

**Marzo
2016**

AMPA Foro Romano

**[VISITA INSTALACIONES COMBI CATERING
(COMERBIEN, S.L.) 17/03/16]**

VISITA INSTALACIONES COMBI CATERING (COMERBIEN, S.L.) 17/03/16

Hace unos días la empresa Combi Catering invitó a las AMPAs del CPEIP Foro Romano a visitar sus instalaciones. Este ofrecimiento venía precedido por la polémica suscitada tras la aparición de pulgón en el brócoli ecológico servido en uno de los menús escolares en febrero. El AMPA Foro Romano aceptamos dicha invitación y solicitamos una fecha para la visita a dichas instalaciones.

A continuación os presentamos un informe elaborado tras la visita. Hemos decidido elaborar el informe en formato preguntas y respuestas, pensando en compartir con todos los socios las preguntas, dudas e inquietudes que han ido surgiendo en estos días.

Visita a Combi catering (Comerbien, S.L.) sita en calle Aneto, 21, .Pol. Valdeconsejo, Cuarte de Huerva 17/03/16 11:30-14:30 h. Componentes del grupo visitante: Directora y Secretario del centro y dos miembros de la Comisión de Comedor del AMPA Foro Romano.

Nos atendieron Sandra Bona (Jefa de Área), Lucía García Moreno (Responsable de Calidad, técnico en nutrición) y Eduardo Tobías (Jefe de Producción).

Nos enseñaron las instalaciones de recepción, almacenamiento, manipulación, producción y envasado de los distintos menús. Cada uno de estos espacios requiere una temperatura concreta. El aspecto de las instalaciones visitadas es bueno, organizado y limpio.

¿Dónde se elabora la comida de nuestros hijos?

En una nave industrial situada en el Polígono de Valdeconsejo en Cuarte de Huerva. Se preparan diariamente cerca de 7000 raciones.

¿Cuáles son los tipos de cocina que pueden tener los colegios?

Existen tres tipos bien diferenciados: los que poseen cocina propia, los que reciben comida de catering con línea caliente y los que la reciben con catering de línea fría.

Pocos son los colegios que tienen cocina propia; la mayoría de ellos funcionan desde hace más de 40 años y, por supuesto, la creación de cocinas propias está llena de inconvenientes para la administración hoy en día.

La mayoría de los padres estamos de acuerdo en que la calidad de la comida sería la mejor con esta modalidad atendiendo al concepto “recién hecho”. Un análisis más crítico de la cocina propia vería problemas en la responsabilidad de la manipulación, el

gasto en personal, la adaptación de la estancia a una cocina colectiva, material y medidas de seguridad legisladas estrictamente, etc.

El catering de línea caliente se desarrolla con frecuencia en Cuarte ante eventos con menor número de comensales como Lagartos, Campus de Baloncesto y otros. La comida se cocina por la mañana y se conserva caliente hasta que se sirve. No está recién hecho pero sí mantiene el calor desde ese momento, que pueden llegar a ser varias horas. Es una buena opción aunque hay quien duda de que sea sano mantener los alimentos tanto tiempo en un calentamiento sin fin.

La opción de línea fría es la menos atractiva para los padres aunque, también, la menos temeraria desde la responsabilidad institucional. Sólo hay que controlar el lugar de procesamiento porque el resto de la cadena la componen los manipuladores. Cumple estrictamente con toda la legislación vigente sobre alimentación y es la modalidad menos arriesgada para la Consejería de Educación.

Combi Catering ofrece cualquiera de las opciones existentes, la contratada en nuestro centro es la línea fría aunque podría suministrarse cualquier otra desde la misma empresa.

¿Qué tenían en la despensa?

Comprobamos que la legumbre era castellana y el plátano canario, pero muchos de los productos eran aragoneses. También trabajan con productos de marcas conocidas y lácteos de una marca que, según Combi Catering, garantiza pago justo a proveedores.

¿Qué tipo de aceite se utiliza para cocinar?

Aceite de girasol para las freidoras y de oliva en la mesa para condimentar.

¿Qué tipo de pescado se cocina?

El pescado es congelado y, según la empresa, siempre libre de espinas. Una vez cocinado se refrigera pero nunca se vuelve a congelar. Planteamos la polémica que en otras ocasiones ha provocado que los niños encuentren espinas en el pescado. Nos contestaron que han llegado a retirar partidas enteras de pescado por ese motivo pero que es prácticamente imposible eliminar todas las posibilidades.

En nuestra opinión la solución que se ha dado otras veces al considerar la “hamburguesa de calamar” como “proteína de pescado” siempre es menos saludable a pesar de garantizar ausencia total de espinas.

¿Comen huevo los niños?

Sí, una de las formas es en tortilla de patata, que pudimos probar, la otra es en forma de huevo duro con tomate que resulta menos aceptada por los niños.

Las comidas empanadas ¿se empanan en el mismo centro de producción o se reciben empanadas?

Tanto las carnes como los pescados se empanan en la misma nave que visitamos, de hecho fuimos testigos del proceso que en ese momento se estaba realizando. La empresa negó la utilización de cualquier producto precocinado.

¿Se repiten los menús?

Sí, cada seis semanas. Todos los menús son publicados en la web del centro y enviados por mail a aquellos padres dados de alta en el correo.

¿Probamos alguna de las comidas?

Consideramos que la pasta, albóndigas, pavo, salchichas o pollo son bien aceptados y no requieren tanta evaluación como los alimentos menos populares. La empresa nos ofreció probar cualquier menú y seleccionamos algunos de los menús menos atractivos para los niños. Elegimos arroz con tomate, tortilla de patata, palometa rebozada y palometa al horno para celíacos.

Con respecto al arroz no tuvimos ninguna crítica, el grano estaba suelto y el tomate se encontraba ya incluido en la misma barquilla, sólo hizo falta mezclarlo antes de servirlo. Sí que uno de nosotros apreció diferencia en la consistencia a la servida en el comedor que se explicó por el tiempo de espera entre la apertura de la barquilla y su consumo. Para conservar el alimento caliente cuando se saca del horno, se monta sobre una mesa con agua caliente que mantiene la temperatura; esta es la mesa que se usa para servir a los niños el tiempo para consumirlo puede variar.

La tortilla es cocinada por una empresa de Navarra y está elaborada para poder ser regenerada por el mismo sistema que el resto de la comida. Buen aspecto y sabor.

La palometa en sus dos versiones nos gustó. Es cierto que rebozada es más popular y a los niños gusta más. La palometa para celíacos mantenía buen sabor aunque resultaba menos atractiva que la rebozada una al lado de la otra; recién hecha no parecía seca aunque unos minutos fuera del envase pueden alterar aspecto y sabor, como cualquier comida. No encontramos espinas en ningún caso.

Comida para celíacos, el pan no gusta ¿lo podemos probar?

El pan para celíacos no se elabora en la empresa sino que se lleva directamente a los comedores en bolsas individuales; tiene precio mayor que el pan habitual y se encarga en número justo. Hay personas que les han felicitado por su calidad y les sorprenden las críticas.

El pan “normal” tiene una calidad muy aceptable y la información que nos llega es que es abundante en el comedor.

Aprovechamos para advertir de la monotonía de los menús para celíacos y les animamos a mejorar la variedad.

¿Cómo se hacen las salchichas en salsa?

A partir de salchichas frescas elaboradas en una fábrica de Cuarte.

¿Qué es un alimento ecológico?

Aquel que garantiza que en su crecimiento, elaboración y manipulación está libre o ha recibido una menor cantidad de pesticidas y productos químicos.

Aunque la legislación cambia dependiendo de los países hemos podido comprobar que tanto la FDA (Federal Drugs Administration), agencia americana que regula alimentos y medicamentos, como la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), prefieren limitar el número de pesticidas en cultivo a cambio de admitir una cantidad mínima de insectos en los alimentos. Hemos comprobado que en Estados Unidos se puede comprar brócoli congelado con hasta 60 pulgones por cada 100 gramos, sin considerarse tóxico ni perjudicial.

¿Qué quiere decir alimento de proximidad?

Que se compra a empresas locales o regionales consiguiendo ahorro en costes de transporte y fomentando el empleo de la zona. Fuimos guiados por las despensas de la empresa donde pudimos comprobar el uso de productos de Aragón, no todos por su puesto, pero al menos mucho de ellos sí lo eran (Ej. Aceite de oliva de Belchite, arroz Brazal, pastas Romero).

¿Cómo se cocina habitualmente un alimento?

Cualquier comida es elaborada en la empresa en grandes marmitas o sartenes y una vez cocinada pasa a unos armarios de refrigeración. Alcanzada una determinada temperatura la comida es depositada en barquillas de plástico y selladas con una

atmósfera especial sin oxígeno para preservarla del crecimiento de microorganismos aerobios. Las barquillas son etiquetadas con la fecha de elaboración, la fecha de consumo preferente y la partida a la que pertenecen.

Una vez envasados y etiquetados, los alimentos son almacenados en estancias frigoríficas hasta su distribución. Habitualmente se transporta hasta el colegio la semana antes del consumo y son almacenados en armarios frigoríficos a la misma temperatura que en la nave de producción.

La comida preparada por esta empresa nunca es pasteurizada. En ningún caso la comida cocinada es congelada y para ser consumida pasa por un proceso denominado "regeneración". Éste proceso consiste en introducir las barquillas en unos hornos que calientan progresivamente la comida a lo largo de unos 60-90 minutos hasta su consumo por los niños. En ningún caso admiten regenerar comida con fecha de consumo preferente superada.

Para servir la comida se desprecinta la barquilla y se coloca en una mesa cuyo fondo tiene agua caliente que evita que se enfríe el alimento mientras se sirve.

¿Podría resultar tóxico el material de las barquillas alimentarias?

Ésta es una de las dudas que se ha planteado entre los padres e incluso en la *Plataforma por unos comedores públicos de calidad* a la que pertenecemos. Desde la empresa nos aseguraron que el material es común para todas las empresas de catering de Aragón y que llevan años confiando en esa marca que cumple con toda la legislación vigente al respecto. El material de tipo plástico es apto para transportar alimentos y puede ser refrigerado y calentado sin riesgo para el consumo humano.

Os añadimos el link de la empresa suministradora para quien quiera ampliar la información: <http://www.nutripack.es>

¿Combi Catering se relaciona con los padres?

En nuestra opinión no. Nos quejamos de ser una empresa desconocida para los usuarios y que no ha establecido ningún vínculo cercano con los padres durante los años que llevan suministrando comidas. Aprovechamos el encuentro para solicitar colaboración con padres y alumnos en formación en nutrición como la que han desarrollado en otros centros. Este tipo de medidas aumentan la confianza con los usuarios y habilitan una vía de comunicación imprescindible en momentos como los vividos en os últimos meses. Un ejemplo:

<http://ampalucienbriet.blogspot.com.es/2015/03/alimentos-cercanos-para-un-menu-mas.html>

¿Qué es Gardeniers?

Es una empresa suministradora de alimentos ecológicos vinculada a ATADES y que mantiene un contrato con Combi Catering para el abastecimiento de productos como el brócoli. Emplea a disminuidos psíquicos para la manipulación de los productos.

Desde el AMPA Foro Romano apoyamos sin ninguna duda este tipo de empresas sin dejar de exigir las medidas de higiene y calidad reclamadas a cualquier otra del sector. Lamentamos que sea ésta entidad el origen de la polémica y hemos solicitado los protocolos de actuación antes incidencias de este tipo.

¿Qué es la Comisión de Comedor del AMPA Foro Romano?

Es un grupo de trabajo dentro de la Junta del AMPA que desde hace varios años evalúa la calidad de la comida, las instalaciones, el personal y el mobiliario del comedor; después de cada visita emite un informe que puede consultarse en la web de la asociación. Tras la emisión de dichos informes algunas de las propuestas de mejora han sido atendidas generando cambios tanto en los menús como en el funcionamiento general del servicio.

¿Qué opinión tiene el AMPA Foro Romano sobre el incidente del “pulgón”?

La alimentación de nuestros hijos es un tema tan sensible como manipulable. Hemos transmitido a la empresa que la gestión del incidente no la compartíamos y se han defendido argumentando que se sirvió sólo la comida que tenía buen aspecto y no la que parecía tener “semillas”, antes de comprobar que era pulgón. Si la identificación de un producto con mal aspecto es detectada en el colegio hay un margen de unas horas para sustituirlo en su totalidad, pero si se detecta al servirlo sólo cabe la posibilidad de retirarlo completamente.

Aunque a nosotros nos parece la medida más “segura” no está libre de polémica y despertaría también protestas entre los padres. La empresa se defiende argumentando que, en ese caso concreto, no tendrían margen de maniobra ya que sólo pueden compensar distribuyendo fruta o lácteos pero no la comida de otros días por el tiempo de horno requerido para su consumo (entre 60-90 minutos).

En cualquiera de los casos la aparición de pulgón está muy lejos de ser perjudicial para los niños pero pone a prueba toda la organización del servicio de comedor.

Pedimos también a los socios un poco más de calma y sosiego a la hora de valorar informaciones en las redes sociales. Las exageraciones e informaciones no precisas pueden tener graves consecuencias para las empresas y sus trabajadores, como así nos lo han hecho saber. Las críticas en torno a la alimentación no son siempre inocentes y en este caso concreto hemos detectado intereses incluso políticos.

La responsabilidad de la alimentación de los niños es una tarea común y también debe fomentarse en los hogares.

Es sencillo polemizar en torno a los comedores escolares y más en esta época en la que está muy próxima la adjudicación de contratos a empresas de catering por parte de la DGA por un periodo probable de cuatro años.

El actual gobierno aragonés apoya la creación de cocinas propias, al igual que el AMPA Foro Romano, sin embargo, no hay destinadas partidas presupuestarias para el cambio a cocina propia en ninguno de los centros educativos de la región.

Las empresas de catering deben estar supervisadas por la Administración, evaluadas por el equipo directivo y conocidas por los usuarios; si se cumplen estas tres premisas se garantiza su calidad.

Imágenes despensa alimentos COMBI CATERING





Menú elegido para degustar:

Arroz con tomate, tortilla de patata, palometa rebozada y palometa al horno para celíacos.



Instalaciones cocina COMBI CATERING

