



COALICIÓN POR EL BIERZO
T O D O V A A I R B I E N

Grupo Político Municipal de Ponferrada

**Sr. Alcalde /Presidente del
Ayuntamiento de Ponferrada**

Don Pedro Muñoz Fernández, portavoz del Grupo Municipal de Coalición por El Bierzo en el Ayuntamiento de Ponferrada comparece y como mejor proceda EXPONE:

Que mediante el presente escrito solicita que por parte del Sr. Alcalde se acuerde dar traslado de la siguiente PROPUESTA:

INSTAR , A LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN Y LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DE LEÓN PARA QUE SE ELIMINEN LAS LÍNEA FRÍAS EN LOS COMEDORES DE LOS COLEGIOS DE PONFERRADA Y POR EXTENSIÓN EN LOS DE TODO EL BIERZO Y QUE SE INSTALEN O SE REHABILITEN LAS COCINAS EN LOS CENTROS ESCOLARES PARA LA ELABORACIÓN “IN SITU” DE LA COMIDA.

Exposición de Motivos:

En la gran mayoría de los colegios públicos de El Bierzo la comida que se sirve a los escolares en los comedores de los centros responde al sistema de Catering de Línea Fría lo que supone que la alimentación que se ofrece mediante este sistema sea de muy baja calidad. La falta de calidad alimentaria en los comedores escolares deriva de la externalización del servicio y de la concentración empresarial dominante en el sector de restauración colectiva. En este modelo se prima el lucro empresarial frente a la calidad del producto. Estos cambios han sido favorecidos por las regulaciones normativas, pero también han sido posibilitados por la innovación tecnológica que ha introducido la línea fría y la utilización de alimentos de cuarta y quinta gama. Las empresas líderes aprovechan su posición de dominio para imponer el rumbo del sector del catering de comedores escolares en esta dirección. La consolidación del sistema

de “línea fría” de las grandes empresas, que tiende a reemplazar a las tradicionales cocinas, consiste en que la comida se preelabora en cocinas centrales, ya sea cocida o asada, y se guardan en barquetas que se enfrían a menos de 4 grados. Después la comida es transportada, sin romper la cadena de frío de menos de 4 grados, hasta almacenes cercanos a los centros en los que se va a consumir. Una vez en los colegios, la comida se vuelve a calentar en las barquetas a un máximo de 65 grados. A este sistema de cocinado y transporte se suma la utilización de alimentos conocidos como de cuarta y quinta gama. La gama 4 se refiere a productos procesados, tales como verduras cortadas, envasados al vacío y recubiertos en plástico; la gama 5 da un paso más allá y ofrece, listos para calentar y servir, platos preparados, envasados e higienizados. Este tipo de nuevas tecnologías es una de las claves que permite entender la progresiva eliminación de las cocinas tradicionales y el deterioro de la calidad alimentaria ofrecida en los comedores escolares, tanto en el uso de productos frescos, como en la pérdida de propiedades nutricionales y organolépticas de los alimentos.

La posibilidad de poder cocinar “in situ” con productos de la tierra garantizaría una buena alimentación de nuestros escolares y además se favorecería al sector agroalimentario de El Bierzo lo que supondría además un impulso económico para este sector.

Por todos los motivos expuestos anteriormente el grupo Coalición por El Bierzo en el Ayuntamiento de Ponferrada formula la siguiente propuesta al Sr. Alcalde el Ayuntamiento de Ponferrada para que la eleve a la administración competente en la materia y realice un seguimiento de la misma con el fin de conseguir que se materialice lo propuesto en este escrito por este grupo político:

INSTAR , A LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN Y LA DIRECCIÓN PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DE LEÓN PARA QUE SE ELIMINEN LAS LÍNEA FRÍAS EN LOS COMEDORES DE LOS COLEGIOS DE PONFERRADA Y POR EXTENSIÓN EN LOS DE TODO EL BIERZO Y QUE SE INSTALEN O SE REHABILITEN LAS COCINAS EN LOS CENTROS ESCOLARES PARA LA ELABORACIÓN “IN SITU” DE LA COMIDA.

El Portavoz del Grupo

Fdo. Pedro Muñoz Fernández