

ENCUENTROS

Comedores

que

MULTIPLÉN

infancia y territorio

16 MARZO - 11 - 14 h

Alar del Rey · Palencia

Antiguo Colegio de las Monjas

La situación de los comedores escolares en la provincia de Palencia

CONFAPACAL y FAPA

Experiencias inspiradoras

Gure Platera, Gure Aukera
FAPA Ourense

Mesa redonda

Productor local del Geoparque
Confapacal / FAPA
Gure Platera, Gure Aukera
FAPA Ourense

Pasar a la acción y siguientes pasos

*Colaboran las federaciones provinciales de A.M.P.A. de Palencia, Segovia y Valladolid

Inscripciones > www.mesasquenutren.org

 **mesas**

organiza

entretantos

JUSTICIA ALIMENTARIA



Colabora

GEOPARQUE LAS LORAS

unesco

FAPA PALENCIA



Financia

NOS IMPULSA

Junta de Castilla y León

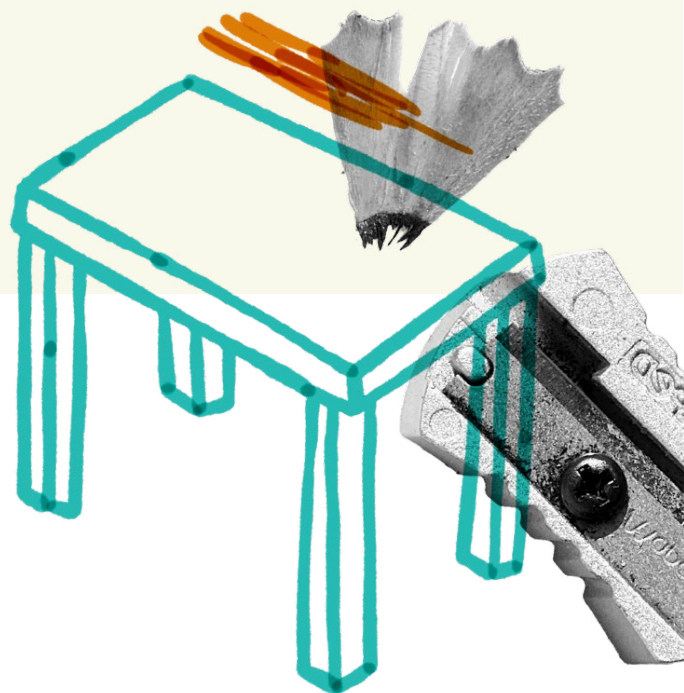
Acta - Palencia

Encuentros

Comedores que nutren Infancia y territorio

A las 11:00 Roberto (Alcalde de Alar del Rey) abre este encuentro junto con Verónica García (fundación entretantos).

En este encuentro participan dos experiencias transformadoras de comedores escolares, experiencias que nos pueden inspirar y guiar hacia un comedor escolar más saludable, sostenible, justo, educativo, etc.



1_ GURE PLATERA

Origen

La concentración del poder en unas pocas empresas en el sector de la alimentación escolar es un fenómeno preocupante y demasiado común. Este monopolio, promovido por el tamaño de los lotes y el resto de cláusulas de las licitaciones, puede conducir a una falta de competencia, lo que a menudo resulta en una disminución de la calidad del servicio.

El hecho de que solo tres empresas hayan dominado este sector durante un período tan prolongado, desde el año 2000 hasta el 2016, sugiere una deficiencia en la regulación por parte de las autoridades pertinentes. Estos monopolios pueden dar lugar a acuerdos oclusivos, permitiendo a las empresas fijar precios artificialmente bajos para ganar licitaciones, lo que a su vez podría afectar negativamente la calidad de los alimentos y el servicio proporcionado.

Además, al adjudicar las licitaciones solo bajo el criterio de precio a la baja, estas empresas pueden comprometer la calidad del producto (en otras ocasiones las condiciones laborales del personal) para mantener sus márgenes de beneficio. Esto a menudo hace que **las empresas más pequeñas, que no pueden competir en una guerra de precios sin comprometer la calidad, se vean excluidas del mercado.**

En una ocasión se preguntó a las empresas sobre el porcentaje de productos locales y de calidad que utilizaban en los comedores, y ninguna respondió. Esto indica una falta de transparencia y control en el sector.

Primeros pasos

Las primeras reuniones en las que participaron tanto las familias, el sector primario local, grupos medioambientales, sindicatos, activistas sociales, personas del sector de la salud, entre otros, fueron algo tensas al principio debido a la disparidad de opiniones e intereses entre los participantes. Sin embargo, a medida que se dieron cuenta de que todos compartían un nexo común y un objetivo compartido, la dinámica comenzó a fluir.

Buscar objetivos

La búsqueda de objetivos comunes fue fundamental durante las reuniones. El consenso se logró en torno a la idea de establecer un comedor educativo que fuera justo, cercano, sostenible y saludable. Estos objetivos resonaron entre todos los participantes, independientemente de sus antecedentes y sectores de interés.

La inclusión de una amplia gama de personas provenientes de diferentes sectores y ámbitos fue crucial en este punto. La diversidad de perspectivas permitió que se escucharan y respetaran todas las opiniones.



Siguientes pasos

Después de establecer los objetivos comunes, **el siguiente paso fue trabajar en dar visibilidad al cambio propuesto**. Se observó que en algunos casos anteriores, aunque se cambiaron los productos en los comedores, no se acompañó este cambio con un enfoque pedagógico adecuado. Como resultado, la transformación no fue completa; si bien hubo mejoras, estas no fueron tan significativas como se esperaba.

Se reconoció que **para que el cambio sea verdaderamente efectivo y sostenible, es crucial trabajar en la pedagogía y la sensibilización**.

Se pone de manifiesto que las decisiones sobre los productos están mayormente en manos de las empresas proveedoras de alimentos, sin involucrar a las familias ni a las direcciones de los centros educativos. Este aspecto resalta la necesidad de encontrar otras vías para dar visibilidad al cambio.

Se logró modificar las licitaciones de manera que el criterio de selección no se basara únicamente en el presupuesto más bajo propuesto por los proveedores. Además, se implementó la obligación de incluir al menos 10 productos ecológicos, productos locales y dos de comercio

justo en las ofertas. Sin embargo, surgió un problema debido a la falta de especificaciones sobre el porcentaje y la tipología de estos productos en relación con el total suministrado.

Como consecuencia, muchas empresas optaron por incluir productos como el perejil etiquetado como ecológico para cumplir con los requisitos, pero sin un verdadero compromiso con la sostenibilidad. Esto condujo a una situación donde, en última instancia, las empresas con los precios más bajos aún ganaban las licitaciones, perpetuando el ciclo anterior en lugar de generar un cambio significativo en la calidad y sostenibilidad de los alimentos proporcionados en los comedores escolares y una ruptura del monopolio.

Tras unos problemas con respecto a la calidad de los productos finales que llegaron a las mesas de los niños y niñas que comían los comedores, incluyendo alimentos con gusanos, las AMPAs se movilizaron. Y este movimiento fue tan fuerte tal que se consiguió quitar el contrato de la empresa SERUNION.

La introducción de la figura del responsable de comedor del centro, junto con las asociaciones de madres y padres de alumnos (AMPAs), permitió un mayor control sobre las empresas proveedoras. Estos responsables, en colaboración con las AMPAs, comenzaron a vigilar el cumplimiento de los requisitos, como los 10 productos ecológicos por semana. Sin embargo, el Gobierno Vasco cuestionó este tipo de control, argumentando que pedir transparencia podría violar los derechos de las empresas proveedoras.

Ante esta situación, **las AMPAs defendieron su derecho a saber qué comen sus hijos e hijas, especialmente porque son ellos quienes costean el servicio. Tras consultar con abogados, se confirmó que tenían razón en exigir transparencia.**

Actualmente, se está trabajando en la gestión de esta situación, especialmente en la implementación de medidas que permitan acceder a los albaranes de las empresas. Esto permitiría conocer la procedencia y calidad de los productos utilizados, garantizando una mayor transparencia y seguridad en la alimentación escolar.

Logros

Para demostrar la viabilidad de un cambio en el sistema de alimentación escolar, se implementaron experiencias piloto en varias escuelas. Estas escuelas adoptaron un enfoque de gestión propia, donde las cocineras y cuidadoras disfrutaban de condiciones laborales equitativas. La particularidad radicaba en que el diseño del menú y la selección de productos eran responsabilidad de la comunidad escolar, las AMPAs y la dirección del centro.

El resultado fue la creación de comedores excepcionales, que se abastecían en un 80% de productos locales, incluyendo pescado fresco y alimentos ecológicos. Además, se establecieron redes directas de productores que suministraban a estos comedores. Se implementaron prácticas innovadoras, como la distribución de yogures en envases grandes para reducir costos.

Se comprobó que este enfoque no generaba un gasto significativamente superior, con un presupuesto de aproximadamente 270.000 euros destinados a la materia prima del sector primario local. Y se comprobó que no solo beneficiaba a la comunidad educativa, sino que también impulsaba el desarrollo económico regional.

Otro factor a tener en cuenta fue la creación de unos menús de transición, de manera que los niños y niñas se fueran adaptando gradualmente al cambio.

Otro logro fue la unión de tres escuelas en Vitoria que carecían de comedor, para juntos optar por una cocina más cercana, reduciendo el desplazamiento del alimento, catering de línea caliente.

Para identificar buenas prácticas en la gestión de comedores escolares, **es esencial observar casos exitosos a nivel internacional. Italia se destaca en este ámbito**, habiendo iniciado su transformación hacia comedores escolares sostenibles y de calidad en 1984. Cuatro décadas de evolución han culminado en un sistema ejemplar que muchos buscan emular.

Un factor común en los modelos exitosos es la descentralización de la gestión, donde los gobiernos locales o municipios asumen un rol activo. El interés por este enfoque se ha expandido a nivel global, con países como Portugal y Francia implementando estrategias similares. Portugal, por ejemplo, ha puesto un énfasis particular en la salud, logrando avances significativos en la calidad de la alimentación escolar.

2_ FAPA Ourense

La FAPA Ourense señala la coexistencia en Ourense de dos modelos distintivos de gestión de comedores escolares: la gestión directa y la gestión indirecta. En el modelo de gestión directa, el personal que trabaja en el comedor es contratado directamente por el gobierno, y las decisiones relacionadas con el menú, la adquisición de productos y la gestión cotidiana del comedor son tomadas por la dirección del centro educativo. Por otro lado, el modelo de gestión indirecta implica la externalización del servicio de comedor a una empresa de catering. En este caso, la empresa contratada es la responsable de la contratación del personal, la elaboración de los menús, la compra de alimentos y el servicio de comidas.



La reducción de la gestión directa y la preferencia por el modelo de catering externo ponen de manifiesto un cambio significativo en la relación entre las escuelas y los servicios de comedor. Mientras tanto, las necesidades de las familias por una mayor conciliación se hacen más evidentes, impulsando una reflexión sobre cómo equilibrar de manera efectiva la eficiencia, la calidad de la alimentación, y los valores educativos y nutricionales en el contexto escolar.

A pesar de las demandas para que los comedores escolares sean gestionados directamente por la administración pública, con estándares que garanticen una oferta alimentaria decente, sana y educativa, parece prevalecer una orientación hacia la maximización del beneficio económico por parte de las autoridades. **Esta tendencia subraya un desafío fundamental en la gestión de los comedores escolares, donde las necesidades y bienestar de los estudiantes a menudo quedan en segundo plano frente a las consideraciones de coste y eficiencia.**

Con el objetivo de contrarrestar esta tendencia y promover un enfoque más centrado en el bienestar de los alumnos, se iniciaron esfuerzos para gestionar directamente los comedores en algunos centros.

Búsqueda de objetivos

Los objetivos planteados para transformar los comedores escolares buscan garantizar que estos espacios sean mucho más que meros lugares donde los niños se alimentan. **La visión es crear entornos donde comer sea una experiencia placentera, educativa y saludable, reconociendo que la alimentación va más allá de la simple ingesta de nutrientes.** Se pretende que los comedores escolares se conviertan en lugares donde los niños disfruten comer, donde se fomente una relación positiva con la comida, y donde se promueva la educación nutricional y el desarrollo de hábitos alimenticios saludables.

Logros

- > **Creación de una Comisión de Comedores**, constituida por representantes de las Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (AMPAS). (Un punto significativo a destacar es que, inicialmente, solo una empresa aceptó las condiciones establecidas por la Comisión de Comedores).
- > La transformación ha sido notable, pasando de consumir tortillas congeladas y sardinas enlatadas a **disfrutar de una línea caliente** con múltiples opciones. Se ha eliminado el uso de precocinados, reduciendo los platos fritos y garantizando dos días de legumbres y dos de pescado, excluyendo la panga (y otros poco recomendables). Además, se ha establecido que el salmón no puede ser de importación, y se recurre al uso de pescados congelados por precauciones de salud. Se ha eliminado el uso de espesantes, y se ha incorporado fruta y verdura de temporada. Durante los meses más fríos, siempre habrá un plato de cuchara.
- > La **empresa de catering de línea caliente ubicada a tan solo 10-15 minutos del colegio. Los menús son diseñados y firmados por nutricionistas**, con personal que lo revisa y ajusta si es necesario. Se utilizan vehículos isotérmicos para garantizar la frescura de los alimentos, que se sirven directamente en el comedor. Se abandonaron los platos de plástico en favor de la vajilla de loza, aunque esto implicó superar ciertas resistencias, principalmente por parte de monitores y familias.

- > **Introducción de producto local:** hecho que repercute directamente en el territorio y en las familias.
- > La marca "Abril" cedió su aceite de oliva extra de manera gratuita para su uso en el comedor. Además, se implementaron combos en las mesas, brindando a los comensales la opción de aliñar sus ensaladas. Esto propició un ambiente más relajado para disfrutar de la comida y conversar, sin la presión de comer rápidamente.
- > **La ratio de monitorización en el comedor ha experimentado mejoras significativas.** Anteriormente, se asignaba un/a monitor/a para cada 30 niños y niñas, pero ahora se ha reducido a un/a por cada 12 niños de infantil y uno por cada 15 de primaria. Además, se ha implementado la asignación de un/a monitor/a específico para cada niño/a con requerimientos especiales.
- > **Creación de una Página de Comedores, que actúa como un canal de transparencia en el funcionamiento del comedor escolar.** En esta plataforma se publican diariamente diarios, fotos y comentarios realizados por los supervisores.
- > **Se ha introducido la figura del Supervisor, quien opera de forma independiente tanto de la empresa como de la administración.** Su función principal es supervisar y controlar diversos aspectos del funcionamiento del comedor escolar, como la recepción y revisión de albaranes, la supervisión de la cocina, el seguimiento de las condiciones de almacenamiento en las cámaras, entre otros.
- > Se lleva a cabo **un programa de formación para los monitores/as, proporcionándoles herramientas educativas que fomenten un ambiente de negociación en el comedor escolar.** Se enfatiza la importancia de evitar la imposición y se les enseña a crear un espacio donde los niños/as se sientan cómodos.

Novedades del año

En la página web del comedor escolar se han introducido recomendaciones para los padres y madres:

- > **Hacerse oír.** La colaboración con aceite Abril se consiguió por el interés que le ofrecía a la empresa la posibilidad de visibilidad y promoción.

3_ Pausa para café y segunda parte

Se realizó una pausa para el café en la que se ofrecieron productos locales, de productores del Geoparque y de otras zonas de Palencia, muchos de ellos ecológicos.

Apertura de **esta segunda parte del encuentro arranca con la presentación de niños y niñas que participan diariamente en comedores de línea fría comentando sus impresiones sobre el servicio que reciben:**

Me gustaría que se cocinase en el colegio, no me gusta el trato por parte de los monitores, me gustaría que se cocinara de una manera más rica (el pescado) y que la comida no sea plástico.

4_ FAPA Palencia

Fapa Palencia informa sobre el progreso gradual de la Comisión de Comedores, que avanza paso a paso. Además de la encuesta, se envía a la administración un informe detallado que destaca aspectos no evaluados en la encuesta, con el fin de resaltar los puntos a mejorar.

FAPA Palencia prima la cocina in situ frente a los sistemas de catering en línea frío, no obstante la situación de las cocinas in situ también presenta desafíos. Los empleados por las administraciones públicas según se van jubilando no se van supliendo, y esos puestos de trabajo se va rellenando con el personal contratado por las empresas de catering. Generándose problemas que no son meramente de comidas y gestión, sino problemas laborales.

Al revisar los pliegos de condiciones y las licitaciones, se observa que un lote consta de 20 centros y otro de 22, con una duración de 36 meses prorrogables a 2 años más, hasta el 2025. Sin embargo, no se establece la posibilidad de modificar el precio durante este período. Las empresas que ofrecen línea fría son Scas catering en Valladolid y IGMO en Burgos.

Líneas en las que se está trabajando, propuestas de trabajo y objetivos de FAPA Palencia

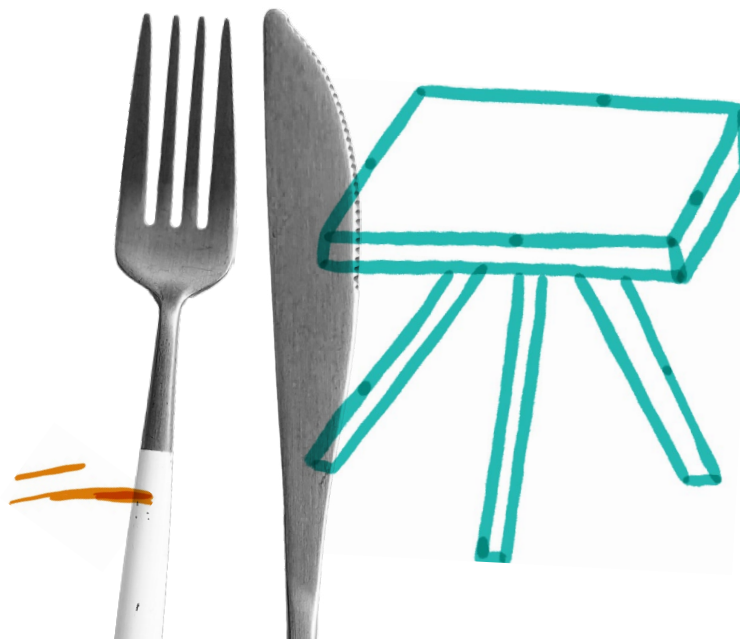
- > Restablecer las cocinas in situ.
- > Aumentar el consumo de productos sostenibles y de proximidad.
- > Facilitar el acceso a la licitación y mejorar la integración de los productos alimentarios locales.
- > Fomentar el consumo de alimentos saludables y eliminar los envases de uso alimentario con disruptores endocrinos, así como reducir el uso de envases plásticos.
- > Mejorar el valor educativo del comedor escolar.
- > Fomentar la dieta mediterránea.
- > Reconocer el papel fundamental de las familias, tanto en el pago del servicio como en su implicación en el mismo.
- > Solicitar información sobre la calidad y cantidad de alimentos servidos.
- > Promover la formación y participación activa de las familias.
- > Incrementar el control en los comedores, incluyendo la presencia de familias en los mismos.
- > Abordar problemas como la cantidad, calidad y conflictos con el personal.
- > Ofrecer formación en los comedores para crear un ambiente educativo adecuado, evitando la imposición y promoviendo la participación activa de los niños/as.

5_ Mesa Redonda

La mesa redonda es iniciada por María Jesús, propietaria de una ecotienda local que ofrece productos ecológicos y locales. María Jesús destaca la necesidad de una transición hacia productos de calidad y más locales. Señala la falta de disponibilidad de productos locales en los mercados convencionales, ya que los productores suelen vender a gran escala a través de cooperativas. Propone la idea de integrar los comedores locales como una asignatura más en las escuelas, llevando así la experiencia del comedor a las aulas.

Recomendaciones de GURE PLATERA

- > Realizar encuestas propias por parte de la federación de AMPA y otras entidades relevantes para recopilar datos específicos.
- > Paciencia, son necesarias horas de trabajo para llevar a cabo estas iniciativas de lucha y conseguir cambios. Por ello os recomiendo que sea un trabajo remunerado.
- > Desarrollar una imagen común y una presencia activa en redes sociales, grupos de WhatsApp y otros medios de comunicación para aumentar la visibilidad y la influencia. De manera que se vea que hay una entidad detrás de comedores que nutren.
- > Gestión a nivel comarcal y provincial
- > Estar abiertos a sugerencias
- > Buscar financiación a través de alianzas con entidades financieras, escuelas de administración y productores, así como con agentes de desarrollo local.
- > Practicar la paciencia y la gestión de la frustración ante los posibles contratiempos y la lentitud del cambio.
- > Reconocer y valorar cada pequeño avance en el proceso de transformación.
- > Mantener una actitud proactiva y continua en la búsqueda de cambios, apreciando y celebrando cada paso en la dirección deseada.



Recomendaciones DE FAPA OURENSE

- > Apostar por el producto local como una forma de contribuir al desarrollo económico de la zona.
- > Priorizar la escucha activa para comprender los problemas y necesidades de manera integral, reconociendo que la base y los objetivos son comunes.
- > Utilizar la referencia del descontento como punto de partida para identificar áreas específicas y fijar unos objetivos.
- > Fomentar la división de lotes en licitaciones más pequeños.

6_ Preguntas del público

¿Conoces algún colegio que esté en condiciones para empezar a trabajar en esta dirección?

- > FAPA PALENCIA contesta que sí. Para ver que es posible hay que demostrarlos, ya que a la administración no le interesa que este proyecto sea viable.

¿Cómo habéis conseguido financiación?

- > Es interesante buscar financiación privada, así poder contratar a alguien para que pueda gestionar este proyecto de una manera remunerada.

Es interesante una cocina por municipios. Hacer un frente común. Y es interesante hacer números y ponerlos sobre la mesa. Con ello quizás consigamos motivar a la gente de la zona.

- > Materia prima tiene un coste de 2,1€ al día. Lo cual deja mucho margen de lucro. En las cocinas piloto se está gastando alrededor de 2.35 € al día (con merluza de lonja, ...) Un gran logro para castilla y león podría ser conseguir que se consuma en los comedores escolares legumbre de Castilla y León.

En las encuestas cuando entregas una valoración con un "0" no es admitida o te cambian la valoración en el centro educativo antes de enviarla.

Pregunta dirigida a los ponentes: En vuestros programas se integran menús especiales, como por ejemplo adaptados a los niños y niñas cuyo país de origen es marruecos u otros países árabes.

- > La respuesta es que sí, incluso menús vegetarianos.

¿Voluntarios en los comedores?

- > La respuesta es que no.

Se habla de beneficio para todos, ¿habrá estudios de cómo repercuten económicamente estos cambios?

- > En cuanto a las empresas, solamente una nos abrió las puertas, pero luego nos pidieron que no usáramos los datos recogidos. Ahora ya empezamos a tener datos de la administración y gestión de los centros piloto.

Una joven británica que vive en España desde hace un año compartió su perspectiva, resaltando la lucha contra la pobreza y la desigualdad en su país de origen. En Inglaterra, un logro significativo es garantizar que todos los niños tengan acceso a una comida decente cada día, con comidas gratuitas para los menores de 8 años. Durante la pandemia, un futbolista que había sufrido hambre promovió la entrega de cajas de alimentos a los hogares, asegurando así que cada niño pudiera tener una comida diaria. Sin embargo, la joven mencionó que las cajas de alimentos que recibió no cumplieron las expectativas. Aunque reconoció que la comida en España suele ser más saludable, expresó su preocupación por la falta de monitores y la falta de formación de los mismos, especialmente en la integración de los niños con autismo. Como madre, considera este tema muy importante y destaca que en Inglaterra, los niños comen sin sentirse obligados.

Una anotación: curso de formación para familias online y presencial por parte de Gore Platera



**Si quieres unirte y participar,
¡contácta con el proyecto!**



@mesasquenutren



veronica@entretantos.org