

Navarra, única CCAA con total empleabilidad de graduados de FP

Es una de tres regiones europeas donde casi todos los egresados trabajaban en el año 2023

PAMPLONA – Navarra es la única región de España con una empleabilidad del 100% de los graduados y graduadas en la Formación Profesional, según el estudio de Eurostat Estadísticas de educación y formación a nivel regional, publicado el pasado mes de septiembre.

El estudio subraya en su apartado dedicado a la tasa de empleo de los recién graduados de programas de Formación Profesional que en tres regiones europeas “prácticamente todos (100%) los graduados profesionales recientes estaban trabajando en 2023”. Se trata de Praga en Chequia, Comunidad Foral en España y Flevoland en los Países Bajos.

Esto, apunta el Ejecutivo, supone una “notable mejora” respecto al anterior estudio de Eurostat, divulgado en febrero de este año, en el que Navarra aparecía como una de las 16 regiones europeas donde la tasa de empleo de los recién graduados en estos estudios estaba por encima del 94,5%, de modo que era la única comunidad autónoma en España con esas ratios.

Según los datos publicados, la tasa de empleo de los graduados y graduadas profesionales recientes se encontraba en objetivo de política de la UE del 82% (o incluso por encima) en aproximadamente la mitad de las regiones de la UE para las que hay datos disponibles en 2023 (concretamente, en 75 regiones de 153 contempladas). – *Diario de Noticias*

Educación analiza los menús en los comedores de Zizur Mayor tras las quejas de las familias

Denuncian que Aramark sirve carne cruda, alimentos mal cocinados o fríos

PAMPLONA – El consejero de Educación, Carlos Gimeno, admitió ayer su “preocupación por la situación de los comedores escolares de Zizur Mayor” y reconoció que “no son aceptables situaciones como las denunciadas por las familias” del Colegio Público de Educación Infantil y Primaria Catalina de Foix respecto a la mala calidad de las comidas que se sirven desde el inicio de curso con la nueva empresa de catering, Aramark, el pasado 9 de septiembre. A través de redes sociales, Gimeno añadió que, desde el departamento, “estamos analizando los hechos y posibles actuaciones” y trabajan para “mejorar el servicio y la calidad de nuestros comedores”.

Carne cruda, alimentos mal cocinados, fríos... son algunos de los ejemplos expuestos por las familias. Uno de ellos denunció a este periódico que sus dos hijas “llevan todo el mes medio muertas de hambre”. Según explica, “el año pasado comían muy bien y gestionaba el comedor otra empresa que este año no ha licitado porque con el precio que propone Gobierno de Navarra consideran que no pueden ofrecer la calidad necesaria en el comedor”. Así, “los niños llevan todo el mes comiendo mal, ni tan siquiera pueden repetir si tienen más hambre”, lamenta.

El colegio envió un comunicado a las familias este pasado lunes en la que expusieron que “llevamos todo el mes de septiembre trabajando con la nueva empresa de comedor, siendo pacientes y comprensivos, pero ante el día de hoy os comunicamos que hemos retirado el segundo plato que nos ha llegado. Ni tenía la temperatura adecuada que estipula la normati-



Imagen de recursode un comedor.

va ni estaban correctamente cocinados. Por ello, hoy comerán el primero y dependiendo del turno nos repondrán o no el segundo plato. La queja está elevada a Educación y de hecho hemos seguido las pautas de la dietista del Departamento. Asimismo informamos de que hay varias quejas ya presentadas y de las que nos hemos cerciorado que son conocedores. Tanto el centro como la encargada del comedor no tenemos nada que ver con la cocina de esta empresa. Seguiremos exigiendo que la comida llegue a la temperatura necesaria y con la calidad que se debe exigir”.

En el propio boletín del colegio, el centro ya advertía que “es un año de cambios, tanto en normativa como en empresa”. Asimismo, en la web del

centro, anunciaban que “Aramark es la empresa que nos suministra la comida. Ofrece una dieta rica, variada, sana y equilibrada en el comedor escolar” y que “se elaboran menús especiales y personalizados para el alumnado con diferentes tipos de alergias e intolerancias alimenticias”.

También incluyen una “carta de presentación” de la empresa, en la que asegura que se adaptan “a los requerimientos establecidos por el Departamento de Educación. Los pliegos establecen los requisitos fundamentales de los menús y en base a esas directrices nuestros menús son configurados por dietistas-nutricionistas. Finalmente, antes de servirse, son revisados por la dietista de Gobierno de Navarra”. – *E.N.B.*

Más quejas en centros escolares de otras CCAA

Las reclamaciones se han producido en colegios de Salamanca, Aragón o Andalucía

PAMPLONA – El servicio prestado por Aramark ha generado quejas similares por parte de familias de centros escolares de otras ciudades, como de la Federación de Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos (FEDAMPA) de los centros públicos de Salamanca, que calificó en noviembre 2023 de “lamentables”, las comidas, “por debajo tanto en calidad como en cantidad”, en declaraciones a *Efe* y publicadas en Tribuna Salamanca.

También desde Zaragoza, el AMPA Rubén Darío y el CEIP Hispanidad de la capital aragonesa denunciaron la aparición de insectos en los menús escolares que servían, según publicó *AraInfo* (Diario Libre d'Aragón) en mayo de 2023: “Consideramos grave que al centro llegue comida contaminada, pero es más grave aun que esa contaminación no sea detectada a tiempo por el personal y llegue al plato, tal y como ha sucedido”.

Igualmente presente en colegios andaluces, el Diario de Jerez se hizo eco de las quejas de los padres del CEIP La Unión, por la “mala calidad” de las comidas y realizaron denuncias ante Sanidad en febrero de este año.

Incluso el televisivo Alberto Chicote hizo alusión a esta empresa en 2019 a través del programa *¿Te lo vas a comer?*, en el que analizaba la comida de los comedores en varias comunidades Autónomas. – *E.N.B.*

UNED y Educación colaboran para fomentar la educación emocional

El objetivo del convenio es ofrecer herramientas a profesores y alumnado para trabajar el bienestar emocional en las aulas

PAMPLONA – El consejero de Educación del Gobierno Foral, Carlos Gimeno, y la directora de UNED Pamplona, Teresa Imízcoz, firmaron ayer un convenio de colaboración para fomentar la educación emocional en el profesorado y alumnado de Navarra.

Imízcoz explicó en este acto que el interés por la creación de una Cátedra de Inteligencia Emocional en la UNED de Pamplona parte de “las necesidades sociales detectadas, así como del importante impacto que

en muchas áreas de la población navarra pueda tener la formación, investigación y transferencia del conocimiento”.

En ese sentido, comentó que es importante empezar por esta educación emocional desde edades tempranas y “abordarla desde los dos ámbitos fundamentales en la educación de niños y jóvenes. El objetivo es dotar al profesorado navarro de conocimientos y herramientas para trabajar la educación emocional en las aulas”.

Por su parte, Gimeno, destacó que

el pasar “por una pandemia y por una escolarización truncada en dos cursos académicos ha provocado una brecha emocional en el alumnado. La recuperación del bienestar emocional junto a la recuperación del nivel de aprendizaje que se pudo perder son dos cuestiones en las que hay que trabajar”.

El consejero añadió que “los niveles de ansiedad, depresión y de ideas suicidas entre los escolares se van incrementando y eso exige una intervención y actuación que esté perfectamente planificada”. Por eso, declaró que hay que rentabilizar “todos los recursos para que el profesorado y alumnado navarro mejoren en este



Teresa Imízcoz y Carlos Gimeno firman el convenio. Foto: Oskar Montero

aspecto y la calidad del sistema educativo navarro siga avanzando. Este convenio va a revertir de una forma significativa y relevante en el sistema educativo navarro”.

Con este acuerdo, se pretende impactar positivamente en la educación de los niveles de Primaria, Secundaria, Formación Profesional y Bachillerato. – *Diario de Noticias*