

SUBCOMISIÓN DE COMEDOR:

Día: 26/01/2016

Asistentes:

- FUHEM: Luis González
- Equipo Directivo: Maite Alzola
- R. Familias: Antonio Garrido.
- Participantes de familias: representantes del AFA Lorena Luján y Silvia Ferreira.
- Expertos: Fernando Gil.

Se aborda el orden del día propuesto, agrupando los temas en los tres bloques temáticos:

Proyecto Alimentando Otros Modelos:

- Información de lo tratado en la reunión de directores.
- Menú mensual sin proteína animal y la presencia de alimentos ajenos al modelo "Alimentando otros modelos"
- Incongruencias en el comedor ecológico: separación de residuos en el comedor. Picnic y envases.

En la reunión de directores, todos los colegios expusieron que había dificultades en el comedor:

- con respecto a la elaboración y preparado: hay platos que no gustan y el día sin proteína animal no está marchando bien.
- con respecto a la introducción de un día sin proteína animal, se concluyó que se deben utilizar propuestas de la dieta mediterránea: pizza vegetal, lasaña, croquetas,... que sean identificables culturalmente y evitar introducir alimentos ajenos como el seitán, etc.
- se concluyó que la propuesta se seguirá trabajando para afianzar lo que se ha implantado, informando y formando al personal.

Luis expone los cambios emprendidos, que en un principio fueron la introducción de productos ecológicos de cercanía y temporada. Y este curso la modificación ha sido la disminución de la cantidad de carne (proteína de origen animal), cuyas motivaciones son:

- motivaciones de salud: menú con menos carne.
- motivaciones estratégicas: podría permitir acceder a carne de origen ecológico en el futuro si se reduce la cantidad en los menús mensuales.
- motivaciones ambientales: la producción de carne tiene serias repercusiones medioambientales: contaminación de suelos, aguas y atmósfera (emisión de gases que producen el efecto invernadero).
- motivaciones sociales: la ocupación del territorio para la producción de alimentos para los animales impide que estén disponibles para la alimentación humana, generando desigualdades a nivel global.

La valoración global de los tres días de menú sin proteína animal es negativa, habiendo sido aceptable en algún colegio hasta muy negativa.

La Asociación de Familias de Alumnos/as presente dos documentos que aportan una valoración sobre el proyecto y sobre el funcionamiento del comedor en general. También presentan una propuesta de menú para el mes de marzo.

- Valoración general del mismo: medio-bajo. Tres propuestas de día sin proteína animal que no han funcionado satisfactoriamente.
- Valoración del comedor:
 - 58% no está contento.
 - El usuario final es el niño: ingesta mínima no se está cumpliendo. No se comen todo y se tira mucha comida.
 - Rechazo cultural de la comida alternativa.
 - No olvidar que lo importante es que los niños coman.
 - La comunicación e información sobre el proyecto no ha sido adecuada y hay que mejorarla: primero hay que informar, luego formar, al final ejecutar.

Propuestas para mejorar el resultado y consolidar el proyecto:

- utilizar recetas de la dieta mediterránea e identificar recetas exitosas
- mejorar apariencia y texturas, dando un paso atrás: si es necesario utilizando huevo para los rebozados, algo de carne para introducir más verduras y queso como ingrediente.
- otros pescados y formas de cocinarlos que aporten mayor variedad: merluzas, potas, etc
- aumentar verduras en salsas
- informar y formar para mejorar la implantación de lo planteado por el proyecto
- uso de condimentos para realzar sabores: introducir especias y colorante alimentario
- estudiar la posibilidad de introducir las judías verdes en el menú, aunque no sean de producción ecológica
- desarrollo de talleres para familias y alumnos en el aula, creación de un blog, etc.

En conclusión, que el niño coma, que la comida sea sabrosa y que los platos se identifiquen culturalmente; sin dejar de apostar por el producto ecológico, de temporada y de cercanía.

Por otro lado, se solicita que cuando se produce una incidencia en el comedor, se informe a las familias de lo acontecido.

Funcionamiento de comedor:

- Estudio de otras medidas a adoptar para la mejora del servicio de comedor.

Uno de los inconvenientes para que el momento de la comida sea tranquilo, con el tiempo adecuado para comer, con un nivel de ruido menor, es la mejora del espacio de comedor.

Propuestas de mejora:

- Inversión para mejorar la infraestructura de la cocina y el comedor: cambio de espacio, más amplitud para la elaboración y el tiempo de atención en la comida. Se incluirá en la propuesta de obras para el curso próximo, aunque dependerá de los recursos disponibles y prioridades a establecer.
- Otras propuestas que se están barajando:



- posible insonorización del espacio en la propuesta de obras para el curso próximo.
- cambio de los grupos de 1º Primaria a comer en el aula, sería un parche más que no soluciona el verdadero problema del comedor: espacio pequeño, exceso de ruido, ritmo acelerado.
- Contenido del picnic es escaso. Mejorar el contenido y aumento de tamaño de los bocadillos.
- Utilización de exceso de envases con el picnic.

Otras medidas para la mejora en el funcionamiento general:

- Atención a los conflictos en tiempo de comedor: incorporación de una figura de referencia para gestionarlos.
- Formación a todos los monitores/as de comedor.

Venta de bocadillos en la hora del recreo:

La asociación de familias no tenía conocimiento de la venta de bocadillos en los recreos de la mañana. El alumnado de primaria come a partir de las 12:30 y entienden que si comen a las 11:00, no tendrán hambre a la hora de comer.

- Existe el acuerdo de que la venta de bocadillos se realiza al alumnado a partir de 5º de Primaria.
- Se propone que en el próximo consejo escolar se presente la propuesta de no vender bocadillos durante el recreo de Primaria.

Ruegos y preguntas:

- Buscar fórmulas para que la fruta se consuma de forma adecuada.
- Mejorar la gestión de residuos en el comedor.