

andorra

IMENÚS ESPECIALS

El protocol per a infants amb al·lèrgies alimentàries estarà enllestit en 15 dies

La cuina centralitzada ja dóna servei a una quarantena d'alumnes i se'n preveu un centenar

MARIÀ MIÑO
ANDORRA LA VELLA

El Govern tindrà enllestit d'aquí a dues setmanes el protocol per a la manipulació dels aliments per a infants al·lèrgics i intolerants alimentaris. Ho va anunciar ahir la ministra d'Educació i Cultura, Susanna Vela, després de signar amb l'Associació de Pares d'Alumnes de l'Escola Andorrana (Apaea) el conveni de gestió de la cuina centralitzada, que actualment ja dóna servei a una quarantena d'estudiants.

Juntament amb la posada en marxa de la cuina centralitzada, l'elaboració dels protocols ha estat una de les demandes reiterades en els últims anys per les entitats, i el Govern ja s'hi va comprometre l'abril de l'any passat. Després que el president de l'Apaea, Josep Vilaplana, va recordar que el funcionament de la cuina centralitzada no estarà complet fins que no s'aprovi els protocols necessaris, la ministra va avançar que el consell de ministres estarà en disposició d'aprovar el text d'aquí a uns quinze dies.

Així mateix, Vela va recordar que els protocols amb què treballa l'executiu no solament indi-



La ministra d'Educació i Cultura, Susanna Vela, i el president de l'Apaea, Josep Vilaplana, en el moment de signar el conveni.

caran al professorat i als professionals dels centres escolars els passos a seguir amb els alumnes al·lèrgics i intolerants alimentaris, sinó que inclouran altres malalties, com ara l'epilèpsia i la diabetis.

CONVENI PER UN ANY

Amb el conveni signat ahir a l'edifici administratiu del Govern, el ministeri d'Educació cedeix a l'Apaea la gestió de la cuina centralitzada per un any. Així mateix, l'associació de pa-

res ha arribat a un acord pel mateix període amb l'empresa de càtering El Rebost del Padrí, que el curs passat ja es va encarregar de subministrar els menús especials a l'Escola Andorrana i al Liceu Comte de Foix.

El president de l'Apaea es va mostrar molt satisfet que el projecte de la cuina centralitzada hagi estat possible aquest curs, ja que considera que és el que dóna més garanties a les famílies. Tot i així, Vilaplana va matissar: "No estem arribant a un

punt final, sinó que és un punt d'inflexió."

Vilaplana va apuntar que perquè el projecte tiri endavant fa falta, d'una banda, la "il·lusió" i la implicació de "les famílies, les associacions, el Govern i les direccions de les escoles", i de l'altra, la "formalització d'un protocol estandaritzat que unifiqui les actuacions per a tots els casos". D'aquesta manera, va fer una crida a la resta d'entitats perquè el curs vinent uneixin esforços per gestionar

la cuina centralitzada de forma conjunta.

LA CUINA, EN MARXA

Vela va informar que la cuina centralitzada ja està en marxa i dóna servei a una quarantena d'alumnes, una xifra similar a la de l'any passat. Amb tot, Vilaplana va estimar que, un cop s'hagi difós la informació pertinent entre les escoles, es pot arribar fins al centenar. De moment, els infants que es beneficien del servei són de l'Escola Andorrana i del Liceu, mentre que en breu s'hi incorporaran alumnes del Col·legi Sant Ermengol, segons va avançar Vilaplana.

D'altra banda, l'entitat va avançar que l'empresa de càtering oferirà una sessió informativa dimecres, a les 20.30, a la Llacuna, per als pares interessats.

REUBICACIÓ A L'ESCOLA D'ENCAMP

Finalment, Vela va recordar que la ubicació de la cuina als prefabricats de La Covanella és provisional. En aquest sentit va afirmar que, si el pressupost tira endavant, el ministeri preveu ampliar l'escola de maternal i primària d'Encamp, on es podria instal·lar la cuina en un any. ■

IÑAKI RUBIO