



enseñanza

**Alimenta
a la Pública.**

**ccoo
Enseñanza**

**Aliméntate
en la Pública.**

www.feccoocyl.es

ÁVILA

920251826 -
690850927

Pza. Santa Ana, 7
seavila@fe.ccoo.es

BURGOS

947257815 -
608442384

San Pablo, 8
seburgos@fe.ccoo.es

LEÓN

987231478 -
619469083

Roa de la Vega, 21
seleon@fe.ccoo.es

PALENCIA

979741417 -
619469011

Pza. de los Juzgados, 4
sepalencia@fe.ccoo.es

SALAMANCA

923270490 -
616362408

Abogados de Atocha, 2
sesalamanca@fe.ccoo.es

SEGOVIA

921444653 -
659921180

Avd. del Acueducto, 31
sesegovia@fe.ccoo.es

SORIA

975233644 -
620159378

Vicente Tutor, 6
sesoria@fe.ccoo.es

VALLADOLID

983307542
- 680559459

Pza. de Madrid, 4
sevalladolid@fe.ccoo.es

ZAMORA

980522778
649090561

Pza. de Alemania, 1
sezamora@fe.ccoo.es

Alimenta a la Pública, Aliméntate en la Pública

Podemos hablar y escribir sobre los cuidados, sobre la importancia de la educación, de comer sano, la producción local, sobre la sostenibilidad, el planeta, sobre lo que la sociedad le debe a sus padres y madres y sobre lo que es mejor los niños y las niñas.

Pero algo tan pragmático y tan cotidiano como la comida diaria determina sustancialmente todas estas cosas para toda una nueva generación.

Desde CCOO entendemos la importancia de sostener un sistema público que garantice el alimento en la educación pública; esto dice mucho de nosotros y nosotras.

Para garantizar el derecho a una buena alimentación en los comedores escolares, desde CCOO no concebimos otro modelo que no sea el de su gestión pública, con cocinas in situ y la eliminación urgente de las líneas frías. Crear proyectos educativos, de calidad alimentaria o sostenibilidad, fomentar el consumo local, la sostenibilidad de nuestro entorno y el planeta, y por consiguiente fijar población en entornos rurales; siguiendo este modelo, **podemos a un tiempo mejorar las condiciones de salud de los niños y niñas y la de nuestras vecinas y vecinos hoy.**

Somos lo que comemos, y la alimentación forma parte de nuestro aprendizaje. Los comedores colectivos son una pieza clave en la construcción de los sistemas alimentarios locales, siempre que se basen en criterios de sostenibilidad económica, social y medioambiental.

En pocos años se ha pasado de consumir alimentos locales, elaborados in situ, a comer productos llegados de cualquier rincón del mundo, con el correspondiente deterioro de calidad. Esto es consecuencia de primar el beneficio empresarial por encima de otras consideraciones.

Los productores y el pequeño comercio han perdido su mercado de cercanía. Es necesario cambiar el modelo de gestión de los comedores para favorecer la producción local y apoyar a las pequeñas y medianas empresas.

Los comedores son una pieza clave para sensibilizar a las personas como futuras consumidoras y productoras, promover hábitos de alimentación saludables y prevenir la obesidad y otras enfermedades. El modelo actual nos desliga de la Tierra, de la cultura alimentaria y de la tradición gastronómica, y convierte la alimentación escolar en un negocio de «clientes cautivos».

Fundamental resulta tener unas condiciones de trabajo dignas, sin seguir privatizando un bien tan esencial como el derecho humano a la alimentación, y siendo la administración cómplice de los recortes salariales.

Por ello, nos parece fundamental trabajar en estos 6 puntos, siendo el eje fundamental el garantizar una alimentación de calidad en los comedores escolares:

1. Recuperar la función pedagógica del comedor escolar

Incorporar la alimentación como contenido curricular en los Planes de Centro.

Incluir al profesorado en el recurso educativo del comedor escolar.

Hacer que sirva como plataforma de transmisión y aprendizaje de la Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Educar en salud, teniendo en cuenta que el alumnado son los futuros consumidores, y concienciando de la importancia de la alimentación para prevenir enfermedades.

Respetar la autonomía de los centros de enseñanza permitiendo a los centros la elección del sistema de comedor y potenciar la participación de toda la comunidad educativa en los servicios ofrecidos en sus instalaciones.

2. Garantía Social

El derecho a la alimentación es un Derecho Fundamental, recogido en la declaración de los derechos humanos en su artículo 25. *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación”.*

Para ello, resulta imprescindible que las administraciones públicas garanticen, al menos, una comida de calidad diaria a los menores más desfavorecidos, ampliando la cobertura del comedor en las épocas no lectivas.

Consolidar el servicio de comedor de los centros educativos públicos como herramienta para la corrección de desigualdades sociales que facilite la conciliación laboral y familiar y asegure la atención de los colectivos desfavorecidos.

Introducir cláusulas sociales, con el objetivo de garantizar el acceso a todos los menores que lo necesiten.

3. Redistribución social

Con la Alimentación de los menores NO se mercadea. No podemos hipotecar la comida de toda una generación por márgenes y beneficios empresariales. Por ello, desde CCOO apostamos por frenar la privatización de comedores que está realizando la Junta de Castilla y León, y empezar un proceso de reversión de estos comedores colectivos.

Hay ejemplos en nuestra comunidad: CRIES, ESCUELAS HOGARES de determinadas zonas son ejemplos de gestión sostenible y local.

Resulta fundamental unos salarios dignos y de calidad, que recompensen económicamente el esfuerzo de monitoras/es y del personal de cocina y servicios. Un esfuerzo incansable que por desgracia, no se refleja en su remuneración, y hace que sean trabajos temporales y que se necesiten complementar con otros.

Dicha dignidad salarial permite que las personas puedan quedarse a vivir en el sitio que trabajan, permitiendo fijar población especialmente en las zonas rurales, pudiendo tener un trabajo que te permita la supervivencia.

Hasta la total reversión a la gestión pública de los comedores escolares, defendemos que se facilite el concurso de empresas de economía social y cooperativas, y se primen proyectos de transformación social y con salarios dignos. Reducir los lotes de colegios de manera que las pequeñas empresas puedan convertirse en adjudicatarias. Dichos lotes se deben poder dividir.

Dinamizar el medio rural, apoyando la producción local y facilitando la incorporación de personas jóvenes al mundo laboral.

4. Reversión a cocinas públicas

Resulta URGENTE frenar el avance de las líneas frías. Este tipo de alimentación recalentada, baja la calidad de los alimentos, desliga del comercio local las comidas permitiendo realizarlas a kilómetros de distancia y perjudica a las pequeñas empresas con la logística de distribución.

Exigimos que los centros educativos públicos de nueva creación tengan cocina y comedor.

Apostamos por mantener la cocina in situ en los centros donde funciona y recuperar las cocinas en desuso.

Apoyar y asesorar a las asociaciones de madres y padres que opten por la creación y recuperación de cocinas y la co-gestión del servicio.

Acabar con la promoción de patrones de consumo contrarios a la alimentación saludable (envasados, precocinados, estuchados...).

5. Mejora del Medio Ambiente

La administración debe introducir en los comedores criterios de consumo y producción responsables, potenciando la producción, transformación y preparación de alimentos en cercanía, así como el consumo de alimentos de temporada provenientes, preferentemente, de agricultura y ganadería ecológicas.

Igualmente debe introducir cláusulas medioambientales en el objeto de los contratos públicos.

Con las cocinas de 3 líneas frías, es importante la cantidad de residuos potencialmente contaminantes que se generan (latas, plásticos etc.). Es necesario exigir la utilización de otros envases más sostenibles.

6. Productos de Calidad.

Defendemos el consumo de productos frescos, sostenibles y de Km 0 (en especial de frutas y verduras ecológicas, de temporada y cercanía) promoviendo su generalización progresiva en la dieta del comedor apoyándose en la educación alimentaria.

Apostamos por reducir progresivamente el consumo de proteínas de origen animal hasta cantidades saludables.

Primar el consumo de productos frescos, de proximidad y de variedades locales para reducir la emisión de gases de efecto invernadero.

Incidir en la relación directa entre la alimentación y la conservación y mejora del medio ambiente.

Gestionar adecuadamente los residuos aplicando criterios de economía circular (reutilizar) en contraposición a la economía lineal (producir, usar y tirar).

Controlar y supervisar la calidad del servicio

Pensamos que la administración debe asumir la responsabilidad del servicio que ofrece, para ello proponemos que:

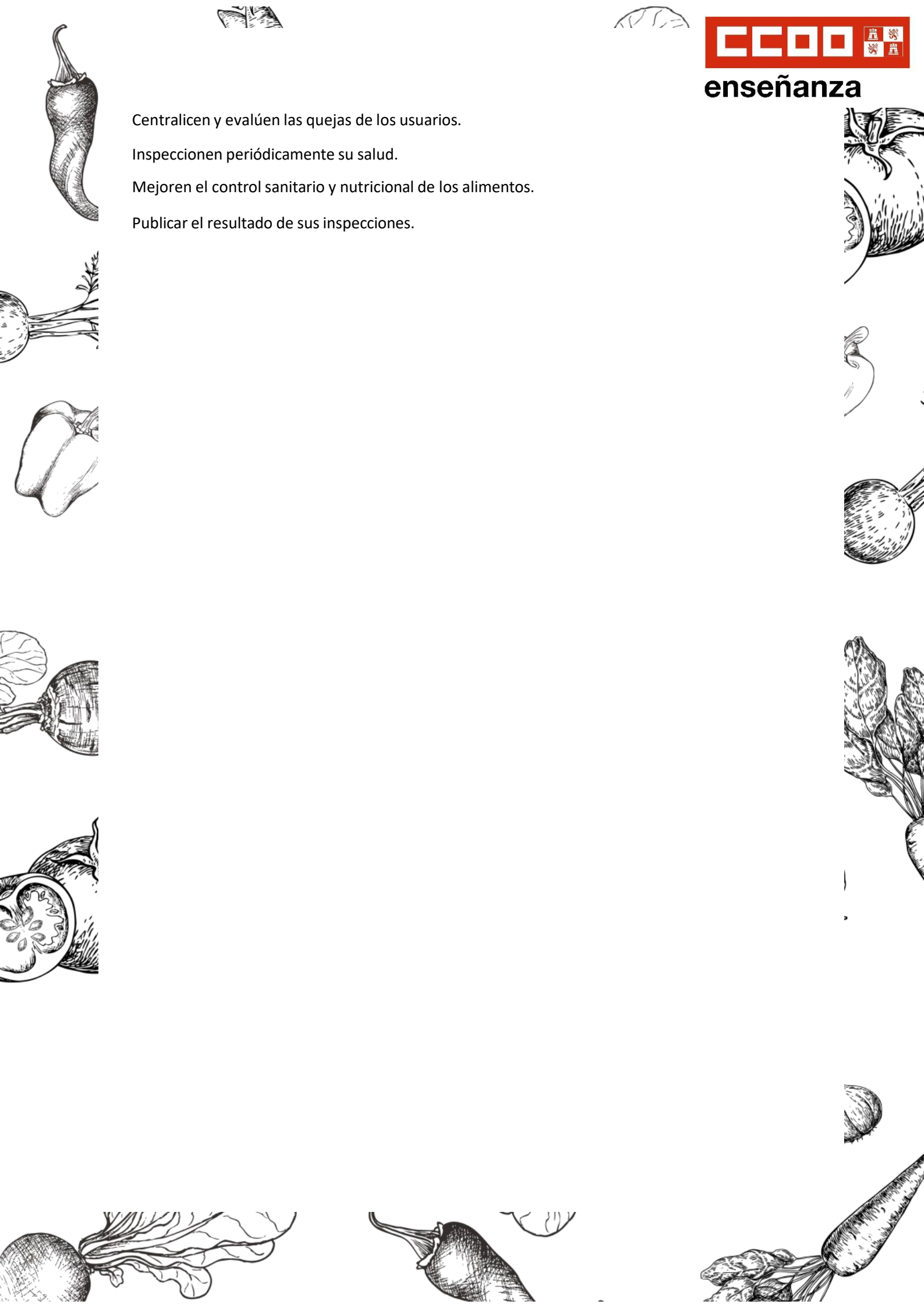
Visen los menús ofertados.

Centralicen y evalúen las quejas de los usuarios.

Inspeccionen periódicamente su salud.

Mejoren el control sanitario y nutricional de los alimentos.

Publicar el resultado de sus inspecciones.





enseñanza

