

**Satisfacción de la población estudiantil beneficiada con el servicio  
de comedor estudiantil en los Centros Educativos Públicos Diurnos  
de Secundaria**

**San José, Abril 2017**

## Contenido

INTRODUCCIÓN .....	4
1. Antecedentes y descripción del estudio .....	5
2. Objetivos .....	5
2.1 Objetivo General .....	5
2.2 Objetivos Específicos.....	5
3. Aspectos Metodológicos .....	6
3.1 Tipo de Estudio.....	6
3.2 Población del estudio y marco muestral.....	6
3.3 Cobertura geográfica.....	6
3.4 Período de análisis .....	7
3.5 Unidad de estudio .....	7
3.6 Informantes.....	8
3.7 Fuente de información.....	9
3.8 Recopilación y procesamiento de la información.....	10
3.9 Coordinación del estudio .....	10
4. Resultados .....	10

## **Siglas utilizadas**

<b>CE</b>	Centros Educativos
<b>CEPs</b>	Centros Educativos Públicos
<b>DPE</b>	Dirección de Programas de Equidad
<b>DRE</b>	Dirección Regional de Educación
<b>MEP</b>	Ministerio de Educación Pública
<b>PANEA</b>	Programa Alimentación y Nutrición Escolar y Adolescente

## INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y del Adolescente (PANEA), tiene como propósito ofrecer una alimentación complementaria al estudiantado, así como promover hábitos alimentarios saludables, de higiene y comportamiento en torno al consumo de alimentos.

Este programa establece los lineamientos para su ejecución y subsidia la compra de alimentos, pago de trabajadoras del comedor y la compra de equipo y mobiliario requerido para el servicio de comedor, por otra parte, los menús diarios nutricionalmente balanceados que se deben servirse, generalmente, la gestión institucional da seguimiento sobre estos componentes, pero en esta ocasión la tarea que se ha llevado a cabo es conocer como la población estudiantil recibe este servicio.

Por lo tanto, el presente estudio se ha diseñado desde la población estudiantil de secundaria, en la que se designan este programa no es universal, se requiere la selección de estudiantes que requieran, por diferentes razones, del servicio de alimentación gratuito en el centro educativo. Al ser esta población estudiantil beneficiaria, la meta del programa, toma importancia conocer su percepción con respecto al servicio que están recibiendo, ya que desde la Dirección de Programas de Equidad se giran los recursos financieros para otorgar el servicio con ciertos estándares de calidad, pero es ésta la llamada a calificar el servicio que está recibiendo.

El estudio consta de 6 apartados, y es en el cuatro, que se hace el análisis de resultados de toda la información recabada de manera presencial.

## 1. Antecedentes y descripción del estudio

La Dirección de Programas de Equidad, dada la naturaleza de su función, que se inscribe en administrar programas que contribuyan con el bienestar de la población estudiantil, otorgando facilidades para mantenerse y concluir sus estudios, tarea que a su vez se enmarca en el *PRINCIPIO DEL INTERÉS SUPERIOR DEL NIÑO, NIÑA Y ADOLESCENTE*, en este contexto se desarrolla el Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y Adolescente (PANEA), el cual se encarga de brindar una comida complementaria a la población estudiantil.

El presente estudio indaga sobre el nivel de satisfacción de la población estudiantil durante el período 2015, respecto al servicio de alimentación recibido en los centros educativos públicos del MEP en 75 distritos definidos por el Gobierno como de atención prioritaria.

Con el estudio se pretende obtener información que permita conocer si el objetivo de calidad “lograr que población estudiantil, valore el servicio de comedor estudiantil, que recibió en el período 2015, para conocer a profundidad el estado en que se desarrolla este servicio”.

El estudio parte de la importancia de conocer la “**satisfacción del cliente**”, ya que es un elemento primordial para medir el desempeño de la gestión y la aceptación de los programas de equidad, por lo tanto la DPE, en su función de vigilar la correcta ejecución de los recursos de los comedores, debe realizar el seguimiento de la información relativa a la percepción del cliente, con respecto al cumplimiento de la institución.

## 2. Objetivos

### 2.1 Objetivo General

Determinar el nivel de la satisfacción de la población estudiantil beneficiaria del Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y Adolescente, respecto al servicio de alimentación y nutrición de los comedores estudiantiles en centros educativos ubicados en los 75 distritos prioritarios con el propósito de identificar oportunidades de mejora a implementar por parte de la Dirección de Programas de Equidad.

### 2.2 Objetivos Específicos

Abordar el tema del servicio de comedor (menú, horario y espacio) directamente con la población estudiantil.

Indagar directamente con la población beneficiaria del servicio de comedor estudiantil, acerca de los aspectos de este servicio que deben mejorarse.

Obtener una calificación del servicio de comedor por parte de la población beneficiaria.

Determinar en qué medida el servicio de alimentación en el comedor estudiantil recibido por la población beneficiaria constituye una respuesta a sus necesidades de alimentación complementaria.

Comprobar si el PANEA está cumpliendo sus objetivos, a partir de los criterios de la población estudiantil en los centros educativos de secundaria.

### **3. Aspectos Metodológicos**

#### **3.1 Tipo de Estudio**

Es un estudio exploratorio, ya que constituye una aproximación para generar conocimiento primario sobre la satisfacción de la población beneficiaria respecto al servicio de comedor estudiantil, por tanto, también su naturaleza se inscribe como un estudio de opinión, que posibilita la planificación y la implementación de medidas correctivas de acuerdo con los criterios de la población usuaria, lo cual para la Dirección de Programas de Equidad significa una experiencia nueva, que debe conllevar al análisis de situaciones y problemáticas más precisas para adecuar el servicio a partir de lo señalado por la población informante.

#### **3.2 Población del estudio y marco muestral**

La población del presente estudio, estuvo conformada por estudiantes beneficiarios del servicio de comedor estudiantil de los centros educativos públicos de secundaria (CEPS), diurnos, académicos o técnicos, ubicados en los 75 distritos prioritarios definidos por el actual gobierno y con una población beneficiaria del servicio de comedor estudiantil igual o mayor a 250 personas. El total de centros que cumplieron estas condiciones sumaron 104 y registraron en conjunto una población de 49085 personas beneficiarias.

Para llevar a cabo el estudio fue necesario hacer una muestra escalonada, que consistió primero en seleccionar una muestra aleatoria representativa de los centros educativos y luego a partir de los centros seleccionados, se definió otra muestra representativa, aleatoria por conglomerados, constituida en el caso que nos ocupa, por la población estudiantil.

Respecto a los centros se obtuvo una muestra conformada por 69 centros y de éstos se definió la muestra representativa, en términos cuantitativos de la población estudiantil y posteriormente, con la cantidad de estudiantes correspondiente, se solicitó a cada Centro Educativo, conformar los grupos a entrevistar con la población estudiantil beneficiaria, representativa de todos los niveles académicos y con equilibrio de género.

#### **3.3 Cobertura geográfica**

El estudio se desarrolla en 52 distritos prioritarios, ubicados en 23 Direcciones Regionales de Educación (DRE) y en los centros educativos que se presentan a continuación:

CODIGO	INSTITUCION	REGION	CTO	PROVINCIA	CANTON	DISTRITOS PRIORITARIOS
4230-00	C.T.P. DE PARRITA	AGUIRRE	04	PUNTARENAS	PARRITA	PARRITA
5748-00	C.T.P. DE QUEPOS	AGUIRRE	01	PUNTARENAS	AGUIRRE	QUEPOS
4024-00	LICEO SAN JOSE	ALAJUELA	05	ALAJUELA	ALAJUELA	SAN JOSE
4111-00	LICEO MIGUEL ARAYA VENEGA	CAÑAS	01	GUANACASTE	CAÑAS	CAÑAS
5979-00	LICEO SAN NICOLAS DE TOLEN	CARTAGO	02	CARTAGO	CARTAGO	SAN NICOLAS
6534-00	C.T.P. SANTA LUCIA	CARTAGO	05	CARTAGO	PARAISO	LLANOS SANTA LUCIA
4123-00	LICEO COMTE	COTO	02	PUNTARENAS	GOLFITO	PAVON
4125-00	LICEO CIUDAD NEILY	COTO	09	PUNTARENAS	CORREDORES	CORREDOR
4215-00	C.T.P. UMBERTO MELLONI C.	COTO	05	PUNTARENAS	COTO BRUS	SAN VITO
4217-00	C.T.P. GUAYCARA	COTO	04	PUNTARENAS	GOLFITO	GUAYCARA
3985-00	LICEO SAN MIGUEL	DESAMPARADOS	02	SAN JOSE	DESAMPARADOS	SAN MIGUEL
4170-00	C.T.P. DE BUENOS AIRES	GRANDE DE TERRABA	01	PUNTARENAS	BUENOS AIRES	BUENOS AIRES
4138-00	LICEO DE TICABAN	GUAPILES	02	LIMON	POCOCI	RITA
4141-00	LICEO DE CARIARI	GUAPILES	03	LIMON	POCOCI	CARIARI
4142-00	EXP.BIL. DE POCOCI	GUAPILES	01	LIMON	POCOCI	GUAPILES
5718-00	EXP.BIL. DE RIO JIMENEZ	GUAPILES	04	LIMON	GUACIMO	RIO JIMENEZ
6385-00	LICEO SAN ANTONIO	GUAPILES	05	LIMON	POCOCI	ROXANA
4228-00	C.T.P. GUACIMO	GUAPILES	04	LIMON	GUACIMO	GUACIMO
4092-00	LICEO LOS LAGOS	HEREDIA	02	HEREDIA	HEREDIA	SAN FRANCISCO
4096-00	COLEGIO FELIPE PEREZ PEREZ	LIBERIA	02	GUANACASTE	LIBERIA	LIBERIA
4100-00	EXP.BIL. DE LA CRUZ	LIBERIA	01	GUANACASTE	LA CRUZ	LA CRUZ
4101-00	COLEGIO DE BAGACES	LIBERIA	03	GUANACASTE	BAGACES	BAGACES
4131-00	LICEO DE MATINA	LIMON	09	LIMON	MATINA	MATINA
4132-00	LICEO MARYLAND	LIMON	05	LIMON	SIQUIRRES	SIQUIRRES
4133-00	COLEGIO DE LIMON	LIMON	01	LIMON	LIMON	LIMON
5567-00	LICEO VENECIA	LIMON	09	LIMON	MATINA	CARRANDI
6103-00	IEGB PARAISO	LIMON	08	LIMON	TALAMANCA	SIXAOLA
4105-00	LICEO DE NICOYA	NICOYA	01	GUANACASTE	NICOYA	NICOYA
4208-00	C.T.P. DE JICARAL	PENINSULAR	04	PUNTARENAS	PUNTARENAS	LEPANTO
4008-00	LICEO FERNANDO VOLIO JIME	PEREZ ZELEDON	05	SAN JOSE	PEREZ ZELEDON	DANIEL FLORES
4010-00	LICEO SAN PEDRO	PEREZ ZELEDON	09	SAN JOSE	PEREZ ZELEDON	SAN PEDRO
4168-00	C.T.P. DE PEJIBAYE	PEREZ ZELEDON	08	SAN JOSE	PEREZ ZELEDON	PEJIBAYE
5530-00	LICEO SAN FRANCISCO	PEREZ ZELEDON	06	SAN JOSE	PEREZ ZELEDON	CAJON
5869-00	LICEO AEROPUERTO JERUSALEM	PEREZ ZELEDON	10	SAN JOSE	PEREZ ZELEDON	SAN ISIDRO
4120-00	LICEO ANTONIO OBANDO CHA	PUNTARENAS	01	PUNTARENAS	PUNTARENAS	BARRANCA
4041-00	LICEO SUCRE	SAN CARLOS	03	ALAJUELA	SAN CARLOS	QUESADA
4180-00	C.T.P. DE PITAL	SAN CARLOS	05	ALAJUELA	SAN CARLOS	PITAL
5076-00	LICEO GASTON PERALTA CARR	SAN CARLOS	04	ALAJUELA	SAN CARLOS	AGUAS ZARCAS
4182-00	C.T.P. SANTA ROSA	SAN CARLOS	08	ALAJUELA	SAN CARLOS	POCOSOL
3948-00	LICEO ROBERTO BRENES MESI	SAN JOSE CENTRAL	05	SAN JOSE	SAN JOSE	HATILLO
3961-00	LICEO ALAJUELITA	SAN JOSE CENTRAL	06	SAN JOSE	ALAJUELITA	SAN FELIPE
6016-00	C.T.P. ULADISLAO GAMEZ S.	SAN JOSE CENTRAL	04	SAN JOSE	CURRIDABAT	TIRRASES
6528-00	C.T.P. PURRAL	SAN JOSE NORTE	02	SAN JOSE	GOICOECHEA	PURRAL
3964-00	LICEO JULIO FONSECA GUTIER	SAN JOSE OESTE	05	SAN JOSE	SAN JOSE	URUCA
3978-00	COLEGIO RINCON GRANDE	SAN JOSE OESTE	02	SAN JOSE	SAN JOSE	PAVAS
4107-00	EXP.BIL. DE SANTA CRUZ	SANTA CRUZ	01	GUANACASTE	SANTA CRUZ	SANTA CRUZ
4206-00	C.T.P. SARDINAL	SANTA CRUZ	06	GUANACASTE	CARRILLO	SARDINAL
4095-00	LICEO LA VIRGEN	SARAPIQUI	01	HEREDIA	SARAPIQUI	LA VIRGEN
4193-00	C.T.P. PUERTO VIEJO	SARAPIQUI	03	HEREDIA	SARAPIQUI	PUERTO VIEJO
5874-00	AMBIENTALISTA HORQUETAS	SARAPIQUI	02	HEREDIA	SARAPIQUI	HORQUETAS
4223-00	C.T.P. DE TALAMANCA	SULA	01	LIMON	TALAMANCA	BRATSI
4151-00	LICEO SAN JOSE	23 ZONA NORTE-NORTE	03	ALAJUELA	UPALA	SAN JOSE

### 3.4 Período de análisis

El estudio analiza el período lectivo 2015, los meses comprendidos entre febrero y octubre. Aunque la encuesta solicitara información respecto a la cantidad de años que los estudiantes han recibido servicio de comedor, el análisis se centra en el 2015.

### 3.5 Unidad de estudio

La unidad del estudio la constituyó, la población estudiantil beneficiaria del servicio de comedor estudiantil de los centros educativos públicos de secundaria (CEPS), diurnos, académicos o

técnicos, con una población beneficiaria de PANEA de 250 estudiantes o más, ubicados en los 75 distritos prioritarios definidos por el actual gobierno.

### **3.6 Informantes**

Los informantes del presente estudio, son los estudiantes beneficiados con el servicio de comedor estudiantil seleccionados por las autoridades de los centros educativos, según los parámetros establecidos por el Departamento de Planificación y Evaluación de Impacto de la Dirección de Programas de Equidad.

Como se observa en la Tabla 1 Se cubrió un total de 23 DRE, en las cuales se trabajó con una población total de 2219 estudiantes, de 69 centros educativos, ubicados en 52 distritos prioritarios. Las regiones con mayor número de participantes fueron Limón, San Carlos, Guápiles y Pérez Zeledón.

**TABLA 1 : Cantidad de población estudiantil beneficiaria participante por DRE. Año 2015**

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN (DRE)	TOTAL DE POBLACION BENEFICIARIA	% DE PARTICIPACIÓN POR DRE
AGUIRRE	26	1,2
ALAJUELA	12	0,5
CAÑAS	15	0,7
CARTAGO	33	1,5
COTO	106	4,8
DESAMPARADOS	33	1,5
GRANDE DE TÉRRABA	51	2,3
GUÁPILES	305	13,7
HEREDIA	13	0,6
LIBERIA	137	6,2
LIMÓN	485	21,9
NICOYA	22	1,0
PENINSULAR	12	0,5
PEREZ ZELEDON	281	12,7
PUNTARENAS	29	1,3
SAN CARLOS	359	16,2
SAN JOSÉ CENTRAL	108	4,9
SAN JOSE NORTE	12	0,5
SAN JOSE OESTE	66	3,0
SANTA CRUZ	42	1,9
SARAPIQUI	49	2,2
SULA	12	0,5
ZONA NORTE - NORTE	11	0,5
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>2219</b>	<b>100</b>

Fuente: Elaboración propia con información obtenida del Sistema de Transferencias, Comedores y Transporte Estudiantil (TCTE) del MEP, en el año 2015.

### 3.7 Fuente de información

La fuente de información para realizar el presente estudio estuvo constituida por estudiantes de centros educativos públicos de secundaria, diurnos, académicos o técnicos, inscritos en el PANEA, ubicados en los distritos prioritarios definidos por el gobierno actual, y que atendieran en el servicio de comedor a una cantidad mayor o igual a 250 personas beneficiarias. De este conjunto de centros se seleccionó una muestra representativa para llevar a cabo el estudio.

### **3.8 Recopilación y procesamiento de la información**

Para realizar el presente estudio se combinaron dos técnicas de recopilación de información, aplicadas a los informantes claves en cada centro educativo, de manera presencial, primero una encuesta llenada por cada persona y segundo, una entrevista colectiva, en la que participa todo el grupo de informantes de cada centro educativo seleccionado. Estos instrumentos se validaron con 3 grupos de población informante, para determinar su aplicabilidad en términos de extensión y de comprensión. (Anexo 1: Encuesta Individual. Anexo 2: Entrevista colectiva)

Una vez realizadas las encuestas y las entrevistas, se revisó la información y se tabularon los datos, considerando el centro educativo como la unidad de análisis. El procesamiento de la información se realizó en hoja de cálculo de Excel.

### **3.9 Coordinación del estudio**

El estudio estuvo a cargo del Departamento de Planificación y Evaluación de Impacto. La coordinación estuvo a cargo de una profesional en Sociología, que contó con el apoyo de dos profesionales del DPEI, con lo cual se conformó un equipo interdisciplinario.

## **4. Resultados**

### **4.1. Caracterización de la población estudiantil beneficiaria del servicio de comedor**

Como se mencionó anteriormente la población estudiantil considerada es, la de centros educativos públicos, de secundaria (CEPS), diurnos, académicos o técnicos, con una población beneficiaria mayor o igual a 250 personas y que estén ubicados en distritos prioritarios. La muestra de población a considerar es de 2155 estudiantes.

El grupo de población más representativo según la edad, es el que se encuentra entre los 15 y los 17 años, que fueron el 50% de los participantes, seguido luego de los que tienen entre 12 y 14 años, cuya representación fue de un 41%, para terminar con los mayores de 17 que solamente representaron el 9% del total de personas entrevistadas.

En cuanto a la representación de género se tuvo un comportamiento similar, dentro de un rango de un 10% de diferencia, para este caso fue de un 6%, ya que la participación a nivel general fue de un 47% de hombres y de 53% de mujeres. Ello obedeció a una coordinación previa que se hizo con las autoridades de cada centro educativo, para propiciar este balance ya que el diseño del estudio incluyó la perspectiva de género como un elemento a considerar.

En cuanto a la cantidad de años que tiene la población estudiantil de recibir el servicio de comedor, predomina el grupo, que en el momento de realizar el estudio, tenía un año o menos, que fue de un 37% (832 personas) y al unirlo con el que tiene 2 años, que son 559 y representan un 25%, en conjunto alcanzan el 62% del total de población entrevistada. Los que tenían de 3 a 4 años o más, representaron el 36%, en términos absolutos la cifra es de 808 personas.

En las etapas preparatorias, se solicitó a los centros educativos que se seleccionaran estudiantes de todos los niveles, pero en algunos casos, dependiendo de la época en la cual se realizaron las visitas, fue difícil contar con población estudiantil que cursara el quinto año o el sexto año, según fuera el caso del colegio académico o técnico, debido a las pruebas de bachillerato, ya que en ese momento, los undécimos años, estaban en la etapa preparatoria para la presentación de dichas pruebas.

**TABLA 2 : Características de la población estudiantil entrevistada, según DRE. Año 2015**

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN	TOTAL DE POBLACION BENEFICIARIA	1. EDAD EN AÑOS				2. SEXO			3. CANTIDAD DE AÑOS DE RECIBIR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
		12 A 14	15 A 17	Más de 17	No responde	Masculino	Femenino	No responde	1 año o menos	2 años	3 años	4 años o más	No responde
AGUIRRE	26	8	11	7	0	11	15	0	3	9	1	13	0
ALAJUELA	12	6	6	0	0	7	5	0	2	7	1	1	1
CAÑAS	15	6	8	1	0	11	4	0	7	3	3	2	0
CARTAGO	33	13	17	3	0	15	18	0	13	8	6	6	0
COTO	106	48	48	8	2	49	57	0	49	33	10	11	3
DESAMPARADOS	33	11	16	5	1	18	15	0	7	13	7	5	1
GRANDE DE TÉRRABA	51	18	27	6	0	24	27	0	11	16	14	9	1
GUÁPILES	305	154	136	15	0	143	160	2	139	84	36	45	1
HEREDIA	13	3	8	2	0	5	8	0	6	4	3	0	0
LIBERIA	137	76	53	7	1	58	79	0	72	26	12	26	1
LIMÓN	485	193	243	49	0	230	254	1	154	118	88	116	9
NICOYA	22	13	8	1	0	7	15	0	8	7	4	3	0
PENINSULAR	12	3	6	3	0	7	5	0	3	3	2	4	0
PEREZ ZELEDON	281	109	152	20	0	135	145	1	94	67	52	68	0
PUNTARENAS	29	7	16	6	0	13	16	0	6	8	5	10	0
SAN CARLOS	359	142	190	27	0	166	193	0	143	78	65	73	0
SAN JOSÉ CENTRAL	108	37	57	17	0	46	62	0	46	28	18	16	0
SAN JOSE NORTE	12	2	5	5	0	8	4	0	2	2	1	5	0
SAN JOSE OESTE	66	22	36	8	0	38	28	0	21	21	10	14	0
SANTA CRUZ	42	20	21	1	0	19	23	0	21	8	9	4	0
SARAPIQUI	49	17	25	7	0	20	28	1	17	10	9	12	1
SULA	12	3	8	1	0	6	6	0	3	3	2	4	0
ZONA NORTE -NORTE	11	4	5	2	0	5	6	0	5	3	2	1	0
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>2219</b>	<b>915</b>	<b>1102</b>	<b>201</b>	<b>4</b>	<b>1041</b>	<b>1173</b>	<b>5</b>	<b>832</b>	<b>559</b>	<b>360</b>	<b>448</b>	<b>18</b>
<b>PORCENTAJE</b>	<b>100</b>	<b>41</b>	<b>50</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>47</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>37</b>	<b>25</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>1</b>

Fuente: Elaboración propia con base en encuesta aplicada a población estudiantil de CE del MEP, en el año 2015.

#### **4.2. Valoración de la población estudiantil beneficiaria sobre la disposición de un servicio de comedor**

Un elemento de importancia para la Dirección de Programas de Equidad lo constituye el conocer la percepción de la población estudiantil sobre el servicio de comedor estudiantil brindado, desde su condición de usuarios, al respecto se evidenció que la mayor valoración del programa se enmarca en el hecho de que es un servicio gratuito, señalado por el 54% de la población entrevistada, a lo que puede agregarse en el mismo contexto, un 35%, que indica la posibilidad de disponer de un

almuerzo y no tener que aguantar hambre. En esta misma línea señala, que al vivir lejos, no se podría ir a almorzar a la casa, por lo que valoran el disponer de comida gratuita en el centro educativo, en el orden de un 20% de la población. Otro 17% indica que aprecia el comedor porque se disfruta comida sana y saludable.

Cabe destacar, también que hubo un 18% que señalaron como un factor positivo el hecho de que en el comedor se les trata bien, por lo tanto, se debe considerar que ese espacio de alimentación además refuerza el aspecto emocional del grupo atendido, ya que se identifica como un lugar en el que se sienten cómodos, por ser tratados bien, lo cual toma mayor relevancia, dado que su contexto socio-habitacional se ubica en distritos de atención prioritaria, cuyos habitantes con alguna frecuencia, enfrentan vulnerabilidad por situaciones de violencia en su vida cotidiana. A lo expuesto se adiciona que un 9% que indica que les gusta este espacio para compartir con sus compañeros.

Sin embargo, por otra parte, un 9% de la población entrevistada, según se observa en la tabla 3, se quejó por tener muy limitada la actividad de compartir entre compañeros, debido a que frecuentemente, se les pide comer muy rápido, porque hay muchas personas esperando y necesitando el lugar.

Tabla 3: Razones de la población estudiantil beneficiaria para apreciar el servicio de comedor, según DRE. Año 2015

Direcciones Regionales de Educación	Cantidad de grupos (5 personas por grupo en promedio)	OPCIONES (Respuestas múltiples)									
		Es un servicio gratuito. No hay que pagar	No se tiene que salir del CE para comer	Se vive lejos y no se puede ir a comer a la casa	Se disfruta comida sana, saludable y caliente	Se sirve bastante comida	No se tiene que llevar comida de la casa	Disponer de un almuerzo. No se aguanta hambre	El comedor es limpio y cómodo	Se les trata bien	Se comparte entre compañeros
Aguirre	6	4				3	1				
Alajuela	4							4	2	2	2
Cañas	6	5		1						3	
Cartago	6	2		3	4						
Coto	22	19		5	5		5	8	1	6	3
Desamparados	7							7	4	4	2
Grande de Térraba	7			5		1		2	1	1	1
Guápiles	53	32	9	5	4	1	3	20	2	13	3
Heredia	3	3		2	1						
Liberia	29	15		10	6		3	13	1	5	5
Limón	76	34		13	3		1	34	5	18	6
Nicoya	5	3	2	2				2			1
Peninsular	3	2		1							1
Pérez Zeledón	64	42	3	3	22		19	15			8
Puntarenas	6				4			4	1	1	
San Carlos	83	46	18	31	15	1		28	12	14	5
San José Central	22	15		7				14	2		1
San José Norte	3	2		2	1						
San José Oeste	11	3			3	1			3	3	
Santa Cruz	10	5			2		9	3		5	1
Sarapiquí	12	7			5		2		4	4	2
Sulá	3	2			1						
Zona Norte Norte	3				1	1		2			
<b>TOTAL</b>	<b>444</b>	<b>241</b>	<b>32</b>	<b>90</b>	<b>77</b>	<b>8</b>	<b>43</b>	<b>156</b>	<b>38</b>	<b>79</b>	<b>41</b>
<b>PORCENTAJE</b>	<b>100</b>	<b>54</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>35</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>9</b>

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por población estudiantil de Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

Dada la importancia de este criterio, se aplicó la perspectiva de género para determinar si había coincidencia en el enfoque de las razones para hacer una valoración positiva del servicio de comedor, entre los diferentes grupos conformados por mujeres, hombres y otro grupo mixto. Los resultados de los diferentes grupos, se observan en la tabla 4, y señalaron como principal motivo de valoración el poder disponer de un servicio de comedor gratuito que favorece a personas con dificultades económicas, la mayor frecuencia, 87 grupos, se mostró en las mujeres, seguida por 71 grupos mixtos y 70 de hombres. En el segundo criterio de importancia, también se presenta una coincidencia de las 3 poblaciones, que apunta a la certeza de tener comida todos los días, de no tener que aguantar hambre y de gozar del “derecho de tener comida”.

El tercer criterio en orden de importancia es en el que se muestra una diferencia de apreciación por parte de las mujeres, ellas señalaron que se valoraba el servicio porque constituye una facilidad cuando se vive lejos y no se puede ir a la casa a almorzar y tienen esa posibilidad de hacerlo en el centro educativo de manera gratuita. Mientras las agrupaciones de hombres y mixtas indicaron como tercer criterio en orden de importancia el hecho de que los traten bien.

Los elementos expresados por el conjunto de población estudiantil, permite deducir que el servicio de comedor, no supe únicamente la función de tener algo que comer, sino que también apunta a un importante espacio de socialización, de aceptación, y de seguridad respecto a la posibilidad de alimentarse.

**Tabla 4: Elementos definidos por grupos de población estudiantil sobre su aprecio por disponer de un servicio de comedor. Año 2015**

Categorías	Frecuencia por grupos		
	MUJERES	HOMBRES	MIXTO
Disponer de un servicio de comedor gratuito. No tener que pagar por la comida. Es una facilidad para los estudiantes con dificultades económicas.	<b>87</b>	<b>70</b>	<b>71</b>
No tener que salir del colegio para comer.	22	14	13
Es una facilidad porque se vive lejos y no se puede ir a la casa a comer.	<b>36</b>	21	32
Se disfruta de comida sana y saludable. Buen servicio. Caliente.	21	21	32
Permite compartir con los compañeros	13	13	17
Hay buen horario de atención	0	3	0
Los tratan bien	31	<b>26</b>	<b>37</b>
No hay que traer comida de la casa	17	18	15
El comedor es limpio, aseado, ordenado y cómodo	19	5	10
Nada	0	1	7
Dan bastante comida	0	2	4
Certeza de tener comida todos los días. No se aguante hambre. El derecho de tener comida	<b>69</b>	<b>43</b>	<b>63</b>

Fuente: Elaboración propia con datos recopilados en Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

### 4.3. Asistencia de estudiantes al comedor estudiantil

La población estudiantil en el orden del 70% (1561 estudiantes), según puede observarse en la tabla 5, asiste todos los días al comedor, lo cual evidencia la importancia de este servicio para la población estudiantil en centros educativos públicos de secundaria. Sobre quienes mencionan asistir al comedor solamente algunos días, la razón principal que limita

su asistencia, es el horario, situación frecuente en quienes cursan años superiores, sobre todo undécimo, ya que, por la dinámica de su ciclo de estudios, las clases y los horarios van cambiando y van dejando de asistir al CE. El 30% restante, incluye a quienes tienen horarios de entrada más tarde, o bien, salen más temprano y prefieren irse del centro educativo, que esperar el almuerzo, y a quienes no asisten porque no les gusta el menú del día, ya sea por los alimentos o por la forma de prepararlos. Esta condición de asistir solamente algunos días, presenta sus mayores porcentajes en las Direcciones Regionales de Educación de Heredia y San José Oeste, sin embargo, es importante señalar la magnitud de las Direcciones Regionales de Limón y San Carlos, en las cuales la población estudiantil hizo énfasis en la mala preparación de los alimentos.

Por otra parte, estudiantes de dos centros educativos, indicaron que aun cuando son seleccionados como beneficiarios del servicio de comedor, en un par de los centros, se les pide el pago de una cuota de 200 colones para poder almorzar, en el otro se les solicita como una contribución voluntaria la suma de 100 colones por almuerzo, estos últimos no ven esta situación como anómala, los anteriores si lo presentan como un reclamo. Sin embargo, en ninguno de los dos casos corresponde solicitar una contribución o pago por servicio de almuerzo a población beneficiaria, si bien el PANEA, lo que otorga es un subsidio, la que debe cubrir el faltante es la Junta Administrativa, según lo establecido en los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad. (CTP Parrita cuota voluntaria de 100 colones y Colegio de Limón 200 colones)

Otra situación que afecta la asistencia de estudiantes al comedor, es que se les condiciona el beneficio, a la obtención de buenas notas o de buena conducta o algún otro motivo, y si se falla en esto, se les retira la posibilidad de alimentarse en el comedor. También la asistencia se ve afectada por los sistemas de registro, en algunos centros, los estudiantes tienen que registrarse con anticipación todos los días, dentro de un determinado horario y si no lo hacen pierden el derecho al almuerzo ese día, esta fue una queja reiterada del grupo de estudiantes que por horarios ingresan más tarde al CE, que generalmente son los de niveles superiores. Casi ningún centro educativo tiene los registros actualizados de beneficiarios, los cuales deberían ser el referente para elaborar la comida. (Liceo 4 esquinas x conducta)

En ninguno de los centros visitados no se tiene un sistema unificado de registro de beneficiarios, lo que predomina, es que la población beneficiaria debe ir todos los días a retirar un tiquete o inscribirse en una lista “de almuerzo”, para lo cual hay una persona designada en el centro en un determinado lapso de tiempo. En algunos casos se cuenta con un carnet que los identifica, pero en un centro los grupos señalaron como un inconveniente que si el carnet se extravía o se daña, les cobran 500 por reponerlo y si no lo presentan, deben pagar su almuerzo, ante lo cual indican que la mayoría de las veces no disponen del dinero, por lo que se quedan sin almorzar. (Liceo 4 esquinas)

En resumen, si el estudiante no se registró en ese tiempo o no tiene el carnet, generalmente se quedan sin almorzar, ya sea porque no los atienden, o los dejan de último y cuando les corresponde el turno, ya la comida se ha terminado.

Otro método utilizado, es la existencia de un listado de beneficiarios en el comedor y corresponde a la cocinera anotar la asistencia, lo cual demora mucho el servicio, sobre todo si se toma en cuenta que a las trabajadoras del comedor se les dificulta, la lectura y búsqueda en las listas, a lo que se agrega que el tiempo de servicio del comedor es de 45 minutos o una hora.

Otro factor que afecta la asistencia y la calidad del servicio, es el hecho de que, pese a que se hace un registro diario de beneficiarios, este es para “cumplir un requisito”, porque al servir, no hay ninguna distinción para personas becadas, se atiende a todo el que tiene uniforme y se sirve hasta que la comida se termine y en el mejor de los casos se deben esperar a que se prepare una comida alterna, que no cumple con el menú programado, ni con las características nutricionales que se pretende cubrir. Esta comida alterna puede ser por ejemplo, arroz y un huevo o arroz y atún, algo de emergencia “para llenar la panza”. En la mayoría de CE la población estudiantil señaló que “todo el mundo” va al comedor y les sirven, pero contradictoriamente a los beneficiarios, se les aplica el control.

La forma de atención de la población estudiantil beneficiaria en los centros educativos es muy diversa, en algunos son muy estrictos con los registros de asistencia de beneficiarios, en otros esos registros son mera formalidad y en otros se debe hacer los beneficiarios deben registrarse pero igual se le sirve a todo el que llegue y no hay ninguna diferenciación para la población beneficiaria, más que registrarse.

En ningún caso es válido el proceso de registro de beneficiarios cada día, ya que según los lineamientos del PANEA, el centro educativo a inicio de año, debe seleccionar al estudiantado que, por diferentes razones califican como personas beneficiarias del servicio de comedor, con base en esta lista se debe preparar la comida y tomar en cuenta si hay ventas de almuerzos a personas no beneficiarias, para calcular las cantidades de alimentos a preparar en el día.

**TABLA 5: Frecuencia con que se asiste a recibir el servicio de comedor, según DRE.  
Año 2015**

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN	TOTAL DE POBLACION BENEFICIARIA	4. FRECUENCIA CON QUE ASISTE AL COMEDOR					
		Todos los días	%	Algunos días en la semana	%	No responde	%
AGUIRRE	26	23	88	3	12	0	0
ALAJUELA	12	8	67	4	33	0	0
CAÑAS	15	10	67	5	33	0	0
CARTAGO	33	27	82	6	18	0	0
COTO	106	84	79	22	21	0	0
DESAMPARADOS	33	23	70	10	30	0	0
GRANDE DE TÉRRABA	51	31	61	20	39	0	0
GUÁPILES	305	263	86	42	14	0	0
HEREDIA	13	4	31	9	69	0	0
LIBERIA	137	110	80	28	20	0	0
LIMÓN	485	286	59	199	41	0	0
NICOYA	22	13	59	9	41	0	0
PENINSULAR	12	12	100	0	0	0	0
PEREZ ZELEDON	281	192	68	88	31	1	0
PUNTARENAS	29	16	55	12	41	1	3
SAN CARLOS	359	270	75	89	25	0	0
SAN JOSÉ CENTRAL	108	63	58	45	42	0	0
SAN JOSE NORTE	12	10	83	2	17	0	0
SAN JOSE OESTE	66	26	39	40	61	0	0
SANTA CRUZ	42	34	81	8	19	0	0
SARAPIQUI	49	37	76	12	24	0	0
SULA	12	11	92	1	8	0	0
ZONA NORTE - NORTE	11	8	73	3	27	0	0
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>2219</b>	<b>1561</b>	<b>70</b>	<b>657</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

Fuente: Elaboración propia con base en encuesta aplicada a población estudiantil de CE del MEP, en el año 2015.

#### 4.4. Horarios y tiempo para almorzar

Dos aspectos estrechamente relacionados con el consumo de los alimentos, lo constituyen los horarios y el tiempo para almorzar. En cuanto a horarios, en la mayoría de los centros, la población estudiantil considera que están bien, solo un 5% expresa que es necesario reorganizarlos, el almuerzo, generalmente, se sirve entre 12 mediodía y 1 de la tarde.

Situación muy diferente es la que se plantea respecto al lapso de tiempo para almorzar, el cual fue mencionado por la mayoría de la población entrevistada, en el orden de un 64%, como un fuerte inconveniente, en esta problemática coinciden tanto los grupos de hombres

en una magnitud de 82, como los de mujeres, que ascienden a 91, así como 114 grupos mixtos, para los 3 es el mayor valor señalado respecto a diferentes criterios sobre el horario y el tiempo para comer, este último, es generalmente, de 40 a 50 minutos; y en los centros que se sirve merienda o desayuno para algunos estudiantes, el tiempo es mínimo, a manera de ejemplo, en un centro se dan 5 minutos de tiempo para desayunar y debe atenderse una población de 50 personas. En términos generales, tal como está organizado actualmente el servicio de comedor, enfrenta situaciones extremas, como que las filas son muy largas, avanzan lento, se irrespetan, los más grandes buscan a sus amigos y “se meten”, y los que van quedando atrás, de últimos en la fila, no les da tiempo de almorzar, porque llegarían tarde a la clase y les mandan reportes al hogar, o bien cuando hay exámenes no pueden llegar tarde, un 75% de los entrevistados ratifica esta situación, que en la distribución por grupos, se tiene que 71 grupos de mujeres, coinciden en este criterio, 54 grupos de hombres lo reiteran, así como 85 grupos mixtos.

Otros dos elementos que señala esta población, es el hecho de que se da preferencias al personal docente y administrativo del centro, en el sentido de que se les atiende apenas llegan, no hacen fila, y son los mismos que luego, registran tarde a los estudiantes, porque tuvieron retraso para almorzar. Y el otro factor que afecta su tiempo para almorzar, es el lavado de platos, que lo llevan a cabo los estudiantes, por lo tanto en el tiempo de 40 a 50 minutos, deben hacer fila, almorzar, lavar platos y ocuparse de su aseo personal, razones que justifican que el tiempo se considere muy reducido.

En el extremo opuesto a esta situación se ubica un 25% de estudiantes que señalan que el tiempo es suficiente, que no tienen problemas para consumir los alimentos, se sirve rápido y de forma ordenada, generalmente en los centros que se presentan estas condiciones, se cuenta con personal colaborador del centro educativo.

De acuerdo a la problemática expresada, la calidad del servicio prestado, se afecta notablemente en detrimento de la población estudiantil, por lo tanto, los centros educativos deben analizar y reorganizar la atención para que este servicio cumpla los objetivos a cabalidad. Algunos de los aspectos que deben revisarse de manera interrelacionada para otorgar un mejor servicio son: cantidad de estudiantes, cantidad de trabajadoras del comedor, cantidad de vajilla, personal docente y administrativo colaborando en el proceso, con relación al ordenamiento de filas, verificación de la condición de becados, vigilancia del orden en el comedor o servicio de platos.

Tabla 6: Conveniencia de los horarios y tiempo para almorzar en el comedor, según población estudiantil, según DRE. Año 2015

Direcciones Regionales de Educación	Cantidad de grupos (5 personas por grupo en promedio)	OPCIONES						
		El tiempo para comer es suficiente	El tiempo para comer es insuficiente	Mucha fila y desorden para el lavado de platos	Las filas muy largas y se irrespetan. Llegan tarde a clase. Deben comer muy rápido para dar campo. Cuando hay examen no hay tiempo de comer	Se deben reorganizar los horarios	El comedor a veces cierra antes de la hora. A veces no queda comida y hay que esperar a que hagan más	Los dejan sin comer, porque no alcanzan a llegar a tiempo por la fila o les sirven de muy mala manera
Aguirre	6	4	2					
Alajuela	4		4		3			
Cañas	6	3	2		2			
Cartago	6	3	3		3			
Coto	22	8	14		10		1	2
Desamparados	7		4		3	1		1
Grande de Térraba	7	7	3		2		1	
Guápiles	53	15	39	1	40	2		1
Heredia	3		3		6			
Liberia	29		27	9	43	3		4
Limón	76	26	38	7	32	7		3
Nicoya	5	2			1		3	
Peninsular	3		3		4			
Pérez Zeledón	64	14	39	2	46	9	3	3
Puntarenas	6	4			7		1	1
San Carlos	83	12	58	5	128		5	6
San José Central	22		19		22		1	3
San José Norte	3	3						
San José Oeste	11	3	6		4		3	1
Santa Cruz	10	3	9	1	5		1	2
Sarapiquí	12		7	3	8			3
Sulá	3		3		3			
Zona Norte Norte	3	2	1		1			
<b>TOTAL</b>	<b>444</b>	<b>109</b>	<b>284</b>	<b>28</b>	<b>373</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>30</b>
<b>Porcentaje</b>	<b>100</b>	<b>25</b>	<b>64</b>	<b>6</b>	<b>84</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>7</b>

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por población estudiantil de Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

**Tabla 7: Opinión de grupos de población estudiantil según perspectiva de género respecto al horario y tiempo para comer. Año 2015**

Opiniones	Tres mayores frecuencias de cada grupo según opiniones		
	MUJERES	HOMBRES	MIXTO
El tiempo para comer es insuficiente.	91	82	114
El tiempo para comer es suficiente.	32	37	42
Las filas para almorzar son muy largas.	71	54	85
Llegan tarde a clase. Cuando hay examen no pueden comer.	24	24	44
Tienen que comer muy rápido para dar campo.	17	10	15
Las filas se irrespetan.	10	10	21

Fuente: Elaboración propia con datos recopilados en Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

#### 4.5 Uso del menú en el servicio de alimentación

En el servicio de comedor estudiantil, lo primordial es dar cumplimiento a uno de los objetivos del PANEA, que consiste en proporcionar una alimentación complementaria balanceada, diariamente, a la población estudiantil. Para llevarlo a cabo y garantizar el componente de balance nutricional, se han elaborado un conjunto de menús, diseñados bajo los criterios requeridos para cumplir con un balance nutricional para ese tiempo de comida, su aplicación diaria en los comedores estudiantiles garantiza la propuesta nutricional.

Este menú, según los Lineamientos de la Dirección de Programas de Equidad, debe estar expuesto, visible en el comedor y corresponder con lo que se ofrece cada día como almuerzo a la población beneficiaria, la cual debe tener acceso a conocer previamente los alimentos que va a ingerir. Pese a que se tiene esta directriz, el 41% de estudiantes entrevistados, manifiesta que el menú no está visible, contrario a un 32% que señaló que esta condición si se cumple y por su parte, un 26% indicó que en algunas ocasiones lo exhibían, o que, lo expuesto no coincide con lo servido. En algunos centros la población estudiantil señaló que era importante contar con el menú expuesto para conocer con tiempo si las comidas les gustan o si tienen que traer de sus casas, hay 66 grupos que señalan que el menú no se encuentra visible o bien que hay uno pegado desde hace mucho tiempo, que no corresponde, con lo que se sirve. Esta situación en algunos centros educativos la justifican en el sentido de que los estudiantes solo quieren comer cuando es rico y por esta razón, no tienen el menú exhibido, situación que debe analizarse puntualmente, para que el centro pueda pronunciarse, cuando se lleve a cabo un proceso de modificación de menús.

Las DRE de Cañas, Coto, Liberia, San Carlos y San José Central, es donde se menciona con mayor frecuencia que no se cuenta con el menú disponible en el comedor. Caso contrario sucede en las

DRE de Cartago, Guápiles, Heredia, Pérez Zeledón, Puntarenas San José Norte y San José Oeste, donde una mayoría de estudiantes señaló contar siempre con el menú expuesto.

CTP Buenos Aires: “que pongan la lista de alimentos para saber que hay que traer, si no nos gusta la comida”

**TABLA 8: Exposición del menú diario, según población beneficiaria por DRE. Año 2015**

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN (DRE)	TOTAL DE POBLACION BENEFICIARIA	MENÚ VISBLE			
		Sí	No	Algunas veces	No responde
AGUIRRE	26	10	14	2	0
ALAJUELA	12	4	3	5	0
CAÑAS	15	1	11	3	0
CARTAGO	33	14	6	13	0
COTO	106	11	66	18	0
DESAMPARADOS	33	10	6	17	0
GRANDE DE TÉRRABA	51	17	17	17	0
GUÁPILES	305	122	88	95	0
HEREDIA	13	11	1	1	0
LIBERIA	137	26	82	25	4
LIMÓN	485	169	136	180	0
NICOYA	22	5	12	5	0
PENINSULAR	12	3	2	7	0
PEREZ ZELEDON	281	139	81	60	1
PUNTARENAS	29	18	8	2	1
SAN CARLOS	359	53	237	66	3
SAN JOSÉ CENTRAL	108	6	99	3	0
SAN JOSE NORTE	12	8	1	3	0
SAN JOSE OESTE	66	43	3	18	2
SANTA CRUZ	42	15	9	18	0
SARAPIQUI	49	17	21	11	0
SULA	12	4	2	6	0
ZONA NORTE - NORTE	11	3	3	5	0
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>2219</b>	<b>709</b>	<b>908</b>	<b>580</b>	<b>11</b>
<b>PORCENTAJE</b>	<b>100</b>	<b>32</b>	<b>41</b>	<b>26</b>	<b>0</b>

Fuente: Elaboración propia con base en encuesta aplicada a población estudiantil de CE del MEP, en el año 2015.

## 4.6 Calidad y cantidad de comida

Otro aspecto del servicio de comedor que se abordó fue el de la calidad y cantidad de comida que se le sirve a la población estudiantil, dada la importancia del tema, éste, metodológicamente se abordó desde los grupos conformados, desde una perspectiva de género y con opiniones individuales de cada estudiante. En cuanto a la calidad y a la cantidad de la comida, se señalan algunos aspectos que no están bien para disponer de un buen servicio de comedor, del cual, sin embargo, reiteran su importancia.

Entre los principales puntos sobre la calidad del servicio, el grupo indica que es frecuente la mala cocción de los alimentos (recocinados o crudos), la calidad irregular de los refrescos, el servicio de ensaladas sin ningún aderezo, aspectos que en términos generales repercuten en desperdicio o no asistencia al comedor, según puede observarse en tabla 9, y en consecuencia, no se logra el objetivo de proveer una alimentación balanceada a esta población, pese a que se dispone de todos los insumos para hacerlo.

Sobre la calidad de la comida, de 444 grupos, 232, que corresponde a un 52%, señala la mala cocción de los alimentos, de la variedad y disposición de frutas, el sabor de las comidas, la presentación de los platos, además un 25% hizo referencia a la poca variedad de comida y frutas así como la escasa disposición de frutas. En oposición, señalan que cuando la comida está rica, todos asisten al comedor, pero se cocina poca cantidad para todos, con lo cual, lo que sucede, es que les sirven poquito para que alcance, y para quienes no quedó, deben esperar a que se prepare algo rápido de “emergencia”, en el mejor de los casos, porque en ocasiones, lo que pasa es que se quedan sin comer. En este sentido, se produce un círculo perverso, ya que los estudiantes frecuentemente, se quedan con hambre, si está mal preparada, porque es “incomible” y se genera mucho desperdicio y si es comida rica, les sirven una porción sumamente pequeña, que no les satisface su hambre. Al analizar la información con diferenciación de género, la tabla 10 muestra que hay una coincidencia, tanto de grupos solo de hombres, solo de mujeres y grupos mixtos en que la comida está mal cocinada, les sirven alimentos medio crudos, la comida no alcanza y les dan comidas de emergencia.

Un ejemplo que dieron en varios lugares, es el pollo mal cocinado, medio crudo, que se ve rosado, por lo tanto no se lo comen, ya que les resulta muy desagradable, además de que representa un alto riesgo de contaminación para la población, y por lo tanto, es comida que se bota, pasa a los desperdicios, aun cuando les gusta mucho, contradictoriamente quedan con hambre y también desde el punto de vista del PANEA, se desaprovechan los recursos económicos, por lo tanto, un aspecto a considerar, es que la preparación es sumamente importante para ofrecer un servicio de calidad.

Otro aspecto, estrechamente vinculado a lo expuesto, es la falta de uniformidad en las preparaciones, a pesar de que en los manuales de menús se facilita este recurso, la población estudiantil menciona que no siempre la misma comida mantiene una misma calidad en su elaboración, mencionan que incluso preparaciones como arroz y frijoles, que se hace con mucha frecuencia, no siempre logran la misma calidad, algunas veces les sirven el arroz crudo o por el contrario demasiado cocinado (masudo), al igual que los frijoles, que también en ocasiones están muy duros, también cuando les dan carne, no se puede comer, situación generalizada para la mayoría de alimentos, ante lo que algunos señalan que a veces “hay que comer para quitarse el hambre”. En cuanto a los refrescos; un 64% de los grupos indica que no quedan bien, señalan que son muy dulces, insípidos, calientes, repetidos y dan muy poquito, no les gusta el uso de pulpas.

Sobre las ensaladas, el 22% indica que es una comida que quiere consumir, pero que en general son muy repetidas (siempre repollo y tomate), les hace falta sabor, algo de aderezo, y con la sal o no les ponen, o las dejan muy saladas. Un 25% señala que en términos generales la comida es repetida, poco variada. Incluso de manera reiterada e informal solicitaron que alguna vez se les diera “un postrecito” o fruta que estén en buen estado, con regularidad.

CTP Guácimo: “es importante porque dan comida, aunque no la preparan bien” “se quitan el hambre”
--

Horquetas Ambientalista: “Fresco de sirope exacto de azúcar, muy bueno”
---

De conformidad con lo señalado, se puede concluir que no hay una preparación uniforme de los alimentos, lo cual incide en el aprovechamiento de la comida y en la alimentación complementaria de la población estudiantil, en este sentido, se ven minimizados los objetivos del PANEA. La situación descrita puede cambiar radicalmente, con la utilización el formato de receta estandarizada, con lo cual se lograría garantizar que los alimentos van a tener uniformidad en su preparación, independientemente de la persona que cocine. Mencionan que las personas trabajadoras del comedor son muy cambiantes y que solo a veces llegan algunas que si saben cocinar.

Cabe señalar que si bien la población estudiantil se siente muy bien de disfrutar de un servicio de comedor gratuito, agradecieron la oportunidad de poder expresar las limitaciones que tiene el mismo en cuanto a la calidad en la preparación de la comida caliente, ensaladas y los refrescos, porque tener disponible el servicio, no es suficiente, si la calidad de la comida, no les permite consumirla. Las situaciones descritas, afectan la calidad de la alimentación ofrecida a quienes reciben el beneficio, ya que no está aportando los nutrientes que se pretenden cubrir con el almuerzo.

También mencionan el poco aseo e higiene con que se preparan los alimentos, ya que es usual que en la comida servida encuentren cabellos, piedras o insectos. O bien, que se sirvan comidas que no están frescas, lo más común en este panorama, es que se sirvan frijoles agrios.

Ante lo manifestado, es menester señalar que también hay centros, donde la población estudiantil, señala que la comida, es rica, es saludable, les sirven suficiente y se siente muy satisfecha de disfrutar de un servicio de alimentación, esto es expresado por un 39% de los grupos de diferentes centros y regiones.

Tabla 9: Consideraciones de la población estudiantil sobre la calidad y la cantidad de comida que se sirve en el comedor, según DRE. Año 2015

Direcciones Regionales de Educación	Cantidad de grupos (5 personas por grupo en promedio)	OPCIONES (Respuestas múltiples)								
		La comida y las frutas no son variadas. A veces no dan fruta. No se cumple menú.	La comida queda un poco cruda o muy cocinada, o dura, sin sal o con mucha sal, muy grasosa y condimentada.	Las raciones son muy pequeñas (comida y fresco) sobre todo carnes y pescado. No se puede repetir.	La comida es muy rica, sana, saludable y variada. Casi siempre es rico.	Casi nunca es rica. Sirven comida sin sabor.	Refrescos sin sabor, muy dulces, de pulpas. Poco variados, los sirven calientes. Otras veces dan agua.	Ensaladas sin aderezo, con mucha sal o sin sal.	Sirven comida fría, del fondo de la olla, pegada o sobrantes del día anterior revueltos con algo más, o de emergencia.	Falta higiene al cocinar (comida y refrescos con cabellos, insectos y otros).
Aguirre	6	3	5	1		2				
Alajuela	4	1	1	2	2					
Cañas	6	2	2		2	1	2			
Cartago	6		3		3		1			
Coto	22	1	13		9	1	1		3	1
Desamparados	7	2	3	1	1	3	2			1
Grande de Térraba	7	2	6	2	3	2	4			1
Guápiles	53	5	29	5	17		31	13	2	4
Heredia	3	1			3		2	1		
Liberia	29	14	16	2	12	1	12	11	3	
Limón	76	18	52	12	4	10	47	14	6	6
Nicoya	5		3		3		2	1		
Peninsular	3	2	1		1	1	1			
Pérez Zeledón	64	18	24	4	33	1	70	18	2	5
Puntarenas	6			2	5		7	3		8
San Carlos	83	19	51	10	35	4	78	28	3	
San José Central	22	12	9	3	10	2	12	5	3	
San José Norte	3				6		1			
San José Oeste	11		4		11	2	2			
Santa Cruz	10	5	1	1	6		1	1		
Sarapiquí	12	1	7	1	3		4	3	2	4
Sulá	3				1					1
Zona Norte Norte	3	3	2	1	2		4			
<b>TOTAL</b>	<b>444</b>	<b>109</b>	<b>232</b>	<b>47</b>	<b>172</b>	<b>30</b>	<b>284</b>	<b>98</b>	<b>24</b>	<b>31</b>
<b>PORCENTAJE</b>	<b>100</b>	<b>25</b>	<b>52</b>	<b>11</b>	<b>39</b>	<b>7</b>	<b>64</b>	<b>22</b>	<b>5</b>	<b>7</b>

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por población estudiantil de Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

**Tabla 10: Opinión de grupos de población estudiantil sobre la calidad y cantidad de comida que se sirve en el comedor. Año 2015**

Opiniones	Frecuencia por grupos		
	MUJERES	HOMBRES	MIXTO
Es frecuente que la comida que se sirve no tenga sabor. No gusta.	23	23	28
Falta de higiene en la preparación de la comida y los refrescos (cabellos, insectos (moscas abejas)).	5	7	13
Refrescos excesivamente dulces.	35	21	17
Refrescos sin sabor (pulpas). A veces no dan refresco, dan agua. Poca variedad.	61	13	49
Raciones son muy pequeñas (comida y fresco), pero sobre todo carnes y pescado. No se puede repetir.	16	14	19
La comida es muy rica, sana, saludable, variada.	35	42	36
Comida es muy repetida, no es variada, no cumplen menú, frutas no son variadas.	28	20	30
Ensaladas sin aderezo, o con mucha sal, o sin sal.	32	22	31
Comida un poco cruda, o muy cocinada, o mal cocinada (dura, sin sal, mucha sal, grasosa) muy condimentada, o fría, del fondo de la olla, pegada (costra), comida del día anterior revuelta con algo. Comidas de emergencia (arroz con atún)	80	60	88
Refrescos calientes	7	3	10
Casi siempre es rico	14	10	19
A veces no es rico	6	10	10
No dan fruta	6	8	12

Fuente: Elaboración propia con datos recopilados en Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

Se les consultó acerca de sus comidas preferidas, de las que sirven actualmente en el comedor, para lo cual mencionan en 423 ocasiones que son las carnes rojas, seguido con 308 menciones, el arroz con pollo y 221 veces se refirieron al pollo, aclarando muchas veces: “pero bien cocinado”.

TABLA 11: Comidas preferidas por la población estudiantil, que se sirven actualmente en el comedor, según DRE. Año 2015

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN	TOTAL DE POBLACION BENEFICIARIA	NINGUNA	SI	COMIDAS PREFERIDAS (3 PRINCIPALES OPCIONES)										
				Arroz con pollo	Carnes rojas	Pollo	Pescado	Pastas	Arroces mixtos	Ensaladas	Rice and beans	Picadillos	Leguminosas	Sopas
AGUIRRE	26	2	24	7	3	5								
ALAJUELA	12	1	11	2	3	3		2						
CAÑAS	15	2	13	9	5				2					
CARTAGO	33	5	28	6			8			5				
COTO	106	9	97	20	19	33								
DESAMPARADOS	33	4	29	6				8	5					
GRANDE DE TÉRRABA	51	11	40		10	16				6				
GUÁPILES	305	45	260	40	63						45			
HEREDIA	13	2	11			33	2	2						
LIBERIA	137	23	113	34		32				17				
LIMÓN	485	95	387	67	88						112			
NICOYA	22	3	19		2	7						6		
PENINSULAR	12	2	10	3										
PEREZ ZELEDON	281	43	237		74	44	26		44					
PUNTARENAS	29	2	27	12	7				3					
SAN CARLOS	359	47	312	43	132	40	40							
SAN JOSÉ CENTRAL	108	26	81	19				12	14					
SAN JOSE NORTE	12	3	9	4			2							
SAN JOSE OESTE	66	16	50	13				9	7					
SANTA CRUZ	42	2	40	12	7	8								
SARAPIQUI	49	20	29	4	7		8						4	
SULA	12	2	10	3	3									
ZONA NORTE - NORTE	11	2	9	4										2
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>2219</b>	<b>367</b>	<b>1846</b>	<b>308</b>	<b>423</b>	<b>221</b>	<b>86</b>	<b>33</b>	<b>75</b>	<b>28</b>	<b>157</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>PORCENTAJE</b>	<b>100</b>	<b>17</b>	<b>83</b>											

Fuente: Elaboración propia con base en encuesta aplicada a población estudiantil de CE del MEP, en el año 2015.

#### 4.7 Instalaciones de los comedores estudiantiles

A los grupos se les hace la consulta de cómo son las instalaciones del comedor, a lo que la mayoría de grupos tanto de mujeres (105), como de hombres (97) y mixtos (146) considera que es pequeño para la cantidad de personas que van a comer a una misma hora. De segunda opción para los grupos de mujeres y como tercera para el grupo de los hombres es que hay mucho mobiliario en espacios reducidos lo cual obstruye la circulación de personas dentro del comedor. Además, el grupo de hombres menciona, como segunda opción (24) que el área de lavado de platos es incómoda, que se les va mucho tiempo en esta tarea e incluso las pilas se taquean. Para 42 de los grupos mixtos, en los comedores hay mucha aglomeración, desorden y poco aseo de espacio y mesas. Para 36 grupos mixtos y 23 grupos de hombres, el comedor es un lugar cerrado en el que hace mucho calor, de igual manera 23 grupos de hombres y 25 de mujeres consideran que es un buen espacio, limpio y aseado.

La situación para esta población estudiantil de secundaria, es que solamente tienen el tiempo que dura un recreo (de 40 minutos a 1 hora) para ir a almorzar, lo que se complica aún más en centros

educativos que deben atender a mucha población, debido a que el área de las instalaciones es reducida para albergar a todas las personas usuarias del comedor.

En algunos casos de colegios técnicos, llevan a estudiantes a la finca para sus prácticas y a la hora del almuerzo un bus los lleva al centro educativo para que aprovechen el servicio de comedor, sin embargo, cuando llegan ya hay una fila larga y en ocasiones no les da tiempo de comer y estar listos al momento en el que el bus sale de nuevo para las fincas. En este caso se puede valorar la posibilidad de llevar a esa población estudiantil antes o después de la hora del recreo, ya que como pasan todo el día en clases de la especialidad, puede dar lo mismo sacar el tiempo del almuerzo antes o después, para evitar la aglomeración en el comedor a la hora que salen el resto de estudiantes.

El tema del lavado de vajilla, aunque fue mencionado con mayor frecuencia por parte de los grupos de hombres, es compartido por todos los grupos, argumentan que es un espacio limitado, en el que también deben hacer fila y en ocasiones tienen dificultades con el abastecimiento del agua. Esto representa un problema porque debido a los inconvenientes antes mencionados, sucede que no se está realizando un buen lavado de vajilla y el personal trabajador del comedor no la vuelve a lavar ni la desinfecta y así sirve a otros estudiantes, incluso ni siquiera los secan, por lo tanto la vajilla puede ser fuente de contaminación.

**Tabla 12: Comodidad del comedor según la opinión de grupos de población estudiantil. Año 2015**

Criterios	Frecuencias por grupos		
	MUJERES	HOMBRES	MIXTO
Hay mucho mobiliario en un espacio pequeño. El mobiliario es grande e incómodo para el espacio.	26	23	32
Pequeño para la cantidad de personas que van a comer a una misma hora.	105	97	146
Lavado de platos es complicado e incómodo; tiempo, espacio físico, pilas taqueadas.	18	24	22
Mucha aglomeración. Desorden en el comedor. No es un espacio limpio. Las mesas están sucias.	21	18	42
Cerrado. Hace mucho calor.	16	23	36
Falta mobiliario, o el que hay está en mal estado.	20	21	30
Buen espacio. Es limpio, aseado.	25	23	31

Fuente: Elaboración propia con datos recopilados en Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

Entre otras cosas, los estudiantes se quejaron por la presencia de perros, que estaban desaseados, olían mal e incluso les quitaban la comida y se quedaban sin la oportunidad de almorzar. Y es que a los centros educativos llegan animales, sobre todo “perros callejeros”, el problema es que les

permitan el ingreso al comedor, donde la población estudiantil ingiere sus alimentos, además en condiciones difíciles, en las que muchas veces tienen que sentarse en el suelo para comer.

Es indispensable que se refuercen las prácticas de aseo e higiene de las áreas del comedor, ya que la población estudiantil menciona que en el área de almacenamiento de carnes, fundamentalmente, tiene mal olor y que además han visto animales como sapos en el área de almacenamiento de productos.

#### 4.8 Calificación del servicio actual del comedor

Individualmente se les preguntó a las personas participantes cómo calificaban el servicio de comedor, en una escala de excelente, muy bueno, bueno, regular y malo. La mayor frecuencia, 681 veces, que corresponde a un 31%, lo califica de regular, seguido por el “bueno” con un 28% (616) y con un 19% (431), la calificación de muy bueno.

Aunque la población estudiantil reconoce que en general ofrecen buena comida (631) y consideran que reciben un buen trato, buen servicio (481), recienten la inconstancia de la calidad de los alimentos y manifiestan que “a veces es bueno y a veces no” (451), hasta los que afirman que la comida no es buena, que no les gusta o no les satisface (250). Esto refuerza lo expuesto sobre calidad de los alimentos, en donde se expone que el estudiantado manifiesta que la comida está mal cocinada.

Es conveniente valorar que las personas beneficiarias del PANEA no están percibiendo un programa de calidad como se tiene planteado. Se debe analizar la situación y disponer lineamientos más claros de ejecución del programa que aseguren la provisión de alimentos de calidad nutricional que aporten al requerimiento diario de la población estudiantil.

**TABLA 13 : Calificación razonada del servicio de comedor por parte de la población estudiantil, según**

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN	POBLACIÓN ESTUDIANTIL PARTICIPANTE	CALIFICACION DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SUS RAZONES					
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	No responde
AGUIRRE	26	3	2	13	7	1	0
		Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato.	Buena comida, Buen trato. Buen servicio. Hay preferencias en la atención. Sirven poca comida. A veces la comida es buena, otras no.	Sirven poca comida. A veces la comida es buena, otras no. Condicionan el servicio. Mal servicio, no accesible. No hay variedad. No se cumple menú. Hay preferencias en la atención.	A veces es bueno, a veces no. Sirven poco.	
ALAJUELA	12	3	3	3	1	0	2
		Buena comida.	Buen trato.	Buena comida.	La comida no es buena.		
CAÑAS	15	1	6	7	1	0	0
		Buena comida. Hay orden.	Buena comida. Buen trato.	Dan atención a necesidades.	A veces es bueno, a veces no.		
CARTAGO	33	13	8	8	4	0	0
		Buen trato. Buena comida. Dan atención a necesidades.	Buena comida.	A veces es bueno, a veces no.	Hay preferencias en la atención.		

**TABLA 13 : Calificación razonada del servicio de comedor por parte de la población estudiantil, según DRE.**

Continuación

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN	POBLACIÓN ESTUDIANTIL PARTICIPANTE	CALIFICACION DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SUS RAZONES					
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	No responde
COTO	106	18 Buena comida. Buen trato.	15 Buen trato. Buena comida.	33 Buen trato a veces, otras no. Buena	37 Sirven poco. No hay campo. No es buena la	3 No es buena comida. No hay	0
DESAMPARADOS	33	9 Buena comida. Buen trato.	8 Buena comida. Buen trato.	8 Buen trato. Sirven poco.	7 Hace falta comida. No hay campo.	0	1
GRANDE DE TÉRRAB	51	17 Buena comida. Buen trato. Es aseado.	7 Buena comida. Buen trato. No hay campo. No hay espacio para lavado de vajilla.	21 La comida a veces es buena otras no. Buen trato. No hay espacio para lavado de vajilla. Falta de higiene o aseo.	5 No hay campo. A veces la comida es buena, otras no. No hay espacio para lavado de vajilla.	0	1
GUÁPILES	305	67 Buena comida. Buen trato. Es aseado.	59 Buena comida. Buen trato. Sirven poco. A veces es buena otras no.	75 La comida a veces es buena otras no. Buena comida. Buen trato. Sirven poco.	97 La comida a veces es buena otras no. Sirven poca comida. No hay variedad. No es buena la comida. No hay campo.	4 La comida no es buena.	3
HEREDIA	13	3 Buen trato. Dan atención a necesidades.	6 Buena comida. Buen trato.	4 Se puede mejorar el servicio. Falta comida. Falta organización. No hay variedad	0	0	0
LIBERIA	137	28 Buen trato. Buena comida. Hay aseo. Se puede compartir.	26 Buena comida. Buen trato.	30 No hay variedad. Falta higiene. No hay espacio para lavado de vajilla.	44 La comida no es buena. No hay variedad. Falta de higiene. No hay campo.	5 La comida no es buena.	4
LIMÓN	485	50 Buena comida. Buen trato.	66 Buena comida. Buen trato. No hay campo. Las filas son largas.	116 A veces la comida es buena, otras no. Buen trato. Buena comida. Sirven poco.	227 A veces la comida es buena, otras no. Sirven poco. No es buena la comida. Las filas son largas.	22 La comida no es buena. Sirven poco. No hay variedad. Las filas son largas.	4
NICOYA	22	5 Buena comida.	7 Buena comida. Buen trato.	5 A veces la comida es buena, a veces no.	5 A veces la comida es buena, a veces no.	0	0
PENINSULAR	12	4 Buena comida.	4 Buena comida, Atención de necesidades. Dan fruta.	1 A veces la comida es buena, a veces no. La comida no es buena.	3 A veces la comida es buena, a veces no.	0	0
PEREZ ZELEDON	281	67 Buena comida. Buen trato.	68 Buena comida. Buen trato. Es aseado.	71 A veces la comida es buena, a veces no. Buen trato, la comida no es buena. Buena comida.	62 La comida no es buena. A veces la comida es buena, a veces no. No hay campo.	9 La comida no es buena. Falta higiene. No hay variedad.	4
PUNTARENAS	29	14 Buena comida. Buen trato. Orden	8 Buena comida. Buen trato.	5 Buen trato	1 No hay variedad. No hay igualdad en frutas.	0	1
SAN CARLOS	359	51 Buena comida. Buen servicio. Buen trato.	63 Buena comida. Buen servicio. Buen trato.	114 A veces la comida es buena, a veces no. Buena comida. No hay buena comida.	119 A veces la comida es buena, a veces no. Falta de espacio. Fila larga y desordenada.	9 La comida no es buena.	3

**TABLA 13 : Calificación razonada del servicio de comedor por parte de la población estudiantil, según DRE.**

Continuación

DIRECCIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN	POBLACIÓN ESTUDIANTIL PARTICIPANTE	CALIFICACION DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SUS RAZONES					
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	No responde
SAN JOSÉ CENTRAL	108	17	28	43	16	4	0
		Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato. No da tiempo de comer.	Buena comida. Buen trato. Dan poca comida. No hay variedad.	Hace falta comida. No es buena la comida. No hay variedad.	Mal servicio, La comida no es buena.	
SAN JOSE NORTE	12	5	5	2	0	0	0
		Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato.	Buena comida. La comida no es buena.			
SAN JOSE OESTE	66	12	17	14	21	2	0
		Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato.	La comida no es buena. Sirven poco.	La comida no es buena.	
SANTA CRUZ	42	14	11	10	7	0	0
		Buena comida.	Buena comida.	A veces es bueno	La fila es larga. La		
SARAPIQUI	49	4	8	22	15	0	0
		Buena comida.	Buena comida. Buen trato.	Buena comida. La comida no es buena. No hay campo. Buen trato.	La comida no es buena. No hay campo. Fila es muy larga.		
SULA	12	1	4	6	1	0	0
		Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato.	Buena comida. Buen trato.	La comida no es buena. Falta higiene. No da tiempo.		
ONA NORTE - NORT	11	3	2	5	1	0	0
		Buena comida. Buen trato.	A veces es bueno otras no. Buena comida. Buen trato.	A veces la comida es buena, otras no. Hay variedad de alimentos.	A veces la comida es buena, otras no.		
<b>TOTAL NACIONAL</b>		<b>409</b>	<b>431</b>	<b>616</b>	<b>681</b>	<b>59</b>	<b>23</b>

Fuente: Elaboración propia con base en encuesta aplicada a población estudiantil de CE del MEP, en el año 2015.

#### 4.9 Aspectos a mejorar del servicio de comedor

A pesar de que como ya se ha mencionado, la población estudiantil valora el tener un servicio de comedor, en los grupos manifiestan lo que consideran prioritario de cambiar para que el servicio recibido sea de mejor calidad. En la tabla 14, se enlistan los principales aspectos que la población estudiantil considera que debe mejorarse.

La razón principal que mencionan los grupos de mujeres, hombres y mixtos, es que la calidad de los alimentos debe mejorar y ofrecer comida más variada, para que guste más a la población y así se minimicen los desperdicios. Además de aumentar el tamaño de la ración, debido a que esta población, por sus características de desarrollo tiene requerimientos nutricionales elevados y no quedan satisfechos con las porciones servidas.

El segundo aspecto, en el que también todos los grupos coinciden es en tener un espacio más amplio en el comedor, con las áreas de lavado de vajilla y filas bien ubicadas, además de que solicitan la colocación de abanicos porque en tanta aglomeración sufren de mucho calor, sobre todo en ciertas regiones.

Para los grupos de hombres y de mujeres el tercer aspecto más importante para mejorar el servicio de comedor es ampliar el tiempo para el consumo de los alimentos, aunado a tener un mayor orden en la atención para aprovechar el tiempo. Sin embargo, para los grupos mixtos, en tercer lugar está el control del orden en las filas y mayor eficiencia al momento de servir los alimentos, suponen que con la ayuda de personal del centro educativo se puede lograr esta meta. Ambas recomendaciones tienen la intención de aprovechar mejor el tiempo del almuerzo, para que puedan consumir los alimentos con tranquilidad y no tengan que andar apresurados a causa del tiempo y del espacio.

**Tabla 14: Criterios definidos por los grupos de población estudiantil para mejorar el servicio de comedor. Año 2015**

Criterios	Frecuencias por grupos		
	MUJERES	HOMBRES	MIXTO
Ampliar tiempo para almorzar y para desayuno o meriendas. Mejorar el orden en el servicio a estudiantes.	<b>45</b>	<b>42</b>	36
Mayor higiene, orden y aseo en el comedor.	24	17	25
Mejorar el aseo en la manipulación y preparación de la comida (salen cabellos, insectos).	9	4	11
Controlar el orden y respeto en las filas y que se sirva más rápido, que las filas no sean tan largas. Que el personal del Colegio ayude a supervisar	32	41	<b>54</b>
Que den suficiente refresco y que sea natural, variado y frío	20	8	23
Ampliar y arreglar el espacio para comer, área lavado platos, ubicación de filas, poner abanicos o que funcionen cuando hay, o algo para el calor.	<b>94</b>	<b>70</b>	<b>111</b>
Ordenar el lavado de platos, los cubiertos, vasos y bandejas, que se laven bien.	29	28	37
Aumentar el mobiliario o cambiar el actual	20	16	28
Mejorar la calidad de la comida y que sea más variada. Que se desperdicie menos. Aumentar el tamaño de la ración.	<b>99</b>	<b>86</b>	<b>116</b>
Aumentar la cantidad de vajilla. O cambiar la actual por deterioro	13	10	11
Dar frutas de buena calidad y con mayor frecuencia.	11	16	12
Que las cocineras y personal relacionado con el servicio de comedor mejore el trato a los estudiantes	16	12	19
Actualizar los registros de beneficiarios del comedor	9	7	9

Fuente: Elaboración propia con datos recopilados en Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

Los aspectos a mejorar en el servicio de comedor, se detallan también por Dirección Regional de Educación, en las tablas 15.1 y 15.2.

**Tabla 15.1: Aspectos que deben mejorarse en el servicio del comedor según criterio de la población estudiantil, por DRE. Año 2015**

Direcciones Regionales de Educación	Cantidad de grupos (5 personas por grupo en promedio)	OPCIONES						
		Ampliar y arreglar el espacio para comer, el área de lavado de platos, la ubicación de filas. Poner abanicos o algo que disminuya el calor	Mejorar la calidad de la comida y que sea más variada. Que se desperdicie menos	Reorganizar las filas para que haya más orden, y respeto y se disminuya el tamaño	Ordenar el lavado de platos vasos, bandejas y cubiertos, que se laven bien	Reacomodar el mobiliario y cambiar el actual que esté en mal estado	Que las cocineras y personal relacionado con el servicio mejoren el trato a los estudiantes	Que los profesores hagan fila. Que se eliminen las preferencias en el servicio
Aguirre	6	4	3	2	2	2	2	
Alajuela	4	2	2					2
Cañas	6	3		2				
Cartago	6	3	2					
Coto	22	17	11			5		
Desamparados	7	2						
Grande de Térraba	7	4	2		5	2	2	
Guápiles	53	28	21	13	12		9	
Heredia	3			2				
Liberia	29	23	5		11	5	4	
Limón	76	46	31	12		19	7	
Nicoya	5	4		2	4			
Peninsular	3	3	2		1			
Pérez Zeledón	64	41	21	13	18			
Puntarenas	6	4	3	2				
San Carlos	83	60	22	19	12	14		
San José Central	22	11	13		4		7	3
San José Norte	3	1						
San José Oeste	11	5		3				
Santa Cruz	10	6						
Sarapiquí	12	12	5		8			
Sulá	3			1	2			
Zona Norte Norte	3	3	2	1		1		
<b>TOTAL</b>	<b>444</b>	<b>282</b>	<b>145</b>	<b>72</b>	<b>79</b>	<b>48</b>	<b>31</b>	<b>5</b>

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por población estudiantil de Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

**Tabla 15.2: Aspectos que deben mejorarse en el servicio del comedor según criterio de la población estudiantil, por DRE. Año 2015**

Direcciones Regionales de Educación	Cantidad de grupos (5 personas por grupo en promedio)	OPCIONES						
		Ampliar el tiempo para almuerzo, desayuno o meriendas. Ordenar mejor a los estudiantes y los horarios	Que la comida sea más variada	Aumentar el personal para el servicio de cocina	Todo esta bien	Aumentar el tamaño de la ración o que permitan repetir, a quienes lo soliciten	Que haya más higiene, orden y aseo en el comedor	Que se sirvan refrescos naturales, variados y fríos
Aguirre	6							
Alajuela	4	2						
Cañas	6		2	2				
Cartago	6	3			2			
Coto	22					6		
Desamparados	7	4				3		
Grande de Térraba	7					2		
Guápiles	53	16	8			11	5	
Heredia	3	3					2	
Liberia	29	5					7	
Limón	76		18			22	12	13
Nicoya	5							
Peninsular	3							
Pérez Zeledón	64	24	17				9	
Puntarenas	6							
San Carlos	83	27	12				15	14
San José Central	22	6	6				7	
San José Norte	3					1		
San José Oeste	11							
Santa Cruz	10	5	2			3	2	
Sarapiquí	12	4						
Sulá	3	2						
Zona Norte Norte	3	1						
<b>TOTAL</b>	<b>444</b>	<b>102</b>	<b>65</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>48</b>	<b>59</b>	<b>27</b>

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por población estudiantil de Centros Educativos del MEP, en el año 2015.

## **5. CONCLUSIONES**

- 1.** Las personas beneficiarias tienen el derecho de un almuerzo diario, pero se les está condicionando (de alguna manera) al tener que anotarse todos los días, sin embargo el centro educativo ya debería tener las personas registradas y saber para cuántas personas se debe preparar alimentos, tomando en cuenta si hay venta de almuerzos a personas no beneficiarias.
- 2.** El horario de almuerzo resulta sumamente ajustado en el 99% de los centros, generalmente se destina entre 45 o 50 minutos para atender a toda la población, que con frecuencia supera las 500 personas.
- 3.** El comedor no representa únicamente un espacio para ingerir alimentos, sino que es también un lugar seguro para la socialización con sus iguales.
- 4.** El comedor estudiantil es un espacio para brindar el servicio de alimentación a la población estudiantil beneficiaria, por tanto es ésta la que debe tener prioridad respecto a cualquier otro usuario.
- 5.** El servicio de comedor, no supe únicamente la función de tener algo que comer, sino que también apunta a un importante espacio de socialización, de aceptación y de seguridad respecto a la posibilidad de alimentarse.
- 6.** La exhibición de menús es importante tanto para la población estudiantil como para que las autoridades del centro puedan determinar las preparaciones que no tienen aceptación por parte del estudiantado y sea necesario modificar el menú o llevar a cabo sustituciones de alimentos.
- 7.** Las comidas en general están mal preparadas, lo que incide en un importante desperdicio de comida por parte de la población estudiantil que no satisface sus requerimientos con el almuerzo.
- 8.** Las instalaciones del comedor estudiantil, generalmente son pequeñas para la cantidad de personas usuarias que se deben atender en un tiempo determinado.
- 9.** La calidad de los alimentos, se debe mejorar notablemente, porque se está produciendo mucho desperdicio y la población estudiantil beneficiaria no está satisfaciendo su necesidad de alimentación.

## **6. RECOMENDACIONES**

- 1.** Se debe recalcar a los centros educativos, que dentro de los lineamientos del PANEA se establece que deben de tener una lista de personas beneficiarias y en caso de ofrecer venta de almuerzos a personas no beneficiarias y personal docente y administrativo, tomar las previsiones para la producción de alimentos, de manera que los alimentos preparados puedan abastecer a toda la población que requiere el servicio.
- 2.** Es de suma importancia, que PANEA establezca y oficialice las porciones de alimentos por grupo de edad, porque estudiantes adolescentes tienen mayores requerimientos nutricionales y lo que les están sirviendo no satisface el porcentaje que se quiere cubrir con el almuerzo en el comedor estudiantil.
- 3.** Capacitar en cursos básicos de cocina a las trabajadoras del comedor, sobre todo en preparaciones de gran volumen y en el manejo de receta estandarizada.
- 4.** El proceso de servicio de almuerzo en los comedores estudiantiles requiere de una reorganización que permita a la población estudiantil alimentarse con mayor “armonía”, los centros educativos deben analizar y reorganizar la atención para que este servicio cumpla los objetivos a cabalidad. Algunos de los aspectos que deben revisarse de manera interrelacionada para otorgar un mejor servicio son: cantidad de estudiantes, cantidad de trabajadoras del comedor, cantidad de vajilla, personal docente y administrativo colaborando en el proceso, con relación al ordenamiento de filas, verificación de la condición de becados, vigilancia del orden en el comedor o servicio de platos.
- 5.** Que se instalen registros dactilares en los comedores para el control de la asistencia. Reiterar que no está permitido cobrar a la población estudiantil por la utilización de recursos de identificación
- 6.** Hacer énfasis en la exhibición del menú como instrumento de derecho a la información y control de su cumplimiento, tanto para estudiantes como para personal docente y administrativo. Con el fin de determinar la aceptación del mismo por parte de la población estudiantil.
- 7.** En el caso de colegios técnicos, en los que la población estudiantil recibe muchas lecciones seguidas de la materia de su especialidad, se puede valorar modificar levemente el horario de almuerzo, para que no todos vayan a la misma hora (recreo), los que estén recibiendo clases de la especialidad, podrían hacer un intercambio de horario.
- 8.** Reorganizar el servicio de alimentación tomando en cuenta la cantidad de estudiantes respecto a la cantidad de trabajadoras del comedor, cantidad de vajilla y personal colaborador del centro educativo, método de identificación de población estudiantil beneficiaria, así como los diferentes horarios de algunos grupos.
- 9.** Emitir disposiciones claras para que el lavado de vajilla esté a cargo de la persona trabajadora del comedor, lo cual se incluye en las funciones que ésta debe realizar, y que los estudiantes solamente eliminen residuos de sus platos y los apilen para el lavado. Ya que debe cumplirse con los procesos de lavado y desinfección de vajilla.
- 10.** Buscar mecanismos que aseguren que las trabajadoras del comedor encargadas de cocinar, utilicen el formato de receta estandarizada que se encuentra en los Manuales de Menús. Además que se asegure que el personal de preparación de alimentos tenga conocimientos de cocina, ya que

un elemento que influye de manera importante para que los estudiantes no asistan al comedor, es la mala preparación de alimentos, que en ocasiones les resultan “incomibles”.

## **ANEXOS**

## ANEXO 1: Entrevista colectiva

INSTRUMENTO PARA RECOPIACION DE LA INFORMACION DE ENTREVISTA COLECTIVA								
	Grupo 1: Mujeres	Grupo 2: Hombres	Grupo 3: Mixto	Grupo 4: Mujeres	Grupo 5: Hombres	Grupo 6: Mixto	Grupo 7: Mujeres	Grupo 8: Hombres
1 Qué es lo que más les gusta, de tener un servicio de comedor								
2 Creen que el menú (toda la comida) que se sirve es rico?								
Si. por qué (3 elementos)								
No. Por qué (3 elementos)								
3. ¿Cómo les resultan los horarios para almorzar?								
4. ¿Cómo son las instalaciones?								
5 Que cosas quisieran cambiar del comedor, en orden de importancia:	1. 2. 3.							

## ANEXO 2: Encuesta individual



Ministerio de Educación Pública  
Dirección de Programas de Equidad  
Departamento de Planificación y Evaluación de Impacto



Para uso de la DPE

Nombre del Centro: \_\_\_\_\_

Boleta # \_\_\_\_\_  
Código \_\_\_\_\_

1. Edad: \_\_\_\_\_

2. Sexo: \_\_\_\_\_ Femenino \_\_\_\_\_ Masculino

3. ¿Hace cuánto tiempo recibe servicio de comedor?

\_\_\_\_\_ Solo este año

\_\_\_\_\_ Hace 3 años

\_\_\_\_\_ Desde Hace dos años

\_\_\_\_\_ Más de 3 años

4. ¿Cada cuánto viene al comedor?

\_\_\_\_\_ Todos los días

\_\_\_\_\_ Algunos días ¿Por qué? \_\_\_\_\_

5. ¿Cómo califica el servicio de comedor?

1 Malo

2 Regular

3 Bueno

4 Muy bueno

5 Excelente

9 No responde

¿Por qué? \_\_\_\_\_

6. ¿Qué es lo que más le gusta del servicio de comedor? Clasifique las opciones de 1 a 4, iniciando con 1 en lo que más le gusta hasta 4 en lo que menos le gusta.

\_\_\_\_\_ Comida

\_\_\_\_\_ Trato que les dan en el comedor a la hora del almuerzo

\_\_\_\_\_ Instalaciones de comedor

\_\_\_\_\_ Compartir con compañeros

7. ¿Hay una comida (platillo) que sirven en el comedor y que le guste especialmente?

\_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Sí ¿Cuál? \_\_\_\_\_

8. Qué le gustaría que le dieran de comer en los almuerzos. Anote solamente 3 comidas.

\_\_\_\_\_

9. ¿Está visible el menú que van servir cada día en el comedor?

\_\_\_\_\_ Sí

\_\_\_\_\_ No

\_\_\_\_\_ Algunas veces

