

M.R. / La futura implantación de la llamada "línea fría" en el comedor del colegio de Miranda del Castañar se encuentra con la negativa a esta medida de todos los padres y madres, sin excepción, ya que aseguran "nos negamos al considerar que actual sistema de preparación in situ de las comidas es mucho mejor sin lugar a dudas".

Por ello los padres han iniciado una recogida de firmas en el municipio para instar al Director General de Educación de Salamanca, que "nos reciba en una reunión donde le podamos transmitir nuestro rechazo sin paliativos al referido cambio, sin perjuicio de dar traslado del presente también a distintas instancias públicas en materia de educación".

--- Texto hoja de firmas ---

Los abajo firmantes, padres y madres de alumnos del Colegio Público CEI "Virgen de la Cuesta" de Miranda del Castañar (Salamanca), educadores del centro, trabajadoras del servicio de comedor, AMPA (Asoc. de madres y padres de alumnos), y el Ayuntamiento de Miranda del Castañar, por el presente escrito, exponemos lo siguiente:

- No estamos de acuerdo con el cambio de sistema de alimentación que se pretende instaurar en este centro educativo, bajo la denominación de "Línea fría".
- Este sistema consiste en centralizar la elaboración de la comida, a cientos de kilómetros de distancia, envasarla, pasteurizarla dentro de un envase de plástico, refrigerarla, y distribuirla a cientos de colegios de nuestra región, donde luego es "regenerada", según sus propias palabras, en las mismas bandejas de plástico, y servida. La distancia desde donde se elaborarían los alimentos (desde un municipio de Zamora sin especificar, según nos informa la empresa), hasta el sur de la provincia de Salamanca donde nos encontramos, será de más de doscientos kilómetros, y la caducidad máxima de los alimentos en ese sistema de 21 días.
- La calidad nutricional de la comida en conserva, sea cual sea la conserva, no puede ser igual a la de la comida elaborada in situ, con materias primas frescas, el mismo día de su consumo.
- El argumento que nos explica la empresa que gestionaría este nuevo sistema, es que se pretende aumentar la seguridad higiénico sanitaria del servicio de comedor de nuestros hijos.
- Pensamos que el nuevo sistema no garantiza una mayor seguridad de la comida en este sentido, puesto que la cadena de procesos hasta que la comiesen los niños, es mucho mayor (envasado, "abatimiento", transporte refrigerado, "regeneración", etc.), y por tanto, el número de puntos críticos en los que puede haber un problema higiénico sanitario es mayor. La

pasteurización (72º C durante 20 min), y la "regeneración" (recalentado) en envases de plástico, podrían generar la aparición de residuos tóxicos en los alimentos.

- El centro no dispone de la infraestructura necesaria para este cambio, ni siquiera cuenta con la potencia eléctrica suficiente.

- El personal de la cocina y servicio de comedor, no está informado ni preparado, a día de hoy, para la implantación de este nuevo sistema.

- Lo que creemos es que, en realidad, se pretende, con todo esto, recortar costes en el servicio de comedor escolar de nuestros centros, reduciendo la plantilla de trabajadores o sus horarios laborales en los comedores, y reduciendo los costes de producción de la comida de los niños, aumentando así los márgenes de beneficios empresariales del servicio privatizado, con el consiguiente perjuicio para la calidad en el servicio de comedor.

- Consideramos que el comedor escolar cumple, entre otras, una función también educativa. Es decir, los alumnos aprenden allí la importancia de comer de forma saludable, variada, con alimentos locales, sin residuos, cocinados por el cocinero o la cocinera del colegio, etc. Con el cambio que nos plantean, los niños, aprenderían que lo normal y más recomendable y "seguro", es comer todos los días comida precocinada, en conserva, y envasada, puesto que para ellos, el colegio es una referencia educativa de primer orden.

- No existe ninguna situación de riesgo excepcional, en nuestro servicio de comedor escolar in situ, tal y como se encuentra actualmente (utilizado por 30 niños aproximadamente), que aconsejara este cambio, como no ha existido desde que entró en funcionamiento.

- A día de hoy, no hemos sido consultados por parte de la Junta de Castilla y León, ni por parte de la empresa concesionaria sobre esta trascendental cuestión, a una semana escasa de que se sirviese la primera comida "fría y regenerada".

Y por todo ello, ante nuestra responsabilidad como padres, educadores, trabajadores del servicio de comedor, y representantes públicos del Ayuntamiento, solicitamos al Sr. Director General de Educación de Salamanca, que nos reciba en una reunión donde le podamos transmitir nuestro rechazo sin paliativos al referido cambio, sin perjuicio de dar traslado del presente también a distintas instancias públicas en materia de educación.