



CEAPA preocupada por la calidad de los alimentos y la alimentación saludable

Convencida de que la movilización de las familias puede cambiar las cosas, CEAPA ha solicitado a las administraciones sanitarias y educativas que prohíban el uso de pescados como la Panga y la Tilapia en los comedores escolares de toda España.

A raíz de las informaciones sobre la producción de estos pescados y sus posibles efectos sobre la salud, recordamos que la gestión de los comedores escolares lleva tiempo generando polémica por distintos motivos:

1. Grandes empresas que dan servicio a la mayor parte del sector compran enormes cantidades de alimentos provenientes de cualquier lugar del planeta.
2. La producción de alimentos en lugares lejanos y a gran escala conlleva graves problemas medioambientales (pesticidas, transporte,...) y puede tener efectos negativos sobre la salud.
3. El modelo actual no asegura condiciones laborales y salarios dignos, especialmente en los países exportadores de productos como la Panga.

Una dieta sana

La Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad según la UNESCO, *“comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos”*.

Esta dieta constituye una gran herramienta para reforzar la salud, y debe fomentarse a toda costa, especialmente en los comedores escolares.

Sin embargo, las empresas que gestionan los comedores escolares, apuestan por un tipo de pescado poco nutritivo (con bajo contenido en omega3), con altos niveles de contaminantes (mercurio, trifluralina) y cuya producción genera un daño ecológico irreparable en los países de origen.

Queremos que nuestras hijas y nuestros hijos consuman pescados de proximidad, que para eso tenemos la suerte de disponer de una variedad de pescados con mayor contenido nutritivo.

Responsabilidad de las autoridades

Los poderes públicos deben exigir que los alimentos servidos en los comedores escolares sean de calidad y saludables. Deben prohibir la presencia de determinados alimentos y fomentar el consumo de productos de proximidad y de temporada.



Comisión de Comedores Escolares de CEAPA

CEAPA, preocupada por la calidad de la comida y la salud de nuestros hijos e hijas, constituyó en su seno una Comisión de Comedores Escolares con el fin de:

- Sensibilizar a las familias sobre la importancia de la alimentación para la salud.
- Apoyar e informar a los Consejos Escolares para ejercer su papel en la gestión del servicio de comedor.
- Exigir que la Administración:
 - Incluya cláusulas en la contratación del servicio de comedor que contemplen criterios de proximidad para, entre otras cosas, evitar definitivamente el consumo de especies venidas de lugares donde se producen sin contar con las condiciones adecuadas.
 - Tome medidas para combatir la epidemia de obesidad que afecta al 28% de nuestras hijas e hijos.
 - Garantice calidad y plazas suficientes en los centros educativos públicos a todas las familias que necesiten el servicio de comedor.
- Promover otras formas de gestión que permitan contratar servicios locales que ofrezcan productos de proximidad, ecológicos y de temporada. Se fomentará así la Dieta Mediterránea y se reducirán los problemas de envasado y transporte.
- Impulsar la Plataforma Comedores responsables¹, en la que participan organizaciones y asociaciones de padres y madres de todo el Estado.
- Mantener el debate en la agenda política, exigiendo que la Administración aplique el principio de cautela ante cualquier actividad que pueda suponer una amenaza para la salud.

1 <http://comedoresresponsables.org>