



Hasta 2,51 veces más píxeles.

NUEVAS CÁMARAS IR.

Esta cooperación con los mundos de Fluke



VEA la diferencia

Granada Hoy

GRANADA

PORTADA

GRANADA

PROVINCIA

DEPORTES

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

TECNO

CULTURA

TV

SALUD

OPINIÓN

20D

SEMANA SANTA

Granada Hoy, Noticias de Granada y su Provincia

Granada

¿Qué comen los niños en los comedores?

¿Qué comen los niños en los comedores?

La Administración apuesta por la línea fría mientras que los padres demandan cocinas propias y nacen asociaciones gastronómicas

A. ASENSIO GRANADA | ACTUALIZADO 17.11.2015 - 11:41

0 comentarios

4 votos



Me gusta 133

Twitter

COMPARTIR

La necesidad de adaptar las necesidades -y horarios- de los hijos a las de los padres tiene un gran peso en la organización de los hogares. Los comedores escolares son una herramienta con la que poder encajar obligaciones laborales y lectivas, pero no son pocos los padres que ven la gestión del servicio de comidas en los colegios con recelo.



En la provincia la mayor parte de los centros públicos (cerca del 90%, según los datos recogidos por los propios padres) cuentan con líneas frías -que es como se denominan los servicios de comida preparada que únicamente se calienta en el colegio-, con algunas excepciones, como el CEIP Gómez Moreno, el espejo donde los padres que no están de acuerdo con las líneas frías ven un modelo de gestión. Las escuelas municipales de la capital también disponen de cocinas propias. Entre los concertados y privados, hay quienes sirven catering y quienes preparan las comidas en sus fogones.



Pese a que las líneas frías cumplen con toda la normativa, algunos padres son muy críticos con la apuesta que desde la administración se hace por los catering. Silvia Alcalde, de FAMPA Alhambra, explica que la mayoría de las quejas están relacionadas con la "cantidad y calidad" de los menús. "Sabemos que cumplen la norma", explica, "pero no tienen la calidad de una cocina propia". "Imagínate que te hacen la comida en Sevilla o Murcia y te la comes dos días después...".



Amelia Garrido forma parte de la Comisión de Comedores Escolares de la FAMPA. Hace cuatro años vivió en primera persona uno de los episodios que más han dañado la imagen de los catering en Granada, la denuncia por parte de los padres de que se servía comida caducada en el Martín Vivaldi. Aquello fue la chispa que movilizó a un grupo de padres para exigir a la Administración que se revisen los pliegos para la contratación del servicio de comedor. Garrido subraya que "no tenemos nada contra los catering, ni contra las líneas frías, si se recurre a ellas de forma puntual, pero lo que queremos es que nos dejen elegir". La comisión de la que forma parte Garrido trabaja con el investigador Nicolás Olea. El científico y su equipo han evidenciado que existe transferencia de elementos contaminantes de los plásticos que se emplean en el empaquetado de los alimentos de la línea fría a la comida que ingieren los niños. "La Administración no tiene en cuenta eso", subraya esta madre, que pide que, en virtud del principio de precaución -que, por ejemplo, propició que se retiraran del mercado biberones y tetinas con bisfenol- se minimice ese riesgo. "Lo cierto es que los cánceres hormodependientes están creciendo".

Otro de los aspectos que, para estos padres, supone un borrón en la gestión de los comedores es el hecho de que las empresas suministradoras de las comidas están, en ocasiones, en otras provincias. "En el caso del Martín Vivaldi traen la comida dos veces a la semana", explica esta madre. Las empresas que gestionan esos catering son en ocasiones "multinacionales. En el caso del Martín Vivaldi, la empresa es una sociedad limitada unipersonal con sede en Palermo". Para estos padres, dejar en manos de empresas extranjeras las comidas escolares es un error. "Queremos que en los pliegos de condiciones se dé cabida a las pequeñas cooperativas, a los productos ecológicos, a que se cocine aquí, y que se cocine en el día... aunque no sea en el colegio", insiste Garrido. Para ello piden que la gestión de los comedores deje de contratarse en

gestionado desde el AMPA. Malva Castro, nutricionista que trabaja con este centro, explica que el 80% de los ingredientes que se emplean en las cocinas son ecológicos. Como en los catering, el Gómez Moreno también tiene que ajustarse a las normas que determina la Junta sobre qué debe servirse en los menús y cómo, lo que varía es que "la comida se prepara allí, y eso es un plus de calidad", incide Castro. Las verduras, para que resulten más atractivas, se preparan también en soufflé, "sin mantequilla o nata", para evitar la ingesta de grasas. Dos veces a la semana se sirve pescado blanco, merluza, rosada o bacalao. El azul, una vez al mes. En cuanto a las cantidades, las raciones se ajustan a lo que determina la Junta. Para ajustarse a lo que pide la Administración regional se eliminó del recetario la pasta carbonara (que incluye nata y panceta) y se sustituyó por una receta de macarrones con calabacín y zanahoria.

En este centro la comida también se ajusta a las creencias religiosas del alumnado. El colegio se encuentra en el Albaicín, un barrio con una importante comunidad musulmana. "Si se prepara cocido, en una olla más pequeña se cocina lo mismo pero sin jamón", explica la nutricionista.

Para Malva Castro "como profesional de la nutrición" lo idóneo es contar con una cocina en el centro. "Lo veo coherente". Entre las ventajas, aparte de familiarizar a los niños otras características de la comida -como el olor o el proceso de cocinar- está el elaborar el menú y comer en el mismo día y no tener que recalentar. También se prescinde de servir la comida en bandejas de plástico. El precio, además, es el mismo, 4,50 por menú. Entonces, ¿por qué se apuesta por las líneas frías? "Es algo que no entendemos", añade Castro. El compromiso de los padres con el modelo del Gómez Moreno es muy alto y para defenderlo cuentan incluso con una plataforma, 'No me toques la olla'.

El AMPA de este colegio gestiona el servicio desde 2003. Hace dos años ganaron el concurso para mantener la cocina y confían en que a final de este curso se prorrogue. "Es un modelo que funciona a todos los niveles, nutricionalmente, en la sostenibilidad, calidad de nuestros trabajadores...", explica Rosana Novellón, madre y responsable de la comisión de comedor. Novellón aclara que no tienen nada contra los catering, "pero pedimos que no se les favorezca". La raíz del modelo del Gómez Moreno está en el siguiente razonamiento. "Si un menú cuesta 4,50 por niño y en los concursos para hacerse con la concesión del servicio se ofertan precios por debajo, en algo tienen que recortar, o en la calidad de la comida o en las condiciones de los trabajadores".

Los costes de este comedor son iguales a los de un servicio de catering, lo único que cambia es que los padres no obtienen beneficios, como sí ocurre con las empresas que gestionan las líneas frías. "Muchísimos padres nos han preguntado cómo funcionan", añade Novellón, que puntualiza que aunque ellos son la excepción en Granada, en provincias como Almería son siete los colegios que funcionan así.

Otro modelo que todavía está en fase de rodaje es el de comedores para escolares fuera del centro. En Granada hay dos. Este año un grupo de familias ha puesto en marcha una asociación gastronómica, bautizada 'Donde comen los cocos', con la idea de promover una "alimentación sana". Se han organizado para crear un espacio en el que comer "comida casera, cocinada en el día, con productos locales y, siempre que sea posible, ecológicos". Sobre este modelo, la presidenta de FAMPAlhambra, Silvia Alcalde, plantea sus dudas. "¿Cómo pueden cumplir con el papel social de los comedores? En los centros se bonifica a aquellos alumnos que vienen de familias con pocos recursos. No es así en estas asociaciones gastronómicas". Para Alcalde, el que puede pagar una comida de calidad, sí puede elegir entre comer en el colegio o en otro tipo de local gestionado por padres, frente a los que no puedan pagar. "Es una solución discriminatoria".

Francisco Llanes, padre y promotor de la asociación gastronómica 'Donde comen los monstruos', reconoce que iniciativas como la suya o la de los Cocos no tienen capacidad para cumplir con ese papel social. "Para nosotros no es posible económicamente" subvencionar totalmente o en parte los menús escolares. Llanes defiende que su iniciativa, que afronta su segundo curso de vida, tienen vocación temporal. "Somos un grupo de padres del José Hurtado que no estábamos satisfechos con el servicio de comedor" del colegio, ni con la cantidad ni con la calidad de los menús. El descontento, según este padre, también era evidente entre algunos escolares. "Algunos de los que comen en nuestro comedor llegaron rebotados del colegio", asegura este padre, que detalla que "algunos niños perdieron peso y otros lloraban cuando veían el plato", con la consiguiente preocupación de los padres.

Intentaron un modelo similar al del Gómez Moreno, sin éxito. Entonces "propusimos crear una asociación gastronómica autogestionada" que atendería a las familias socias. "Es como una cocina de casa, pero para 20 niños". Se daba solución de este modo tanto a la demanda de cocina propia de algunos padres como a la falta de plazas de comedor del centro. Sin embargo, su iniciativa fue denunciada. "El Ayuntamiento estima que teníamos actividad de restaurante sin licencia", algo que este padre desmiente, por cuanto que únicamente los socios pueden comer en su local, que no está abierto al público. "No somos restaurante, y esa nunca ha sido nuestra intención". Para seguir dando de comer a los niños, cambiaron el modelo de asociación a centro de atención a la infancia con comedor. "El Ayuntamiento no se ha molestado en saber lo que estamos haciendo", se lamenta Llanes. Su iniciativa cuenta con un seguro de responsabilidad civil, un plan de higiene y el asesoramiento de nutricionistas.

Este padre ve en actual modelo propuesto desde la Administración de potenciar las líneas frías únicamente dos salidas para los padres insatisfechos, "que los padres se hagan con la gestión de la cocina, como en el Gómez Moreno, o que las familias que estén preocupadas se autogestionen", como ha sido su caso