.

“Tenemos [catering] la certificación OSA, entiendo que de eso se encarga el Departamento de calidad”.

Procedencia de los productos frescos:

Por parte de las educadoras desconocen la procedencia de las verduras que se usan en el potaje. “A veces dicen potaje de lentejas y sabe a potaje de berros”.

“Casi todo son locales y de distribución local. El frutero sí que es uno que está en Mercatenerife, las carnes es Vara del rey, los congelados son Montesano y Fripoz. Casi todo lo que es enlatado, harinas, azúcares es Comes que está en el Valle de Güímar. Luego hay cosas más específicas, pero el grueso es este.”

3.3.3. Cocina¹⁴

Tipo de menaje de la cocina:

El menaje es propiedad de la escuela. Los termos en los que se transporta la comida son propiedad de la empresa subcontratada.

Platos plásticos

Vasos plásticos

Cubiertos de metal

Calderos

Jarras de acero

¹⁴En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

Equipamiento para la conservación:

1 frigorífico (tipo casero con congelador en la parte superior)

Despensa

Almacén de limpieza aparte.

Equipamiento para la manipulación:

1 fregadero de pedal

Equipamiento para cocción:

No hay equipamiento para cocinar en el centro.



Productos que se consumen habitualmente:

“Verdura a diario porque de primer plato siempre se le da una crema que va reforzada con un proteico, se va cambiando zanahoria, calabaza, calabacín. El postre es dos frutas y un lácteo. El desayuno se alternan lácteo con frutas (actimel, compota, plátano...)”.

Características de los productos:

A granel: papas.

De temporada: “lo que se puede. Fruta sobre todo”.

Enlatados.

Congelado: pescado.

Fruta: Es mejor si el calibre de la fruta es pequeño para los niños/as, pero no es un requisito. Respecto al grado de maduración, se pide para consumir en la semana.

Planificación para la preparación de la comida:

“La programación de las compras se hace con la plataforma semanalmente. Eso se le deja bastante margen al jefe de cocina, que se suele planificar de una semana para otra. A nosotros [catering] no nos interesa acumular mercancía, porque es dinero que tenemos almacenado. Y habitualmente no tenemos almacenes muy grandes, ni las cámaras son grandes ni los congeladores. El frutero lleva el producto a diario junto al panadero. Porque los proveedores tienen sus días de ruta. Los proveedores nos piden 48 horas de antelación para hacer el pedido, sobre todo los que están en plataforma”.

3.3.4. Económicos

Precio del menú:

“Aquí el servicio es totalmente gratuito, las familias nunca pagan nada, ni matrícula. De hecho, ha cambiado el perfil de las familias, antes eran familias más desestructuras de bajos o nulos ingresos. Ahora entran familias más normalizadas, en las que pueden incluso trabajar ambos padres, pero sigue sin haber cuota”.

Respecto al coste del menú, sin IGIC, incluyendo el gasto de contratación de la auxiliar transporte y suministro (servilletas, bolsas de basura), “no llega a 3’80 euros, e incluye la media mañana”.

Forma de pago y plazo a proveedores:

“Eso va al Departamento de compras, va negociado por proveedores individualmente. Con los proveedores nacionales, el pago suele estar negociado a 90 días. Los locales, dependiendo del proveedor, a fin de mes o a 60 días. El pan es a 60 días, el ecológico es a fin de mes”.

El transporte está incluido en el precio.

Balance de gastos/beneficios:

Desde el catering no se nos puede facilitar esta información. En relación a esta cuestión se comenta: “Nosotros hacemos la compra a través de una plataforma, y no vemos los precios. Por ejemplo, en el caso de las

cafeterías hay productos que compramos muy baratos por el volumen de compra y otros que compramos muy caros por el rapel, por el margen de beneficio que se lleva el Departamento de compras. Al trabajar a nivel nacional siempre hay un rapel de por medio, si a mí 1 kg de papas me cuesta a 1 euro, los centros lo pagamos a 1’20 y esos 20 céntimos de más van de rapel para pagar personal no productivo (supervisores, directores, teléfonos, marketing para todo este tipo de cosas)”. Con lo cual puede que los precios que se pudieran observar en la plataforma no se ajusten a la realidad del precio del producto en el mercado.

Pago de agua y luz:

Hay una factura de todo el centro que paga el ayuntamiento, incluida el centro de mayores que esta encima.

3.3.5. Educativo-formativo del personal relacionado con el comedor

Educadoras:

A las educadoras no se les da formación sobre alimentación, solo se les pide que tengan el carné de manipulador de alimentos. “Y lo que nos informamos nosotras mismas”.

Personal de cocina (auxiliar del catering):

“La normativa dice que hay que dar una formación inicial y cada 4 años un refresco, aquí se hace una anual de manipulación, prevención, alergias y tolerancias y con el COVID-19 una específica”.

Se le pide que tenga el carné de manipulador de alimentos y que esté formada para trabajar con menores (pequeña formación) y para servir la comida.

3.3.6. Salud/nutrición¹⁵

Profesionales que diseñan y supervisan el menú escolar:

Los menús los hace la nutricionista del catering. “Estamos bastante informatizados y tenemos un programa nutricional que si no nos reconoce el menú como saludable no nos deja avanzar”.

Fichas técnicas de los platos que se ofrecen:

“Las fichas técnicas tengo que consultarlo porque son muy reservados”. Información no disponible.

Estructura del menú:

¹⁵En el anexo se puede consultar los menús que se han facilitado.

La coordinadora del ayuntamiento no tenía los menús guardados. Se le solicitó al catering pero no nos los facilitaron. Finalmente, en el anexo del documento se puede consultar el del mes de marzo que es el que tenían colgado en el tablón del centro.

Profesional encargado de la elaboración de la lista de la compra y la selección de productos:

“La lista de la compra la puede hacer cualquiera, yo [encargada del catering] entro en la plataforma y hago los pedidos. Cualquiera con autorización puede entrar en la plataforma a hacer los pedidos que ha solicitado previamente el jefe de cocina”.

Criterios a valorar en un comedor:

“Que sea variada, se contemple la introducción de alimentos poco a poco. Se ha mejorado porque antes era todo lácteo, y con la verdura y la fruta se ha mejorado. A los niños le costaba introducir la fruta, la verdura, la ensalada, cuesta, pero es necesario. Estamos educando, pero también se educa en la alimentación. Una parte importante es lo de los potajes, hemos tenido catering con unos potajes que se ven super espesos, le ponen espesante, y otros que son muy líquidos. Hemos intentado y lo hemos conseguido, que el potaje venga

reforzado con la proteína (pescado, ternera, pollo, pavo), por la tranquilidad que da saber que el niño se ha comido la proteína con el potaje. Porque, a veces, no llegan o no se comen el segundo plato. También es cierto que hay familias que no tienen, y la única comida importante es ésta, así que se intenta que la comida sea completa”.

Como valoran introducir producto ecológico, local y de temporada:

“Super de acuerdo y ahora con la situación más. Si fomentamos el consumo de lo que da la tierra nuestra mucho mejor”.

“Nosotros [catering] trabajamos con el ecocomedor en algunos centros puntuales. Lo que pasa es que el requisito es que las cocinas centrales no pueden participar en el programa porque no tienen la suficiente oferta para abastecer a todos los comedores de Canarias, o de Tenerife. A través del Gobierno de Canarias no podemos entrar en ese Programa, pero sé por algunos compañeros de la competencia que hay algunos catering que han ido incorporando productos ecológicos pero no tienen certificación y nosotros por la normativa ISO no podríamos incorporarlos, porque no tienen certificación. Desde las cocinas

centrales no podemos suministrar productos ecológicos, también es bastante más caro. La primera semana que implantamos el comedor ecológico fue un desastre porque el sabor era tan intenso que a los niños no les gustaba, nos costó casi un mes para adaptarlo al paladar de los niños. Ya ha pasado más de un año y ahora las familias nos dicen que solo les gusta la comida del comedor. Otro problema que tiene el comedor, ellos tienen una producción muy limitada, dependen del tiempo, sequías...y sí nos ha pasado tener que modificar los menús porque no siempre tienen productos. Es más complicado pero el sabor es infinito”.

Valor producto, local y ecológico:

“Es ideal, pero no sé [coordinadora municipal] si se ajusta a la parte de las leyes y de la administración. Si tienen stock suficiente y si están dispuestos a que se les pague tarde”.

3.3.7. Expectativas/ receptividad del Programa

Resistencias y/o dificultades:

“El catering tiene que venir con el servicio y la persona que tiene que hacer las mismas funciones [auxiliar].

“No depende de nosotros [catering] sino del Gobierno de Canarias. El programa no tiene suficiente producto

para abastecernos a todos. Una dificultad que tenemos es que estamos llenos de certificaciones y tenemos la certificación de estar entre las 100 empresas más éticas del mundo. No hay suficiente producto, y cuando hay, no siempre hay la cantidad y variedad que necesitas. Un problema de Aramark es que de todos los proveedores que forman parte del Programa eco del Gobierno de Canarias solo le podemos comprar a los que han pasado los filtros de la auditoría de calidad y solo nos han permitido comprarles a tres. Esa es la realidad que tenemos nosotros. Y económicamente, es más costoso a nivel compra y a nivel elaboración. Todos los catering la cebolla la compran pelada, la papa, el ajo..., el eco te viene tal cual, entonces tienes que tener un proceso de desinfección previo, hay que pelarlo y tienes más merma, con una cebolla pelada no tengo merma”.

Oportunidades y/o efectos positivos:
“Los niños comen más sano”.

3.4. CEIP La Luz

3.4.1. Datos descriptivos del comedor

Comedor escolar:

CEIP La Luz

Tipo de comedor:

Comedor de gestión directa



Comidas que se hacen en el centro:

Desayuno de media mañana para los niños y niñas de cuota 0 y el almuerzo.

Horario de funcionamiento del comedor:

Se comienza con el alumnado de aula enclave a las 12'45h., se continúa a las 13'30h. con el primer turno de infantil, a las 14'00h. empieza el turno de 1º a 3º y a las 14:'30h. de 4º a 6º.

El horario sería de 14'00h. a 15'00h. (pero infantil entra antes porque comen más lento).

Tres turnos de comedor.

Días de funcionamiento del comedor durante el curso:

175 días

Número de comensales:

154 comensales del alumnado (se mantiene estable a lo largo del curso, salvo alguna circunstancia)

Número de profesorado comensal y otros perfiles:

El equipo directivo (3 personas) come en el comedor los lunes y martes, y el resto de semana 3-4 profesores/as.

Antes de esta situación sanitaria comía más profesorado en el comedor(12-13)

El equipo de cocina y las ayudantes del servicio complementario de comedor comen en el comedor.

Personal de comedor:

1 cocinero

2 ayudantes de cocina

6 auxiliares de servicio complementario de comedor (más 2 auxiliares COVID (refuerzos))



Personal de limpieza:

4 personas y una persona de media jornada (contrato COVID) para limpiar todo el colegio. Es personal dependiente del Ayuntamiento.

Horario de trabajo del personal de cocina:

De 8'00-8'30h. a 15'30h. (7'5 horas diarias) Este es el horario de trabajo, pero algunos días es flexible.

Horario de trabajo del personal auxiliar de comedor:

De 11'45h. a 15'40h.

Horario de trabajo del personal de limpieza:

Comienzan a las 10'00h. de la mañana, y terminan a las 17'00h. (dentro de la jornada tienen tiempo para comer). Los viernes terminan un poco antes, pero comienzan un poco antes. Hay flexibilidad si hay alguna actividad.

Horario de trabajo del personal auxiliar educativo:

Cuentan con dos auxiliares educativos, más una auxiliar contratada por la ONCE para trabajar con una alumna sordo ciega.

El alumnado del aula en clave tiene el almuerzo dentro de su jornada lectiva,

sobre las 12:45h, porque necesitan de la ayuda del auxiliar educativo.

3.4.2. Estructura y funcionamiento del comedor¹⁶

Normas del comedor:

Cuentan con un 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).

Luego cuentan con documentos institucionales como el NOF (Normas de Organización y Funcionamiento del centro), en el que se recogen las normas de uso común del centro, incluido el comedor.

Geografía del comedor:

Plazas: 210

El profesorado come en el comedor en una mesa separada.



Ambiente del comedor:

Temperatura media: normalmente es fresca (tiene buena ventilación)

Nivel de ruido: Depende de los grupos. A la hora de empezar a comer están en silencio, pero poco a poco van subiendo el volumen de voz. La acústica del comedor no es buena. Se han puesto en marcha varias iniciativas para trabajar el ruido, como poner música, el semáforo, pero el nivel de ruido sigue siendo alto.

Gestión del comedor:

La gestión del comedor se lleva entre la directora y la jefa de estudio (son las encargadas de comedor).

Esta figura, encargada de comedor, se ofrece al inicio de curso al claustro de profesores. Las tareas a realizar son muchas para una sola persona.

El comedor no es solo un servicio asistencial, sino un servicio educativo y eso genera mucho trabajo. Se trata de una responsabilidad con bastante

¹⁶En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico del comedor, de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

carga de trabajo. “Un colegio se distingue de otro por los servicios que ofrece, ya que las familias lo necesitan, entre ellos un comedor”.

Se realizan reuniones periódicas, para evaluar el servicio del comedor con todo el personal, para ver lo que hay que mejorar, “todo eso es tiempo”.

Planificación del menú:

El menú se hace bimestral.

Se intenta que semanalmente haya un equilibrio entre carne, pescado, pasta y cereales.

Es flexible frente a imprevistos.

Nº de menús diarios:

Se prepara en función del número de comensales del día. Los y las tutoras pasan a primera hora de la mañana lista, si faltan niños/as de comedor lo comunican, y las encargadas de comedor a través del wasap de comedor, informar tanto al equipo de cocina como a las auxiliares de comedor, para que planifiquen la cantidad de comida, unas; y para el montaje de las mesas, por parte de las auxiliares de comedor.

Dietas especiales:

Tienen menús diferentes para adaptarse a las diferentes casuísticas.

Funciones del cocinero¹⁷:

“Es clave entender que el cocinero es el único que puede encender el fuego”, por ejemplo, si el cocinero está de huelga no se puede encender el fuego, hay que tener preparados menús fríos de emergencia.

“Es el trabajador que, con dominio completo teórico-práctico de la actividad de cocina, realiza preparación, elaboración (freír, asar, cocinar, etc.), coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elabora con el Encargado del Comedor, cuidando de su presentación y servicio en las debidas condiciones. Sus funciones son:

- Coordina, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
- Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria como en la distribución.
- Organizar y supervisar los servicios de la despensa, almacén, cuidando de las perfectas condiciones de la misma y de los víveres en ella depositados.

¹⁷Acuerdo 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

- Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.
- Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las máquinas, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
- Cuidar del encendido de la cocina.
- Supervisar los víveres que se suministran a la cocina”.
- Colaborar en el despiece de carnes y pescados, así como en el tratamiento de alimentos en general.
- Retirar y trasladar los residuos resultantes del tratamiento de alimentos al depósito con los medios adecuados”.

Funciones de las auxiliares de servicio complementario de comedor¹⁹:

Se encargan de ir a buscar a los niños y niñas a sus clases. Previamente, han preparado el comedor, el primer plato está servido (se ha tenido que hacer así para mantener los grupos burbuja COVIDy para evitar aglomeraciones). Antes, los niños y niñas llevaban la bandeja y las auxiliares les iban sirviendo y ellos iban hasta las mesas. Una vez en el comedor, acompañan a los niños y niñas en la comida, tienen que animarlos a comer. Realizan un trabajo duro, “pero con ganas sale”.

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

Funciones de las ayudantes de cocina¹⁸:

“Es el trabajador/a que, con conocimientos elementales de cocina y en coordinación con el cocinero/a, de quien recibe instrucciones precisas, ayuda a éste/a en sus funciones. Sus funciones son:

- Atender la limpieza, mantenimiento y funcionamiento de la maquinaria, menaje de la mesa y dependencias de la cocina.

¹⁸Acuerdo 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

¹⁹Este 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

vigilancia e instrucción de los alumnos, 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.
- Colaborar en la programación de actividades complementarias en coordinación con el Encargado/a del Comedor y con el responsable de actividades complementarias.
- 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”.

Funciones del personal de limpieza:

Se encargan de limpiar el suelo, las puertas y las ventanas. Las auxiliares de comedor se encargan de limpiar las mesas y subir las sillas, para que el personal de limpieza pueda limpiar el suelo.

Relación con proveedores y proveedoras:

Tienen un listado de proveedores. El listado de proveedores tiene que pasar por el consejo escolar, y cumplir unas condiciones. “Tienen que ser empresas que estén dadas de alta con unas condiciones, nosotras tenemos que tener guardada esa documentación en el centro. Siempre buscamos de cada cosa tres proveedores, porque siempre nos quedamos con dos de cada cosa, por si falla uno tienes otro”. También han ido cambiando los proveedores

porque el gasto ha aumentado, ya que se tiene más gasto en limpieza. Para hacer el cambio de un proveedor, ello tiene que pasar por el consejo escolar

Condiciones de suministro:

Se hace el pedido con antelación, entre martes y miércoles, de frutas y verduras, para que llegue entre jueves y viernes, para que el lunes este todo en el centro. Luego, si les falta algo puntual, tienen un proveedor local, cerca.

Respecto a la hora de entrega, el panadero llega sobre las 10:30h.. Las frutas y verduras llegan temprano, sobre 8:30h.

A veces se ha dado la circunstancia que les llega algo que no han pedido, “pero son cosas que se pueden ir solventando”.

Gestión de las mermas:

Si se puede, se aprovecha, y si no se devuelve.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

“El orgánico va a parte y se trata de sacar escurrido y sin líquido, con eso hay otro tema. Pero no tenemos contenedor de orgánico fuera del colegio. Hace 20 años había un hombre que tenía un cerdo y se llevaba

todo, pero ya no se puede. Y con eso qué haces. Estuvimos una época haciendo compost, pero tuvimos un problema porque estamos rodeado de campo y las ratas...”.

“Todos los plásticos se los lleva la encargada de la limpieza, y el papel tenemos los contenedores, para el aceite también lo tenemos”.

Para gestionar lo orgánico “tenemos un trato interno, ya que es una tarea que no le toca a nadie a nivel normativo. La basura que se genera haciendo la cocina, la sacan los de la cocina y la que se genera en el comedor, los del comedor. Entonces como hay un buen clima de trabajo, se pueden hacer estos tratos”.

Criterios ambientales para hacer la compra:

“Hemos intentado a nivel del pan que sea del panadero porque viene en cartucho, porque es menos plástico. La fruta viene en cajas grandes, no es embolsada. Intentamos todo lo que se pueda, pero hay cosas que se acumula basura”,

“Que el producto sea local, de temporada y si no, de confianza que no genere más residuos del que ya generamos”.

Procedencia de los productos frescos:

Locales, de la zona fundamentalmente.
“Se intenta ver de dónde viene, el más difícil de seguir es el congelado”.

3.4.3. Cocina²⁰



Tipo de menaje de la cocina:

Bandejas acero inoxidable

Platos de duralex

Calderos acero inoxidable

Vasos plásticos (niños pequeños) y cristal

Cubiertos de acero inoxidable

Jarras de acero inoxidable

Paneras de acero inoxidable



Equipamiento para la conservación:

2 Frigoríficos.

2 Congeladores.

Equipamiento para cocción:

1 Marmita.

4 Fogones

1 Horno

1 Freidora

2 Planchas

Equipamiento para la manipulación:

Peladora de papas.

2 Fregaplatos.

2 Fregaderos dobles

Centrifugadora de verduras

Brazo para moler.

Productos que se consumen habitualmente:

Productos de temporada

Legumbre

Cereales

Pasta

Verduras

²⁰En el anexo se incluye un archivo audiovisual en el que se puede observar la organización del espacio físico de la cocina y zonas de almacenaje y limpieza.

Características de los productos:

A granel: cuando hay oferta, a veces está limitado a lo que ofrecen los proveedores.

De temporada: lo intentamos

Congelado: pescado y algún producto para una emergencia.

Participan en el proyecto de la Universidad de La Laguna, Ecotúnicos (“pescado de nuestras costas”).

Cuarta gama: no se usa.

Fruta: Ninguna en especial

Verdura: Ninguna en especial

Planificación para la preparación de la comida:

Todo se hace el mismo día, alguna vez se adelanta algo. En general se concina al día.

3.4.4. Económicos²¹

Precio del menú:

El precio del menú es 3'50 euros diarios (60 euros al mes).

Este precio se puede ofrecer porque hay una parte, que es la del personal, que lo paga la Consejería de Educación.

Tipo de cuotas:

Tipo	Comensale
------	-----------

²¹En el anexo se incluye la facturación solicitada.

de cuota	s
A	39
B	11
C	10
D	17
E	43
F	33

Forma de pago y plazo a proveedores:

Se paga mensualmente y por transferencia,

Balance de gastos/beneficios:

Están en un proceso de ajustes, debido a que han subido los precios de todo.

Un aspecto positivo es que “cuando se lleva tiempo con un proveedor, te hacen ofertas”.

El balance ahora mismo es “ras ras”. “Pagamos mes a mes por el número de comensales, pero los niños de cuota 0 comen y ese dinero no llega mes a mes. Entonces hay que tener una previsión, esto es como una casa”.

“Los precios de los productos sabemos que son más caro fuera de temporada”.

Pago de agua y luz:

El coste del agua y la luz lo abona el Ayuntamiento.

3.4.5. Educativo-formativo del personal relacionado con el comedor

Encargada de comedor:

“Ha ido en aumento el conocimiento, al pasar del servicio asistencial al educativo. Y se aprovecha para trabajar muchas cosas en las clases”.

“Hemos hecho pequeñas formaciones con nutricionistas. Aprovechando los contactos de Ecocomedores de nutrición, después estuvo Aruna, la nutricionista de ecocomedores, y lo que voy leyendo y sigo investigando”.

Para ser encargada de comedor no se les ha facilitado una formación específica. “La experiencia te va ayudando. Y es la implicación de cada una, en buscar formación. Yo hago el menú y me reúno con el cocinero para que aporte al menú, que sabe cuándo entran los alimentos. Unificamos el menú, nos preocupamos por el producto de temporada, tenemos proveedores locales para que salga el producto local. Ello lleva un trabajo importante que también te tiene que gustar. Y la alimentación es un tema que me preocupa, se tiene que educar en contenidos curriculares, pero la salud también hay que cuidarla”.

Equipo de cocina:

“Me he autoformado, también el proyecto de ecocomedores me ha formado. Necesitamos formación, asesoramiento para hacer cambios.

Por ejemplo, hay verduras que no estamos acostumbrados a trabajar. Nos da más carga de trabajo en la cocina, pero si te organizas, con la verdura fruta que hay de temporada, funcionamos”.

Auxiliares de servicio complementario de comedor:

“Desde hace unos años se revisa el carnet de manipulador de alimentos, con la empresa que tenemos de higiene, a principio de curso. Se debería tener más formación, a parte del tema nutricional. Hay una parte fundamental, común en los centros, hay que prepararlos para tratar a los niños, no es lo mismo tratar a un niño de 3 años, de aula en clave, adolescentes”. “Dado que van a trabajar con niños, hay que formarse antes de venir a trabajar con niños, porque a lo mejor no es el trabajo idóneo para mí, y si no es el idóneo para mí el clima no es bueno”. “Las autoridades deberían plantearse una formación, que es un comedor escolar”.

3.4.6. Salud/nutrición²²

²²En el anexo se puede consultar los menús que se han facilitado.

Profesionales que diseñan y supervisan el menú escolar:

Las encargadas de comedor con el cocinero.

Criterios o protocolos nutricionales que se siguen para el diseño del menú:

“El huevo lo tenemos controlado, porque es un alimento que se usa mucho en las casas, no abusar de carne, pan integral dos veces en semana, muchas legumbres, alimentos como la quínoa, chía, cous cous”.

“Con algunas formaciones hemos trabajado la legumbre con el cereal para que juntos sea más nutricional”.

“Le damos mucha importancia a no comer todo molido. Hay que masticar, lo importante que es la masticación”.

“Que no haya tanta carne, que haya pescado, que haya potaje medio entero,...comida casera con un poco de todo. Nos basamos en pautas del nutricionista, normalmente, no usamos proteína animal en los primeros platos, sino en el segundo. Solemos hacer un día a la semana vegetariano, 100gr de verdura por niño, poner ensalada y frutas. Se abusa un poco de la papa, se ha ido cambiando, poner verdura entera para trabajar colores, texturas, masticar, la saliva que es básica con el ácido del estómago, el consumo de verduras y

ensaladas y productos frescos, legumbres usamos bastante, cereal también, lo que es el mijo aunque es un producto de fuera), también para usar en cremas y no abusar tanto de la papa. Que esté equilibrado el menú Hay cosas que no usamos tanto porque no sabemos, la trofología, la mezcla de los alimentos”.

Fichas técnicas de los platos que se ofrecen²³:

Se adjuntan en anexo.

Profesional encargado de la elaboración de la lista de la compra y la selección de productos:

La hace el cocinero, se deja una copia y se supervisa

Criterios a valorar en un comedor:

“Un menú equilibrado, consumir alimentos no procesados sino elaborados en el centro, un buen menú desde el punto de vista nutricional, unas cantidades adecuadas a la edad (de eso se ocupa el cocinero), adaptar el menú a las alergias, la higiene del servicio de comedor (desde que elaboras hasta que llega al consumidor)”. “Es importantísimo la organización y lo

²³En el anexo se puede consultar las fichas técnicas que se han facilitado.

pondría arriba de la pirámide, el clima de trabajo, porque si tú tienes todo eso bien y el clima no es bueno, todo eso se te va abajo, no te luce, volvemos al mundo de lo humano”.

“La materia prima que se usa para cocinar, que haya un buen ambiente, la manera de elaborarlo, que sea atractiva para que tenga una buena aceptación, hay muchas cosas que hay que ir introduciendo y hay que ir haciendo un trabajo de base(...) que haya un buen ambiente en el comedor, que no haya estrés, que vengan los comensales contentos”.

Cómo valoran introducir producto ecológico, local y de temporada:

“Es trabajoso trabajar con estos alimentos, puntos de cocción,... pero se obtiene mejor resultado”. “Cuesta introducir, los sabores, es como darle la vuelta”. “Se nota la calidad del producto, te aguanta más”. “Es más carga de trabajo”.

Valor del producto local y ecológico:

“Es ideal. El de temporada porque siempre puedes aprovechar su mejor momento. Local porque da cabida al trabajo de la zona donde está ubicado el centro. El ecológico se sabe que es más caro porque el proceso es distinto,

pero después tiene el tema nutricional que es muy importante, y con el problema de obesidad infantil que estamos viendo, tenemos que valorarlo”.

“Incalculable, porque estas enriqueciendo el medioambiente, el sector primario, todo”.

3.4.7. Expectativas/ receptividad del Programa

Resistencias y/o dificultades:

“Echo en falta una nutricionista para el programa, que se mantenga, alguien con el que puedas consultar con una base de estudios, porque nosotras no estamos formadas para eso”. “Un poco de talleres (...) puntuales con la familia para que vean la importancia del trabajo que se realiza y con las familias para educar en la alimentación, para tener más adultos sanos”.

“La sensibilización de la población en general, que está acostumbrada a llenar el estómago que no es lo mismo que alimentar”.

Oportunidades y/o efectos positivos:

“Lo de conocer proveedores que ya están supervisados, la iniciativas que tienen, es muy importante los encuentros los veo muy positivos, el

poder reunirse, parece que los males de todo nos ayudamos”..

“La salud y el bienestar de todos”.

4. Anexos:

4.1. Guión genérico de entrevista

Datos descriptivos del comedor

Comidas que se hacen en el centro:

Turnos de comedor:

Horario de funcionamiento del comedor:

Horario de trabajo del personal de cocina:

Horario de trabajo del personal de limpieza:

Días de funcionamiento del comedor durante el curso:

Número de alumnado comensal:

Del alumnado comensal,

Cuántos reciben ayuda, tipología y cantidad de la ayuda:

Número de profesorado comensal:

Número de otros usuarios/as:

¿Varía el número de comensales por días, épocas? ¿cómo?

Personal de comedor:

Nº Cocineros/as:

Quién contrata:

Nº Ayudantes de cocina:

Quién contrata:

Nº Auxiliar servicio complementario:

Quién contrata:

Nº Personal de limpieza:

Quién contrata:

Estructura y funcionamiento del comedor:

¿Hay algún documento con las normas del comedor o algo similar? Si lo hubiera, ¿a quién está dirigido? ¿Quiénes lo elaboraron y cómo se elaboraron?

¿Se firma algún tipo de contrato con los proveedores? ¿Son contratos anuales, varía según el producto? ¿Cómo se hace la compra?

¿Quién lleva la gestión del comedor?

¿Cuáles son las condiciones de suministro con las que funciona el comedor?

El encargado o persona responsable de comedor, ¿cómo se designa? ¿Se requiere tener algún tipo de formación específica o experiencia? ¿O se le facilita algún tipo de formación?:

¿Cuáles son las funciones del cocinero? ¿Y de los ayudantes?

¿Cuáles son las funciones del auxiliar de comedor?

¿Cuáles son las funciones del personal de limpieza?

¿Qué criterios se valoran que tiene que ofrecer el servicio de comedor?

Geografía del comedor: (Tomar fotografías)

Plazas (físicas) del comedor:

Superficie del comedor (m²):

Nivel de ruido en el comedor:

Temperatura media (varía en verano, invierno...)

Zona de comida del profesorado:

Educativo

¿Cuál es el grado de conocimiento/formación que tienen los auxiliares de comedor sobre cuestiones relacionadas con la alimentación? (nombre de alimentos, propiedades de los alimentos, familias de alimentos, cómo se producen y quién los produce, hábitos saludables, ecohábitos (reciclaje, reutilización...), productos locales, productos de temporada...).

¿Cuál es el grado de conocimiento/formación que tienen los cocineros y sus ayudantes sobre cuestiones relacionadas con la alimentación? (nombre de alimentos, propiedades de los alimentos, familias de alimentos, cómo se producen y quién los produce, hábitos saludables, ecohábitos (reciclaje, reutilización...),

productos locales, productos de temporada...).

¿Cuál es el grado de conocimiento/formación que tienen el encargado de comedor o persona responsable sobre cuestiones relacionadas con la alimentación? (nombre de alimentos, propiedades de los alimentos, familias de alimentos, cómo se producen y quién los produce, hábitos saludables, ecohábitos (reciclaje, reutilización...), productos locales, productos de temporada...).

Cocina

Geografía de la cocina (Tomar fotografías)

¿Cuál es la superficie de la cocina (m²)?

Tipo de menaje de la cocina:

-Bandejas

-Platos

-Calderos

-Cubiertos

-Vasos

-Recipiente para servir el agua

Equipamiento para la conservación:

-Frigoríficos (capacidad y número):

-Congeladores (capacidad y número):

-Despensa (capacidad, superficie, características ambientales):

-Almacén (capacidad, superficie, características ambientales):

Equipamiento para la manipulación:

- Fregadero (tamaño y números)
- Centrifugadora de verduras (capacidad)
- Cepillos para verduras de raíz (número)
- Aparatos para cortar y pelar verduras (número)

Otros aspectos

¿Qué productos consumen habitualmente? ¿Por qué?

¿Qué productos son indispensables para los menús semanales?

¿Cuáles son las características de los productos que utilizan?

-A granel ¿cuáles? ¿Por qué? ¿Frecuencia de uso?

-Frescos ¿cuáles? ¿Por qué? ¿Frecuencia de uso?

-De temporada ¿Cuáles? ¿Por qué? ¿Frecuencia de uso?

-Tercera gama (hortalizas congeladas pero que necesitan ser preparadas y cocinadas para poder ser consumidas) y cuarta gama (los productos son contenidos en bolsas o bandejas y están listos para cocinar, ya que están limpios, pelados y cortados) ¿Cuáles? ¿Por qué? ¿Frecuencia de uso?

-Tamaño de las verduras, tipo de piel, limpias de tierra, grado de maduración... (Especificar si las características varían según la verdura)

-Tamaño de las frutas, tipo de piel, limpias de tierra, grado de maduración... (Especificar si las características varían según la fruta)

¿Tienen una programación semanal/mensual?

¿Cómo planifican la preparación de la comida (el mismo día, de un día para otro)?

¿Con qué temporalidad /frecuencia se efectúa la compra de los productos que componen el menú? ¿Varía según el tipo de producto? ¿Cómo?

¿Con cuanta antelación tienen los productos que se van a cocinar? ¿Varía según el producto?

¿Cómo es la distribución de los productos?

¿Cuáles son los días y horario de entrega de los pedidos?

¿Cómo se gestionan y compensan las mermas?

Desde el punto de vista de la manipulación de los alimentos ¿Cómo valoran la introducción de productos locales, ecológicos y de temporada el menú escolar?

Económicos

¿Cuánto cuesta un menú? (en bruto, sin subvenciones ni ayudas)

¿Cuál es el balance de gastos/ingresos del comedor escolar (Ver apéndice IV)?
¿De qué conceptos provienen éstos?
¿Cuál es el número de menús que se prepara diariamente (o media si hay variaciones entre días).

Cuál es el gasto y consumo semanal /mensual de producto fresco (frutas y verduras):

¿Los productos que se compran varían según la época del año? ¿Cómo?

¿Los precios de esos productos varían según la época del año? ¿Cómo?

Nota: Necesitamos facturas de frutas y verduras del curso anterior (septiembre y enero)

¿El precio del transporte está incluido en el coste de los productos?

¿Cómo son las formas y plazos de pago de los productos? ¿Varía según el producto?

¿Cuál es el gasto en agua y luz mensual?

Ambientales

¿Qué se hace con los residuos que se generan en el comedor?

¿Se separa la materia orgánica de los envases y embalajes?

¿Quién lo hace?

¿Se gestiona de alguna manera la materia orgánica del comedor? ¿Con qué fin?

¿Quién lo hace?

Se siguen criterios ambientales a la hora de hacer la compra, ¿cuáles?

¿Cómo valoras el producto local, ecológico y de temporada?

Salud

¿Con qué margen temporal se realiza la planificación de los menús escolares: mensual, trimestral, anual?

¿Qué flexibilidad tiene esta planificación?

¿Qué profesionales realizan y supervisan los menús escolares?

¿Con qué criterios o protocolos nutricionales se realizan los menús?

¿Hay algún profesional que se encargue de la selección de productos y elaboración de la lista de la compra?

¿Quién?

Nota: Pedir los menús (septiembre y enero)

4.2. Inventario archivo fotográfico

INVENTARIO ARCHIVO FOTOGRÁFICO CEIP
ERNESTO CASTRO FARIÑA

1. Congelador
2. Despensa
3. Despensa
4. Despensa
5. Despensa+nevera

6. Comedor
7. Comedor
8. Comedor con vista de entrada a la cocina
9. Entrada del comedor
10. Semáforo del ruido (ahora mismo no lo están utilizando, ya que hicieron obras y cambiaron el techo del comedor. Con esa modificación han reducido notablemente el ruido)
11. Semáforo
12. Vista de carros, neveras y zona de servicio
13. Comedor
14. Semáforo
15. Comedor
16. Comedor
17. Comedor
18. Carros y mesa caliente detrás
19. Zona de servicio
20. Mueble almacén
21. Mueble almacén y neveras
22. Nevera
23. Carros y neveras
24. Zona de servicio
25. Entrada a la cocina, y mueble de almacenaje
26. Zona de lavado de manos y mueble de almacenaje
- 27.---
- 28.-----
29. Zona de lavado de manos
30. Zona de lavado de manos

31. Mueble de almacenaje
32. Vista de cocina
33. Nevera
34. Marmita
35. Freidoras
36. Fuegos
37. Fuegos (los hornos de debajo no funcionan, han pedido unos nuevos)
38. Hornos ya en desuso, desde que llegue el nuevo
39. Lavavajillas
40. Fregadero
41. Mueble almacenaje y menaje de cocina
42. Peladora de papas
43. Nevera
44. Neveras
45. Puerta de la despensa
46. Vista de la cocina (al fondo puerta que da a un patio desde el que se accede, entre otras cosas, al cuarto de limpieza)
47. Vista de la cocina
48. Puerta de salida desde el comedor al patio
49. Vista desde las ventanas del comedor
50. Vista del comedor

Nota: No se pudo fotografiar el cuarto de limpieza porque las llaves las tenía la cocina, que dada la coyuntura y por ser persona de riesgo no estaba acudiendo al centro, ni lo iba a hacer a corto plazo)

INVENTARIO ARCHIVO FOTOGRÁFICO
COMEDOR UNIVERSITARIO DE FARMACIA

1. Vista del comedor
2. Vista del comedor (al fondo puerta que conecta con el interior de la facultad)
3. Vista de comedor, barra y puerta de entrada a la cocina
4. Vista de comedor y al fondo mueble de almacenaje de cubertería
5. Vista de la barra y puerta de entrada exterior
6. Vista de la barra
7. Horno
8. Nevera
9. Vista de cocina y fogones
10. Vista de cocina
11. Vista de fregadero y tren de lavado
12. Fregadero
13. Fregadero
14. Microondas
15. Estantería de almacenaje de menaje en la cocina (detrás de la puerta de entrada)
16. Entrada a la despensa
17. Peladora de papas (ubicada en un cuarto de baño inhabilitado como tal)
18. Vista del comedor desde la puerta de la cocina
19. Fregaderos de la barra

20. Vista del comedor
21. Vista del comedor
22. Mueble de almacenaje de cubiertos, paneras y servilleteros
23. Puertas de entrada al comedor desde la facultad
24. Vista de la barra

Nota: Dada la coyuntura, el comedor estaba bastante desordenado, no es estado natural.

INVENTARIO ARCHIVO FOTOGRÁFICO
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL PADRE ANCHIETA

1. Carro
2. Vista del comedor
3. Vista del comedor
4. Vista del comedor
5. Mueble de almacenaje (papel y jabón)
6. Aseo a los que se accede desde el comedor
7. Vista de la cocina
8. Vista de los recipientes en los que llega la comida transportada y dispensador de agua
9. Lavavajillas
10. Fregaderos, utensilios de cocina y mueble de almacenaje al fondo
11. Escurreplatos y vajilla
12. -----
13. Mueble almacenaje vajilla

14. Utensilios cocina
15. Mueble almacenaje calderos
16. Mueble almacenaje vajilla
17. Microondas
18. Horno y placa de cocina
19. Nevera
20. Mueble de almacenaje en despensa
21. Mueble de almacenaje en despensa
22. Mueble de almacenaje
23. Carro
24. Lavadoras en cuarto de limpieza
25. Bañera en cuarto de limpieza
26. Taquillas de ropa en cuarto de limpieza
27. Vista del cuarto de limpieza
28. Estanterías de almacenaje en cuarto de limpieza

INVENTARIO ARCHIVO FOTOGRÁFICO CEIP LA LUZ

1. Vista comedor
2. Vista comedor
3. Vista comedor
4. Vista comedor
5. Vista comedor
6. Bandejas montadas
7. Bandejas
8. Carros
9. Almacenaje
10. Fregaderos
11. Marmita
12. Horno y fuegos

13. Fuegos
14. Fregadero
15. Lavaplatos
16. Fuegos
17. Neveras
18. Congeladores
19. Almacenaje
20. Peladora
21. Almacenaje
22. Almacenaje
23. Vista cocina

4.3. Fichas resumen

FICHA RESUMEN COMEDOR UNIVERSITARIO
DE FARMACIA (ULL)

Precio del menú:

5 euros en la Cafetería de Farmacia.

4,3 euros en la Cafetería de Química.

4,3 euros en la Cafetería de Aparejadores.

Los descuentos de bono de comedor son de 3,20/2,40 y 1,80 euros.

En el comedor de Farmacia muy pocos estudiantes hacen uso del bono de comedor (una media de 10-15 estudiantes diarios). Y la mayoría tienen el bono de 3,20 euros.

Número de menús:

Se preparan dos primeros platos y dos segundos. Se elabora una media de 225 y 250 menús diarios.

Personal (nº y horario)

Cocina: 1 cocinera. La cocinera entra a las 8'00h. y se va a las 16'30h.

Camareros y limpieza: 4 camareros (todos atienden la barra durante la mañana. A la hora del almuerzo, 11'30h., uno pasa de ayudante a la cocina, y otro se dedica a servir el almuerzo en las mesas). Este mismo equipo se encarga de la limpieza, al final del turno.

Todos los camareros tienen distintos horarios, trabajan 8 horas. Unos entran a las 8'00h., otros a las 10'00h. y otros a las 11'00h.

Funciones de la cocinera:

La cocinera se centra en preparar, cocinar y presentar la comida.

La otra función que tiene encomendada es la realización de una lista mensual de lo que le hace falta (enlatados y congelados).

Funciones de los camareros:

Servir en mesa y recoger. El responsable del comedor, también realiza un seguimiento y registro de lo que hace falta.

Gastos agua y luz:

Antes se pagaba la luz, pero desde hace 2-3 años, se desconoce el motivo por el cual no se les está cobrando.

Cuando se pagaba suponía un gasto de 400 euros mensuales, el agua no se paga.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

Tienen cubos para reciclar en la zona de comedor pero no se utilizan mucho. Respecto al impuesto de la basura, se comenta que aunque pagan el mismo, no pueden tirar la basura en los contenedores ubicados dentro del recinto universitario, sino que tiene que transportarla hasta los contenedores ubicados fuera de la universidad.

La materia orgánica la tiran, antes le daban estos residuos a una persona que se lo llevaba para hacer estiércol. Ahora lo único que se están llevando son las borras del café.

Anexo:

Menús septiembre y enero

Materiales audiovisuales

FICHA RESUMEN CEIP ERNESTO CASTRO FARIÑAS

Precio del menú:

El máximo, establecido por Consejería de Educación, que se puede pagar por el menú diario son 3'10 euros.

Por otra parte, 3'10 euros es el máximo que se puede gastar por alumno y día.

“Normalmente, no hacemos ese gasto, con lo que queda un remanente con el que se puede insonorizar,...” e introducir otro tipo de mejoras en el comedor.

Número de menús:

320 aproximadamente.

Personal de comedor:

1 cocinera.

3 ayudantes de cocina.

10 auxiliares de servicio complementario de comedor.

Horario de trabajo del personal de cocina:

De 8'30h. a 15'30h. (7 horas diarias establecidas por la Consejería).

Horario de trabajo del personal auxiliar de comedor:

De 12'30h. a 16'06h. (3 horas 36 minutos diarias).

Funciones de la cocinera:

“Es el trabajador que, con dominio completo teórico-práctico de la actividad de cocina, realiza preparación, elaboración (freír, asar, cocinar, etc.), coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elabora con el Encargado del Comedor, cuidando de

su presentación y servicio en las debidas condiciones. Sus funciones son:

- Coordina, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
- Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria como en la distribución.
- Organizar y supervisar los servicios de la despensa, almacén, cuidando de las perfectas condiciones de la misma y de los víveres en ella depositados.
- Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.
- Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las máquinas, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
- Cuidar del encendido de la cocina.
- Supervisar los víveres que se suministran a la cocina”.

Funciones de las ayudantes de cocina:

“Es el trabajador/a que, con conocimientos elementales de cocina y en coordinación con el cocinero/a, de quien recibe instrucciones precisas, ayuda a éste/a en sus funciones. Sus funciones son:

- Atender la limpieza, mantenimiento y funcionamiento de la maquinaria, menaje de la mesa y dependencias de la cocina.

- Colaborar es el despiece de carnes y pescados, así como en el tratamiento de alimentos en general.
- Retirar y trasladar los residuos resultantes del tratamiento de alimentos al depósito con los medios adecuados”.

Funciones de las auxiliares de servicio complementario de comedor:

“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, 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.
- Colaborar en la programación de actividades complementarias en coordinación con el Encargado/a del Comedor y con el responsable de actividades complementarias.
- 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”.

Personal de limpieza:

3 limpiadoras para limpiar todo el colegio (una por la mañana y dos por la tarde). Depende del Ayuntamiento.

Horario de trabajo del personal de limpieza:

La limpiadora del turno de mañana hace 5 horas; y las dos del turno de tarde, 7h. y media.

Funciones del personal de limpieza:

El personal del Ayuntamiento realiza las labores de limpieza que no cubre el

personal de comedor de la Consejería de Educación.

“Uno de los mayores problemas de los comedores tienen que ver con la limpieza”, por una cuestión de competencias entre personal. Las auxiliares de servicio complementario de comedor tienen que dejar las mesas y sillas limpias, el personal de limpieza del Ayuntamiento se encarga de la desinfección del comedor y limpieza del suelo.

Horario de trabajo del personal auxiliar educativo:

Cuentan con un auxiliar educativo para niños/as con discapacidad. En el centro hay niños/as autistas, con Síndrome de Down, etc., por lo que la Consejería les ha asignado la figura de una auxiliar educativa para dentro del aula. Desde el centro se consiguió que se le asigne una hora más a esta persona, para que colabore en la hora del almuerzo a darle de comer a algunos/as niños/as que tienen dificultad. Esta persona hace su labor en el comedor de 12’30h. a 13’30h.

Gastos agua y luz:

El coste del agua y la luz lo abona el Ayuntamiento, pero en un único concepto, no desglosado por espacios. La factura corresponde a todo el

colegio. El gas es lo único que paga el colegio.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

Las sobras y los residuos orgánicos del comedor se tiran, por la regulación existente no se permite sacar nada del colegio.

Se separan los plásticos en algunas ocasiones. “Pero luego cuando lo tira el ayuntamiento no sabemos como lo hace”. Por fuera del colegio hay contenedor de plástico, papel y el general. En las aulas se separa, pero en el comedor no. Lo que se separa es el plástico y lo hace el equipo de cocina.

Anexo:

Menús septiembre y enero/ fichas técnicas primer y segundo plato

Materiales audiovisuales

Facturas septiembre y enero

FICHA RESUMEN ESCUELA INFANTIL
MUNICIPAL PADRE ANCHIETA

Precio del menú:

“Aquí el servicio es totalmente gratuito, las familias nunca pagan nada, ni matrícula. De hecho, ha cambiado el perfil de las familias, antes eran familias más desestructuradas de bajos o nulos ingresos. Ahora

entran familias más normalizadas, en las que pueden incluso trabajar ambos padres, pero sigue sin haber cuota”.

Respecto al coste del menú, sin IGIC, incluyendo el gasto de contratación de la auxiliar transporte y suministro (servilletas, bolsas de basura), “no llega a 3’80 euros, e incluye la media mañana”.

Número de menús:

40

Número de educadoras:

Hay 6 educadoras, dos por aula, pero ninguna come en el comedor. Están contratadas por el ayuntamiento.

Función de las educadoras:

Son las personas que dan de comer y también ayudan a servir.

Personal coordinador municipal:

Hay una coordinadora del ayuntamiento.

Funciones personal coordinador municipal:

Se encarga de coordinar a las educadoras y a los servicios externos contratados. Así como todo lo que tiene que ver con la gestión de los contratos menores

Personal de comedor (auxiliar del catering):

Hay una auxiliar contratada por el catering. Esta persona ha de ser siempre la misma, cambia el servicio de catering pero esta figura se mantiene y es contratada por unos y otros. Esto debe ser así salvo que ella no quisiera. En ese caso el servicio de catering podría buscar a otra persona.

Horario de trabajo del personal de comedor (auxiliar del catering):

Tiene un contrato de 5 horas.

Funciones del personal de comedor (auxiliar del catering):

No recibe la comida cuando llega al centro, porque ésta llega antes que ella. “La auxiliar del comedor se encarga de la comida, limpieza del comedor y aparte tiene que colocar las sábanas, recogerlas y lavarlas. También lavar los baberos y baberos y todo el menaje de cocina. Recoge la temperatura de los termos, pica la carne, sirve”

La comida llega al centro en termos calientes, y la auxiliar realiza solo la manipulación para servirla. Toma muestras todos los días y las pone en el congelador, también toma la temperatura y coge un registro diario

de la comida. También recoge los registros de control del cloro del agua. Desde el catering, también en relación a las funciones de la auxiliar, se comenta “todo esta regulado por la normativa sanitaria, tenemos un sistema interno de APPC y también tenemos certificación ISO 2001”.

Personal de limpieza (municipal):

Hay un personal de limpieza, contratado por el ayuntamiento.

Funciones del personal de limpieza (municipal)

“Se encarga del mantenimiento del resto del servicio educativo” y las tareas relacionadas con la limpieza que no realiza la auxiliar de comedor.

Personal del catering:

- Encargada
- Personal de cocina central: una supervisora, un jefe de cocina, un cocinero, dos ayudantes, persona de logística, dietista y transportistas. Y personal de limpieza.

Horario de trabajo del personal de cocina central (catering):

El jefe de cocina comienza a las 5'00 am y luego se incorpora el resto del equipo.

Función de la encarga del catering:

Coordina a la auxiliar del catering que trabaja en el comedor.

Funciones del personal de la cocina central (catering):

El jefe de cocina, el cocinero y sus dos ayudantes se encargan de la preparación y elaboración de la comida. La persona de logística prepara los postres, recibe mercancía y distribuye los menús.

Gastos agua y luz:

Hay una factura de todo el centro que paga el ayuntamiento, incluida el centro de mayores que esta encima.

Gestión de residuos del comedor y cocina:

Los restos orgánicos se tiran porque los termos se tienen que entregar limpios. “Y no se puede dar ni a una familia”.

Respecto al resto de residuos generados en el comedor, se separa el plástico.

Anexo:

Menú marzo

Materiales audiovisuales

©Todos los derechos reservados

Edita:

GOSA (2020)

Diseño y maquetación:

García Perdigón, Adrián

González González, Yurena

Informe de resultados de la actividad R.1.14.

Este proyecto está subvencionado en un 80% por FEADER y el MAPA a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria ([DGDRIFA](#)) por un importe de 599.070,88 euros.