



EL JUSTICIA DE ARAGÓN

EL JUSTICIA DE ARAGÓN

202500007332

08 JUL 2025

REGISTRO DE SALIDA

Exp: Q24/1509/08

**Sra. Consejera de Educación, Cultura
y Deporte**

Envío electrónico, destino ud. / ofic.:

A02029281 / O00001120

ASUNTO: Sugerencia relativa a la calidad de los alimentos del servicio de comedor del «C.P.I. San Jorge» de Zaragoza y sobre la posible instalación de cocina «in situ» en el centro.

I.- ANTECEDENTES

PRIMERO.- El día 3 de octubre de 2024, tuvo entrada en esta Institución escrito de queja de una ciudadana en el que mostraba su preocupación con la calidad de los alimentos del servicio de comedor del CPI San Jorge de Zaragoza.

Asimismo, alegaba que sería procedente sustituir el servicio de catering de línea fría por cocina «in situ» en el centro.

SEGUNDO.- Admitida a trámite la anterior queja, con fecha 8 de octubre de 2024, desde el Justicia de Aragón se solicitó información al Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón.

TERCERO.- Con fecha 22 de enero de 2025, se recibió informe del Departamento de Educación, Cultura y Deporte en los siguientes términos:

«1º.- En cuanto al segundo párrafo del requerimiento, según el cual “el señor promotor de la queja muestra su descontento con la calidad alimenticia del servicio de comedor del CPI San Jorge”, cabe señalar que en el mes de enero de 2019 y en sucesivos escritos presentados en febrero y marzo de 2023, tanto el AMPA del centro como diversas familias a título individual, mostraron quejas



relativas a la calidad y cantidad de la comida suministrada por la empresa adjudicataria del servicio. De todas ellas este Servicio Provincial dio traslado a la Dirección del centro a fin de que, en aplicación de la normativa e instrucciones reguladoras del mismo, en coordinación con la Comisión del Servicio de Comedor Escolar y el Consejo Escolar, valorasen la procedencia de las quejas y en su caso requiriesen a la citada empresa adjudicataria la subsanación de las posibles deficiencias, informando del resultado a este Servicio Provincial, informe que no fue recibido.

2º.- Por lo que respecta al tercer párrafo, en el que se traslada que “alega que sería procedente que se dotase al centro de cocina propia al objeto de mejorar la calidad del menú del servicio de comedor”, se informa que no consta en esta Sección solicitud por parte del Equipo Directivo del CPI “San Jorge” en tal sentido.»

II.- CONSIDERACIONES JURÍDICAS

PRIMERA.- En esencia, el escrito de queja, en su día presentado ante el Justicia de Aragón, versaba sobre la calidad de los alimentos prestados en el comedor escolar del «CPI San Jorge» de Zaragoza.

En este sentido, su promotora mostraba su preocupación por la baja calidad de los alimentos del servicio de catering de línea fría, prestado por la empresa adjudicataria del servicio de comedor.

Asimismo, en el escrito de queja se sugería la posibilidad de dotar al centro de cocina propia «in situ», en sustitución del servicio de catering referido, lo que, según la ciudadana, mejoraría considerablemente la calidad del servicio de comedor y de los alimentos.

Resulta obligado señalar, además, que esta Institución ha recibido otras quejas con, prácticamente, identidad de objeto, que afectaban a diferentes centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, en los que pueden existir inquietudes de esta naturaleza.

Por añadidura, importa reflejar que, en el Informe Anual del año 2024 elaborado por el Justiciazgo, se dejó constancia de que la Institución había tramitado varios escritos de queja relativos a la calidad de los alimentos del servicio de comedor del C.P.I. San Jorge de Zaragoza; situación que dio lugar a que la Administración adoptara algunas decisiones al respecto.



Más recientemente, en el presente curso 2024/2025, ha vuelto a presentarse una nueva queja sobre la calidad de los alimentos del servicio de comedor del C.P.I. «San Jorge» de Zaragoza; motivo por el cual procede la elaboración de la presente sugerencia.

Por su parte, la Administración educativa aragonesa se puso en contacto con la dirección del centro en cuestión para valorar las quejas recibidas y proceder, en su caso, a requerir a la empresa adjudicataria la subsanación de las eventuales deficiencias que pudieran existir en el servicio de comedor. Asimismo, se ha declarado que no le constaba a la Dirección Provincial del Departamento una petición del equipo directivo del CPI relativa a la dotación de cocina propia.

SEGUNDA.- Expuesto el contenido de la queja y la respuesta de la Administración, cabe traer a colación, inicialmente, que, en el año 2022, se publicó la Guía de Comedores Escolares y Alimentación, aplicable a los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, fruto de la colaboración entre el Departamento de Educación, Cultura y Deporte y el Departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón, y cuyo objetivo fundamental pasaría por orientar y asesorar a los sectores responsables e implicados en la consecución de que los comedores escolares garantizaran el aprendizaje de hábitos saludables de alimentación.

En este sentido, el comedor escolar sería un espacio que desempeña dos importantes funciones en la etapa escolar, la función nutricional y la función educativa, ya que es en este espacio donde el alumnado adquiere hábitos alimentarios que serán esenciales para su desarrollo futuro.

La Guía, en cuanto al modo de elaboración de los menús, venía a establecer dos modalidades, a saber: el servicio de cocina «in situ» y el servicio de catering.

Por una parte, en relación al servicio de cocina «in situ», se establecía lo siguiente:

«Son centros en los que los menús se elaboran en las cocinas del centro educativo pudiendo ser gestionadas por personal del propio centro educativo, por una



empresa de comidas preparadas para colectividades, o bien por las AMPAs de los colegios u otras entidades.

La elaboración de menús escolares mediante Servicio Interno se efectuará en la cocina del centro y requiere la adecuada planificación de aprovisionamiento de materias primas, la elaboración culinaria y su conservación en las instalaciones del centro.

El proceso de elaboración está configurado por el cumplimiento sucesivo de las siguientes fases:

- *Pre-elaboración: Diseño de los menús, compra y recepción de materias primas atendiendo a criterios de calidad, almacenamiento y conservación.*
- *Elaboración: Limpieza y preparación de materias primas y cocinado de alimentos.*
- *Post-elaboración: Servido y emplatado de los alimentos para el consumidor final.*

Se requerirá que un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética haya supervisado los menús, quedando el documento que así lo acredite en poder del colegio junto a los demás documentos que forman parte del autocontrol.

Los menús aprobados deben archivarse durante todo el periodo lectivo, así como las certificaciones del profesional que los ha supervisado.»

Por su parte, respecto al servicio de catering se disponía lo que a continuación se reproduce:

«Para los centros docentes que prestan el servicio de comedor escolar mediante Servicio Externo a través de empresas de comidas preparadas para colectividades con servicio de catering, los platos que va a consumir el alumnado deben ser elaborados por las empresas en sus correspondientes cocinas centrales.

También en este caso, se requerirá que un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética haya supervisado los menús, y que el documento que así lo acredite quede en poder del colegio junto a los demás documentos que forman parte del autocontrol.

Así mismo, los menús aprobados deben archivarse durante todo el periodo lectivo junto a las certificaciones del profesional que los ha supervisado.

Existen dos modalidades de presentación del menú:



- *Catering de Línea Caliente: el servicio de catering mediante el sistema de línea caliente se realiza manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los sistemas adecuados. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y, en su caso servicio de las comidas de línea caliente será superior a 65° C. Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanca adecuada para evitar, en lo posible, mezclas de olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma.*
- *Catering de Línea Fría: el servicio de catering mediante el sistema de línea fría se realiza mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases:*
 - *Cocinado completo de las materias primas, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento.*
 - *Enfriamiento o abatimiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4°C en el centro del alimento.*
 - *Envasado de la comida en barquetas o envases termosellados higiénicamente, almacenaje y transporte de los menús a $\leq 4^{\circ}\text{C}$, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos.*
 - *Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ hasta el momento del consumo.*
 - *Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65°C.*
 - *Consumo en un periodo inmediato desde la regeneración.»*

A estos efectos, se ha de tener presente lo dispuesto en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, en cuyo art. 40 se detallan una serie de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, a saber:

«1. Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados, para que éstos alcancen la capacidad de elegir, correctamente, los alimentos, así como las cantidades más adecuadas, que les permitan componer una alimentación sana y equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación. A tal efecto, se



introducirán contenidos orientados a la prevención y a la concienciación sobre los beneficios de una nutrición equilibrada en los planes formativos del profesorado.

2. Las autoridades educativas competentes promoverán el conocimiento de los beneficios que, para la salud, tienen la actividad física y el deporte y fomentará su práctica entre el alumnado, tanto de forma reglada en las clases de educación física, como en las actividades extraescolares.

3. Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

4. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

La información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.

Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.

5. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

A excepción de lo establecido en el párrafo anterior, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas,



para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

6. *En las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares. Estos contenidos se establecerán reglamentariamente.*

7. *Las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.»*

Asimismo, cobra especial relevancia el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, el cual tiene por objeto el establecimiento de las medidas que, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 julio, de seguridad alimentaria y nutrición, deben adoptarse en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible. En particular, se establecen los criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos, así como los requisitos aplicables a la programación de los menús escolares.

Finalmente, importa reflejar la reciente publicación de la Instrucción 1/2025, de 26 de febrero, de la Gerencia de Infraestructuras y Equipamiento del Gobierno de Aragón, por la que se establece los Criterios Generales para la Transformación de Cocinas de Línea Fría y Línea Caliente en Cocinas «In situ» en los Centros Docentes de Aragón, en la que se concreta el procedimiento para asegurar la integridad del cumplimiento de los requisitos mínimos que garanticen la seguridad y salud, la calidad y las distintas normativas que se aplican, y se recogen los criterios generales mínimos con los que tienen que contar los proyectos para la transformación de cocinas de



línea fría y línea caliente en cocinas «in situ» en los centros docentes de Aragón.

TERCERA.- Para finalizar, debe ponerse de manifiesto que somos conedores de que el Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, tiene previsto acometer un plan de inversiones para transformar en los centros docentes las cocinas de gestión de línea fría a cocina in situ, (algunos medios de comunicación se han hecho eco de esta cuestión).

De ahí que , desde esta Institución, se sugiere que se lleven a la práctica estas previsiones de proporcionar a los centros educativos, en función de la demanda existente, de cocinas «in situ», con el fin de mejorar la calidad alimentaria de los servicios de comedor.

Junto a ello, resultaría de gran utilidad, al entender de esta Institución, que se valore el mejor modo de llevar a efecto controles de calidad de los alimentos y menús ofertados, conforme a lo dispuesto en las normas, resoluciones y documentos que sean de aplicación.

III.- RESOLUCIÓN

Por todo lo anteriormente expuesto, y en uso de las facultades que me confiere la Ley 4/1985, de 27 de junio, reguladora del Justicia de Aragón, he resuelto efectuar al Departamento de Educación, Cultura y Deporte las siguientes SUGERENCIAS:

Primera.- Que se valore llevar a la práctica las previsiones de proporcionar a los centros educativos, en función de la demanda existente, de cocinas «in situ», con el fin de mejorar la calidad alimentaria de los servicios de comedor.

Segunda.- Que, en aquellos centros en los que se presta el servicio de catering, como es el caso del «C.P.I. San Jorge» de Zaragoza, se lleven a cabo las oportunas labores de control de la calidad de los alimentos y de los menús ofertados por las empresas adjudicatarias, conforme a los criterios nutricionales recogidos en las normas, resoluciones y documentos que sean aplicables.



EL JUSTICIA DE ARAGÓN

Agradezco de antemano su colaboración y espero que en un plazo no superior a un mes me comuniquen si acepta o no la Sugerencia, indicándome, en este último supuesto, las razones en que funde su negativa.

En Zaragoza, a 8 de julio de 2025.



Concepción Gimeno Gracia
Justicia de Aragón

Le rogamos que en las sucesivas comunicaciones que nos dirija sobre el asunto planteado, **haga mención al número de expediente** indicado en la parte superior de este escrito.