Miles de estudiantes se quedan sin comedor escolar en Andalucía

SUSANA SARRIÓN :: 20/10/2020

126 centros han empezado el curso sin servicio de comedor. Afecta a unos 12.000 menores, incluyendo del Plan SYGA, que es una ayuda alimentaria para los más vulnerables.

126 centros educativos públicos andaluces han empezado este curso sin servicio de comedor, lo que afecta a alrededor de 12.000 menores, incluyendo niñas, niños y adolescentes del Plan SYGA, que es una ayuda alimentaria para los más vulnerables.

Granada, Málaga y Jaén son las provincias más castigadas por el abandono de la prestación del servicio de comedor escolar que anunciaron las empresas Coll Servicol, Perea Rojas y Catering Villablanca pocos días antes de comenzar las clases. La Confederación Andaluza de AMPA por la educación pública (Codapa), que representa a más de 2.700 AMPA de las ocho provincias andaluzas, la asociación empresarial AERCAN, que aglutina a las empresas que actualmente prestan el servicio de comedor escolar en Andalucía, y la Federación de Servicios de CCOO Andalucía y la FSMC de UGT Andalucía —como organizaciones sindicales más representativas del personal de comedores escolares— han realizado, en un manifiesto conjunto, un llamamiento público conjunto para que "la Junta de Andalucía, responsable de la situación actual y de un modelo de gestión que no satisface a nadie, actúe para garantizar la viabilidad presente y futura del servicio y la restauración inmediata del mismo en los colegios donde se ha perdido".

Manifiestan que la situación de los comedores escolares en Andalucía es insostenible, que "es probable que empeore a lo largo del curso", y pone en peligro la prestación de este servicio básico. Reivindican soluciones urgentes para el restablecimiento del servicio en los centros educativos sin comedor escolar e información transparente y continua sobre las medidas y pasos que se están dando para su resolución, garantizar la viabilidad de aquellos comedores más pequeños, la mayoría situados en zonas rurales; la suspensión del canon y la dotación de más medios humanos y materiales que posibiliten la atención adecuada del alumnado, así como la aplicación del protocolo anticovid. En lo relativo al personas, exigen la estabilidad de las plantillas y medidas de prevención sanitaria para las trabajadoras.

Por otro lado, Codapa ya elevó la semana pasada al Defensor del Pueblo Andaluz su preocupación por cómo las administraciones competentes, salvo raras excepciones, son incapaces de garantizar la prestación del servicio de comedor en la escuela pública frente a intereses económicos ajenos al modelo educativo que defienden desde su organización. Piden la intervención de la institución "ante la dejación de funciones para asegurar un servicio esencial para la ciudadanía, especialmente para las familias más vulnerables".

GRANADA

Olga Leralta, vicepresidenta de Codapa, declara a El Salto Andalucía que "esta pandemia ha puesto de relevancia que hay que invertir más recursos en la alimentación en los centros

educativos”, así como que la situación ya era muy precaria y “el coronavirus la ha hecho saltar por los aires”. Leralta señala que la Junta de Andalucía ha operado durante todo este tiempo en un contexto de completa opacidad, “no nos han contestado a nuestras cuestiones en la APAE —Agencia Pública Andaluza de Educación—, no nos contestan en las delegaciones de Educación, tampoco en las consejerías; las familias hemos sido abandonadas a nuestra suerte”.

> Olga Leralta (Codapa): “El modelo con las cocinas in situ que funcionaba por gestión directa de la Junta de Andalucía ha sido desmantelado poco a poco durante dos décadas”

“Comedores Ya” es el llamamiento que la comunidad educativa realiza desde las provincias afectadas. En Granada, por dos viernes consecutivos, las familias de los centros escolares afectados han “rodeado” sus escuelas en un acto reivindicativo para señalar el problema. La Delegación de Educación respondió que “de los 17 centros afectados, 8 iniciarán su servicio con las empresas de catering adjudicadas en las próximas semanas” y que en los 9 restantes, “el concurso se había quedado desierto”. Sin embargo, desde Codapa contemplan esta respuesta “como un parche” ya que la licitación es solo hasta diciembre y nadie se está involucrando de verdad con este problema, que “el modelo con las cocinas in situ que funcionaba por gestión directa de la Junta de Andalucía ha sido desmantelado poco a poco durante dos décadas” y ha sido reemplazado por empresas que “sólo tienen como motivación el lucro económico, y no mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas”, puntualiza Leralta.

MÁLAGA

En Málaga, de los 49 centros afectados, 40 AMPA ya están trabajando de forma conjunta, comunicadas por un grupo de whatsapp para abordar el problema. Lupe Montejo, de la FDAPA en Málaga y profesional de la hostelería, afirma a este medio que el sistema actual de gestión de comedores se ha colapsado y ha evidenciado que no es fiable. Para las AMPA, la solución no pasa por el aula de espera, al menos no en las condiciones ofertadas por la Consejería, que puso la condición de que la dirección del centro o las propias AMPA firmasen una declaración en la que se hicieran responsables de lo que ocurriera en ese tramo horario. “Nos parece totalmente fuera de lugar, ¿Cómo nos vamos a hacer responsables de algo que no ha sucedido por nuestra culpa y ante la que no estamos preparadas para asumir en estas circunstancias sanitarias excepcionales?”, afirma Lupe .

Las AMPA de Málaga exigen en primer lugar que los niños y niñas recuperen el servicio de comedor; después vienen más, como volver al modelo de cocina in situ “de verdad”. Las AMPA son conscientes de que estas cocinas se han licitado en algunos centros y denuncian que no las están utilizando como tal, sino que continúan con la línea fría —alimentos ya preparados y congelados— o ensamblando alimentos de cuarta gama, que llegan ya listos para “montar”. También exigirán un modelo educativo en los comedores, ya que “las empresas que sirven este producto son las únicas del mundo que no tienen un contacto directo con sus clientes, nuestros niños”, afirma Lupe. Las familias lamentan que todo va deprisa en el comedor, que no hay tiempo de explicar las cosas, y “se llevan las manos a la cabeza si un niño aparece con el cepillo de dientes porque supone un tiempo extra del que

no disponen”.

JAÉN

La provincia de Jaén merece una mención especial, porque de los 51 comedores escolares afectados, 40 ya están sin servicio de comedor por segundo curso consecutivo. Un total de 2.500 escolares, 300 de ellos del plan SYGA (Programa de Refuerzo de la Alimentación Infantil de la Junta de Andalucía), no tienen acceso al servicio de comedor, “y no sabemos la cantidad de alumnado becado, niños, niñas y adolescentes con becas del 100% del comedor, becas que sabemos las conceden por condiciones graves”, lamenta Belén Navarro, presidenta de la FAMPA Los Olivos, de Jaén.

Manifestación en Jaén, el 14 de noviembre de 2019, cuando 40 comedores escolares cerraron en la provincia | Foto: FAMPA Los Olivos

Belén nos da cuenta de otra peculiaridad en su provincia y es la deuda más de 100.000€ en gastos de personal que arrastran desde que la empresa Royal Menú abandonara el servicio de 40 comedores escolares el año pasado. Afirma que este paquete va a ser el más difícil de arreglar, “se podrán poner parches en otros centros con contratos temporales, pero nadie quiere cargar con la deuda del personal laboral”.

> Belén Navarro (FAMPA Los Olivos): “Empieza ahora la campaña de la aceituna, muchas familias son jornaleras y necesitan el servicio de comedor”

Otro factor muy importante es el de la conciliación familiar que ahora en Jaén es clave porque “empieza ahora la campaña de la aceituna, muchas familias son jornaleras y comienzan a principio de noviembre con esta campaña y necesitan el servicio de comedor”. Belén explica que el aula de espera no responde a esta demanda, “si estas familias llegan a las cinco de la tarde de trabajar, no pueden tener a los niños hasta las cinco de la tarde sin comer; algo hay que hacer, es una pena saber por otro lado que tenemos colegios con cocinas que no se están utilizando”.

“REGULACIÓN Y RESPONSABILIDAD”: NANI MORÉ

Nani Moré es cocinera, fundadora de la Asociación de Comedores Ecológicos de Cataluña y directora del documental *El plato o la vida*, ha participado en la elaboración de un reciente *Manual para comedores saludables y sostenibles* en las comisiones de comedor de primaria en Navarra. Moré nos abre los ojos en muchos aspectos; el primero es cuando nos informa que esta situación no sólo se está dando en Andalucía, sino que está sucediendo en “la mayoría de comunidades”. Nani comenta que muchos centros educativos han optado por ofrecer una jornada continua que “se quita de encima el problema del comedor”, cuando “los comedores no son el problema sino la solución”. Nani Moré defiende el proyecto de cocina comunitaria, como cocinas públicas que en un principio fueron concebidas para alimentación infantil pero, “si no hay tantos para dar de comer, podemos alimentar a la población, es un recurso precioso que no podemos desaprovechar, especialmente en estos momentos tan duros y difíciles para nuestra sociedad”.

Nani defiende un modelo, desglosado en tres bloques y con compromisos que se tienen que cumplir estrictamente: cuánto dinero disponemos para comprar alimentos con criterio, cuánto hay para gente que va a manipular el ingrediente primario en la cocina, y cuanto para el personal que se encargará del proyecto educativo, del monitoraje. Para Moré, el modelo es apostar por un menú saludable: verduras de temporada, cereales integrales, una legumbre a la semana, servir todo con producto primario, "no aceptar croquetas, empanadas, canelones, nada que venga hecho, y que todo se manipule a partir de fresco en la cocina". Defiende la ponderación de todo lo que se produzca en el entorno, "si estamos en un lugar donde se produce un montón de verdura, que el proyecto que se comprometa a introducir esta producción en el menú reciba la máxima puntuación".

> Nani Moré: "Si no sabes cómo alimentar a un niño, ¿cómo vas a ser capaz de gestionar el precio de un menú?

Para ella, lo más importante es fiscalizar el precio de un menú, "ninguna administración pública ha hecho el ejercicio de identificar el coste de una partida alimentaria". Según Moré, publican los precios de los menús, pero no especifican el coste de ingredientes, y "cuando les preguntas que cuánto cuesta alimentar a un niño o cuánto vale un pollo o una ternera, no lo saben". Se pregunta que "si no sabes cómo alimentar a un niño, ¿cómo vas a ser capaz de gestionar el precio de un menú?". Para Nani, si las licitaciones públicas se comprometieran con el sector productivo, "el cambio podría ser brutal y acorde a los tiempos que atravesamos; las cocinas pueden ser motor para dar comida a nuestros niños y niñas y a los más vulnerables, para responder a las necesidades alimentarias generadas por la pandemia y para generar nuevas estrategias que reemplacen a la entrega de alimento en lata de los bancos de alimentos".

Fuente

---

https://www.lahaine.org/est_espanol.php/miles-de-estudiantes-se-quedan