Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

ANA TURÓN, periodista especializada en el sector de la restauración colectiva y social. Impulsora y responsable de **www.restauracioncolectiva.com**, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España.
@: **aturon@restauracioncolectiva.com**

La ‘vuelta al cole’: rompiendo mitos sobre el servicio de comedor escolar

17-09-2014

Ana Turón

Empiezan los colegios y los medios de comunicación de todo el país se llenan de informaciones, quejas de Ampas y discusiones sobre la gestión (propia o externa) y el sistema utilizado (*in situ* o transportado) en los diferentes servicios de los comedores escolares.

Vaya por delante que, dejando al margen temas que van mucho más allá de lo que aquí nos ocupa (los relativos al modelo alimentario global, la sostenibilidad, la justicia social, el planteamiento de los concursos públicos…), personalmente creo que cualquier sistema es válido siempre que se hagan bien las cosas, de forma ética y profesional.

Se trata de una polémica histórica y la tónica general es que los padres pongan ‘el grito en el cielo’ cuando se subcontratan los servicios de comedor a una empresa externa. En general, la idea más extendida es que si no se cocina todo al día y en el propio centro la alimentación no puede ser de calidad… dicho así, nada más lejos de la realidad. Hay servicios *in situ* buenísimos, como los hay malísimos.

Gestionar la cocina de un colegio no es trabajo fácil. Hay que diseñar menús equilibrados, cocinarlos, elaborar los pedidos, gestionar costes, controlar las buenas prácticas de higiene e, importantísimo, garantizar la seguridad alimentaria… y para ello es necesario un equipo que esté formado y sea, ante todo, profesional. Lo de aplicar a una colectividad la idea romántica de cocinar como la abuela, no es válido… a no ser que la 'abuela' en cuestión sepa mucho de todos los temas citados.

En términos generales, tener al/la cocinero/a de toda la vida en el centro escolar puede sonar bien en muchos de los sentidos pero, en contrapartida, una empresa de restauración colectiva puede ofrecer mayores garantías en seguridad alimentaria, total cumplimiento del marco legal y, en general un personal más formado lo que significa una mayor profesionalización en todos los aspectos.

En muchos casos además, aunque la gestión sea externa, se sigue cocinando al día en el propio centro con lo que las ventajas para el colegio son todas.

Que se cocine bien o mal, se utilicen productos ecológicos o no, o que se convierta el comedor escolar en un espacio educativo más, no depende de que la gestión sea externa o interna… depende de los objetivos que se marquen y de la filosofía que se siga (y en eso tienen que estar implicadas todas las partes, por supuesto quien gestione el servicio pero también el propio centro y los padres).

¿Comida transportada en caliente o línea fría?

Centrándonos ya en la gestión externa solamente, nos encontramos con otra cuestión que causa controversia. Me refiero a la comida elaborada en una cocina central y transportada en caliente o en frío.

Los 'padres' (así, en genérico… que nadie se lo tome al pie de la letra) están en general a favor de la comida *in situ*, y si es transportada, a favor del transporte en caliente. Una vez más se debería hacer pedagogía y explicar las ventajas e inconvenientes de cada uno de los sistemas.

Basándonos en el hecho de que a partir de cierto número de alumnos es imposible preparar los platos al momento (igual que pasa en hospitales y otras colectividades), tenemos la opción *in situ* con la comida preparada desde media mañana y un menor control de temperaturas con lo que ello supone respecto a la seguridad alimentaria, o la opción de la cocina central, con transporte en caliente o en frío.

Siguiendo la argumentación de todo el artículo, bien controladas y bien ejecutadas, son válidas las dos opciones de transporte. Una

requiere más tecnología que la otra pero en los dos casos, las cocinas centrales están sometidas a controles rigurosos, la calidad organoléptica de los platos puede ser más que óptima y los niveles de seguridad alimentaria muy altos (sobre todo en el caso de la línea fría).

En definitiva… creo que ofrecer un buen servicio de comedor en un centro escolar, tiene que ver con la manera de hacer las cosas y con la profesionalidad de todas y cada una de las personas que intervienen en él. Una gran empresa puede ofrecer un magnífico servicio que vaya en consonancia con la filosofía de la escuela, igual que un servicio de cocina propio puede ser un desastre, o viceversa. Al final y en todos los niveles de decisión, siempre hay personas y éstas, pueden hacer las cosas bien o mal.

Respecto a las empresas del sector, quizás faltaría un poco más de pedagogía y comunicación hacia los padres (que no todo quedase reducido a informar sobre los menús a través de una fotocopia) y también hacia los centros (que no todo se redujese al acuerdo económico y cumplimiento de la ley).

No podemos olvidar que las recomendaciones para una alimentación saludable en la infancia son importantes para garantizar un crecimiento saludable y evitar así desequilibrios que puedan impedir un desarrollo óptimo del menor, físico e intelectual. Deberíamos remar todos hacia el mismo lado y recordar a los padres también que, aunque es necesario y obligatorio que los menús del comedor sean sanos, equilibrados y gustosos, de todas las comidas que ingiere un niño a la semana, sólo cinco, se hacen en el colegio… el resto debe ser responsabilidad de la familia, y eso, también se olvida muchas veces.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.