



HABLAMOS SOBRE LOS COMEDORES ESCOLARES EN LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN DEL GOBIERNO VASCO

Hemos comparecido en la Comisión de Educación del Gobierno Vasco para dar nuestra opinión sobre los comedores escolares. Aquí podéis consultar el documento que hemos presentado.

SITUACIÓN ACTUAL

Desde el año 2000 las empresas de catering gestionan los comedores de los centros públicos de la CAV mediante el modelo de “gestión directa”. Cada cuatro años el Departamento de Educación hace una licitación (dentro de poco se publicarán los nuevos pliegos). A día de hoy, cinco empresas gestionan unos 500 comedores escolares. Las escuelas se dividen en lotes que elijen las empresas. Estas empresas llevan la materia prima a las escuelas que tienen cocina y menús preparados en una cocina central a las que no tienen cocina.

Un tercio de los centros públicos tiene cocina propia, las demás tienen un office y reciben la comida caliente o bien en frío.

Con respecto al personal:

- Dependen del Departamento de Educación: cocineras + responsable del comedor
- De las empresas de catering: cocineros + monitores

Comida:

- Según conclusiones del estudio “Comedores escolares en la CAV” que presentamos en el Parlamento en noviembre de 2017, en los comedores de las escuelas públicas se consumen “productos que recorren largas distancias antes de llegar a nuestros platos, que las empresas de catering compran a multinacionales”. En este sentido denunciemos opacidad, ya que las empresas no nos dan información sobre la procedencia de los alimentos, y tenemos que conseguir esta información de manera transversal (los datos que dan las empresas en sus páginas web).

PROPUESTA DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN Y NUESTRA POSTURA

En enero del 2019 el Gobierno Vasco pasó del modelo anteriormente citado, al extremo contrario, y propuso que a partir del curso que viene los centros públicos que así lo decidan puedan llevar a cabo una gestión integral desde la AMPA. Declaró la intención de presentar una convocatoria de subvenciones para financiar este tipo de gestión. Entre otras cosas, las AMPAs deberían asumir la responsabilidad de contratar a todo el personal (responsable del comedor, cocineras, monitorado), así como la totalidad del servicio.



Tras finalizar la comisión de comedores el año pasado, esta propuesta fue presentada de manera unilateral por el Departamento de Educación, sabiendo que los padres y madres y los trabajadores estábamos en contra.

El 8 de marzo decidió dejar esta propuesta a un lado, mientras se estudiaban otras opciones. Así nos lo han hecho saber en reuniones internas, mostrando su voluntad para debatir otras opciones.

Sin embargo, como veremos en los próximos puntos, más allá del modelo de gestión, hay que hacer cambios profundos en el actual modelo de los comedores escolares.

Según nuestra opinión, cualquier cambio debería cumplir las siguientes condiciones:

- **Autonomía** para que cada escuela elija el sistema mediante el cual quiere gestionar su comedor. Que el centro decida a través de su OMR cómo quiere gestionar el comedor (catering, in situ, compra de productos). Hoy en día no existe esa opción.
- **Organización del centro**, a través del OMR y de la comisión del comedor, para garantizar el carácter pedagógico: el comedor es una herramienta pedagógica de gran valor y tiene que concordar con los objetivos de la escuela.
- **Responsabilidad del Gobierno Vasco y otras instituciones públicas**, garantía de la gestión del espacio público, garantías sanitarias, responsabilidad civil, condiciones de trabajo dignas, transparencia en la gestión.... El comedor de un centro público tiene que continuar siendo público.
- **Modelo saludable**, basado en criterios educativos, respetuoso con el medio ambiente (Km 0), que fomente el desarrollo social y económico de nuestro entorno.

¿QUÉ TIPO DE COMEDORES QUEREMOS? ¿POR QUÉ?

Desde que en el año 2000 se pusiera en marcha la normativa de los comedores escolares, hemos hecho varias propuestas al Departamento de Educación. Desde que se hizo la normativa siguen pendientes los mismos temas.

Desde 2015 trabajamos con otras entidades (trabajadores, productoras y productores, otras organizaciones) para lograr un modelo de comedores más saludable, cercano, justo y educativo.

Como hemos mencionado anteriormente, más allá de la gestión, queda mucho por mejorar en los comedores escolares:

- **SERVICIO UNIVERSAL**. El comedor se ha convertido en un servicio imprescindible para las familias. Se necesitan plazas para todo el alumnado que lo requiera. De hecho, cuando faltan plazas tiene prioridad el alumnado transportado y becarios.

- **ESPACIO EDUCATIVO**: El alumnado pasa más de la tercera parte del tiempo escolar en el comedor (comedor+patio) e ingiere la comida más importante del día durante muchos años en la época más importante de su desarrollo. Ahí se dan los mayores problemas de convivencia. Para prevenir estos problemas es importante seguir el proyecto educativo de centro. De la misma manera, el alumnado tiene que asumir más responsabilidades, en base a su edad.

Aparte de trabajar la convivencia, el comedor es un espacio inmejorable para fomentar la salud y la buena alimentación, el sistema alimentario, unos hábitos saludables, convivencia y proceso de socialización. Por todo ello, es imprescindible que todo el personal del comedor tenga formación pedagógica, así como un perfil lingüístico adecuado, ya que el 83% del alumnado estudia en el modelo D de la escuela pública.

- AUTONOMIA DEL CENTRO para decidir cómo quiere que sea el comedor (cocina in situ o catering, compra de productos, actividades en el horario del comedor, horarios...). Para llevar a cabo la organización cada escuela tendrá una comisión de comedor con capacidad de decisión.

- COMEDOR SALUDABLE: Queremos productos de calidad en los centros escolares, de temporada, frescos, cercanos y, en la medida de lo posible, ecológicos. Los comedores son imprescindibles para lograr un desarrollo territorial equilibrado. También hay que adaptar el tiempo y el espacio (espacios agradables y acogedores, y tranquilidad para comer con sus compañeros y compañeras).

¿Y QUÉ HAY QUE HACER PARA ESTO?

Es necesario un cambio estructural, una nueva normativa acordada con los agentes y las entidades. Para ello, entre otras cosas se necesita:

- Analizar nuevos proyectos de gestión, como por ejemplo, convenios entre entidades públicas.
- Acuerdo entre el Departamento de Educación y los diferentes agentes a la hora de establecer los pliegos de contratación. En relación a los pliegos que se publicarán dentro de poco, que accedan pequeñas y medianas empresas, con criterio social y medioambiental. La alimentación de nuestros hijos e hijas no puede estar en manos de cinco empresas.
- Brindar a las escuelas la posibilidad de elegir el modelo de gestión y la empresa, siguiendo el ejemplo de otras comunidades autónomas (Madrid, Cantabria...)
- Recuperar los planes para la creación de cocinas y mejorar las infraestructuras. De hecho, está demostrado que cuanto menos distancia haya entre el lugar dónde se cocina y dónde se come, mayores son las garantías nutricionales, así como el nivel de satisfacción de las familias.
- Nuevos perfiles profesionales. Un espacio pedagógico necesita perfiles pedagógicos.
- Para aunar oferta y demanda, es indispensable la cooperación entre los diferentes departamentos (Educación, Sanidad, Agricultura), para impulsar el primer sector y construir un sistema alimenticio que repercuta en el entorno.

Realizar cambios es cuestión de voluntad política. Todo está por inventar. Pongámonos manos a la obra.