

EL CATERING ESCOLAR: COLEGIOS, COMEDORES ESCOLARES Y UNIVERSIDADES

El ritmo de la sociedad, las distancias de casa al centro de trabajo y al centro escolar provocan que los padres trabajen y se cree la necesidad de comer fuera de casa para éstos y para los niños.

La restauración escolar es un sector especialmente sensible por tratarse precisamente de niños en edad de crecimiento, donde los factores nutricionales, dietéticos y de seguridad para la salud cobran especial importancia.

Dietas sin gluten, menús religiosos derivados de la inmigración, alergia a determinados alimentos... están incidiendo en la complejidad de esta restauración.

Son muchos los comedores escolares que no pueden disponer de cocina “in situ” debido al pequeño número de comensales. Esto ha provocado históricamente que se produzca una actividad de catering desde numerosas y variopintas cocinas cercanas a los centros, ya que el transporte en línea caliente compromete la calidad y la entrega en temperatura de los alimentos, dándose casos de accidentes alimentarios por esta causa.

Además, la dispersión de los centros escolares y las distancias dificultan una prestación homogénea y controlada por los servicios de educación y por los servicios de inspección sanitaria.

Teniendo en cuenta lo anterior, es evidente que deben asegurarse las condiciones mínimas que deben reunir las cocinas o unidades centrales de producción en línea fría, no solamente desde el punto de vista de su arquitectura y su equipamiento, sino del aseguramiento en el cumplimiento de los protocolos que garanticen una adecuada elaboración, transporte, distribución y *estockaje*, donde los factores más importantes son la higiene y el mantenimiento de la cadena de frío.

Los comedores escolares deben incorporar las infraestructuras y dotaciones adecuadas en cuanto a distribución de los espacios, superficies, ventilación y equipamiento de cámaras, equipos de regeneración, lavado, etc. Aspecto verdaderamente importante a tener en cuenta, siendo conveniente partir del desarrollo de estudios individualizados en cada comedor, ya que los centros, cuya dispersión geográfica es una característica implícita, en ocasiones no disponen por ejemplo de los recursos necesarios a nivel eléctrico, por lo que difícilmente podrá garantizarse adecuadamente el servicio.

Sin olvidar tampoco que todo este trabajo debe coordinarse adecuadamente con los servicios de inspección veterinaria, cuya atribución es garantizar la seguridad de todo el proceso.

CÓMO ORGANIZAR EL SERVICIO DE CATERING ESCOLAR

Es evidente que con este escenario de dispersión geográfica y de comedores pequeños y medianos en una gran mayoría, donde los números económicos no permiten disponer de cocinas in situ y donde la administración necesita asegurar un servicio universal, la evolución hacia la LFC es ya una realidad.

Este segmento es muy proclive a la concentración de la producción y servicio diferido desde UCPA's o cocinas centrales en Línea Fría Completa y en un servicio de catering organizado alrededor de una potente logística.

No se debe dejar al arbitrio de los suministradores alimentarios externos el establecimiento de las garantías del servicio, aunque estén obligados a cumplir la Normativa, sino que deben establecerse unos requisitos mínimos que aseguren el cumplimiento de los mínimos de forma que además éstos sean medibles, ya que cuando se produce un accidente alimentario ya es demasiado tarde, y entonces... a correr.

No es una buena medida “confiar” en el cumplimiento de la legislación por parte de los operadores, sino que es necesario establecer los mecanismos de control mediante una acción integrada de los servicios de nutrición-dietética y los servicios de inspección veterinaria. Estos mecanismos deben establecerse en un Manual de Organización y Funcionamiento específico para el entorno escolar afectado.

Por parte de la Administración y de los gestores escolares pueden y deben establecerse las pautas, protocolos y procedimientos que aseguren el nivel integral del servicio, para lo que es necesario construir el edificio procedimental en cada comunidad o colectivo siguiendo los siguientes pasos:

1. Desarrollo de un MOF (Manual de Organización y Funcionamiento) o Manual de Protocolos de servicio de alimentos en el medio escolar, en el cual se integren todas las funciones inherentes a este servicio, entre otros:

- Requisitos mínimos de la producción, transporte y distribución.
- Protocolos de *estockaje*, regeneración, ensamblaje, servicio y lavado e higiene.
- Pautas y protocolos de temperatura, autocontroles y trazabilidad.
- Pautas dietéticas y nutricionales. Adaptación del plan alimentario a la línea fría. Control e inspección.
- Definiciones arquitectónicas de los comedores: secciones funcionales. Comedores-tipo.

- Definiciones del equipamiento y homogeneización de la tecnología en los equipos teniendo en cuenta las condiciones de los colegios a nivel eléctrico y de instalaciones.
- Atribuciones de control por parte de la dirección de los centros como garantes directos de la actividad.
- Las funciones del personal: definición de los puestos y responsabilidades.
- La formación de todos los intervinientes: empresas, trabajadores, personal escolar.
- La información a los padres y alumnos acerca del por qué y en qué consiste la técnica de la LFC.



Ejemplo realizado de Dossier de Procedimientos para el desarrollo de los Procesos de Producción y Distribución Alimentaria Colectiva para el Medio Escolar Extremeño, una de las comunidades pioneras en procedimentar sus servicios de catering escolar.

Cuando no existen unas pautas a partir de las definiciones establecidas en un MOF además se suelen sumar otro tipo de dificultades que complicarán enormemente el servicio, como son por ejemplo, la inadecuación de las infraestructuras en los colegios: falta de potencia eléctrica, deficiente presión o suministro de agua, espacios inadecuados que no permiten el desarrollo normal del trabajo del operador del servicio, etc.

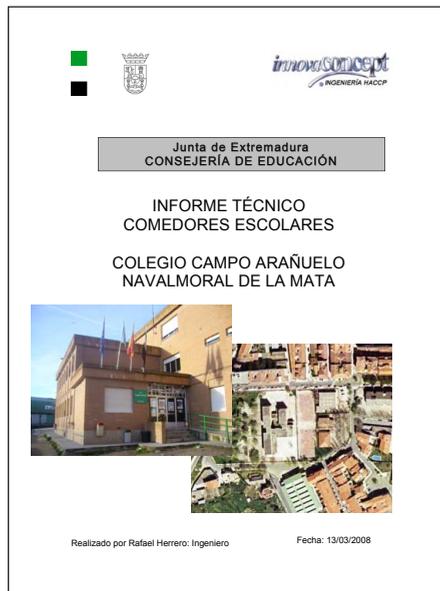
Para anticiparse a estos problemas es necesario estudiar previamente cada uno de los puntos de servicio, cada uno de los colegios a los que se va a dotar del servicio de comedor, realizando los estudios técnicos individualizados.

2. Estudios Técnicos Individualizados:

Una de las dificultades que presenta la organización del catering escolar, además de la dispersión geográfica, es la gran variedad de centros escolares que responden a diseños arquitectónicos y a épocas distintas, que muchas veces integran edificios vetustos y faltos de infraestructuras.

Por ello es necesario habilitar los espacios para los comedores teniendo en cuenta los distintos condicionantes arquitectónicos, funcionales y de instalaciones, por lo que se requiere de un estudio individualizado para determinar las necesidades de elementos, de forma que se garantice una uniformidad en la prestación del servicio y principalmente en el aspecto de la seguridad alimentaria.

Es importante garantizar la homogeneidad respecto de los requisitos, sectores, condiciones constructivas y de equipamiento, de forma que aunque se trate de centros muy diferentes, las condiciones y recursos del servicio de restauración obedezcan a un patrón, lo que permitirá su adecuado control y gestión.



Ejemplo de estudio técnico individualizado realizado a instancias de la Consejería de Educación de la Junta de Extremadura

La logística y su incidencia en el coste del servicio de catering escolar:

El servicio en LFC permite reducir los costes de distribución a partir de la fecha de caducidad de los alimentos, por ejemplo organizando las entregas una vez a la semana, pero para ello en los centros deben existir los medios para el *estockaje* refrigerado controlado.

Para poder garantizar un coste competitivo y reducido del menú es evidente que el factor transporte es un elemento que tiene una alta incidencia, la cual se puede reducir con la producción de alimentos con altas caducidades que permitan realizar las entregas con la menor frecuencia posible.

Pero para ello será necesario disponer de las superficies y de los elementos de almacenamiento refrigerado y de sus equipos de control de la trazabilidad. Es a partir de la elaboración del MOF cuando se definen todos estos elementos.

Sin embargo no debe olvidarse lo más importante: garantizar un servicio a los alumnos, de calidad, homogéneo, seguro y a un coste razonable, exento de riesgos por accidentes alimentarios derivados de un proceso mal planificado.

El equipamiento de los comedores.

Es básico que la dotación del equipamiento mantenga y se centre en un estándar de alta calidad, que garantice la misma calidad, características y prestaciones de equipos para todos los colegios, lo que permitirá disponer de una dotación homogénea de cara al nivel de calidad de la prestación, control, trazabilidad y mantenimiento técnico.

Nota: En el Capítulo 3, *La Ingeniería de los procesos y la formación*, se desarrolla el artículo “La formación profesional y la desconexión entre el ámbito educativo y la realidad de la calle”, desarrollado por la Dirección del I.E.S. Jaranda de Jarandilla de la Vera (Cáceres). Consejería de Educación. Dirección General de Formación Profesional. Junta de Extremadura.

“Bueno, bonito y barato no caben en un zapato”
Refranero español