





Noticias Recursos Empresas Directores Libros Tecnología Formación Docente Familias Entrevistas Experiencias Opinión Convocatorias Más

Transforma tu Centro Educativo
en Experiencias Inolvidables
Educación que inspira. Programas que transforman

Libros Tecnología Formación Docente Familias Entrevistas Experiencias Opinión Convocatorias Más

CONTÁCTANOS

910 638 426

Www.icedusolutions.com

Contáctanos

Inicio » Noticias » Las claves para conseguir un comedor escolar inclusivo en el centro educativo

Las claves para conseguir un comedor escolar inclusivo en el centro educativo

Adecuar el entorno del comedor a las necesidades de los estudiantes o adaptar la presentación de alimentos a su perfil sensorial son algunas medidas clave para transformar estos espacios en lugares inclusivos para el alumnado con necesidades educativas especiales.

por EDUCACIÓN 3.0





Durante el curso 2023-2024, 1.131.816 estudiantes españoles recibieron apoyo educativo, lo que representa el 14% del total del alumnado, según datos de la estadística sobre alumnado con necesidad específica de apoyo educativo publicada por el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes. Pero, ¿qué ocurre cuando salen del aula? ¿En el resto de espacios del centro tunhe su encesidades? ¿Y en el comedor? Lo cierto es que los expertos recomiendan que aquí también se adapten los espacios, mensajes y actividades, de manera que puedan desarrollar sus comidas con facilidad y sentirse a gusto.









Una apuesta por los comedores escolares inclusivos

Por ejemplo, según un <u>estudio</u> elaborado por la empresa de restauración <u>Albi</u> junto a Elena Yagüe, especialista en problemas de alimentación y selectividad alimentaria, los menores que padecen TDAH son propensos a tener niveles de dopamina más bajos, por lo que suelen preferir alimentos con altos niveles de grasa o azúcar porque provocan picos más altos de glucosa. Por su parte, los menores con TEA suelen rechazar la inclusión de alimentos nuevos en su dieta y tienen problemas para realizar una correcta transición entre texturas.

Por ello, este enfoque inclusivo conlleva que todo el alumnado pueda desarrollar su potencial y reciba todas las estrategias y recursos necesarios para superar sus limitaciones. Conocer la base del proceso favorecerá que el personal pueda acompañar la alimentación de estos menores desde el respeto garantizando los requerimientos nutricionales. Y, para llevarlo a cabo, apuestan por una serie de medidas, como adecuar el entorno a las necesidades de los estudiantes, adaptar la presentación de alimentos al perfil sensorial o potenciar pequeños cambios para conseguir grandes logros.

Señales de alerta y cómo adaptar el menú escolar

Pero, antes de incrementar estas medidas es importante que los equipos de comedor tengan en cuenta algunas señales que pueden indicar que los estudiantes tienen algún tipo de problema con la comida. Pérdida o escaso aumento de peso, náuseas, asfixia o tos frecuente durante las comidas, ansiedad o rabietas frente a alimentos nuevos o rechazo persistente a texturas o sabores concretos son algunos de los signos a tener en cuenta.

Ante ello, es importante entender a los menores: no pensar que es algo conductual, no forzar, informar y acompañar es esencial. Por ejemplo, para los menores con disfunción ejecutiva proponen apostar por platos presentados por separado, la anticipación mediante pictogramas y, sobre todo, nada de castigos ni refuerzos; sí acompañamiento y desafíos. Por su parte, para los niños con disfunción sensorial y motora son necesarias medidas como apostar por alimentos fáciles de masticar y evitar texturas mixtas, presentaciones sencillas y poco volumen en el plato y, todo ello, a través de una adaptación progresiva, sin presión.