

Resumen reunión 17/10/2019

Comisión Alimentación Saludable y Sostenible del Liceo Francés de Valencia

Las representantes del APA en la Comisión de Alimentación Saludable y Sostenible del Liceo Francés de Valencia, Kety BALIBREA y Valérie MÉNARD, informamos a través de este breve resumen de las **inquietudes, quejas o sugerencias que nos habéis hecho llegar muchas familias del APA a través del correo electrónico, WhatsApp, encuestas o personalmente**, y que hemos trabajado previamente y trasladado en la **reunión que tuvo lugar el 17 de octubre a las 15h** en el Liceo con la presencia de:

- Directora administrativa y financiera: Christine SALGADO
- Director ciclo 1: Pierre DEGRET
- Consejeros principales de educación: Maïte GARCÍA y Alexandra RAGAZZACCI
- Dietista COLEVISA: Andrés CARRACEDO
- Secretariado contabilidad: Vanessa VERDES
- Responsable Comedor: Fani MARTÍNEZ
- 2 representantes del alumnado de secundaria
- 1 representante del GPI

1.- CONSULTAS respecto del **COMEDOR**

1. **¿Dónde ver el menú? ¿Tener información del comedor?** Para ver el menú, además de las publicaciones en el sitio Web del Liceo y del APA, existe una aplicación para móvil que se llama Colevisa, donde se puede ver el menú diario, además de notificaciones sobre días temáticos y recetas especiales.

Se acuerda que Colevisa pondrá en marcha **una cuenta Instagram** donde ver de forma sencilla la imagen de la bandeja con el menú de cada día. Además de trasladar información sobre algunas recetas, componentes de algún plato, y poder tener más comunicación directamente con el dietista del centro.

2. **¿Ensaladas demasiado complejas para los pequeños?** Traslamos la inquietud de algunos padres sobre la complejidad de las ensaladas para los más pequeños y el deseo de ofrecer a sus hijos ensaladas más sencillas. El dietista nos explica que cambian cada día el tipo de ensalada, con diferentes ingredientes, para que los alumnos puedan descubrir nuevos alimentos y sabores. **No es solo una ensalada sino un plato de degustación extra al primero y segundo plato** que son los que recogen todas las necesidades nutricionales del menú diario.
3. **¿Toda la comida se prepara en la cocina del liceo, hay ningún plato precocinado?** Todo se prepara en el centro, **no hay nada precocinado**, ni las salsas ni nada.
4. **Los platos a veces están fríos.** La mayoría de ocasiones esto se debe a que es necesario colocar los platos en la mesa en el primer turno para que dé tiempo a todos a comer. No rellenan los platos pasando con un carro por el riesgo de que pueda haber cualquier accidente y se vierta comida caliente sobre algún niño/a. De todas maneras, **Colevisa toma nota para intentar que esto no se dé más** y, por otra parte, la responsable del comedor, explica que para los casos puntuales que les guste más

caliente de lo normal, existe la posibilidad de calentarlo en el **microondas** que tienen a disposición del alumnado.

5. **¿Se puede repetir? Nos dicen que sí, que no hay problema en eso.** De todas maneras, si se diera el caso de que no se deja, por favor, enviad la situación detallada al APA para tratar el caso concreto.
6. **¿Se puede tomar la pasta sin salsas? Todos pueden pedir que le pongan la pasta sin salsa, blanca o con aceite, excepto los del primer turno** porque si se cambia algunas bandejas de las que están ya puestas en la mesa, directamente hay que tirar toda la bandeja por si hubiera sido tocada o cualquier cosa.
7. **¿Se tiran muchos restos de comida? ¿qué se hace o se puede hacer con ellos?** Se destaca sobre todo la cantidad de comida que se tira en el ciclo 3, **se tiran bandejas enteras porque los niños tienen prisa por ir a jugar al fútbol** y cogen solo pan, comen muy poco y se van. Ocurre en el **ciclo 3** fundamentalmente. Las encargadas de comedor no pueden obligar a comer al alumnado.

Se plantea la posibilidad de reciclar algunos restos como composta en el huerto del propio Liceo.

8. **Invitaciones de los padres al comedor:** Los padres pueden acompañar a sus hijos para probar la comida del comedor gratuitamente reservando previamente en el APA, donde se asigna **invitaciones siendo una por familia**. Nos indican que, si fueran dos padres, uno de ellos debe pagar, aunque haya dos hijos de esa misma familia en el comedor.
9. **¿Hay descuento en el comedor para las familias numerosas?** Desde el APA defendemos que debe haberlo igual que en la matrícula del centro o en las actividades extraescolares. Nos indican que efectivamente así debe ser y que está la información en la web del centro pero en caso de que hubiera dudas las familias numerosas que lo requieran pueden contactar directamente con la **dirección financiera** para tratar cada caso.
10. **Incluir tecnología para facilitar el acceso y los turnos del comedor.** Mostramos nuestro interés porque se decida y se implemente la tecnología necesaria ya sea vía huella dactilar, pantallas, etc. que mejoren la gestión de los turnos de la cafetería y permitan al alumnado de disfrutar de un tiempo más tranquilo para el importante momento de la comida. **En este punto todos los representantes coincidimos y la directora financiera subraya su interés por cumplir dicho objetivo** y estudiar este tema para conseguir instaurarlo lo antes posible.
11. **Publicación de menú.** Colevisa se compromete a enviarnos el menú la última semana de cada mes para que podamos publicarlo en las redes para las familias. También estará en la web del centro.

2.- CONSULTAS respecto del CAFETERIA:

Mostramos el malestar del APA respecto a la cafetería porque, por una parte, algunos alumnos de primaria consiguen comprar en la cafetería, aunque no tengan la autorización (la cafetería está abierta para profesorado y alumnado de secundaria). O si no pueden comprar ellos mismos, encargan a alumnos mayores a comprar para ellos. Por otra parte, la oferta de la cafetería es muy variada, pero aún tiene productos procesados como palomitas, Coca-Cola, etc.

Desde el año pasado, las representantes del APA solicitamos de manera insistente que se aplique para la cafetería el *DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat, aunque* nuestro centro no sea público.

Trasladamos el malestar de algunas familias porque sus hijos tengan acceso a comprar alimentos procesados en la cafetería del centro escolar. Nuestra petición es pedir que se retiren de la venta estos productos procesados que, además de ser malsano, contaminan el medio ambiente (muchas bolsas de plástico acaban en el huerto del liceo). Entendemos de que se deben retirar para todos pues se está comprobando que los productos de la cafetería, si están, se venden a cualquiera incluso a primaria.

La respuesta del Liceo y de Colevisa es relativamente positiva. Hay consenso en ir retirando de manera progresiva ciertos productos como las palomitas y buscar alternativas saludables para otros que no puedan retirarse completamente, como helados saludables o bebidas refrescantes de frutas, etc. Y así sensibilizar al alumnado y al profesorado de manera progresiva. Insistiremos en este punto porque consideramos que es necesario poner fechas de retirada de los productos procesados ya que incluir saludables mientras están los otros no sirve ya que, por hábito o costumbre, todos tendemos a los procesados a los que la mayoría está más acostumbrada.

Esperamos haber transmitido todas vuestras quejas y sugerencias, pero si faltara alguna podéis hacérsosla llegar para incluirla en la próxima reunión.

Os invitamos a seguir siendo parte del APA y apoyarnos entre todos para conseguir poco a poco un mejor centro escolar para nuestros hijos e hijas.