



**Universitat de les
Illes Balears**

Guillem Cifre de Colonya

Memòria del Treball de Fi de Grau

ELS MENJADORS ESCOLARS. UNA PROPOSTA PER AL SEU ABARATIMENT ECONÒMIC

Nuria Coll Cantero

Grau de Educació Primària

Any acadèmic 2014-15

DNI de l'alumne: 43196949M

Treball tutelat per Pere Antoni Borràs Rotger
Departament de Educació Física

L'autor autoritza l'accés públic a aquest Treball de Fi de Grau.

Paraules clau del treball: Menjadors escolars, famílies pobres, menús econòmics, nins amb necessitats.

SCHOOL LUNCHROOMS. A PROPOSAL TO REDUCE THE PRICE OF THEM.

Núria Coll Cantero

ABSTRACT

In Spain for some families it's very difficult or, in some cases, impossible to face up to all expenses for to live with dignity. Therefore the present work encompasses all kinds of proposals and suggestions for mark down the price of the school menu. These offers are direct towards CEIP Rei Jaume I in Palma de Mallorca.

KEYWORDS: School Lunchrooms, poor families, economy menus, children with necessities.

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ.....	pàg. 5
2. OBJECTIUS.....	pàg. 6
3. METODOLOGIA.....	pàg. 7
4. ANTECEDENTS.....	pàg. 8
▪ 4.1 RECOMANACIONS NUTRICIONALS.....	pàg. 8
▪ 4.2 MENJADORS ESCOLARS A LES ILLES BALEARS.....	pàg. 9
▪ 4.3 MENJADORS ESCOLARS A ESPANYA.....	pàg. 11
▪ 4.4 MENJADORS ESCOLARS INTERNACIONALS.....	pàg. 15
5. PROPOSTA D'INTERVENCIÓ.....	pàg. 17
▪ 5.1 CARACTERÍSTIQUES DEL CENTRE.....	pàg. 17
▪ 5.2 CARACTERÍSTIQUES DE L'ALUMNAT.....	pàg. 20
▪ 5.3 PROBLEMÀTIQUES AL CENTRE ESCOLAR.....	pàg. 21
• 5.3.1 MENJADOR ESCOLAR.....	pàg. 21
• 5.3.2 CUINA.....	pàg. 22
• 5.3.3 FONS SOLIDARI.....	pàg. 22
▪ 5.4 PROPOSTES DE MILLORA.....	pàg. 23
• 5.4.1 MENJADOR ESCOLAR.....	pàg. 23
• 5.4.2 CUINA.....	pàg. 23
• 5.4.3 FONS SOLIDARI.....	pàg. 24
• 5.4.4 HORT.....	pàg. 24
• 5.4.5 BANC D'ALIMENTS.....	pàg. 25
6. CONCLUSIONS.....	pàg. 26
7. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES.....	pàg. 27
8. ANNEXES.....	pàg. 28

1. INTRODUCCIÓ

Els menjadors escolars moltes vegades no compleixen amb una dieta variada i equilibrada. A més, tampoc es fa una dieta específica segons les necessitats de cada alumne que gaudeix d'aquest servei. Ens trobem avui dia amb moltes necessitats a l'àmbit de salut que perjudiquen notablement als alumnes- com cognitiva i físicament-. Des de el departament d'Educació Física es pot millorar aquesta situació donant a conèixer hàbits i dietes que siguin favorables per a cada alumne. Es pot donar a conèixer fàcilment de manera transversal a qualsevol matèria, i sobretot es pot apreciar i educar de manera molt més pràctica als menjadors. A més, també les escoles i les famílies han de treballar cooperativament per poder millorar la salut; hàbits alimentaris i higiènics; capacitats físiques i cognitives. El present treball està enfocat de manera més indirecta a tractar aquestes costums, perquè el que realment es pretén és que els menjadors escolars siguin molt més econòmics perquè puguin accedir tots els alumnes d'un centre sense discriminacions però que a la vegada mantinguin una dieta sana i equilibrada per a cada alumne.

2. OBJECTIUS

Amb aquest projecte el que es vol dur a terme són una sèrie d'objectius a complir per, d'aquesta manera, millorar l'àmbit educatiu respecte dels menjadors. Aquests són els següents:

1. Millorar la economia de les famílies.
2. Afavorir un menjar saludable a la vegada que econòmic considerant les recomanacions nutricionals.
3. Tenir en compte les diverses necessitats dels alumnes segons els menú escolar.

3. METODOLOGÍA

El present treball és pot classificar com un projecte innovador o d'emprenedoria cap a l'abaratiment dels menjadors escolars. Concretament dirigit cap a un centre específic situat a Palma de Mallorca, el centre Rei Jaume I.

Per aquesta proposta la metodologia emprada qualitativa, és a dir, s'han dut a terme tècniques d'observació i d'entrevista a més d'identificar diversos problemes i proposant millores al respecte.

Es tracta d'una proposta activa, participativa i solidària, ja que compta amb el suport tant de les famílies com de entitats externes al centre escolar i fomenta un treball cooperatiu per a la resolució de conflictes i per a la realització del projecte.

Per fer possible i real aquest projecte de millora dels preus del menjador escolar és necessària una perspectiva diferent: de suport i de sensibilització. Amb una gran implicació de tots els membres que integren el projecte: membres de l'equip de docents, els alumnes i les famílies, a més dels clients i donants de les entitats dels supermercats.

4. ANTECEDENTS

4.1 RECOMANACIONS NUTRICIONALS

Per elaborar una bona dieta per oferir als alumnes s'ha de tenir en compte que aquestes han de cobrir, en gran part, les necessitats diàries de cada grup d'aliments. A la següent taula podem observar les recomanacions nutricionals que planteja el programa *Perseo*.

GRUP D'ALIMENTS I ALIMENTS	FREQÜÈNCIES	Nº DE PROCESSOS CULINARIS PER GRUP QUE S'OFERTEN CADA MES	Nº DE RECETES DIFERENTS PER GRUP QUE S'OFERTEN CADA MES	Nº D'ALIMENTS DIFERENTS PER GRUP QUE S'OFERTEN CADA MES
FRUITA	4-5 racions/setmana	-	-	4
VERDURES I HORTALISSES	1 vegada/dia	3-4	No repetir en 2 setmanes	4-5
PA	1 ració /dia	-	-	1-2
PATATES, PASTA, ARRÒS, LLEGUMS, etc.	1 vegada/dia	3-4	No repetir en 2 setmanes	6-8
CARNS I DERIVATS	5-8 racions/mes	2-3	No repetir en 2 setmanes	3-4
PEIX, MOLUSCS I CRUSTACIS	5-8 racions/mes	2-3	No repetir en 2 setmanes	3-4
OUS	4-7 racions/mes	2	No repetir en 2 setmanes	-
LACTIS	Complement	-	-	-
AIGUA	Diària	-	-	-

4.2 MENJADORS ESCOLARS A LES ILLES BALEARS: *Alimentació Saludable i Vida Activa*

L'estudi *Alimentació Saludable* inclosa dins la pàgina web e-alvac de Govern de les Illes Balears podem conèixer actuacions interessants per que els alumnes que fan ús del menjador escolar tinguin una alimentació més saludable i per consegüent, dur una vida més sana, juntament amb exercici.

Els objectius que es duen a terme en aquesta actuació són:

- Revisar les condicions d'infraestructura dels locals, la manipulació dels aliments i la implantació de l'autocontrol.
- Conèixer el nombre d'alumnes que utilitzen els menjadors escolars.
- Comprovar la coincidència dels menús que s'ofereixen amb la informació que es dóna als pares.
- Conèixer els greixos utilitzats en les fritures dels aliments i el tipus de pa que es dóna pel dinar.
- Valorar els menús de forma qualitativa, per comprovar l'adequació a les recomanacions de la dieta mediterrània.
- Fer recomanacions de millora en els menús que estiguin per fora de les recomanacions.

Un cop es tenen els objectius i es realitzen les diverses visites a tots els centres escolars públics, concertats, privats, estrangers i d'educació especial de les illes, sorgiren els resultats amb alguna mancança: els nins que assisteixen als menjadors escolars constitueixen el 18,4% dels alumnes escolaritzats en centres públics; i el 28,3% pels centres concertats. Si ens referim a les freqüències dels grups d'aliments mensuals, es va poder observar que el grup de les verdures i hortalisses no superava el consum recomanat, mentre que per altra banda, els lactis i els ous ho superaven. Apart hi havia un consum excessiu d'aliments precuinats (aliments que s'haurien d'evitar i optar per una dieta més casolana).

Les programacions que se'ls hi entreguen a les famílies com a menú diari que ingereixen els fills no coincideixen al 100%, el resultat va ser un 98,9%. Resultat alt però amb mancances tenint en compte que als nins no se'ls hi donen els aliments que creuen les famílies que mengen.

Avui en dia trobem molta obesitat infantil i malalties que abans eren escasses o no es coneixien tant. Però els menjadors ho han de tenir molt present elaborant menús per nins que puguin patir aquestes malalties com celíacs, al·lèrgics a qualsevol aliment, etc. Als resultats es va detectar que només el 5% dels menjadors de les Illes Balears tenen l'opció d'alternar o triar el pa. I que el greix més utilitzat per a les fritures és l'oli de gira-sol quan hauria de ser l'oli d'oliva, i sense abusar d'elles.

A partir d'aquests resultats sorgiren una sèrie de propostes per poder millorar aquestes mancances als menjadors escolars, aquestes són:

- Potenciar el consum de verdures i hortalisses, fruita fresca (i no en lactis), peix i llegums.
- Disminució de l'ús d'aliments precuinats.
- Aconsellar que en les programacions figurin amb claredat els plats que se serveixen cada dia, amb els aliments que el componen, fins i tot els postres.
- Fomentar les programacions de menús mensuals.

Aquest estudi es va realitzar en dos anys acadèmics, al segon any es va tornar a realitzar l'estudi als centres qualificats com a millorables, en quant al menjador escolar es refereix, i només tres del centres havien canviat el seu pla d'actuació. Un dels plans de continuïtat que s'introduïren foren:

- Promocionar l'alimentació saludable a través dels consells de salut que s'oferien introduir en les programacions dels menús que donen als pares.
- Seguir fent valoracions de menús, ja sigui per motius de campanya o de sol·licituds particulars de pares o empreses.
- Col·laborar amb la Conselleria d'Educació i Cultura fent les valoracions dels menús elaborats per empreses que participen en l'adjudicació de menjadors a escoles públiques.

4.3 MENJADORS ESCOLARS A ESPANYA: *Aecosan, Programa Perseo*

El programa *Perseo* podem trobar diverses actuacions per les necessitats que cada alumne pugui tenir al menjador escolar. Apart de recomanacions nutricionals i models de menú de menús escolars. Avui dia conviuen moltes cultures juntes i s'ha de tenir en compte les famílies que volen criar al seu infant en la seva religió com la jueva, musulmana i la hindú, ja que al menjador escolar s'ha de tenir molt present que alguns aliments –encara que els aportin nutrients necessaris- els tenen prohibits ingerir.

També hem de tenir present a segons quins aliments per una banda les intoleràncies, que són aquells aliments que no són digerits per la persona ni metabolitzats; I per altra banda les al·lèrgies, que són aquells aliments que són rebutjats pel l'organisme una vegada ingerits o també inhalats o tocats i crea una reacció, on es impossibilita la ingesta d'aquest aliment. Mentre que els intolerants a algun tipus d'aliment (salvat del celíacs que no poden ingerir gluten) el poden digerir en poques quantitats.

Les intoleràncies més comuns són: intolerància a la lactosa i al gluten. Trobem una sèrie d'aliments no aptes per una persona celíaca, com podem observar al programa *Perseo*:

- Midons modificats: E-1404, E-1412, E-1414, E-1422, E-1442, E-1410, E-1413, E-1420, E-1440 y E-1450.
- Midó sense especificar la procedència.
- Aromes sense especificar la procedència.
- Cereals.
- Condiments sense indicar quins.
- Fibra.
- Farina sense especificar procedència.
- Hidrolitzat de proteïna i hidrolitzat de proteïna vegetal sense especificar.
- Llevat químic i extracte de llevat.
- Fècula.
- Malta, xarop de malta y extracte de malta.
- Proteïna i proteïna vegetal sense especificar procedència.
- Sèmola sense especificar procedència.
- Espelta (varietat de blat molt utilitzada en la indústria).

Apart de comprovar que cap dels aliments posseeixen algun ingredient citat també s'ha de tenir en compte una sèrie de recomanacions per evitar una intolerància a un celíac com poden ser: fregir els aliments en un oli net, fer nets els utensilis a la cuina abans de preparar el dinar, evitar els aliments precuinats, ja que porten molts aliments no aptes o cuinar de manera casolana, entre d'altres.

Les al·lèrgies són més complicades ja que no es permet ni una petita quantitat d'ingesta. Trobem al·lèrgies tots els grups d'aliments i al menjador escolar, s'han de tenir en compte per compensar la carència d'algun grup. Al programa *Perseo* podem observar els aliments que no es poden ingerir segons l'al·lèrgia:

Al·lèrgia a la llet:

- Tots els derivats lactis (iogurts, formatges, mantegues, gelats, margarina que no sigui vegetal 100%, llet fermentada)
- Sèrum de llet.
- Pastisseria y brioixeria.
- Pan de motlle (la majoria de las marques comercials duen llet com additiu), baguetes, etc.
- Caramels, xocolata amb llet i sense llet, cacau en pols, torrons, cremes de cacau, etc.
- Farinetes i cereals.
- Begudes, batuts, suc, orxata.
- Sopes de sobre, favada, bullits i d'altres conserves, brous deshidratats, etc.
- Embotits, pernil dolç, salsitxes.
- Greixos i proteïnes animals.

Al·lèrgia als ous:

- Ous i derivats.
- Sopes, brous amb ous.
- Arrebossats i empanat amb ou, tant casolans com precuinats.
- Pastels, galetes, brioixeria, pasta fullada, etc.
- Caramels, torrons, batuts.
- Flams, cremes, gelats, margarines, iogurts.
- Embotits, salsitxes comercials, patés i d'altres derivats càrnics poden contenir ou.

- Maioneses y d'altres salses, cremes per ensalades, pastes a l'ou i de sèmola.
- Cafè o vins clarificats.
- Pa rallat i pa al forn amb clara d'ou.
- Pastes alimentàries.

Al·lèrgia al peix i al marisc:

- Peix i bullits amb peix.
- Marisc: mol·luscs i crustacis (si se'ns especifica que també és al·lèrgic/a al marisc).
- Farines de peix.
- Oli de peix.
- Derivats del marisc: el “surimi”, etc. (per a la seva elaboració s'afegeix amb freqüència farina de peix).
- Brous concentrats de peix.
- Cap producte que hagi estat enriquit amb omega 3 o oli de peixos.

Al·lèrgia a les llegums:

- Cap llegum
- Goma aràbiga o E-414.
- Tragacanto o E-413.
- Guar o E-412.
- E-410.
- Lecitina de soja.

Al·lèrgia als fruits secs:

- Cap fruit sec.
- Postres, pastissos i brioixeria industrial.
- Olis de llavors: com de gira-sol.
- Pa d'hamburguesa, duu llavors de sèsam.
- Llet d'ametlla.
- Torrons i polvorons.
- Pasta d'ametlla.

- Bullits i brous amb fruits secs.
- No consumir res enriquit amb omega 6.

Com es pot observar, hi ha molts d'aliments que ingerim habitualment que produeixen al·lèrgies, per aquest fet tant els menjadors escolars com els docents i els companys d'aula han d'estar conscienciats de l'al·lèrgia de l'alumne com dels productes i aliments que no pot ingerir en cap cas.

4.4 MENJADORS ESCOLARS INTERNACIONALS: *Smarter Lunchroom Movement*

Podem trobar diverses organitzacions i projectes a la xarxa que ens ajudin a millorar la situació actual de cada centre. Un exemple de programa podria ser *Smarter Lunchrooms Movement*. Aquest programa està fundat al 2009 per *USDA ERS/FNS* i es troba a càrrec de la *Cornell Center for Behavioral Economics* dins de *Child Nutrition Program*.

L'objectiu d'aquest programa és equipar menjadors escolars en sostenibles amb eines basades en evidències que milloren les conductes alimentaries dels nins i per conseqüent, milloren la seva salut.

Més de trenta milions de nins es troben sota aquest programa els quals ells seleccionen i consumeixen una dieta equilibrada ja que aplica principis basats en la investigació que duen als nins a prendre decisions saludables quan se'ls hi presenta un ampli ventall per seleccionar aliments.

Les seves propostes són molt interessants per països on els alumnes han d'agafar ells mateixos els aliments a consumir. Un dels suggeriments que ens dona aquest programa és que, sobre targetes, canviar els noms als aliments o posar-li un adjectiu a fi de fer-los més suculents i que els nins es decantin per tastar aquells aliments que tenen vists però no ho consumeixen degut a l'avorriment que els produeixen aquests aliments, tant pel nom com per l'aspecte.

Un altre seria col·locar a la vista les fruites i verdures amb molt bon aspecte i variades aportant colors variats, d'aquesta manera es provoca que com a mínim el nin agafi una peça de fruita o de verdura i per consegüent la tasti.

“Plats objectiu” aquesta seria una altra proposta. Consisteix en col·locar els aliments més nutritius a primera fila per fer que els alumnes que arribin amb més gana optin per aquella opció.

Un dels majors problemes que tenen els estudiants és el temps. Encara que hagin pensant en ingerir un dinar saludable i complet, les llargues coes al menjador fa que molts d'ells optin per un simple entrepà (encara que tinguin gana). Una proposta per eradicar aquest problema és escriure un cartell enginyós on vegin la resposta aquests alumnes que no volen esperar, com bosses amb fruites i verdures ja tallades.

És un programa on engloba bones idees de cara a un menjador on els propis alumnes trien la seva pròpia dieta: posar a l'abast els aliments més saludables i a les estanteries de darrera, en un segon pla; I de més difícil accés els aliments amb més greixos saturats i amb més glúcids. I

també oferir els aliments més saludables amb un altre format i més atractius. D'aquesta manera es pot arribar a que els nins arribin a descartar per ells mateixos les males costums alimentàries i optin per un menjar més saludable.

5. PROPOSTA D'INTERVENCIÓ

5.1 CARACTERÍSTIQUES DEL CENTRE

El CEIP Rei Jaume I es troba al centre de Palma de Mallorca envoltat per quatre carrers (annex 1): Avinguda Argentina, Carrer Teodor Llorente, Passeig Mallorca i per Sa Plaça Sa Feixina. Es troba situat entre les barriades de Santa Catalina, Es Jonquet i es Puig de Sant Pere. Es una zona molt renouera, de trànsit intens i perillosa per a la circulació infantil. A prop hi ha un conjunt monumental: el Bastió de Sant Pere, Sa Riera, el pont Vell o Pont d'Andratx i l'església de Santa Creu. A més a més, als voltants ens trobem amb diversos recursos històrics i llocs d'interès, els quals –per la seva situació –són fàcilment accessibles. Com són el cas de: la Llotja de Palma, la Seu, el Consolat de Mar, l'Ajuntament o la biblioteca Can Sales.

És una centre gran i molt ben comunicat per la xarxa d'autobusos, fet que millora el desplaçament de les famílies a l'escola i afavoreix la reducció de trànsit a la zona. D'altres alumnes viuen a barriades properes a l'escola per la qual cosa, molts d'ells poden arribar a peu.

Considero que l'escola esta situada a una bona zona de Palma, respecte a l'economia que posseeixen els habitants dels voltants, però que part de l'alumnat que hi pertany a aquest centre no gaudeix de prou recursos econòmics. Un fet contradictori ja que un petit grup de famílies pateixen de no tenir recursos per poder alimentar correctament als infants, mentre que el centre es troba envoltat de cafeteries i restaurants de gran prestigi.

D'altra banda, existeix una bona relació entre tot l'alumnat, tenint en compte que hi conviuen 29 nacionalitats diferents, el grau de conflictes no és elevat. L'equip educatiu també col·labora molt per obtenir una bona relació amb els companys, a més a més, fomenten el respecte pels altres, fet molt important a un centre escolar, ja que els alumnes també aprenen observant.

És un centre bastant involucrat amb l'aprenentatge dels alumnes, així com la bona actitud que han de mostrar, a més de ser un centre treballador i responsable amb l'alumnat. Les famílies no solen involucrar-se gaire amb l'escola, encara que l'APIMA sol fer bastants activitats.

El CEIP Rei Jaume I es una escola que avarca des de l'educació infantil fins l'educació primària les quals consten de dues línies .

El centre es divideix en tres pisos. A la planta baixa hi ha les aules d'educació infantil (6), 2 tutories (1 d'elles utilitzada com aula de la professora especialista en ALL), els banys dels

alumnes, dutxes, menjador i cuina, gimnàs amb magatzem pel seu material i quartet per la neteja. A part d'un petit quartet que serveix d'arxiu (annex 2).

Al primer pis es troba el despatx del director, administració i secretaria, la sala de professors, l'aula d'informàtica, la biblioteca, l'aula-taller i les aules de primer cicle i part del segon cicle; a més una aula per a PT i una altra per l'AD. A més de dues tutories i els banys dels alumnes.

Al segon pis trobem la resta de les aules de segon cicle i tot el tercer cicle, una aula per a l'equip d'orientació psicopedagògic, l'aula de música, l'aula d'anglès, quatre tutories, dues aules d'AD (2n i 3r cicle), els banys dels alumnes i un altre de neteja.

Al tercer pis hi ha un magatzem i la vivenda de la portera.

El centre disposa de dos patis, el nord i el sud (annex 2): El pati sud està dividit en dos desnivells: la part baixa on realitzen l'esbarjo els alumnes de primer i segon cicle i a la part alta els alumnes d'educació infantil. Al pati nord són els alumnes del tercer cicle els que hi realitzen els esbarjos. A més hi trobem les oficines de l'APIMA i el quartet de les calderes. És un centre amb una edificació molt antiga i per aquest motiu en moltes de les aules, podem trobar humitats. A més de tenir moltes barreres arquitectòniques, no hi trobem cap ascensor per accedir a les diferents plantes, d'aquesta manera un individu amb mobilitat reduïda— ja sigui alumne o docent— li resultaria impossible accedir amb autonomia a les aules. Un altre exemple és que per un invident també el resultaria difícil recorre l'edifici, ja que no figuren cap tipus d'altaveus per produir sons o simplement un cartell escrit en Braille a cada aula per afavorir l'orientació. Són uns quants exemples de perquè es duran a terme una sèrie de reformes per, d'aquesta manera, adequar el centre als nous temps. Per la resta, les altres instal·lacions del centre es troben cuidades.

El professorat que conviu al centre estan dividits de la següent manera:

- Ed. Infantil: 6 tutors + 1 professor + 1 professor
- Primària: 12 tutors + 1 professor + ½ professor
- Ed. Física: 2 professors
- Música: 1 professora
- Anglès: 2 professores
- PT: 2 professores
- AL i AD: 1 professora + 1 professora
- Religió: 1 professors
- ATE: 1 treballadora

El centre consta d'una augment de les noves tecnologies ja que cada aula, té incorporada una pissarra digital, juntament amb un ordinador per a cada mestre. Compta també amb xarxa

Wifi per tot el centre, encara que funciona de forma irregular de tal manera que a les aules del tercer pis no sempre arriba la senyal i dificulta l'ús de les pissarres digitals.

A la sala de professors hi ha dos ordenadors. Cada mestre te assignat el seu propi usuari amb una contrasenya, per facilitar que no es puguin perdre documents personals.

Cal dir, que hi ha una aula d'informàtica, formada per 28 ordenadors perquè els nins puguin fer feina de manera individualitzada però seguint uns horaris.

5.2 CARACTERÍSTIQUES DE L'ALUMNAT

L'escola és integradora i oberta a la diversitat i opta per anar construint un context escolar capaç d'acollir a tots els nens i les nenes, sense cap tipus de discriminació per raons de sexe, religió, raça, llengua, etc. Es vol potenciar l'educació intercultural, entesa com un intent d'afavorir les relacions entre les diferents cultures des del respecte i la solidaritat.

L'alumnat es molt variat: són nins procedents del barri, alumnes d'altres zones de la ciutat més llunyanes, alumnat d'incorporació tardana i alumnes procedents d'altres països.

Una característica important de l'alumnat és un gran nombre de extracomunitaris procedents de famílies amb problemes socioeconòmics, diferències culturals de i dinàmiques familiars conflictives.

5.3 PROBLEMÀTIQUES AL CENTRE ESCOLAR

Una vegada cursades les pràctiques al centre i conviure durant tres mesos amb l'equip de docents i els alumnes, vaig detectar diverses problemàtiques que afecten al centre. Seguint amb els objectius del present treball, faré referència a aquelles que són essencials per a l'abaratiment dels costos del menjador escolar per posteriorment poder suggerir les meves propostes.

En un primer moment cal dir que em sembla excessiu que al menjador escolar per alumne es pagui una mitjana de 6,5€. Avui dia ens trobem amb famílies que no es poden permetre aquest preu diari del menú escolar, però moltes d'elles no tenen altra opció ja que els hi resulta impossible anar a cercar al seu fill per horaris de feina. Les Illes Balears és la tercera comunitat autònoma més cara en quant als menjadors escolars seguida d'Aragó i de Navarra i amb un creixement del preu del 8,3% (annex 3). I en trobem d'altres comunitats autònomes que tenen un preu assequible però perden qualitat del menjar. Amb motiu d'aquesta problemàtica dels menjadors espanyols, el que s'hauria de fer es establir un preu de menjador per totes les comunitats autònomes sense fer discriminacions de cap tipus i sense pagar més per viure a una o una altra comunitat.

5.3.1 MENJADOR ESCOLAR

En aquest centre he trobat que hi ha diverses mancances que si es treu el profit adequat pot ajudar a abaratir el preu del menjador. Actualment al menjador escolar es serveix càtering amb un preu de 6€ per alumne i per dia. No es fan diferències si un alumne es queda el mes sencer o només un dia, el preu no varia. Eurest és l'empresa encarregada d'oferir el menú cada dia a una mitja de 45 alumnes de menjador. El total d'alumnes que te l'escola és de 417 aquest any. En la meua opinió, crec que és un nombre molt baix per a la quantitat d'alumnes en total que hi trobem. Al centre ens trobem amb un total de 28 alumnes que són becats al menjador: 22 d'ells per l'ajuntament i els 6 restants per la conselleria. Durant el curs escolar ha anat variant els alumnes que assitien al menjador amb beques. Un petit grup d'ells no han pogut optar per la beca durant uns mesos (depèn de l'alumne) degut a diversos motius que els serveis socials els han privat.

Per altra banda, al centre compten amb una bústia on els familiars poden emplenar una enquesta sobre els serveis complementaris del centre com són: Escola matinera, menjador

escolar i activitats extraescolars. D'aquesta manera l'equip de docents poden realitzar els canvis pertinents per millorar els serveis el curs pròxim (annex 4).

5.3.2 CUINA

Al centre escolar disposen d'una cuina de 65m² situada al costat del menjador (annex 2). La tenen inhabilitada per preparar el dinar així que d'aquesta manera només es preparen els plats i s'escuren els plats per al dia següent. També pot ser utilitzada per fer activitats de menjars saludables de l'ajuntament, però mai es emprada per preparar el dinar de cada dia.

5.3.3 FONS SOLIDARI

El fons solidari d'aquest centre considero que no se'l treu el màxim de profit, ja que l'empren bàsicament per comprar material nou. La reutilització de llibres s'aplica cada any i d'aquesta manera es fomenta cuidar el medi ambient a la vegada que les famílies s'estalvien molt i és més econòmic l'adquisició de llibres cada any. És necessari tant el material escolar com la reutilització de llibres. Actualment els pares paguen entre 45€ i 60€ mentre que la resta ho proporciona el centre subvencionat per la conselleria.

5.4 PROPOSTES DE MILLORA

La meua proposta per poder abaratir el menú escolar es centra bàsicament en compaginar el menjador escolar, la cuina, el fons solidari, l'hort i el banc d'aliments de tal manera que ajudin a propiciar un menjar saludable, per a tots els alumnes, tinguin o no necessitats especials o alimentàries, i optar per aliments de qualitat i cuinats a la cuina de l'escola casolanament i només amb poc temps d'antelació. Evitant d'aquesta manera aliments precuinats i que perdin els nutrients bàsics, la composició i la textura adient de cada un d'ells.

5.4.1 MENJADOR ESCOLAR

Per poder assolir els objectius plantejats en referència al menjador escolar el primer que proposo és la reducció d'un 50% el cost del menú per alumne diari. El total que haurien de lliurar econòmicament les famílies al menjador seria la quantitat de 3€ al dia per fill. De mitjana s'obtindrien 135€ al dia per dedicar exclusivament a despeses de menjador: cuinar del centre, els aliments que faltin diàriament i que no es poden conservar per molt de temps refrigerats i el pa. Cada dia s'obtindria un marge de benefici que s'aniria incrementant amb el llarg del temps, optant així per tenir un fons comunitari de menjador per diversos problemes que hi pugin sorgir com renovació d'instal·lacions a la cuina com al menjador, insuficiència de productes al banc d'aliments i d'altres incidències.

Pel que fa a les avaluacions que es duen a terme avui dia al centre, proposaria que els alumnes també fessin les seves pròpies avaluacions diàriament. D'aquesta manera en comptes de fer una millora a llarg termini, es podria detectar qualsevol tipus de problema i així poder solucionar-los en el menor de temps possible. A més a més, les famílies tindrien constància diària de com es comporten i què mengen els seus fills.

5.4.2 CUINA

Com hem pogut observar als apartats anteriors, el preu per alumne és elevat encara que és del més econòmic de les Illes Balears. Degut a l'empresa Eurest (Escolarest) que proporciona aquests aliments és difícil abaratir costos emprant la mateixa tècnica de càtering. Per aquest motiu, la meua proposta és suggerir emprar la cuina de l'escola ja que es troba equipada i es

bastant àmplia per dur a terme els menús dels 45 alumnes de mitjana. Comptaríem amb la col·laboració del cuiner o de la cuinera i dels docents que avui dia són monitors de menjador. Amb respecte al cuiner o a la cuinera, la meva principal proposta és que pugui exercir aquest treball un pare o una mare d'algun alumne que pertanyi o no a l'AMIPA. La persona encarregada d'aquest lloc de feina hauria d'estar qualificada i tenir el certificat de manipulador d'aliments. D'altra banda, el candidat al lloc de cuiner/a podria estar subvencionat per l'Ajuntament o pel Govern. Si s'opta per la primera opció, el centre es faria responsable del pagament de les quotes mensuals proporcionades per el fons de menjador que els alumnes aporten diàriament.

5.4.3 FONTS SOLIDARI

El fons solidari actual del centre només compta per cobrir les necessitats del material escolar del centre. Considero que aquest fons solidari pot aportar molt de suport al menjador escolar. Un dia a la setmana i canviant cada setmana de grup-classe es proposa a cada alumne que dugui un berenar per abastir a gran part de l'escola, tan docents com alumnes, com una macedònia de fruites, una coca de verdures, un tassó de suc casolà o batut, etc. Cada porció es vendrà a un euro i els doblers recaptats formaran part del fons solidari.

Es pot fomentar encara més aquest fons solidari si es duu a terme el projecte amb èxit, i aquests doblers es podrien emprar per cobrir les despeses d'excursions que les famílies no poden pagar, roba i calçat, i d'altres emergències econòmiques.

5.4.4 HORT

El present projecte es pretén dur a terme amb diversos punts d'obtenció econòmica, per aquest motiu un projecte d'hort podria fomentar en petita part l'economia del fons solidari. Actualment l'equip directiu del centre te present la presència de crear un hort amb el seu corresponent projecte, però encara no s'ha dut a terme. Una vegada aquest hort estigui establert a l'est del pati sud, els aliments conreats es poden posar en venda per a les famílies. Durant l'any es pot establir un dia de la setmana (amb una circular informativa dedicada a les famílies del dia i hora que tindrà aquesta venda) segons si la producció hagi estat exitosa. Per abastir a un centre amb 45 alumnes de mitjana al menjador, tal vegada, depèn de l'estat dels

productes, també es poden emprar per a l'elaboració dels menús. D'aquesta manera els alumnes poden enriquir-se dels aprenentatges que els hi proporciona un hort a l'escola i a més a més, els seus aliments no es perden.

5.4.5 BANC D'ALIMENTS

Per a l'elaboració dels menús del menjador es comptaria amb l'ajuda d'una gran entitat com pot ser un supermercat. A la zona hi podem trobar molts de supermercats de la cadena Eroski, els quals col·laboren amb el Banc d'Aliments de Mallorca. Es una iniciativa per poder obtenir sobretot productes que durin a llarg termini ja que es troben envasats, tals com: oli, pots de tomàtiga, tonyina, arròs, llet, llegums i una llista suficient per poder elaborar menús amb les recomanacions nutricionals pròpies. Abans de l'inici del curs escolar es nomena i explica la proposta a la cadena alimentària. Durant el curs escolar cada setmana es recol·lectarien els aliments depositats pels consumidors a la cistella de donació al centre.

6. CONCLUSIONS

En una societat desenvolupada els integrants d'aquesta moltes vegades no es solidaritzen amb els més necessitats. Avui dia podem trobar moltes famílies que no tenen els recursos suficients per poder tenir una bona nutrició. El més important és que si aquests pares no tenen aquests recursos, també ho pateixen els seus infants. A un alumne no se'l hi pot exigir un bon rendiment acadèmic si a casa no compta amb el suport dels aliments. El projecte és una via per a que els nins es puguin nodrir satisfactòriament al menys una vegada al dia.

Aquesta proposta m'hagués agradat dur-la a terme ja que ho trobo realment necessari, però no ha estat possible per la falta de recursos al centre. Com també em complauria que a tots els centres escolars el menjador fos un espai obert de cara a l'estiu, ja que aquestes famílies quan s'acaba el període escolar deixen de contar amb aquest suport tan necessari.

Als medis de comunicació ens podem trobar amb programes i organitzacions per ajudar als més necessitats dels països més subdesenvolupats però darrerament s'inclouen dirigits als nins del nostre país, vol dir que és una realitat i l'hem de combatre per tots els mitjans possibles. Seria una utopia mencionar als membres del govern que aportin als centres escolars el seu suport econòmic, ja que avui en dia amb la crisi i les retallades, tant a sanitat com a educació, l'únic que ens han fet als que formem part d'aquestes comunitats, ha estat debilitar aquests dos sistemes.

Per concloure, proposo que cada individu doni el seu suport d'una manera o d'altra, aquesta proposta no es podrà dur a terme si els integrants que la componen i la societat no ens trobem completament conscienciats i es vegi que és una necessitat que els preus de tots els menjadors d'Espanya s'han d'abaratir per poder oferir una bona alimentació als alumnes de cada un dels centres.

Amb aquesta ajuda humanitària per part de tota la societat podrem tenir un dels pilars fonamentals per formar amb èxit el nostre futur: els infants.

7. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

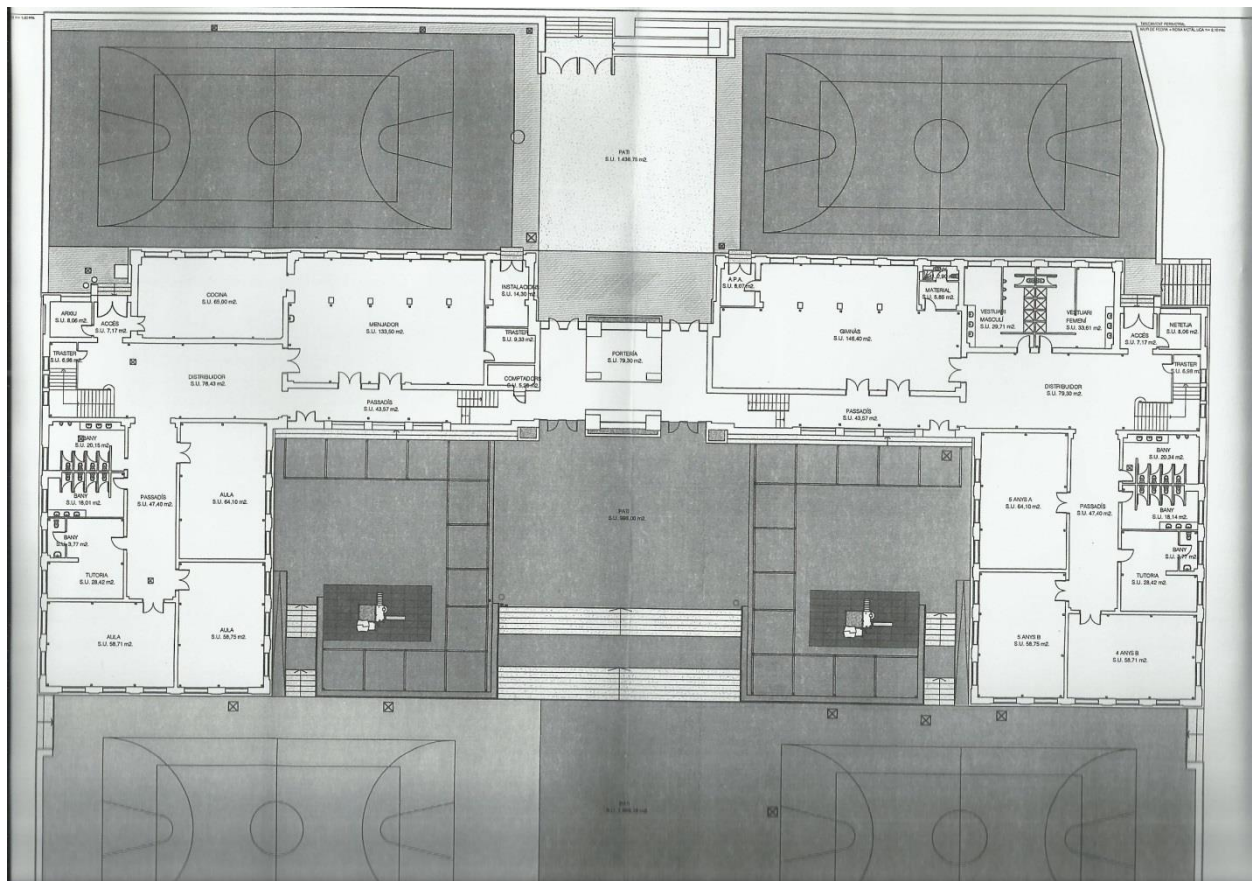
- Boib ajudes de menjador escolar 2014-2015
- Projecte Educatiu de Centre del CEIP Rei Jaume I
<http://weib.caib.es/Normativa/boib/docs/des14/35.pdf>
- Programa Perseo. Programa para la promoción de la alimentación y la actividad física saludables en el ámbito escolar. Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. José Manuel Ávila Torres, Carmen Cuadrado Vives, Susana del Pozo de la Calle, Emma Ruiz Moreno y Gregorio Varela Moreiras, Amadeo Jiménez Latiegui, Beatriz de Diego Blanco, Elena García Quero, Irene Avila Salvatella, Iván Ludeña Pérez-Higueras, Jesús Chicón García, M^a José Ruiz Laín, M^a Rosario Jiménez Lancho, Noemí Aparicio Fernández, Paloma Fernández-Aller de Roda, Jesús Campos Amado, José Pérez Iruela, Josefa Rubio Mañas, Vicente Calderón Pascual, Elena González Briones, Alejandro García Cuadra. (3 febrer, 2015)
http://www.perseo.aesan.mssi.gob.es/docs/docs/guias/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES.pdf
- Smarter Lunch Rooms Movement. Cornell Center for Behavioral Economics in Child Nutrition Program. USDA ERS/FNS. <http://smarterlunchrooms.org/> (8 maig, 2015)
- Pàgina web del Caib. E-alvac. www.e-alvac.caib.es/assessorament-nutricional.html (10 maig, 2015)
- Restauración Colectiva. El portal de referencia para los profesionales del sector. <http://www.restauracioncolectiva.com/es/?pag=nota&id=1702&cid=9> (2 juny, 2015)
- Menús escolars de setembre al juny. Pàgina web del CEIP Rei Jaume I. <http://www.ceipreijaumei.com/p/serveis.html> (2 juny, 2015)

8. ANNEXES

ANNEX 1 – Mapa de l'escola



ANNEX 2 – Plànol de la planta baixa



ANNEX 3 – Preus dels menjadors escolars a Espanya del curs escolar 2014-2015

	2014/15	2013/14	Variac.
Aragón	6,81€	6,81€	=
Navarra	6,50€	6,50€	=
Baleares	6,50€	6€	8,3 %
Catalunya	6,20€	6,20€	=
Castilla y León	5€	4,63€	8 %
Cantabria	4,95€	4,15€	19,3 %
Madrid	4,87€	4,87€	=
Extremadura	4,80€	4,04€	18,8 %
Murcia	4,80€	4,88€	-1,6 %
C.La Mancha	4,77€	4,77€	=
Andalucía	4,50€	4,50€	=
Galicia	4,50€	4,50€	=
La Rioja	4,44€	4,23€	5 %
C. Valenciana	4,25€	4,25€	=
Ceuta	3,75€	3,65€	2,7 %
Canarias	3,30€	3,30€	=
Asturias	3,00€	3,00€	=

ANNEX 4 – Enquesta de satisfacció

CEIP REI JAUME I Pl. Sa Feixina, SN 07011 Palma
TEL 971 71 13 39 FAX 971 22 05 43
ceipreijaume@educacio.caib.es www.ceipreijaume.com

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DEL CEIP REI JAUME I

Estimados padres y madres.

Nos dirigimos a todos ustedes para solicitar vuestra opinión sobre el funcionamiento de los servicios que se están ofertando en el centro, como son ESCOLA MATINERA, MENJADOR ESCOLAR y ACTIVITATS EXTRAESCOLARS, con el objetivo de mejorar en lo posible la oferta y calidad para el próximo curso.

Rogamos que nos hagáis llegar vuestras opiniones depositando la encuesta en el buzón que se ha puesto delante de los despachos de dirección.

Muchas gracias por vuestra colaboración.

La dirección del centro.

EDAD DEL ALUMNO _____

¿Utiliza algún servicio de los que oferta la escuela (ESCOLA MATINERA, MENJADOR, ACTIVITATS EXTRAESCOLARS)?

SI NO

Si la respuesta es afirmativa, por favor, rellene el siguiente cuestionario.

ESCOLA MATINERA

1.- Satisfacción de la actividad.

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

MENJADOR ESCOLAR

1.- Calidad de la comida. ¿Cree que consumen productos de calidad?

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

2.- Variedad y composición. ¿Los menús le parecen variados, completos, adecuados?

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

3.- Cantidad en los platos. ¿Observa si su hijo/a queda satisfecho o con hambre?

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

CEIP REI JAUME I Pl. Sa Feixina, SN 07011 Palma
TEL 971 71 13 39 FAX 971 22 05 43
ceipreijaume@educacio.caib.es www.ceipreijaume.com

Comentarios _____

4.- Atención y dedicación del personal. Trato, ambiente del comedor, tiempo dedicado.

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

5.- Relación calidad/precio. ¿Cree que el servicio es satisfactorio respecto a su importe?

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

1.- Grado de satisfacción con la oferta de actividades existente.

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

2.- Grado de satisfacción con el personal que imparte actualmente las actividades.

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

3.- ¿Cree que su hijo/a está aprendiendo en la actividad?

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

4.- ¿Le parecen adecuadas las instalaciones y material para el desarrollo de la actividades?

Nada satisfecho 1 2 3 4 5 Muy satisfecho

Comentarios _____

5.- Añote por orden de preferencias las actividades que considera deberían añadirse a la actual oferta, indicando para qué curso.

1.- _____

2.- _____

3.- _____

6.- ¿Qué mejoras consideras que se podrían realizar para impartir las actividades en cuanto a medios, instalaciones, materiales, etc? Indica la actividad o actividades en concreto.
