



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/004987-02 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores D. José Luis Aceves Galindo y D. Fernando Pablos Romo, relativa a menús escolares en los centros educativos de la Comunidad, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 239, de 3 de marzo de 2017.*

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de las Contestaciones de la Junta de Castilla y León a las preguntas para respuesta escrita, PE/004579, PE/004580, PE/004636 a PE/004651, PE/004661 a PE/004669, PE/004823, PE/004825, PE/004835, PE/004851, PE/004853, PE/004885, PE/004932, PE/004949, PE/004973, PE/004975, PE/004987, PE/004992, PE/005004, PE/005010, PE/005019, PE/005034, PE/005050, PE/005082, PE/005083, PE/005093, PE/005094, PE/005185 a PE/005187, PE/005196 a PE/005201, PE/005203 a PE/005206, PE/005208 a PE/005212, PE/005220 a PE/005228, PE/005240 a PE/005248, PE/005256 a PE/005258, PE/005260 a PE/005272, PE/005274, PE/005275, PE/005277 a PE/005282, PE/005284, PE/005287 a PE/005289, PE/005292 a PE/005303, PE/005305 a PE/005311, PE/005330, PE/005332 a PE/005338, PE/005340, PE/005341, PE/005347, PE/005350, PE/005351, PE/005360, PE/005361, PE/005366, PE/005367, PE/005449, PE/005451, PE/005656, PE/005704, PE/005705, PE/005709, PE/005716, PE/005823 y PE/005843, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 25 de abril de 2017.

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,
Fdo.: Silvia Clemente Muncio

Contestación a la Pregunta con respuesta Escrita, P.E./0904987, formulada por los Procuradores D. José Luis Aceves Galindo y D. Fernando Pablos Romo, pertenecientes al Grupo Parlamentario Ciudadanos, referida a "*Menús escolares en los centros educativos de la Comunidad*".

Recabada información de las Consejerías Sanidad y Educación en relación con las cuestiones planteadas en el asunto de referencia, tengo el honor de comunicar a V.E. la información facilitada en los ANEXOS que a continuación se relacionan:

- ANEXO I: Consejería de Sanidad
- ANEXO II: Consejería de Educación

Valladolid, 3 de abril de 2017.

EL CONSEJERO DE LA PRESIDENCIA,
Fdo.: José A. de Santiago-Juárez López.



ANEXO I

CONSEJERÍA DE SANIDAD

P.E./0904987

El resultado de las muestras de panga tomadas por la Consejería de Sanidad (dos en el año 2014 y una en 2015) ha sido conforme. Y, por lo que respecta a la idoneidad del citado alimento nos remitimos a la información de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, que se puede ver en el siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/panga.htm

ANEXO II

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

P.E./0904987

La Consejería de Educación trabaja permanentemente en mejorar la calidad del servicio de comedor escolar, garantizando la calidad y seguridad de los menús servidos a los escolares de Castilla y León, y, en consecuencia, tomando las medidas oportunas en cada momento para conseguir dicho objetivo.

No obstante, desde hace varios años, esta Consejería mantiene una preocupación con el consumo de panga y otros pescados similares (panga, perca, tilapia y caella) entre la población infantil y con su inclusión en los menús de los comedores escolares públicos.

Durante el curso 2010/2011 se difundieron ciertas noticias en los medios de comunicación al tiempo que se empezaron a recibir quejas de padres acerca del consumo de panga en el comedor escolar. Por parte del Servicio de Gestión de Centros se realizaron consultas al Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid, habiéndose informado desde aquel que el panga cumple para su venta y consumo todos los requisitos de control establecidos por la UE y por España, igual que el resto de los pescados de piscifactorías que entran en la UE, indicando que en dichas fechas no existían alertas confirmadas sobre el consumo de panga en España.

A pesar de ello y debido a que existía malestar entre los padres por la inclusión de dicho pescado en los menús, todas las empresas de comedor escolar optaron por no servir este pescado en los menús escolares durante la vigencia del anterior período contractual (hasta el curso 2013/2014). Es decir, se produjo la retirada de este pescado motivada por la insatisfacción de las familias y por la posibilidad de su sustitución por otros pescados mejor aceptados.



Cuando se licitó el presente contrato de gestión de servicio público y no siendo procedente una prohibición expresa de estos pescados debido a la ausencia de alertas sanitarias, se decidió promover su sustitución por otros pescados a través de las mejoras que podían ofertar los licitadores. Dentro de los criterios de adjudicación del contrato y en los referidos a las mejoras en la calidad y variedad de los menús, se estableció como un criterio evaluable de forma automática la eliminación en los menús los pescados panga, perca, tilapia y caella.

El resultado fue que todas las empresas adjudicatarias ofertaron este criterio de mejora, convirtiéndose así en una obligación esencial del contrato la no presencia en los menús escolares de dichos pescados en los comedores de los colegios públicos de la Comunidad de Castilla y León.

Por tanto, desde el curso 2010/2011 no se sirve panga en los comedor escolar de centros público.

La postura de la Consejería de Educación es la de garantizar en todo momento la calidad total de los menús servidos en los comedores escolares. Esta calidad se entiende desde un punto de vista higiénico-sanitario, informando de que no existen alertas sanitarias referidas al consumo de panga por lo que su consumo es seguro.

Pero por otro lado un objetivo claro es también la calidad dietético-nutricional, por lo que se promueve el consumo de alimentos saludables teniendo como base la dieta mediterránea. Es por este motivo por el que los pescados que se ofrecen en los menús escolares, de acuerdo con lo estipulado en las Condiciones Dietético-Nutricionales incluidas en el Pliego de condiciones Técnicas que rige los contratos de comedor escolar, son pescados con elevado valor nutricional pero siempre adaptados a la edad de los comensales (ausencia de espinas, adaptación al cocinado tradicional), primando por ello la presencia de merluza, bacalao, palometa, salmón y atún principalmente.

Por último, destacar que otro componente de la calidad está en la aceptación de las familias hacia los alimentos servidos en el comedor escolar y en concreto de los pescados, motivo por el cual la Consejería de Educación tomó las decisiones anteriormente descritas.