



FACULTAD DE EDUCACIÓN DE PALENCIA  
UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

---

# LOS COMEDORES ESCOLARES A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA

---

TRABAJO FIN DE GRADO MAESTRA EN EDUCACIÓN INFANTIL

AUTOR/A: María Dolores González Santa Olalla

TUTOR/A: José Ramón Allué Buiza

Palencia. 27 de Julio de 2015

Aclaración sobre el uso del lenguaje: Con el fin de facilitar la lectura de este trabajo, se usará el masculino genérico para referirse a las personas de ambos sexos, sin que ello signifique la utilización sexista del lenguaje.

# RESUMEN

Partiendo de mi experiencia como monitora durante siete años, he elaborado un trabajo sobre comedores escolares y su valor educativo.

En este trabajo se ha descrito la importancia histórica de los comedores (comenzaron con misión meramente asistencial, para ir transformándose en incentivos para acudir a la escuela, y después en apoyo a las necesidades familiares y en lugar regulado de aprendizaje) y su evolución. Se describe la labor de los monitores en este espacio y su labor asistencial y educativa, así como su papel de detección de posibles trastornos de salud y de atención a las distintas intolerancias alimentarias, y a las diversidades culturales. Así mismo, se detallan los objetivos educativos básicos de comportamiento a la hora de la comida.

Para ello se ha utilizado una metodología basada en la teoría ecológica de Bronfenbrenner, basada en enfoque ambiental sobre el desarrollo del individuo y detallamos sus características y forma de actuación. Utilizando como método de investigación el estudio Etnográfico escolar o investigación cualitativa y utilizando como estrategia metodológica la Observación participante.

El desarrollo del trabajo se ha contextualizado en los dos centros en los que he participado como monitora (Ramón Carande y Thovar y Sofía Tartilán), y he aportado una ficha tipo en la que he recogido mis experiencias durante estos años. Y se ha descrito la labor del monitor, las normas generales durante el año, y una sesión tipo, así como las situaciones especiales que pudieran surgir (problemas de comportamiento, intolerancias, enfermedades puntuales, administración de medicinas...)

Basándome en este conocimiento propongo varias intervenciones que podrían realizarse antes de la sesión de comedor (actuaciones pre) y después de terminar ésta (actuaciones post), con las que considero que aportaría valor didáctico a estos tiempos y mejoraría la atención del alumno en esas situaciones.

Por último, se ha establecido el alcance del trabajo y las conclusiones basadas en mi observación directa.

Considero que este trabajo aporta un valor añadido, al basarse en experiencias personales y en situaciones de muy diversa índole que he podido experimentar y ayudar a resolver o mejorar durante este tiempo como monitora de comedor.

**Palabras clave:** autonomía, buenos hábitos, vigilancia de la salud, atención a la diversidad, interacción con compañeros, evolución de habilidades, socialización, motivación, nuevos alimentos, educación en el respeto, alimentación sana y diversa.

## ABSTRACT

On the basis of my experience as an instructor for seven years, I have developed a project on school meals and their educational value.

This paper describes the historical importance of school meals (they started with a simple assistance aim, later they became part of the motivation to go to school and then they started to support the family's needs and were places where regulated learning took place) and their evolution. It describes the work of the instructors in this space and their assistential and educational work, as well as their role in the detection of possible health disorders and attention to the various food intolerances, and cultural diversity. Besides, the basic educational goals on behaviour at mealtime are detailed.

To achieve this goal, we have used a methodology based on Bronfenbrenner's ecological theory, environmental approach based on the development of the individual, and we specify their characteristics and modus operandi. Using as a research method the school ethnographic study or qualitative research and using participant observation as methodological strategy.

The development of the project has been contextualized in the two centers in which I participated as an instructor (Ramón Carande y Thovar and Sofía Tartilán), and I have provided a standard card on which I have collected my experiences over these years. The work of the monitor has been depicted, the general rules for the year, and a model session and the special situations that might arise (behavioral problems, intolerance, eventual diseases, medication administration ...)

Starting from this knowledge, I propose several interventions that could be made before the meal session (pre proceedings) and after finishing it (post proceedings), with which I believe we would bring educational value to these periods of time and improve the student's attention in such situations.

Finally, the scope of the project and conclusions based on my direct observation have been set.

I believe that this project has an added value because it is based on personal experiences and situations of various kinds that I have experienced and have helped to solve or improve during this time as a school meals instructor.

**Key words:** autonomy, good habits, health monitoring, attention to diversity, peer interaction, evolution of skills, socialization, motivation, new food, education in respect, healthy and diverse eating.

# ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVOS.....	2
3. JUSTIFICACIÓN.....	3
3.1. Justificación personal.....	3
3.2. Justificación social: Importancia del comedor escolar en el niño.....	3
3.3. Justificación Académica: Importancia de este trabajo para la Educación Infantil.....	4
3.4. Relación con las competencias de Título.....	5
4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	7
4.1. Antecedentes y evolución en Europa.....	7
4.2. Legislación.....	10
4.3. Funciones del monitor de comedor escolar.....	13
4.3.1. Actitudes educativas del monitor en el comedor escolar.....	14
4.4. Hábitos de alimentación e higiene.....	15
4.4.1. Formación en los principios básicos.....	15
5. METODOLOGÍA.....	18
5.1. Métodos cualitativos de investigación.....	18
5.2. Observación participante.....	20
5.3. Descripción de contexto de centro.....	21
5.4. Diseño ficha de observación.....	24
5.5. Necesidades alimenticias especiales.....	25
6. RESULTADOS.....	28
6.1. Análisis de las observaciones realizadas.....	28
6.2. Propuestas de intervención.....	32
7. CONCLUSIONES.....	36
7.1. Alcance del trabajo.....	36
7.2. Conclusiones.....	36
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	39
ANEXOS.....	42

# 1. INTRODUCCIÓN

---

En este TFG se va a tratar sobre los comedores desde un enfoque basado en la experiencia personal que he experimentado durante siete cursos trabajando en los comedores escolares de dos centros de Palencia.

Me he dado cuenta de que, no se puede entender el comedor únicamente como un elemento asistencial ni como un servicio ajeno al centro, sino que debe ser calificado como un espacio educativo, que si es bien aprovechado, puede resultar tan importante como los demás.

En primer lugar, se va a realizar una revisión de cómo se han desarrollado los comedores escolares a lo largo de la historia de la escuela en España y de cómo ha evolucionado la legislación al respecto. Seguidamente, se analizará la función del monitor en estos espacios y se relacionará con los hábitos alimentarios y de higiene.

Dentro del cuerpo del trabajo, se tratará sobre los métodos cualitativos usados para investigar sobre los comedores escolares, se describirán los métodos de observación y se harán apuntes concretos sobre el contexto. A continuación, se llevará a cabo el diseño de una ficha de observación y se hará una narración sobre las observaciones realizadas, que serán posteriormente analizadas.

A partir de los resultados de esta investigación, se desarrollarán propuestas de intervención.

Finalmente, se redactarán las conclusiones pertinentes y se describirá el alcance de este trabajo.

En este trabajo se hace un recorrido histórico en el que se reflejará como se ha evolucionado y la importancia que tiene en el control nutricional y control de enfermedades como la obesidad, la anorexia...

Por otro lado se dará un enfoque más personal desde el punto de vista de una monitora de comedor escolar

## 2. OBJETIVOS

---

En la realización de este TFG los objetivos que se pretenden conseguir son los siguientes:

- Demostrar la importancia que tiene el comedor escolar dentro de nuestro sistema educativo y reflexionar sobre su evolución histórica
- Describir el trabajo que realizan las monitoras de comedor
- Analizar el uso del comedor escolar como vehículo para afianzar los hábitos sociales en el ámbito de la escuela.
- Valorar la parte educativa del comedor escolar en relación a buenos hábitos alimentarios.
- Observar hábitos de comportamientos, de alimentación y detección de problemas de salud relacionados durante mi experiencia en comedores.
- Reflejar con datos cualitativos las diferentes patologías e intolerancias alimentarias y explicar brevemente en que consiste cada una y la forma de actuación correcta
- Seleccionar información para conocer las características del servicio de comedor escolar.



### **3. JUSTIFICACIÓN**

---

#### **3.1 Justificación personal.**

Durante siete cursos escolares vengo realizando un trabajo de monitora en comedores escolares, lo que me ha proporcionado una observación directa y una gran experiencia propia en este campo.

Mis estudios actuales de grado en educación infantil me han permitido valorar este trabajo desde otra perspectiva, y pretendo con este TFG analizar estas experiencias y valorar los aspectos educativos que sin duda también existen durante el tiempo en que los alumnos están usando el servicio de comedor escolar. Quiero valorar la figura de los monitores, desde un punto de vista asistencial y educativo, y destacar su papel de vigilantes de la salud alimentaria y de detección precoz de posibles anomalías.

#### **3.2 Justificación social: Importancia del comedor escolar en el niño.**

Alcalá (2010) considera que el comedor escolar es un escenario adecuado, que ofrece la posibilidad de trabajar aspectos relacionados con la Educación para la Salud, con los hábitos de higiene, con la educación en valores, con los contenidos de las tres Áreas de Conocimiento y con otros proyectos que se trabajen en el centro, favoreciendo la socialización e integración y posibilitando que el alumnado adquiera y desarrolle determinados aprendizajes, valores, conocimientos, etc.

Por tanto, el comedor escolar es un espacio físico que se puede utilizar no sólo como lugar donde se suministran alimentos, sino también como un marco en el que los niños aprenden a comer y alimentarse, a relacionarse socialmente, a integrarse en el grupo de compañeros, a convivir pacíficamente, etc.

Además, la Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, de 2005, apoya esta idea, considerando el comedor de los centros educativos como un espacio que desempeña dos importantes funciones en la etapa escolar: la función nutricional y la función educativa.

En estas últimas décadas se han producido cambios en el estilo de vida de la sociedad española. La incorporación masiva de la mujer al mercado de trabajo ha contribuido al cambio de hábitos domésticos e incide en la inscripción de un mayor número de niños en los comedores escolares.

También, como consecuencia de la crisis económica que estamos viviendo en la actualidad, el comedor escolar es el medio que utilizan colectivos de familias desfavorecidas con el fin de que los niños coman adecuadamente al menos una vez al día.

La evolución social ha dado lugar a que a menudo la comida del mediodía se haga fuera de casa. Educar a los niños a comer de forma saludable es enriquecer su cultura. Merece la pena aprovechar las oportunidades de aprendizaje que se presentan en este contexto para ir educando y consolidando los hábitos de alimentación.

El comedor escolar es una parte importante del centro porque la alimentación que se proporciona repercutirá en la salud, crecimiento y desarrollo físico y mental del niño, y también contribuirá al aprendizaje en materia de alimentación y valor nutritivo de los alimentos, fomentando la gastronomía, introducción de nuevos alimentos, hábitos de higiene, normas de conducta

### **3.3 Justificación Académica: Importancia de este trabajo para la Educación Infantil**

Puesto que los primeros años de la vida son fundamentales en el aprendizaje de buenos hábitos la importancia de este trabajo para la Educación Infantil:

- Facilita a los padres que, bien por la distancia o porque su horario laboral no les permitan recoger a sus hijos, tengan cubiertos unos horarios con el servicio de comedor.
- el comedor escolar desempeña un importante servicio social, ya que en él los niños llevan a cabo una de las comidas más importantes del día. También rectifica las deficiencias alimentarias que puedan tener los niños por bajo nivel económico o que en sus hogares hagan dietas que no sean beneficiosas.

- Aprenden a realizar una correcta alimentación, incluyendo nuevos sabores a su dieta, buenos hábitos de alimentación en los que las frutas y las verduras tienen gran importancia.
- Adquieren nuevas costumbres sobre comportamiento en la mesa, aprenden hábitos de higiene.
- Comen porque imitan las conductas de los niños de su alrededor que están comiendo, y eso le anima a hacerlo.

Asimismo en este documento de investigación se hace referencia al Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de la Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León. En la primera área: Conocimiento de sí Mismo y Autonomía Personal, se hace alusión a la adquisición de hábitos de salud, higiene, nutrición, seguridad y prevención que contribuyen al cuidado del propio cuerpo y a alcanzar autonomía personal. Además, se relaciona esta área con los contenidos del bloque 4, el cuidado personal y la salud, ya que en el comedor escolar se van a crear situaciones y acciones que favorecerán la salud y generarán bienestar tanto físico como psicológico.

La adquisición y práctica de hábitos alimenticios saludables e higiénicos es el pilar sobre el que se construye este trabajo. Por otro lado se incluye la cultura y la vida en sociedad, ya que de esta depende la forma de alimentarse los niños y las consecuencias que tengan en su futuro. Y además todos los contenidos reflejados en el área de Conocimiento de sí mismo y autonomía personal están relacionados con el resto de las áreas del currículo.

### **3.4 Relación con las competencias de Título**

Este TFG se relaciona con varias de las competencias específicas dispuestas en el Plan de Estudios del Grado de Educación Infantil de la Universidad de Valladolid, 11 de marzo de 2008. Estas competencias son:

- ✓ Capacidad para saber promover la adquisición de hábitos en torno a la autonomía, la libertad, la curiosidad, la observación, la experimentación, la imitación, la aceptación de normas y de límites, el juego simbólico y heurístico.

- ✓ Capacidad para saber identificar trastornos en el sueño, la alimentación, el desarrollo psicomotor, la atención y la percepción auditiva y visual.
- ✓ Capacidad para colaborar con los profesionales especializados para solucionar dichos trastornos.
- ✓ Capacidad para saber detectar carencias afectivas, alimenticias y de bienestar que perturben el desarrollo físico y psíquico adecuado de los estudiantes.
- ✓ Valorar la importancia del trabajo en equipo.
- ✓ Capacidad para saber atender las necesidades del alumnado y saber transmitir seguridad, tranquilidad y afecto.
- ✓ Reflexionar en grupo sobre la aceptación de normas y el respeto a los demás. Promover la autonomía y la singularidad de cada alumno o alumna como factores de educación de las emociones, los sentimientos y los valores en la primera infancia.
- ✓ Capacidad para comprender que la observación sistemática es un instrumento básico para poder reflexionar sobre la práctica y la realidad, así como contribuir a la innovación y a la mejora en educación infantil.
- ✓ Capacidad para dominar las técnicas de observación y registro.

## 4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA Y ANTECEDENTES

---

### 4.1. Antecedentes y evolución en Europa

A finales del siglo XVIII, en pleno proceso de industrialización europea, comienzan a darse los primeros pasos para aliviar el grave problema de la alimentación infantil deficitaria, sobre una base meramente caritativa.

Así, en 1790 en Munich (Alemania), el Sr. Benjamín Thompson (Conde de Rumford), inicia un programa combinado de enseñanzas y alimentación para niños vagabundos. El menú consistía principalmente en una sopa hecha con patatas, cebada y guisantes (sopa Rumford). No se podía incluir carne, debido a su alto coste y a la falta de financiación para su proyecto. El objetivo era conseguir la mejor nutrición posible con el menor coste, diseñando dietas equilibradas para los pobres. Para ello incluso se desarrollaron instalaciones más eficientes en la preparación de las comidas como la olla de doble cocción (baño maría) y la cocina económica.

Su ayuda en el desarrollo de la alimentación colectiva fue solicitada por muchos países, y estableció programas, además de en Alemania, en Inglaterra (en Londres se consigue alimentar diariamente a 60.000 personas con la “sopa Rumford”), en Escocia, Francia y Suiza.

También en Inglaterra, John Poundsen 1818, comenzó a enseñar a niños pobres de forma gratuita, suministrándoles alimentos. Así fueron surgiendo diversas instituciones de carácter benéfico, y poco a poco fue introduciéndose la alimentación colectiva en los colegios. (Glew, 1980)

En Francia Víctor Hugo, en 1865 proporcionó fondos para comidas calientes de niños de una escuela. Seis años más tarde aparece la “sociedad de cocinas para las personas de los colegios públicos” cuyo objetivo era proporcionar comidas en la escuela a los niños que eran incapaces de pagarlas.

([www.fns.usda.gov/cnd/lunch/AboutLunch/Program](http://www.fns.usda.gov/cnd/lunch/AboutLunch/Program)).

A principios del siglo XIX, se plantea la necesidad de ofrecer un plato de comida caliente como señuelo para atraer a los niños a la escuela, surgiendo así las

Cantinas Escolares, que pueden considerarse con el antecedente del comedor escolar. Se pretende abarcar el mayor número posible de escuelas y de niños beneficiados, centrando sus objetivos más en la cantidad que en la calidad, pues existía un alto nivel de absentismo escolar y grandes carencias alimentarias en la infancia. La alimentación escolar se había extendido ya por la mayoría de países europeos, al igual que la institución de la cantina escolar. Holanda fue el primer país en adoptar una legislación nacional expresamente para proporcionar almuerzos en las escuelas según Real Decreto en 1900. ([www.fns.usda.gov/cnd/lunch/AboutLunch/Program](http://www.fns.usda.gov/cnd/lunch/AboutLunch/Program)).

Con la crisis alimentaria que siguió a la Segunda Guerra Mundial, se introdujo definitivamente la alimentación colectiva en la mayoría de los países europeos y desde entonces ha sido ampliamente estudiada. Así pues, el origen de la alimentación institucional se produce para paliar la desnutrición de grupos vulnerables. (Tarjan, 1973).

#### Antecedentes en España

La cantina escolar, que había surgido en Europa a finales del siglo XIX, no se materializa en España hasta comienzos del XX.

A finales del siglo XIX muchos eran los problemas que aquejaban a la infancia: mortalidad, explotación, abandono, mendicidad, analfabetismo, etc. Las familias no consideraban necesario enviar a sus hijos a la escuela puesto que esto les impedía utilizarlos como mano de obra barata para faenas agrícolas o marineras, para aliviar la dura situación familiar. Además el número de escuelas era bastante limitado y muchas zonas carecían de ellas. (Revista Complutense de Educación, 1993).

La llegada del siglo XX supondrá transformaciones legislativas y pedagógicas, y la modernización de la educación española (la Institución Libre de Enseñanza de Francisco Giner de los Ríos jugó un papel muy relevante en este sentido).

Las primeras cantinas se establecieron en Madrid en 1.901, con carácter benéfico y filantrópico. Proporcionaban alimento, ropa y calzado a los niños necesitados que acudían a las escuelas públicas, y premios a los padres como incentivo para fomentar la asistencia escolar.

Se emplazaban en barrios humildes de la ciudad, y eran atendidas por una cocinera y una maestra, encargadas de la dirección higiénica y pedagógica. (Ruiz C y

Palacio I, 1999).La primera se inauguró en una escuela del barrio de Cuatro Caminos. En la memoria publicada se determina el sentido social de esta institución con:

*“No representan nuestras cantinas la sopa del convento, ni el rancho del cuartel, que se ofrece a la pobreza, sino la continuación o sustitución del hogar necesitado de donde sin apariencias de limosna, se proporciona a los niños comida sana y abundante, y se cuida al propio tiempo de su educación, durante las horas que la madre no puede hacerlo, por verse precisada a salir de casa para ganar el propio sustento o aumentar los ingresos de la familia”.*(Del Pozo, 2007)

El movimiento iniciado en Madrid se propaga por el resto de España, y se abren cantinas en Barcelona, Valencia, Granada, Toledo, León, Bilbao... En 1.917 existen 144 cantinas escolares en todo el país, sostenidas con fondos públicos o iniciativas privadas, número que sube a 476 en 1.933. Aunque su creación responde a un carácter asistencial, debe cumplir también unos fines educativos (por ello es necesario un maestro), y entre sus objetivos destacan (Comas J y Correas D, 1935):

- Regularizar la asistencia a la escuela
- Potenciar el efecto del ambiente escolar, disminuyendo el de la calle
- Fomentar la socialización entre los escolares
- Inculcar la práctica de normas de higiene, y vigilar la buena masticación y bebida.
- Evitar la ingestión de alimentos fríos, transportados en dudosas condiciones higiénicas

Se insiste en no convertir las cantinas escolares en problema de la beneficencia y en extender sus beneficios a pobres y ricos, haciendo prevalecer el principio de que “la escuela es de todos” (Llopis R, 1933). La organización y dirección de la cantina era función inherente a la actividad educativa, y para ello se demanda que las horas de trabajo que conlleva fueran computadas y retribuidas exactamente igual que las horas de clase.

Durante los años treinta y cuarenta el principal problema en España era la escasez de alimentos (tras la guerra civil). Se instalaron comedores infantiles auspiciados por el

Auxilio Social de la Falange, el primero de ellos en Valladolid (1.936). Estos comedores contaban con una infraestructura muy precaria y los alimentos proporcionados eran insuficientes para una correcta alimentación. Esta situación favorecía la aparición de muchas enfermedades infecciosas.

A partir de 1.950, los estadounidenses donaron alimentos para paliar esta situación, que eran distribuidos en los colegios (leche en polvo, mantequilla...) y las autoridades recordaban que “en ningún caso” ese complemento alimenticio debía suministrarse fuera de la escuela ni ser objeto de comercio alguno (Barciela C, 2000)

Los cambios socioeconómicos que se produjeron en nuestro país durante los años 60 y 70 supusieron una disminución del 80 % en la mortalidad infantil, y una tasa de escolarización del 100 %. En las últimas décadas hay un incremento sostenido de la demanda del servicio de comedor escolar, y durante el curso 2007-2008 unos 803.148 alumnos de 6 a 12 años realizaron la comida principal todos los días en su centro docente según el Departamento de Estadística del Ministerio de Educación Cultura y Deporte

#### **4.2. Legislación**

Las diferentes leyes educativas consiguen que los comedores escolares se constituyan como servicio público regulado por ley:

La Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE) es una ley del ordenamiento jurídico español con carácter de ley orgánica que modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), y seis artículos y una disposición adicional de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE). Divulgan la importancia de los comedores garantizando la igualdad de oportunidades de los alumnos, contribuyen en la buena alimentación de los alumnos, favoreciendo la conciliación de la vida laboral y familiar.

La legislación que regula los comedores escolares en nuestra comunidad es:



- Decreto 20/2008, 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León.
- Orden EDU/693/2008, 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.

El Régimen Jurídico Básico del Servicio público de comedor escolar viene constituido por:

- Artículo 82.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación
- Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.
- Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar. Se introdujo la modalidad de línea fría en los comedores escolares cuyo servicio de comedor se prestara en la modalidad de catering.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Decreto 269/2000 de 14 de diciembre, por el que se regulan los planes de formación sobre higiene de los alimentos e industrias y establecimientos alimentarios (BOCYL nº 244 de 20/12/2000).
- Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOCE: n.º L31 de 1 de febrero de 2002).
- Reglamento (CE) n.º 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOCE n.º L226 de 25 de junio de 2004.)
- Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DOCE n.º L226 de 25 de junio de 2004).

- Real Decreto 1801/ 2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos (BOE n.º 9 de 10 de enero de 2004).
- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (BOE n.º 50 de 27 de febrero de 1996).
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE n.º 308 de 25 de diciembre de 1991)
- Reglamento (CE) 2406/1996 del Consejo de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas de comercialización para determinados productos pesqueros (DOCE n.º L334, de 23 de diciembre de 1996).
- Reglamento (CE) n.º 2295/2003 de la Comisión de 23 de diciembre de 2003, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) 1907/90 del Consejo relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos (DOCE n.º L340 de 24 de diciembre de 2003).
- Reglamento (CE) n.º 1830/ 2003 de la Comisión de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos (DOCE n.º L268 de 18 de octubre de 2003).
- Real Decreto 1698/2003, de 2 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de carne de vacuno (BOE n.º 304 de 20 de diciembre de 2003).
- Real Decreto 1380/2002, de 12 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados (BOE n.º 3 de 3 de enero de 2003).
- Real Decreto 121/2004, de 23 de enero, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos (BOE n.º 31 de 5 de febrero de 2004).
- Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regula la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche (BOE n.º 43 de 19 de febrero de 2004).

- Decreto 131/1994 de 9 de junio, de la Junta de Castilla y León por la que se regula la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

### **4.3. Funciones del monitor de comedor escolar**

En el comedor escolar, los niños interactúan con todo lo que les rodea, compañeros, instalaciones, adultos a su cuidado... Esta interacción ayuda a fortalecer su aprendizaje.

Las funciones que debe realizar el cuidador son ([www.perseo.aesan.msc.es](http://www.perseo.aesan.msc.es)):

#### 1. Función Educativa:

- Educar en hábitos saludables y en capacidades sociales, tanto relacionadas con los demás compañeros, como con los adultos.
- Fomentar actitudes correctas en el comedor y en las situaciones que le rodean.
- Manejar oportunamente los recursos lúdico-educativos que tiene a su alcance.
- Motivar a los niños para que participen en las actividades propuestas, y también hacia los alimentos y talleres relacionados, incluidos en el programa educativo.
- Sostener un trato alegre y desenfadado con los niños, sin dejar de ser exigente cuando sea necesario.

#### 2. Función Organizativa.

- El monitor deberá utilizar correctamente todos los recursos a su disposición, y estructurarlos convenientemente. Es de su competencia la organización del material (distribución, recogida y almacenamiento para un uso posterior), la organización del tiempo y del espacio, y la distribución de los niños en grupos homogéneos.

#### 3. Función de Seguridad y vigilancia.

El monitor debe mantener siempre una actitud responsable, previendo riesgos y accidentes y manteniendo la vigilancia.

- En el comedor:
  - Asistir y ayudar a los usuarios a cortar y pelar los alimentos.
  - Tener conocimientos básicos de primeros auxilios y normas higiénico-sanitarias.
  - Colaborar en el servicio de hostelería si las necesidades lo requieren (niños muy pequeños, con minusvalías, etc.)
- En las Salas de Actividades:
  - Vigilar el uso adecuado del material para evitar accidentes.
  - Distribuir el material para que se tenga un acceso a él fácil y sin riesgos.
  - Favorecer la distribución en grupos de los participantes, para permitir una vigilancia constante y efectiva.
  - Prever posibles riesgos en la utilización del mobiliario disponible.
  - En las áreas comunes (pasillos, servicios, escaleras, etc.)
  - Vigilar los trayectos para evitar accidentes en su utilización
  - Atender a los niños en caso de accidentes.

#### **4.3.1 Actitudes educativas del monitor en el comedor escolar.**

- Educadora: al cubrir las necesidades primarias del niño y atendiéndole adecuadamente se hace posible su posterior desarrollo de aptitudes personales y escolares.
- Orientadora: favorecer hábitos alimenticios en niños que no los posean. Guiados por su monitor y en contacto con sus compañeros, tienen la oportunidad de imitar los comportamientos positivos durante la hora de la comida.
- Impulsora de actitudes sanas, ayudando a entender la necesidad de ciertos alimentos y la restricción de otros, con naturalidad y sencillez.
- Resolutiva como observadora de posibles conflictos y con capacidad para resolverlos con su mediación, manteniendo informados a los padres para que colaboren en esta resolución, si es necesario.

([www.perseo.aesan.msc.es](http://www.perseo.aesan.msc.es))

#### **4.4. Hábitos de alimentación e higiene**

Tenemos que proporcionar un entorno y medios adecuados para que el niño aprenda determinados conocimientos sobre los alimentos y utensilios que maneja, y conseguir mejorar sus hábitos alimenticios. ([www.perseo.aesan.msc.es](http://www.perseo.aesan.msc.es))

##### **4.4.1 Formación en los principios básicos**

La formación se considera desde dos puntos de vista diferentes y complementarios. Por una parte es una labor de concienciación diaria la que llevan a cabo los monitores, bien sobre el grupo o bien individualmente. Y por otra parte se trabajan estos aspectos mediante carteles que elaboran ellos, o aportados por la empresa. ([www.perseo.aesan.msc.es](http://www.perseo.aesan.msc.es))

- Hábitos que tratamos conseguir, dentro del comedor.
- Normas básicas de higiene antes, durante y después de la comida:
  - Lavarse las manos antes y después de cada comida.
  - Usar correctamente el jabón y las toallas.
  - Estar limpio y mantener la ropa limpia.
  - Mantener el espacio de comida (bandeja y mesa) limpio.
  - Cepillarse los dientes después de cada comida.
- Educación postural en la mesa:
  - Mantener el cuerpo recto y no muy separado de la mesa. Los codos no deben colocarse sobre ella.
  - No se deben colocar los pies encima de la silla
  - Levantar la silla con las manos sin arrastrarla, si es necesario moverla
  - No hablar con la boca llena, ni llenarla demasiado.
  - Masticar sin hacer ruidos, ni abrir la boca.
  - Usar correctamente los cubiertos, evitando hacer ruido contra los platos, vasos, o mesa ni para jugar, ni para gesticular con ellos al hablar.
  - Los restos de comida no se repartirán por el plato.
  - Establecer un ritmo adecuado de comida, ni demasiado rápido ni demasiado lento.

- La comida de los otros platos no es para compartir, ni coger.
- Colocación de los cubiertos en la mesa:
  - A la izquierda del plato se colocará el tenedor.
  - El cuchillo se colocará a la derecha con el filo mirando hacia el plato, y a continuación la cuchara.
  - Los vasos se colocarán siempre delante del plato.
  - Los cubiertos de postre se colocarán siempre entre el vaso y el plato.
  - Los cubiertos se cogerán siempre por el mango y con los dedos, no con toda la mano.
  - El tenedor para cortar los alimentos se coge con la mano izquierda.
- Como tomar los alimentos:

Para tomar la sopa:

- La cuchara se cogerá con los dedos no con toda la mano.
- No debemos hacer ruidos con la boca, ni sorber
- Acercar la cuchara a la boca, y no al contrario.
- Lo que queda sobre el plato lo tomaremos con la cuchara no volcando el plato directamente sobre los labios.

Para comer la carne:

- Es necesario cortarla antes de llevarla a la boca, los trozos no deben ser demasiado grandes.
- Hay que masticar bien y tragar, antes de meter otro trozo de carne en la boca, para evitar bolas de comida y posibles atragantamientos.
- El cuchillo no se lleva a la boca.

Para comer el pescado:

- Si el pescado tiene espinas, las separaremos a un lado del plato.
- Masticar con cuidado, porque es posible que quede alguna espina.
- Hay que cortarlo antes de llevarlo a la boca, y en trozos pequeños.

Para comer el pan:

- El pan se colocará a la izquierda del plato
- Podemos ayudarnos del pan para tomar algunos alimentos con el tenedor.
- El pan se parte con los dedos, no con los dientes ni a mordiscos.
- El pan no es para jugar, ni para hacer bolitas, ni para tirarlo a otras mesas o debajo de ellas. El monitor vigilará especialmente esta circunstancia para prevenir situaciones de riesgo en intolerancias alimentarias (celiacos).

Para beber:

- Beber y no sorber el agua.
- Para beber se coge el vaso por la parte central, y para los más pequeños se debe utilizar las dos manos.
- Los vasos no se llenan del todo, debe quedar al menos dos dedos hasta el borde.
- El líquido no se bebe de una sola vez.
- Antes y después de beber durante la comida, se secarán los labios con la servilleta.

## 5. METODOLOGÍA

---

### 5.1. Métodos cualitativos de investigación

El comedor escolar se reconoce como recurso educativo fundamentado en la pedagogía de la Educación infantil, pudiéndose justificar por las investigaciones realizadas que avalan las interacciones del sujeto con el contexto en el que está situado, ya sea desde el enfoque ecológico (Bronfenbrenner, 1987) o desde la óptica del constructivismo social y cognición situada (Vygotsky, 1977) o desde el campo de la antropología con la idea del espacio como sistema cultural informal (Hall, 1989).

La Teoría Ecológica de Bronfenbrenner (1987) consiste en un enfoque ambiental sobre el desarrollo del individuo a través de los diferentes ambientes en los que se desenvuelve y que influyen en el cambio en el desarrollo. En este caso, hablamos de los diferentes ambientes que rodean al individuo y que influyen de forma directa en sus aprendizajes.

Se concibe el ambiente como un conjunto de estructuras seriadas y organizadas en diferentes niveles relacionados entre sí (microsistema, mesosistema, exosistema, macrosistema), cada nivel contiene al otro, por lo tanto se requiere una participación conjunta y comunicación de los diferentes contextos.

- **Microsistema.** Constituye el nivel más cercano en el que se desarrolla el individuo, son la familia, padres o la escuela.
- **Mesosistema.** Incluye la interrelación de dos o más entornos en los que la persona participa activamente. Se refiere a las interacciones entre los microsistemas. Como ejemplos claros pueden ser la relación entre la familia y la escuela, o entre la familia y los amigos.
- **Exosistema.** Hace referencia a contextos externos como lo son el barrio, la localidad donde el sujeto vive, la ciudad, etc.
- **Macrosistema.** Lo conforman los valores culturales, políticos, los modelos económicos y las condiciones sociales.

A estos ámbitos espaciales debe añadirse el Cronosistema, que introduce la dimensión temporal en el esquema. Aquí se incluye la evolución cultural y de las condiciones de vida del entorno.





Figura 1: Diagrama de los niveles de Teoría Ecológica de Bronfenbrenner (en [www.suagm.edu](http://www.suagm.edu))

El método de investigación que he empleado para desarrollar mi trabajo ha sido el estudio **Etnográfico escolar** o investigación cualitativa, constituye un método de investigación útil en la identificación, análisis y solución de múltiples problemas de la educación. Incorpora el análisis de aspectos cualitativos que se transmiten por los comportamientos de los individuos, de sus relaciones sociales y de interaccionar con el entorno en que se desarrollan (Rodríguez, Gil y García, 1996).

Como requisito de una buena etnografía educativa Spindeler y Spindeler (1992) (citado por Rodríguez et al, 1996, p.45) presentan una primera característica como es el requerimiento de la *observación directa*. No importa con qué instrumentos, sistemas de codificación, aparato de registro o técnicas sean utilizadas, la primera obligación del etnógrafo es permanecer donde la acción tiene lugar y de tal forma que su presencia modifique lo menos posible tal acción.

También aportan otras características que debe tener una buena etnografía educativa:

- Pasar el tiempo suficiente en el escenario
- Contar con un gran volumen de datos registrados.
- Carácter evolutivo del estudio teniendo la mente abierta hacia la mayor cantidad posible de relaciones.
- La utilización de instrumentos en el proceso, siendo la base los registros de las observaciones y de las entrevistas.
- La utilización de la cuantificación cuando sea necesaria.
- El objeto de estudio

- Se precisa un holismo selectivo y una contextualización determinada. El holismo porque aprueba la realidad cultural como un todo en el cual cada una de las conductas o situaciones tiene relación con el contexto global.

Como estrategia metodológica he utilizado el estudio de casos que es definido por Denny (1978) (citado por Rodríguez, et al, 1996, p.91) como “un examen completo o intenso de una faceta, una cuestión o quizás los acontecimientos que tienen lugar en un marco geográfico a lo largo del tiempo”.

Un caso puede ser una persona, una organización, un programa de enseñanza, una colección, un acontecimiento particular o un simple depósito de documentos. La única exigencia es que posea algún límite físico o social que le confiera entidad. En el entorno educativo un alumno, un profesor, una clase, un claustro, un centro, un proyecto curricular, la práctica de un profesor, una determinada política educativa, etc..., pueden constituir casos potenciales objetos de estudio (Rodríguez, et al, 1996, p.92).

De los dos tipos de estudio de casos yo he utilizado el Estudio de caso único en la modalidad observacional, que se apoyan en la observación participante como principal técnica de recogida de datos.

## **5.2 .Observación participante**

La investigación cualitativa puede realizarse no sólo preguntando a las personas implicadas en cualquier hecho o fenómeno social, sino también observando. La observación permite obtener información sobre un fenómeno o acontecimiento tal y como éste se produce (Rodríguez, et al, 1996, p.149).

Se define como técnica de recogida de información que consiste en observar a la vez que participamos en las actividades del grupo que se está investigando.

En la observación participante es muy importante la planificación. Para realizar la planificación de la observación podemos tener en cuenta una serie de cuestiones, como por ejemplo: ¿qué investigar?, ¿cómo observar?, ¿dónde observar?, ¿qué observar?, ¿cuándo observar?, ¿cómo registrar? ¿Cómo analizar?

En este tipo de observación es imprescindible señalar dos elementos:

1. El grado de participación: aproximación del observador y los observados.
2. El acceso: estrategia para introducirse en el contexto natural de la observación.

Como técnica cualitativa, se preocupa más por la descripción y la explicación que por la medición y la cuantificación. El observador participante necesita utilizar todos sus sentidos para captar los ambientes y a sus actores. Es importante que el observador tenga o desarrolle una buena memoria para recordar signos no verbales, palabras específicas y otros aspectos, además de que lleve registros escritos y grabe las descripciones, para que al momento de analizarlas no deje fuera algo que resulta importante.

Por ello para la realización de esta investigación he utilizado técnicas como:

- Diario de campo
- Registros anecdóticos
- Diseño de una ficha de seguimiento.

La ventaja de este tipo de observación es que se realiza de forma directa sin ningún tipo de intermediario, se ha participado al mismo tiempo que se observaba.

Después de realizar la recogida de datos y la determinación de la duración de la observación (en este caso siete cursos), se realizará el procesamiento de la información recogida y para terminar se elaborará el Informe.

### **5.3. Descripción de contexto de centro**

Mi experiencia laboral, y por tanto, donde se ha desarrollado mi observación, ha transcurrido en dos Centros Educativos:

#### **C.E.I.P. "RAMÓN CARANDE Y THOVAR**

Centro Público dependiente de la Junta de Castilla y León que se encuentra ubicado en una zona localizada al sur de la capital palentina, entre el Barrio de Santiago y el Barrio Avenida de Madrid. Es una zona moderna y dinámica y en ella se combinan áreas residenciales (menos numerosas) con bloques de viviendas de distinto grado de antigüedad.

El barrio donde está situado el centro ha experimentado una gran expansión, debido a la construcción de numerosos bloques de viviendas, nuevas calles y centros comerciales, esto hace que la población infantil sea muy numerosa

Situado en un contexto socio-cultural con un nivel medio, con un alto porcentaje de familias en las que trabaja ambos cónyuges, predominan los pequeños comerciantes y obreros cualificados.

Las familias viven en un radio cercano al centro y proporcionan estabilidad económica, emocional y afectiva a los alumnos.

El comedor: Espacio donde comen los alumnos/as y que es utilizado para otras actividades

<http://ceipramoncarande.centros.educa.jcyl.es/sitio/>

### **CEIP. “SOFÍA TARTILÁN”**

El Colegio Público de Educación Infantil y Primaria “Sofía Tartilán” es un centro de titularidad pública, perteneciente a la red de centros de la Junta de Castilla y León. Su funcionamiento se rige por normas de carácter universal, estatal, comunitario. El centro cuenta con instalaciones diferenciadas, debido a problemas de espacio, para Educación Infantil y para Educación Primaria. Educación Primaria (sede de la Dirección, la Secretaría y la J. de Estudios) situada en C/ Los Álamos, s/n. y Educación Infantil en la Avda. Vacceos, s/n

El edificio de Educación Infantil está situado al sur del Edificio Principal, el cual se encuentra en el centro del barrio. Está al noroeste de la Ciudad, al margen izquierdo de la Línea férrea que divide la capital, al sur del Cristo del Otero, al suroeste del Polígono Residencial “Pan y Guindas” y la plaza de Toros.

El barrio donde está ubicado el centro es el de San Juanillo, barrio que está enclavado en una zona de expansión, surgido de las viviendas de “promoción social” destinadas a obreros de la construcción con pocos recursos económicos. Posteriormente aumentó dicha barriada con la construcción de viviendas sociales del año 1956/58 y actualmente con la reciente edificación. Todo ello ha hecho que se convierta en un barrio con alta densidad de viviendas.

La población está formada predominantemente por matrimonios jóvenes con hijos, y ancianos, siendo alto el índice de crecimiento.

La ocupación laboral está formada por un 36% sin especialidad, 44% cualificados, 11% funcionarios y el 9% autónomos. el 50% de las mujeres trabajadoras están especializadas.

Para desarrollar su trabajo deban desplazarse del barrio, dado que éste no tiene actividad industrial. Es pues un barrio de clase media, de obreros cualificados.

Dispone de dos comedores con capacidad para 120 comensales para cada edificio.

<http://cpsofiadetartilan.centros.educa.jcyl.es/sitio/>

## 5.4. Diseño ficha de observación

<b>FICHA DE SEGUIMIENTO</b>
-----------------------------

Alumno:	Intolerancias:
Centro Escolar:	Trimestre:
Monitor:	Curso:

**Aspectos relacionados con la comida:**

	Si	No	A veces	Comentarios
Come de todo				
Solicita repetir algún plato				
Usa cubiertos y servilleta correctamente				
Come en el tiempo establecido				
Tiene problemas de masticación				
Es autonomo para comer				
Termina la comida				
Se sienta correctamente				

**Hábitos de Higiene**

	Si	No	A veces	Comentarios
Se lava las manos antes y despues de comer				
Se lava los dientes				
Mantiene un aspecto aseado y cuidadoso				
Controla necesidades fisiológicas				

**Habitos de Autonomía**

	Si	No	A veces	Comentarios
Necesita ayuda para ir al lavabo				
Se pone y quita el baby solo				
Se responsabiliza de sus cosas ( mochila, etc)				
Deja recogidas sus cosas antes de irse				

**Relaciones Sociales**

	Si	No	A veces	Comentarios
Tiene buena relación con los compañeros				
Se muestra sociable y participativo				
Manifiesta iniciativa a la hora de jugar				
Colabora con los monitores				
Respeto las normas del comedor				
Respeto normas educación en la mesa				
Se muestra solidario con sus compañeros				

**Observaciones:**

## 5.5. Necesidades alimenticias especiales

Estimamos oportuno señalar las necesidades nutricionales especiales de algunos niños y niñas en relación con el origen étnico y la religión o alergias e intolerancias alimentarias más comunes que suelen presentarse, haciendo un pequeño resumen.

Las principales intolerancias que se presentan en el comedor escolar son:

- Intolerancia a la lactosa: La lactosa es un tipo de azúcar que se encuentra en la leche y otros productos lácteos. El cuerpo necesita una enzima llamada lactasa para digerir la lactosa. La intolerancia se presenta cuando no produce suficiente cantidad de esta enzima. Los síntomas desaparecen cuando se elimina de la dieta la leche y otras fuentes de lactosa. El tratamiento consiste en reducir la ingesta de productos lácteos y controlar que otros alimentos no contengan lactosa, para evitarlos.
- Intolerancia a la proteína de la leche: Se habla de alergia a las proteínas de la leche (caseína y seroproteínas) cuando un individuo, tras la ingesta de proteínas lácteas manifiesta una respuesta anormal, con síntomas diversos, en los que interviene un mecanismo inmunológico. El tratamiento consiste en dieta estricta de eliminación de la leche y derivados, mientras no se compruebe la tolerancia. Se suele excluir también la leche de cabra y oveja, por similitud de sus proteínas.
- Intolerancia al huevo: El huevo es la causa más frecuente de alergia alimentaria en los niños. El único tratamiento actual es evitar su ingestión y los alimentos que lo contienen mediante una dieta de exclusión estricta. Los síntomas se desencadenan por una reacción inmune del organismo.
- Intolerancia a frutos secos: una de las características de estos alimentos es su elevado alergenicidad y su estabilidad frente al calor y los procesos digestivos, lo que a menudo provoca reacciones tan intensas e inmediatas que es necesario una intervención médica urgente. Los alérgenos más frecuentes son la avellana, almendra, castaña, pistacho, anacardo, cacahuete y nuez.

El único tratamiento es la exclusión completa de la dieta, y se deberá consultar al especialista la conveniencia de llevar adrenalina autoinyectable para que familiares y cuidadores puedan administrarla en caso necesario. Los alérgicos que hayan tenido que aplicarse una inyección de adrenalina deben acudir inmediatamente a un centro médico o a la sala de emergencia de un hospital donde puedan proporcionarles tratamiento adicional en caso necesario.

- Enfermedad celiaca: es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y avena, que se presenta en individuos genéticamente predispuestos. Se caracteriza por una reacción inflamatoria de base inmune en el intestino delgado, lo que dificulta la absorción de los nutrientes. Los síntomas más frecuentes son pérdida de peso y de apetito, fatiga, náuseas, diarrea, vómitos, retraso en el crecimiento, alteraciones de carácter... Dada la diversidad de síntomas, es a veces complicado su diagnóstico. Su tratamiento consiste en una dieta estricta sin gluten durante toda la vida. El celiaco debe basar su dieta en alimentos naturales y evitar en la medida de lo posible los elaborados, puesto que la ingestión de pequeñas cantidades de gluten de forma continuada puede causar trastornos importantes y no deseables, (citado en [www.celiacos.org/enfermedad-celiaca.html](http://www.celiacos.org/enfermedad-celiaca.html))

También pueden presentarse casos de cambios en la dieta debidos a causas relacionadas con la diversidad de culturas. Las más habituales son:

- Niños musulmanes: se tendrá en cuenta que su cultura no permite ingerir cerdo ni productos que lleven carne de este animal. Su menú será exento de este tipo de carne. También existen otras restricciones (consumo de alcohol, por ejemplo) pero no afectan a la dieta del comedor escolar.

<http://www.religionenlibertad.com/por-que-los-musulmanes-no-comen-carne-de-cerdo-29133.htm>

- Otros casos con necesidades especiales se producen cuando, por enfermedad, algún niño necesita ingerir dieta blanda, o astringente. Los padres comunicarán esto al servicio establecido de la Junta de Castilla y León y el niño podrá



disponer de una dieta adecuada, debidamente etiquetada, para que haga un uso normal del comedor escolar.

## 6. RESULTADOS

---

### 6.1. Análisis de las observaciones realizadas.

Aclarado el tema sobre intolerancias y basándonos en las observaciones realizadas durante mi experiencia de varios años en los dos comedores escolares anteriormente mencionados, paso a explicar las situaciones tipo en las jornadas de comedor.

#### **De modo general:**

- Al inicio del curso se asigna a cada niño un espacio para que dejen sus objetos personales, mochilas, abrigos, etc.
- Se pide a los padres que traigan a los niños con baby al colegio y que lo usen durante el comedor.
- Se les solicita que traigan todo lo necesario para su higiene (pasta de dientes, cepillo, y una bolsita para guardarlos).
- Los alumnos se organizan por edades, teniendo especial cuidado para evitar conflictos y a las intolerancias o patologías que se presenten. Así, se suele colocar a los niños con intolerancias alimenticias en un lugar más visible, para que sean mejor controlados por el monitor. Si surge algún conflicto durante el año, el monitor cambia de sitio.
- Al inicio del curso se asigna un sitio a cada niño, que suele ser respetado durante todo el año, a no ser que surja alguna situación especial. Los sitios se establecen a criterio del monitor.
- El monitor explica las normas del servicio a los niños, y se encarga de recordarlas durante todo el curso.
- Una norma importante es que los alumnos no pueden abandonar el centro sin el permiso expreso de sus familias y sin estar debidamente acompañados. Los monitores deben ser informados de si el alumno va a ser recogido por otra persona, a la que autorizará la familia previamente. Las salidas se hacen en dos turnos, con diferencia de media hora o 45 minutos como mucho de diferencia entre uno y otro.

**Narración de una sesión tipo:** (desarrollo de la sesión habitual de comedor, indicando intervenciones pre y post comida).

Intervenciones pre:

- Los monitores recogemos a los niños, y partir de este momento, el monitor pasa a ser responsable del comedor y de los alumnos. Y saluda a los niños antes de entrar al comedor. ANEXO 1
- Los niños dejan sus objetos personales en las perchas al efecto, y se ponen el baby.
- El monitor acompaña a los niños a los baños, para que puedan lavarse las manos y asearse antes de comer.
- El grupo pasa al comedor y se sientan en las mesas, que ya están puestas. Se les pide que se sienten correctamente.
- El responsable del comedor suele pasar lista por si falta algún niño y controlar si ha habido una cancelación del servicio o se ha puesto enfermo durante la jornada escolar.
- Para evitar que manipulen los cubiertos y platos, se les pide que pongan las manos sobre la mesa y esperen a ser servidos. Y se les pide que no griten y se les recuerdan algunas normas de comportamiento (por favor, gracias, etc.)

Durante la comida:

- Los monitores sirven la comida en los platos a los niños, y a medida que son servidos, comienzan a comer. El monitor les recuerda cómo se utilizan los cubiertos. Si hay algún niño que tiene dificultades, se le ayuda (sobre todo a los más pequeños). El tiempo dedicado a la comida es aproximadamente de 45 minutos.
- Si algún niño pide repetir, se le permite sólo una vez, para no fomentar malos hábitos. Si por el contrario no quiere comer, se les pide que al menos prueben la comida y se les anima a comer un poco, nunca se les obliga.

Intervenciones post comida:

- Cuando los niños terminan de comer, se quitan el baby y lo colocan en su lugar. Se les pide que salgan a lavarse los dientes y las manos, por grupos en orden de edad. Normalmente salen los más pequeños, para evitar ser arrollados por los

- mayores. Se motiva a los niños con turnos rotativos para repartir el jabón de manos, el papel para secarse, etc. Se les pide que enseñen los dientes para comprobar que se los han lavado... y así se fomentan los hábitos de higiene.
- Una vez aseados, vuelven al comedor y se dividen en dos grupos, los que se quedan a realizar actividades del comedor y los que se van en el primer turno a casa.
  - Dos monitoras salen con los niños que se van a casa, para entregarlos a sus padres, y la tercera se queda con el grupo restante haciendo juegos, o tomando un tiempo de relajación, dentro del comedor. ANEXO1
  - Cuando regresan las monitoras de entregar a los niños, se suman a las actividades empezadas, ya sean de plástica, construcciones, talleres de manualidades, juegos. Si el tiempo lo permite, se realizan las actividades en el patio del colegio. Algunos días tienen juego libre, y otros días, juego dirigido. En el ANEXO 2 describimos dos de las actividades que hemos realizado en el comedor escolar durante el curso.
  - Una vez más se hacen dos grupos para la salida, los niños que van a abandonar el centro salen con dos monitoras, y los que se quedan a actividades por la tarde son acompañados por una tercera.
  - Cuando los monitores entregan a los niños se hace algún comentario a la familia respecto a la comida del día, si han comido bien, si ha habido algún conflicto, si ha venido triste o enfadado, si se ha caído en el patio, o cualquier incidencia destacable.

**Situaciones especiales a tener en cuenta y modo de actuación:**

- Niños con problemas de comportamiento: cuando hay algún conflicto, el monitor suele cambiar de sitio a los niños afectados. Si la situación se repite, se comenta con la familia y con el centro, que es quien toma las decisiones pertinentes.
- Niños con problemas de higiene, se les anima y ayuda a tener una higiene correcta, tantas veces como sea necesario. Se comenta a los padres para que estos puedan colaborar desde casa en instaurar buenos hábitos.

- Niños que necesitan ayuda para comer: se fomenta su autonomía y se les enseña a utilizar los cubiertos, vaso y servilleta correctamente. Se motivará alabando los pequeños logros.
- Niños con intolerancias alimentarias: se pone especial cuidado en servir y manipular la comida de estos niños, y en que no se contamine con la comida del resto de sus compañeros. La comida viene en barquetas individuales y perfectamente etiquetadas, puesto que su elaboración se realiza mediante catering de línea fría. Suele haber barquetas de reserva etiquetadas con los ingredientes que las componen, para sustituir la comida del día en el caso de que haya accidente durante su manipulación. El monitor pondrá especial cuidado en que los compañeros de mesa respeten el plato y utensilios de su compañero, para evitar contaminaciones cruzadas. Las intolerancias más comunes son: alergia a la lactosa, a la proteína de la leche, al huevo, al gluten (celiacos), a la fruta, a los frutos secos...
- Niños que necesitan dieta blanda: la familia comunica previamente la necesidad de una dieta especial al servicio de atención al ciudadano (012) que la Junta de Castilla y León tiene establecido. La empresa adjudicataria elabora el menú necesario y lo etiqueta y distribuye para que ese alumno tenga su comida especial lista ese día o los que sean necesarios. El monitor estará informado y atento a su correcta distribución.
- Niños que necesitan administración de medicinas: Los monitores no administrarán ningún tipo de medicamento a los niños, salvo un informe médico previo que les hará llegar la familia. En caso de enfermedades que precisan tratamiento muy específico (como diabetes), si el niño es muy pequeño, es la familia la que viene a administrar la medicina necesaria, y si el alumno ya es autónomo, se la administra por sí mismo. La monitora proporciona un lugar tranquilo y apropiado para eso.
- Niños que por su religión o cultura precisan alimentos diferentes: cuando por motivos religiosos no pueden ingerir algún alimento concreto de la dieta general, se proporciona un menú alternativo (con barqueta específica identificada) y se actúa como en el caso de las intolerancias.

- Niños con algún problema de control de esfínteres: se suele avisar a la familia, y siempre con su permiso y si tiene ropa de recambio en el centro, se ayuda al niño a asearse y cambiarse.
- Niños con minusvalía psíquica: estos niños están en el centro con su Ayudante Técnico Educativo quien se ocupa de ayudarles en sus tareas, tanto en clase como en el comedor. El monitor favorecerá la inclusión del niño en las actividades y juegos que se desarrollen, para su correcta integración.
- Niños no autónomos, por motivos de salud (rotura de brazo, necesidad de muletas... ) La monitora estará atenta a sus necesidades y colaborará con ellos en lo necesario.
- En el caso de que algún niño presente síntomas de estar enfermo, se avisará a la familia para que pase a recogerlo.

## **6.2. Propuestas de intervención**

### **Intervenciones sugeridas para antes de comer:**

- Mi propuesta es que, antes de comer, los niños puedan tener unos minutos de juego libre en el patio, para que puedan tranquilizarse después de la mañana lectiva. Así entrarán más relajados al comedor y su comportamiento será mejor. (menos gritos, más relajados, etc.) Algunos días los monitores pueden proponer juegos participativos donde todos los niños se vean implicados. Esta actividad puede permitir al monitor corregir ciertas actitudes no deseables. Así, si nota que los niños están demasiado nerviosos, puede organizar juegos más activos, para que los niños consigan relajarse más fácilmente. Mientras que si lo que detecta son problemas de convivencia, puede organizar juegos en los que los niños se organicen por grupos y tengan que interactuar en un espacio “no reglado”, que quizás ayude a resolver estos pequeños conflictos.
- Se propone que exista una recepción del material que los niños traen de clase, para evitar pérdidas o confusiones. Los monitores acompañarán a los niños al lugar establecido para dejar sus pertenencias, y harán responsable a un niño de cada curso de vigilar para que todo este ordenado y correcto. Los niños podrían dejar sus juguetes dentro de las mochilas, para evitar que se les pierdan y se disgusten. Sobre todo los más pequeños, que a veces necesitan llevar sus

“muñecos de apego” al colegio para sentirse más tranquilos y seguros. También está “separación momentánea” les ayudará a sentirse más autónomos y no tan dependientes de su mascota.

- Establecer juegos que cambien a menudo para el fomento de los hábitos de higiene, para evitar que se acostumbren siempre a los mismos y la tarea les resulte motivadora. Estos juegos se propondrán en función de la edad de los niños. Así, en los juegos de los más pequeños se primará que el aseo sea correcto, en lugar de la rapidez al realizarlo. Mientras que los niños más mayores pueden realizar juegos de más competitividad, cuyo premio sea servir el agua a los demás en la mesa, o repartir el pan, o alguna tarea que les resulte motivadora.
- Mientras se espera la entrada al comedor, explicarles el menú del día, que ingredientes lo componen y los aportes beneficiosos para ellos, así como la forma de elaboración, para fomentar su interés por los alimentos y favorecer que prueban platos diferentes. Se podría realizar algún juego o dinámica para que participen en el reconocimiento de platos, diversas elaboraciones, etc. También en este caso se tendrá en cuenta la edad de los niños, los más pequeños pueden simplemente reconocer los alimentos, mientras que los mayores pueden hablar sobre la elaboración y los ingredientes “accesorios” en la preparación del plato.
- Durante la comida, y aprovechando actividades que se hayan realizado en clase o programas de televisión relacionados con la gastronomía, favorecer la comunicación de experiencias personales sobre los alimentos, y reflexionar sobre sus propiedades y sus diferentes formas de presentación.

#### **Intervenciones sugeridas para después de comer:**

- Después de la comida, tener unos minutos dedicados a la relajación, para que de esa manera la comida les sienta mejor y puedan realizar luego juegos más activos.
- Habrá un tema semanal, o quincenal, según la necesidad, que esté relacionado con las actividades de educación no formal propuestas por el centro. Así, durante la semana de la paz, se pueden elaborar carteles decorativos, o murales para el patio, o realizar dibujos relacionados con el tema propuesto. Otros temas a tratar pueden ser la semana cultural del colegio, el otoño (adaptado según edades, los

- mayores pueden elaborar trabajos sobre la vendimia o tareas tradicionales de la época), la Navidad, Carnavales, la semana de la fruta, de la verdura, etc.
- Organizar también actividades en las que los niños con intolerancias se sientan protagonistas, incluyéndoles en ellas para que expliquen a sus compañeros lo que les sucede, y lo que tienen que hacer diferente en su dieta. Los demás podrán participar elaborando carteles y material explicativo, y luego se puede hacer una exposición de estos trabajos al resto del colegio, para que todos se sientan implicados. También así se conseguirá que los niños respeten a sus compañeros con dietas especiales, y ayuden a evitar la contaminación de los platos por mala manipulación (guerras de migas de pan, probar el plato de otro, beber del vaso del compañero, etc.)
  - En las tareas de manualidades sugeridas, dejar que los niños manipulen solos el material (tijeras, pinturas, pegamentos, etc.) para favorecer su autonomía y el desarrollo de las habilidades motrices. Esto se trabajará sobre todo con los niños más pequeños.
  - Fomentar que los niños expliquen a sus padres el menú que han comido, que alimentos lo componían y la forma de elaboración, y si les ha gustado, cuanto han comido, si han probado algún alimento nuevo, etc. Los más pequeños pueden llevarse algunos de los dibujos que han hecho en el tiempo del comedor para enseñarlos a su familia y favorecer que hablen sobre lo que ocurre en el comedor con sus familias.
  - Comunicar a los padres, mediante una ficha tipo elaborada previamente, los casos especiales que se han presentado durante el día, si los hay. Así se favorece la comunicación en casos de necesitar dieta blanda, algún conflicto, o algún caso especial.
  - Solicitar a los padres que nunca entren dentro del recinto escolar para recoger a sus hijos, por motivos de seguridad, puesto que si hay mucha afluencia de personas es más complicado controlar a los niños o a posibles personas extrañas que accedan a éstos.
  - Si los niños realizan sus tareas escolares durante el tiempo de después de comer, el monitor puede ayudarles con las dudas que les puedan surgir al realizar sus deberes, o ayudándoles a realizar búsquedas documentales si se dispone de



- algún ordenador conectado a internet. También puede colaborar en la preparación de materiales para manualidades, y tareas de plástica.
- Se podría colaborar con el colegio en la recogida de envases en el patio por parte de los niños. Normalmente dos niños de cada aula se encargan de llevar los residuos al contenedor adecuado, acompañados por un profesor. Mi propuesta es que, los niños que se quedan al comedor sean designados supervisores de estas tareas de recogida de envases, papeles, etc. para colaborar con sus compañeros en estas labores.
  - Semanalmente, en uno de los juegos dirigidos que se realizan en el comedor, realizar una valoración del menú semanal por parte de los niños, para que voten según sus gustos, los alimentos que más les han gustado, los que menos, los más divertidos de comer, los más extraños... etc. El monitor recogerá las opiniones y podrá pasárselas a su empresa de catering para que estas opiniones sean tenidas en cuenta en la medida de lo posible.
  - Se observa que a medida que los niños van creciendo, la comunicación monitor-familia se hace menos frecuente, puesto que los niños pueden explicar mejor lo que sucede en el comedor y ya no son los padres los que preguntan al monitor por el desarrollo de las actividades o si han comido bien. Se propone fomentar esta comunicación incluso con niños más mayores, puesto que puede que la información que reciban de sus hijos no sea completa o sea sesgada. Esto se hará mediante relación personal a la salida del comedor.
  - Para solucionar los conflictos que inevitablemente surgen en el comedor, propongo realizar quincenalmente (o más a menudo si es necesario) asambleas en las que los niños cuenten su experiencia con otros compañeros. Se favorecería que charlaran libremente y dieran su opinión, proponiendo a uno de los niños como árbitro y alguno de los más mayores como “juez” intermediador en los conflictos. Esto permitirá una detección precoz de los problemas y una resolución participativa de éstos por parte de los mismos implicados.

## **7. CONCLUSIONES**

---

### **7.1. Alcance del trabajo**

En este TFG se han plasmado mis experiencias relacionadas con los comedores escolares en los que he trabajado.

Para mejorar este trabajo, recomendaría la realización de encuestas a padres sobre el desarrollo del servicio del comedor escolar, recogería opiniones de los niños acerca de su comedor en el colegio, y opiniones de otras monitoras relativas al servicio, a la relación con la empresa, a las situaciones especiales de las que han sido testigo, etc.

Se podría seguir la observación en comedores diferentes a los propuestos, como algunos situados en el entorno rural (CRA), en los que la situación de los alumnos y las familias es algo diferente, puesto que la distancia de los hogares al centro escolar obliga al uso de este servicio. Y a su vez, la existencia de escuelas unitarias no da lugar al mantenimiento de un servicio de comedor.

También me habría gustado ahondar en las condiciones técnicas que requiere el servicio de comedor, como el mantenimiento de la línea fría, las fichas técnicas de seguridad que exige el protocolo, el sistema de autocontrol de la empresa sobre las condiciones de seguridad alimentaria, y el papel del monitor como detector de anomalías y la iniciativa de éste para solventarlas sobre la marcha.

Personalmente creo que realizar una observación participante proporciona un conocimiento desde dentro que beneficia al desarrollo de esta investigación y permite darse cuenta de aspectos que de otra manera pasaríamos por alto. Tanto con métodos cuantitativos como cualitativos, se mejoraría la visión conjunta que requiere este TFG.

### **7.2. Conclusiones**

Basándome en mi experiencia y mi observación, he sacado las siguientes conclusiones:

1. Los niños generalmente respetan las normas de higiene establecidas, tienen cuidado de sus objetos personales y utilizan el baby y los cubiertos correctamente, adquiriendo progresivamente más autonomía en su uso.
2. Los niños que han ido a la guardería antes de su ingreso en el centro, generalmente comen muy bien, y son más autónomos que los que no lo han hecho. Por el contrario, los niños que comen muy mal se muestran más dependientes y más reacios a probar nuevos alimentos, y es habitual que sigan comiendo mal durante mucho tiempo, hasta que a base de insistencia el monitor consigue que comience a comer, para ello cuenta con el apoyo de la familia habitualmente. Generalmente, cuando los niños son “malos comedores”, se motivan interactuando con el resto de compañeros, que constituyen un buen ejemplo para ellos. Además, los hábitos rutinarios favorecen su autoestima y seguridad, lo que también ayuda a su autonomía e independencia.
3. El uso del comedor favorece aspectos como la socialización (puesto que se relacionan con niños que no sólo son de su clase, sino de todo el centro escolar y de diferentes edades), la autonomía (el sentirse mayores favorece el sentimiento de independencia, distinto al que se adquiere en el entorno familiar). Comer junto a sus compañeros de clase supone un momento más de socialización y disfrute, y una oportunidad de mejorar o establecer las relaciones sociales.
4. Se equilibran sus hábitos alimenticios, al tener comida variada y de diferentes características, sabores y elaboraciones a las ingeridas en casa. La variedad de alimentos favorece una motivación extra para una correcta alimentación. En casos puntuales la comida en el centro escolar puede ser la única equilibrada que tomen los niños durante el día. A estos niños con características familiares especiales debe prestárseles especial atención para detectar cualquier posible desviación y actuar con la mayor celeridad. El centro escolar y los asistentes sociales deberán ser informados.
5. Respecto a las alergias alimentarias, considero que el uso del comedor escolar no supone ningún peligro para estos casos, si bien es necesario observar con la

mayor rigidez el protocolo establecido, puesto que aunque las empresas dedicadas al catering suelen respetar todas las normas al respecto, es bastante probable que la interacción con los compañeros pueda suponer un peligro de contaminación cruzada. Para evitar esto, el monitor está informado convenientemente y permanecerá atento a cualquier eventualidad.

6. En cuanto a las actividades realizadas antes y después de comer, están encaminadas a favorecer la autonomía respecto a la higiene personal necesaria en el comedor, la adquisición de hábitos alimenticios saludables y la interacción con los otros niños después de la comida, completando la consecución de competencias relacionadas con la convivencia y la resolución de conflictos en el tiempo de ocio.

## 8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

- Alcalá, N. (2010). *El comedor escolar: un espacio educativo de salud*. (Documento pdf). Recuperado el 24 de junio 2015, de: [http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=1&vd=0CCEQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.gobiernodecanarias.org%2Feducacion%2Fwebdgoie%2Fwebcep%2FdocsUp%2F38702566%2FDocs%2FCCOM\\_S.pdf&ei=BBF3VMngEYLkaprsgNgO&usg=AFQjCNEV4DVWQ8u4ujZFAaiejTsZP7Gg&bvm=bv.80642063,d.bGQ](http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=1&vd=0CCEQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.gobiernodecanarias.org%2Feducacion%2Fwebdgoie%2Fwebcep%2FdocsUp%2F38702566%2FDocs%2FCCOM_S.pdf&ei=BBF3VMngEYLkaprsgNgO&usg=AFQjCNEV4DVWQ8u4ujZFAaiejTsZP7Gg&bvm=bv.80642063,d.bGQ)
- Aranceta J, Pérez C, Serra L, Delgado A, 2004. Hábitos alimentarios de los alumnos usuarios de comedores escolares en España. Estudio “Dime cómo comes”. *Atención Primaria*. 33(3):131-135.
- Asociación española de personas con alergias a alimentos o látex. <http://www.aepnaa.org/>
- Barciela C. (2000). *La ayuda americana a España, 1953-1963*. Universidad de Alicante.
- Bronfenbrenner, U. (1987). *La ecología del desarrollo humano*. Buenos Aires: Paidós.
- Brofenbrenner, U. (2002): *Ecología del desarrollo humano: experimentos en entornos naturales y diseñados*. Barcelona. Paidós
- Comas J, Correas D. (1935). Cantinas y colonias escolares. *Revista de Pedagogía*. 35-44
- Comisión Intercentros (2008). *Memoria de plan de estudios del título de Grado Maestro- Maestra en Educación Infantil por la Universidad de Valladolid*. Universidad de Valladolid.
- Decreto 122/2007, de 27 de diciembre, por el que se establece el currículo del segundo ciclo de Educación Infantil en la Comunidad de Castilla y León.
- Del Pozo, S. (2007) *Programa de comedores escolares para la Comunidad de Madrid Repercusión en la calidad de los menús y en el estado nutricional*. (Tesis Doctoral) Universidad Complutense. Madrid
- Domingo, A. (1994): La educación para la salud en el comedor escolar. *Aula de Innovación Educativa*, 32, 54-58.

Estudios de grado Universidad de Valladolid. Grado de educación Infantil. Recuperado en 15 de julio de 2015 de <http://grado.uva.es/grado-en-educacion-infantil-valladolid>

Experiencias educativas de los comedores de la Comunidad Canaria:

<http://www.omep-spain.es/Documentos/Experiencias%20Educativas/04-Comer%20Canarias.pdf>

Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)

<http://www.celiacos.org/enfermedad-celiaca.html>

Freire Méndez, J. (1927). Algunas notas para organizar el comedor escolar. *Junta para la ampliación de estudios e investigaciones científicas*, Tomo XVIII (20); 493-503

<http://cedros.residencia.csic.es/imagenes/Portal/ArchivoJAE/analesjae/1924-18-20.pdf>

García Rubio, A. J., Sellés Pérez, S., y Cejuela Anta, R. (2015). Estrategias de gestión y dirección para prevenir y paliar la obesidad infantil desde el ámbito educativo. *Sportis: Revista Técnico-Científica Del Deporte Escolar, Educación Física y Psicomotricidad*, 1(1), 16-34.

Glew George(1980)..Thecontribution of large-scalefeeding operations to nutrition.

*Wld Rev Nutr Diet*,;(34),1-45

González-Garzón, M. L., Laorden, C., Pérez, C., y Pérez, M. (2003). Comedor escolar:

Tiempo y espacio educativo. *Pulso*, (26), 39-51.

Hall, E.T. (1989): *El lenguaje silencioso*. Madrid. Alianza

Junta de Castilla y León. (2010). Guía para la promoción de la salud en los centros docentes de Castilla y León. Consejería de sanidad

Llopis R. (1933) La revolución en la escuela. *M. Aguilar, Editor*, 224-225.

Martínez Álvarez, J. R; Polanco Allué, I. (2008) *Libro Blanco de la alimentación escolar*. Madrid: McGRAW-HILL Interamericana de España

Menús escolares: ¿Ha mejorado su calidad? (2012) *Revista EROSKI COMSUMER*, N° 165, p. 32- 35.

Ministerio de Sanidad y Consumo y Ministerio de Educación y Ciencia (2008). “El

*Programa PERSEO: Guía de comedores escolares*". Madrid Disponible en:  
<http://www.perseo.aesan.msc.es/> (Acceso junio 2015).

Moyano, A y Muñoz, A. (1994): Los comedores escolares. *Aula de Innovación Educativa*, 32, 49-53.

Otero, E., Navarro, R., y Basanta, S. (2013). Las colonias escolares de vacaciones y la institución libre de enseñanza. Historia y actualidad. *Revista De Investigación En Educación*, 11(2), 140-157.

Programa de comedores escolares:

[http://www.madrid.org/dat\\_capital/servicio/impresos\\_pdf/Programa\\_comedores\\_escolares.pdf](http://www.madrid.org/dat_capital/servicio/impresos_pdf/Programa_comedores_escolares.pdf)

Revista Complutense de Educación (1993). Ed. *Universidad Complutense*, 4 (1) ,1-147.

Rodríguez, G., Gil, J. y García, E. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. Málaga: Aljiba.

Ruiz C, Palacio I (1999) *Higienismo, Educación ambiental y Previsión escolar*. Ed. Universita de Valencia.

Tarjan R.(1973). Evaluation of school feeding programmes in some european countries.

*Bibl Nutr Diet*, 8, 280-288.

Taylor, S.J. y Bodgan, R. (2002). *Introducción a los métodos cualitativos de Investigación*. Barcelona: Paidós Ibérica.

USDA. United States Department of Agriculture. Food and Nutrition Service:

[www.fns.usda.gov/fns](http://www.fns.usda.gov/fns) (consultado el 19-06-15).

Vygotsky, L.S. (1979): *El desarrollo de los procesos psicológicos superiores*.

Barcelona. Crítica.

[www.religionenlibertad.com/por-que-los-musulmanes-no-comen-carne-de-cerdo-](http://www.religionenlibertad.com/por-que-los-musulmanes-no-comen-carne-de-cerdo-29133.htm)

[29133.htm](http://www.religionenlibertad.com/por-que-los-musulmanes-no-comen-carne-de-cerdo-29133.htm)

[www.suagm.edu](http://www.suagm.edu)

<http://www.coddehumgro.org.mx/>

## ANEXOS

---

### ANEXO 1

Con mis compañeras en el comedor escolar:



Los niños realizando actividades:







Nuestro trabajo en la jornada Alemana que tuvimos en el comedor:



## **ANEXO 2**

Durante el curso hemos realizado varias actividades en el comedor escolar y de ellas he seleccionado dos:

### **ACTIVIDAD1: EL COMEDOR ESCOLAR**

#### **Descripción de la actividad**

-En el comedor del cole coloreamos las letras que forman la palabra comedor, también coloremos diferentes frutas y verduras y hacemos un mural. Para aprovechar haremos brochetas con frutas1.

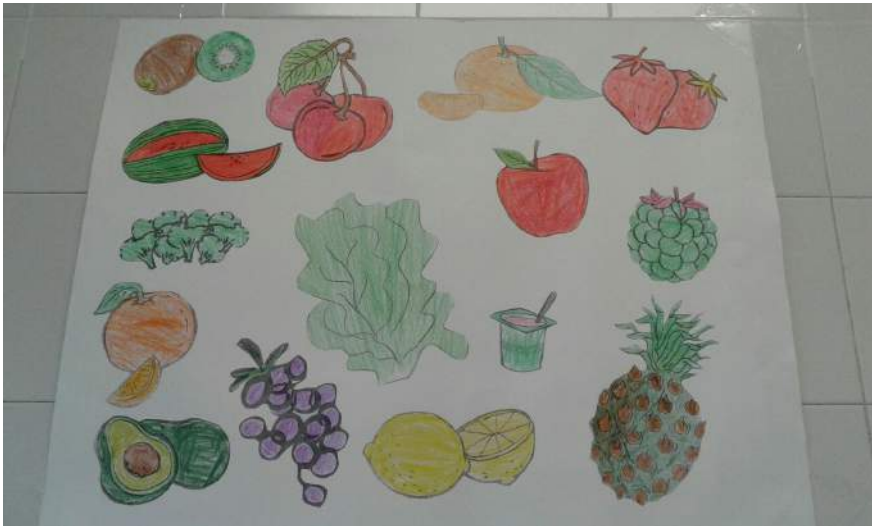
-Para su realización se limpia la mesa de trabajo.1, y el alumnado se lava las manos.2. Colocamos sobre la mesa todas las frutas.3. Mientras se repasa el nombre y las características de cada fruta las vamos cortando a trozos.4. Pedimos, fruta por fruta, a quién le gusta y le invitamos a acercarse a la mesa con su brocheta y a ponerle un trozo de fruta a ésta. Sugerimos a los alumnos que no la ha probado o no le gusta que lo intente de nuevo.5. Repetimos hasta que no queden más frutas o las brochetas estén llenas.6. Nos comeremos las brochetas al final de la actividad.

#### **OBJETIVOS**

- Identificar alimentos saludables.
- Relacionar el comedor escolar con una alimentación saludable.
- Comprender la importancia de comer fruta como algo divertido
- Reconocer alimentos saludables.

#### **RECURSOS**

- pinturas.-cartulinas.-tijeras punta roma.-palillos largos para brochetas de madera.
- Frutas ecológicas de temporada.-cuchillos de punta redonda.-Cuencos





## **ACTIVIDAD 2: DÍA ESCOLAR DE LA PAZ (30 de Enero)**

Realizamos la siguiente actividad:

### **1. MÓVIL PALOMAS DE LA PAZ**

Trabajaremos durante la semana anterior y el día 30 de enero.

Para centrar la actividad explicaremos a los niños que:

La paloma es símbolo de la paz desde el “Arca de Noé”, cuentan que después del diluvio universal Noé mandó una paloma para que a través de ella se pudiera saber cómo había quedado la tierra después del terrible suceso que le obligó a encerrarse en el arca. La paloma regresó trayendo una ramita de olivo demostrando que había árboles que no estaban cubiertos por el mar y que por lo tanto se podía abandonar el arca. LA PALOMA ANUNCIÓ QUE EL PELIGRO HABÍA DESAPARECIDO.

## EL SIMBOLO



El símbolo  
representa  
Una paloma con  
Una rama de olivo  
en el pico.

Imagen1: La paloma de la paz (<http://www.coddehumgro.org.mx/>)

### - Descripción de la actividad (Recursos, Duración, Agrupamientos...)

#### MÓVIL PALOMAS DE LA PAZ

1º-Pintamos las palomas.2º-Una vez pintadas las pegamos sobre cartón.3º-Recortamos cada una, y podemos decorarlas por el otro lado del cartón.4-Colocamos los hilos para unir las y para poder colgarlas.

#### OBJETIVOS

- Educar en y para la tolerancia, la solidaridad, la concordia, el respeto a los Derechos Humanos, la no-violencia y la Paz.
- Comprender la importancia del día de la Paz
- Identificar el símbolo de la paz
- Experimentar con los diferentes colores
- Dibujar y colorear la paloma de la paz
- Colaborar con el resto de los compañeros para decorar el aula
- Aceptar a los demás compañeros siendo tolerantes

#### Recursos:

El material que necesitamos para la actividad:

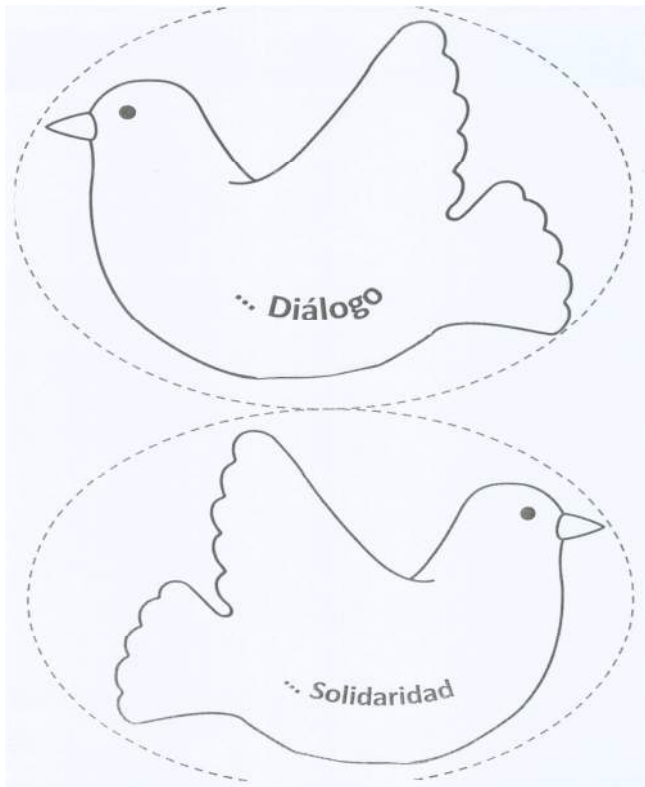
- Tijeras
- Pinturas

-Hilo

-Cartón

-Plantillas

Plantillas para realizar el móvil



Nuestro móvil

