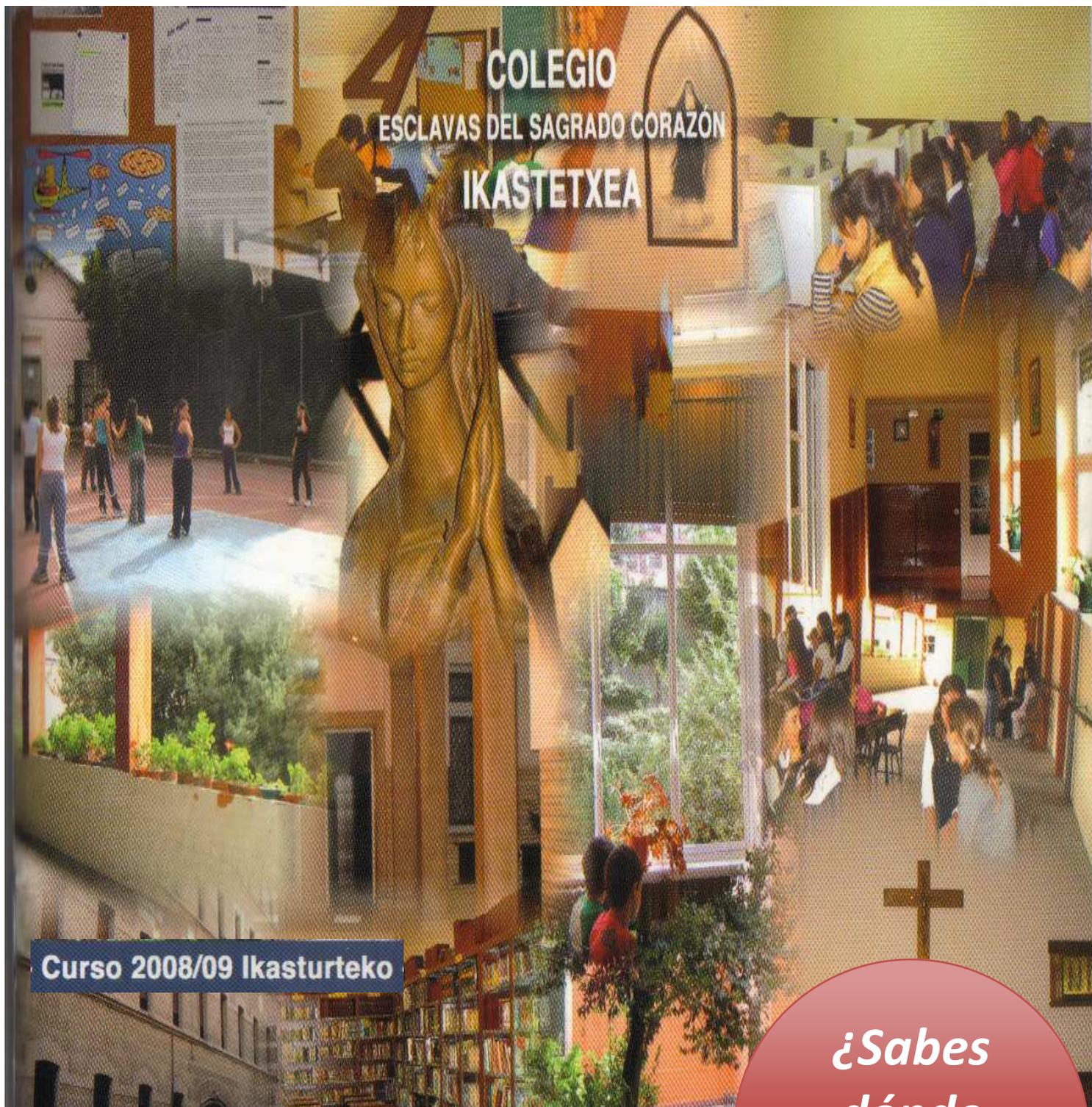




Colegio Esclavas del Sagrado Corazón - Tíbolí



*¿Sabes
dónde
comes?*



¿Sabes dónde comes?

Un estudio realizado en el colegio Esclavas del Sagrado Corazón en Bilbao demuestra que el comedor está bien visto por la mayoría de los alumnos.

POR CARLOTA G. DE ANDOIN, MAITANE GÓMEZ OTEO
Y JUAN CAZORLA SALINAS.

Desde los inicios del colegio Esclavas del Sagrado Corazón en Bilbao se ha ofrecido servicio de comedor escolar, al principio se encargaban de este unas cocineras contratadas por la propia institución, pero actualmente es la empresa "Askora" la encargada de alimentar a alumnos y profesores. En tan sólo una hora los cerca de trescientos menores deben pasar por el comedor, después volverán a sus clases. Durante el tiempo de comer se relajan en compañía de sus amigos olvidándose por un rato de la presión de la jornada laboral.



Día a día en el comedor

La mayoría de los alumnos comen tres días a la semana (lunes, martes y viernes) en el colegio, aún así, pocos saben lo que realmente ocurre en las cocinas para que durante apenas una hora puedan "recargar las pilas".

**En una hora
trescientos alumnos
pasan por el
comedor.**



Paco es el docente más querido por el alumnado



Loli, una de las cocineras, entre fogones.

9:00 – Las dos cocineras entran en el colegio para preparar la comida.

9:10 - Las empleadas se visten con el uniforme adecuado, todo ello blanco: guantes limpios, pelo recogido, gorro y delantal, se lavan las manos, y empiezan a trabajar con comida.

13:00 – Las cocineras terminan de realizar la comida y la van enviando por el montacargas.

13:05 – La comida llega al 2º piso, donde Paco, el conserje del colegio, la recoge y la lleva al comedor, después se colocará en el mostrador.

13:30 - Una alumna toca el timbre y el comedor abre sus puertas a alumnos hambrientos que como si de una jauría de lobos se tratara se abalanzan sobre Sheila, la cuidadora del comedor.

13:31 - Sheila va tomando apuntes sobre los alumnos que van entrando y se van colocando en filas para recibir la comida que les corresponda ese día.

14:00 - Dejan de entrar los alumnos.

14:30 - Los ayudantes y encargados se disponen a recoger y a limpiar las mesas y el “menaje” utilizado por los estudiantes.

15:00 - Una vez recogido el comedor, la comida restante se guarda para la cena de las religiosas.

20:00 - Una de las dos cocineras entra a preparar la cena al personal que reside en el colegio.



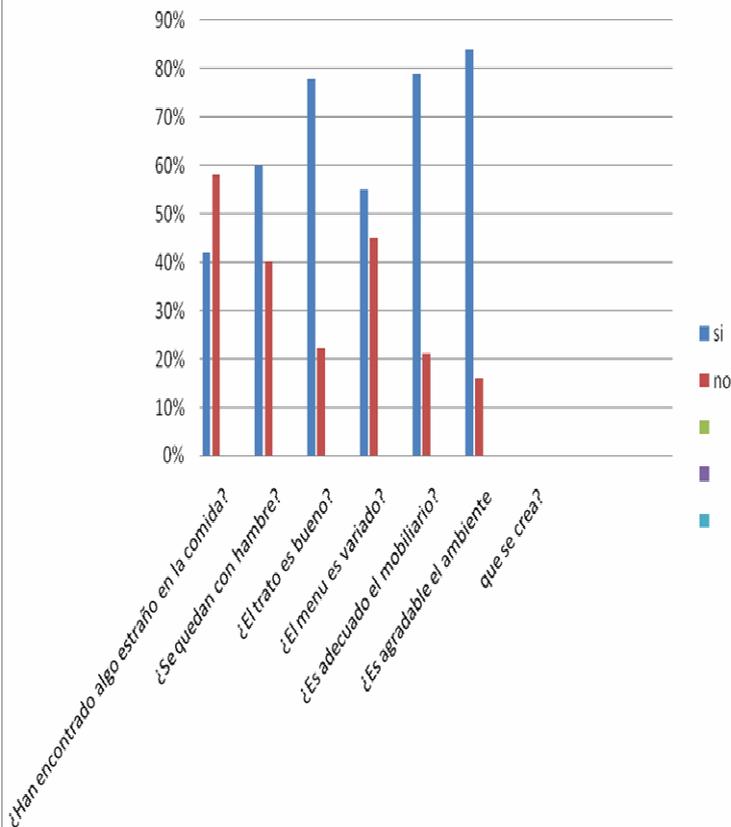
¡A comer!

Hemos realizado unas encuestas a 50 alumnos y a 5 profesores, de ellas hemos llegado a las siguientes conclusiones:

Los profesores han puntuado con muy buena nota al comedor en general. No han tenido ningún problema con la comida ni con el servicio con lo cual no han visto la necesidad de mejorar ningún aspecto del comedor.



Respuestas de los alumnos



Entre los alumnos la nota media del 1 al 10 ha sido de un 6. Entre ellas más de la mitad de los alumnos han asegurado que no han encontrado nada “extraño” en la comida. El 60% ha afirmado que se quedan con hambre, a esta cuestión las cocineras afirman que la media de la comida que se prepara para cada niño es de 60g. por plato, pero que la cantidad que se sirve varía según la persona que lo haga, por ello, a veces, la comida escasea. El trato, en general es bueno, siendo Paco, el empleado más querido por el alumnado.

El 60% se queda con hambre.

Más de la mitad de los encuestados aseguran que el menú es variado, pero se repite muchas veces la pasta y la carne.

“No es que los alumnos sean exigentes sino que no saben comer, no están acostumbrados a consumir gran variedad de comidas, por eso la mayoría se suele quejar a menudo”, declara una de las cocineras, por eso han acabado poniendo normalmente pasta tres veces al mes ya que “como a todos los niños la pasta es lo que les suele gustar más, de esto no se quejan”.

El mobiliario les parece correcto, un 79%, frente a un 21% que lo renovaría. Para el 84% de los alumnos el ambiente que se crea en el comedor es bueno por lo que se podría decir que disfrutan.

Tiboli VS Fátima

Hasta que los alumnos del centro llegan a 3º de ESO estudian en Fátima, el centro de las Esclavas que se encuentra en Enécuri, una de las salidas principales de Bilbao, situada en el monte Artxanda. Allí los niños juegan en las campas alejados del ruido y la contaminación de la ciudad.

En Fátima el comedor funciona todos los días de la semana y prácticamente es obligatorio dado que no hay autobús al mediodía. La comida al igual que en Tiboli se prepara directamente en el centro pero la empresa que lo realiza es “Sercu Lunch”.

PLATOS	LUNES	MARTES	VIERNE
1º	Lentejas guisadas con Verdura.	Ensalada Mixta.	Espaguetis con beicon.
2º	Tortilla de patatas con lechuga.	Albóndigas en salsa de queso.	Lomo adobado con pimientos.
3º	Fruta.	Lácteo.	Melocotón en almíbar.
	Cal.: 699 Lip.: 39 H.K.: 62 Prot.: 29	Cal.: 695 Lip.: 46 H.K.: 47 Prot.: 25	Cal.: 702 Lip.: 27 H.K.: 76 Prot.: 43

Cuando los alumnos bajan a Bilbao casi siempre tienen un recuerdo agradable de la comida de Fátima, cuando se quejan de la del nuevo centro muchas veces la comparan con la del anterior, pero de esta también se quejaban cuando eran pequeños.

La mayor diferencia es que en Fátima las cocinas se encuentran integradas en el comedor, separadas tan sólo por el mostrador-expositor.



Próximamente...

De cara al año que viene se va a realizar un importante cambio en el horario del comedor. Durante este curso 2008-2009 ha funcionado los lunes, martes y viernes para los alumnos y todo el profesorado, y los jueves tan sólo para los docentes.

Debido a la nueva legislación, el próximo curso los alumnos de 1º de Bachillerato están obligados a tener una hora más de clase semanal.

Este hecho altera a todo el horario del centro, por ello, se ha tomado la decisión de ofertar este servicio todos los días de la semana, independientemente de que por la tarde haya o no clases.

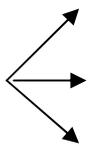
Además durante el segundo trimestre de este curso los responsables de la empresa que lleva este servicio tuvieron una reunión con los alumnos en la que escucharon sus propuestas y prometieron tenerlas en cuenta de cara al año que viene.



BIBLIOGRAFÍA

AUTOR: - Maitane Gómez Oteo.
- Juan Cazorla Salinas.
- Carlota García de Andoin Sojo.

FUENTE: Encuestas.

- 50 alumnos  20 de 3º ESO
20 de 4º ESO
10 de Bachillerato

- 5 profesores

FUENTE: Entrevista a las cocineras (Loli y Dori)

FUENTE: Fotografías: - Maitane Gómez Oteo.
- Juan Cazorla Salinas.
- Carlota García de Andoin Sojo.

FUENTE: Menú del comedor del Colegio Esclavas del Sagrado Corazón (Tiboli).
-Autor: "Askora".

TEXTO ORIGINAL Y MAQUETACIÓN: - Maitane Gómez Oteo.
- Juan Cazorla Salinas.
- Carlota García de Andoin Sojo.

FOTOGRAFÍAS: capturadas en las instalaciones del colegio con todos los permisos pertinentes.

Y tomadas de www.damedecomer.com