



©Depositphotos

Claves para atender, en el comedor escolar, a los alumnos con necesidades educativas especiales

Martes, 10 de septiembre 2024

En los últimos años ha aumentado considerablemente el número de alumnos y alumnas en centros ordinarios con necesidades específicas de apoyo educativo (como por ejemplo los que padecen TEA o TDH). En este sentido, el conocimiento y la capacitación de los equipos humanos son vías de dirección única para las empresas de restauración colectiva. Desde Albi nos ofrecen este artículo algunas de las claves para saber cómo tratar a estos colectivos en el comedor escolar.

Año tras año aumentan en los colegios, y por tanto en los comedores escolares, los alumnos y alumnas con necesidades específicas de apoyo educativo. Ante este cambio de paradigma, cobra vital importancia la formación del personal de comedor sobre cómo tratar a este colectivo, con el fin de atender esas necesidades y adaptar los espacios, los mensajes y las actividades para que puedan desarrollarse con soltura y sentirse cómodos.

Si bien es cierto que los colegios cuentan con profesionales con competencias adecuadas para apoyar y adaptar los proyectos educativos, existe un vacío en la continuidad de su desarrollo integral en los comedores escolares. Por tanto, hay una demanda socioeducativa que las empresas de restauración colectiva tienen la necesidad de cubrir.

Una Comunidad escolar más inclusiva

“La formación del personal de un comedor en el trato a niños y niñas 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 a los alumnos con necesidades especiales, también enriquece la experiencia educativa y contribuye a la creación de una comunidad escolar más inclusiva y acogedora”, según explica **Juan José Canabal**, director de Operaciones de la [empresa de restauración colectiva Albi](#).

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, que es el de la comida.

Raúl Pareja, el 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 Raúl.

Dicha formación está focalizada en aquellos aspectos relacionados con los trastornos de desarrollo sensorial, los TEA y los TDH. 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 la 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 alumnos se caracterizan por sentir sensación de agobio con las tareas diarias, dificultad para concentrarse, ser de fácil distracción y muy impulsivos.

Algunas claves para adaptarse a esas necesidades especiales

Algunas de las estrategias que se han analizado en las diferentes formaciones que ha realizado Albi son las siguientes:

- En el aspecto olfativo. El equipo de monitores debe evitar 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 ayude 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.

Ante la gran diversidad que encontramos hoy en día en el alumnado de los comedores escolares, *“para Albi es muy importante cuidar del bienestar del alumnado, por eso consideramos que impartir este tipo de formaciones es la base para rellenar este vacío que actualmente existe en los centros”,* según comentan los responsables de la firma.