

A LA MESA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

D. José Sarrión Andaluz, Procurador de Izquierda Unida-Equo, Convergencia por Castilla y León, perteneciente al GRUPO PARLAMENTARIO MIXTO de las Cortes de Castilla y León, al amparo de lo establecido en los artículos 155 y siguientes del Reglamento de la Cámara, formula a la Junta de Castilla y León la siguiente pregunta para su contestación por escrito:

ANTECEDENTES

Padres y madres de alumnos de cuatro colegios del Bierzo — Jesús Maestro, Compostilla y Valentín García Yebra en Ponferrada, y también el de Toral de los Vados— denuncian ante la Junta de Castilla y León los servicios de catering frío en los comedores escolares y reclaman a la administración que recupere las cocinas en los centros educativos para servir productos frescos a los niños. Este sistema afecta al menos a 14 colegios de la comarca.

Las protestas de las Ampas empezaron en el colegio Jesús Maestro contra el sistema de catering frío —productos cocinados hasta con dos meses de antelación que se sirven recalentados en bandejas de plástico— que la Junta emplea en buena parte de sus comedores escolares. Las Ampas aseguraron que no habían recibido respuesta a sus primeras movilizaciones en contra del catering de línea fría que utiliza la Junta de Castilla y León.

Las Ampas también denuncian que ni los recipientes de plástico, susceptibles de trasladar sustancias químicas a los alimentos, ni los alimentos precocinados son la mejor opción para que los escolares se sienten a la mesa durante el curso en la principal comida del día.

Proceso del catering de línea fría

Cabe recordar que la comida se elabora en las cocinas de una empresa en León, donde la envasan en unas bandejas de plástico, las cierran con un film y las meten en un autoclave -aparato cilíndrico para esterilizar por vapor que contiene un líquido, generalmente agua, para someter los alimentos a presiones y temperaturas elevadas (80/90 grados) sin llegar a hervir-, describe Roberto. Después, las bandejas esterilizadas y pasteurizadas, se distribuyen a los centros siendo conservadas en frío mediante abatidores.

El problema de este catering de línea fría es que las raciones llegan etiquetadas al colegio y ahí se recalientan y se sirven el día que corresponda. Es más, estos platos tienen un periodo de conservación de hasta dos meses, por lo que los escolares se están alimentando de productos que pueden estar cocinados desde hace semanas. Para los padres no es entendible “que un colegio que dispone de una cocina en sus instalaciones, no elabore los menús a diario” como se hacía tradicionalmente. Es más, el centro “sólo cuenta con un regenerador en la cocina para recalentar las bandejas, haciendo simplemente un agujero al plástico” para ser servidas en el comedor.

PREGUNTA

- 1. ¿Va a atender la Junta de Castilla y León la petición de los padres para que se monten otra vez las cocinas deshabilitadas en los colegios y se elabore diariamente la comida con productos frescos?**
- 2. ¿Considera la Junta de Castilla y León adecuado para los niños y niñas una dieta fría en la comida del medio día?**
- 3. ¿Por qué motivo se han eliminado los alimentos cocinados en caliente y frescos elaborados en el día para el consumo inmediato y ha cerrado las cocinas de estos colegios?**

Valladolid, 17 de marzo de 2017

Fdo. José Sarrión Andaluz



Procurador de IUCyL - Equo