

Personal de comedor preparado para los estudiantes con NNEE

A través de varias formaciones, Albi ayuda al personal de los comedores escolares que cuentan con sus servicios a atender las necesidades específicas de apoyo educativo del alumnado.

por EDUCACIÓN 3.0



Aunque los centros educativos cuentan con profesionales con competencias adecuadas para apoyar y adaptar proyectos educativos a las necesidades especiales de sus estudiantes, en algunas ocasiones esa capacitación no se extiende a los comedores escolares. Así lo cree la empresa de restauración colectiva Albi, que considera de vital importancia la formación del personal de comedor sobre cómo tratar a este colectivo, con el fin de atender sus necesidades y adaptar los espacios, los mensajes y las actividades para que puedan desarrollarse con soltura y sentirse cómodos.

“La formación del personal de un comedor en el trato a niños con necesidades especiales es fundamental para garantizar un ambiente inclusivo y seguro para todos los estudiantes. Al capacitar al personal sobre cómo interactuar y atender sus necesidades específicas, se promueve la empatía, la comprensión y se fomenta un entorno de respeto y apoyo. Esta formación no solo beneficia al alumnado con necesidades especiales, también enriquece la experiencia educativa y contribuye a la creación de una comunidad escolar más inclusiva y acogedora”, explica Juan José Canabal, director de Operaciones de Albi.

Formación específica

Para cubrir esta necesidad, Albi se preocupa de que sus equipos de monitoraje escolar tengan una formación adicional, aportándoles las herramientas suficientes para ayudarles a gestionar este momento tan importante del día: la comida. En concreto, Raúl Pareja, coordinador de Proyecto Educativo de Albi, ha creado un programa de formación sobre esta materia que

imparte en los comedores de los centros educativos. "Estas formaciones son una herramienta indispensable para que nuestro personal de centros tenga recursos con los que desarrollar su labor profesional adaptándose a lo que cada persona requiere", comenta.

La formación se ha focalizado en aquellos aspectos relacionados con los trastornos de desarrollo sensorial, los TEA y los TDH. Y es que, afirma, cada vez adquiere más fuerza el postulado de que el autismo es un desorden sensorial de gran impacto que puede afectar a uno o varios sentidos y estas interacciones sensoriales acaban influyendo de una forma u otra en su alimentación diaria.

Por otro lado, el TDH es un trastorno cognitivo que afecta a la capacidad de una persona para prestar atención, controlar sus impulsos y regular su conducta. Estos estudiantes se caracterizan por sentir sensación de agobio con las tareas diarias, dificultad para concentrarse, fácil distracción e impulsividad.



Las estrategias empleadas

Por eso, algunas de las estrategias que se han analizado en las diferentes formaciones son las siguientes:

- Olfativo: que el equipo de monitores evite usar geles y champús con aroma, así como perfumes fuertes.
- Sistema propioceptivo: realizar actividades de balanceo rítmico antes y después del servicio de comedor que les ayuden a estar más relajados.
- Sentido del gusto: separar los ingredientes para evitar que se mezclen las diferentes texturas.
- Sistema vestibular: utilizar jumpings, camas elásticas y columpios antes o después del servicio de comedor.
- Táctil: emplear cubiertos de plástico o de metal según sensibilidad.
- Auditivo: llevar cascos que filtren el sonido.
- Visual: ventanas con cortinas en su sitio habitual de comedor.