



**5. PREGUNTAS.**

**5.3. CON RESPUESTA ESCRITA.**

[11L/5300-1398] [11L/5300-1426] [11L/5300-1429] [11L/5300-1430] [11L/5300-1434] [11L/5300-1435] [11L/5300-1436]  
[11L/5300-1449] [11L/5300-1450]

**Contestaciones.**

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 102.1 del Reglamento de la Cámara, se ordena la publicación en el Boletín Oficial del Parlamento de Cantabria de las contestaciones dadas por el Gobierno a las preguntas con respuesta escrita, de las que ha tenido conocimiento la Mesa de la Cámara en sesión celebrada el día de hoy.

Santander, 21 de marzo de 2025

LA PRESIDENTA DEL  
PARLAMENTO DE CANTABRIA,

Fdo.: María José González Revuelta

**[11L/5300-1449]**

SI SE DISPONE DE PROTOCOLOS DE FORMACIÓN AL PERSONAL DE LOS CENTROS DOCENTES EN MATERIA DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y GESTIÓN DIRIGIDAS AL ALUMNADO CON ALERGIAS, PRESENTADA POR D.<sup>a</sup> PAULA FERNÁNDEZ VIAÑA, DEL GRUPO PARLAMENTARIO REGIONALISTA.

"El Pliego de Prescripciones Técnicas del Acuerdo Marco del servicio de comedor escolar incluye las siguientes previsiones al respecto:

Apartado 2: Obligaciones de la empresa contratista:

"El personal manipulador habrá recibido la formación necesaria en higiene alimentaria, de acuerdo a su actividad laboral, la cual incluirá una formación específica en la gestión de alérgenos, dietética y nutrición, acorde con su actividad laboral. Cumplirá la legislación y las buenas prácticas de manipulación en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos e indumentaria de trabajo".

"Realización de las programaciones de los menús de acuerdo a los requisitos nutricionales establecidos para dietas basales, de alergias/intolerancias alimentarias y de otras enfermedades (diabetes), para cada grupo de edad, así como la supervisión de los mismos por personal con formación acreditada en Nutrición humana y dietética".

Apartado 3: Materias primas y menús:

"En el caso de los centros donde se distribuyan y/o elaboren menús especiales, la empresa adjudicataria a principio de curso escolar deberá aportar al centro los protocolos de actuación del personal y de distribución de los menús. Asimismo, deberá constar una ficha/comensal de las dietas especiales con la siguiente información: Nombre, Intolerancia/Alergia/Enfermedad con indicación de los alimentos que les perjudican, Tratamiento en caso de ingesta errónea, Observaciones, Contacto, Firma de información y/o autorización de Padres y/o Tutores legales, basado en el informe de su médico/alergólogo que debe presentar cuando se inscribe al comedor".

Apartado 9: Personal:

"La empresa deberá acreditar que, durante el primer trimestre del curso, ha impartido a los monitores un curso, de al menos 6 horas de formación, que incluya aspectos relacionados con primeros auxilios, educación para la salud y atención al alumnado con intolerancias, alergias a alimentos o al látex, higiene alimentaria, dietética y nutrición, seguridad y prevención de riesgos laborales y cualquier otro afín a la prestación del servicio de comedor escolar acorde con su actividad laboral. En el caso de proponer un número de horas superior se acreditará el número de horas ofertado. Asimismo, dispondrá de un programa de formación continua para el resto del personal".



Parlamento de Cantabria  
**BOLETÍN OFICIAL**

---

Página 10348

25 de marzo de 2025

Núm. 199

---

"El personal de cocina y office, deberá tener la formación adecuada en Higiene de los alimentos y en la gestión de alérgenos, dietética y nutrición, siendo responsabilidad de la empresa acreditar que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas".