

Reimaginar las cafeterías escolares



Un estudio centrado en el ser humano sobre el estado actual y el futuro de la comida de las escuelas

Las publicaciones de FoodCorps y las que contienen sus recursos en línea tienen derechos de autor de FoodCorps o de autores externos y todos los derechos son reservados.
Copyright © 2019 FoodCorps, Inc.



Índice

Reconocimientos

Pág. 06

Introducción

Pág. 08

Reimaginar las cafeterías escolares

Pág. 10

Proceso de investigación

Pág. 16

Métodos

Pág. 18

Áreas de oportunidad

Pág. 20

El panorama general

Pág. 48

Qué puede hacer

Pág. 50

Queremos agradecer a las diferentes partes interesadas y los diferentes socios que hicieron posible el proyecto de investigación Reimaginar las cafeterías escolares. En primer lugar, queremos expresar nuestra profunda gratitud hacia las diferentes escuelas que nos recibieron en sus comunidades como parte del proceso de aprendizaje, y a los estudiantes y las partes interesadas que compartieron sus experiencias y perspectivas. También queremos agradecer a la escuela y a los miembros del departamento de nutrición escolar, el personal de FoodCorps y los exalumnos de FoodCorps de todo el país que participaron en otros aspectos del proyecto de investigación, así como a la comunidad de socios financieros que hicieron posible este trabajo. Por último, queremos agradecer especialmente a la cooperativa (a determinar) por su colaboración en este proyecto de investigación.

Reconocimientos



Introducción

De cierta forma, las escuelas son la principal cadena de restaurantes del país. Pero, con demasiada frecuencia, el sistema educativo considera que alimentar a 30 000 000 de niños al día es una carga: el almuerzo es una fuga en el tiempo de aprendizaje, la cultura de la cafetería es una fuga en la cultura escolar, y las buenas comidas son una fuga en el fondo general.¹

A través de un conjunto entrelazado de iniciativas, FoodCorps trabaja para mapear el panorama de nutrición escolar y reconsiderar su propósito de acuerdo con una simple visión: tratar la comida escolar no como un centro de costos para minimizar, sino como un centro de valor para aprovechar. ¿Y si la comida escolar pudiera mostrarnos un futuro donde cada niño reciba la nutrición que necesita para prosperar? ¿Y si pudiera afirmar las culturas y las identidades de los niños, así como incorporar su voluntad? ¿Y si pudiera demostrarles a los niños que se los valora y cuida de una manera que la comida—la divisa de la conexión humana—ha hecho de forma exclusiva por miles de años?

FoodCorps cree en un futuro donde cada niño, independientemente de su raza, lugar o clase, reciba los alimentos saludables que necesita para prosperar. Cuando se concrete esa visión, la comida de calidad se celebrará y se servirá en todas las escuelas del país, y desempeñará una función importante en el desarrollo del estudiante, la cultura escolar, y la salud y la vitalidad de las comunidades locales.

La investigación documentada en este informe pretende amplificar una perspectiva única y crónicamente subestimada relativa a la conservación nacional de la nutrición

escolar: la perspectiva de los estudiantes en sí. Los niños son los clientes de los programas de alimentos escolares del país y merecen ser respetados como tales. En este informe también se documentan las perspectivas del personal de primera línea de la cafetería, los maestros, los administradores y los miembros del servicio de FoodCorps que presencian y crean en conjunto las experiencias diarias de los estudiantes en el comedor.

Lo invitamos a escuchar las opiniones de los estudiantes y las partes interesadas de las siguientes páginas. Y, al embarcarnos en nuevas iniciativas relativas al suministro de nutrición escolar, esperamos que nos ayude a reimaginar las 100 000 cafeterías escolares del país como lugares de alegría, justicia, salud y pertenencia.

Atentamente.

Lucy Flores

Directora de innovación de programas
Directora del proyecto Reimaginar las cafeterías
escolares
FoodCorps

Curt Ellis

Cofundador y director ejecutivo
FoodCorps

¹Servicio de Alimentación y Nutrición del Departamento de Agricultura de los EE. UU.,

“National School Lunch - Participation and Meals Served”,
<https://www.fns.usda.gov/pd/child-nutrition-tables>.



Reimaginar las cafeterías escolares

Una cafetería de escuela primaria
12:09 p. m.

Marcus, estudiante de quinto grado, corre hacia la cafetería, ansioso por moverse luego de estar sentado toda la mañana. “¿Tacos de nuevo?”, piensa mientras espera en la fila.

Agarra una leche e inspecciona los palitos de jícama, sin saber con seguridad qué son. En su lugar, toma una manzana, aunque tiene algunas manchas marrones, y espera que quede yogur de durazno.

Detrás del mostrador, la Sra. Donahue sirve la carne de los tacos lo más rápido posible para que los estudiantes avancen. El Sr. Chan es nuevo en la caja y aún está aprendiendo a reconocer los componentes de una comida reembolsable, por lo que las cosas fluyen más lento que de costumbre. Cuando Marcus pregunta si queda yogur de durazno, la Sra. Donahue decide que tiene tiempo de mirar en la parte de atrás y se alegra al encontrar uno, para que él tenga algo que desee comer.

Marcus ocupa su asiento asignado y aparta un cartón de leche que quedó del turno anterior, decepcionado por no estar más cerca de ninguno de sus amigos. La Srta. Rodríguez, vicedirectora, camina entre las mesas abarrotadas, pide constantemente a los estudiantes que bajen la voz y les recuerda que no se debe jugar con la comida sino comerla. Quiere que los maestros tomen un descanso, por lo que controla ella misma el almuerzo, pero es mucho trabajo para una sola persona, ¡y hay mucho ruido! Se alivia cuando, diez minutos después, se despide de los estudiantes. Marcus le da rápidamente algunos mordiscos a la manzana antes de arrojarla a la basura y piensa: “¿Ya? El almuerzo siempre parece tan corto”.



Reimaginar las cafeterías escolares



Una vez al día todos los días, los estudiantes, los maestros, los administradores y el personal de cafetería se encuentran en la cafetería. El horario de almuerzo puede ser estresante, divertido, caótico, relajante o alguna combinación de esto, dependiendo de dónde esté y a quién le pregunte.

FoodCorps considera que el período del almuerzo debe ser una experiencia positiva, ya sea usted un estudiante, maestro, profesional de nutrición escolar, supervisor de almuerzo o director. La cafetería debe ser un lugar acogedor donde los niños se sientan seguros y apoyados, y los adultos puedan hacer todo lo posible por cuidarlos. La comunidad escolar debe anhelar el almuerzo, no solo para tener un momento para relajarse y socializar, sino también por la comida saludable y atractiva.

En EE. UU., alrededor de 30 000 000 estudiantes almuerzan en la escuela todos los días y casi el 75 % de ellos califica para los almuerzos gratis o con descuento. Cada estudiante merece una cafetería alegre, segura e inclusiva que lo haga sentir respetado más allá de su identidad y lo prepare para prosperar a nivel social y académico. Los adultos también merecen una cafetería que apoye su bienestar físico y emocional; una cafetería que les facilite, y no les complique, realizar su trabajo. El personal de nutrición escolar debe contar con el respeto de los demás en la comunidad escolar y los recursos necesarios para ofrecer el mejor servicio a los estudiantes. Los maestros y administradores deben poder relacionarse con los estudiantes fuera del salón de clases.

En EE. UU., existen tales cafeterías y se están creando más. Los distritos escolares están invirtiendo en cambios arquitectónicos y de diseño para crear comedores más placenteros para los estudiantes. Los directores de nutrición escolar y su personal mejoran de manera

continua la nutrición y la calidad de las comidas escolares, para ofrecer a los estudiantes más opciones y crear menús que reflejen la cultura de sus comunidades. Todos los días, miles de miembros del personal de cafetería atan cordones de zapatos, conceden solicitudes especiales y ofrecen abrazos o saludos amigables para lograr que la cafetería sea un lugar cálido para los estudiantes.

Sin embargo, las comunidades escolares enfrentan desafíos para lograr que el almuerzo sea un momento de alegría, inclusión y nutrición. Para muchos estudiantes, los rituales de la cafetería pueden incluir hostigamiento, vergüenza y ansiedad social. Los presupuestos ajustados y las regulaciones estrictas determinan qué se sirve y cómo. El horario y el personal del período de almuerzo deben ajustarse a las limitaciones de la escuela, lo que puede significar períodos de almuerzo cortos, de hasta quince minutos. Las sobras continuas se traducen en falta de nutrición para los estudiantes, lo que implica que más del 25 % de las calorías y los nutrientes de las escuelas primarias de todo el país terminen en la basura.² Muchas personas diferentes comparten el espacio de cafetería, pero, durante el ajetreado día escolar, no siempre pueden comunicarse entre sí para alinear sus prioridades y tomar decisiones juntas.

² "Servicio de Alimentación y Nutrición del Departamento de Agricultura de los EE. UU., "School Nutrition and Meal Cost Study: Volume 4 – Student Participation, Satisfaction, Plate Waste, and Dietary Intakes", <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/SNMCS-Volume4-Summary.pdf>



Es por eso que FoodCorps explora maneras para superar los desafíos que enfrentan las comunidades escolares para lograr que la cafetería sea un lugar tentador. Para ello, escucha las historias, los sentimientos y las opiniones de los estudiantes, el personal de nutrición alimentaria, los maestros, los administradores, los conserjes y otras personas que participan en la experiencia del almuerzo.

Los estudiantes están en el centro de esta iniciativa. Aunque su bienestar es el propósito central del período de almuerzo, los estudiantes a menudo quedan fuera de los debates sobre lo que ocurre en la cafetería y, a través de este proceso de aprendizaje, FoodCorps se enfocó en sus necesidades y deseos. El proceso también priorizó escuchar al personal de nutrición escolar, que a menudo no tiene la posibilidad de compartir sus opiniones y participar en la toma de decisiones sobre la cafetería. Centrarse en los estudiantes y el personal no solo afirma la importancia de sus experiencias y perspectivas, sino que también proporciona información crucial para comprender de verdad qué se debe cambiar en la cafetería y cómo.

Este informe comparte lo que FoodCorps escuchó de quienes participaron en el proceso de escucha y aprendizaje de seis meses. Esto combina lo que esas partes interesadas

ven como los principales elementos de la experiencia de cafetería, desde la comida hasta el ambiente y las relaciones. Las trece áreas de oportunidad destacan los problemas más comunes mencionados, según el punto de vista de varios miembros comunitarios.

Al combinar estas perspectivas, surge una visión de la cafetería actual y cómo podría ser. FoodCorps está en proceso de desarrollar estrategias de bajo costo y replicables para ayudar a las escuelas a lograr esta visión de una cafetería alegre e inclusiva. Esta estrategia complementa la nueva iniciativa de reelaboración del almuerzo del FoodCorps, la cual pretende transformar los sistemas de nutrición escolar, desde la compra de ingredientes hasta una mayor concientización sobre la conexión entre la nutrición y la educación. Este informe pretende ayudar a las partes interesadas de la cafetería a ver a través de los ojos de otras personas de la comunidad para crear una base de comprensión que respalde el trabajo futuro en conjunto. También presenta lo que sucede en las cafeterías de todo el país: los desafíos compartidos, así como la emocionante oportunidad de reimaginar las cafeterías escolares para el beneficio de todos.



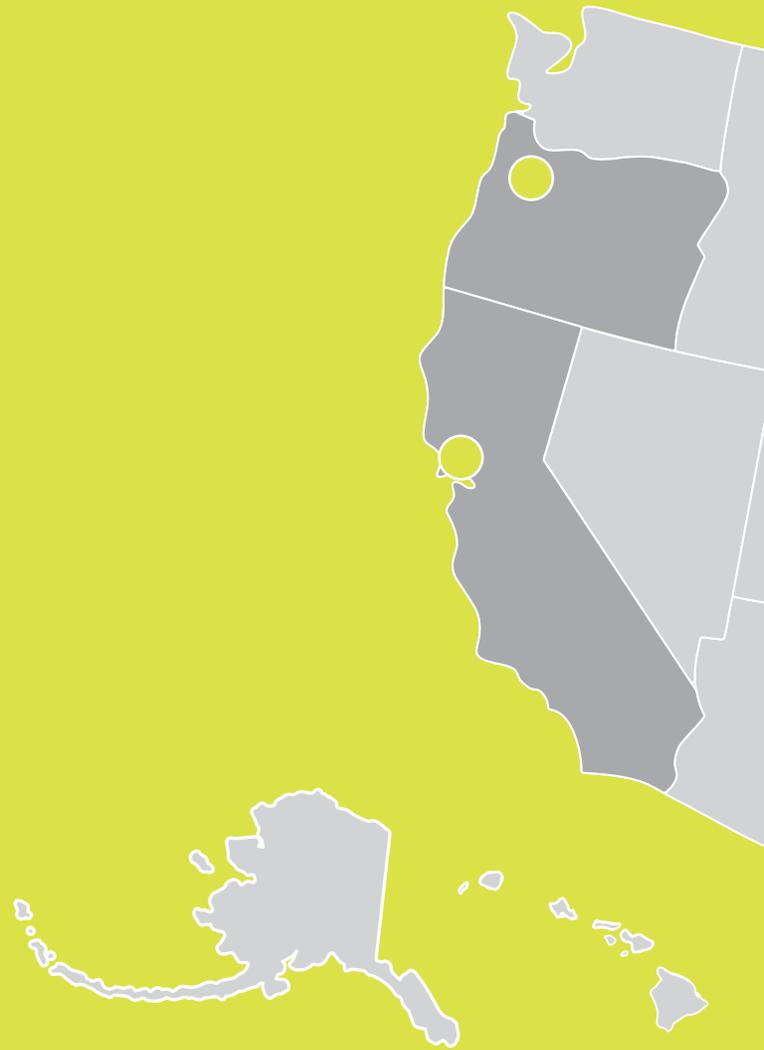
proceso de investigación

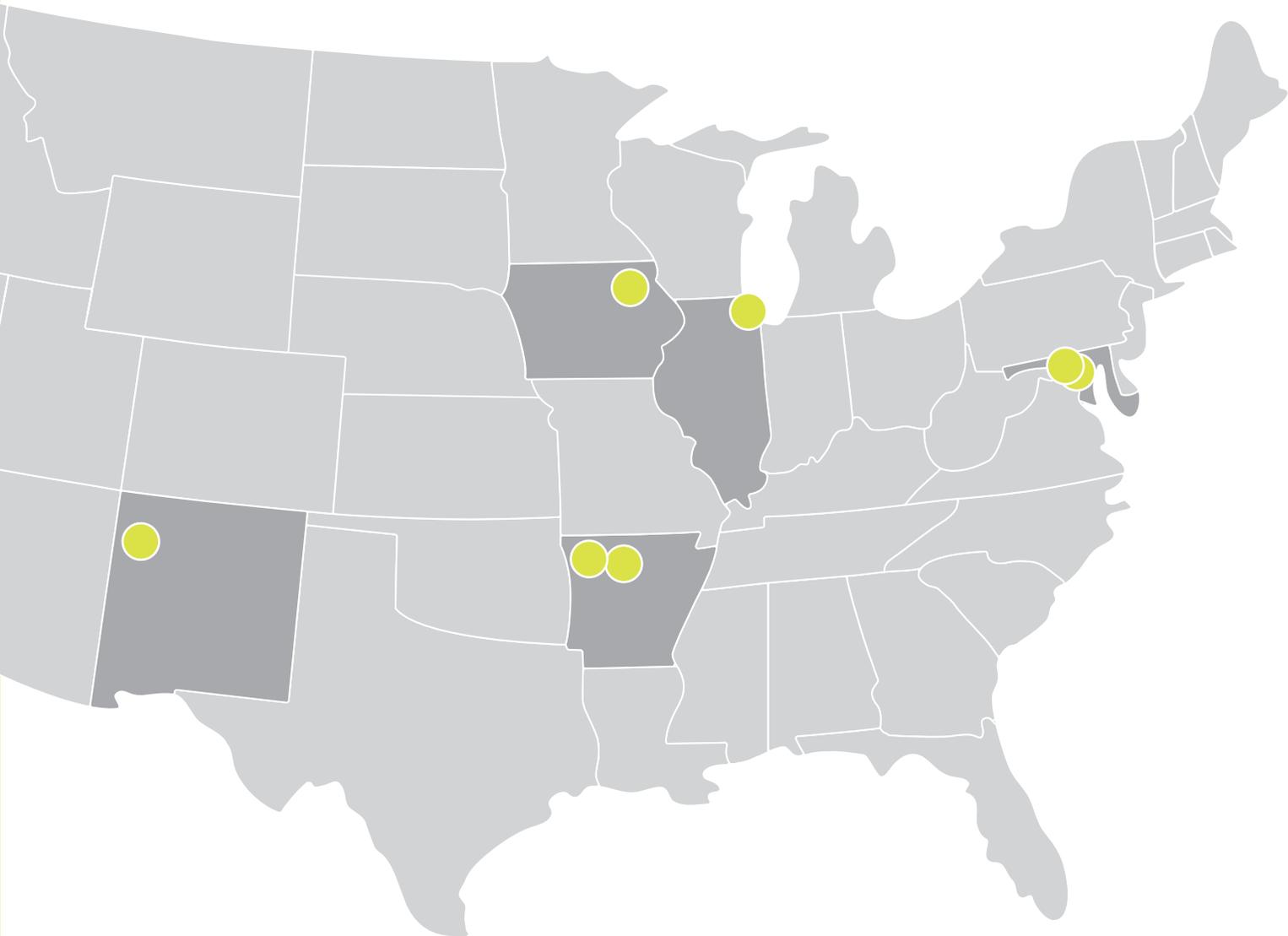
Desde diciembre de 2017 hasta mayo de 2018, FoodCorps llevó a cabo un proceso de aprendizaje inmersivo en nueve comunidades escolares diversas de todo el país y habló con más de 300 estudiantes y 100 partes interesadas adultas de la comunidad escolar. Aunque estas nueve escuelas no representan en su totalidad a las 60 000 escuelas de kínder a 5.º grado y de kínder a 8.º grado de los EE. UU., claramente demuestran similitudes y diferencias clave en un rango de características escolares.

El objetivo del proceso era aprender de las partes interesadas de la comunidad escolar sin guiar la conversación.

FoodCorps elige estas nueve escuelas según diferentes criterios:

- Diversidad geográfica (por estado y región cultural)
- Participación en el Programa de frutas y verduras frescas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés)
- Porcentaje de estudiantes que califican para las comidas gratis o con descuento
- Demografía racial
- Lugar de preparación de la comida (en la escuela o fuera)
- Período de almuerzo antes o después del recreo
- Entorno escolar (urbano o rural)
- Capacidad de cocinar de cero
- Tamaño de la población estudiantil
- Tendencia política del estado y el condado en las elecciones presidenciales de 2012 y 2016
- Presencia de barra de ensaladas
- Tipo de espacio de cafetería (solo cafetería o multipropósito)
- Uso de pruebas de sabor





**Ubicaciones
de las escuelas
del**

Chicago, IL

Fort Wingate; Navajo Nation, NM

Marshall, AR

Springdale, AR

Mt. Angel, OR

Oakland, CA

Postville, IA

Washington, DC



Métodos



Favoritos/menos favoritos

Actividades dirigidas en salones de clases de tercer grado donde los estudiantes dibujaron y compartieron sus aspectos favoritos y menos favoritos de la cafetería de su escuela.



Debates en grupos pequeños

Nos reunimos con grupos pequeños de estudiantes de quinto grado para escuchar sus experiencias con la cafetería de su escuela y sus perspectivas al respecto.



Conversaciones individuales

Mantuvimos conversaciones individuales con los estudiantes, el personal de cafetería, los directores, el personal de conserjería, los maestros, el personal de nutrición escolar del distrito y otros miembros de la comunidad escolar en los lugares de la escuela donde pasan tiempo.



Iniciadores de conversación

Pregunta: ¿Qué tres palabras elegirías para describir la cafetería de tu escuela?



Varita mágica

Pregunta: Si tuvieras una varita mágica, ¿qué cambiarías de la cafetería de tu escuela?



Observaciones durante las comidas

Observamos el desayuno y el almuerzo.



Conversaciones en el almuerzo

Comimos el almuerzo escolar con los estudiantes y escuchamos sus opiniones sobre sus experiencias en la cafetería.

Información adicional

Académica

Revisamos la información académica existente sobre los entornos y las experiencias de cafetería escolar

Ciencia del comportamiento

Exploramos la información basada en la evidencia de la ciencia del comportamiento que se podría aplicar a los entornos y las experiencias de alimentación escolar

Campos análogos

Hablamos con profesionales de restaurantes locales y nacionales sobre cómo abordan los entornos de restaurantes y las experiencias para los clientes. Exploré cómo es la comida escolar en otros países.

Expertos nacionales

Aprendimos de expertos en nutrición escolar de todas partes del país, incluso de directores de nutrición escolar, gerentes de cafetería, investigadores académicos, organizaciones sin fines de lucro, fundaciones y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Áreas de oportunidad

FoodCorps combinó todo lo que se compartió en el proceso de escucha en más de cuarenta áreas de oportunidades, para mejorar la experiencia de cafetería.

Es informe comparte los trece problemas que se debaten con mayor frecuencia, según el orden en que se mencionan, a través de las perspectivas de los miembros de la comunidad escolar.

- 01 Almuerzo como momento social**
- 02 El menú**
- 03 El entorno de la cafetería**
- 04 Calidad y atractivo alimentarios**
- 05 Voluntad y opinión de los estudiantes**
- 06 Ejemplos a seguir**
- 07 Presentación de la comida**
- 08 Regulaciones y cumplimiento**
- 09 Cultura y contexto del hogar**
- 10 Desperdicios alimentarios**
- 11 Comunidad alimentaria escolar**
- 12 Capacitación y desarrollo del personal**
- 13 Duración del almuerzo**



01

Almuerzo como momento social

“El almuerzo es un momento para la interacción social. En los salones de clases, los maestros siempre callan a los estudiantes”.

—Director de nutrición escolar del distrito

“Honestamente, siento que apenas puedo controlar la situación”.

—Supervisor de cafetería

“Los maestros son demasiado estrictos con nosotros. Las niñas dicen que peleamos, cuando simplemente estamos jugando”.

—Estudiante

“Hay tanto ruido que te puede llegar a doler la cabeza”.

—Miembro del personal de cafetería

Para los estudiantes, el almuerzo es un receso en un día lleno de enseñanza en el salón de clases; es un momento para relajarse con amigos: “Es divertido; podemos hablar”. Los maestros y el personal de nutrición escolar también reconocieron que “el almuerzo debe ser un momento para los amigos y las relaciones”, como dijo un maestro. Pero el efecto que generan muchos estudiantes socializando, especialmente en cafeterías con mala acústica, puede ser un período de almuerzo muy ruidoso, potencialmente, con “niveles de decibelios que superan el límite de la OSHA”, informó un director. Y lo que algunos estudiantes ven como jugar y relajarse, otros estudiantes y adultos lo consideran un comportamiento problemático. Los adultos que supervisan la cafetería, los cuales, a menudo, están a cargo de varios estudiantes, pueden recurrir a reglas restrictivas del comportamiento para mantener el orden.



¿Cómo podemos
cultivar el entorno de cafetería para
que los estudiantes puedan socializar
y relajarse sin sentir que ellos o los
adultos pierden el control?



02

El menú



“En este distrito, cocinamos 30 000 comidas al día.

Esto no es un restaurante”.

—Director de nutrición escolar del distrito

“Quisiera que el menú tuviera una mayor sensibilidad e inclusión culturales”.

—Maestro

“Tenemos que usar todos los productos básicos (alimentos del USDA disponibles a un costo mínimo), por lo que las comidas se vuelven aburridas”.

—Director de nutrición escolar del distrito

Los estudiantes sugirieron agregar más variedad y opciones a los menús de la cafetería, ya que indicaron que “reciben la misma comida todos los meses”. También solicitaron comidas conocidas y que tengan el sabor que ellos esperan, especialmente si reflejan su herencia cultural. El personal de cafetería reconoció que algunas comidas no salen como deberían: “Soy mexicano y eso no son enchiladas. Me entristece”. Sin embargo, los menús deben cumplir con políticas complejas de nutrición y adquisición. Para aliviar la carga del personal del programa de alimentos, a menudo los distritos escolares implementan un único menú en todas las escuelas, que se repite después de varias semanas y se adapta a las limitaciones de las regulaciones y los presupuestos.



¿Cómo podemos

proporcionar a los estudiantes una mayor variedad de gustos y opciones de comidas culturalmente apropiadas sin incrementar la carga de trabajo del personal de nutrición escolar?

03

El entorno de la cafetería

“Pintaría la cafetería de un color diferente todos los años”.

—Estudiante

“Es importante que nos aseguremos de que la cafetería esté limpia antes y después”.

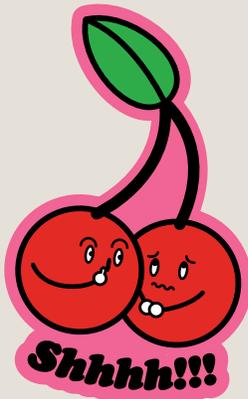
—Conserje

“Las encuestas con comentarios del distrito y los estudiantes indican que las cafeterías están demasiado abarrotadas y las mesas demasiado sucias”.

—Miembro del personal de cafetería

“El flujo de las personas no es bueno”.

—Miembro del personal de cafetería



El diseño de la cafetería ofrece la posibilidad de influenciar de manera positiva en la experiencia de almuerzo: “Una buena comida en un entorno deprimente es una comida deprimente”, mencionó un miembro del servicio de FoodCorps. En muchas escuelas, las comidas se ofrecen en espacios multipropósito o anticuados, algunos de los cuales solo se usan de manera temporal para el almuerzo. La mayoría de las cafeterías no se diseñaron teniendo en cuenta la estética, el flujo óptimo de la fila del almuerzo o disposiciones cómodas de los asientos para estudiantes. En su lugar, los miembros de la comunidad escolar describieron las cafeterías como “abarrotadas”, “sucias” y con la necesidad de tener “más color” y “mejor iluminación”.



¿Cómo podemos

lograr que el espacio de cafetería se vea y se sienta como un lugar atractivo para comer?

04

Calidad y atractivo alimentarios

“A veces, la comida me genera dolor estomacal y me hace sentir mal”.

—Estudiante

“No me importa la comida, pero podría prepararse mejor”.

—Miembro del personal de cafetería

“A los niños les gusta y quieren alimentos frescos”.

—Miembro del personal escolar

“Es una alimentación. No está diseñada para ser una gran experiencia. Cumplimos con las normas federales y les proporcionamos calorías: cumplimos ese objetivo. Pero no es algo que festeje”.

—Director

“Algunas de nuestras recetas son excelentes, pero no son comidas para niños”.

—Director de nutrición del distrito escolar

Los estudiantes responden de manera más positiva a las comidas más similares a lo que comen en el hogar o en restaurantes. A menudo, la comida escolar no se ve atractiva. Los estudiantes cuestionan su seguridad, frescura y preparación. Un estudiante sugirió que la comida escolar es “pastosa, falsa y rara”. Para los adultos, el almuerzo se trata con frecuencia de que los estudiantes coman, en lugar de que disfruten, y las calorías son más importantes que el sabor. Como explicó un director: “El 90 % de los niños son elegibles para el almuerzo gratis o con descuento. Se trata de que coman”. El personal de la escuela, e incluso de la cafetería, quizá no considere la comida de la escuela saludable o, aunque lo sea, comida que los niños deseen comer.





¿Cómo podemos

hacer que las opciones de comidas sean más atractivas, relevantes a nivel cultural y deliciosas para los estudiantes?



05

Voluntad y opinión de los estudiantes

“En los salones de clases, enseñamos que tienen la opción de elegir, pero no se lo ofrecemos en la cafetería”.

—Maestro

“¿Alguna vez alguien abrió la caja de comentarios? No”.

—Miembro del personal de cafetería

“Hemos asignado los asientos de la cafetería por motivos de seguridad”.

—Miembro del personal escolar

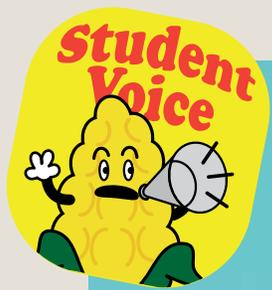
“Nos gustan las mesas grandes, especialmente cuando podemos sentarnos donde queremos”.

—Estudiante

“La verdad es que nos les he preguntado qué quieren”.

—Miembro del personal escolar

Los estudiantes desean tener más control en la experiencia de cafetería, especialmente en lo que comen y con quién comen. Un estudiante habló en representación de muchos y dijo: “Quisiera poder sentarme donde me plazca”. Los estudiantes se sienten limitados cuando los obligan a consumir determinados productos o cuando no se tienen en cuenta sus necesidades, como consideraciones alimentarias especiales. También se sienten frustrados al no poder opinar sobre las decisiones que los afectan. “Nunca nos preguntan qué pensamos”, dijo un estudiante. Los adultos reconocen que no solicitan con frecuencia las opiniones de los estudiantes ni les brindan muchas posibilidades de tomar sus propias decisiones.



¿Cómo podemos
**crear oportunidades significativas para que
los estudiantes compartan su opinión y sean
voluntarios en la cafetería?**



06

Ejemplos a seguir

“Es importante incentivar a los estudiantes para que coman”.

—Miembro del personal de cafetería

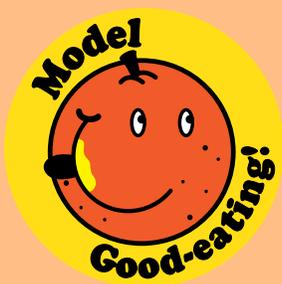
“Intentaré probarlo todo, para poder comentar a qué sabe si me preguntan”.

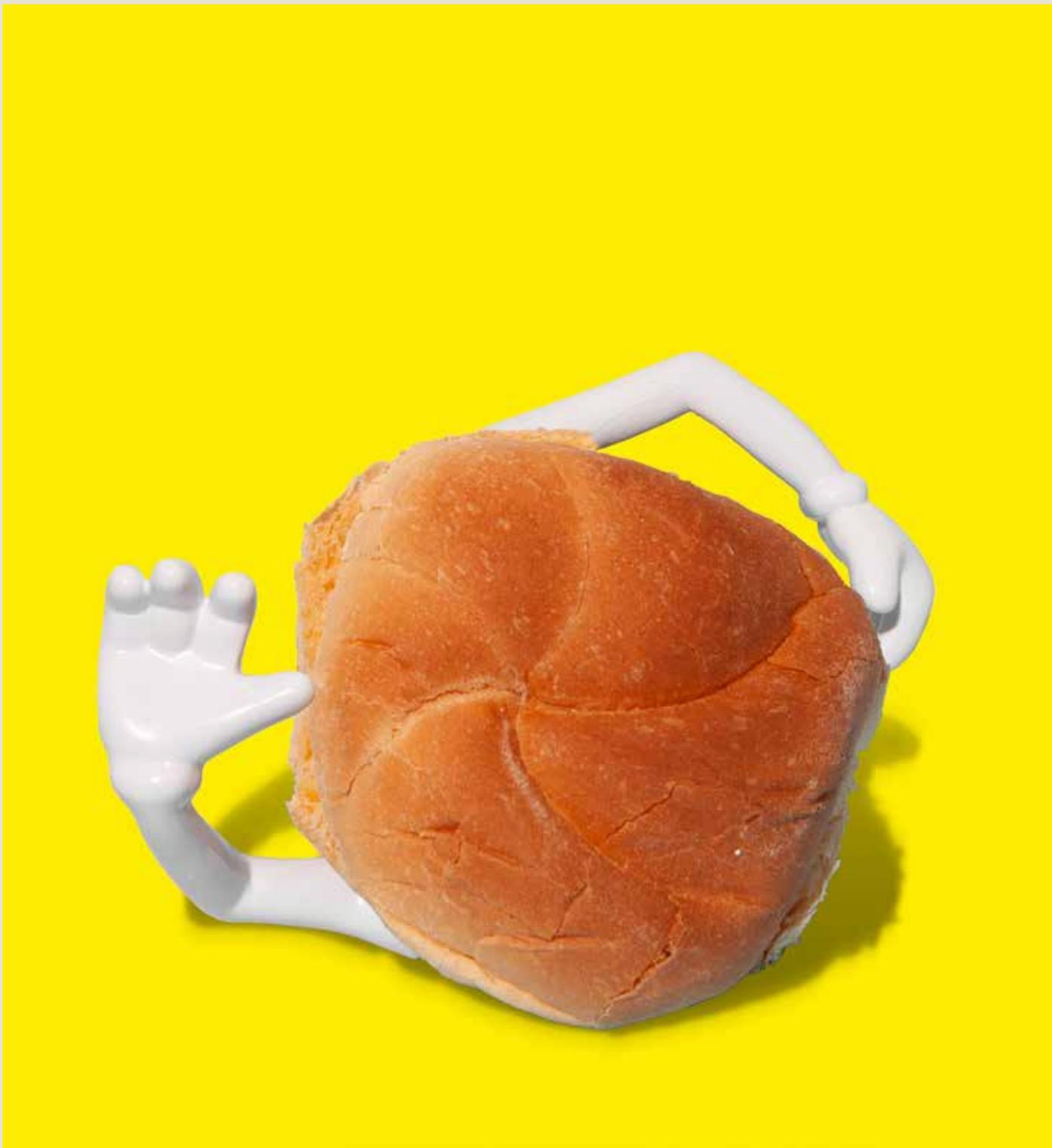
—Maestro

“Es importante que me sienta con los estudiantes y les muestre cómo comer bien”.

—Maestro

El personal de cafetería y los maestros mencionaron que “los niños comen más y mejor cuando un adulto come con ellos”. Los adultos en la cafetería también consideran el almuerzo como una oportunidad para aprender a comer de manera correcta y practicar un comportamiento que refuerce los valores escolares. “La cafetería es el lugar donde se enseñan modales”, dijo un director. Sin embargo, el personal escolar también reconoce que los maestros “necesitan 30 minutos libres”, lo que significa que, con frecuencia, los maestros no comen con los estudiantes.





¿Cómo podemos

lograr que, para los adultos, sea fácil e interesante servir como ejemplos a seguir para los estudiantes en la cafetería?

07

Presentación de la comida

“Los niños son muy visuales y eligen con los ojos”.

—Director de nutrición del distrito escolar

“Quiero alimentos recién comprados. Este alimento se envuelve en plástico y se entrega en un camión. No se sabe cuánto tiempo estuvo allí”.

—Estudiante

“Solo como frutas y alimentos envasados, pero no los alimentos que preparan”.

—Estudiante

“Tengo que pelarles las bananas y naranjas, porque ellos mismos no pueden hacerlo”.

—Miembro del servicio de FoodCorps

“Todo está envuelto en plástico; no parece preparado”.

—Director

“La presentación es clave”, dijo un director de nutrición escolar del distrito. La presentación de la comida y el lugar que ocupa en la línea —desde la forma de los bollos hasta la colocación de las frutas— influye en lo que los estudiantes colocan en las bandejas. Los estudiantes usan indicios visuales para determinar cómo y cuándo se preparó la comida. Por ejemplo, los estudiantes, así como los adultos, consideran el envoltorio de plástico como un signo de que el alimento no es fresco y de que no se preparó con cuidado. Algunos quizá prefieran alimentos envasados que reconozcan y en los que confíen. Determinados estilos de preparación pueden dificultar la ingesta, y el envoltorio “puede ser difícil de abrir”, como mencionó un estudiante. Esto afecta en la manera en que los estudiantes comen y disfrutan el almuerzo.



¿Cómo podemos

presentar opciones de comidas de una forma que sea visualmente atractiva e incentive a los estudiantes a elegir y comer alimentos saludables?



08

Regulaciones y cumplimiento

“Los niños no comprenden los límites gubernamentales. Parecemos los malos en todo momento”.

—Miembro del personal de cafetería

“Existe una línea fina entre las regulaciones y la comunidad”.

—Director de nutrición escolar del distrito

“Es un desafío hacer cosas nuevas —y correctas—, así como cumplir con las pautas nacionales y la eficiencia operativa.”

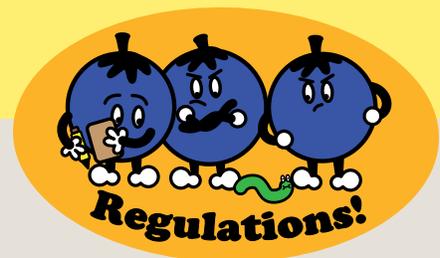
—Director de nutrición escolar del distrito

Desde la perspectiva del personal del programa de alimentos, el cumplimiento de las regulaciones “es enorme y realmente difícil”. La participación en el Programa nacional de almuerzo escolar es complicada, restrictiva y demanda tiempo, y los estados pueden agregar otros requisitos además de las reglas federales. El personal de nutrición escolar del distrito debe dedicar su tiempo al desarrollo de menús que cumplan con las pautas, a la presentación de las cuentas y la documentación requeridas para el reembolso, y a establecer sistemas que garanticen el cumplimiento de las diferentes regulaciones. Otros miembros de la comunidad escolar, especialmente los estudiantes, no pueden comprender estas reglas cuando afectan su experiencia en la cafetería. “No pueden tomar dos paquetes de ketchup. Es difícil explicarles esto a los niños”, dijo un miembro del personal de cafetería. Por momentos, el cumplimiento de las regulaciones puede parecer contradecir el deseo de realizar mejoras en el programa de alimentos e incluso la cultura y los valores alimentarios locales de la comunidad.



¿Cómo podemos

aliviar la carga del cumplimiento de las regulaciones y, a su vez, asegurarnos de que los estudiantes reciban la nutrición que necesitan?



09

Cultura y contexto del hogar

“Lo que escuchamos es: '¿Por qué lo que veo es diferente a lo que como en casa?'”.

—Director de nutrición escolar del distrito

“Las frutas y los vegetales pueden ser demasiado costosos para el hogar. Por eso debemos ofrecérselos a los niños”.

—Miembro del personal de cafetería

“Muchos padres tienen dos trabajos y no tienen tiempo para preparar el almuerzo”.

—Director

De acuerdo con el personal de cafetería, los estudiantes “quieren comidas que se parezcan a las que comen en el hogar”. Los estudiantes pueden estar acostumbrados a determinados tipos de alimentos y estilos de preparación que reflejen su herencia cultural y difieran de lo que ven en la cafetería. Las comidas en el hogar también pueden diferenciarse de las comidas escolares, ya que servir diferentes frutas y vegetales no es necesariamente un requisito. El personal escolar y de la cafetería sugirió que los alimentos desconocidos son menos populares que los alimentos que los estudiantes comen con mayor frecuencia fuera de la escuela. Los miembros del personal consideran que su trabajo es alimentar a los estudiantes con comidas saludables, pero también enseñarles por qué es importante comer sano.



¿Cómo podemos

colaborar con la comunidad para desarrollar conexiones entre las comidas del hogar y las comidas de la escuela, de una manera que mejore la experiencia y la calidad de la comida de la escuela?

10

Desperdicios alimentarios

“Demasiados estudiantes no comen lo suficiente, se desperdicia mucho”.

—Miembro del personal escolar

“Debido a las pautas alimentarias escolares, los estudiantes deben servirse estos alimentos, pero terminan en la basura”.

—Miembro del servicio de FoodCorps

“Debemos servirnos frutas y vegetales para pasar por la señora del almuerzo”.

—Estudiante

“La leche es opcional, pero, como está afuera, los niños se sienten obligados a tomarla. No la terminan bebiendo y la tiran a la basura”.

—Miembro del personal de cafetería

“No sé qué hacer con el desperdicio; es un caso perdido”.

—Miembro del personal de cafetería

“Los desperdicios pueden ser un gran problema”, dijo un miembro del personal de nutrición escolar del distrito al repetir los sentimientos de muchos adultos de la comunidad escolar. Es posible que los estudiantes no coman mucho de lo que se sirve y terminen tirando grandes cantidades de alimentos. Estos pueden ser alimentos que no les gusten o alimentos que no quieran, pero que las pautas requieren que se sirvan (es decir, frutas y vegetales), para que la escuela pueda recibir un reembolso federal. Al final de día, se generan más desechos cuando el personal “debe tirar los alimentos que no se comen”.





¿Cómo podemos

**reducir en gran medida la la cantidad de
alimentos que los estudiantes desperdician?**

11

Comunidad alimentaria escolar

“A nivel cultural, las escuelas deben aceptar la comida escolar”.

—Miembro del personal de cafetería

“A veces contamos con el apoyo de los maestros”.

—Miembro del personal de cafetería

“El pensamiento es muy cerrado entre directores escolares y directores de nutrición”.

—Director de nutrición escolar del distrito

“No interactúo mucho con el personal de mi cafetería”.

—Director

“Los departamentos del servicio alimentario escolar no se valoran mucho en la escuela”.

—Miembro del servicio de FoodCorps

La línea de servicio divide la cocina, dominio del departamento de nutrición escolar del distrito, del resto de la escuela, generalmente a cargo del director. Y, como un director destacó, es posible que “no exista una plataforma de comunicación” entre ambas cosas. A menudo, el personal de nutrición escolar se siente desconectado del resto de la escuela y, como resultado, sin apoyo e infravalorado. “Probablemente, no podría importarles menos mi opinión”, dijo un miembro del personal de cafetería. Muchas de las personas que trabajan en la cafetería han estado en la escuela por décadas, a menudo, más tiempo que el personal escolar, y están dedicadas a los estudiantes que ven a diario. Esto es, con frecuencia, lo que compartieron como la mejor parte de su trabajo.



¿Cómo podemos
**reconocer la valiosa función del personal
de nutrición escolar y conectarlo mejor
con la comunidad escolar general y la
experiencia educativa?**



12

Capacitación y desarrollo del personal

“Cuando uno inicia algo nuevo, se debe capacitar mucho”.

—Miembro del personal de cafetería

“El director del servicio alimentario tiene el compromiso de respaldar al personal que está mal pagado demostrando su importancia y ofreciendo desarrollo profesional”.

—Director de nutrición escolar del distrito

“El personal de cafetería necesita experiencia. Pero no hay capacitaciones estandarizadas”.

—Miembro del servicio de FoodCorps

Trabajar en la cafetería de la escuela “es más que simplemente calentar comidas”. Un miembro del personal de nutrición escolar del distrito explicó: “Mientras más sabes, más te das cuenta de cuánto tienes que aprender”. Aun así, el personal de cafetería tiene, a menudo, los miembros menos pagados de la comunidad escolar, con “poco desarrollo profesional” y oportunidades limitadas de progreso. El personal de nutrición escolar del distrito y otros adultos de la comunidad escolar expresaron su deseo de elevar la función de los empleados de cafetería a profesionales culinarios y crear más oportunidades para que continúen aprendiendo.





¿Cómo podemos

**crear oportunidades para que el personal de
cafetería participe en el desarrollo profesional
continuo?**



13

Duración del almuerzo

“Podrían darnos un poco más de tiempo para comer”.

—Estudiante

“No hay suficiente tiempo. Hay solo una señora del almuerzo para cien niños”.

—Miembro del personal de cafetería

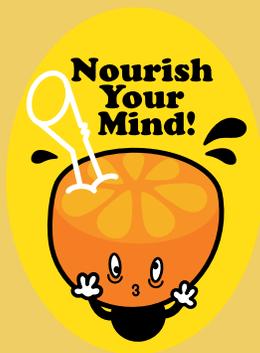
“Tienen diez minutos para comerse el desayuno”.

—Miembro del personal escolar

“Los niños se quejan de que solo tienen diez minutos para comer, pero hablan demasiado”.

—Miembro del personal de cafetería

En muchas escuelas, tanto adultos como estudiantes sienten que “el período de almuerzo es demasiado corto”. A menudo, los estudiantes sienten que no tienen mucho tiempo para comer. En una escuela, un miembro del personal informó que “los niños que están los últimos en la fila solo tienen cinco minutos para comer”. Aunque el período de almuerzo promedio en primaria dura 25 minutos, en muchas escuelas puede ser de 15 minutos. Además, en ese tiempo, los estudiantes deben ir y volver de la cafetería, esperar en la fila y recoger. Los estudiantes también quieren socializar, pero, según los adultos, esto consume su tiempo y aleja su atención de la comida.





¿Cómo podemos

abogar de manera efectiva por un aumento del tiempo de almuerzo o buscar otras formas de reducir la presión de tiempo que los estudiantes y el personal sienten durante el almuerzo?



El panorama general

¿Qué es lo que los estudiantes, el personal de cafetería de primera línea, los administradores escolares y otras partes interesadas clave quieren que sepamos sobre el estado de la comida en las escuelas y cómo reimaginarían las cafeterías si tuvieran la facultad de hacerlo?

Estos son todos los temas que surgieron cuando escuchamos, aprendimos y comimos junto a ellos:

01.

Gran parte de nuestro programa de alimentación escolar se desarrolló para solucionar problemas del siglo pasado: paliar la desnutrición de los soldados que se dirigían a una guerra mundial y crear un mercado para los cultivos que los productores de América no podían vender. La nutrición escolar aún refleja esta tensión entre la cantidad y la calidad. En muchos lugares, aún vemos cocinas que solo calientan y sirven comidas, así como cafeterías sin ventanas que deben reconocerse como partes de la infraestructura nacional que se desmorona y que deben reconstruirse para satisfacer las necesidades de nuestra época.

02.

En ninguna parte de nuestro sistema alimentario las limitaciones de tiempo y dinero son tan pronunciadas como en las escuelas: el servicio alimentario a gran escala, ya sea en hospitales, aviones o prisiones, está cambiando intrínsecamente. En el caso de las escuelas, cientos de niños deben, con frecuencia, alimentarse en períodos de veinte minutos. Por otro lado, muchas escuelas inician el servicio de almuerzo antes de las 10:0 a. m. con presupuestos para ingredientes limitados a un dólar por comida, aproximadamente.

03.

Los estudiantes quieren que los escuchen y su perspectiva sobre la nutrición escolar es clara: necesitan y valoran el receso del aprendizaje

académico que el almuerzo proporciona y quieren una experiencia de cafetería que les brinde voluntad y elección, y que también refleje las familias y las culturas de las que provienen.

04.

La cafetería es un lugar donde las estructuras de poder de la educación chocan entre sí. Por eso se requiere un mayor desarrollo de relaciones: el cristal protector que separa la cocina de la cafetería marca el límite entre el dominio del equipo de servicio alimentario (que responde a un director de nutrición infantil del distrito) y el equipo académico (que responde al director). Con demasiada frecuencia, estas partes tienen trabajos opuestos y responden a estructuras conflictivas de iniciativas y responsabilidad.

Luego de visitar cafeterías escolares desde Arkansas hasta el distrito de Columbia y la Nación Navajo, hemos llegado a ver a las cafeterías como lugares no solo para comer, sino también para fomentar la comunidad, la conexión, la identidad, la voluntad, los valores y la cultura. Como sociedad, hace tiempo reconocimos el poder de los hogares y los salones de clases para formar las vidas de los niños. En FoodCorps, hemos aprendido gracias a este proyecto que existe otro espacio que merece nuestra atención colectiva. El comedor representa un “tercer lugar” olvidado del sistema educativo del país; un lugar donde los estudiantes pueden reunirse con otros con el simple propósito de conversar y socializar, desarrollar relaciones más allá de las diferencias y retirarse con una sensación de nutrición total.



Qué puede hacer

FoodCorps espera poder compartir más aprendizaje, recursos y oportunidades para involucrarse en los próximos meses.

Para mantenerse informado, inicie sesión en foodcorps.org/get-involved/sign-up para consultar las actualizaciones.

Estudiantes

¡Su opinión es importante!

Si tienen alguna pregunta, inquietud o idea para compartir, plántelas a los líderes de la comunidad escolar: el consejo estudiantil, director, gerente de cafetería o director de nutrición escolar.

¿No saben cómo comunicarse?

Pidan ayuda al maestro o a algún otro miembro del personal escolar. Podrían decir algo como: “Quiero compartir mi opinión sobre _____. Me importa porque _____.”

Padres

Involucrarse representa una asombrosa oportunidad para asociarse con la escuela y el personal de nutrición escolar.

Para obtener más información sobre el programa de alimentos de la escuela y la cafetería, considere lo siguiente:

Almorzar con sus hijos en la cafetería para comprender mejor su experiencia.

Reunirse con el personal de la cafetería escolar para conocer cómo apoyarlo como padre. Los padres pueden ser poderosos aliados del personal de nutrición escolar y lograr aumentar la importancia de las comidas escolares.

Involucrarse representa una asombrosa oportunidad para asociarse con la escuela y el personal de nutrición escolar.

Si tiene alguna pregunta, inquietud o idea para compartir, considere comunicarse con las siguientes personas: director, gerente de cafetería, director de nutrición escolar, PTO o PTA.

¿No sabe cómo comunicarse?

Hable con el director escolar o visite el sitio web de la escuela y el distrito para obtener información de contacto.

Personal escolar y personal de nutrición escolar

¡Este es el momento ideal para que el personal escolar colabore con el departamento de nutrición escolar para elaborar una visión compartida sobre la cafetería!

Formas que puede considerar para trabajar juntos

Súmese a los estudiantes en la cafetería—ya sea en el desayuno o en el almuerzo para conocer más la experiencia del estudiante.

Integre al personal de cafetería en los días de espíritu escolar. ¿Se puede incorporar algún tema alimentario específico?

Celebre la Semana nacional de almuerzo escolar y la Semana nacional de desayuno escolar como una comunidad escolar.

Reconozca el trabajo del personal de cafetería el Día del héroe del almuerzo escolar, que tiene lugar todos los meses de mayo.

Consulte al departamento de nutrición escolar los paquetes de comidas para las capacitaciones o las reuniones del personal. Esto apoya al departamento de nutrición escolar (¡y a menudo reduce el costo!).

Use los departamentos de nutrición escolar como recursos para las celebraciones y las recaudaciones de fondos escolares.

Realice un desayuno de bienvenida para la capacitación de maestros o directores, a fin de ayudarlos a comprender cómo se incorpora la nutrición escolar en la comunidad educativa.

