



Junta de
Castilla y León

Consejería de Educación

Ayuntamiento de FRÍAS (Burgos)	
REGISTRO de	
ENTRADA	SALIDA
Nº..... Fecha...9/2/2015	Nº..... Fecha.....

AYUNTAMIENTO JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
Plaza del Ayuntamiento s/n C_EDUCACIÓN Y
09211 FRÍAS C_CULTURA Y TURISMO
(BURGOS) Salida Nº. 20150820002085
04/02/2015 10:08:53

Asunto: Comedor escolar en el C.P San Francisco.

La Consejería de Educación ha recibido la comunicación de la moción aprobada por el Pleno del Ayuntamiento de Frías en la que se rechaza el cambio del sistema de comedor actual por un sistema de cáterin frío en el Colegio Público San Francisco, a cuyo respecto esta Consejería informa lo siguiente:

Como ya se respondió, acerca de la misma cuestión, a la Diputación Provincial de Burgos en la que está representado su municipio, la Consejería de Educación optó por implantar el sistema de línea fría en los comedores escolares que disponían de la modalidad de servicio transportado o cáterin en línea caliente por la seguridad alimentaria que ofrece la línea fría frente a la caliente, pues este sistema aumenta de forma considerable los niveles de seguridad y calidad de las comidas servidas representando un sistema moderno y práctico de conservación, que se consigue mediante un método natural, el abatimiento del producto, que significa enfriarlo desde la temperatura de cocinado hasta los 3 o 4 grados procediéndose a continuación a termosellar los alimentos, sin añadir, por lo tanto, ninguna sustancia o conservante artificial.

Los comedores escolares en la Comunidad de Castilla y León tienen, con carácter general, el mismo sistema de gestión desde la transferencia de las competencias en materia de educación de manera que, cuando en el año 2007 se inició la preparación de una licitación del servicio mediante contrato de gestión de servicio público los comedores escolares de la Comunidad de Castilla y León se gestionaban por empresas bien mediante un contrato de servicios in situ bien mediante un contrato para el suministro del cáterin. En 2009, con el objeto de mejorar el servicio desde un punto de vista dietético nutricional y de seguridad alimentaria se modificó la modalidad de cáterin pasando del caliente a la línea fría, manteniéndose el mismo sistema de gestión.

Los sistemas de línea fría mejoran la dieta de los niños al permitir preparar una mayor variedad de platos y conservar la calidad organoléptica y cualidades nutritivas de los menús manteniendo la seguridad. Es decir, los alimentos no pierden sus valores

nutricionales, sabor y textura. La comida de la línea fría es segura y cumple los parámetros alimentarios establecidos de suministrar más fruta y verdura, evitando el consumo de fritos. De esta forma, además se incentiva, desde los colegios, los buenos hábitos de alimentación.

Este sistema dota de gran seguridad a la elaboración de menús especiales por razones de intolerancias y alergias alimentarias así como por cualquier otra patología garantizándose en todos los supuestos el debido equilibrio dietético nutricional, pues debe tenerse en cuenta que este tipo de trastornos alimentarios están creciendo de manera importante en la población infantil.

No obstante la coexistencia de las modalidades del servicio de comedor, servicio in situ y cáterin en línea fría es consecuencia de la infraestructura de los centros educativos, de ahí que en tanto las instalaciones del Colegio Público San Francisco en Frías no han sido las adecuadas no ha podido llevarse a cabo la implantación del sistema de cáterin en línea fría, habiéndose prestado el servicio de comedor hasta el momento mediante cáterin en línea caliente, pues la comida ha sido transportada en caliente, tal y como se expresa en la moción en la que se indica que *“la comida que actualmente se trae al colegio es caliente”*. Esta modalidad, está expresamente prohibida en el actual contrato que solo prevé la prestación de servicio mediante cocina in situ o cáterin línea fría, por lo que una vez resueltas las cuestiones relacionadas con las instalaciones del edificio, y dado que dicho centro no dispone de la infraestructura necesaria para la cocina in situ, previa campaña informativa de la empresa adjudicataria del servicio a los usuarios del comedor y sus familias, procederá la implantación del cáterin en línea fría quedando así regularizada la situación del citado comedor.

Por otro lado, respecto a la cuestión apuntada en la moción, cuyo texto se transcribe, *“siempre viene más comida, por lo que si algún niño quiere repetir puede hacerlo”*, cabe decir que el adjudicatario del contrato está obligado a controlar los tamaños de las raciones, tanto en la elaboración de los platos como en el momento de la prestación del servicio, adecuando las mismas a las características de los niños (edad y sexo) y no solo a la demanda de los éstos, pues de esta forma, se garantiza que el escolar consume la cantidad que le corresponde y el menú completo.

La comida del mediodía en el comedor escolar supone el 35% de las necesidades energéticas diarias del alumno. De ahí la necesidad de ajustar los tamaños de las raciones en relación a la edad y a la etapa del crecimiento de los niños pues con ello se evitan problemas de salud como la obesidad infantil.

Valladolid, 29 de enero de 2015

EL DIRECTOR GENERAL DE POLÍTICA EDUCATIVA ESCOLAR



Fdo.: Fernando Sánchez-Pascuala Neira

