



ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS DE EVALUACIÓN SOBRE LOS COMEDORES ESCOLARES DEL CURSO 2014-2015¹.

La idea de este informe es identificar las principales conclusiones que nos arroja el análisis de los cuestionarios enviados a familias, alumnado y monitores/as de comedor sobre el funcionamiento del comedor durante el curso 2014-15.

Tamaño de la muestra

Han participado 350 familias, 46 más que el año anterior, por lo que las cifras globales son significativas. En todo caso, en Hipatia han participado pocas, únicamente representan el 13,4% de las respuestas, siendo el centro más grande. Entre el alumnado, los datos de participación se invierten y es en Hipatia donde han contestado más personas y Lourdes es el que se queda en un 13,4%.

Valoración general del proyecto

Para un 50,8% de las familias, la valoración general que hacen del proyecto es bastante positiva, aunque cae un poco en relación al año anterior. En contraposición, el 19,4% hacen una evaluación negativa (figura 1). Desglosando por centros, las valoraciones más positivas suponían el 45% en el Montserrat, un 58,5% en Lourdes y un 53,2% en Hipatia (donde pensamos que han participado mayoritariamente las familias más motivadas y por eso contrasta la valoración entre familias y alumnado, como veremos a continuación).

La valoración general que hacen del proyecto es...

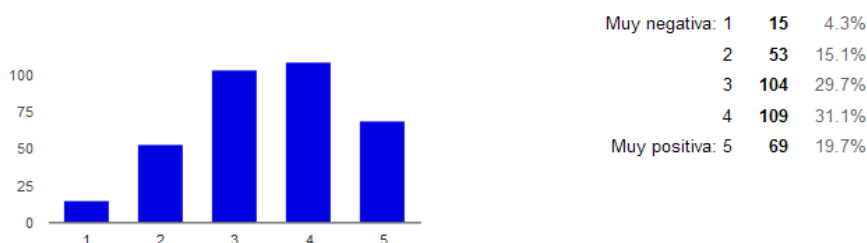


Figura 1: Valoración general por parte de las familias del proyecto.

Las familias consideran que la valoración del proyecto por parte de sus hijos/as es solo ligeramente positiva, con una tendencia a la indiferencia (un 3 en las respuestas como vemos en la figura 2).

¿Cómo consideran que valoran sus hijos e hijas el proyecto?

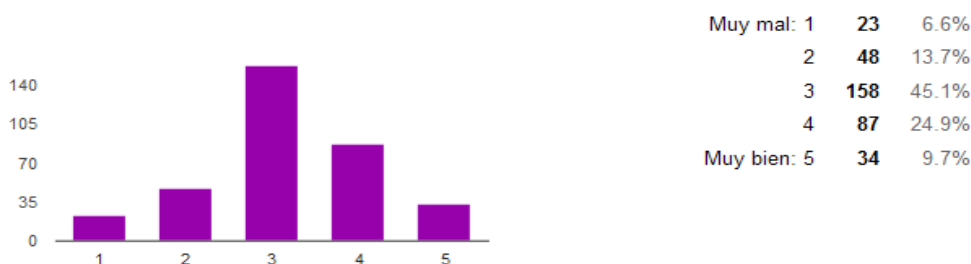


Figura 2: Percepción de las familias sobre la valoración del proyecto del alumnado.

Sin embargo, la postura del alumnado se encuentra mucho más definida. Una postura que es mayoritariamente positiva (44,0%), excepto en Hipatia, como se aprecia en la figura 3 y la tabla 1.

Valoraciones	Hipatia	Lourdes	Montserrat
Positivas o muy positivas	12,4%	46%	33%
Negativas o muy negativas	35,7%	32,4%	16,5%

Tabla 1: Valoración general del alumnado del proyecto por centros.

Y para acabar. ¿El proyecto de COMEDORES ECOLÓGICOS te parece interesante?

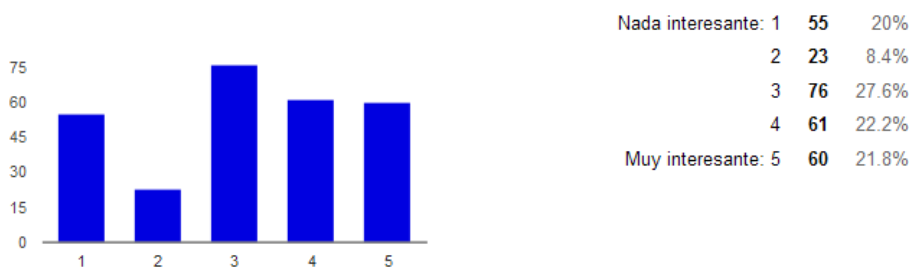


Figura 3: Valoración general del alumnado del proyecto.

Hay que recordar que este curso se ha dado un salto cualitativo en el proyecto, con unos criterios mucho más ambiciosos en la composición de los menús. A pesar de los problemas que valoraremos más adelante, estos cambios cuentan con un respaldo del 85% de las familias (figura 4). Además, conviene destacar que de forma generalizada las motivaciones de la puesta en marcha del proyecto (salud y nutrición, sostenibilidad y consumo responsable) son conocidas de forma clara por las familias y el alumnado.

¿Cómo valoran los criterios que se han introducido este curso para la configuración de los menús escolares?

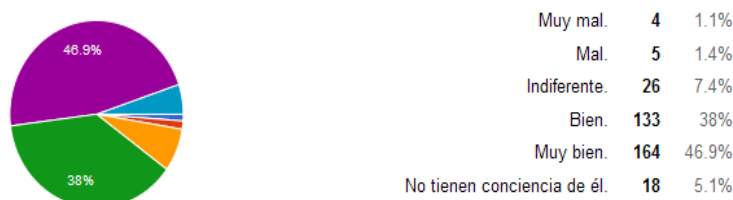


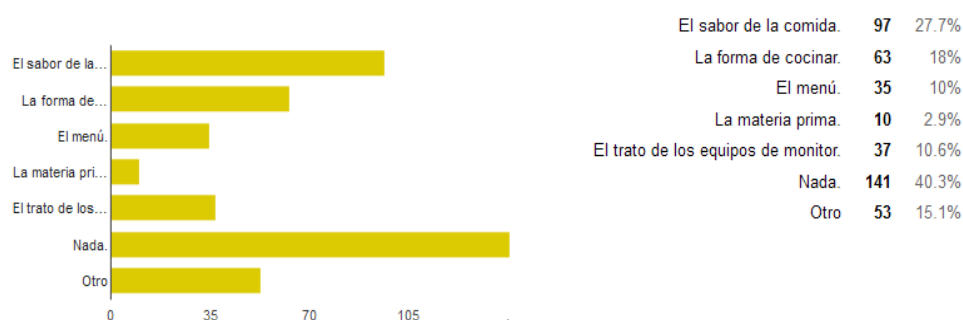
Figura 4: Valoración de las familias de los cambios introducidos en el comedor durante este curso.

Los puntos fuertes y débiles del proyecto. El sabor de los alimentos

Entre los principales problemas aparecidos este curso destaca el del sabor de la comida y la forma de cocinarla. A pesar de que predominan las familias que no han notado cambios o que consideran de forma mayoritaria que no ha empeorado nada, esta es la principal queja. Merece la pena recordar que, ante la aparición de estos problemas, durante este curso se ha procedido a realizar formación con los equipos de cocina sobre como mejorar la cocina de los productos ecológicos. La calidad de los productos es reconocida como la principal mejora por parte de las familias (figura 5).

Así que se corre el riesgo, advertido por numerosas familias, de que la mala percepción del sabor y de la forma de cocinar la comida se termine trasladando a los propios productos. De esta forma, el alumnado acabaría asociando la comida ecológica con malos sabores, lo que sería contraproducente.

Lo que consideran que más ha empeorado del comedor durante este curso ha sido:



Lo que consideran que más ha mejorado del comedor durante este curso ha sido:

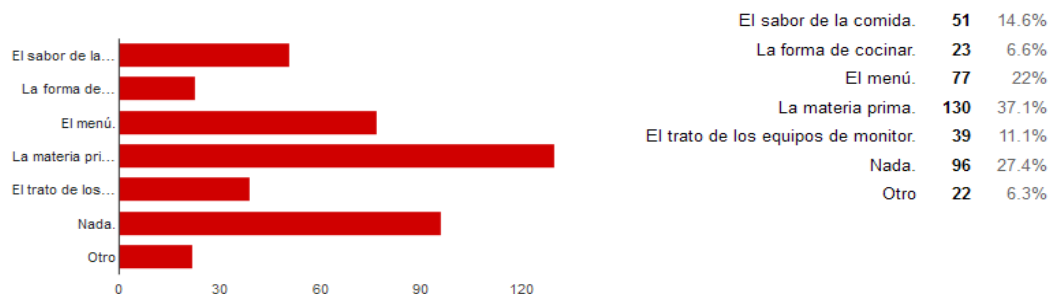


Figura 5: Valoración por parte de las familias de los factores que han empeorado (a) y mejorado (b) en los comedores durante el curso 2014-2015.

Estos datos conviene contrastarlos con los ofrecidos por el alumnado y el equipo de monitores/as. Entre el alumnado, hay un reparto casi a tercios entre quienes consideran que el sabor de la comida ha mejorado, ha empeorado y se mantiene aproximadamente igual. Solo un 22'4% considera que la comida ha empeorado claramente y este dato debe ser tomado con cautela por la tendencia infantil a exagerar el mal sabor de los alimentos (figura 6). Además, una mayoría bastante amplia considera que las frutas y verduras les gustan bastante más ahora que antes. Por centros, existe una homogeneidad en esa última mejora, pues para el Montserrat es 50,5%, para Lourdes 46% y para Hipatia 48%.

¿Te gusta más la comida del último año o te gustaba más antes de poner en marcha el proyecto de COMEDORES AGROECOLÓGICOS?



Figura 6: Percepción del alumnado sobre la evolución del sabor de la comida.

La encuesta también preguntó al alumnado por los platos que más les gustan (figura 7) y que menos (figura 8).



Figura 7: Platos que más gustan al alumnado.

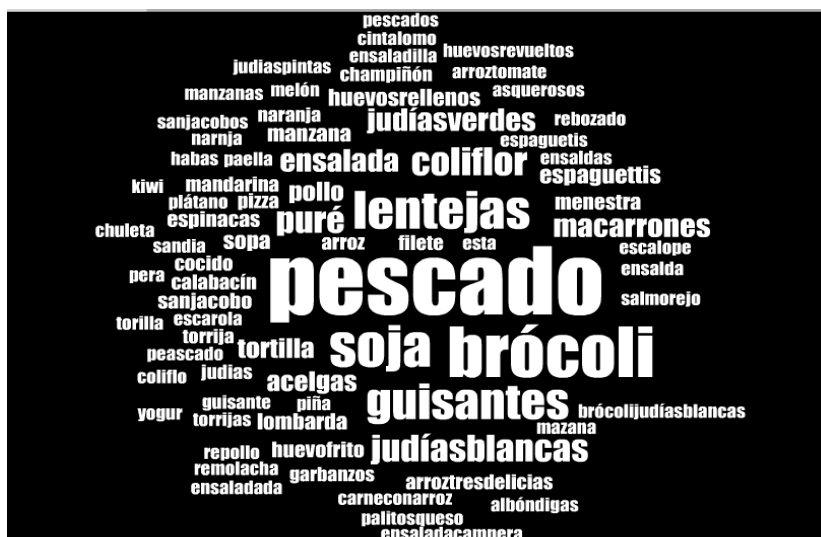


Figura 8: Platos que menos gustan al alumnado.

Resulta evidente que existe un problema de cultura alimentaria y de hábitos sobre el que el proyecto debe intervenir, aunque de forma muy calibrada. Algunas verduras (brócoli, coliflor) generan bastante rechazo, así como especialmente los pescados,

mientras que varios de los platos que más gustan son los que asociamos a una reelaboración de platos tradicionales de comida rápida (pizza, hamburguesas, san jacobos). Como nota cabe apuntar que la soja, ampliamente rechazada, se introdujo solo un par de días y fue sin considerar los criterios acordados de menús.

Una cosa que conviene apuntar es que la inmensa mayoría de los platos que selecciona el alumnado, como los que más o menos gustan, lo hacen al margen de las particularidades del propio comedor. Muchos platos no les han gustado nunca o son sus favoritos. Y otra información relevante sería la sobredimensión que hacen de algunos incidentes ocasionales que hayan podido surgir con cosas que han aparecido en la comida.

Una vez vistos los platos que más y menos gustan de forma general, consideramos pertinente desglosar estos platos por centros educativos de cara a ver las diferencias que se dan entre unos centros y otros (figura 9). Resulta llamativo como en Lourdes platos como huevo frito o brócoli salen valorados entre los mejores y también entre los peores, mostrando una polarización de gustos. En todo caso, los resultados entre los tres centros reflejan patrones bastante parecidos.



Figura 9: Platos peor valorados (izquierda) y mejor valorados (derecha) en Hipatia (a), Lourdes (b) y Montserrat (c).

Las estrategias de comunicación y sensibilización

Otro elemento relevante es la forma en que las familias y el alumnado se han ido informando sobre el proyecto. Los cuestionarios nos plantean que principalmente ha sido a través de los menús (por lo que debe ser una herramienta a trabajar en profundidad en el futuro inmediato), por las conversaciones con sus hijos/as o por las revistas de los centros e internet.

Sin embargo, al alumnado la información del proyecto le ha llegado en primer lugar a través de los monitores/as del comedor (lo que debido al desconocimiento, la valoración negativa y la desmotivación ante el proyecto, suponen un serio factor limitante para el buen desarrollo del proyecto), por las conversaciones con sus familiares y por los menús (reiterándose su importancia como herramienta comunicativa). Llama la atención que los talleres en el aula (durante este curso se han realizado dos talleres de una hora en bastantes cursos de primaria) no han sido un elemento comunicativo del proyecto importante, probablemente porque se hicieron una vez el curso estaba muy avanzado.

La percepción por parte de las familias de que la información recibida sobre el proyecto es suficiente ha mejorado sensiblemente respecto al curso pasado (figura 12), aunque en las respuestas abiertas se incide mucho en la posibilidad de intensificar el uso de las nuevas tecnologías para mantener una información más actualizada (blog, boletines, cartasõ).

La información general recibida sobre el proyecto consideran que ha sido...

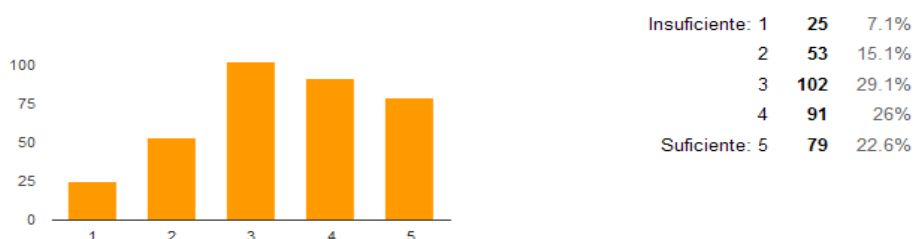


Figura 12: Valoración por parte de las familias de la información recibida del proyecto.

En relación a las actividades de sensibilización y formación planteadas, el 43,3% del alumnado planteaba que no las había hecho, y un 45,8% las había realizado en clase. Todavía sigue existiendo un 16% de los/as chavales/as que ha contestado al cuestionario que no sabían de los cambios introducidos en el comedor.

Posibles cambios para el curso que viene

De los cambios planteados en los menús para el próximo curso, las familias consideran, por una mayoría muy ajustada, que quieren mantener el vaso de leche como complemento voluntario al final de la comida (figura 13). El resultado es muy variado por centros, con una mayoría ajustada a favor de retirarlo en Lourdes, y en sentido contrario en Montserrat (con posturas muy polarizadas). En Hipatia, mantenerlo es la postura mayoritaria (pero con un volumen de respuestas muy poco representativo) (tabla 2).

En la actualidad se está ofreciendo, como complemento alimentario, un vaso de leche de forma voluntaria en los comedores de FUHEM. Este aporte puede ser adecuado para el alumnado que no tenga el aporte de nutrientes que facilita la leche en casa, pero puede resultar excesivo para quienes sí lo tienen, pues el menú que se sirve en los comedores, sin contar con la leche, ya ofrece los nutrientes necesarios para el alumnado (además de la leche, se está proporcionando yogurt). En este sentido, especialmente en una Comisión de Comedor, se lleva tiempo debatiendo sobre la conveniencia o no de mantener la oferta de leche. ¿Qué te parece la retirada del vaso de leche?

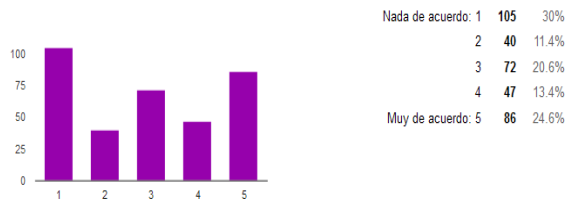


Figura 13: Valoración sobre si mantener o no el vaso de leche optativo al final de la comida.

Valoraciones	Hipatia	Lourdes	Montserrat
Positivas o muy positivas	27,6%	44,7%	36,11%
Negativas o muy negativas	51,67%	37,4%	41,66%

Tabla 2: Valoración sobre si mantener o no el vaso de leche optativo al final de la comida por centros.

Por otro lado, las familias han apoyado de forma muy mayoritaria la opción de elaborar una vez al mes un menú íntegramente vegetariano (figura 14).

Desde el punto de vista nutricional, los menús de FUHEM tienen un ligero exceso de proteína animal (considerando la carne, el pescado y el huevo). Además, una dieta fuertemente carnívora tiene bastantes más impactos sobre los recursos naturales (agua, suelo y atmósfera) que una más equilibrada. Esto nos ha hecho repensar los menús y valorar la sustitución de una ración mensual de proteína de origen animal por el equivalente en proteína vegetal (a partir de legumbres y cereales). Por ello, os trasladamos la propuesta de que una vez al mes no se sirva ni carne, ni pescado, ni huevo, manteniendo un menú con el aporte alimentario completo (legumbre+cereal+verdura+fruta). ¿Qué te parece esta propuesta?

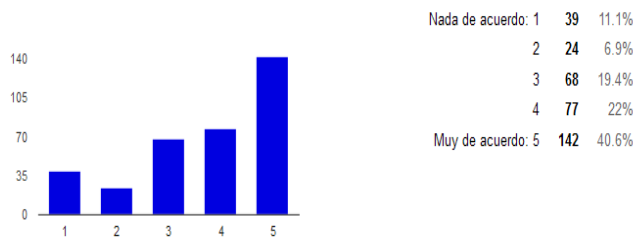


Figura 14: Valoración por las familias de la introducción de un día sin proteína animal al mes.

Grupos de consumo

Los grupos de consumo son conocidos por el 83% de las familias, un 10% más que el curso pasado, de las cuales el 78% valora positiva o muy positivamente la posibilidad de que existan estas iniciativas en los centros escolares. Las familias que no participan aducen principalmente problemas logísticos y de falta de tiempo para poder involucrarse.

Evolución del proyecto

Y para terminar, reflexionar sobre las percepciones de mejora del proyecto a lo largo de este curso. Un 44% de las familias considera que ha mejorado significativa o muy significativamente el proyecto a lo largo de este curso (figura 15), lo que entronca con la valoración general positiva que hacen las familias.

¿Creen que el proyecto ha mejorado durante este segundo año de andadura?

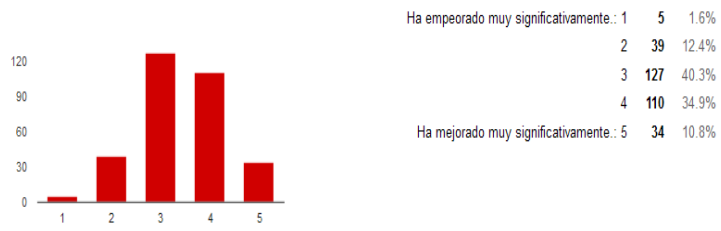


Figura 15: Valoración de las familias de la evolución del proyecto durante este curso.