



Top 5 tendencias en el servicio de alimentos para escuelas K-12.

Comidas escolares ahora mejores.

Desde estaciones de sabor hasta cocinar desde cero, los distritos escolares están dando pasos hacia hacer la comida en las escuelas más saludable, más práctica y más divertida. Los aumentos en participación han sido significativos.

Desayuno después de la campana

Estudios nacionales han mostrado que los niños que desayunan se desenvuelven mejor académicamente. Aún así, la participación en programas de desayunos antes de la escuela es solo del 53% en promedio, debido a factores que incluyen horarios de buses tardíos, rutinas agitadas en la mañana, y el estigma asociado a ellos como para estudiantes de bajos recursos.

El Programa para el Desayuno Después de la Campana, obligatorio en más estados cada año, está cambiando esto, con escuelas que sirven desayunos en el salón de clases durante horas de enseñanza han reportado aumentos significativos en participación.

Por ejemplo, en la Escuela Secundaria Parker en el Distrito Taunton en Massachussets Sur, la participación de estudiantes en el desayuno aumentó del 26% al 95% después de que se ofreciera durante el día escolar, de acuerdo con Children's HealthWatch. Funcionarios escolares también han reportado que el número de visitas a la enfermería se han reducido en un 24%.

Snacks inteligentes

Los niños tienden a comer hasta tres snacks por día, que contabilizan alrededor del 27% de sus calorías diarias. Y mientras no hay manera de detener a los estudiantes de traer de casa sus propios snacks no saludables, la legislación 'Smart Snacks' de la USDA, los estándares nacionales para comida vendida fuera de los programas de alimentos escolares, ha evolucionado mucho hacia frenar el consumo de

comida chatarra y bebidas azucaradas en vez de frutas, vegetales y dulces empaquetados bajos en grasas, azúcar, y sodio.

27%

de las calorías diarias viene de los snacks

El Distrito Escolar Independiente de Roswell en el estado de Nuevo México consiste en 20 escuelas y sirve más de 38,000 comidas cada semana. Pero el Director de Servicios Alimenticios Lyman Graham también cree en la importancia de proveer opciones saludables fuera de las horas de comer.

Roswell provee una mezcla ecléctica de alimentos que evoluciona continuamente – incluyendo burritos y roles de canela para el desayuno, y sándwiches de cerdo deshilachado y pollo asado para el almuerzo – y recesos regulares de nutrición. Como dice Graham: “Es importante proveer a los estudiantes con alimentos saludables durante el día.”

Comidas como en casa

Más escuelas están cambiando las líneas de bufet a compartir platos, implementando enfoques como en casa a la comida en la cafetería para promover la interacción entre los estudiantes, cultivar un mejor sentido de comunidad e incrementar la participación en el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP, por sus siglas en inglés).

Una escuela que ha visto el éxito de este enfoque es la Primaria Winn en Austin. “Los estudiantes quieren ser parte de ello,” dice Christine Steenport, Directora Asistente de Operaciones para el Distrito Escolar Independiente de Austin (Texas). “Ellos quieren estar con sus compañeros. Ellos quieren pasar los platos. Ellos quieren estar involucrados.”

Es un enfoque que también está siendo intentado en la Preparatoria Franklin en Virginia para ayudar a aliviar las largas líneas en el almuerzo y darles a los niños más tiempo para disfrutar sus alimentos. Allí, el personal ha visto a los estudiantes estar mucho más calmados tanto en el comedor como en el salón de clases.

Cocinar desde cero

Cocinar desde cero puede mejorar la participación en programas de comidas y reducir costos, esto encontraron cuatro escuelas primarias en Boston Este en 2017 cuando sus cocinas fueron actualizadas para que la comida pudiese ser cocinada in situ.

Tan exitoso fue el programa piloto My Way Café, el cual incrementó la participación en el almuerzo un 15% y redujo los costos por plato hasta por 40 centavos, que, en el 2018, se desplegó en otras 26 escuelas adicionales y – se espera – que se expanda a otras 25.

Los menús del My Way Café están centrados en platos que los niños pueden personalizar – como hacer sus propios tacos – y presentar frutas frescas y barras de vegetales todos los días.

Boston no es el único lugar dándole una nueva mirada a ingredientes frescos. Después de un éxito similar en las Escuelas Públicas de Virginia Beach City en el 2017, el distrito planea transformar todas las 82 cafeterías escolares en cocinas desde cero totalmente funcionales en los siguientes cinco años.

Estaciones de sabor

En el último año más o menos, las ‘estaciones de sabor’ se han estado popularizando en las escuelas. En el Distrito Escolar de Merced City, por ejemplo, los estudiantes tienen la opción de añadir azúcar y canela, Tajín bajo en sodio, pimienta y limón sin sal, y ajo jalapeño a sus comidas.

Dicho por la Supervisora de Servicios Nutricionales Mary Williams, “Nuestras estaciones de sabor son un área donde los estudiantes pueden seleccionar condimentos y salsas bajas en sodio para sus comidas. Los estudiantes aman poder personalizar sus alimentos, y las estaciones también los alientan a comer más frutas y vegetales.”

En el último año, las ‘estaciones de sabor’ se han estado popularizando en las escuelas.

Las cafeterías en las escuelas de Cincinnati también ofrecen estaciones de sabor, las cuales ellos reportan dirigen el tráfico hacia las barras de ensaladas y le cuestan al estado menos de un centavo por comida. Hay cinco diferentes condimentos por día, rotando entre varias opciones como hierbas Italianas, Mexicanas, maple y canela, pimienta roja, hierbas con ajo, mantequilla en polvo, salsa Sriracha y Ranch en polvo.

Si su escuela o distrito está buscando aumentar la participación en el programa de alimentos, considere una o más de estas cinco populares y comprobadas formas de apelar a su población estudiantil



Descubra más: K-12-Foodservice-es-us.com

