

## **MENÚS MÁS CASEROS EN EL** **COLEGIO**

### **Padres de nueve escuelas vascas gestionan sus comedores para controlar la alimentación**

**31.10.2010 MARTA FDEZ. VALLEJO**  
**EL CORREO**

Los padres de alumnos de nueve centros de enseñanza pública de Euskadi gestionan los comedores escolares en lugar de utilizar el servicio de empresas de catering contratado por el Gobierno vasco. Quieren ofrecer a sus hijos menús «más sanos» y, a la vez, utilizar materias primas autóctonas que impulsen las economías locales. Después de varios años de funcionamiento, estos colegios han comprobado que, incluso adquiriendo alimentos de gran calidad, el precio del menú que pagan las familias, cerca de 4 euros al día, es «menos de la mitad» de lo que le cuesta a Educación el servicio de las compañías de hostelería. La agrupación de padres de alumnos de cada escuela cobra el precio del menú directamente a las familias y, con ese dinero, gestiona el comedor. No reciben subvenciones porque se les considera fuera del sistema oficial. Contratan a cocineros, ayudantes y cuidadores. Compran las materias primas en las tiendas del pueblo y a agricultores de la zona. Los platos se elaboran a diario con productos frescos. El Departamento de Educación invierte 118 millones de euros al año en los comedores escolares. De ese presupuesto, cerca de noventa millones se

dedican a pagar a las siete empresas de hostelería contratadas por el Gobierno que se ocupan de elaborar y servir 90.000 comidas diarias en casi quinientos colegios vascos. Estas firmas preparan los menús en una cocina central o suministran las materias primas y hacen las comidas en las instalaciones de los propios centros. Los padres de los niños que acuden a esas escuelas servidas por caterings pagan 4 euros al día por los menús (si tienen derecho a transporte o becas, el precio es menor). Ese dinero solo cubre el 24% del coste real de la comida para el Ejecutivo. Educación se hace cargo del otro 76%, que equivale a cerca de diez euros. De las 154 escuelas con cocina propia que había hace diez años ya solo quedan estas nueve 'insumisas'; la mayoría, centros pequeños de Vizcaya y Guipúzcoa. Primero fue una orden del año 2000 de la consejería, entonces en manos de EA, la que establecía que todos los colegios debían utilizar el servicio de las empresas de catering homologadas por la Administración. Otro decreto de 2007 les dio la puntilla. El Gobierno vasco ya no cubriría las bajas de los cocineros que trabajaban en comedores acogidos al régimen de autogestión, con el propósito de empujar a las escuelas a que aceptaran los menús de las firmas de hostelería. Sin subvenciones el goteo de centros que han cerrado sus cocinas ha sido incesante desde entonces, a pesar de que su experiencia era positiva. «La autogestión permite la compra directa de las materias primas a los productores locales, elaborar

los alimentos en el colegio con mayor calidad y el ahorro que conlleva eliminar los intermediarios», defiende Aralar, partido que la pasada semana llevó el debate sobre comedores escolares al Parlamento vasco para denunciar que este grupo de escuelas se ha quedado fuera del sistema y sin subvenciones. La formación abertzale apuesta también por la autonomía de los centros como una oportunidad para usar productos locales con el fin de beneficiar a los agricultores vascos. El modelo que han adoptado estas escuelas tiene también el visto bueno de las asociaciones de padres de alumnos del País Vasco (Ehige). En un reciente estudio, la agrupación alertaba de la calidad de los menús de los caterings: «Son excesivamente calóricos, cargados de carne de cerdo, con abuso de precocinados y fritos y ausencia de alimentos ecológicos, integrales y de temporada». Los padres se quejaban de la falta de control sobre la alimentación de sus hijos. «Nos encontramos ante macroempresas que ni siquiera podemos escoger. ¿Qué compran? ¿Dónde? ¿Siguen criterios de sostenibilidad? ¿Y de compra local? ¿Cómo cocinan? ¿Qué ingredientes usan, son saludables?», resaltaba el informe. Los responsables del Departamento de Educación sostienen que el modelo de catering ha tenido «una gran aceptación entre las familias», y que nunca ha provocado problema alguno. Aseguran que recurrir a empresas de hostelería permite «tener más control» y «dar mayor seguridad a las familias sobre lo que

comen sus hijos». Los portavoces de la consejería argumentan que la opción de la autogestión solo es posible en centros pequeños en los que se elaboran pocos menús y que pueden reducir costes con la implicación de los padres en el servicio. Las empresas de hostelería, aseguran desde Educación, también utilizan productos autóctonos en los menús; en concreto, la inmensa mayoría de los lácteos y aves y una gran parte de la carne.



## **ALUBIAS DE TOLOSA Y MANZANAS**

### **DE GERNIKA**

#### **La escuela de Larrabetzu y la ikastola Alzaga apuestan por los productos locales**

**31.10.2010 - EL CORREO**

En el comedor de la escuela de Larrabetzu hoy tienen de menú alubias de Tolosa, filetes en salsa, que trajo el carnicero por la mañana, y manzanas de Gernika. Los niños comen las alubias con gusto, algunos en puré porque son pequeños. «La semana pasada pusimos bonito, estaba a buen precio. Solemos servir también merluza. Aquí no hay panga ni perca», cuenta Aitor, el cocinero. Las familias del colegio público Larrabetzu, con poco más de doscientos alumnos, se decidieron por la autogestión del comedor cuando los decretos del Gobierno vasco les empujaban a pasarse al catering y cerrar su cocina. Su decisión les supuso dejar de recibir subvenciones para el comedor. «Teníamos la cocina montada y un poco de dinero de remanente, así que nos lanzamos», explica Julen Álvarez, miembro de la comisión del comedor. Los padres pagan 4 euros por menú, lo mismo que cobra Educación en los centros que emplean el servicio de catering. Con ese dinero, a la asociación de padres les llega para pagar a tres cocineros -uno a jornada completa y otros dos a tiempo parcial-, a diez auxiliares y a la coordinadora, además de las materias primas. «Y aunque adquirimos productos de calidad, nos sale menos de la mitad de los cerca de 12 euros que paga Educación por menú», subrayan. Los padres están convencidos de que el modelo que han

adoptado «beneficia la salud de nuestros hijos». «Queremos ofrecer un servicio de calidad. Nos preocupa lo que comen los niños. Además, al utilizar materias primas locales impulsamos la economía de la zona», detalla Julen. Las familias creen que adquirir buenos hábitos de alimentación es parte de la educación de sus hijos. La escuela tiene un huerto en el que cultivan los tomates que consumen. Una pescadería, una carnicería y la panadería del pueblo les sirven a diario. Las verduras las compran también a productores locales y consumen fruta de temporada. «No utilizamos precocinados, solo dos veces al mes servimos un plato de fritos como san jacob o croquetas, y no ponemos patatas de bolsa como guarnición. Las pelamos y las freímos al momento. Los purés se hacen con kilos y kilos de verduras frescas. El tomate lo elaboramos nosotros y acompañamos las comidas con calabacines, coliflor... de postre siempre hay fruta o yogur», añade el cocinero. Media docena de escuelas les han llamado o visitado para interesarse por su modelo. Al igual que en Larrabetzu, los padres de la ikastola Alzaga de Erandio respaldaron continuar con la elaboración de las comidas en el centro, aunque supusiera un mayor esfuerzo económico y de implicación de las familias. «Cuando Educación nos quiso imponer las empresas de catering hicimos una asamblea y se optó por la autogestión... ¡a pesar de que tuvimos que subir 30 euros la cuota que pagan las familias al mes! Educación no nos da ni un euro. Solo nos pone zancadillas. Pero merece la pena porque ofrecemos un servicio de calidad y la alimentación es muy importante», explica uno de los responsables del comedor. Los padres pagan 70 euros al

mes por los menús. En Altxaga dan de comer a 600 niños. También compran la verdura, el pan, la carne o el pescado en el pueblo. Tratan de contratar como ayudantes y vigilantes de comedor a personas relacionadas con la comunidad escolar, madres, ex alumnos... Reclaman, como Larrabetzu, que Educación les subvencione parte del servicio, al igual que hacen con el resto de escuelas que funcionan con las empresas de catering.



## «¿QUÉ MEJOR TAREA QUE CUIDAR UNA HUERTA!»

**Marta Saloña. Profesora de  
Zoología y Bioética Ambiental**

**31.10.2010 - EL CORREO**

BILBAO. La profesora de la UPV defiende el uso de productos locales y el papel de la escuela para formar consumidores responsables.- ¿Hace falta una formación nutricional en los colegios?- Indudablemente. Los escolares no solo se educan en el aula. En el comedor se están

formando como futuros consumidores, pero solo pasan unas horas en el colegio. Si los padres y madres no se involucran, la tarea educativa de la escuela puede llegar a resultar infructuosa.- ¿Hay que primar la materia prima autóctona?- Sin dudarlo. Los productos locales suelen ser frescos, de temporada, varían a lo largo del año... Nuestra alimentación es rica y variada. Prueba de ello es que la gente que nos visita suele irse encantada de nuestra cultura culinaria y nutritiva.- Y se impulsa la agricultura local.- Nos lamentamos de que baseris y pueblos se vacíen, de que la gente joven no quiera cultivar el campo. Si no potenciamos su trabajo, el relevo generacional no va a llegar. En épocas de crisis, la huerta nos da todo lo que necesitamos. ¿No estaremos descuidando una actividad fundamental en la educación de los estudiantes? ¡Qué mejor ejercicio que trabajar nuestra huerta y conseguir nuestros propios alimentos!- Los alimentos importados se utilizan cada vez más porque son baratos.- No son necesariamente más baratos, aunque paguemos menos; ¿o es solo el precio lo que marca el valor de un producto? Los efectos colaterales son variados y muchas veces difíciles de percibir. Por ejemplo, poblaciones que vivían de la pesca ya no pueden acceder a ese recurso por haberse derivado al mercado internacional. La gente se muere de hambre en países ricos en recursos alimenticios.- ¿Qué hay que hacer?- Recurrir al mercado justo, que evita que los beneficios se queden por el camino y no lleguen a los productores. Hay que leer la letra pequeña de las etiquetas antes de elegir un producto. En resumen, ser consumidores responsables.