



# INFORME

## ANÁLISIS DE LA GESTIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN GRANADA



Junio 2023

## UN PROYECTO DE:



**FAMPAlhambra**

FEDERACIÓN PROVINCIAL DE  
ASOCIACIONES DE MADRES Y  
PADRES DEL ALUMNADO  
DE GRANADA

**CO DaPa**

CONFEDERACIÓN ANDALUZA  
DE ASOCIACIONES DE MADRES Y PADRES  
DEL ALUMNADO POR LA EDUCACIÓN PÚBLICA

## FINANCIADO POR:



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Desarrollo Educativo  
y Formación Profesional

*El presente informe ha sido elaborado a partir del análisis de la opinión ofrecida por las familias usuarias del servicio de comedor en centros educativos públicos de la provincia de Granada, durante el mes de mayo de 2023, a través de una encuesta de opinión elaborada por FAMPAlhambra y Justicia Alimentaria*

## **ESTE DOCUMENTO HA SIDO ELABORADO POR:**

### ***Justicia Alimentaria. Delegación de Andalucía***

*En el marco del proyecto "Alimentar es Educar. Una propuesta transformadora, con las familias como agentes de cambio"*

### ***Oficina de Cooperación. Universidad de Sevilla***

*En el marco del proyecto "Formación en Investigación para el Desarrollo con Agentes de la Cooperación Andaluza"*



***En este documento se prioriza el uso de lenguaje inclusivo***

# ÍNDICE

1

*METODOLOGÍA* → 4

2

*RESULTADOS. Estudio sobre el comedor escolar*

*Análisis cuantitativo* → 8

*Análisis cualitativo* → 18

3

*RESULTADOS. Estudio sobre actividad física escolar*

*Análisis cuantitativo* → 23

*Análisis cualitativo* → 26





# METODOLOGÍA

*El presente documento es el resultado de un estudio cuantitativo y cualitativo descriptivo elaborado a partir de las respuestas a una encuesta sobre comedores escolares, elaborada por Justicia Alimentaria y FAMPAlhambra.*

*La encuesta se diseñó entre marzo y abril de 2023. Está basada en una versión anterior, testada en 2022 a nivel andaluz, de la que se obtuvieron cerca de 4000 respuestas. Sobre ésta se realizaron algunas modificaciones partiendo de la experiencia adquirida, que si bien no alteran el objetivo ni contenido a abordar, han cambiado la forma de recoger la información, adecuándola a un análisis de estas dimensiones.*

*La actual encuesta, por tanto, es una versión metodológicamente mejorada. Establece un mecanismo para codificar las respuestas abiertas lo cual ha mejorado la sistematización y el análisis de la información, tanto cuantitativa como cualitativamente, y ha permitido obtener conclusiones más veraces.*

*A través de la red de contactos de FAMPAlhambra, la encuesta fue difundida a todas las AMPA de la provincia de Granada durante los meses de abril y mayo de 2023, logrando una participación de **558 familias usuarias del comedor, vinculadas a 42 centros educativos de 25 municipios de la provincia de Granada.***

La encuesta se ha agrupado en 3 secciones, la primera dedicada a la recogida de datos demográficos básicos en 5 preguntas de respuesta breve, la segunda a valorar el servicio de comedor escolar a través de 15 preguntas cerradas, algunas de las cuales se desdoblaban para agregar más información cualitativa a través de preguntas abiertas, y la tercera a valorar la promoción de la actividad física por parte de los centros educativos a través de 5 preguntas, 3 de ellas cerradas y 2 abiertas. Todas las preguntas son obligatorias excepto aquellas incluidas para ampliar información de la respuesta anterior, que son opcionales.

Las principales preguntas incluidas en el formulario son:

### Sección actividad física en el centro educativo

- En los últimos 7 días, ¿cuántas veces su hija o hijo ha tenido una actividad física intensa durante los recreos y tiempos libres en el centro educativo? (corriendo, saltando o moviéndose durante un buen rato)
- ¿Qué suele hacer su hija o hijo con más frecuencia, antes y/o después de comer en el comedor del centro?
- Escriba la actividad física principal (solo una) que hace con más frecuencia su hija o hijo antes y/o después de comer en el comedor del centro.
- ¿Qué nivel de satisfacción tiene con la promoción de hábitos de actividad física que hace el centro educativo de su hija o hijo?
- ¿Qué cambiaría sobre la promoción de hábitos de actividad física que hace el centro educativo de su hijo o hija.



## Sección servicio de comedor

- ¿Cómo se presta el servicio de comedor del centro?
- ¿Conoce cuántos niños/as hacen uso del comedor en el mismo turno?
- ¿Sabe cuántas personas responsables hay atendiendo el comedor en cada turno?
- ¿Le parece excesivo el nivel de ruido que existe en la sala del comedor del centro durante el turno de comida?
- ¿Le parece apropiada la atención que reciben sus hijos/as, desde que terminan de comer hasta que los recogen?
- ¿Su hijo/a se lava las manos antes de entrar al comedor?
- ¿La administración ha hecho alguna inspección al comedor en el último curso?
- En caso afirmativo, ¿conoce el resultado de dicha inspección?
- ¿Eliminaría algún alimento o plato de los que se incluyen en los menús del comedor?
- En caso afirmativo, indique qué alimentos eliminaría
- En caso afirmativo, indique por qué los eliminaría
- ¿Tiene su hijo/hija hambre al salir del comedor?
- ¿Tiene su hijo/hija opción de repetir plato?
- ¿El servicio de comedor cubre las necesidades sobre alérgenos?
- ¿Le gustaría que en los menús se incorporaran más alimentos ecológicos?
- ¿Le gustaría que en los menús se incorporaran más alimentos de temporada y de producción local?
  
- Un porcentaje elevado de comedores escolares en Andalucía tienen catering de línea fría (los alimentos se cocinan lejos del centro y se llevan -refrigerados o congelados- una o dos veces por semana, donde se recalientan al momento de su consumo).
- ¿Le parece adecuado este modelo de gestión?
- Si pudiera elegir un modelo de comedor para su hija e hijo, ¿cuál elegiría?
- Valore los siguientes aspectos: variedad, cantidad, calidad, personal del comedor, rutinas de higiene, atención al alumnado, atención a la diversidad cultural, equilibrio nutricional, información que reciben las familias, satisfacción general con el menú, satisfacción general con el servicio de comedor
- ¿Las familias del centro tienen acceso al comedor para observar cómo funciona el servicio y/o probar el menú?
- Diga si tiene alguna sugerencia para mejorar el servicio de comedor del centro

Con los datos obtenidos de las respuestas registradas se han realizado análisis porcentuales, combinando y comparando una o varias respuestas entre si, lo que nos ha permitido conocer cuál es la valoración promedio del servicio de comedor que realizan las familias, en qué parámetros se sitúa el mayor nivel de descontento o si hay diferencias significativa en las valoraciones de las familias con menores en comedores con cocina in situ y familias con menores en comedores atendidos por catering de línea fría.



**A partir de la presentación de los resultados de este análisis a las familias participantes y a las AMPA de Granada FAMPA Alhambra, con la colaboración de Justicia Alimentaria, pondrán en marcha un proceso participado en el que las familias y las AMPA extraerán sus propias conclusiones del análisis, que se agregarán a este documento.**



# RESULTADOS

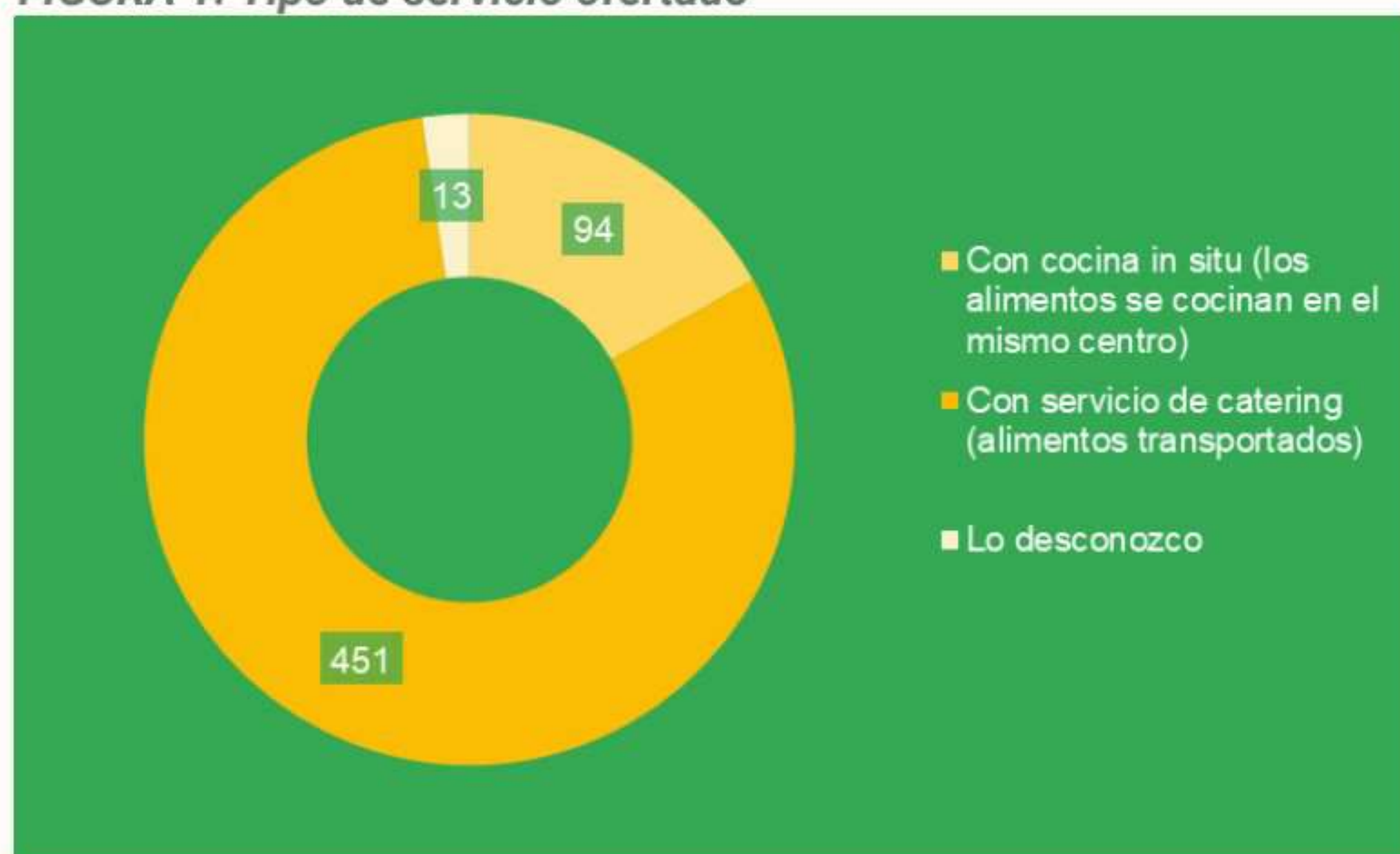
## ESTUDIO SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR

### ➔ ANÁLISIS CUANTITATIVO

El 83,4% de las encuestas han sido respondidas por **mujeres**, el 15% por hombres y el resto prefiere no dar este dato. El 20,4% de las respuestas provienen de familias vinculadas a centros educativos de la capital y el resto (79,6%) de diversos municipios de la provincia.

Por tipo de servicio, el 80,8% (451) de las respuestas provienen de familias usuarias de **comedores con catering de línea fría** y el 16,5% (94) de familias usuarias de **comedores con cocina in situ**. El 2,3% de familias (13) desconocen el tipo de servicio que oferta el comedor.

FIGURA 1. Tipo de servicio ofertado



Fuente: elaboración propia

A partir de los datos procedentes de la encuesta, se realizó un diagnóstico de fortalezas y debilidades, del cual se exponen los **principales hallazgos**.

## **Conocimiento del servicio**

Los datos evidencian que existe un **elevado nivel de desinformación** acerca de cuestiones básicas sobre el comedor, tales como el número de comensales, los hábitos de higiene o determinadas características del contexto.

El 69% de las personas encuestadas (385) desconoce el número de comensales que hay en el comedor y el 50,3% (281) el número de personas responsables de atenderlo. Llama la atención que el 68% de las personas que desconocen cuánto personal hay en el comedor, afirman que la atención que reciben los niños y niñas es la adecuada.

El desconocimiento de otras cuestiones relacionadas con el servicio presenta cifras similares: el 46,2% desconoce los hábitos de higiene promovidos en el comedor y el 54,6% si las instalaciones presentan exceso de ruido. Cuando se aborda la cuestión de las inspecciones el porcentaje de desconocimiento se incrementa. El 77,2% carece de información sobre el tipo de control llevado a cabo o la frecuencia de realización y, dentro del 10,9% de personas que afirman tener conocimiento del control realizado por la administración (61), solo el 39,4% ha tenido acceso a los resultados de dichos procedimientos de seguimiento y control. Es decir, solo el 4,3% del total de la muestra (24 de 558 familias) ha accedido a este tipo de información.

Todo lo expuesto se alinea con las **escasas posibilidades que las familias, e incluso las AMPA, tienen de acceder al comedor escolar** para realizar observaciones in situ, ya que el 70,2% niega tener esa posibilidad.

## Atención del alumnado

Como ya hemos mencionado, en contraste con lo anterior, la atención no parece ser un aspecto problemático para las familias ya que el 75% afirma **estar conforme con el trabajo realizado por el personal que atiende a las niñas y niños** durante la franja horaria del comedor escolar. El porcentaje restante justifica su valoración negativa, por un lado, explicando la necesidad de que se amplíe la plantilla para ofrecer una vigilancia más personalizada, especialmente en lo referido a la atención a la diversidad y con el alumnado de Educación Infantil y, por otro lado, demandando cambios en la manera autoritaria de dirigirse al alumnado y en la escasa cualificación pedagógica de este personal.

## Valoración de los alimentos

**Poco más de un tercio de las personas encuestadas mantendrían los menús y platos establecidos actualmente en el comedor (37,8%).** El resto haría algunos cambios, totales o parciales, o presenta dudas, como consecuencia del desconocimiento ya planteado.

Como se observa en la Figura 2, el principal motivo para querer cambiar algún o varios platos del menú tiene que ver con la calidad, tanto de la materia prima como del proceso de elaboración, seguido del aspecto y/o sabor de los alimentos servidos. Concretamente, se refieren a cuestiones de calidad el 33,9% de las personas y al descontento con el aspecto o sabor el 24,3%. En menor medida preocupa la salud de los niños y niñas (14,8%) y la variedad ofrecida en los menús (14,4%). Un 2,4% de las personas no eliminarían nada, pero ampliarían las cantidades que se sirven.

Por su parte, la sostenibilidad ambiental (relacionada con la materia prima y el proceso de elaboración de los menús) no parece ser un criterio prioritario para las familias, puesto que ha sido planteado solamente por el 0,8% de las encuestadas.

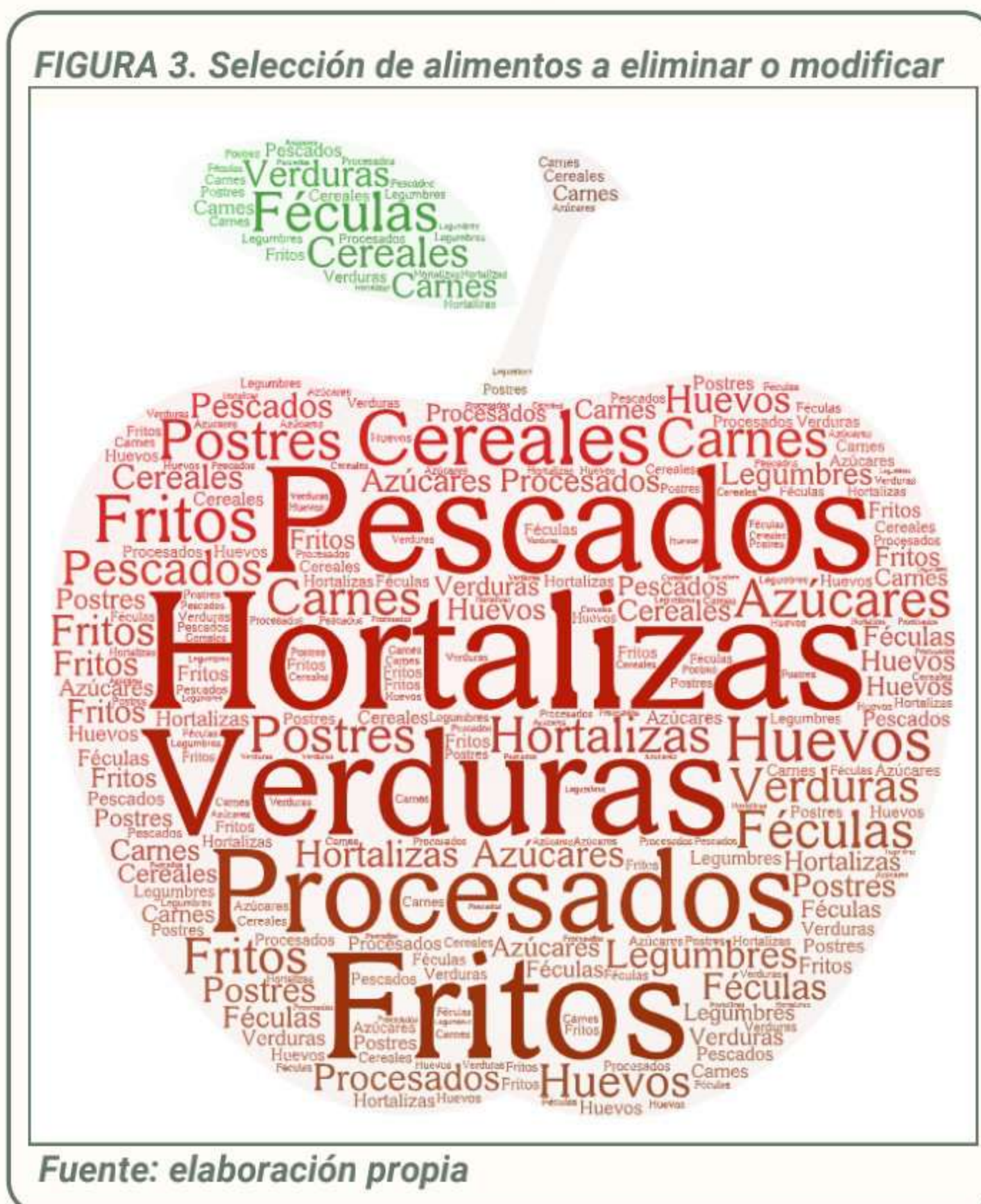
Cabe indicar que en algunas preguntas se ofrecía la posibilidad de indicar varias respuestas, sin embargo, para el análisis se ha tomado en cuenta solo la primera opción señalada por las familias, entendiéndola como la razón principal o preponderante.



Un elemento que llama la atención en este bloque de análisis es la **relación directa entre el modelo de cocina y la valoración de los alimentos**. Mientras que más de la mitad de las familias usuarias de comedores con servicio de catering (51%) eliminarían algún alimento del menú, o varios, solamente el 17% de las familias usuarias de comedores con servicio de cocina in situ eliminaría alimentos del menú, mostrando una satisfacción con el servicio significativamente mayor.

Otro dato que llama la atención es la diferencia de razones para eliminar algún plato. En el caso de los menús de catering de línea fría el motivo mayoritario (24,3%) es el sabor o aspecto de la comida y en segundo lugar (21,7%) la calidad en la elaboración. En el caso de los menús elaborados en cocina in situ el principal motivo es la variedad (25%), seguido en un porcentaje significativamente menor (18,7%) por la calidad de la materia prima y el sabor o aspecto de los alimentos.

En cuanto a los grupos de alimentos que han recibido peor valoración y que las familias querrían cambiar, tal y como podemos ver en la Figura 3, más de la mitad de las personas (61%) han elegido alimentos del grupo de las hortalizas y verduras o del de los pescados (31% y 30% respectivamente), seguidos de éstos han sido elegidos como alimentos a eliminar o cambiar los procesados y fritos (13,3%) y los cereales y féculas (10,6%). En el extremo contrario, solo un 1% y un 2,6% de personas, respectivamente, expresan alguna queja respecto a los alimentos del grupo de las legumbres y de las carnes.



Analizando los motivos mayoritarios por los que las personas encuestadas cambiarían o eliminarían algún plato del menú, según los grupos de alimentos más elegidos en esta fase del análisis, encontramos diferencias significativas: en el caso de los pescados el motivo es su sabor y aspecto (42,8%), en el caso de las hortalizas y legumbres es la poca variedad (31%) y en el caso de los procesados y fritos es por salud (36%).

Si realizamos este mismo análisis en comparación con el modelo de cocina encontramos, una vez más, diferencias: mientras que las familias vinculadas a centros educativos con servicio de catering de línea fría muestran rechazo, en mayor o menor medida, a alimentos de todos los grupos planteados, aunque mayoritariamente se centren en los pescados y las hortalizas y verduras, las familias vinculadas a centros educativos con cocina in situ no plantean ningún rechazo a alimentos de los grupos azúcares y postres, carnes, cereales y féculas y legumbres. Esto se debe, posiblemente, a que consideran que se sirven en su justa medida y/o con una calidad adecuada tanto en la materia prima como en el proceso elaboración.

Los datos nos permiten deducir que el modelo de cocina también influye en el nivel de saciedad del alumnado porque **el 82,7% de las familias usuarias de comedores con servicio de catering de línea fría afirman que sus hijos e hijas salen con hambre del comedor**, frente a un 48,9% de familias usuarias de comedores con cocina in situ que realizan esta misma afirmación.

## **Atención a alergias**

En cuanto a los alérgenos, el 54,4% de las personas considera que el menú se ajusta a las necesidades individuales, el 42,8% carece de esa información y el 2,6% niega que así sea.

En este tema existe un alto nivel de desinformación, dado que la mayor parte de las familias no tienen necesidades de atención en este aspecto. Aún así, todas las familias que afirman que la atención a esta necesidad no es adecuada son usuarias de servicios de comedor con catering de línea fría.



## ➔ Mejoras en el servicio

En cuanto a posibles cambios o mejoras en el servicio de restauración ofrecido al alumnado, a las familias mayoritariamente les gustaría incorporar al menú **más alimentos de temporada y de producción local** (91,9%) **y ecológicos** (65,9%).

**El 87,1% considera inadecuado el servicio de catering de línea fría en los centros escolares** y el 86,2% querría que en sus centros escolares hubiese un modelo gestionado a base de cocina in situ. Solo el 0,53% del total de la muestra (3 personas) elegirían el servicio de catering, en caso de poder elegir, y solo al 1,9% esta decisión le es indiferente.



Para terminar, se invitó a las familias a hacer una valoración general del servicio de comedor, que obtuvo los siguientes resultados (Tabla 1).

**TABLA 1. Valoración general de los comedores escolares**

VALORES	VARIEDAD MENÚ	CANTIDAD MENÚ	CALIDAD MENÚ	PERSONAL	RUTINA HIGIENE	ATENCIÓN INFANTIL	ATENCIÓN DISCAPACIDAD	ATENCIÓN DIVERSIDAD CULTURAL	EQUILIBRIO NUTRICIÓN	INFO	SATISFACC. GENERAL MENÚ	SATISFACC. GENERAL SERVICIO
Muchísimo/ Muy bueno	3,9%	2,6%	3,7%	23,4%	7,5%	19,5%	10,7%	12,7%	13,6%	6,2%	5,5%	8,7%
Mucho/ Bueno	22,7%	18,4%	17,9%	38,7%	26,5%	29%	19,5%	21,8%	29,9%	21,3%	18,8%	26,8%
Regular	34,2%	26,3%	26,3%	19,1%	22%	15%	10,5%	10,9%	23,3%	22,2%	26,7%	24,9%
Poco/ Malo	17,7%	20,7%	18,1%	7,7%	11,6%	10,5%	7,7%	7,5%	15,2%	19,8%	18,1%	16,3%
Muy poco/ Muy malo	20,2%	22%	23,8%	6,2%	9,5%	7,8%	6%	5,7%	15,7%	28,4%	29,3%	20,2%
No sé	1%	9,6%	10,3%	4,6%	22,7%	17,9%	45,3%	41,2%	2,15%	1,7%	1,4%	2,8%

**Fuente: elaboración propia**



Los datos expuestos en la Tabla 1 reflejan de forma clara el resumen de las respuestas obtenidas hasta el momento.

Tal y como muestra la tabla, cuestiones como **la variedad, cantidad y calidad de los menús** reciben una valoración mayoritariamente negativa. Si bien aparentemente la calificación más elegida por las familias para estas tres cuestiones es el “regular” (34%, 26% y 26% respectivamente) si sumamos los valores más negativos de la tabla (malo/poco y muy malo/muy poco) los datos obtenidos (38%, 43% y 42% respectivamente) superan los de las respuestas “regular” en todos los casos y superan también, en algunos casos hasta duplican, la suma de los dos valores más positivos (27%, 21% y 22% respectivamente).

Por otra parte, los valores más positivos son para cuestiones como **el personal, la atención infantil o el equilibrio nutricional**, en las que la suma de los dos valores más positivos (mucho/bueno y muchísimo/muy bueno) supera con diferencia los valores “regular” o la suma de los valores negativos: 62%, 48% y 43% respectivamente frente a valores negativos de 14%, 14% y 31%

No obstante, las principales debilidades del servicio parecen ser **la comunicación con las familias y la valoración general del menú**, ya que casi la mitad de las respuestas (48,2% y 47,4% respectivamente) los sitúan en valores negativos.

Por otra parte, las personas encuestadas evidencian carecer de información sobre **la atención a la discapacidad** (45,3%) y a **la diversidad cultural** (41,2%).



Por último, en cuanto a la posibilidad de realizar sugerencias de mejora hacia el servicio de comedor -última pregunta, opcional, de la encuesta- más de la mitad de las familias (56,6%) han expresado alguna o varias opiniones la respecto. Las propuestas que más se repiten tienen que ver con tres aspectos: **el servicio en general (42,7%), el menú (37,6%)** y, en menor medida, **la atención de los y las menores durante su estancia en el comedor (10,44%).**

Aunque de forma menos significativa, se recogen también sugerencias en cuanto a facilitar el acceso de las familias al comedor escolar, la sostenibilidad del menú y la información ofrecida a las familias.



# ANÁLISIS CUALITATIVO

*Partiendo del análisis cuantitativo realizado, se pueden extraer algunas ideas de tipo cualitativo que dan lugar a sugerencias de mejora. Se exponen a continuación las principales conclusiones al respecto.*

**En primer lugar,** es evidente que existe un elevado nivel de desinformación por parte de las familias acerca de las características del servicio de comedor que reciben sus hijas e hijos. Las personas encuestadas desconocen la cantidad de comensales que hay por turno, el número de responsables que gestionan el servicio, así como otras cuestiones como los hábitos de higiene promovidos en el centro o el nivel de ruido existente en las instalaciones durante el almuerzo. Tampoco poseen conocimiento sobre las últimas inspecciones realizadas y sus resultados y tienen percepción negativa acerca de sus posibilidades para acceder al comedor escolar durante el servicio.

*Ante esta evidencia, puede ser recomendable reforzar, o establecer si no las hay, Comisiones Comedor aprobadas en Consejo Escolar y compuestas por representantes del AMPA, de la dirección y del comedor. Desde estos espacios se pueden plantear y proponer estrategias de información e implicación de las familias. También se podrían buscar mecanismos para recoger y sistematizar la valoración diaria del alumnado sobre el servicio de comedor, de modo que tanto el centro como las familias dispongan de información veraz y, además, el alumnado se sienta escuchado.*

**En segundo lugar,** aunque la atención que reciben las niñas y los niños durante la prestación del servicio no parece ser una debilidad, los datos derivados de la encuesta arrojan luz sobre la preocupación de algunas familias en relación al ocasional estilo educativo autoritario del personal del comedor escolar.

*En ese sentido, se pueden proponer formaciones complementarias de carácter puntual, para que la plantilla refuerce y amplíe su abanico de recursos pedagógicos.*

***En tercer lugar,*** se ha comprobado que existe un elevado desencanto con los alimentos ofrecidos en el menú escolar aunque hay grandes diferencias en la percepción de la calidad de los menús entre los diferentes modelos de cocina, siendo más cuestionado y peor valorado, con diferencia, el servicio de catering de línea fría.

*En relación a la calidad, tanto de las materias primas como de la elaboración de los platos, algunas opiniones coinciden en que “los pescados y carnes son de dudosa calidad”, las “frutas y verduras están pasadas o en mal estado” y se sirven mucho “pan blanco y harinas refinadas”. Asimismo, ha sido extensamente cuestionado el modo de cocinar los alimentos (“comida dura, pasada, insípida, aguada, como un corcho...”), el hecho de que la comida no se elabore in situ y que proceda de envases de plástico. De la misma manera, una amplia mayoría coincide en que los alimentos proporcionados carecen de buen sabor y aspecto, afirmando que “no gustan a las niñas y los niños”.*



*Otras opiniones valoran las comidas como repetitivas y desequilibradas puesto que contienen escasa cantidad de proteína o no se ajustan a las necesidades individuales en términos de alérgenos o incluyen gran cantidad de azúcar (especialmente los postres). Junto a lo anterior, algunas familias han mostrado interés en que se elabore un menú más sostenible, por ejemplo, sirviendo pescado de cercanía o carne ecológica.*

Además, cuando las familias han explicado qué alimentos eliminarían o cambiarían y por qué, se entiende mejor la elección mayoritaria de hortalizas, verduras y pescado.

El rechazo a hortalizas y verduras está motivado por la repetición, el exceso y la simpleza en su preparación, especialmente de los purés (“aguados e insípidos”) y de las ensaladas (“mayoritariamente de lechuga”). Las familias sugieren que se sirva puré en menor medida, ampliando la variedad de materias primas a ofrecer, y que la ensalada no sea un plato principal o, si lo es, que tenga ingredientes suficientes para garantizar el adecuado aporte nutricional. Se cuestionan, concretamente, las “ensaladas compuestas casi exclusivamente de lechuga”, las “ensaladas con verduras de bote” y las “cremas que no tienen buen aspecto, están insípidas o es imposible saber de qué son”.



Por su parte el rechazo a los pescados tiene que ver, mayoritariamente, con su aspecto poco natural, las dudas sobre su procedencia y calidad, el mal sabor y la presencia de espinas.

Las familias refieren aspectos de calidad, selección, origen y elaboración en su crítica a los grupos alimentarios mencionados. Es decir, la problemática expuesta no proviene del consumo de verdura o de pescado, en sí, sino del tipo de alimento servido y de su modo de elaboración, lo que provoca que muchas niñas y niños no coman las cantidades que les corresponden y, además, que adquieran hábitos inadecuados y “manías” respecto a algunos alimentos.

*En menor medida demandan que se reduzca el servicio de procesados y fritos cárnicos, a base de pescado y el uso de pastillas de caldo saborizante.*

*Una propuesta de mejora, en este caso, es el establecimiento de cocinas in situ con gestión directa en los centros escolares que dispongan de servicio de comedor, o bien la atención del servicio a través de empresas de catering locales y de "línea caliente" (que elaboran la comida al día y la sirven caliente, para ser consumida al momento) en caso de imposibilidad de instalar cocinas. Parece evidente, por los datos recogidos, que la satisfacción está muy relacionada con el modelo de cocina puesto que influye de forma significativa, en opinión de las familias, en la calidad de las materias primas y de los procesos de elaboración. Además, la cocina in situ o el catering de cercanía son modelos más acordes con la sostenibilidad ambiental que, aunque no parezca ser un elemento de excesiva prioridad para las familias en estos momentos (no porque no les importe sino porque puestas a elegir priorizan su preocupación por otros aspectos de la calidad), lo debería ser para el centro educativo y para la institución responsable de este servicio.*

**En cuarto lugar,** *alineado con lo anterior, las familias explican que el nivel de saciedad manifestado por el alumnado no siempre es adecuado.*

*Una posible causa puede estar ligada a los argumentos expuestos con anterioridad: si al alumnado no le resulta agradable la comida servida, no se la come y, en consecuencia, se queda con hambre. Además, aunque parece no haber problemas en relación a la cobertura en términos de alérgenos, el hambre también puede darse si la persona no consume unas cantidades óptimas debido a que en algún centro no adaptan los menús a las necesidades individuales o realicen adaptaciones inadecuadas (eliminando el producto alérgeno del menú sin sustituirlo por otro de características nutricionales similares, por ejemplo).*

La realidad es que el 75,8% de las familias afirma que los y las menores salen con hambre del comedor. Si presuponemos que la composición y cantidad de los menús, establecidas en el Plan EVACOLE y elaboradas por personal especializado, son adecuadas para saciar el apetito y dotar al alumnado de los nutrientes necesarios, solo se puede entender este altísimo porcentaje si los y las comensales dejan comida en el plato. Atendiendo a la información hallada en el análisis de calidad realizado, es fácil relacionar este comportamiento con la valoración negativa realizada al sabor, aspecto, método de elaboración y materia prima de los menús.

Cabe destacar de nuevo en este punto que **el porcentaje de familias que consideran que su hijo o hija sale con hambre del comedor es casi el doble en familias usuarias de comedores con catering de línea fría que en familias usuarias de comedores con cocina in situ**. Siguiendo con la hipótesis planteada, por tanto, podemos deducir que la comida elaborada in situ es de más calidad y más sabrosa y apetecible para los niños y niñas y, por tanto, los y las usuarias de este tipo de servicio comen más y salen con menos hambre que los y las usuarias de servicio de catering.

**En quinto lugar**, continuando con las conclusiones obtenidas, las familias han demostrado sentir interés por cuestiones relacionadas con la alimentación sostenible, en la medida en que estarían dispuestas a que sus hijas e hijos consumieran alimentos de cercanía, de temporada y de producción local, cocinados en la propia cocina del centro y el mismo día. Probablemente, esto resolvería muchos de los problemas encontrados en lo referido a la valoración general del servicio.



# RESULTADOS

## ESTUDIO SOBRE ACTIVIDAD FÍSICA ESCOLAR

### ➔ ANÁLISIS CUANTITATIVO

Esta parte del estudio comienza analizando la **frecuencia con la que el alumnado ha hecho actividad física intensa durante los recreos y tiempos libres**, estando aún en horario escolar, en la última semana. El 48,7% de las personas encuestadas responden que sus hijas e hijos han realizado movimiento intenso a menudo y el 26,1% refieren que lo han hecho siempre, es decir, cada día. Solamente un 0,1% afirma que no han hecho movimiento intenso nunca o casi nunca.

En relación a las **actividades mayormente practicadas por el alumnado antes y/o después del comedor escolar**, el 34% indica "correr y jugar un poco", el 32,4% "correr y jugar bastante" y el 6,2% "correr y jugar intensamente". El reducido porcentaje restante divide sus respuestas entre actividad moderada, leve o inactividad. Sólo el 0,7% responde aludiendo a la práctica de algún deporte.

Ampliando lo anterior, el 42,2% afirma que las principales actividades realizadas por el alumnado en los tiempos previos y posteriores al comedor son **el juego y la carrera**. En menor medida aparece el baile. Entre quienes practican deporte, esta vez tanto dentro como fuera del contexto escolar, las prácticas más mencionadas son fútbol, patinaje, baloncesto, gimnasia rítmica, escalada deportiva, natación, atletismo, artes marciales, balonmano, tenis y voleibol (Figura 5).





El porcentaje restante considera mejorable la gestión de la asignatura de Educación Física, las instalaciones y la información ofrecida a las familias (Figura 6).

**FIGURA 6. Sugerencias de mejora**



**Fuente: elaboración propia**

# ANÁLISIS CUALITATIVO

*Tras el análisis cuantitativo, se interpretaron los datos para extraer algunas ideas de tipo más cualitativo, que resumimos a continuación:*

***Las niñas y los niños de Granada en edad escolar practican actividad física intensa durante el horario escolar cada vez que tienen la posibilidad.*** Frente a actitudes de inactividad, ellas y ellos eligen el movimiento, haciendo actividades de intensidad alta, leve o moderada mediante carreras, saltos o juegos. Según los datos aportados por las familias, parece que un porcentaje reducido elige algún deporte en los tiempos libres.

*Tiene sentido, de acuerdo con lo expuesto, que la información recogida a través de la encuesta evidencie que las madres y los padres presenten niveles elevados de satisfacción con la promoción de hábitos de actividad física que fomenta el centro escolar.*

*Sin embargo, pese a esa amplia satisfacción general, el diagnóstico termina con un espacio en el que aportar sugerencias de mejora que las personas han empleado para transmitir sus propuestas. Así pues, demandan que exista **más iniciativa por parte del profesorado para que se aproveche el tiempo libre realizando actividades físicas o deportivas** que beneficien al alumnado y motiven a la práctica deportiva como por ejemplo, juegos tradicionales y campeonatos deportivos (“el centro debe estimular más la actividad deportiva, nuestros niños están la mayor parte del día en el colegio y es allí que están con otros niños, a pesar de que los nuestros asisten a extraescolares deportivas, notamos que el día a día no aporta motivación al deporte que es complementario a su formación”).*

*También señalan la importancia de dar a conocer al alumnado el amplio abanico de modalidades deportivas existentes, para que no se reduzca a la práctica del fútbol ya que, a tenor de los datos, parece ser la actividad más generalizada.*

*Las familias reiteran la importancia de incluir actividad física y deportiva en la etapa de Educación Infantil. También coinciden en preferir “actividades colectivas organizadas en vez de tener tiempo libre” por considerar que “de esta manera estaría mejor organizado y controlado el patio después de comer”. Incluso, en relación a la asignatura de Educación Física, refieren que ampliarían horarios y, con ello, frecuencia de realización.*

*Merecen una mención especial los llamamientos a favor de la inclusión, demandando “más deporte mixto e inclusivo” y “fomentar más el deporte en niñas”. Además de exigir que se incluyan variedades que permitan a niñas y niños practicar actividad físico-deportiva lejos de la tradicional distinción entre actividades masculinas y femeninas (“¿por qué siempre la velocidad es tan importante? ¿Y por qué no la fuerza? Mi hija es grande y no corre pero es fuerte y se siente frustrada”).*



# INFORME

## ANÁLISIS DE LA GESTIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN GRANADA

*Granada, Junio de 2023*