



Francisco Giner de los Ríos

Federación de la Comunidad de Madrid de Asociaciones
de Padres y Madres del Alumnado
"Francisco Giner de los Ríos"

La FAPA Francisco Giner de los Ríos considera que no se avanza en la mejora de la gestión de los comedores escolares, no se recuperan las cocinas en los centros educativos y no se potencia una alimentación más saludable y sostenible.

La FAPA considera que, a diferencia de otras CCAA como Aragón, Andalucía, Canarias, etc., en las que los comedores escolares están incorporando interesantes innovaciones a favor de una alimentación más saludable y sostenible, el Acuerdo Marco de Homologación propuesto por el Gobierno madrileño es prácticamente igual al vigente en los últimos 4 años. Así, se mantienen aspectos muy negativos como:

- Los criterios para el diseño de los menús son insuficientes para hacer frente a las preocupantes estadísticas disponibles sobre los hábitos alimentarios de la población escolar madrileña. A modo de ejemplo, cuando un 90% de la población entre 5 y 12 años consume más proteínas y grasas saturadas que la ingesta recomendada, la licitación obliga a que todos los días se coma carne, pescado o huevo y en cantidades superiores a las necesidades diarias de proteína, obviando el aporte de proteína de excelente calidad de vegetales como legumbres, frutos secos o cereales. Multitud de organismos internacionales recomiendan moderar el consumo de alimentos de origen animal por su elevado consumo de recursos naturales e impacto climático.
- Las "condiciones ambientales" suponen un raquítico 1% de los puntos asignados en los criterios de adjudicación, a pesar del mandato de la Asamblea de Madrid instando a puntuar "también los criterios sociales y ambientales asociados a los productos utilizados para la alimentación" y a "establecer unos porcentajes mínimos de productos de temporada, de proximidad y con sello de certificación ecológica". En autonomías como Aragón o Andalucía, con un sistema de gestión de comedores similar al madrileño, diferentes criterios ecológicos reciben hasta un 30% de los puntos.
- La participación de las APAS en la gestión del servicio no se garantiza ni fomenta, ya que son las direcciones de los centros las interlocutoras reconocidas por el Acuerdo Marco. En la actualidad, muchas representantes de familias denuncian que las direcciones niegan a las APAS la información del acuerdo alcanzado con las gestoras, asignan recursos de las cuotas de comedor a otras necesidades de las escuelas, o incluso les impiden el diálogo con los responsables de las gestoras.
- No se incluyen medidas que limiten la tendencia a la concentración empresarial de un sector en el que todavía sobreviven decenas de pequeñas y medianas empresas. En la homologación que ahora termina, 21 grandes empresas estaban autorizadas a gestionar cada una entre 40 y 630 comedores, frente a 65 PYMES autorizadas a gestionar entre 1 y 39 comedores. En la Comunidad de Madrid existen aproximadamente 830 colegios públicos con servicio de comedor.

La FAPA exige que se ponga fin a la política de los últimos años de construcción de colegios sin cocinas, que condena a sus comunidades escolares a tener un comedor de línea fría o caliente, en el que los menús se elaboran en cocinas centrales, y se recalientan en el centro. Para la FAPA es muy preocupante el crecimiento de esta modalidad de comedor, que se impone en muchos municipios rurales y en algunas ciudades, alcanzando ya al 35% de los colegios.

20 de junio de 2017