



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Un proyecto propone a los alumnos servirse la comida para autogestionar su santidad

Un proyecto propone a los alumnos servirse la comida para autogestionar su santidad

Martes, 29 de agosto 2017

Varias escuelas catalanas proponen que los alumnos se sirvan ellos mismos la comida. El proyecto, iniciativa de la empresa 7 i Tria, ha demostrado que los niños comen más ensalada y se muestran más responsables en torno a las mesas de ocho personas en las que se organizan para servirse. Un nuevo concepto de autogestión de la santidad por parte de los menores.

Un proyecto de la empresa 7 i Tria propone a los alumnos servirse la comida 'como en casa' en una experiencia que han iniciado con éxito una treintena de comedores escolares catalanes con 7.000 niños, según ha explicado a Europa Press **Oriol Carbonell**, gerente de la empresa y vicepresidente de la Associació Catalana d'Empreses de Lleure, l'Educació i la Cultura (Acellec). Los cambios que propone el proyecto 'Servim-nos com a casa' (Sirvámonos como en casa) pasan por sustituir las bandejas por platos de policarbonato, las grandes ollas por fuentes más pequeñas con cucharones y cubiertos para servir y la reintroducción de la cesta casera para el pan. Con esta experiencia, detalla Carbonell, "los niños lo deciden prácticamente todo: cómo se sientan, cómo se sirven, cómo se organizan y, sobre todo, la cantidad de comida que comen".

Autogestión

Para sorpresa de los monitores y promotores de la iniciativa, los niños comen más ensalada y se muestran más responsables en torno a las mesas de ocho personas en las que se organizan para servirse y también para cambiar de platos.

Para Carbonell, "se trata de adaptarse a lo que deben ser los comedores del siglo XXI; con un nuevo concepto de autogestión de la santidad por parte de los menores", un concepto que introdujo la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Catalunya en el documento 'Acompañar las comidas de los niños: consejos para comedores escolares y familias.'

"Cada niño sabe lo que necesita su organismo", defiende el representante de 7 i Tria, que ha subrayado la evolución que han registrado los comedores escolares a lo largo de la historia.

Otra ventaja muy importante del sistema es la reducción del desperdicio alimentario, porque "lo que hay en el plato se lo comen, ya que se lo han servido".

Más autonomía

El monitor pierde autoridad, pero gana influencia sobre el niño, que mejora en autonomía y capacidad de decidir, y la relación es más fluida, ha subrayado Carbonell. A su juicio, "la otra gran ventaja por parte del adulto es que toma más conciencia de su protagonismo como educador; su importancia por el hecho de acompañar en las comidas es definitiva".

Para garantizar la calidad del proyecto, en el curso 2015-2016 se llevó a cabo una experiencia pionera en tres centros (escuela 'Pau Vila' de Esparreguera, 'Les Vinyes Verdes' de La Beguda Alta y escola 'Vallgorguina' en Vallgorguina –todas en la provincia de Barcelona–) y después se llevó a 20 comedores escolares, llegando a los 30 actuales.

Fuente: [Catalunya Press](#)

Noticias Relacionadas

- [La ASPCAT publica una guía con consejos para el acompañamiento en comedores escolares](#)
- [El verbo comer no tiene imperativo; enseñar a comer sin utilizar medidas coercitivas](#)