



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE EDUCACIÓN DE SORIA

Grado en Educación Infantil

TRABAJO FIN DE GRADO

**El comedor escolar como lugar de
aprendizaje**

Presentado por Beatriz García González

Tutelado por: Lidia Sanz Molina

Soria, junio 2025

ÍNDICE

RESUMEN

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. OBJETIVOS.....	8
3. MARCO TEÓRICO.....	9
a. La importancia del comedor escolar en el espacio educativo	9
b. Influencia del comedor escolar en la salud, aprendizaje, hábitos y costumbres del alumnado.....	10
c. Revisión de guías y programas de alimentación sostenible.....	13
d. Modelos de gestión de un comedor escolar.....	15
e. Margen de mejora: cómo proponer cambios.....	18
f. La Compra Pública Ecológica.....	20
g. Los comedores escolares en relación con los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).....	25
4. METODOLOGÍA.....	29
a. Enfoque cualitativo.....	29
b. Instrumentos de investigación.....	32
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	34
a. Triangulación de la información.....	34
i. Coincidencias.....	34
ii. Divergencias.....	35
iii. Complementariedades.....	37
6. CONCLUSIONES.....	39
7. ANEXOS.....	41
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44

RESUMEN

Este Trabajo Final de Grado (TFG) trata el tema del comedor escolar como espacio generador de oportunidades de aprendizaje enriquecedoras. Se aborda la investigación desde un enfoque cualitativo, centrado en un estudio de caso en un centro escolar de Soria. Se recogen varias interpretaciones acerca de este espacio y su funcionamiento a través de entrevistas semiestructuradas.

El objetivo principal es descubrir las necesidades de los comedores para convertirse en espacios de actuaciones sostenibles y promover oportunidades de mejora en su gestión.

Se conectan estos hallazgos con los ODS, concretamente con los ODS 3, 4 y 12.

Este estudio hace hincapié en la necesidad de incorporar una alimentación saludable y una educación basada en valores sostenibles.

PALABRAS CLAVE

Comedor escolar, hábitos saludables, participación, sostenibilidad, conciencia.

ABSTRACT

This Final Degree Project (TFG) addresses the topic of the school canteen, considered as a space that generates learning opportunities. The research is approached from a qualitative perspective, focusing on a case study in a school in Soria. Various interpretations about this space and its functioning are gathered through semi-structured interviews.

The main objective is to identify the needs of school canteens in order to transform them into spaces for sustainable actions and to promote opportunities for improvement in their management.

These findings are connected with the Sustainable Development Goals (SDGs), specifically with SDGs 3, 4, and 12.

This study emphasizes the necessity to incorporate a healthy diet and an education based on sustainable values.

KEYWORDS

School canteen, healthy habits, participation, sustainability, awareness

1. INTRODUCCIÓN-JUSTIFICACIÓN

Se ha realizado este trabajo de investigación para conocer y comprender mejor el funcionamiento de los comedores escolares dentro del ámbito educativo. En varias ocasiones, este espacio es desaprovechado y se utiliza únicamente como servicio de alimentación o como negocios de empresas que buscan la obtención de beneficios. No se tiene en cuenta el potencial que puede llegar a tener un comedor escolar. Un comedor escolar puede influir en la salud, en los hábitos y en el bienestar general del alumnado de manera positiva o de manera negativa. Todo esto lo convierte en un espacio relevante e importante desde el punto de vista educativo.

Este tema se ha elegido porque se considera que el comedor escolar no es únicamente un servicio. Éste también es una oportunidad de aprendizaje y de desarrollo dentro de la comunidad educativa.

Es interesante como se puede transformar un comedor escolar en una herramienta para que futuras generaciones puedan disfrutar de la comida siendo conscientes de lo que comen, entendiendo la influencia de los hábitos que se van adaptando desde la infancia.

Analizando un comedor escolar en concreto se puede determinar cuáles son las limitaciones o cuáles son los impedimentos que hacen que los comedores escolares no sean del todo sostenibles actualmente.

Esto es interesante ya que se puede ver la realidad directamente a través de esta investigación. También se descubrirá si los comedores escolares no son del todo sostenibles porque tienen ciertas carencias o porque hay personas que no son del todo conscientes de estas.

Es muy importante tener en cuenta que cuando se dice que el comedor escolar tiene que ser sostenible no solo se refiere a aspectos ambientales, sino que también se incluyen aspectos económicos, sociales y educativos. Si se trabaja con esta información se conecta de forma directa con ciertos Objetivos de Desarrollo Sostenible, que conviene mencionar o tratar en los comedores escolares.

Los ODS que más conectan con cierta sostenibilidad son el 3, el 4 y el 12:

ODS 3: Salud y bienestar

ODS 4: Educación de calidad

ODS 12: Producción y consumo responsable

Cada objetivo abarca aspectos clave como la educación, la salud y el consumo responsable. De esta manera, se permite comprender el comedor escolar no sólo como un espacio para nutrirse sino como un lugar en el que se puede mejorar el bienestar del alumnado, se puede aprender sobre aspectos importantes para nuestra salud alimentaria y se puede adquirir responsabilidad y tomar conciencia de lo que se consume, que en este caso es la comida.

En relación con las competencias propias que el alumnado debe adquirir al finalizar el Grado de Educación Infantil de la Universidad de Valladolid, basadas en el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el RD 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, con este trabajo se justifica la adquisición de las siguientes competencias generales:

1. Poseer y comprender conocimientos en un estudio - la Educación- que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio. Esta competencia se concretará en el conocimiento y comprensión para la aplicación de la práctica de:
 - a. Aspectos principales de la terminología educativa.
 - b. Características psicológicas, sociológicas y pedagógicas, de carácter fundamental, del alumnado en las distintas etapas y enseñanzas del sistema educativo.
 - c. Objetivos, contenidos curriculares y criterios de evaluación, y de un modo particular los que conforman el currículum de Educación Infantil.
 - d. Principios y procedimientos empleados en la práctica educativa.
 - e. Principales técnicas de enseñanza-aprendizaje.
 - f. Fundamentos de las principales disciplinas que estructuran el currículum.
 - g. Rasgos estructurales de los sistemas educativos.
2. Aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

–la Educación-. Esta competencia se concretará en el desarrollo de habilidades que formen a la persona titulada para:

- a. Ser capaz de reconocer, planificar, llevar a cabo y valorar buenas prácticas de enseñanza-aprendizaje.
 - b. Ser capaz de analizar críticamente y argumentar las decisiones que justifican la toma de decisiones en contextos educativos.
 - c. Ser capaz de integrar la información y los conocimientos necesarios para resolver problemas educativos, principalmente mediante procedimientos colaborativos.
 - d. Ser capaz de coordinarse y cooperar con otras personas de diferentes áreas de estudio, a fin de crear una cultura de trabajo interdisciplinar partiendo de objetivos centrados en el aprendizaje.
3. Poseer la capacidad de reunir e interpretar datos esenciales (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas esenciales de índole social, científica o ética. [...]
4. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. [...]
5. Haber desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. La concreción de esta competencia implica el desarrollo de:
- a. La capacidad de actualización de los conocimientos en el ámbito socioeducativo.
 - b. La adquisición de estrategias y técnicas de aprendizaje autónomo, así como de la formación en la disposición para el aprendizaje continuo a lo largo de toda la vida.
 - c. El conocimiento, comprensión y dominio de metodologías y estrategias de autoaprendizaje.
 - d. La capacidad para iniciarse en actividades de investigación.
 - e. El fomento del espíritu de iniciativa y de una actitud de innovación y creatividad en el ejercicio de su profesión.
6. Desarrollo de un compromiso ético en su configuración como profesional, compromiso que debe potenciar la idea de educación integral, con actitudes críticas y responsables; garantizando la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la igualdad

de oportunidades, la accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de los valores democráticos. [...]

Con la elaboración del siguiente TFG, se pretende demostrar la adquisición de la competencias anteriormente mencionadas, que conlleva el desarrollo de habilidades necesarias para todo maestro de Educación Infantil para llevar a cabo una buena práctica docente.

Los maestros y maestras de Educación Infantil deben poseer competencias técnicas y conocimientos para la atención educativa directa a los niños y niñas menores de 6 años atendiendo a los retos del sistema educativo. Los maestros y maestras deben estar en continua formación. Deben aplicar las técnicas y métodos desde una perspectiva globalizadora e integradora.

El interés primordial de los maestros y maestras es ofrecer acompañamiento en el proceso de aprendizaje y estimular el desarrollo personal del alumnado, atendiendo a la diversidad, la educación inclusiva, la igualdad de trato y de oportunidades y respeto a los derechos del niño y niña.

2. OBJETIVOS

Los objetivos principales de este trabajo de investigación son los siguientes:

- Estudiar el comedor escolar como un lugar de aprendizaje, de socialización y de nutrición.
- Conocer la opinión de los distintos agentes sobre el comedor escolar.
- Visualizar la relación entre el centro escolar y la empresa contratada.
- Detectar los puntos fuertes y puntos débiles del funcionamiento del comedor escolar.
- Examinar si se fomenta la alimentación sostenible dentro del comedor escolar.
- Analizar la participación de las familias en las decisiones relacionadas con el comedor escolar.
- Detectar las necesidades y oportunidades para convertir al comedor escolar en un espacio educativo, de socialización y de alimentación.

3. MARCO TEÓRICO

a. La importancia del comedor escolar en el espacio educativo

El comedor escolar está ocupando un espacio clave en el ámbito educativo, ya que éste es mucho más que un lugar de alimentación. Trata de cumplir funciones alimentarias, pedagógicas, de convivencia, de integración y de hábitos y costumbres. Todas estas funciones hacen que el comedor se convierta en una herramienta fundamental para el crecimiento y evolución global de cada alumno y alumna. Por medio del comedor, los centros escolares tienen la posibilidad de intervenir directamente en el bienestar físico y mental del alumnado. Pueden enseñar sobre la educación nutricional y deben promover la interacción social entre ellos y ellas en un entorno tan rutinario y habitual. (Bartrina et al., 2008)

En el comedor escolar normalmente ofrecen la “**comida**”. Que suele ser la tercera comida del día para los más pequeños. Desde un punto de vista dietético es la **comida más significativa del día** para ellos.

Aproximadamente el 20 % de los estudiantes de España comen en el colegio. Esta comida es la que está aportando el 30 o el 35 % del aporte calórico que necesita el alumnado para el día completo, por lo tanto la calidad de ésta tiene una gran repercusión en la salud y la evolución del alumnado durante por lo menos 8 meses del año, a lo largo de su trayectoria en la escuela. (Bartrina et al., 2008)

Se sabe que los alimentos con los que nos nutrimos en las primeras etapas de nuestra vida como es la infancia, pueden determinar un buen crecimiento y favorecer la prevención de enfermedades crónicas en una edad más adulta. Los hábitos alimenticios que se adquieren durante esta etapa escolar tan importante suelen consolidarse y mantenerse en edades posteriores. Por ello, los comedores escolares no solo tienen que cubrir necesidades nutricionales básicas, sino que también deben promover hábitos, rutinas o costumbres saludables. (Bartrina et al., 2008)

No obstante, se han encontrado carencias en la **calidad** de los programas de alimentación de los comedores escolares. En varias ocasiones, las ofertas no se ajustan a las orientaciones alimentarias que se recomiendan: escasean las verduras, las frutas y los pescados, y abundan los alimentos que contienen grasas añadidas. Estos fallos hacen

necesarias las revisiones continuas de los menús escolares. Si no se hacen, este espacio será una oportunidad perdida. (Bartrina et al., 2008)

En cuanto a su **función pedagógica y educativa**, este espacio ayuda bastante a que el alumnado adquiera hábitos o rutinas saludables. Se les enseña qué y cómo comer. Esta enseñanza surge cuando tienen la experiencia completa de un comedor escolar: su alrededor, las costumbres, el ejemplo de sus iguales comiendo, la exposición de los alimentos previamente antes de digerirlos... Todo esto conforma un contexto educativo informal pero muy importante en el que se asimilan conductas, se aumenta la autonomía y se comprenden reglas básicas de comportamiento. (Bartrina et al., 2008)

Por otro lado, los comedores escolares también actúan como **espacios de interacción**, relación social y socialización. Es el momento del día en el que los estudiantes y las estudiantes se relacionan entre ellas o ellos en un ambiente menos formal que el aula ordinaria. En este espacio aprenden, entre otras cosas, a compartir, a respetar los turnos, a dialogar entre sus iguales y a crear lazos afectivos. Comer con sus compañeros o amigos fomenta valores como el respeto, comprensión, amabilidad, empatía y tolerancia entre otros. (Bartrina et al., 2008)

b. Influencia del comedor escolar en la salud, el aprendizaje y los hábitos y costumbres del alumnado.

Se sabe que el comedor escolar puede evitar enfermedades no transmisibles como la diabetes, la anorexia, la obesidad, entre otras. Mediante una nutrición adecuada, equilibrada, variada e individualizada se establece una base estable que favorece el progreso físico, social y mental del alumnado. Desde la infancia, cada decisión que se toma sobre la alimentación repercute en los hábitos futuros. Es justamente la infancia la etapa escolar donde es posible establecer diversos patrones permanentes de conducta beneficiosos para la salud. (UNICEF, 2021)

Este punto de vista no es nuevo. En 2004 la OMS informó sobre el alarmante crecimiento de enfermedades no transmisibles a niveles mundiales. Muchas de estas enfermedades estaban ligadas a malnutriciones y a falta de actividad física. Dentro de su

Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, la OMS señaló varios factores de riesgo: el insuficiente consumo de frutas y verduras, el sobrepeso, el estado sedentario y la hipertensión. De estos seis destacables factores de riesgo para la salud, cinco de ellos están relacionados de forma directa con las dietas y formas de vida. (Torres Imaz, 2020)

Como respuesta a este problema, España, en 2005 presentó la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), propuesta ideada por el Ministerio de Sanidad. Esta iniciativa está recogida en la ley 17/2011 sobre la salud alimentaria y la nutrición. Se ha centrado en anticiparse y evitar problemas desde que los niños y niñas tienen una corta edad. En los colegios se proponen medidas concretas como el perfeccionamiento y mejora de los programas nutricionales escolares, evitando comidas ultraprocesadas, aumentando la ingesta de frutas, verduras y legumbres y animando a dejar atrás el sedentarismo a través de pequeñas actividades físicas diarias. (Torres Imaz, 2020)

En el artículo 40 de dicha ley se comunica que las autoridades relacionadas con la educación deben supervisar la calidad de los alimentos que se ofrecen en los centros escolares e incorporar hábitos o estilos de vida saludables dentro de su currículo educativo. De esta manera se está reconociendo que el comedor escolar no es únicamente un espacio para nutrirse, sino también un lugar donde se puede aprender sobre una alimentación sana, equilibrada y variada, sobre la higiene, la autonomía, las relaciones sociales y de convivencia, entre otras cosas. Esta es una visión que hace del comedor un instrumento fundamental que contribuye a la salud pública. (Torres Imaz, 2020)

Varios estudios demuestran que las costumbres alimentarias adquiridas en la infancia suelen consolidarse a lo largo del tiempo. Con lo cual, actuar en espacios escolares permite una intervención eficaz, adecuada y en el momento adecuado. También, se ha demostrado que cuando se ofrecen menús sanos, variados y equilibrados en los comedores escolares, y además los acompañan con enseñanzas relacionadas con la nutrición, es más fácil aumentar la ingesta de frutas y verduras, y disminuir la ingesta de

alimentos hipercalóricos. Si esto se complementa con actividades físicas y talleres de salud mental, el impacto es aún más positivo. (UNICEF, 2021)

La conocida estrategia NAOS ha recibido premios que reconocen la buena práctica aplicada en centros escolares. Se han valorado proyectos que incluyen una alimentación saludable y actividades físicas, de manera innovadora. Esta propuesta quiere hacer visible experiencias que dan ejemplo con su estrategia llevada a cabo para impulsar a otros centros a seguir el mismo camino, creando así un conjunto de escuelas que se comprometen con la salud total de los alumnos y alumnas. (Torres Imaz, 2020)

Es muy importante saber que una alimentación equilibrada puede prevenir tanto enfermedades físicas como mentales. Puede prevenir trastornos de la conducta alimentaria como la bulimia, entre otras. Si se fomenta y se facilita una relación sana con los alimentos, en la que se evita el rechazo o marginación por ciertos tipos de cuerpo y en la que se promueve el disfrute controlado de las comidas, el comedor escolar, puede ser un lugar de protección frente a estos problemas o trastornos mentales. Cuando las enseñanzas alimentarias son coherentes, inclusivas y civilizadas, son capaces de ayudar a que desarrollen una imagen de su cuerpo positiva y a crear una buena autoestima. (Santander Martínez, 2021)

En conclusión, el comedor escolar debe cumplir funciones nutritivas, formativas y preventivas. El comedor escolar puede ser una herramienta que favorece enormemente la salud pública incidiendo desde edades muy tempranas. Se ha reconocido como un espacio educativo que si es bien gestionado puede convertirse en un pilar fundamental revirtiendo la tendencia ascendente de enfermedades crónicas no transmisibles. Si se apuesta por unos comedores escolares saludables y educativos, también se está apostando por una infancia más saludable, consciente y preparada para que su salud futura también esté cuidada. (UNICEF, 2021)

c. Revisión de guías y programas de alimentación sostenible.

Los programas de alimentación local se pueden llamar programas "de kilómetro cero". Estos programas apoyan el consumo de alimentos locales, alimentos producidos cerca de los lugares de consumo. El objetivo es reducir al máximo la huella ecológica del transporte de alimentos. De esta manera se está ayudando a los agricultores y ganaderos de la ciudad. Ellos pueden seguir trabajando en sus campos o en sus granjas vendiendo sus productos sin necesidad de enviarlos muy lejos, por lo tanto la calidad de estos aumentará. Los productos que proporcionan son más frescos y saludables porque no tienen que hacer un viaje largo ya que se producen en la misma localidad donde se comen. Se benefician tanto los consumidores como los productores.(Soares et al., 2017)

Cuando los niños y niñas entienden de dónde vienen esos productos e incluso visitan los lugares donde se producen, entienden todo el proceso que hay detrás de cada alimento. Por ejemplo, pueden visitar una granja cercana y aprender de donde salen los huevos o la leche. Cuando entienden lo que comen y cómo se hace cada alimento, aprenden a valorar la comida de otra manera, a no desperdiciarla ni tirarla y a reflexionar sobre el medio ambiente. La relación cercana que se crea con la producción de los alimentos es clave para promover una conciencia ecológica desde la primera infancia.

Los comedores escolares se convierten en un espacio en el que se pueden enseñar valores medioambientales, no solo buenos hábitos. (Soares et al., 2017)

Combinar los productos locales con los productos de temporada es una buena práctica que aumenta la calidad nutricional de los menús escolares.

Un producto de temporada es un producto que está en su mejor momento para consumirse, en su mejor momento organoléptico. El sabor, el olor, la textura, el color y la apariencia de estos productos están en su mejor momento. Comer productos de temporada es una práctica que permite integrar una dieta muy variada a la vez que completa en los menús escolares. (Pérez-Rodrigo & Aranceta, 2011)

Por ejemplo, se implementó una red de comedores escolares kilómetro cero en Galicia. Los menús eran diseñados por nutricionistas especializados, con lo cual se garantizaba una dieta equilibrada, variada y adaptada a las necesidades del alumnado en cada momento del curso. (Slow Food, 2020)

La experiencia que se ha dado en Galicia ha demostrado que una gestión organizada y comprometida entre administraciones, familias y productores puede hacer de un comedor escolar una herramienta de enseñanza sobre el medio ambiente y salud pública.

Sánchez y López (2017) en el colegio público Manuel Riquelme en Orihuela, Alicante, quisieron cambiar los menús escolares por unos más saludables y sostenibles. Se dedicaban a utilizar productos de cercanía, a eliminar el uso de plásticos y a educar al alumnado sobre los distintos ciclos de agricultura mediante la creación y uso de huertos escolares. Este es un tipo de proyecto que muestra cómo la sostenibilidad no debe ser un contenido curricular únicamente, también debe ser una experiencia que se pueda vivir día a día. El huerto escolar de este colegio se transforma en un aula donde el alumnado trata de sembrar, cuidar y cosechar, aprendiendo de forma dinámica sobre la evolución de un alimento. Aprenden de dónde vienen, cómo surgen y los procesos naturales que tiene cada alimento. El profesorado ofreció platos elaborados con los mismos productos que se recogían en el huerto. De esta manera se refuerza el aprendizaje y se crea un circuito formativo y alimentario enriquecedor.

Tanto la propuesta del huerto ecológico como la de la red de comedores escolares kilómetros cero, pueden ser aplicables perfectamente en escuelas de la Comunidad de Castilla y León. Su marco normativo permite que los centros tengan cierta autonomía para elaborar proyectos que estén relacionados con la alimentación del alumnado, siempre que estén respetando las directrices generales marcadas por la Consejería de Educación y la normativa nacional.

En concreto el Decreto 20/2008, de 17 de abril, en el que se habla de la regulación del funcionamiento de los comedores escolares en Castilla y León, señala que los centros escolares tienen la oportunidad de colaborar con entidades locales, asociaciones de madres y padres y otros agentes sociales para poner en marcha actividades extras en el comedor escolar, siempre con intención educativa. (SL, 2023)

Por otro lado, la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en el artículo 40, identifica al comedor escolar como un espacio valioso, de crecimiento, en el que se

pueden fomentar hábitos saludables y sostenibles. Anima a que las comunidades autónomas adopten medidas que refuercen la función pedagógica de un comedor escolar.

Castilla y León tiene margen para poner en práctica proyectos de kilómetro cero o de alimentación ecológica local o huertas escolares, incluyéndolos en el Proyecto Educativo del Centro.

Por lo tanto, los programas escolares del comedor escolar deben cumplir con ciertos criterios nutricionales marcados y revisados por personal sanitario, todavía hay margen para innovar en este campo, siempre que esté justificado el valor educativo que hay detrás de estos programas y se gestione dentro del marco legal y administrativo. (BOE-A-2011-11604 Ley 17/2011, De 5 De Julio, De Seguridad Alimentaria Y Nutrición., n.d.)

d. Modelos de gestión de un comedor escolar

Existen dos grandes modelos de gestión del comedor escolar diferenciados: la cocina in situ y el sistema de catering. La elección de un modelo u otro conllevará variaciones en cuanto a su organización, sus aprendizajes, entre otras cosas.

Cocina in situ

La cocina in situ trata de elaborar platos en las instalaciones que les proporciona el centro educativo. Los ingredientes que se emplean son productos frescos, locales y de temporada. Esto permite controlar lo que se va a cocinar. El proceso de cocinado se lleva a cabo en el centro educativo en su totalidad. Desde una perspectiva nutricional, se conservan las propiedades nutritivas de los alimentos, ya que se reduce el tiempo entre la elaboración y el consumo del producto alimenticio en el comedor escolar. (FAO, 2023)

Este modelo se caracteriza por la flexibilidad de los menús. Esto permite que los menús se adapten a las necesidades específicas del alumnado, entre ellas intolerancias, alergias u otras particularidades que actualmente se presentan con frecuencia se descubren en la infancia. (FAO, 2023)

La flexibilidad de este modelo permite hacer menús ajustados a las necesidades de cada alumno y alumna, de forma rápida. Las particularidades de cada alumno son tratadas y solucionadas con inmediatez desde el propio centro, sin necesidad de negociar con las empresas externas. (FAO, 2023)

Por otro lado, desde un enfoque educativo, la cocina in situ se integra como una herramienta más en el proyecto educativo del centro escolar. El alumnado tiene la oportunidad de participar en actividades relacionadas con la alimentación. Actividades como desarrollar un huerto escolar, realizar clases de cocina, acercarse a la profesión de cocinero o cocinera, reflexionar sobre los procesos de elaboración a través de juegos o diálogos,... permiten adquirir conocimientos sobre la alimentación y hábitos saludables y sostenibles necesarios para su desarrollo personal. (FAO, 2023)

En cuanto a la sostenibilidad de este modelo, se fomentan y se promueven programas de alimentación de kilómetro cero. Los proveedores locales serán los que proporcionen los alimentos y además serán de temporada. Se evitan así los intermediarios y se evitan costes indirectos que encarecen los productos. (FAO, 2023)

Sin embargo, la cocina in situ tiene el inconveniente principal de que el centro debe contar con los recursos necesarios: infraestructuras y personal. Requiere una cocina equipada en el centro escolar, profesionales de la cocina cualificados y el mantenimiento de las instalaciones. Esto puede encarecer los presupuestos y en el caso de centros pequeños puede ser una limitación. (FAO, 2023)

Se dice que es un modelo muy recomendable si el contexto lo permite. En él se garantiza una alimentación saludable, se fomenta la formación en valores, la sostenibilidad y la calidad nutricional. (FAO, 2023)

Catering (línea fría o caliente)

Es un modelo que también garantiza una alimentación saludable y sostenible, pero con unas condiciones muy distintas a la cocina in situ. Es una solución práctica en centros rurales o con limitaciones en los que la cocina in situ es inviable. (FAO, 2023)

La comida de este modelo se elabora en una cocina externa al centro educativo y se transporta al comedor escolar. No hay un cocinero o cocinera que elabore los platos dentro del centro escolar.

Dentro del catering existen dos modalidades: la línea caliente y la línea fría.

En la línea caliente, la comida es elaborada por una empresa externa y se transporta al centro escolar donde se sirve directamente. La línea fría, se elabora en una cocina externa, se transporta al centro donde se regenera o se termina de elaborar y se sirve en el comedor. (FAO, 2023)

Este modelo de catering se utiliza en los centros escolares en los que no existe cocina o en aquellos que buscan externalizar este servicio para optimizar costes por sus limitaciones. Por ejemplo, en el caso de centros pequeños que tienen limitados sus presupuestos, o en centros escolares rurales. (FAO, 2023)

Su principal ventaja es que permite a la Administración tener mayor control económico del servicio. Los precios son ajustados y no varían a lo largo del año, y si lo hacen tienen que estar aprobados por ciertas entidades. También se controlan los criterios de calidad nutricional de los menús a través de pliegos de contratación generales que detallan las exigencias en cuanto a salud alimentaria, lo que permite cumplir la normativa. Además, este modelo permite dar servicio a muchos comensales de forma eficiente. (Torres Imaz, 2020)

El catering es por tanto una forma de externalizar el servicio, y esto tiene sus inconvenientes. Entre ellos, que aunque se ajusten a los criterios de calidad alimentaria establecidos en la normativa, se aleja de las preferencias o particularidades del alumnado. Estas particularidades a veces serán necesidades que no podrán ser cubiertas. (FAO, 2023)

En cuanto a la calidad nutricional, aunque garantice buenas condiciones y calidades de los alimentos, la distancia entre la elaboración de los alimentos y el consumo en el comedor escolar puede deteriorar los alimentos. El proceso de regenerar los alimentos, recalentar y el tiempo de conservación de los mismos afectan al sabor, a la textura y a

otros aspectos. Esto puede conllevar la no aceptación del menú por parte de los más pequeños. (FAO, 2023)

En cuanto a los productos frescos, locales, ecológicos o de temporada, el modelo de catering limita su incorporación en los menús. En este caso se pierde el aprendizaje y vivencia por parte del alumnado de valores como la sostenibilidad o el consumo sostenible y de formación en una alimentación de calidad y saludable. (FAO, 2023)

Otra desventaja es la desconexión con el proyecto educativo del centro en el que el personal del catering es externo a la comunidad educativa, y donde los menús se deciden sin la participación de las familias, docentes o alumnado, lo que hace imposible que la alimentación forme parte del proyecto educativo. (FAO, 2023)

En algunas comunidades autónomas se han empezado a incluir cláusulas sociales y medioambientales a la hora de contratar a las empresas de catering. Por ejemplo, se ha exigido un porcentaje mínimo de productos ecológicos o productos locales en el menú semanal. Estas medidas aún no están extendidas en todas las comunidades ni son adoptadas en todas las contrataciones públicas de forma obligatoria. Este modelo requiere una gestión cuidadosa por parte de la administración. (Torres Imaz, 2020)

e. Margen de mejora: cómo proponer cambios en un menú de catering.

Ahora se sabe que un modelo de gestión de catering tiende a ofrecer productos de menor calidad y menos nutritivos, si se compara con lo que se ofrece con el modelo in situ. Si se desea hacer pequeños cambios o mejorar los menús existentes e impuestos por las empresas de catering, se deben proponer en diferentes **reuniones** o a través de informes o sugerencias formales. (Junta de Castilla y León, 2020)

Un grupo llamado “comisión de comedor” se reúne cada cierto tiempo, una vez cada tres meses o 2 veces al año, para hablar sobre el menú establecido en el comedor escolar. En esta comisión están presentes varios representantes que pueden aportar valoraciones acerca de la comida servida en los comedores escolares. Estos representantes son: Personal representante de la empresa de catering, personal

representante del AMPA (en ocasiones), personal representante del colegio (director/a o jefes o jefas de estudio), y si el comedor escolar es gestionado a través del órgano de gobierno de la comunidad autónoma donde se sitúa, también estará presente personal de administración que represente en este ámbito. (Junta de Castilla y León, 2020)

Estas reuniones sirven para hacer comentarios o hacer sugerencias acerca de la comida que se ofrece en los centros. Puede ser que la comida no guste, o que existan alumnos con ciertas intolerancias, alergias o condiciones particulares que afectan al menú, o puede ser que haya problemas con el personal de limpieza o de organización.

También se pueden poner en común mejoras como: incluir más alimentos de temporada, platos de verduras diarias como primeros platos, más opciones de frutas en los postres, incluir legumbres compradas a agricultores de la zona.

Estas propuestas no siempre se tienen en cuenta pero es una manera de luchar por una comida de mayor calidad nutricional.

Otra manera de mejorar los menús de catering si no se está conforme con lo establecido por las empresas es la siguiente:

Si perteneces al AMPA y eres uno de los representantes de este y aun así no te han invitado a las reuniones que tienen el grupo “comisión de comedor”, puedes realizar un informe o una sugerencia formal a la escuela en la que informarás de tus quejas o valoraciones acerca de los cambios que quieres que se hagan en los menús de catering del colegio de tus hijos. (Junta de Castilla y León, 2020)

Este informe es un documento simple que puede realizar tanto el personal docente del colegio como las familias de alumnos o alumnas que están consumiendo los menús realizados por la empresa de catering. En este documento se hacen sugerencias de la inclusión de ciertos alimentos o de la exclusión de otros. Se entregará a la dirección del colegio o al responsable del comedor si es que lo hay dentro del centro.

El colegio debe hacer llegar la propuesta a la empresa de catering en una de las reuniones trimestrales que tienen con sus representantes. El colegio también puede consultarlo con el AMPA o el Consejo Escolar para verificar la realidad de los hechos o

confirmar que las sugerencias deben ser llevadas a los representantes de la empresa. (Junta de Castilla y León, 2020)

Si ninguna de estas opciones es viable o posible hacer desde el centro todavía hay una manera de intervenir en la mejora de los menús impuestos por la empresa de catering contratada.

Personas que pertenezcan a la comunidad educativa como por ejemplo una familia o un profesor personal del equipo directivo, puede enviar una idea de propuesta o queja a la Consejería de Educación. En este documento a parte de las quejas o propuestas de mejora también se pueden sugerir nuevos requisitos para las próximas licitaciones (nuevos contratos), como por ejemplo: usar frutas y verduras locales, que las legumbres sean compradas en la comunidad donde se sitúe el comedor escolar, incorporar un porcentaje mínimo de productos ecológicos, etc. (Junta de Castilla y León, 2020)

Es difícil que incluyan requisitos nuevos si solo vienen propuestos de un solo colegio pero sí en varios centros coinciden en lo mismo se puede conseguir.

Otra propuesta de mejora y de aprendizaje total sobre los alimentos ecológicos puede ser la realización de un huerto en forma de programa educativo. Este huerto ecológico podría ser realizado desde cero dentro del colegio. Esta propuesta es muy común y obtiene muy buenos resultados. (Junta de Castilla y León, 2020)

f. La Compra Pública Ecológica.

Las administraciones públicas (ministerios, consejería o juntas autonómicas, o entidades locales) utilizan como forma de contratación la compra pública ecológica (CPE) para la adquisición de bienes, suministros, servicios y obras.

La compra pública ecológica contempla que se incorporen criterios de sostenibilidad medioambiental y social. Con este tipo de compra responsable no solo se quiere garantizar la calidad de los productos o bienes que se adquieren, además se persiguen otros fines como evitar el daño ambiental, comprometerse con el medio ambiente y el

desarrollo local, y preservar el planeta y la salud de las personas. (Ramos Truchero, 2023)

El concepto de la compra pública ecológica en los comedores escolares significa que se incorporan criterios ecológicos y éticos en todo el proceso de la contratación del servicio de comedor. Existen cuestiones importantes que se pueden incluir en los pliegos de contratación que permitirán convertir los comedores escolares en un espacio comprometido con valores educativos, ambientales y de salud. (Ramos Truchero, 2023)

En el proceso de contratación no solo se tendrá en cuenta el coste o la cantidad de alimentos que se consumen, también será importante saber otros aspectos como de dónde proceden los alimentos, si son de temporada o si proceden de localidades lejanas; nos interesará saber si usan productos ecológicos previamente certificados (biológicos u orgánicos); si se utilizan plásticos de embalaje o cómo se transporta la comida; dónde van los desperdicios y qué medidas de consumo responsable toma la empresa que se contrata... (Ramos Truchero, 2023)

Como posteriormente se va a investigar como se trabaja en la provincia de Soria, en concreto en el comedor escolar del colegio CEIP Numancia, se tratará el proceso por el que se guía la Junta de Castilla y León:

La competencia para contratar en Castilla y León es de la Consejería de Educación. Se realiza la licitación desde la Junta de Castilla y León. Los centros educativos no contratan directamente el servicio. Es la Junta quien convoca las licitaciones públicas para adjudicar los contratos. Estas licitaciones se realizan a nivel provincial, como es el caso de Soria.

El procedimiento tiene varias fases:

En primer lugar, se convoca un concurso público a través de la publicación de la licitación en la que se incluyen los pliegos de condiciones. Esta convocatoria es pública, y se da transparencia a través de su publicación. (Ramos Truchero, 2023)

En los pliegos de condiciones se establece el objeto del servicio, los requisitos y condiciones que deben cumplir los contratos y los requisitos para la selección de la oferta más adecuada, así como las obligaciones y responsabilidades de las partes.

En segundo lugar, las empresas interesadas presentarán sus ofertas, detallando el servicio que ofrecerán, ajustándose a los requisitos establecidos en la convocatoria. (Ramos Truchero, 2023)

Por último, la Junta de Castilla y León estudia las propuestas presentadas y elige una empresa como adjudicataria. Para su selección utilizará criterios de valoración, previamente establecidos en la convocatoria pública. Estos criterios incluyen el coste del servicio por menú, la calidad nutricional, la propuesta educativa si se ofrece como complementaria, y los criterios medioambientales, si se han incluido. (Ramos Truchero, 2023)

En el caso del CEIP Numancia de Soria, el comedor está gestionado por la empresa Ausolan. Fue adjudicataria en la licitación provincial para dar el servicio de comedor de varios colegios públicos de Soria. La empresa Ausolan ofrece en dicho colegio el modelo de cocina in situ, es decir, cada alimento se elabora en el propio centro, en las cocinas que están habilitadas en el colegio donde se van a consumir. La información relevante de los menús está publicada en la web oficial del colegio.

El papel de la compra pública ecológica en dichos contratos es el siguiente:

Como se ha visto en el proceso de licitación del contrato público, entre los criterios de adjudicación se pueden contemplar los criterios medioambientales y sociales. Son voluntarios, pero juegan un papel importante si queremos que el comedor escolar sea ecológico y sostenible. Por lo tanto, para que la compra pública sea ecológica se debe incidir en los criterios medioambientales y deben tenerse en cuenta a la hora de adjudicar a una empresa u otra.

Así los contratos públicos deben comprender e insertar condiciones o cláusulas medioambientales, como son: que exista un porcentaje mínimo de productos biológicos o eco certificados; favorecer la compra de productos de proximidad (productos de “Kilómetro cero”); reducir envases de plástico de un solo uso; exigir el reciclado de

productos orgánicos; incluir menús que incluyan alimentos de temporada y de procedencia regional.

Estas condiciones y cláusulas pueden incluirse en los Pliegos de Prescripciones Técnicas que condicionan la licitación y más tarde en los criterios que se usarán en el momento de adjudicar el contrato. Así las empresas que se presenten podrán mejorar sus ofertas proponiendo menús más ecológicos.

Puede darse el caso que una empresa sea adjudicataria si entre los criterios a valorar está que utilice las frutas de temporada o las verduras ecológicas, productos locales, frente a otra empresa que no lo haga, aunque su precio sea el más bajo.

En el **caso de la empresa Ausolan**, que resultó ser la adjudicataria del contrato de servicio de comedor escolar para el CEIP Numancia de Soria, ésta sí contempló algunos criterios medioambientales aunque no fueron criterios que tuvieran importancia suficiente a la hora de evaluar las ofertas.

Los criterios medioambientales que se establecieron en los pliegos de condiciones para la licitación fueron:

- El uso de bolsas de basura con plástico reciclado 100% con una puntuación de 2 puntos
- El uso de equipos eficientes en consumo de agua y energía con una puntuación de 3 puntos. (Junta de Castilla y León, 2008)

Frente a estos criterios medioambientales, se establecieron otros criterios relacionados con la calidad de los servicios, como la variedad y mejoras en la calidad de los menús con 15 puntos de ponderación; o el plan de provisión de productos de la zona (de kilómetro cero) con una ponderación de 5 puntos. Por último existen otros criterios como el precio u oferta más económica con una ponderación de 45 puntos. (Junta de Castilla y León, 2008)

Como queda plasmado los aspectos medioambientales representan un porcentaje muy pequeño frente a las condiciones del coste y la calidad del servicio, lo que demuestra

que la licitación tiene un enfoque económico principalmente en la evaluación de las propuestas.

¿Se puede considerar compra pública ecológica?:

Aunque se ha dado un paso y se ha querido avanzar hacia la compra pública ecológica introduciendo criterios medioambientales en la licitación, no se puede considerar que sea una compra pública ecológica la adjudicación a Ausolan.

Para que fuera una CPE se debería integrar y ponderar los criterios medioambientales en una mayor proporción, incluyendo entre otros criterios: la incorporación de alimentos ecológicos en los menús; la limitación del uso de los “plásticos de un solo uso” entre otros.

Son condiciones fáciles de incorporar, que no exigen demasiada inversión para las empresas y que sin embargo no están presentes ni han sido tenidos en cuenta en su selección.

Definiciones que pueden interesar:

PPT (Pliegos de Prescripciones Técnicas)

Los Pliegos de Prescripciones Técnicas es el documento en el que se definen las reglas básicas de un contrato. Se establecen las condiciones y requisitos que las empresas tienen que cumplir si quieren ser licitadoras en el concurso. Un ejemplo puede ser que en el pliego se establezca la condición de que al menos el 50 por ciento de los alimentos sean de proximidad. Esto significa que las empresas que quieran participar y presentar su oferta deben ofrecer este porcentaje o superarlo. (Ramos Truchero, 2023)

CAA (Criterios de Adjudicación Ambientales)

Los Criterios de Adjudicación Ambientales son condiciones de mejora que ayudan en la evaluación de las ofertas presentadas en la licitación a seleccionar la mejor propuesta.

Son mejoras voluntarias que serán tenidas en cuenta en su evaluación. Así, si una empresa ofrece que los menús contengan alimentos ecológicos, o no utilizar alimentos envasados en plásticos, en el proceso de selección puede obtener una puntuación más

alta que otra empresa que no contemple estas mejoras voluntarias. (Ramos Truchero, 2023)

La Junta de Castilla y León puede contemplar estos criterios ambientales de adjudicación en las licitaciones de los contratos del servicio de comedores escolares. Si los incluye en las licitaciones, está promoviendo que las empresas que se presenten mejoren sus ofertas y se comprometan con la sostenibilidad de los comedores sociales. La comunidad educativa, a través de las Comisiones de comedor o Consejos Escolares, así como desde la dirección de los centros educativos pueden proponer y pedir que se contemplen estos criterios ambientales para mejorar la calidad nutricional de los menús y la sostenibilidad.

g. Los comedores escolares en relación con los ODS

En los comedores escolares se aborda la alimentación del alumnado, dando especial importancia a conseguir una alimentación saludable y sostenible. Este enfoque está relacionado con los objetivos ODS de la Agenda 2030 aprobados por la Asamblea General de las Naciones Unidas. En concreto la alimentación en los centros escolares están relacionados con los siguientes ODS:

ODS 12.7. “Consumo y producción sostenible”

Este objetivo se refiere a las compras públicas sostenibles. Implica que cuando se contrata el servicio de comedor, y se planifique la gestión del modelo de comedor escolar, se ha de tener en cuenta que se actuará con responsabilidad ambiental y social. Para ello, se requieren de prácticas sostenibles y que no dejen huella ecológica como por ejemplo: promover el consumo de productos frescos y de temporada, reducir y reciclar los residuos orgánicos, reducir el uso plásticos para envases (plásticos de un solo uso), apoyar la economía local y regional comprando productos de “kilómetro cero”. (Naciones Unidas, s. f.)

En la ciudad de Soria no se ha cumplido en su totalidad el ODS 12.7 en el ámbito escolar. La causa principal es la siguientes:

- La mayoría de centros escolares de Soria utilizan el modelo de cocina in situ, dirigido por la empresa Ausolan. Esta empresa no garantiza el consumo de productos ecológicos en sus cocinas ni de proximidad. Sí facilita el uso de alimentos frescos y de temporada pero la elección de productos ecológicos certificados depende únicamente del proveedor de la empresa. Por ello existe una posibilidad de mejorar en sostenibilidad.
- Por otro lado, en la licitación de los concursos para comedores escolares, la Administración pública sigue ponderando con más peso el criterio precio frente a los criterios medioambientales

ODS 3.9. “Reducir muertes y enfermedades causadas por productos químicos y por la contaminación”

Este objetivo busca reducir las muertes y enfermedades causadas por productos químicos peligrosos, y por la contaminación del agua, aire y el suelo. Está incluida la alimentación no saludable, que es inadecuada y deficiente. Entre las medidas que se toman en los comedores escolares se encuentran eliminar los productos ultraprocesados, las frituras y concentrados de alimentos que contienen potenciadores de sabor, bebidas azucaradas o alimentos con grasas trans. Por otro lado, se fomenta consumir productos frescos libres de pesticidas, sustancias nocivas y de aditivos químicos. (Naciones Unidas, s. f.)

En la provincia de Soria este objetivo se cumple parcialmente. Por el RD 315/2025 se prohíbe bebidas azucaradas, alimentos ultraprocesados y la bollería industrial. Por otro lado, se está exigiendo el consumo diario de frutas, verduras, legumbres o cereales preferentemente integrales.

Estas medidas se han empezado a aplicar. Sin embargo, los menús escolares tienen carencias como por ejemplo el consumo de alimentos libres de pesticidas, alimentos ecológicos certificados y libres de contaminantes.

ODS 2.5 a. “Conservación de la biodiversidad agrícola”

Este ODS tiene como objetivo fortalecer las infraestructuras rurales, apoyar la investigación agrícola y el desarrollo tecnológico de la agricultura (investigación para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de los sistemas de producción), conservar y proteger la diversidad agrícola local, conservar las variedades de semillas, cultivos y razas autóctonas ganaderas. También se contempla apoyar a los agricultores para que mejoren las prácticas agrícolas y la producción. (Naciones Unidas, s. f.)

Una forma de contribuir con la conservación de la biodiversidad en la agricultura, desde los comedores escolares, es consumir productos de proximidad y variedades tradicionales de la zona. La gestión de los comedores locales deberá tener en cuenta a los productores locales, y debe existir una estrecha colaboración.

Dentro de Soria se puede encontrar una gran variedad alimentos que apoyan el consumo de proximidad: legumbres, hortalizas del entorno del Duero, frutas y verduras locales. Estos pueden ser enriquecedores para los menús escolares, pueden mejorar enormemente la calidad nutricional del alumnado que asiste a los comedores escolares habitualmente. No obstante, no existen evidencias de que estas prácticas se estén aplicando en los comedores de forma sistemática.

Los ejemplos en otras comunidades pueden ser interesantes, aquí se mencionan dos de ellos realizados en el País Vasco y en Cataluña:

En el País Vasco, desde la Administración Pública se ha aprobado un modelo de gestión de comedores escolares que favorece el consumo de productos de proximidad, los alimentos frescos y de temporada. De esta forma, si una empresa quiere ser adjudicataria del servicio de comedor tendrá que cumplir los criterios ambientales y de sostenibilidad, ya que estos criterios tienen puntos en las valoraciones de las ofertas propuestas. Esto ha permitido mejorar la calidad de los menús y el apoyo a la economía local. (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2021)

En la comunidad de Cataluña se introdujeron los comedores escolares ecológicos por primera vez sin tener la referencia de otras comunidades. Eran los primeros en introducir este tipo de comedores. Estos comedores eran gestionados por una organización llamada Ecoarreis. El 80 % de los alimentos que ofrecían eran ecológicos.

En este comedor escolar se organizaron talleres educativos y programas en los que había actividades donde se hablaba bastante de la alimentación ecológica como una alimentación bastante positiva e influenciadora en la salud de todos. En este caso estaban en contacto y colaborando con agricultores y ganaderos de la zona donde se ingería cada alimento ecológico. (Ecoarrels, s.f.)

4. METODOLOGÍA

a. Enfoque cualitativo

En esta investigación se emplea un enfoque cualitativo. El objetivo de este enfoque es entender el funcionamiento del comedor escolar de un centro educativo en particular, observando y analizando los hechos de manera rigurosa, interpretativa y profunda.

Se centrará en el comedor escolar del colegio CEIP Numancia, situado en Soria.

No se buscan estadísticas numéricas ni análisis cuantitativos. Esta investigación trata de captar cómo valoran o perciben cada uno de los participantes encuestados, la gestión del comedor escolar y sus oportunidades de mejora.

El enfoque cualitativo puede ser útil si se quiere entender entornos llenos de significados sociales como en el caso de un comedor escolar. Este lugar aparte de ser un espacio de alimentación, también es un espacio educativo, de socialización, cultural, donde se pueden desarrollar hábitos o costumbres alimentarias, donde se transmiten ciertos valores de sostenibilidad y donde se construyen relaciones de afecto y se fortalecen vínculos sociales. Si se ve de esta forma, se llega a la conclusión de que una metodología cuantitativa no sirve para entender cómo piensan, cómo actúan y cómo se relacionan en este espacio. La metodología cualitativa exige un enfoque abierto, flexible y basado en una realidad concreta.

Por lo cual constituye una metodología idónea para esta investigación. Captar la diversidad de experiencias, discursos y prácticas que han participado en el comedor, ya sea gestionando, educando, consumiendo o como representación de las familias del alumnado que está en el servicio. Esta metodología es de carácter exploratorio ya que con ella se trata de generar un conocimiento práctico para hacer la posterior reflexión del estudio.

El **diseño metodológico** de esta investigación es de **estudio de caso**.

Este diseño pretende centrar la investigación en un caso único, que en este caso es el comedor escolar del colegio CEIP Numancia situado en la provincia de Soria. Permitirá realizar un gran análisis en detalle de una unidad de comedor escolar en específico. Se ha escogido el comedor escolar del colegio CEIP Numancia porque estaba dispuesto a

ofrecer información para la investigación y porque está comprometido con la mejora de un servicio tan importante e influyente como es el comedor escolar.

Las ventajas que se obtienen al hacer esta investigación con este diseño son variadas. Principalmente permite realizar una triangulación de múltiples fuentes de conocimiento. En este caso el comedor escolar no se visualiza como un espacio de servicio nutricional, sino como un lugar en el que se puede enseñar, aprender y nutrirse de diferentes formas. Es un espacio complejo constituido por dimensiones pedagógicas, alimenticias y nutricionales, y sociales entre otras.

Este diseño facilita una aproximación contextualizada, permitiendo así la identificación de buenas prácticas, de carencias, o de posibles mejoras.

Este estudio puede servir para ofrecer enseñanzas valiosas para otros colegios que tengan características parecidas o que tengan la misma empresa de catering trabajando en el centro escolar.

Participantes y criterios por los que han sido seleccionados para hacer la encuesta:

Para recopilar información relevante se ha hecho una selección intencionada de participantes. Todos ellos están implicados en el funcionamiento del comedor escolar de una manera u otra, o bien son consumidores o bien tratan de enseñar sobre la alimentación saludable y los hábitos saludables o tratan de gestionar diferentes aspectos relacionados con el comedor escolar. A continuación se detallará el personal seleccionado y el motivo por el que ha sido elegido:

- Dirección del centro: Esta persona es responsable de cada una de las decisiones que se aprueban relacionadas con la contratación del servicio de comedor. Es considerada muy importante por su papel estratégico y su conocimiento total del funcionamiento de la institución.
- Responsable del comedor: Esta persona tiene conocimientos sobre la organización diaria del servicio del comedor escolar, puede proporcionar información acerca de la coordinación de las personas que forman parte del

comedor escolar y supuestamente está al tanto de las comidas que se realizan diariamente.

- Representante familiar: Esta persona puede ofrecer información acerca de cómo se siente su hijo/a los compañeros/as de su hijo o hija en el comedor escolar, antes de empezarlo y al finalizarlo. La perspectiva de esta persona permite vincular las experiencias vividas con los contenidos curriculares y las metodologías pedagógicas que fomentan hábitos saludables.
- Alumno o alumna del colegio, presente en el comedor escolar habitualmente: Esta última persona proporcionará una orientación de la experiencia que vive habitualmente en el comedor escolar. No se ha seleccionado a un alumno o alumna cualquiera. El alumno seleccionado está cursando educación primaria, por tanto tiene la capacidad suficiente para expresar su opinión acerca de lo que ha experimentado. Se puede comprobar también si se corrobora con lo que han comentado los participantes anteriores.

Las técnicas utilizadas a la hora de recoger la información que permiten triangular todos los datos son:

1. Entrevistas semiestructuradas
2. Cuestionario de Google forms

Entrevistas semiestructuradas: Se ha diseñado una guía de preguntas para cada participante. Servirá para tener una estructura general de los diferentes temas que se quiere abordar en cada entrevista pero también permitirá ser flexible y profundizar en los temas emergentes durante cada diálogo. Esta es una técnica que ayuda a explorar diferentes percepciones y valoraciones subjetivas.

Cuestionario de Google forms: Se ha diseñado un cuestionario de preguntas abiertas a través de Google forms, que permite contactar con familiares al que puedan aportar información acerca de la experiencia de su hijo o hija dentro del comedor escolar y al salir de este. Se ha realizado este cuestionario para posibilitar la entrevista presencial de familiares que puedan proporcionar la información que se necesitará para este trabajo de investigación.

También se revisarán ciertos documentos institucionales del centro como los menús escolares, las normativas de funcionamiento del comedor escolar, los planes de educación nutricional...

Justificación de la metodología diseñada:

Esta investigación ha usado una metodología cualitativa porque quiere entender el comedor escolar desde diferentes perspectivas. No interesa saber únicamente las raciones que se ofrecen o los alimentos que hay en el comedor día a día. También interesa saber cómo están experimentando comer entre iguales, si saben qué es lo que están comiendo, si se les enseña sobre la alimentación y la nutrición y los hábitos de vida saludables, entre otras cosas.

Saber si miran el comedor como un lugar en el que, además de comer, también se educa, se aprende, se socializa... Un espacio que les permite estar bien consigo mismos, ingiriendo comida que les ayude a desarrollarse integralmente y a desarrollar hábitos que en un futuro puedan mantener. El comedor escolar puede llegar a ser una oportunidad y no únicamente un servicio de alimentación.

Esta metodología detectará si en la escuela están haciendo un buen uso de este espacio o si hay manera de mejorarlo, analizando las diferentes respuestas o diálogos detenidamente y de forma objetiva.

b. Instrumentos de investigación

Las siguientes preguntas están basadas en las propuestas del Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) - La sostenibilitat al plat, dentro de la sistematización del proyecto *Educación hacia una alimentación más justa y sostenible a través de los comedores escolares* (2018).

Pueden servir estas preguntas para investigaciones futuras relacionadas con la educación y la alimentación sostenible.

Preguntas para la dirección del centro:

Anexo 1

Preguntas para el docente responsable del comedor escolar:

Anexo 2

Preguntas para la familia representante de la experiencia de sus hijos o hijas dentro del comedor escolar:

Anexo 3

Preguntas para el alumno que está presente en el el comedor escolar habitualmente:

Anexo 4

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

a. Triangulación de la información

El análisis de los resultados se va a basar en una **triangulación de la información**, atendiendo a las coincidencias, las divergencias y las complementariedades, encontradas en las lecturas de las transcripciones de las entrevistas.

i. Coincidencias

Una coincidencia destacable entre el análisis documental (marco teórico) y las entrevistas hechas en el CEIP Numancia es el entendimiento del comedor escolar como un lugar no solo para comer sino para aprender, entre otras de sus funciones. En el análisis documental se dice que el comedor escolar tiene función alimentaria, educativa y socializadora. Además, este espacio ayuda a crear hábitos saludables, a promover la interacción entre iguales y a entender la importancia de la responsabilidad medioambiental. Tanto la respuesta de la directora como de la familia entrevistada coincide con esta percepción.

- La dirección confirma que el comedor escolar está formando parte del Proyecto Educativo del Centro (PEC), y que en este realizan talleres de alimentación saludable en coordinación con la Junta y a su vez con la empresa contratada. Se evidencia que el comedor escolar no está totalmente desvinculado del PEC.
- La familia que ha sido entrevistada también comenta que el comedor escolar lo percibe como un ambiente positivo en el que a parte de alimentarse, crean hábitos y costumbres saludables en un entorno agradable favoreciendo así el bienestar de sus hijos.

La implementación de programas complementarios relacionados con el medio ambiente y la sostenibilidad, como la realización de un huerto escolar, es otra coincidencia destacable. Esta es una práctica defendida en el marco teórico que sirve como material didáctico e instrumento de enseñanza medioambiental. La dirección explica que dentro del centro existe un huerto ecológico desde hace varios años, que funciona muy bien sobre todo en tercero y cuarto de primaria. Esto demuestra que la idea expresada en el análisis documental corresponde con la realidad vivencial de los alumnos y alumnas del colegio CEIP Numancia.

Por otro lado, en el análisis documental se destaca que el modelo de gestión in situ tiene grandes ventajas sobre el modelo de gestión catering. En las entrevistas realizadas a la dirección, a la docente responsable del comedor y a la familia se confirma que el centro CEIP Numancia dispone de una cocina propia en la que se cocinan alimentos desde cero diariamente. La dirección y la docente responsable del comedor comentan que los productos elaborados son frescos y de proximidad. Esta es una gran ventaja a nivel nutricional de este modelo que se ha mencionado anteriormente en el análisis documental. La diferencia de calidad que hay entre la comida de un modelo con la comida del otro es evidente.

Asimismo la entrevista realizada a la dirección asegura que tener el comedor escolar (con las cocinas integradas) dentro del centro ayuda a la supervisión de la calidad de los alimentos, a la adaptación rápida de los menús en función de las necesidades del alumnado, a la coordinación entre el personal porque se sitúan todos en el mismo centro, etc. Esto confirma la veracidad de la teoría sobre cómo un modelo de cocina in situ siempre es más flexible y efectivo frente a modelos de cocina externa.

Por último, el alumno entrevistado dice que se siente a gusto en el comedor con sus compañeros y con las monitoras de comedor. Tiene una relación cercana y positiva con las monitoras y con sus compañeros de mesa. Esto coincide con lo mencionado en el marco teórico sobre que el comedor escolar aparte de ser un espacio de alimentación también es un espacio de socialización e interacción social en el que se aprenden valores de convivencia y habilidades sociales.

Se puede decir que la experiencia en el comedor escolar del CEIP Numancia, en general, corresponde con la experiencia de un comedor escolar con modelo in situ como se ha defendido en el análisis documental.

ii. Divergencias

El marco teórico también habla del comedor escolar como un espacio participativo, de enseñanza y sostenible, pero las entrevistas realizadas a diferentes agentes de la

comunidad educativa revelan que la práctica no corresponde con la teoría. Existen diferencias que reflejan márgenes de mejora dentro del sistema vigente.

Una de ellas es que no existe participación por parte de la comunidad educativa en la organización o en la gestión del comedor escolar, ni siquiera en la elección de los menús. En el análisis documental se da especial importancia a la participación y a la colaboración del equipo directivo, familias e incluso alumnado en la toma de decisiones en relación con el comedor escolar. Se supone que representantes del colegio se reúnen en varias ocasiones en las comisiones para hablar del servicio o para proponer cambios. En las entrevistas, la familia y el alumno entrevistado dicen que no han tenido ningún tipo de poder en la decisión de los menús ni de ningún otro aspecto relacionado la gestión y organización del comedor escolar. Por otro lado, la dirección comenta que tiene relación con una representante y coordinadora de los comedores escolares de Soria. Únicamente se dirige a ella si tiene problemas graves con este servicio. Y al principio de curso la nutricionista (encargada de realizar el menú) es la que tiene conversaciones con el equipo directivo sobre la salud del alumnado, sus alergias, intolerancias, etc.

Por lo tanto, la estructura participativa de la que se habla en el marco teórico no se refleja con lo comentado en las entrevistas.

Asimismo, la familia entrevistada valora positivamente el funcionamiento del comedor escolar en general pero señala claramente la falta de información sobre los productos que se utilizan en los menús. Explica que no tiene información sobre el origen de los ingredientes que se utilizan en el comedor escolar. No sabe si estos son ecológicos y/o de proximidad.

Esto es una clara contradicción hacia el principio de transparencia que debe seguir un servicio de comedor escolar que quiere cuidar la salud del alumnado y el entorno natural, según las políticas de la compra pública ecológica.

En conclusión, aunque el comedor escolar debería ser un espacio en el que la empresa contratada, la escuela y las familias tengan una comunicación abierta y fluida, en la realidad, se convierte en un proceso de única dirección, donde las decisiones ya se han tomado y no se impulsa la participación activa. La comisión de comedor no aparenta ser efectiva o útil para la comunidad educativa.

Divergencia a destacar tiene que ver con la sostenibilidad como valor a enseñar en los comedores escolares. En el análisis documental se explica la importancia de enseñar día a día sobre la sostenibilidad: el consumo responsable de los alimentos, el cuidado del medio ambiente, el consumo de productos ecológicos y de proximidad, etc. También se presentan ejemplos de centros que han logrado incorporar estos principios diariamente.

No obstante, en las entrevistas, la dirección del centro CEIP Numancia cuenta que en el centro se hacen talleres y programas relacionados con la alimentación saludable en ocasiones puntuales. No son actividades incorporadas en las rutinas diarias del comedor. El alumno entrevistado cuenta que nada más llegar al comedor se sientan en una mesa y empiezan a comer, no se habla de lo que se va a comer previamente ni se hace ninguna rutina que fomente los hábitos saludables sostenibles. También admite no saber lo que son los alimentos de proximidad, locales o ecológicos.

Por otro lado la familia entrevistada solamente nos da el ejemplo de “La semana cultural” como único momento en el que hacen actividades relacionadas con la alimentación sostenible y sus aprendizajes.

Estas respuestas hacen evidente que el comedor escolar hace de espacio educativo en alimentación sostenible en ocasiones muy puntuales. Por lo tanto, este espacio pierde el potencial formativo en valores sostenibles completamente.

iii. Complementariedades

Si se relaciona el análisis documental con las entrevistas realizadas a personas de la comunidad educativa del CEIP Numancia, se pueden descubrir interesantes complementariedades. Es decir, se pueden descubrir argumentos valiosos y distintos de la práctica y de la teoría, que facilitan la comprensión completa de lo que es un comedor escolar en su totalidad.

Por un lado, en el marco teórico se da una información muy clara acerca de los dos modelos de gestión existentes. También se desarrollan cada uno de los principios de la compra pública ecológica. Además, se relacionan las políticas de alimentación escolar con los ODS. Se consigue dar la información detallada de cómo sería un comedor escolar ideal en la actualidad.

Sin embargo, aunque el análisis documentado dice cómo debe gestionarse un comedor escolar, las entrevistas realizadas indican que eso no se cumple en la práctica siempre.

En la teoría se propone promover el consumo de alimentos ecológicos, enseñar sobre la sostenibilidad y promover hábitos y costumbres saludables. Pero en la práctica las entrevistas desvelan que la profesora no sabe si existen productos ecológicos en las cocinas del comedor, el alumno no entiende el concepto de un alimento de proximidad o ecológico o de temporada y la familia no tiene información acerca de los menús escolares impuestos por una nutricionista de la empresa Ausolan.

Esto demuestra que existe una gran distancia entre lo que se pretende lograr según la normativa y lo que se aplica en realidad.

El centro tiene los recursos suficientes pero no se aprovechan en su totalidad para enseñar el concepto de una alimentación sostenible. Tampoco se ve un esfuerzo por querer transmitir valores ecológicos diariamente. Y no se sabe con certeza si se aprovechan los productos locales especiales de Soria.

6. CONCLUSIONES

Esta investigación ha permitido entender que el comedor escolar del colegio investigado funciona parcialmente bien como espacio de aprendizaje, de socialización y convivencia y de nutrición. Cada uno de los entrevistados están de acuerdo en que este espacio actúa de manera positiva en quienes hacen su uso, dan una buena opinión de éste. La comida es preparada dentro del centro. Existe buena relación entre el personal de comedor y el alumnado, el profesorado y la dirección del centro. Únicamente la dirección del centro tiene relación con los representantes de la empresa contratada y solo se comunican en casos puntuales.

El huerto escolar se sabe que actúa como punto fuerte porque refuerza la función pedagógica que se quiere cumplir en estos espacios.

Una debilidad encontrada es la falta de participación por parte de las familias y el profesorado en las decisiones sobre el comedor, ni siquiera a la hora de la realización del menú. Todo viene decidido por parte de la empresa contratada. Aunque esta tiene contacto habitual con el centro, actúa con cierta independencia. Además no proporcionan información suficiente sobre la procedencia de los alimentos, los agentes entrevistados no saben si son ecológicos, únicamente se cree que son locales y frescos.

En cuanto a la fomentación de la alimentación sostenible, se sabe que se hace pero de manera puntual, en ciertas semanas del año, lo que demuestra que el comedor no se está aprovechando como una oportunidad para aprender sobre la sostenibilidad y los hábitos saludables y sostenibles.

Por lo tanto podemos concluir, señalando varias necesidades y oportunidades encontradas:

- Aumentar y mejorar la comunicación con el alumnado y sus familias.
- Incrementar la colaboración de la comunidad educativa en cada una de las decisiones acerca del comedor dentro de sus posibilidades como sucede en iniciativas (como en el taller del CEIP Manuel Riquelme) en el que la comunidad educativa (familiares, docentes, profesorado y dirección) participa activamente en la descripción de los menús; una práctica que se puede plantear como una necesidad a futuro, consiguiendo fortalecer el papel del AMPA en procesos similares.
- Utilizar el comedor como espacio de enseñanza diariamente para inculcar valores y hábitos sostenibles desde un principio.

- Dar más visibilidad y uso a las actividades que se realizan dentro del centro, relacionadas con la alimentación y la sostenibilidad, como la creación y uso del huerto escolar.

En resumen, el comedor investigado tiene un cimiento firme pero todavía hay mucho margen de mejora si se pretende reconocer como un espacio de aprendizaje, de socialización y de nutrición a su vez.

7. ANEXOS

Anexo 1:

- ¿Qué relación tiene el centro escolar con la empresa que se encarga del servicio de catering? ¿Tienen una relación muy distante o cercana? ¿Asistes a ciertas reuniones en las que puedas conversar con personal representante de la empresa de catering?
- ¿Hay algún tipo de control del servicio de Catering o de las comidas diarias? ¿Se controla la calidad de la comida que se ofrece de alguna manera? ¿Alguien del centro se encarga de revisar los contratos con el personal de cocina y de hacer un control de estos para comprobar si cuadran con la realidad?
- ¿Qué personas del centro tienen un contacto directo con el personal que representa la empresa del servicio? ¿Quién tiene contacto con el personal de cocina?
- ¿Qué tipo de relación tiene con las monitoras o monitores del comedor? ¿Cada cuánto te comunicas con la que represente a todas ellas o a todos ellos?
- ¿Qué papel desempeña la dirección de este centro en la gestión u organización del comedor escolar?
- ¿Cuáles son las actividades que se han hecho durante este curso relacionadas con la alimentación sostenible? ¿Hay días en los que se celebran cosas relacionadas con el medio ambiente y se hacen actividades para recordar esos días?
- ¿Crees importante integrar el tema de la sostenibilidad y de la alimentación saludable dentro del Proyecto Educativo del Centro?
- ¿Existen cuestionarios de satisfacción con el comedor escolar dirigidos a las familias o al alumnado?

Anexo 2:

- ¿Cuántas personas hay trabajando dentro de la cocina? ¿Cómo se organizan el trabajo diariamente?
- ¿Qué infraestructuras hay en el colegio que sirvan para conservar la calidad de los alimentos y para prepararlos antes de llevarlos al plato?
- ¿La opinión del personal que trabaja en la cocina se tiene en cuenta a la hora de decidir los menús? ¿Cómo se deciden los menús? ¿Cada cuánto cambia un menú?

- ¿Se sabe de dónde viene cada grupo de alimentos? ¿Se sabe y donde han prefabricado cada alimento? ¿Quiénes son los que se encargan de seleccionar y transportar los alimentos hasta el colegio?
- ¿Alguna vez habéis trabajado con productos locales o productos ecológicos? Si es que no, ¿os parece una propuesta interesante y viable?
- ¿Qué tipo de formación tienen las monitoras para tener el trabajo dentro del centro escolar?
- ¿Cómo es la relación que tenéis con los niños y niñas que están en el comedor diariamente? ¿Me podéis compartir alguna experiencia?
- ¿Mejorarías algo de los menús escolares? ¿El que?
- En general, ¿hay algo que mejorarías del comedor escolar en cuanto a las infraestructuras o a la relación con los representantes de la empresa?
- ¿Cuáles crees que son las fortalezas y las debilidades detectadas de este comedor escolar, en relación ? ¿Ves alguna oportunidad o amenaza que favorezca o al contrario con vuestro comedor escolar?

Anexo 3:

- ¿Qué impresión tienes acerca de la calidad del comedor escolar del centro CEIP Numancia en general?
- ¿Qué cosas te gustan del comedor? ¿En qué mejorarías este comedor?
- ¿Qué entiendes tú por un alimento sostenible? ¿Consumes alimentos sostenibles o alimentos locales en casa?
- ¿Crees que en el centro escolar CEIP Numancia se trabajan actividades relacionadas con la nutrición sostenible y saludable? Si es que si, ¿sabes cómo se trabajan?
- ¿Has participado en decisiones relacionadas con el comedor escolar?
- ¿Sabes si existen alimentos dentro del menú escolar que sean ecológicos o de proximidad?
- ¿Cómo de importante crees que es que el comedor escolar promueva y fomente valores de salud y sostenibilidad (dentro del espacio del comedor escolar, no en el aula ordinaria)?
- ¿Qué fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas sientes que hay en el modelo de comedor actual?

Anexo 4:

- ¿Cuál es tu comida favorita del comedor escolar?
- ¿Te suele gustar la comida de este comedor escolar?
- ¿Hay algo que no te guste nada dentro de la comida del comedor escolar?
- ¿Cómo te llevas con los monitores o las monitoras?
- Cuando estáis en el comedor, ¿os sentáis y coméis o habláis antes de comer sobre lo que vais a ver en vuestro plato?
- ¿Sabes de dónde viene cada alimento que hay en tu plato?
- ¿Alguna vez te han hablado de los alimentos de temporada, ecológicos, locales o de proximidad?

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bartrina, J. A., Rodrigo, C. P., Serra, J. D., Hernández, A. G., More, R. L., Mateos, M. M., Suárez, V. M., Belinchón, P. P., & Cortina, L. S. (2008). El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *Anales De Pediatría*, 69(1), 72–88. <https://doi.org/10.1157/13124224>
- BOE-A-2011-11604 *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*. (n.d.). <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>
- Ecoarrels. (s.f.). *Servicios de comedor escolar ecológico*. <https://www.ecoarr3ls.cat/es/>
- FAO. (2023). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2023: Sistemas agroalimentarios sostenibles y resilientes ante las crisis*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6f3162ea-1c1f-4699-a4b1-59a041e5f113/content>
- Gobierno de España. (2011). *Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición*. Boletín Oficial del Estado, núm. 160, pp. 71283–71319. <https://www.boe.es/eli/es/l/2011/07/05/17>
- Junta de Castilla y León. (2008). *Pliego de prescripciones técnicas para la prestación del servicio público de comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación en la provincia de Soria* (págs. 1–X). Consejería de Educación. Recuperado de <https://www.educa.jcyl.es/es/licitaciones/prestacion-servicio-publico-comedor-escolar-centros-docen-5.ficheros/140635-52-PCA.doc>
- Junta de Castilla y León. (2020, 13 de febrero). *Orden EYH/107/2020, de 10 de febrero, por la que se publican las retribuciones del personal al servicio de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y de sus organismos autónomos para el año 2020*. Boletín Oficial de Castilla y León, 30, 1. <https://bocyl.jcyl.es/html/2020/02/13/html/BOCYL-D-13022020-1.do>
- Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. (2021). *Guía higiénico-sanitaria para la gestión de comedores escolares*. <https://www.mscbs.gob.es/...>
- Naciones Unidas. (s. f.). *Objetivo de Desarrollo Sostenible 12: Producción y consumo responsables*. <https://sdgs.un.org/goals/goal12>
- Naturaliza. (1970, January 1). *Comedores escolares saludables y sostenibles para alimentar el cambio*. Comedores Escolares Sostenibles Para Niños Saludables.

https://www.naturalizaeducacion.org/blog/comedores-escolares-sostenibles?utm_source=chatgpt.com

- Pérez-Rodrigo, C., & Aranceta, J. (2011). El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *Anales de Pediatría*, 74(2), 108–114. <https://doi.org/10.1016/j.anpedi.2010.09.004>
- Ramos Truchero, G. (2023). *Alimentación escolar y compra pública sostenible: Un estudio sobre la presencia de alimentos producidos por la agricultura familiar en los menús escolares*. Plataforma Derecho a la Alimentación. https://www.derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-materiales/Ramos%20Truchero_compra%20publica%20y%20alimentaci%C3%B3n%20escolar_definitivo.pdf
- Santander Martínez, I. R. (2021). *Estrategias aplicadas de prevención de la obesidad infantil en comedores escolares de España*. En *Memoria electrónica del Congreso COMIE 2021* (pág. 1399). Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. <https://www.comie.org.mx/congreso/memoriaelectronica/v16/doc/1399.pdf>
- SL, I. I. L. (2023, June 8). *Artículo 17 Desarrollo del Decreto 20/2008, servicio de comedor escolar*. Iberley Información Legal, S.L. <https://www.iberley.es/legislacion/articulo-17-desarrollo-decreto-20-2008-servicio-comedor-escolar>
- Slow Food. (2020, 20 de julio). *Comedores escolares Km 0 de Galicia*. <https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/comedores-escolares-km-0-de-galicia/>
- Soares, P., Martínez-Mián, M. A., Caballero, P., Vives-Cases, C., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Alimentos de producción local en los comedores escolares de España. *Gaceta Sanitaria*, 31(6), 466–471. <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2016.10.015>
- Torres Imaz, F. (2020, junio). *Estrategias aplicadas de prevención de la obesidad infantil en comedores escolares de España*. NPunto, Volumen III(n.º 27). <https://www.npunto.es/revista/27/estrategias-aplicadas-de-prevencion-de-la-obesidad-infantil-en-comedores-escolares-de-espana>
- UNICEF. (2021, julio). *El rol de la escuela en la prevención del sobrepeso*. <https://www.unicef.org/lac/media/30431/file/El-rol-de-la-escuela-en-la-prevencion-del-sobrepeso.pdf>

En consonancia con el compromiso de la universidad con la igualdad de género, todas las expresiones en género masculino utilizadas en este trabajo, salvo que se haya optado por un término inclusivo, deben interpretarse como referidas también al género femenino.