

Comedor escolar: tiempo y espacio educativo

M^a Leonor González-Garzón, Cristina Laorden,
Concepción Pérez * y Montserrat Pérez **

RESUMEN

El comedor escolar es un servicio complementario en los centros de educación infantil y primaria con un marcado componente social y supone una estructura de apoyo que contribuye a la mejora de la calidad de los centros.

En este artículo se presenta una revisión de la situación de este servicio, su legislación, la compilación de diferentes ideas y experiencias en distintos centros y un camino hacia la optimización de este tiempo y espacio educativo. Consideramos que el planteamiento de los comedores escolares no debe desvincularse de los equipos directivos, el profesorado, las familias, las empresas del sector...sino, por el contrario, debe plantearse como recurso y elemento globalizador para una educación de calidad.

Introducción

Estamos viviendo un momento social donde la educación interesa desde ámbitos muy diversos: desde la política, desde la sociología, desde la institución familiar... Es decir, la educación está en el punto de mira de la sociedad porque los temas educativos, desde un aspecto u otro, interesan a una parte muy amplia de la población.

Desde la Administración educativa, los políticos trabajan por crear y mantener centros educativos de calidad, lo que supone atender a todas sus dimensiones y servicios.

Una escuela de calidad es "aquella que promueve el progreso de sus estudiantes en una amplia gama de logros, intelectuales, sociales, morales y emocionales, conociendo su nivel socioeconómico, su medio familiar y su aprendizaje previo. Un sistema escolar eficaz es el que maximiza la capacidad de las escuelas para alcanzar esos resultados, lo que supone

adoptar la noción de valor añadido en la eficacia escolar” (Mortimore, 1991, citado por Cuevas López, 2002, p. 191).

La educación es un proceso que dura toda la vida, y supone una continua formación, reciclaje, adaptación a los cambios sociales y culturales, pero todos sabemos también la importancia primordial que suponen los primeros años, los años escolares, para lograr una educación funcional, una educación para la vida adulta.

La importancia de los procesos de adquisición de hábitos en los primeros años y su repercusión en posteriores aprendizajes queda recogida en multitud de estudios y experiencias (Bender, M., 1981; Zabalza, 1987; DCB, 1989; Gallego Ortega, 1994; Martínez, P. 2001; Fuentes, M., 2002; Álvarez y Flórez, 2002).

Alcanzar calidad y ofrecer centros educativos de calidad supone un gran reto y esfuerzo, económico, social, de formación..., que no debe, en ningún momento, abordarse parcialmente. La educación no puede tratarse a partir de aspectos aislados sino dentro de un sistema donde todos sus elementos estén interrelacionados y formen un todo armónico y coordinado (Ramo Traver y Rodríguez Carreño, 1993, Ramo Traver, 1995), por lo que todos los momentos que supongan una posible buena influencia para los escolares (más si se produce dentro del recinto escolar) deben ser debidamente atendidos desde la máxima eficacia, eficiencia y funcionalidad con respecto a unos buenos y adecuados fines y objetivos planificados que es, a fin de cuentas, de lo que se trata cuando nos referimos a la calidad educativa.

Esto supone que las instituciones educativas deben estar dispuestas a abrirse a nuevas experiencias, más depuradas y concretas, experiencias que se integren en la realidad de su contexto. La educación no se puede mantener estancada, debe cambiar curso a curso, pues continuamente surgen situaciones nuevas que hay que afrontar de una manera profesional y adecuada, ya que las exigencias personales y sociales nos lo demandan.

Desde esta perspectiva se justifica la necesidad de nuevos modelos referentes a diversos aspectos educativos, que enlazan con la idea de una escuela que apuesta por experiencias basadas en centros contextuales y abiertos a la comunidad, modelos desde nuestra propia situación cultural y escolar (Martín-Cerrillo, 1996). En este artículo nos vamos a centrar en un servicio educativo concreto: El comedor escolar y desde una de sus variadas perspectivas, la educativa.

El comedor en los centros escolares es un servicio complementario para todos los alumnos y alumnas que lo deseen; para los profesores, profesoras y personal no docente del centro y es un servicio que las familias solicitan cada vez más. Es una estructura de apoyo que posibilita o mejora la enseñanza y que tiene un marcado componente social (Lorenzo Delgado, 1988). Pero es también un espacio educativo, más centrado, sobre todo, en la educación no formal, donde priman los contenidos de tipo actitudinal relacionados con la higiene, la

alimentación y la conducta social (Picart, J., 2002) por lo que supone un medio muy idóneo para planificar todos los aspectos relacionados con la alimentación, la salud, la cultura (Moyano Conde y Muñoz de Lacalle, 1994) e incluso para responder a la diversidad, la interculturalidad y la formación de hábitos y habilidades sociales (Geis, Miret y Pavón, 2001). Es necesaria esta perspectiva porque la educación no se puede llevar a cabo sólo en momentos puntuales y es la administración educativa quien tiene la responsabilidad de aprovechar todos y cada uno de los posibles momentos educativos al máximo, con calidad y constancia, espíritu de superación y perfeccionamiento.

Las modalidades fundamentales de prestación del servicio son dos:

- a) Contratación mediante suministro y elaboración de comidas en el centro a cargo de una empresa.
- b) Contratación del servicio a una empresa con suministro de comidas elaboradas en cocinas centrales.

También existen otras modalidades cuando ninguna de las anteriores es posible (conciertos con los ayuntamientos, lugares concretos concertados...)

Pero sea cual sea la modalidad contratada el servicio complementario de comedor debe ser programado adecuadamente y ofrecer una educación de calidad.

Legislación de los comedores escolares

Son los organismos educativos, la administración, quienes deben asumir la regulación de los comedores, la coordinación con las familias, la correcta alimentación, la vertiente social que implica en cuanto a la salud, normas sociales, convivencia, costumbres y usos culturales.

Ya queda lejos la primera organización escolar de los comedores de 1954 mediante decreto que señalaba la alimentación adecuada para los alumnos y resaltaba el carácter asistencial y educativo que debían tener. Sin embargo ninguna administración prestó mayor atención a este servicio educativo que no se volvió a legislar hasta la aparición de un RD (3186/1978) del 1 de diciembre de 1978 y más tarde con la LODE (Ley Orgánica del Derecho a la Educación) en 1985, donde la organización del servicio de comedor en los distintos centros educativos pasa a ser competencia del Consejo escolar, y un poco más tarde el RD 2376/1985 del 18 de diciembre por el que se aprueba el Reglamento de los órganos de Gobierno de los Centros públicos de EGB, Bachillerato y Formación Profesional y donde se atribuyen las competencias de este servicio además al director/a y al secretario/a. Sin embargo, esa legislación queda ya muy lejos. Hemos pasado por importantes cambios sociales, políticos, culturales y educativos, y este servicio pide más atención. En este sentido apostamos por la línea

señalada por Frabboni (1990) de dar a la escuela un nuevo rumbo que multiplique y alargue las ocasiones de agregación interpersonal, las oportunidades de socialización y la adquisición de conocimientos y elementos culturales.

Los Reales Decretos 3186/1978 de 1 de diciembre y mucho más tarde el RD 140/1990 de 26 de enero vinieron a desconcentrar en las Direcciones provinciales determinadas funciones relativas a los comedores escolares, tales como la determinación de los centros en que se impartiría el servicio, la concesión de toda clase de ayudas para su funcionamiento o la celebración de contratos de asistencia de servicios complementarios a los centros docentes públicos no universitarios.

En 1992 fue el Ministerio de Educación y Ciencia quien reguló los comedores escolares mediante las órdenes del 24 de noviembre de 1992 y del 30 de septiembre de 1993. Esta última orden añade la posibilidad de crear desayunos escolares. Otro nuevo servicio educativo que debe tratarse como se merece y no de una manera meramente asistencial, apareciendo, además, los RD 82/1996 y 83/1996 por los que se aprueban los nuevos Reglamentos Orgánicos de Escuelas Infantiles y colegios de Primaria y de Secundaria.

Desde que las competencias educativas fueron transferidas a las Comunidades Autónomas, son éstas las que se encargan de legislar este servicio. En nuestro estudio vamos a centrarnos en la Comunidad de Madrid.

Esta comunidad ha publicado una orden para la organización y funcionamiento del comedor muy recientemente (Orden 917/2002 del 14 de marzo). A través de la Consejería de Educación regula los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios. Es una normativa actual que recoge cómo debe ser un comedor educativo en todas sus dimensiones, y que corrobora el acuerdo firmado en 1999 (19 de enero) para mejorar la calidad del sistema educativo y, entre sus objetivos, destacaba el acercamiento de los servicios educativos al ciudadano, fomentando la descentralización de la gestión y mejorando la enseñanza pública de los servicios complementarios. Lo que se debe hacer ahora es acercar esa orden a las escuelas, inspeccionar y preocuparse porque esto no quede en papel mojado.

Esta Orden comienza destacando que el *“comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo, cuya existencia y reconocimiento viene recogido en el artículo 65 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, como un servicio que presta la Administración educativa y que contribuye a una mejora de la calidad de la enseñanza”*.

Señala también que no es una actividad independiente sino que, por el contrario, el comedor escolar está integrado en la vida del centro y forma parte de la programación anual, deja claro que la calidad de un centro se constata a través de la planificación y la organización de todos los servicios y que el come-

dor mejora el índice de calidad de los centros. Esta Orden es sólo de aplicación para los colegios públicos con los niveles de infantil y primaria y no para las escuelas infantiles ni centros que tengan este servicio con la modalidad de gestión directa.

A continuación destacamos los contenidos más importantes de esta nueva legislación, centrándonos en dos aspectos fundamentales: las características pedagógicas y el personal de vigilancia y atención educativa:

1.- Características pedagógicas

Destacamos las siguientes:

- a) El servicio de comedor se considera con una doble vertiente: servicio de comidas y servicio de atención educativa antes y después.
- b) Elaboración de un programa anual del servicio de comedor que debe atender a los siguientes objetivos y actuaciones:
 - Objetivos relativos a la educación para la salud.
 - Objetivos educativos que fomenten actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
 - Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene.
 - Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros.
 - Actividades de expresión artística y corporal.
 - Actividades de libre elección y lúdicas.
 - Recursos materiales y espacios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y actividades.
 - Modelos e instrumentos de evaluación del programa anual con las posibles mejoras.

El mencionado programa será presentado por el Jefe/a de Estudios al Consejo Escolar para su aprobación y deberá ser coherente con el Proyecto Educativo, el Proyecto Curricular y la Programación Anual del centro.

- c) Siempre deberá permanecer algún miembro del equipo directivo durante la prestación del servicio y las incidencias se comunicarán al profesor/a-tutor/a de los/as alumnos/as implicados.
- d) Se tendrán en cuenta las características del alumnado, sobre todo en Educación Infantil y primer ciclo de Primaria.
- e) Los espacios para el desarrollo de las distintas actividades serán los adecuados y para ello la dirección del centro facilitará sus instalaciones y espacios.

2.- Características del personal de vigilancia y atención educativa

La Orden publicada por la Consejería de Educación mantiene los siguientes módulos y ratios en relación al número de alumnos por monitor:

- a) Educación Primaria y Secundaria: 1/30 alumnos o fracción.
- b) Educación Infantil de 4 y 5 años y Especial: 1/20 alumnos o fracción superior a 10.
- c) Educación Infantil 3 años: 1/15 alumnos o fracción superior a ocho.
- d) En los centros de Educación Especial se podrá adecuar, por el director de área territorial, a los factores específicos.

La ley establece que además de su presencia física durante la prestación del servicio en su conjunto, el personal del comedor desarrollará las siguientes funciones:

- a) Cumplir con la labor de cuidado, atención educativa al alumnado y apoyo a las actividades establecidas de acuerdo con el programa anual.
- b) Llevar a cabo tareas relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje del comedor.
- c) Ayudar a los alumnos/as que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y soporte de un adulto en las actividades de alimentación y aseo.
- d) Informar al equipo directivo del centro de cualquier incidencia relacionada con el desarrollo del servicio de comedor.

Esta normativa no menciona en ningún momento los requisitos relativos a la titulación que deben poseer las personas contratadas para trabajar en este servicio. Sí que hace mención al tiempo habitual de trabajo que será de dos horas diarias como mínimo.

Consideramos que es necesario que las personas responsables de este servicio dispongan de los medios y la formación adecuada para llevar a cabo su cometido con rigor. Solo así este servicio educativo se puede llegar a convertir de forma generalizada en un espacio y tiempo adecuado para planteamientos educativos, con un planteamiento pedagógico claro (Beni, Quer, Roset y Salvador, 1994).

También es necesario llevar a cabo la evaluación de todo el programa en cuanto a los progresos realizados por los alumnos, expectativas, objetivos, análisis de funcionamiento global a lo largo del curso y concretar los aspectos a mejorar.

Relación con las familias

Para que lo expuesto hasta ahora sea posible es imprescindible el contacto directo y permanente entre los monitores/as y las familias y/o entre el tutor y las familias de los niños que hacen uso de este servicio. Las familias deben estar informadas del programa educativo del comedor y mantener en casa la alimentación complementaria y los hábitos adecuados. Sólo así se consigue una educación coherente y se adquieren los hábitos necesarios para una adecuada alimentación y relaciones sociales en relación al tema de la comida.

Son las escuelas infantiles las que más desarrollados tienen los programas de los comedores. Para casi todas estas escuelas la hora de comer supone una actividad más del centro. Lo mismo sucede con la relación con los padres y las madres. Proporcionan a las familias consejos útiles y necesarios para la alimentación de los hijos y el complemento más idóneo con el menú escolar, además de informarles diariamente de la ingesta de sus hijos y el comportamiento y la actitud que mantienen.

Cuando pasamos a los centros de Infantil y Primaria observamos que esto no es así siempre. Algunas de las empresas dedicadas a los servicios escolares lo incluyen en sus programas pero no es algo generalizado y no siempre se lleva a cabo correctamente a pesar de estar programado.

Las familias, a través de su presencia en los Consejos Escolares o a través de las Asociaciones de Madres y Padres, buscan este acercamiento y se muestran muy preocupadas por este tema que afecta a la educación de sus hijos (no debemos olvidar el papel de las AMPAS en relación a la educación y alimentación de los hijos)

Disparidad de circunstancias y características. Disparidad de comedores en los centros escolares

A pesar de la legislación y la normativa, cada centro organiza y lleva a cabo este servicio de maneras muy diferentes. Cada uno tiene una empresa que se ocupa y que tiene proyectos y objetivos, y sobre todo, maneras de actuar en la realidad muy diferentes. También cambian las características de los monitores, la edad, la formación, etc.

La normativa mencionada anteriormente no afecta a los colegios privados por lo que estas circunstancias pueden cambiar aún más este panorama.

Sin embargo, podemos encontrar experiencias muy interesantes proyectadas dentro de este tiempo específico aunque se llevan a cabo de forma aislada.

Como premisa de partida es interesante observar que hay una gran diversidad en las distintas escuelas con respecto a las funciones de los monitores; con

respecto a la capacidad de comunicación, y con respecto al logro de un buen clima entre los miembros del equipo.

En el tiempo de comedor se recuerdan de manera constante las normas de higiene y de comportamiento (mantener un tono de voz bajo, utilización correcta de los cubiertos, etc.) y en el tiempo de patio consideran que la organización debe variar según el grupo de niños concreto. El equipo de monitores considera que hay que ofrecer a los niños la posibilidad de participar en actividades dirigidas (juegos de pistas, deportivos, talleres, cuentos...) pero también se valora el juego libre.

Estas experiencias destacan la importancia de la relación constante entre los monitores y los profesores del centro y la dirección. Algunas experiencias también muestran la importancia del trabajo común y coordinado entre las empresas contratadas y el propio centro y sus proyectos y poder así coordinar el punto en común entre el aula y el comedor en aspectos como el valor nutritivo de los alimentos, los hábitos alimentarios, las conductas sociales en la mesa, etc. (Villaescusa i Blanca, J. 2002; Picart, 2002; Fuentes, M. 2002).

Es una nota común de experiencias didácticas el resaltar la importancia de la elaboración de informes trimestrales, mensuales y/o diarios según los casos para los padres y la dirección del centro, de esta manera, se mantiene informada a la familia de los progresos de sus hijos con respecto a los objetivos programados, los hábitos de comportamiento, alimentación e higiene que van adquiriendo.

Otro aspecto en el que coinciden bastantes experiencias muy positivas sobre el servicio de comedor, citadas en este artículo, es el relativo a la ambientación y el espacio físico donde se lleva a cabo. En lo referente al comedor propiamente dicho coinciden en la necesidad de crear un espacio agradable, higiénico, con cortinas, manteles y carteles alusivos elaborados por los propios niños.

Continuando en esta línea la *Generalitat de Catalunya* en 1994 creó el "*Programa d'Educació per a la Salut a l'Escola*" partiendo de la idea de escuela promotora de la salud a través de los comedores escolares (Villarreal, 1994). Este proyecto considera fundamental la coordinación de todos los sectores, es decir, alumnado, profesorado, monitores de comedor, personal de cocina, familias, etc. Es importante la elaboración de menús y su información a las familias, el mobiliario, la decoración, ambientación musical, y algún menú sorpresa. Este proyecto propone actividades diversas relacionadas con los alimentos y los sentidos, también elaboración de platos por parte de los alumnos (zumos de frutas, yogur, pan...), actividades de observación de sus propios hábitos, tiempos que dedican a comer, el peso ideal, el ejercicio, las etiquetas de los alimentos, la publicidad...

También señalan actividades que abordan la diversidad de la alimentación como fenómeno sociocultural: platos tradicionales, menús de Navidad, productos de la región, la dieta mediterránea (esta última línea va unida a la idea de

‘escuela saludable’ en algunos proyectos de comedores escolares.)

Las empresas contratadas por los colegios trabajan todos estos elementos de forma muy dispar. Algunos con buen criterio, otros con ninguno. Hay empresas que programan muy bien los elementos educativos del tiempo de comedor y de recreo con juegos de interior y exterior, talleres, comisiones participativas con los alumnos, etc. y además lo completan con actividades extraescolares. Otros centros señalan actividades deportivas, biblioteca, juegos rítmicos, juegos populares y tradicionales, siesta para los niños de 3 años, juegos de mesa y talleres específicos alternativos. Otros llevan a cabo jornadas gastronómicas, de sensibilización social, guías alimentarias para las familias o charlas puntuales sobre estos temas.

Las empresas que lo llevan a cabo en este línea coinciden en señalar la importancia de ciertos elementos imprescindibles para el buen funcionamiento del comedor: informes a los padres, reuniones periódicas con padres, monitores, tutores, dirección del centro programa de actividades, seguimiento individualizado, evaluación constante...

Sin embargo, en nuestras visitas y conversaciones con directores, monitores y padres en diferentes centros escolares hemos podido observar que hay servicios de comedor donde los niños juegan sin más y comen sin normas adecuadas, no se lavan las manos antes y después de la comida, no se cepillan los dientes después de comer y donde la relación con las familias es muy superficial o casi nula, no recibiendo ningún tipo de información al respecto, además de numerosos problemas relacionados con la higiene en comedores y cocinas y deficiencias nutricionales en los menús.

Pero volviendo a los aspectos positivos que puedan servir de modelo y guía a otros centros escolares, presentamos algunos tipos de actividades en las que suelen coincidir algunos centros:

- Aseo personal: limpieza de manos antes y después de comer y cepillado de dientes después de cada comida (para los centros que ofrecen desayunos como servicio educativo).
- Respeto de normas de comportamiento.
- Clima cordial y de tranquilidad (evitar ruidos excesivos, moderar la voz...).
- Utilización adecuada de los cubiertos y otros utensilios.
- Conservación del mobiliario y el equipamiento.
- Ayuda y colaboración de los mayores con los más pequeños.
- Respeto a la interculturalidad y diversidad en el grupo.

Estas ideas son igualmente válidas para el tiempo de desayunos que ofrecen algunos colegios con un tiempo de dedicación aproximado (dos horas) y que debe ser programado con el mismo rigor que la hora de la comida.

Proyección de futuro

El servicio de comedores, donde incluimos los desayunos escolares, debería cuidar cada vez más los hábitos alimentarios, la salud, la dieta equilibrada que evite problemas futuros en los niños y niñas escolares: Así, por ejemplo, C. Beni, J. Quer, M.A. Roset y G. Salvador (1994), nos señalan la importancia de cuidar los hábitos alimentarios propios de nuestra cultura y mejorarlos si fuese necesario. Señalan algunos aspectos a considerar:

- Las recetas de menús se deben adecuar a la temporada.
- Ofrecer la oportunidad de conocer las tradiciones que relacionan ciertas festividades con la gastronomía regional.
- Evitar el exceso de preparaciones trituradas (salvo en la primera infancia) con el objetivo de que los alumnos se acostumbren a masticar.
- Conseguir un equilibrio alimentario, que la familia conozca el menú escolar y pueda complementar las restantes comidas del día de acuerdo con los criterios de una alimentación saludable.

Casi todos los proyectos o empresas preocupadas realmente por el tema educativo coinciden en afirmar la importancia de los objetivos así como su relación con el resto del proyecto educativo del centro e incluso con el proyecto curricular (Moyano Conde y Muñoz de Lacalle, 1994), además se señalan unos buenos criterios para organizar el comedor:

- Edad de los alumnos.
- Historia personal en materia de alimentación: recogiendo datos de la familia sobre costumbres de sus hijos, comidas preferentes, aversiones, malos hábitos, alergias...
- Capacidad de ingestión y ritmo de cada alumno.
- Enfermedades puntuales, crónicas...
- Integración y respeto a las diferentes culturas y tradiciones.

En general, la situación es muy dispar, como se puede observar; los centros preocupados por el tema llevan este servicio con mayor calidad, pero la educación no debe ser cuestión de azar, todos los niños tienen derecho a una educación de calidad en todo el servicio educativo sea cual sea el colegio al que asistan. Pero, si bien cada centro presenta unas características propias, nos encontramos con carencias comunes y generalizadas, algunas de ellas consideramos que son de fácil solución, otras requieren reformas más profundas. En ocasiones sólo el desinterés y la apatía de los diferentes sectores educativos implicados impide superar esta situación. Creemos necesario abordar la mejora de patios y comedores con seriedad, profundidad y prontitud, implicando en la discusión sobre las diferentes estrategias de actuación a toda la comunidad es-

colar: profesorado, alumnado, empresa, monitores, equipos directivos, AMPAS, etc. Se trata de una cuestión fundamental que afecta a la salud y la educación de los menores, teniendo en cuenta las horas que pasan en el centro y que, la mayoría de las veces, es en el comedor escolar donde realizan la comida más importante del día (Cabrera, M^a I., Juárez, A.B., Hidalgo, J., Raya, L., Reca, S. y Ruiz, F., 2001).

No podemos obviar las medidas adoptadas recientemente de carácter nutricional, lo que nos indica la inquietud que este tema genera, pero si bien son necesarias y bienvenidas, tampoco podemos olvidar que cubren solo una parte de un complejo mayor, en el que deben tenerse en cuenta muchos factores igualmente importantes que influyen y determinan el buen o mal funcionamiento de patios y comedores. Por ello, es necesario abordar el tema de manera global, atendiendo a todos aquellos sectores susceptibles de ser mejorados.

Después de una aproximación práctica al tema hemos observado que las carencias en muchos centros en los períodos de comedor y patio son de diversa índole: organizativas, de seguridad, sanitarias, nutricionales, de apoyo económico y, muy especialmente, educativas.

Una de las grandes necesidades es la de prestar más atención a los espacios. Esta necesidad parte de la propia organización del comedor y de su escasa relación con los espacios escolares formales. Si bien las aulas se organizan de acuerdo a las actividades que se van a desarrollar en ellas, no ocurre lo mismo con las actividades de comedor y patio. Es necesario que los equipos directivos de los centros comiencen a considerarlos espacios concretos con necesidades concretas de seguridad, organización racional y efectiva de espacios: mesas, sillas, actividades, objetivos, entorno, etc. No sólo comemos por necesidad, sino por gusto y lo hacemos con todos los sentidos, y por ello es importante la disposición de la mesa, la presentación de los platos....

Asimismo son necesarios espacios para llevar a cabo talleres, juegos, visionado de vídeos y su posterior comentario educativo. Esto requiere planificación, material y recursos. Las familias, los centros, los responsables de la alimentación y la salud sitúan este tema como fundamental para la implantación de buenos hábitos alimentarios (Moyano Conde y Muñoz Lacalle, 1994).

Los monitores comentan todo lo que se debe hacer en tan poco tiempo y con tan pocos recursos y la responsabilidad que supone. Es necesaria una concienciación de la importancia de estos servicios educativos y de la coordinación con otros elementos tal y como hemos señalado a lo largo de este artículo. Son necesarias personas y equipos que crean en el proyecto de escuela y tengan muy claros los objetivos marcados, para evitar la incoherencia educativa que afecta a los niños y niñas que están aprendiendo en la escuela (Geis, A., Miret, M.A. y Pavón, T., 2001).

En general, se tiende a desvincular los aspectos nutricionales, de higiene y alimentación, de los aspectos educativos. Desde nuestra perspectiva ambos están intrínsecamente unidos, ya que consideramos que la formación y mejora de los hábitos alimentarios y de higiene y comportamiento constituyen un objetivo educativo de primer orden.

Los comedores escolares constituyen un recurso educativo fundamental en este sentido, muy poco aprovechado sin embargo, por los centros. Demasiadas veces el profesorado y la dirección se desvinculan de lo que ocurre en los comedores. Esto no deja de ser paradójico teniendo en cuenta que los contenidos relacionados con alimentación, higiene, salud y consumo ocupan un lugar importante en los programas escolares de Infantil, Primaria y Secundaria.

En definitiva, abogamos por un planteamiento globalizado del servicio de comedor al que hay que dotar de una dimensión educativa imprescindible si queremos hablar de calidad en la educación. Se trata de un ámbito educativo en el que todavía queda mucho por hacer, y donde debemos ponernos a trabajar para ofrecer modelos, programas, cursos de formación...que aporten posibles vías de solución y mejora para una cuestión que requiere un profundo cambio.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ, M^a L. y FLOREZ GARCÍA, S (2002): Rutinas de la vida diaria. En Antón Rosera y Moll Ferré (Coord.) *Educación Infantil. Orientaciones y Recursos (0-6 años)*. Barcelona: Praxis.
- BENI, C., QUER, J., ROSET, M.A. y SALVADOR, G. (1994): Planificación de menús en el comedor escolar. *Revista Aula*, 32 (49-53).
- BENDER, M. (1981): *Comportamiento general y hábitos de autocuidado*. Barcelona: Fontanella.
- CABRERA, M^a I., JUÁREZ, A.B., HIDALGO, J., RAYA, L., RECA, S. y RUIZ, F. (2001): Detección de los hábitos alimenticios de niños de 5 años de un entorno rural: Una experiencia de aula. *Rev. Aula de Encuentro*, n^o 5 (18-26).
- CUEVAS LÓPEZ, M. (2002): Eficacia, calidad y educación. *Revista de Ciencias de la Educación*, n^o 191.
- DELGADO, L. (1988): Organización de los servicios complementarios. En Oscar Sáenz. *Organización Escolar*. Madrid: Anaya.
- FUENTES, M. (2002): Descubramos el arte de comer. *Rev. Aula de Infantil*, n^o 7(9-12).
- GALLEGO ORTEGA (1994): La organización del ambiente escolar: los espacios, los materiales y el tiempo. En Gallego Ortega (Coord.) *Educación Infantil*. Málaga: Aljibe.
- GEIS, A.; MIRET, M.A. y PAVÓN, T. (2001): Diversidad y Comedores escolares. *Revista Aula de Infantil*, n^o 3.
- MARTÍN-MORENO CERRILLO, Q. (1996): *Desarrollo organizativo de los centros educativos basado en la comunidad*. Madrid: Sanz y Torres.

- MARTINEZ, P. (Coord. Pilar Suárez) (2001): *Hábitos para la Salud*. Madrid: Fundei.
MEC (1989): *Diseño Curricular Base (DCB)*. Madrid: MEC
MOYANO CONDE, M. y MUÑOZ DE LACALLE, A. (1994): Los comedores escolares, *Revista Aula*, 32 (49-53).
PICART, J. (2002): Comedor escolar: una realidad educativa. *Aula de Innovación Educativa* nº 112 (58-60).
RAMO TRAVER, Z. (1993): *Organización de los colegios de primaria y de las escuelas infantiles*. Madrid: Escuela Española.
RAMO TRAVER, Z. y RODRÍGUEZ-CARREÑO, M. (1995): *El funcionamiento de los centros escolares. Guía práctica para el maestro*. Madrid: Escuela Española.
VILLAESCUSA i BLANCA, J. (2002): Comer bien y aprender en el conflicto. *Cuadernos de Pedagogía*, nº314 (22-25).
VILLARREAL, A.D. (1994): La educación para la salud en el comedor escolar. *Revista Aula*, nº 32.
ZABALZA (1987): *Didáctica de la Educación Infantil*. Madrid: Narcea.

Legislación:

- Orden de 1954, de 28 de julio, por la que se dan normas para el funcionamiento de los Comedores Escolares.
Ley Orgánica 8/1985, de 3 de Julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).
Real Decreto 2376/1985, de 18 de diciembre, por el que se aprueba el reglamento de los Órganos de Gobierno de los centros públicos de EGB, Bachillerato y FP.
Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo (LOGSE).
Orden del 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares.
Orden del 30 de septiembre de 1993 por la que se modifica parcialmente la del 24 de noviembre de 1992, reguladora de los comedores escolares.
Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de educación de la Comunidad de Madrid, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios.*

* M^a Leonor González-Garzón Montes,
Cristina Laorden Gutiérrez,
Concepción Pérez López

Profesoras de la E.U.Cardenal Cisneros. Universidad de Alcalá.
cristina.laorden@uah.es

** Montserrat Pérez López

Licenciada en Historia
Monitora de comedor y actividades extraescolares