

Mejorar el comedor escolar está en nuestras manos

*Por una alimentación
más sostenible y
saludable en los
centros educativos de
Aragón*



Financian:



Documento elaborado por:



Genaro Delgado Bahamonde

Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad



Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad

comedorespublicosdecalidad@gmail.com

Con la colaboración de:



Justicia Alimentaria Aragón

Facultad de Veterinaria

C/ Miguel Servet N°177

CP/50013 Zaragoza

CIF: G-58429077

Ilustraciones: Emma Gascó

Depósito legal: HU 261-2022

Diciembre 2022

Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero del Ayuntamiento de Zaragoza y la Agencia Española de Cooperación al Desarrollo (AECID). El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de la Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad y de Justicia Alimentaria y no refleja necesariamente la opinión del Ayuntamiento de Zaragoza ni de la AECID.

¿Verdad que la cocina casera nos trae muchas veces recuerdos de infancia maravillosos? Pues también aporta otra cosa esencial, una alimentación de calidad que ayuda al desarrollo de nuestros/as peques. Pero no sólo, porque bien entendida puede fomentar una economía local que ayuda a fijar población en nuestros pueblos vaciados, apoyando un desarrollo sostenible que cierra ciclos y nos hace más independientes de la crisis de materias primas y climática.

El factor más determinante para mejorar la calidad nutricional de un comedor es la posibilidad de cocinar en el colegio y al momento. De esa forma, la preparación de los menús es más reciente y se pueden elegir productos frescos, de temporada, locales y producidos de manera sostenible.

Sin embargo y por poner un ejemplo, aunque se ha conseguido el compromiso de que los colegios nuevos tengan cocina propia, el 70% de los colegios de la ciudad de Zaragoza cuentan con línea fría y, por ahora, el ayuntamiento, a excepción de la red de guarderías municipales, no se está ocupando de esta cuestión tanto como sería deseable.

Quizá sientas que tú no puedes hacer nada para cambiarlo, pero tenemos una noticia buenísima: ¡tienes a tu disposición herramientas para mejorar el comedor escolar y puedes utilizarlas!

1. Utiliza la herramienta que ya tienes

Los colegios cuentan con una [Comisión de Comedor](#).

La Comisión de Comedor es el espacio donde las familias, la empresa que lleva el comedor (en el caso de encontrarnos en el modelo de gestión indirecta) y la dirección del colegio se reúnen periódicamente para asegurarse de que el comedor escolar funciona bien.

Debe celebrarse al menos una reunión trimestral para proponer mejoras y hacer un seguimiento de las ya propuestas. Se pueden realizar sugerencias sobre:

- La calidad de la comida.
- El servicio del comedor.
- Las actividades e interacciones que se realizan entre las sesiones.
- Otros asuntos relacionados con este tiempo que los y las niñas pasan en el centro educativo.

Las familias pueden participar directamente (siempre que lo soliciten) y mediante su representante del Consejo Escolar. La dirección del colegio y la empresa han de participar en número proporcional a los representantes de las familias.



A través de la Comisión PUEDES:

- ☞ Acceder al comedor (¡Sí! Puedes entrar en este espacio y observar de primera mano lo que en él ocurre).
- ☞ Revisar las etiquetas de los productos que se utilizan.
- ☞ Supervisar la comunicación entre las partes: empresa, asistentes de comedor, colegio y familias.
- ☞ Identificar, recopilar y documentar incidencias.
- ☞ Informar de las incidencias en la Comisión de Comedor, proponer soluciones, solicitarlas y, después, supervisar y evaluar cómo han ido.

La Comisión traslada a la empresa de catering (en el caso de que no esté participando en estas reuniones) las necesidades observadas en el comedor y hace un seguimiento para que se resuelvan en un plazo razonable. Si esto no sucede, se informa a Educación de las incidencias detectadas y de la falta de respuesta de la empresa o de la ineficacia de las soluciones que aplica.

La acumulación de incidencias no resueltas, si incumplen lo reflejado en los pliegos de la contratación, podría resultar en una rescisión del contrato con la empresa de catering.

2. Consigue una cocina propia

Casi la mitad de los colegios de Aragón no tienen cocina propia y este es el primer paso para todos ellos. Si el colegio de tus peques no cuenta con cocina propia y te gustaría implicarte para conseguir que la tenga, hay opciones que te animamos a intentar:



Si no vives en Zaragoza:

Los ayuntamientos de las localidades pequeñas suelen tener buena disposición para ayudar a sus vecinos y vecinas, especialmente a los colegios que quieren construir cocinas. Éste ha sido el caso de varios ayuntamientos que se han implicado en transformaciones de este tipo, en ciertos casos, incluso con ayuda de las diputaciones provinciales.

Por eso te animamos a que hables con el alcalde de tu localidad una vez que hayas documentado las carencias de la línea fría del colegio a través de la Comisión del Comedor. Él, a su vez, puede hablar con la Diputación si es necesario.

Una buena idea es documentar las carencias de las líneas frías con fotos de la comida. Si hay incumplimientos de los menús o de la ley de etiquetado, si se usa un exceso de sal en las sopas, si se les dan nombres rimbombantes a platos vergonzantes o si se utilizan productos diferentes a los indicados en el menú. Puedes documentarlo y llevar esos datos a los representantes locales para implicar a la administración.



Ten en cuenta que, para llevar esto a cabo, lo mejor es organizarte con otras familias, armaros de fuerza y paciencia para perseverar donde toque y con quien toque y dar los pasos que haga falta para lograr que los peques disfruten de la cocina que se merecen.

 Si vives en Zaragoza:

Desde la [Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad](#) agrupamos a las AMPAS para interactuar con el Gobierno de Aragón y las administraciones locales. Gracias a la unión, hemos conseguido un protocolo de seguimiento de los comedores y, además de algunas transformaciones concretas (como la eliminación de bandejas de plástico donde se calentaban los menús escolares), el compromiso del Gobierno de Aragón para la construcción de 10 cocinas en los próximos años. Algunas ya están construidas, pero falta mucho por hacer.

Por eso es necesario insistir, para asegurarnos de que estas transformaciones ocurren y no quedan en un titular de periódico sin partida presupuestaria y sin materialización alguna. Por eso es importante mantenerse unidos/as, estar atentos/as al cumplimiento de los compromisos y articular las nuevas necesidades para garantizar unos comedores públicos de calidad. Aquí una noticia sobre colegios que demandan cocina propia

<https://www.youtube.com/watch?v=YwjxZwWvkyU>



Las juntas de los barrios pueden ayudar con pequeños cambios, así que no dudes en visitarlas. Recuerda llevar documentación y a muchos compañeros/as para recordarles la importancia de lo que solicitas.



3. Hemos conseguido tener cocina propia en el colegio, ¿qué hacemos ahora?

Hay cuatro formas de gestionar el comedor de un colegio:

- 1** Gestión directa de la Comunidad Autónoma (GA): existen algunos casos de gestión directa de la administración en Aragón, como en el CEIP San Juan de la Peña de Jaca, el CEIP Asunción Pañart de Aínsa o el CEIP José de Calasanz de Fraga. Aquí el personal de cocina pertenece a la DGA. Las monitoras de comedor son personal contratado por una empresa de catering externa como en el resto de modelos. Éste es el mejor ejemplo de gestión pública de calidad. Sin embargo, estos casos son minoritarios de momento, aunque son un ejemplo de lo que es posible y deseable. Os incluimos a continuación un documental sobre el proceso de transformación del comedor del CEIP Asunción Pañart por si fuera de vuestro interés <https://www.youtube.com/watch?v=vsmIMTfqp2E>



- 2** Gestión municipal a través de convenios con entidades locales: un ejemplo de esto es la red de guarderías municipales de Zaragoza, pero esta modalidad no se ha asumido en ningún colegio de momento. La posibilidad existe y algunos ayuntamientos están planteándosela.

- 3** Gestión indirecta: es la más habitual. Una empresa de catering accede a la gestión del comedor presentándose a un concurso de licitación.

La empresa que ofrezca el mejor precio se llevará la cocina o un grupo de cocinas agrupadas llamado Lote. En este caso, la empresa de catering ganadora vendrá a las instalaciones del colegio a preparar la comida.



El personal de cocina y las monitoras pasarán a formar parte de su plantilla (subrogados) y podrán poner al personal nuevo que consideren. Este proceso sería automático puesto que es la forma habitual de gestión. Las empresas se suceden en la gestión y el personal se mantiene en su puesto de trabajo.

En estos casos, debido al sistema de licitación y al limitado desarrollo de criterios de calidad, cercanía, sostenibilidad, etc., las empresas suelen ser grandes y estar alejadas del territorio. Además, compiten en precio y no en calidad o sostenibilidad a partir de la introducción de producto local agroecológico. Por lo que muchas familias implicadas y concienciadas con la nutrición, la agroecología y el potencial educativo del tiempo del comedor, deciden dar un paso más: la autogestión.

4 El último y más reciente modelo de gestión de comedores es la autogestión. Son las familias, a través de asociaciones como AMPAS o AFAS, las que deciden tomar las riendas del comedor.

Los ejemplos históricos de autogestión son los de los CEIPs de San Braulio y Tío Jorge. También se han pasado a este tipo de gestión la Romareda y, más recientemente, el Espartidero y el Agustina de Aragón.

Para poder llevar a cabo la autogestión, el Consejo Escolar del centro tiene que aprobar el proyecto de gestión de comedor del AMPA (plan económico y educativo) y después tiene que revisarlo la Dirección Provincial de Educación.

Este proceso ha de encajar en el calendario con el cambio de licitación. Es en ese momento en el que hay que proponer la autogestión de las familias.

Con esta modalidad de gestión las familias tienen toda la responsabilidad y la capacidad de decisión para implementar directamente las políticas alimentarias y educativas que quieran ver en su comedor escolar. Es crucial que el equipo de cocina esté en línea con el proyecto de autogestión y, si no es el caso, conviene contratar a uno que sí lo esté.

No tienes que esperar a que se encargue la administración. Ya hay varios ejemplos de comedores que ofrecen una relación calidad-precio que las empresas de catering no pueden igualar.

En los comedores autogestionados se come mejor por el mismo dinero, ofreciendo una cocina elaborada y cuidada, con productos de cercanía, de temporada y muchas veces agroecológicos. Además, dan cabida a proyectos educativos del propio comedor y del período intersecciones.



Este es un ejemplo de lo que es posible hacer, el proyecto Aula abierta AMPA-AFA El Espartidero <https://www.youtube.com/watch?v=3DiqQ1VEvZE>



Podéis crear vuestra propia cocina con los fondos remanentes del AMPA o con alguna subvención. Para ayudarte, hemos desgranado el proceso en diferentes pasos para que sepas por dónde empezar:



4. Autogestión. Paso a paso

- ◆ Lo primero que necesitas es un equipo, un grupo pequeño de gente concienciada que esté dispuesta a remangarse unos años para transformar el comedor del colegio de sus hijos/as y explorar las posibilidades que tiene.
- ◆ Contacta con la plataforma y te pondremos en contacto con otros colegios que estarán encantados de compartir experiencias para ampliar la familia. Recopila información y haz una propuesta a tu colegio, con un proyecto educativo y uno económico. No te asustes, nosotros te ayudaremos con el proceso.
- ◆ Una vez que tengas la propuesta, el Consejo Escolar tiene que aprobarla. Aprovecha esta fase para solicitar que se incorpore el plan al proyecto educativo del colegio en caso de que salga adelante.
- ◆ Si el colegio apoya vuestra propuesta, se solicita a la Dirección Provincial de Educación que tengan en cuenta la intención del centro y del AMPA. Así se incluirá esta opción de autogestión en la próxima licitación disponible. Hay que esperar a que se terminen los contratos vigentes y salga la nueva. Estos procesos pueden durar años, entérate del calendario y, entretanto, adelanta trabajo para tenerlo todo a punto cuando llegue el momento.
- ◆ Si accedes al proceso y se acepta la petición, tienes varias modalidades de funcionamiento con respecto al equipo humano.

El personal tiene derecho a trabajar en ese comedor independientemente de quién sea la empresa o entidad que lo gestione, incluso si es un AMPA. Esto implica que automáticamente asumes los derechos del personal existente.

Sin embargo, hemos conseguido que la administración aragonesa ofrezca una opción para poner a las monitoras de comedor en un lote diferente al de la autogestión. Esto implica que, en caso de solicitarlo, la autogestión sólo subrogará al personal de cocina y el personal de monitoras saldrá a concurso en otro lote y, por tanto, sería subrogado por la empresa que gane esa licitación.

En la práctica, una empresa de catering se encargaría de la gestión del personal de monitoras y el AMPA sólo sería responsable del personal de cocina, que es una buena alternativa para ir paso a paso.



Una vez en marcha, el propio equipo de cocina gestiona a los proveedores y se encarga de cocinar, siempre teniendo en cuenta lo que se decida en la Comisión de Comedor. Y el equipo del AMPA decide sobre las posibilidades educativas del comedor y, si más adelante trabaja con las monitoras, puede explorar el potencial educativo de las dos horas que ofrece el período intersesiones.

Lo ideal es poder integrar los aprendizajes del comedor en el proyecto educativo del colegio e implicar al profesorado en lo que ocurre en el comedor y en el período de intersesiones.

¡Anímate a poner en marcha el cambio! Tanto los coles que ya lo están haciendo como la plataforma te ayudaremos durante el proceso y lograrás una alimentación de calidad integrada en un proyecto educativo.

Escríbenos (comedorespublicosdecalidad@gmail.com o a [Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad](#)) para que te demos más información de cómo dar estos primeros pasos. Aquí te dejamos un último video de la plataforma dirigido a familias en coles con línea fría que creen que es lo normal y no hay nada que hacer <https://www.youtube.com/watch?v=yplC6tXSDKs>



Documento elaborado por:



Genaro Delgado Bahamonde

 Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad
 Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad
comedorespublicosdecalidad@gmail.com





Ante los problemas generalizados que desencadena el sistema alimentario globalizado en la salud pública, en las desigualdades y en la crisis socio-ambiental, surge la necesidad de promocionar mejores hábitos relacionados con nuestro modo de alimentarnos.

En este contexto nace la Escuela de familias "Alimentar es Educar", una iniciativa socio-educativa de Justicia Alimentaria y Hegoa dirigida a mejorar la alimentación de la población, poniendo especial atención al ambiente alimentario familiar y escolar.



<https://alimentareseducar.org/>

Financiado por:

