



©LeFigaro.fr

Ceapa reclama un pacto para la mejora de los comedores escolares y otras colectividades

04-05-2016

Ceapa ha hecho público un manifiesto para promover la firma de un decálogo que incide en distintos aspectos para la mejora del servicio de comedor escolar mediante cambios normativos. En una jornada que se celebró el pasado 7 de mayo invitó a todos los partidos políticos y a las administraciones responsables que se sumen al pacto, que ya ha sido refrendado por diversas organizaciones.

El pasado sábado 7 de mayo se celebró en la sede de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres del Alumnado de la escuela pública, **Ceapa**, una jornada sobre comedores escolares, extensiva a los comedores de otras colectividades (residencias, hospitales etc.).

Esta convocatoria surgió, según palabras de sus organizadores, *“de la preocupación por la degradación de un servicio esencial para el desarrollo de niños y niñas como es la correcta alimentación que reciben en los comedores escolares y la amenaza que constantemente sufre su mantenimiento por parte de la Administración educativa que lo considera un servicio complementario destinado principalmente a la conciliación de la vida familiar y laboral de las familias, ya que paulatinamente se ha pasado de un modelo de cocinas in situ, con alimentos que se adquieren en el entorno más próximo, a otro en el que se cocina fuera de los centros, los alimentos pueden llegar de cualquier parte del mundo, y se prima el beneficio empresarial frente a otras consideraciones”*

Estuvieron presentes en la reunión representantes de más de cuarenta organizaciones distintas pertenecientes a federaciones y confederaciones de asociaciones de madres y padres, asociaciones de centros educativos, administración educativa, sindicatos, plataformas y partidos políticos, de más de quince provincias con interés en mejorar el servicio de comedor, de acuerdo a criterios sostenibilidad medioambiental, económica y social, primando especialmente la educación y la salud de las personas usuarias del servicio.

Esta jornada persigue la firma de un pacto que contiene un decálogo con distintos aspectos para la mejora del servicio mediante cambios normativos, que apuesten por el cocinado *in situ* de alimentos de cercanía, de temporada y ecológicos, eliminando envases plásticos.

Se trataron cuestiones como el respeto de la autonomía de los centros en la elección del sistema de comedor, la mejora del medio ambiente y lucha contra el cambio climático, la financiación de la comunidad científica que trabaja para la salud infantil a través de proyectos concretos y el desarrollo de las economías locales.

Se pretende, en suma, crear una organización que perdure para que sus reivindicaciones sean tenidas en cuenta no sólo en período electoral, sino también en la futura legislatura, a partir de las elecciones generales de junio.

El decálogo

1 – Promover, apoyar y desarrollar la adaptación normativa europea, estatal y autonómica necesaria, que permita:

- Que los comedores dejen de ser servicios complementarios de Educación y pasen a ser parte del servicio público básico de Educación. ?
- La puesta en marcha de proyectos y formas de gestión que introduzcan en los comedores criterios de consumo y producción responsables, participados por la comunidad a la que sirven, potenciando la transformación y preparación de alimentos en cercanía, así como el consumo de alimentos de temporada provenientes, preferentemente, de agricultura y ganadería ecológicas. ?
- La introducción de cláusulas sociales y medioambientales en el objeto de los contratos públicos, que permitan una consecución real de los objetivos de protección medioambiental y desarrollo económico locales. ?
- La promoción de formulas que faciliten el concurso de empresas de economía social y cooperativas en la prestación del servicio, primando proyectos de transformación social y con salarios dignos. ?

2– Exigir que los centros escolares de nueva creación se proyecten con cocinas *in situ*, donde el comedor escolar y la cocina sean espacios educativos del centro, en los que el alumnado aprenda que comer y alimentarse no son sinónimos. Incorporando el hecho de elaborar la comida diaria en el proceso vital integral. ?

3– Respetar la autonomía de los centros de enseñanza en la elección del sistema de comedor que mejor se adapte a las necesidades del alumnado y su entorno social, incluyendo la autogestión, con participación activa de las familias en la toma de decisiones y en el control del servicio. ?

4– Mantener la cocina *in situ* en los centros donde funcione y apoyar, asesorar y acompañar a todas aquellas asociaciones de madres y padres que opten por la recuperación de cocinas en desuso y la cogestión del servicio, de acuerdo a legislación vigente en cada CCAA. ?

5– Lograr que a través de los comedores escolares públicos se dé cobertura a aquellos niños y niñas que requieren una mayor protección por encontrarse en situación de exclusión social, a la vez que se permite una consecución real de la conciliación laboral y familiar. ?

6– Crear órganos administrativos que: ?

- Visen los menús ofertados por las empresas adjudicatarias.
- Centralicen y evalúen las quejas de los usuarios.
- Inspeccionen periódicamente su salud.
- Efectúen el control sanitario y nutricional de los alimentos.
- Publiquen en internet el resultado de sus inspecciones.

7– Mejorar el medio ambiente y luchar contra el cambio climático, por cuanto:

- Los alimentos de proximidad, de variedades autóctonas, de producción ecológica y de temporada, favorecen los ecosistemas de los que dependen las comunidades locales y contribuyen a enfriar el planeta, mediante la reducción de la emisión de gases de efecto invernadero y la fijación de carbono en los suelos.
- La adecuada gestión de los comedores *in situ*, reduce la contaminación provocada por el transporte de la comida precocinada y es consecuente con las acciones que abogan por la protección ambiental.
- Para una correcta gestión de residuos, (reducción, reutilización y reciclaje), los envases plásticos, habrán de eliminarse totalmente por salud.
- La aplicación de la economía circular: envases/cajas que vuelven a los productores, restos de comidas que vuelven al campo del que proceden, información sin intermediación entre producción y consumo. Sólo es posible si la producción-elaboración-consumo se produce en distancias físicas y culturales próximas.
- Además de alimentar adecuadamente y educar a los niños y niñas, queremos proteger su derecho universal a conocer y disfrutar la belleza de ecosistemas sanos y aprovechar en equilibrio los bienes y servicios que les ofrecen.

8– Proteger la salud de nuestras hijas e hijos y de las personas mayores o enfermas, ante evidencias científicas sobre la nocividad de los envases plásticos, su incidencia como disruptores hormonales y su relación con el aumento de la obesidad y sobrepeso, especialmente infantil. Para ello exigimos:

- Que cese la promoción de patrones de consumo contrarios a la alimentación saludable (estuchados, envasados,

precocinados).

- Que la administración aplique el principio de cautela ante amenazas para la salud, adoptando medidas precautorias aun sin relación de causalidad con total evidencia científica, pues cuando se demuestre será tarde (como en 2015, que el DDT usado en los 80 provocaba cáncer).
- Que las autoridades sanitarias obliguen a los fabricantes que garanticen que las sustancias que entran en contacto con los alimentos son inocuas.
- Que la alimentación agroecológica (ecológica y de cercanía) se implante de manera obligatoria en los comedores como medida preventiva en términos de salud pública y se reduzca progresivamente el consumo de proteína de origen animal hasta límites saludables. Esto último también por el impacto socio ambiental de su producción industrial.

9– Impulsar y financiar a la comunidad científica que trabaja por el bien común y la salud desde distintas instituciones, a través del proyectos como **Inma (Infancia y Medio Ambiente)**.

10– Desarrollar nuestra economía a través de:

- El abaratamiento de los costes actuales, racionalizando el gasto público, a la vez que se ofrecen condiciones dignas a los trabajadores y trabajadoras, cuidando a quien nos cuida, personal de cocina y comedor. ?
- La dinamización del medio rural, apoyando a productores/as locales e incorporando a personas jóvenes a través del potencial de la producción y consumo agroecológico. ?

La ciudadanía, asociaciones, federaciones y confederaciones de madres y padres, colectivos, organizaciones de productores agrarios y sindicatos que suscriben este manifiesto, apuestan por un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades.