



NOTA INFORMATIVA

Ante la emisión del programa “¿TE LO VAS A COMER?” de Alberto Chicote donde se trató el tema de la alimentación en los cuarteles que dependen del Ejército de Tierra, nos vemos obligados a aclarar diferentes cuestiones sobre inexactitudes y falsas afirmaciones que se han realizado en el programa, así como también a plasmar las aclaraciones que se hicieron en la entrevista de más de 1 hora y media con el señor Chicote y su equipo pero que finalmente, después de la edición, no emitieron.

Servicio de calidad: Las larvas de gusano encontradas en la Fideuá no supusieron un problema de seguridad alimentaria, como indica el Sr. Chicote. Las explicaciones, causas y soluciones se aportaron en la entrevista, pero no son tan llamativas para la audiencia como presentar una foto aumentada de un plato con gusanos.

- Ninguna de las fotos y videos de comida que aparecen en el reportaje, a excepción de la fideuá, corresponden a ninguno de los cuarteles que nosotros gestionamos. Son muchas las empresas que gestionan comedores militares y da la sensación que todas las imágenes son de nuestra comida cuando no es así.
- Respecto a la seguridad alimentaria de la “fideuá con gusanos”, todos los parámetros microbiológicos analizados en el plato elaborado, contrastados por dos laboratorios independientes, uno de ellos elegido por el propio cuartel, resultaron en valores satisfactorios y acordes a la legislación vigente. En cuanto al análisis de la larva, los informes de los dos laboratorios determinaron que era la larva de Palomilla mediterránea de la harina. Este insecto puede morder y acceder al interior de las bolsas de plástico y depositar los huevos que darán lugar a las larvas.
- Por la investigación realizada y el seguimiento de la trazabilidad del alimento, tenemos certeza de que ni el fabricante, ni el proveedor, ni mucho menos la manipulación, son causantes de la contaminación. En ningún otro centro donde teníamos la misma pasta hemos tenido ninguna incidencia, lo que indica que las condiciones de los almacenes del cuartel quizás fueron las que propiciaron que esto sucediera. Por ello, el cuartel ha reformado y rehabilitado los almacenes al poco tiempo de que esto hubiera sucedido.
- Como se indicó, la fideuá a apenas llegó a una decena de comensales y cuando se detectó el problema, los platos y toda la comida que estaba en las bandejas se desechó inmediatamente, por lo que no llegaron a comerlo. A continuación, se preparó un plato para suplir lo que se había desechado.
- Aclarado esto en la entrevista, y por si quedaba alguna duda de nuestra profesionalidad, invitamos abiertamente al Sr. Chicote y su equipo a visitar y grabar nuestras instalaciones y cocina en Puertollano, desde la cual cocinamos diariamente más de 1000 menús para colegios, escuelas infantiles y comida a domicilio, pero rehusó la visita.



Nos negamos rotundamente a cocinar comida para tirarla: lo que el Sr. Chicote achaca a un incumplimiento del contrato es una medida para no desperdiciar kilos de comida a diario sin motivo alguno

- El pliego del contrato con los cuarteles al que se refieren en la entrevista establece unas normas genéricas para garantizar una alimentación variada y equilibrada al personal militar, entre ellas proponer en el almuerzo 2 primeros platos y 2 segundos platos a elegir, pero establece singularidades y ajustes en los casos en que la cantidad de comensales sea reducida y cierta.
- En estos casos la elección entre las dos opciones del primer plato y dos opciones del segundo plato se realiza con antelación por los responsables de alimentación del cuartel
- Justamente el menú que se exhibe en el reportaje donde aparece un primer plato y un segundo plato corresponde al día 18 de marzo, cuando sólo comía el personal fijo de la base (menos de 25 personas) ya que no había alumnos en ese momento y el menú se había configurado tras la elección previa del personal del cuartel.
- Que no existan dos primeros platos y dos segundos platos a elegir en la línea de autoservicio cuando la cantidad de comensales es reducida no implica que la empresa tenga mal alimentados a los soldados y se beneficie por ello, simplemente que no sería lógico cocinar casi el doble de comida de la necesaria para dar la elección en ese momento al gusto del comensal y después tirarla. Una cosa es cocinar para muchas personas donde se puede estimar cuanto se consumirá de cada plato y otra es cocinar directamente para echar al cubo de basura.
- Nos negamos rotundamente a tirar alimentos de forma sistemática, y así se lo hicimos saber en la entrevista, a lo que el Sr. Chicote respondió con soberbia: “vale, pero no cumplís con el pliego”, algo que ha sido excluido en la edición.

Lobby de Autogestión: es la auténtica motivación del programa. “Lo de los gusanos es lo de menos”, palabras de la redactora del Sr. Chicote

- En el sector es conocido, y así lo evidencia el inicio del reportaje, que existe un grupo de gente que intenta promover una autogestión de la alimentación en los cuarteles y ha encontrado la oportunidad de manifestarlo en un programa sensacionalista de estas características. En pasajes del programa se habla de proveedores concertados, cocineros de profesión que tienen que hacer otro tipo de labores, etc, intentando orientar a la opinión pública en esa dirección.
- El programa parece desconocer que el personal que cocina en Camposoto, actualmente depende de nosotros porque llevamos la gestión de su comedor en este momento, pero la mayor parte son trabajadores del centro desde muchos años antes de que Dulcinea Nutrición se hiciera cargo del mismo; hoy lo gestionamos nosotros, pero mañana vendrá



Si la nutrición y la salud te importan

otra empresa, o el propio ejército gestionará el servicio de alimentación, y el personal será el mismo.

- Dulcinea Nutrición no tiene intenciones ni a favor ni en contra de este movimiento de autogestión. Llevamos en la gestión de comedores militares desde 2015 porque así nos lo han permitido las licitaciones publicadas, si en algún momento Defensa decide retirar la gestión a las empresas privadas nos dedicaremos a otros sectores en los que ya trabajamos sin ningún inconveniente ni trauma por ello.

Personas detrás de Dulcinea Nutrición:

- La empresa presta servicio de alimentación a 3500 personas diariamente y más de 200 familias viven del trabajo de su personal. Parte de este personal, el que trabaja en las instalaciones de Puertollano, es el que abrió las puertas y atendió sin ningún problema al programa del Sr. Chicote, sin pudores ni tapujos.
- No se puede poner en duda la profesionalidad y el buen hacer del personal de cocina de los cuarteles por el hecho de que sea civil, como se plasma en el reportaje. Son los primeros interesados en que su trabajo salga bien, para mantener su puesto y para satisfacer al cliente, con el cual se cruzan cara a cara todos los días del año.
- Es absolutamente injusto que los comentarios cobardes, sesgados, sensacionalistas e incompetentes de este tipo de programas y de la prensa que los transcribe al pie de la letra sin contrastar, ensucien y pongan en duda el trabajo de decenas de personas que sí saben la importancia de lo que tienen entre manos cada día alimentando a miles de usuarios de diferente tipología.
- Lo que es seguro, es que seguiremos brindando un servicio de altísima calidad a todos nuestros clientes, tanto públicos como privados, mejorando cada día y persiguiendo su satisfacción, que es también la nuestra.

Como siempre, quedamos a su disposición para cualquier aclaración o comprobación adicional que deseen obtener.

EL EQUIPO DE DIRECCIÓN DE DULCINEA NUTRICIÓN S.L.

DULCINEA NUTRICIÓN, SL
C/ Grecia, s/n – P.I. La Nava II – 13.500 Puertollano (Ciudad Real)
Teléfono: 926 44 35 48 – Fax: 926 44 35 77