

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Cuando las aulas se pueden convertir en improvisados comedores escolares

Cuando las aulas se pueden convertir en improvisados comedores escolares

Miércoles, 29 de julio 2020

Una de las recomendaciones principales de cara a mantener la seguridad en los centros escolares es la distancia social. Esto significa que los servicios de comedor escolar se las van a tener que ingeniar para buscar espacios alternativos al comedor; aulas, salas polivalentes o incluso gimnasios son algunas de las alternativas. La clave para mantener un servicio de calidad y operativo: flexibilidad y buenos equipos para no descuidar la seguridad alimentaria.

En la vuelta al cole, este año el tema no va de temperaturas, ni de control logístico... que también; ni de alergias, ni de línea fría versus caliente... este curso estamos todos condicionados por la *Covid-19* y sus consecuencias directas para nuestro sector.

'Espera lo mejor pero prepárate para lo peor', dice el aserto. Como profesional del sector, ante la incertidumbre, mi primera recomendación es la flexibilidad. Flexibilidad organizativa y de servicio, además de seguridad en todo el proceso; y no solo seguridad ante la infección, sino también por la contaminación cruzada tan peligrosa como la primera, respecto a la seguridad alimentaria. Precaución en los traslados interiores de comidas, desde cocina a otras salas, pabellones o aulas. También hay que tener especial cuidado con los menús para el servicio de comida a domicilio. ¡Cuidado con las temperaturas en el transporte, con los tipos de envase, etc.!

Hacer las cosas bien, sean cuales sean las circunstancias

Para ofrecer un entorno escolar seguro al alumnado y personal de los centros educativos, se deberán establecer una serie de medidas de prevención e higiene con el fin de que se puedan desarrollar las actividades propias del sistema educativo minimizando al máximo el riesgo.

El Gobierno publicó el pasado 22 de junio unas medidas al respecto, con el objetivo de lograr una 'vuelta al cole' segura, a la vez que saludable y sostenible. Entre otras muchas recomendaciones, el documento hace especial hincapié en la reorganización de los espacios del centro apuntando, literalmente, que *"se podrán utilizar las propias aulas para comer, de forma que se mantengan los grupos de convivencia estable. La comida caliente, se servirá mediante la utilización de carros calientes con bandejas. En caso de que esto no sea posible, la comida caliente, se llevará al aula con la menor antelación posible a su consumo, para asegurar que la misma se mantiene a la temperatura adecuada. Se debe garantizar que las aulas estén en adecuadas condiciones higiénicas, de manera que se pueda comer en ellas respetando la seguridad alimentaria"*.

Ante la posibilidad de tener que dar de comer en aulas, salas polivalentes o incluso gimnasios para poder mantener las distancias entre alumnos sin desorganizar los horarios, no podemos perder de vista que, según los centros, la cocina va a quedar bastante alejada del espacio de comedor; la distribución de la comida se va a convertir en un punto crítico importante. A esto habrá que añadir la necesidad de organizar un sistema flexible ya que debido a posibles contagios, el número de comensales puede variar, de un día a otro, de manera importante.

Los imprescindibles

Ante esta situación, los equipos de transporte de alimentos y de reparto en colectividades van a ser las 'maletas' donde trasladar nuestros menús y la solución más práctica y viable ante esta situación.

Algunos equipos especialmente adecuados para la distribución de menús en estas circunstancias pueden ser:

- **Equipo Caldobox con fiambreras.** Se trata de un contenedor isotérmico multiuso construido en polipropileno expandido alimentario (EPP) de alta densidad. Disponible en 15 y 22 Lts, y compatible con olla 'Caldoinox' y con fiambreras 'Mecan'Hotel'.
- **Contenedores Isotérmicos GN 1/1.** Contenedores isotérmicos homologados para el transporte de alimentos cocinados o frescos. Se trata de un equipo versátil que permite múltiples combinaciones.
- **Expert 1/2.** Cajas Kangabox. Contenedores Isotérmicos multiusos para bandejas y/o cubetas GN 1/2. Construidas en polipropileno expandido alimentario, con calidad *premium*. Apto para uso con temperaturas entre -40º y +100ºC. Admite cualquier clase de lavado

y/o esterilización.

– **Minimenu Box completo.** Equipo isotérmico para menús individualizados (menús especiales, alergias, grupos reducidos...). Con tabique divisor que permite transportar alimentos fríos y calientes de manera simultánea.

Por último, me permito recordar que es muy importante no descuidar la renovación de todos los contenedores, su puesta a punto y prever una dotación que favorezca esa flexibilidad de la que hemos hablado. Los servicios pueden ser muy cambiantes, sobre todo en los primeros meses... aunque confío personalmente en que la situación irá volviendo a la normalidad a lo largo del curso.

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '[Las colectividades frente al Covid-19](#)'.

Noticias Relacionadas

- [¿Cómo sé si la comida mantendrá la temperatura correcta durante el transporte?](#)
- [La importancia de los contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos](#)
- [Carros de transporte de comida ScanBox, los superligeros para trabajos pesados](#)
- [Carros térmicos como solución a la distribución de comidas entre centros sociosanitarios](#)

Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).