



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/010097-02 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por la Procuradora Dña. María Belén Rosado Diago, relativa a acciones desarrolladas por la Junta para cumplir la resolución de la PNL 1465 para la formación dietético nutricional entre los escolares y las familias, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 460, de 14 de septiembre de 2018.*

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/009081, PE/009641, PE/009642, PE/009649, PE/009650, PE/009676, PE/009685, PE/009686, PE/009691, PE/009692, PE/009701, PE/009720, PE/009725, PE/009726, PE/009742 a PE/009749, PE/009757, PE/009761, PE/009763, PE/009764, PE/009769 a PE/009772, PE/009774, PE/009777, PE/009778, PE/009785, PE/009787, PE/009788, PE/009792, PE/009796, PE/009800, PE/009803, PE/009805, PE/009808, PE/009809, PE/009811, PE/009821, PE/009827, PE/009828, PE/009832, PE/009837, PE/009839, PE/009840, PE/009842 a PE/009844, PE/009847, PE/009850, PE/009855 a PE/009857, PE/009864, PE/009878, PE/009888, PE/009897 a PE/009899, PE/009901, PE/010000, PE/010003, PE/010011, PE/010015 a PE/010026, PE/010030, PE/010032 a PE/010034, PE/010041 a PE/010044, PE/010047, PE/010057 a PE/010066, PE/010068, PE/010069, PE/010074, PE/010076 a PE/010079, PE/010084, PE/010092, PE/010095 a PE/010099, PE/010103, PE/010106 a PE/010108, PE/010112, PE/010115, PE/010118, PE/010131, PE/010134, PE/010135, PE/010137 a PE/010139, PE/010141 a PE/010145, PE/010147, PE/010148, PE/010150, PE/010151, PE/010153, PE/010154, PE/010156 a PE/010158, PE/010160, PE/010162, PE/010164, PE/010168 y PE/010170, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 16 de octubre de 2018.

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

Respuesta de la Consejería de Educación a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0910097, formulada a la Junta de Castilla y León por Dña. María Belén Rosado Diago, Procuradora del Grupo Parlamentario Ciudadanos, relativa a acciones desarrolladas por la Junta para cumplir la resolución de la PNL 1465 para la formación dietético nutricional entre los escolares y las familias.

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0910097 se manifiesta lo siguiente:

Desde la Consejería de Educación se considera que la mejor formación dietético-nutricional empieza por dar de comer adecuadamente a nuestros escolares. La



adquisición de buenos hábitos nutricionales forma parte del triple objetivo que motiva la gestión de los comedores en nuestra Comunidad Autónoma y que se resumen en:

- 1.º Proporcionar una alimentación saludable, equilibrada y adecuada a los comensales, con garantía sanitaria y dietético-nutricional.
- 2.º Garantizar el adecuado cuidado de los escolares durante el servicio de comedor escolar.
- 3.º Educar a los niños en hábitos saludables para favorecer que los niños de hoy sean adultos sanos y responsables.

Es por ello que la prestación del servicio, que se realiza mediante contratos de gestión de servicio público, ya exige a las empresas adjudicatarias actuaciones de atención al alumnado que incluyen actividades de educación dietético nutricional

- Todas las actividades están encaminadas a la creación de hábitos para una alimentación saludable.
- Se fomenta el conocimiento de productos estacionales, regionales, nacionales e internacionales que condicionan la gastronomía de cada lugar.
- Se realizan actividades lúdico-formativas que estimulen el consumo de alimentos saludables y que puedan resultar poco atractivos para algunas edades.

Además, es requisito indispensable que todas las adjudicatarias dispongan de un departamento dietético-nutricional que elabora, controla y testa los menús y que desarrolla sistemas de valoración que se apoyan directamente en la interrelación con los niños.

No obstante, esta Administración es consciente de la importancia que tiene dotar a los escolares de las destrezas y herramientas necesarias para desarrollar en su día a día un estilo de vida saludable. Es por ello que, dentro del Plan Global de Mejora de Comedores escolares puesto en marcha en noviembre de 2014, se han venido realizando diversas actividades entre cuyos objetivos está el de la formación y educación.

Entre sus líneas de actuación relativas a ello se destacan las siguientes:

- Realización de jornadas informativas sobre el comedor escolar: estas fueron impartidas durante el año 2015 por profesores de medicina, nutrición e higiene de los alimentos de las universidades públicas de Castilla y León. Se realizaron en todas las provincias y estaban dirigidas a las familias usuarias del servicio, ya que una adecuada educación nutricional debe tener su núcleo fundamental en los hábitos domiciliarios.
- Protocolo para la reducción de sobras de alimentos, que se puso en marcha en enero de 2017 y que incide no sólo en una adecuada nutrición, sino que la completa con el fomento de la educación en valores sociales y medioambientales. Para su consecución se firmó el Acuerdo, a fin de planificar y desarrollar actuaciones que reduzcan el desperdicio alimentario en los comedores escolares de los centros públicos de educación infantil y primaria dependientes de la Consejería de Educación, suscrito entre las Consejerías de Educación y Familia e Igualdad de Oportunidades, las empresas gestoras del servicio de comedor escolar y las familias y alumnos a través de sus asociaciones representativas.



En este sentido, se ha celebrado durante los días 24 a 28 de septiembre de 2018 la 1.ª Semana Contra el Desperdicio, iniciativa que cuenta con el apoyo de empresas líderes de la distribución y la industria alimentaria, compañías de restauración, organizaciones del sector primario y de consumidores, así como del resto de asociaciones que representan a las empresas del sector y que nace con un doble objetivo: poner en valor los alimentos y ofrecer información y recomendaciones al consumidor para que haga un buen uso de ellos, evitando su desperdicio. Se ha elaborado material didáctico para escolares de primaria que se está utilizando en los colegios para concienciar a los menores de la importancia de no tirar comida ni en su casa ni en el comedor escolar y que está especialmente diseñado para que los profesores puedan utilizarlo directamente en las aulas.

- Realización de la actividad “Educación para una vida saludable” puesta en marcha por las Consejería de Educación, Sanidad y Agricultura, cuyo principal objetivo es facilitar a los escolares la información necesaria para desarrollar en su día a día un estilo de vida saludable. De esta manera, se pretende concienciar a los escolares de la necesidad de adquirir hábitos de alimentación y ejercicio saludables, siendo el camino para que la información llegue a las familias. Es un proyecto que se está desarrollando experimentalmente en todas las provincias y que se prevé ampliar con futuras actuaciones.

En otro orden de cosas, se vuelve a manifestar que en los comedores públicos de la Comunidad de Castilla y León no se sirven alimentos que contengan o hayan sido cocinados con aceite de palma.

En este mismo sentido, en los pliegos que rigen el contrato de gestión del servicio público de comedor escolar se recoge en el *Anexo III de Requisitos Dietético-Nutricionales de los Menús* que la preferencia será el aceite de oliva virgen para crudo y para cocinar. También se admiten los aceites de girasol y soja.

Concretamente, en relación con el uso del aceite de palma en el mencionado anexo se recoge expresamente: *“No se utilizarán aceites ricos en grasas saturadas (palma, palmiste, coco...) o grasas ricas en ácidos grasos trans”*

Todas las empresas adjudicatarias utilizan exclusivamente aceite de oliva o girasol en sus elaboraciones. En cuanto a la composición de las materias primas utilizadas para la elaboración de los platos no consta la presencia de aceite de palma y existe compromiso por parte de las empresas de revisar los nuevos productos que se incorporen a las elaboraciones para constatar que no contengan aceite de palma.

De igual modo, se realizan revisiones de las fichas técnicas para comprobar estos aspectos.

Para terminar, se informa que dos empresas de las cinco adjudicatarias utilizan exclusivamente el aceite de oliva en sus cocinados; tres empresas utilizan aceite de oliva y de girasol; todas ellas utilizan el aceite de oliva virgen para los aliños.

Valladolid, 10 de octubre de 2018.

EL CONSEJERO,

Fdo.: Fernando Rey Martínez.