

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Comedores escolares en un dudoso 'punto de mira'; sensacionalismo contra rigor periodístico

## Comedores escolares en un dudoso 'punto de mira'; sensacionalismo contra rigor periodístico

Viernes, 04 de enero 2019

Mario Agudo

El programa *En el punto de mira* de Cuatro emitió, el pasado jueves 3 de enero, un reportaje sobre comedores escolares que se centró, fundamentalmente, en el sistema de producción en línea fría. El contenido se presentaba, como es habitual en este tipo de productos televisivos, como resultado de un esfuerzo de investigación justiciera que trata de desentrañar realidades ocultas y nocivas para la sociedad. Sin embargo, como todo ejercicio de generalización abusiva, la información proporcionada a la audiencia adolecía de una alarmante falta de documentación, los datos se presentaban sin la conveniente contextualización, de forma desordenada y tendenciosa. Todo ello, eso sí, en aras de un sensacionalismo que es del todo incompatible con el rigor periodístico.

Para empezar, es necesario introducir un más que necesario matiz. El sistema de producción es independiente de los ingredientes utilizados, sin embargo, en el reportaje emitido ayer, se vinculaba línea fría con productos de poca calidad. Como el lector puede imaginar, los filetes de salmón o el lomo de bacalao que, en efecto, eran de una calidad muy discutible, se pueden cocinar tanto en el sistema de línea caliente como en el de línea fría, así que no estamos ante una carencia del modo de producción, sino ante un evidente problema de selección de las materias primas. Con esta simple observación, se desmonta todo el hilo argumental del reportaje, pero vamos a centrarnos en algunos detalles.

En un momento dado de la emisión se organiza un pequeño panel en Zaragoza en el que dos madres y dos padres prueban comida elaborada en línea caliente y en línea fría. A simple vista, el color y textura de los platos (en un caso sopa de letras y en otro, hamburguesa con tomate) era ya diferente de inicio, por lo que es lógico que el sabor también lo fuera. Nuestra experiencia en preparación de platos en ambas modalidades nos permite asegurar que, si han sido elaborados de forma correcta, siguiendo la misma ficha técnica, no es razonable que exista semejante contraste visual. Como en la emisión no se mostraba cómo fueron cocinados, uno podría pensar, en la línea de desconfianza que sus editores muestran hacia el sector, que también ha habido una manipulación por su parte en beneficio de su tesis.

***Como el lector puede imaginar, los filetes de salmón o el lomo de bacalao que, en efecto, eran de una calidad muy discutible, se pueden cocinar tanto en el sistema de línea caliente como en el de línea fría, así que no estamos ante una carencia del modo de producción, sino ante un evidente problema de selección de las materias primas.***

Pero volvamos a cuestiones más objetivas. En el reportaje se hace referencia continuamente al conjunto de comedores escolares del país, extrapolando de una manera imprecisa la situación de una determinada comunidad autónoma, Andalucía, donde el sistema se organiza mediante una controvertida asignación por lotes en la que la decisión última de contratación no depende ni de la dirección del centro ni del Consejo Escolar. En este sentido, cabe recordar que la gestión de comedores escolares está supeditada a diferentes marcos de regulación territoriales, lo que afecta al precio y condiciones de servicio. Si bien es cierto que se insinúa, en la emisión no se llega a explicar de forma adecuada. En el caso concreto de la Comunidad de Madrid, donde ShC desarrolla su labor, la actividad está regulada por el 'Acuerdo marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios', en virtud del cual se otorgan licencias con las que las empresas podemos cerrar contratos con los centros escolares, siempre a un precio general fijado por la administración y que, para el curso 2018-2019 es de 4,88 euros. No se trata de una tarifa de referencia, sino de obligado cumplimiento. Una medida muy acertada, que garantiza que la competencia se produce única y exclusivamente en servicio y no en precio. Como es lógico, para que una empresa reciba este tipo de licencia, debe acreditar que dispone de la organización, experiencia, medios materiales, recursos profesionales y autorizaciones pertinentes para el desempeño de la actividad.

***Cabe recordar que la gestión de comedores escolares está supeditada a diferentes marcos de regulación territoriales, lo que afecta al precio y condiciones de servicio.***

En este sentido, durante la emisión del reportaje se insinúa que el coste de materia prima es de un euro. Nuevamente estamos ante

una generalización, en la que no se distingue convenientemente entre comedores de colegios públicos y de colegios privados y concertados. Que haya empresas que por su capacidad de compra puedan alcanzar esta cifra, no significa que todos los costes de materia prima por comensal del sector asciendan a esa cantidad. Habría sido sencillo ofrecer más información al respecto si este dato se hubiera contrastado con más compañías. Sin embargo, durante la emisión solo aparecen tres testimonios: las dos afectadas por las muestras tomadas por la periodista en el inicio del programa, a las que no se interroga por esta cuestión, y una tercera, situada en Rivas, Comunidad de Madrid, en cuyas instalaciones se nos muestra cómo funciona el sistema de producción en línea fría y con la que se aborda la cuestión del precio de una forma superficial y anecdótica.

Durante el reportaje se pronuncia varias veces la palabra 'industrial' en un sentido peyorativo. La línea caliente es igual de industrial que la línea fría. En el comedor de un centro escolar en el que se sirven comidas *in situ* para un alto volumen de niños -cabe recordar que hay colegios que pueden alcanzar y superar los 1.000 comensales diarios- la maquinaria utilizada es la misma que en unas cocinas centrales donde se elabora la comida para ser transportada. La única diferencia es que se interpone un proceso de enfriamiento que, por razones de seguridad alimentaria, debe realizarse en equipos especiales de frío, pues la comida tiene que bajar de 65º a 4º en un tiempo controlado. Que una actividad sea considerada como 'industrial' no significa, de por sí, que sea de peor calidad. En el mismo reportaje se comenta que, en muchas ocasiones, la fruta que se proporciona a los niños está en mal estado. La fruta es una materia prima lista para el consumo, que no lleva ningún tipo de tratamiento y, si no reúne las condiciones adecuadas, no es por el sistema de producción, sino por una mala praxis de la empresa que preste el servicio en el centro afectado.

***En el comedor de un centro escolar en el que se sirven comidas in situ para un alto volumen de niños -cabe recordar que hay colegios que pueden alcanzar y superar los 1.000 comensales diarios- la maquinaria utilizada es la misma que en unas cocinas centrales donde se elabora la comida para ser transportada.***

Otro aspecto que se insinúa en el reportaje es la supuesta opacidad que rodea la elaboración de las comidas en los centros escolares. Se explica, literalmente, que el equipo de investigación del programa "*ha podido hacerse con la etiqueta de ingredientes del plato*". Pues bien, tanto la ficha técnica de elaboración, como las fichas técnicas de los ingredientes, como la propia etiqueta del plato son información pública que está a disposición de la dirección del centro y de la autoridad sanitaria, tal y como establece el RD 1169/2011. La restauración social es uno de los sectores que está sujeto a mayor vigilancia, como es lógico, pues buena parte de la población es usuaria de nuestros servicios. En la Comunidad de Madrid, por ejemplo, estamos sometidos a un control externo anual que realiza Salud Pública; a un control mensual o trimestral obligatorio que es llevado a cabo por una empresa subcontratada que debe examinar la correcta aplicación del Análisis de Puntos de Peligro y Control Críticos (APPCC) y que toma muestras para su análisis microbiológico; a controles esporádicos de la Sociedad Española de Nutrición, que verifica el cumplimiento de los menús y, adicionalmente, en el caso de ShC, como fruto de su certificación en las normas ISO 22000 e ISO 14001, a una auditoría externa y a una auditoría de certificación, ambas de carácter anual.

***Tanto la ficha técnica de elaboración, como las fichas técnicas de los ingredientes, como la propia etiqueta del plato son información pública que está a disposición de la dirección del centro y de la autoridad sanitaria, tal y como establece el RD 1169/2011. La restauración social es uno de los sectores que está sujeto a mayor vigilancia.***

Al hilo de una de estas etiquetas, se muestra con sorpresa una advertencia sobre el posible efecto de la ingesta de un ingrediente en el rendimiento y atención de los niños, haciendo hincapié en que podría haber niños de 3 años que lo consuman, para acentuar el dramatismo de la situación. En efecto, se trata de la tartracina, que contiene el colorante amarillo que utilizamos para cocinar determinados platos, como la paella, cuyo uso debe ser declarado públicamente según establece la legislación vigente. Para combatir esta sensación de oscurantismo tratamos de desplegar iniciativas que favorezcan la transparencia, como es el caso del proyecto 'Mamá y papá comensal', que desarrollamos en la mayoría de centros escolares donde trabajamos, a través del que ponemos a disposición de las familias la posibilidad de visitar las instalaciones sin previo aviso para que coman los mismos alimentos que se sirven a los niños y planteen cualquier duda que tengan al respecto del servicio.

Durante el reportaje se llega a hablar de la autogestión, modelo propuesto en algunas comunidades como alternativa al servicio actual. Se acusa a las empresas del sector de hacer negocio. En efecto, todas las empresas hacen negocio, pues su último objetivo es obtener beneficios. Nada hace pensar que un colegio que autogestione su servicio de comedor no pretenda hacer negocio de la misma manera. Estos modelos no serían más que una vuelta atrás en perjuicio de los avances producidos en materia de calidad y seguridad alimentaria en el sector. Cuando se pone en tela de juicio la labor de las empresas de catering, se duda de la profesionalidad de gestores, nutricionistas, enfermeras, cocineras, ayudantes de cocina, auxiliares de limpieza, coordinadoras de comedor, monitoras y demás profesionales involucradas diariamente en la prestación del servicio. Es impensable que un centro que se autogestione pueda disponer de esta gama de profesionales a un precio razonable, así que, lejos de mejorar la calidad, este tipo de soluciones podrían resultar en su perjuicio.

En definitiva, retomando el hilo argumental del reportaje, la línea fría no es un sistema peor o menos recomendable que la línea caliente, es una alternativa que ofrece pros y contras y que es perfectamente aplicable en cierto tipo de situaciones. Por ejemplo, gracias a ella, puede prestarse el servicio de comedor en colegios de municipios en los que apenas hay comensales, bien por su escasa densidad de población, bien por la crisis económica, bien por los efectos de la jornada continua. Pero es también un sistema más seguro, mejor controlado y que no tiene que afectar necesariamente a la calidad. Se puede cocinar con altas caducidades, de hasta 21 días, como se explica en el reportaje, pero también se puede optar por una línea fría más artesanal, con caducidades máximas de 5 días, como es la que trabajamos nosotros. Lo mismo ocurre con las materias primas, que pueden ser de más o menos calidad, pero que no están asociadas al sistema de producción, sino al servicio que ofrece libremente cada compañía.

## Noticias Relacionadas

- [¿Hay que cargar las tintas sobre la calidad del comedor escolar para vender más plátanos?](#)
- [Tecnología y mala praxis en la alimentación](#)
- [La 'vuelta al cole': rompiendo mitos sobre el servicio de comedor escolar](#)
- ['Eduksano', un proyecto para que la educación nutricional sea asignatura obligatoria](#)

Mario Agudo **Mario Agudo** es periodista y MBA por la Escuela de Administración de Empresas. Ha trabajado durante más de quince años en el ámbito de la comunicación empresarial, desempeñando diferentes cargos, y desde 2013 es el responsable de Marketing y Comunicación de la empresa madrileña **Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC)**. @:  
[marioagudo@servicioshosteleros.com](mailto:marioagudo@servicioshosteleros.com).