

LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN ESPAÑA

HACIA UN MODELO

MÁS SALUDABLE Y SOSTENIBLE



del
Campo
al Cole


Alimentando
Conciencias



CARRO DE
COMBATE

¡Consumir es un acto político!

Coordinación y supervisión

Andrés Muñoz Rico. *del Campo al Cole*.

Investigación y redacción

Laura Villadiego. *Carro de Combate*.

Nazaret Castro. *Carro de Combate*.

Foto de portada

Josep Bedmar.

Diseño y maquetación

Javier Espejo.

Gracias a José Luis Pazos de *CEAPA*, a Abel Esteban de *Ecologistas en Acción* y a Jordi Menéndez de *VSF Justicia Alimentaria Global* por sus comentarios y aportaciones en la revisión de este informe.



Este documento es propiedad de *del Campo al Cole* – delcampoalcole.org – y cuenta con licencia *Creative Commons Reconocimiento – NoComercial – Compartir Igual (by-nc-sa)*

Esta investigación se ha llevado a cabo gracias a la colaboración disinteresada de 251 personas que han contribuido económicamente a través de la plataforma de micromecenazgo Goteo (<https://www.goteo.org/project/alimentando-conciencias>)

Gracias a todas. Aquí van sus nombres:

Abel Verbo · Arturo Catá · Javier Rodriguez · Agueda Novo · Aina Barcelo · Alfredo Hernando · Aitor Acha · AGA-TOR · María del Pilar Caselles · Alejandra Fdez-Sordo · Alicia Carpio · Alberto Martín · Almudena Garcia · Alberto · Amelia Thomas · AMPA JUAN GRIS · Ana Cristina · Ana Gil · Ana Jiménez · Ana Julián · Ana Moreno · Ana Paniagua · Andrea Estrella · Andrés Muñoz · Ángela Vázquez · Angela Quirós · Angeles Rodriguez · Merkaético El Cenacho · Emilio Rodríguez · Ana · Francisco José Gangas · Victoria de la Orden · ACTYVA · S. Coop. (BBBFarming) · Beatriz Calvo · Beatriz Cárcamo · Beatriz Ferreira · Beatriz Gonzalo · Belen GNieto · Armando Bello · Berta Iglesias · Beatriz Navarro · Isadora Hernández · Carlos Martinez · Carmen Garcia · Carmen Espinar · Carmen López-Fando · Carmen Lozano B · Carmen Rico · Carolina Velasco · Catherine Legoff · Cathy · Celia Zafra · David Cepeda · Virginia Gámez · Isabel · cambon · María José Gil · Come Vida Bio · Conchi Encabo · Consuelo Gómez · Teresa González · Penélope Berlamas · Cristina López · Cristina Vicente · Mercedes Montero · Al-Paladar Taverna · Delfino Marrero · Diana Huerta · Diego Escribano · Diego Herranz · Domenico Rosso · Domingo Labrador · Daniel Martín · Javier del Campo · Eva Aneiros · Ecologistas en Accion Madrid · Inma Salazar · Eduardo Garcia · Edurne Rubio · Elena Alba · Elena Ruiz · Emilio Luque · Ernesto Pérez · Maisa Martínez · Estefania Prior · Pilar Sobrino · Fabien Lefebvre · Francisca Pérez · Francesco Cortese · Fernando Casado · Fernando Franco · Francisco Llanes · Fuensanta Izquierdo · Gabriel Arroyo · Garúa S. Coop. · Guillem Francès · Gonzalo Gárate · Guillermo Barrón · Gustavo · Irene del Barrio · Isabel Arrimadas · Isabel Fernández · Isabel Gonzalez · Isabel Ramírez · Isabel Verdejo · Ismael Navarro · Itxaso Dominguez · Familia Rico Verdú · Riet Vell · Jens · Jesús Pico · José-Luis Alvarez · Lina Yoon · Teresa Sastre · Joaquin Merino · JoAnne Hadden · Jorge S. Kaeser · Jordi Menendez · Jordi Ortiz · Jorge Hernández · José Ramón Mauleón · Joaquín Lillo · Juan Sánchez · Julian Jose Pina · Foro Espiritual de Estella · Concha Martínez · M D Bono del Trigo · Lamedina Cooperativa Andaluza · Nave Nodrizza Coworking · Luis Azorín · Laura · Laura Simón · Patricia Prendes · Leticia Fernández · Lluga de Sol · Lucía Frere · Lucía del Moral · Jesus Abad · Lucía Rodríguez · Lucía Moreno Diz · Luis González · Lupetena · Lysa Samuel · Malena Barreiro · Maialen Gredilla · Dulce Ramos · Miryam Navarro · Marisa · Marta Garcia · Margarita M Hernández · María Ángeles Copado · Maria Jesús San Llorente · María Sintés · Iñigo Gonzalez · Marian Simon · Marian Campoy · Wearebold · Marilu Pérez · Marina Sancho · Mario Martín · Sandra Maria Riobo · Marta Lamas · Marta Gracia · Martapsalas · Pedro Martínez · M.Luisa Inglada · Manuel Meseguer · Margherita Gomarasca · José Miguel Braña · Luis M. Herrero · Maria Fernandez · Miguel Ángel Llorente · Miren Lugarezaresti · Monica Avila · Ayudantes Propulsión · Marcello Pagnotta · Nacho Corral · Fernanda Armiñán · Natacha Parrado · Natalia Quiroga · Izaskun Salas · Ana Belén Cabrera · Nieves Gomez · Laura · Noelia · Noemí Lázaro · Adrián · Benedited Pinto · Pablo Muñoz · Pablo Llobera · Francisco Rivas · Paqui Garcia · Ana Lopez · Paloma Dominguez · Paula Duran · Pedro Campillo · Aurélie Bongiorno y Jose Miguel Martinez · Pepe Madariaga · Peter López Stiedl · Pilar Cirugeda · Micael Noguero · Paloma Prado · Vanessa Galindo · Pablo Yarza · Rafael Arroyo · Raquel Domínguez · Raquel Molina · Ramón Argudo · Raúl González · Rivas Mier Family · Ricardo Moriñigo · Rodrigo Rivas · Rocio · Rosemary Samalot · Rubenduruelo · Salvador J. Cañamás · Carlos Sanguino · Daniel San Miguel · Sara Vila · Sarah Hunt · Sonia · Silvia Sorli · Spiga Negra · Susana El-Kum · Rafael Comeche · Teresa Garcia · Tania Gálvez · David Gabás · Mónica Martínez · Antia · Valentina Callari · Observatorio para una Cultura del Territorio · David Núñez · Virginia Álvarez · Guillermo Cerezo · Xulio López · Yolanda de Círez · Yolanda Diéguez · Yolana Romero · Josep Bedmar

INDICE

RESUMEN EJECUTIVO	5
PREFACIO	8
1. SITUACIÓN DEL SECTOR RESTAURACIÓN COLECTIVA	9
1.1. Una panorámica sobre el sector de la restauración colectiva	10
1.2. Tendencias del sector: hacia la oligopolización y la imposición del catering	11
1.3. Radiografía de la normativa sobre comedores escolares	15
1.4. La disputa por los modelos de gestión de los comedores escolares	18
2. LA COMPRA PÚBLICA VERDE	22
2.1. Principios y datos	23
2.2. La compra pública verde en el Estado español	24
2.3. La compra pública verde en Europa	25
2.4. Una panorámica del sector a nivel mundial: cuando la escuela es la principal fuente de alimento	26
3. PRINCIPALES PROBLEMÁTICAS DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	29
3.1. Radiografía de los menús	30
3.2. Calidad nutricional de los menús escolares	32
3.3. Impactos socioambientales	33
3.4. Educación nutricional en las escuelas	39
3.5. Precio de los menús	41
3.6. Obesidad infantil	43
3.7. Alimentación escolar y pobreza infantil	44
3.8. Disruptores hormonales	45
3.9. Condiciones de seguridad e higiene	46
3.10. Falta de transparencia	47
4. ALTERNATIVAS: EXPERIENCIAS DE COMEDORES ECOLÓGICOS, RESPONSABLES Y DE PROXIMIDAD	48
4.1. Comedores ecológicos	49
4.2. Catering solidario y de comercio justo	50
4.3. Cómo crear un comedor responsable	51
MANIFIESTO. POR UNOS COMEDORES COLECTIVOS DE CALIDAD	53
PACTO-DECÁLOGO PARA LA MEJORA DE LOS COMEDORES	54
BIBLIOGRAFÍA CITADA	57

RESUMEN EJECUTIVO

Durante los últimos años, la preocupación por la realidad que se vive en los comedores escolares y por saber qué comen los cientos de miles de niños y niñas que utilizan cada año este servicio en España ha ido en aumento. Padres y madres en buena parte del país han manifestado sus dudas sobre la calidad de la comida que se oferta, los métodos con los que se cocinan los alimentos o los modos de gestión de los comedores, entre otros. Este informe nace precisamente de esa preocupación creciente con el objetivo de arrojar algo más de luz sobre este sector. Algunas de las principales conclusiones son las siguientes:

1. La normativa española es compleja. Las competencias sobre comedores escolares están descentralizadas y, por tanto, corresponde a las Comunidades Autónomas establecer los requisitos que deben cumplir los servicios alimentarios ofrecidos en los colegios. La Administración Central ha establecido un marco regulatorio común a través de la Orden de 24 de noviembre de 1992, pero la realidad difiere de forma notable entre las diferentes regiones. Esto afecta fundamentalmente al modelo de gestión que se fomenta por parte de cada uno de los gobiernos autonómicos.

2. Fomento de la subcontratación desde las Administraciones Públicas.

La realidad que nos hemos encontrado durante la realización de este informe es que las administraciones autonómicas han tendido a favorecer la subcontratación de la gestión de los comedores escolares frente a la gestión directa por parte de la comunidad escolar, a pesar de estar contemplada en la regulación nacional. Un caso extremo es el del País Vasco, donde se apuesta en exclusiva por un modelo de externalización del servicio, sin tener en cuenta la opinión de las comunidades escolares e impidiendo la gestión del comedor por los propios centros. En la Comunidad de Madrid, la regulación también establece la obligación, salvo concierto con un ayuntamiento, de contratar el servicio con una empresa externa, aprobada previamente por el gobierno regional, que puede elaborar los menús tanto en cocinas centrales como en la cocina del colegio.

3. Monopolio y concentración del sector. Esta subcontratación favorece a menudo a las grandes empresas, lo que ha llevado a una concentración cada vez mayor del sector, liderado por dos empresas, Serunion y Eurest. De nuevo, un caso extremo es el del País Vasco, donde la gestión de los comedores se asigna por grandes lotes de colegios.

4. Menús poco equilibrados y monótonos, a menudo como resultado de la subcontratación.

El gobierno central y algunas otras iniciativas y/o organismos han publicado recomendaciones sobre la composición de los menús escolares, el tipo de alimentos que deberían ser prioritarios o la forma de cocinarlos. El análisis de los menús ofertados en numerosos colegios demuestra, sin embargo, que casi nunca se siguen estas recomendaciones y que los menús están principalmente compuestos de productos cárnicos, que la mayor parte de las veces se fríen. Los menús repiten además a menudo los mismos

ingredientes cocinados de manera similar.

5. Falta de transparencia del sector. Una de las razones por las que existe información fragmentada sobre la realidad de los comedores escolares es porque es muy complicado recabar datos sobre el sector. Para la realización de este informe se tramitaron consultas de información pública a través de los mecanismos regulados por la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. La solicitud de información a través de este procedimiento es un camino lleno de obstáculos técnicos y barreras burocráticas. Tras dirigirnos al Ministerio de Educación y a las 17 Comunidades Autónomas con competencias en materia de alimentación escolar, tan solo hemos obtenido respuesta satisfactoria de La Rioja y Murcia. El Ministerio de Educación contestó parcialmente con datos referidos a Ceuta y Melilla, al igual que Andalucía y País Vasco, que respondieron con información incompleta a la solicitud planteada. Del resto de Comunidades Autónomas fue imposible obtener información porque: no respondieron, caso de Aragón, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla León y Valencia; fue telemáticamente imposible presentar la solicitud, como Asturias, Cataluña y Navarra; fue desestimada, como Extremadura; se nos solicitó aclaraciones, como en Canarias; o no pudimos recibir telemáticamente la contestación, como en Baleares y Madrid.

La respuesta que obtuvimos de las principales empresas que gestionan comedores escolares no fue mejor. Enviamos un cuestionario a los nueve principales grupos empresariales que concentran el negocio de la restauración escolar en España. Serunion y ISS se negaron a facilitar información, acogiéndose a su política de empresa, mientras que Eurest, Eurest Cataluña, Eurest Euskadi, Auzolagun, Aramark, Catergest y Central de Catering no respondieron.

6. España, a la cola en Compra Pública Responsable. La Unión Europea ha avanzado durante los últimos años en una serie de recomendaciones para la Compra Pública Responsable en el sector de la restauración y el catering. Sin embargo, España dejó fuera este sector en el Plan de Contratación Pública Verde del año 2008. No obstante, al igual que ocurre con la normativa sobre comedores, el desarrollo es dispar según las comunidades autónomas.

7. La pugna por recuperar la gestión de los comedores escolares existe. Los padres y madres han comenzado durante los últimos años una batalla por recuperar la gestión de los comedores escolares, con el objetivo de controlar mejor lo que se sirve y, en muchos casos aunque no en todos, por introducir principios éticos y medioambientales en la selección de productos utilizados. Esta pugna ha sido apoyada por la constitución de la Plataforma de Comedores Responsables, de la que forman parte la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres del Alumnado (CEAPA), Ecologistas en Acción y VSF Justicia Alimentaria Global, pero en ella participan otros colectivos o simplemente las propias comunidades escolares.

8. La normativa dificulta la adopción de iniciativas ecológicas y de proximidad. El fomento de la subcontratación tiene repercusiones negativas a la hora de intentar adoptar modelos ecológicos o de proximidad. El modelo de cocinas centrales se impone, ya sea para la preparación completa del menú o para una elaboración previa que es finalizada en las cocinas del centro, por lo que los criterios para la compra de alimentos favorece la adquisición de grandes lotes de comida que difícilmente pueden ser ecológicos. Tampoco pueden ser de proximidad si la comida ya cocinada se desplaza cientos de kilómetros para ser consumida.

Dada la situación actual que hemos analizado, este informe lanza dos recomendaciones fundamentales, a tener en cuenta sobre todo por parte de las Administraciones Públicas:

- › Que los criterios para la gestión de los comedores escolares se basen en el beneficio de la mayor parte de la comunidad escolar, y sobre todo de los niños y niñas que comen cada día en los colegios, y no en el beneficio económico de un oligopolio de empresas.
- › Que sean las administraciones públicas las que lideren el cambio de modelo, con una modificación sustancial en las normativas que fomenten el control de los comedores por parte de la comunidad escolar de los centros y la adquisición de productos ecológicos y de proximidad. Esto último permitirá además dinamizar el sector agrícola cercano a los colegios que adopten este modelo.

*“Mucha gente pequeña, en muchos lugares pequeños, cultivarán
pequeños huertos... que alimentarán al mundo”*

Gustavo Duch

PREFACIO

Los acelerados cambios en las formas de vida han provocado que, cada vez más, las niñas y niños realicen la comida principal del día, el almuerzo, en el comedor escolar. Aunque rara vez se coloca en las agendas política y mediática, la alimentación en la escuela tiene una importancia trascendental, no sólo porque una buena alimentación es fundamental para el desarrollo físico, mental y emocional de los niños y niñas, sino porque esa edad es clave para consolidar buenos hábitos alimenticios que definirán su buena o mala nutrición una vez adultos. Sin embargo, la mayor parte de las escuelas dejan pasar esa oportunidad de convertir los comedores escolares en un lugar desde el que educar en el valor de la nutrición y el respeto al medio ambiente.

El sector ha experimentado una acelerada concentración en los últimos años, y está en manos de un puñado cada vez más reducido de grandes empresas, que resultan favorecidas por el marco normativo que ofrece la legislación vigente. Se impone el servicio de catering y la línea fría, en detrimento de las tradicionales cocinas en los colegios; el resultado es que la comunidad escolar, incluidas madres y padres, tienen cada vez menos poder de decisión.

Este informe realiza una radiografía del sector y se adentra en algunas de las problemáticas más acuciantes de la alimentación escolar, para ofrecer al final una panorámica de las iniciativas de comedores responsables que surgen con renovada fuerza, y apuestan por un modelo ecológico, saludable y de proximidad.



1

SITUACIÓN DEL SECTOR RESTAURACIÓN COLECTIVA

1. 1. UNA PANORÁMICA SOBRE EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

Unos 666.300 alumnos y alumnas de Educación Infantil (36,2%) y casi 806.000 estudiantes (el 27,7%) de Primaria comieron en el comedor del colegio en el curso 2014-15, según los últimos datos disponibles del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte¹. Los comedores escolares son un apetecible negocio que se inserta en un pastel mayor: el de la restauración colectiva y social (RCyS), que a su vez forma parte del canal HORECA (Hostelería, Restauración y Catering). Es un sector en expansión gracias a los cambios en el estilo de vida, que hace que, cada vez más, comamos fuera de casa: entre el 30 y el 33% del consumo de los principales alimentos se realiza dentro de este sector, y la cifra llega al 40 o 45% en países de nuestro entorno².

La restauración colectiva abarca lo que comemos en escuelas y universidades, hospitales, centros penitenciarios y residencias para la tercera edad, así como también lo que se sirve en las máquinas expendedoras de los lugares públicos³. El sector se caracteriza por atender a colectivos diferenciados por su carácter de consumidor cautivo, ya que no tiene posibilidades de elegir, y por la uniformidad de los menús ofrecidos, que silenciosamente han contribuido a modificar nuestros hábitos alimentarios⁴.

El sector ha experimentado en los últimos años una rápida expansión: pasó de facturar 1.400 millones de euros en 2000⁵ a 3.255 millones en 2015⁶. Si hablamos de los colegios, el 61% de los centros disponen de un servicio de comedor subcontratado con una empresa externa, según datos del Ministerio de Sanidad⁷. La tendencia, como veremos en el siguiente epígrafe, es al acaparamiento del mercado por un puñado de empresas, con lo cual “se pierde el poder de decisión de lo que comemos fuera de casa, se invisibiliza a las y los productores de alimentos y nos aleja mucho de saber lo que comemos (origen y proceso de los alimentos⁸)”.

1 Los datos no son completos, pues no incluyen a la Comunidad Valenciana.

2 Según el informe de Carles Soler La soberanía alimentaria en las mesas de colegio, para Amigos de la Tierra (2011)

3 Cuando es compra pública, se incluye en el sector de RCyS las cafeterías en otros centros, como edificios públicos. Por su parte, los bancos de alimentos no forman parte de la restauración colectiva, pero sí de la compra alimentaria.

4 Cf. Soler (2011).

5 Ibidem

6 El sector de las colectividades y catering de alta gama encadenan dos años de crecimiento, publicado en el portal Restauración Colectiva el 5 de mayo de 2016. Disponible en: <http://www.restauracioncolectiva.com/n/el-sector-de-las-colectividades-y-catering-de-alta-gama-encadenan-dos-anos-de-crecimiento>

7 Estudio ALADINO 2013: Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2013. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Madrid, 2014.

8 Palabras de Carles Soler, autor del informe La soberanía alimentaria en las mesas de colegio, de Amigos de la Tierra.

1. 2. TENDENCIAS DEL SECTOR: HACIA LA OLIGOPOLIZACIÓN Y LA IMPOSICIÓN DEL CATERING

Como tantos otros sectores, el sector de la restauración colectiva ha experimentado un acelerado proceso de privatización y oligopolización, hasta quedar en manos de un grupo de empresas cada vez más reducido. Grandes corporaciones copan el negocio en escuelas, hospitales y geriátricos, colocando la rentabilidad como principal objetivo, y ello redundo, no pocas veces, en una merma de la calidad nutricional de las comidas.

La restauración colectiva ha experimentado una rápida transformación en los últimos años, y los comedores escolares son el mejor ejemplo: tradicionalmente, se trataba de empresas de tipo familiar, con producción casera, y la gestión solía depender de la comunidad escolar; en los últimos tiempos, se han consolidado modelos de gestión que dejan fuera a los colegios y ponen la alimentación escolar en manos de un puñado de empresas. Al mismo tiempo, el modelo de cocinas tradicionales de los comedores escolares pierde importancia frente a la imposición de los servicios de catering, la denominada “línea fría”: la empresa abastece con comidas elaboradas en cocinas centrales y distribuidas en bandejas, cuya transformación en el lugar de consumo es mínima. En síntesis: avanzamos “hacia un sector cada vez más profesionalizado y tecnificado”, al tiempo que comenzamos a apreciar “las trampas de considerar la alimentación sólo desde un punto de vista de negocio-eficiencia”.⁹

Oligopolización del sector

Apenas dos firmas, Serunion y Eurest, acaparaban en 2011 el 21% del negocio, y las diez primeras empresas suponían el 53,8% de la cuota de mercado¹⁰. Su estrategia más habitual es absorber pequeñas y medianas empresas que les hacían competencia, hasta crear una situación de oligopolio.

La empresa líder es Serunión (filial española de la francesa Elior), con 336 millones de facturación anual y una media de 314.000 comidas diarias en 2010¹¹. El Grupo Serunión sirve el 10,68% de las comidas del sector de RCyS, y abastece a más de 2.000 centros educativos¹². Entre el accionariado de la filial española destacan las familias San Salvador y Cuatrecasas, a través de su empresa Emesa,

9 Cf. Soler, 2011.

10 Ibidem.

11 Véase el informe de VSF Justicia Alimentaria Global (2013) Compra pública en sistemas alimentarios locales. Impactos sociales, ambientales y económicos, de VSF Justicia Alimentaria Global. Este informe formó parte de la campaña Cortocircuito, de 2013, que reclamó a las administraciones públicas la compra de alimentos en el circuito local.

12 Una de sus últimas adjudicaciones, a principios de septiembre, fue la del servicio de restauración del Hospital de Alicante por 3 años, servicio por el que la Consellería de Sanidad valenciana ha pagado 12 millones de euros. Véase <https://www.diagonalperiodico.net/global/20050-cinco-empresas-se-reparten-negocio-la-restauracion-colectiva.html>.

que ha estado bajo investigación por un supuesto fraude fiscal¹³. Tampoco han faltado las denuncias a la empresa por la calidad de sus menús.¹⁴

Le sigue Eurest Colectividades, filial del grupo británico Compass, copando en 2010 el 10,32% del sector con 32 millones de comidas servidas y una facturación de 312 millones de euros en 2013. La tercera en la lista es la francesa Sodexo, con el 6% de la cuota de mercado.¹⁵ Pero hay también empresas españolas que acaparan una importante cuota de mercado: según datos de 2011, el Grupo Arturo Cantoblanco,¹⁶ en manos del presidente de la Confederación Empresarial de Madrid-CEOE, Arturo Fernández, factura cerca del 5% de toda la actividad; y Auzo Lagun, del Grupo Mondragón, da servicio a más de 700 centros educativos, 200 residencias y 30 centros hospitalarios.

EMPRESA	CUOTA DE MERCADO
Grupo Serunión	10,68%
EurestCompass	10,32%
Sodexo	5,97%
Grupo Cantoblanco	4,76%
LauzoLagun	4,58%
Newrest	4,52%
Aramark	3,10%
ISS	2,90%
C. Intern. Wagons	2,58%

Cuadro 1. Listado de las principales empresas y cuota de mercado en 2010. Fuente: VSF Justicia Alimentaria Global

“La restauración colectiva también está sometida a la globalización y a la economía de escala. Constituye un modelo abrumador controlado por un lobby

13 El caso terminó con un acuerdo con la fiscalía. “Finalmente, el 15 de abril de 2015, Emilio Cuatrecasas, el fiscal y los abogados de las partes firmaron un pacto de conformidad que establecía una condena de dos años que suponía no tener que pisar la cárcel y una multa de 1.522.828 euros”. Véase: <http://www.lamarea.com/2015/06/18/emilio-cuatrecasas-el-fraude-de-la-toga-de-oro/>

14 El periódico Diagonal se hizo eco en 2014 de algunas denuncias (véase <https://www.diagonalperiodico.net/global/24345-oligopolio-comedores-privatizados.html>) como las que presentaron contra la empresa Mediterránea de Catering, a apenas un mes de que se hiciera cargo del servicio de comidas en el Complejo Hospitalario de Navarra, 500 clientes descontentos por la calidad de la comida. Según el informe Unificación y externalización del servicio de alimentación hospitalaria realizado por la Cámara de Comptos de Navarra (<http://camaradecomptos.navarra.es/>), 2.322 usuarios presentaron quejas entre 2013 y 2014 y, de ellas, el 59% denunciaba la mala calidad de la comida. El estudio concluye que una gestión con medios propios hubiera sido más barata que la subcontratación: le hubiera ahorrado a la Comunidad Foral 666.640 euros.

15 Fuente: VSF Justicia Alimentaria Global (2013).

16 Desde el año 2014 diversas empresas pertenecientes a Arturo Fernández han entrado en concurso de acreedores, desconociéndole en el momento de la redacción de este Informe el resultado final del proceso y la nueva titularidad de las mismas. Véase: http://www.vozpopuli.com/economia-y-finanzas/empresas/Arturo_Fernandez-Grupo_Cantoblanco-Concurso_de_acreedores-concurso_0_884611589.html

agroalimentario que favorece a la agroindustria y provoca la desaparición de las economías locales y a pequeña escala". En esas condiciones, "cada vez más se valoran criterios como la gestión profesionalizada, el poder de compra y garantizar un estándar de procesos. Se favorece una economía de escala donde supuestamente los costos disminuyen como resultado del aumento del tamaño y eficiencia de la empresa, pero no tienen en cuenta, por ejemplo, las externalidades sociales y ambientales".¹⁷ La oligopolización del sector ha consolidado otra tendencia: toda la cadena de suministro de los productos y las materias primas termina siendo controlada por los intermediarios y mayoristas. Las grandes empresas que dominan el sector compran a mayoristas el 70% de los alimentos, y sólo un 10% al sector primario¹⁸. De ese modo, los grandes distribuidores son favorecidos, a costa de debilitar el lazo entre productores y consumidores.

Las grandes empresas que dominan el sector compran a mayoristas el 70% de los alimentos, y sólo un 10% al sector primario

Alimentos de cuarta y quinta gama

En gran medida, las transformaciones que han llevado a la oligopolización del sector, y al paso de la modalidad de las cocinas tradicionales a los servicios de catering, han sido posibilitadas por la innovación tecnológica. Las innovaciones relativas al envasado y la conservación de ciertos productos, como las ensaladas embolsadas, facilitan la logística de transporte y la manipulación. Todo ello deriva en la consolidación del sistema de "línea fría" de las grandes empresas, que tiende a reemplazar a las tradicionales cocinas. Bajo este sistema de línea fría, la comida se pre-elabora en cocinas centrales, ya sea cocida o asada, y se guardan en barquetas que se enfrían a menos de 4 grados. Después la comida es transportada, sin romper la cadena de frío de menos de 4 grados, hasta almacenes cercanos a los centros en los que se va a consumir. Una vez en los colegios, la comida se vuelve a calentar en las barquetas a un máximo de 65 grados.

Los alimentos conocidos como de cuarta y quinta gama -hortalizas y frutas envasadas y listas para consumir y platos precocinados respectivamente- son los que permiten el desarrollo de la cocina de ensamblaje, y los que están provocando una auténtica revolución en el sector de la RCyS. Si los alimentos de gama 2 (conservas) y 3 (congelados y ultraprocesados) ya supusieron una revolución en nuestras mesas, al desplazar el protagonismo de los productos frescos o gama 1, estos nuevos alimentos de gama 4 y 5 posibilitan que las cocinas de escuelas, hoteles u hospitales ya no sean propiamente cocinas en las que se preparan los alimentos, sino centros de ensamblaje en los que calientan platos precocinados o se prepara una ensalada con el simple gesto de abrir un paquete de plástico. La gama 4 se refiere a productos procesados, tales como verduras cortadas, envasados al vacío y recubiertos en plástico; la gama 5 da un paso más allá y ofrece, listos para calentar y servir, platos preparados, envasados e higienizados. Este tipo de nuevas tecnologías, unida a los sistemas de transporte que permiten conservar la cadena de frío, es una de las claves que permite

17 Cf. Soler (2011)

18 Ibidem.

entender la progresiva eliminación de las cocinas tradicionales en los comedores escolares; y esto, a su vez, es lo que favorece el proceso de terciarización y la entrada de empresas de catering al sector.

GAMA	ALIMENTOS
I GAMA Productos frescos	Verduras, carnes, pescados y mariscos, huevos. Se trata de alimentos no transformados que no han sufrido ningún tratamiento higienizante ni de conservación. Son, en general, alimentos considerados 'de riesgo', muy perecederos y que precisan refrigeración, con los que se deben extremar las condiciones de higiene. Las legumbres y cereales, así como sus derivados (pasta o galletas, entre otros) resultan más estables.
II GAMA Conservas y semiconservas	Alimentos que han sufrido un tratamiento normalmente térmico para su conservación pero pueden desarrollar microorganismos anaerobios (no necesitan oxígeno).
III GAMA Congelados y ultracongelados	Alimentos que han sufrido un proceso de congelación o congelación rápida. En este tipo de productos es muy importante no romper la cadena de frío y, por tanto, su transporte y manipulación obliga a tener congeladores.
IV GAMA Productos procesados envasados al vacío o en atmósferas controladas	Son alimentos hortofrutícolas frescos limpios, libres de partes no comestibles y troceados. Están recubiertos por un material plástico flexible. En algunos casos deben combinarse con refrigeración.
V GAMA Platos de última generación preparados y envasados tras someterlos a procesos higienizantes que aseguran tanto su salubridad y seguridad de consumo como (dicen) la textura y todas sus cualidades organolépticas originales	Su fácil y rápida regeneración para el consumo no precisa equipos ni formación especial. La oferta es amplísima e incluye desde platos cotidianos hasta sofisticados platos de alta cocina a precios asequibles que pueden ser utilizados tal cual o como parte de la llamada "cocina de ensamblaje" en la que se usan como base de otras preparaciones más creativas.

Cuadro 2. Gammas de alimentos. Fuente: Amigos de la Tierra

Facility services

Otra tendencia del sector es que las empresas se convierten en facility services, esto es, ofrecen un servicio integral que abarca la restauración, la limpieza, la seguridad, el mantenimiento de los edificios o el servicio de monitores. Las grandes empresas, sean multinacionales o españolas, "basan su estrategia de crecimiento en la adquisición de nuevos contratos (diseño y construcción de nuevas cocinas de centros hospitalarios, de suministros de menús escolares a

Se ha consolidado un modelo de negocio óptimo para la maximización del lucro de las grandes corporaciones, en detrimento de la soberanía alimentaria, el desarrollo local y la buena alimentación

gran escala...) o en la compra o absorción de empresas pequeñas pero que están bien asentadas en una zona determinada". En el escenario de crisis financiera, además, se consolida la presencia de firmas de capital riesgo, que se han convertido en una pieza central del sector. Un ejemplo: "Goldman & Sachs, es propietaria de una de las grandes multinacionales de restauración y de facilities services (ISS Facility Services) que en el Estado español sirve 22 millones de comidas anuales. O que la empresa Mediterránea de Catering que, para poder seguir con su estrategia de crecimiento –"para dar continuidad a la compañía", según palabras de su director general– ha dado entrada en su accionariado a la firma de private equity Inversiones Ibersuizas".¹⁹

En conclusión: se ha consolidado un modelo de negocio óptimo para la maximización del lucro de las grandes corporaciones, en detrimento de la soberanía alimentaria, el desarrollo local y la buena alimentación. La activista Nani Moré revela en su documental *El plat o la vida*²⁰ que dejó su trabajo en un geriátrico cuando entendió que su función era "llenar platos, pero en ningún caso alimentar a personas", pues se usaban ingredientes de baja calidad, contenidos en bolsas o latas, y menús poco adecuados para los ancianos. Este documental denuncia cómo la evolución del sector de la restauración colectiva, dado su vínculo con el Estado, muestra la complicidad de nuestras administraciones públicas con un modelo agroalimentario que, entregado a la lógica de la ganancia, genera productos comestibles, que no alimentos, que dañan nuestra salud.²¹ "Es inaceptable que a la alimentación sólo se la considere una mercancía. Que se haya convertido en un peligro", señala Gustavo Duch, director de la revista *Soberanía Alimentaria*. Como mercancía que es, las empresas valoran apenas lo que les permite optimizar su ganancia: las innovaciones que aseguran un mejor aspecto y una fácil conservación, manipulación y transporte de los "alimentos", y no los nutrientes. Es decir, productos "buenos para vender y malos para comer".²²

1. 3. RADIOGRAFÍA DE LA NORMATIVA SOBRE COMEDORES ESCOLARES

La normativa sobre comedores escolares en España es compleja, al estar las competencias descentralizadas, con la única excepción de los comedores de las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla, que dependen del gobierno central. Así, aunque la Orden de 24 de noviembre de 1992²³ establece el marco regulatorio general para los comedores escolares en centros públicos en España y especifica los modelos de gestión posibles, tal y como se puede ver en el Cuadro 3, cada comunidad autónoma tiene su propia legislación.

19 Cf. Soler (2011).

20 Disponible en Vimeo: <https://vimeo.com/49967977>

21 Así lo denuncia VSF Justicia Alimentaria Global en su última campaña, *Dame Veneno* Campaña contra la alimentación que nos enferma. Véase: <http://vsf.org.es/dame-veneno>

22 Véase Aguirre (2016).

23 Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares

- a. Mediante concesión del servicio a una Empresa del sector.
- b. Contratando el suministro diario de comidas elaboradas y, en su caso, su distribución y servicio con una Empresa del sector.
- c. Gestionando el Centro, directamente, el servicio por medio del personal laboral contratado al efecto por el órgano competente, adquiriendo los correspondientes suministros y utilizando sus propios medios instrumentales.
- d. Concertando el servicio con los respectivos Ayuntamientos que estén interesados en ello, a cuyo efecto se formularán los oportunos convenios con el Ministerio de Educación y Ciencia que podrían tener cabida dentro de marcos de cooperación más amplios, si ello fuera así acordado.
- e. A través de conciertos con otros establecimientos abiertos al público, Entidades o Instituciones que ofrezcan garantía suficiente de la correcta prestación del servicio.

Cuadro 3. Tipos de modelos de gestión. Fuente: Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares.

No obstante, no todas las comunidades autónomas contemplan en sus legislaciones los cinco tipos de gestión establecidos por la orden nacional ni promueven de la misma manera la gestión directa y la subcontratación. Así, mientras que algunas regiones han permitido un mayor grado de autonomía a los consejos escolares para decidir las características de los comedores, como Cataluña, otras, como Euskadi, reservan al gobierno autonómico el derecho de decidir las empresas concesionarias en adjudicaciones realizadas por lotes, en lo que han denominado, de forma confusa, gestión directa. Pero, más allá de las diferencias entre las legislaciones autonómicas, la normativa en el Estado español favorece a las grandes empresas de forma general. Por eso Carles Soler ha denunciado “el papel ambiguo y el doble discurso de las administraciones públicas”, que promueven legislaciones que fomentan la oligopolización del sector al tiempo que financian campañas para promover la alimentación saludable y frenar la obesidad infantil.

Los concursos públicos

En el Estado español, el concurso público es un trámite indispensable para asegurar el suministro de comida en centros públicos como colegios y hospitales cuando éste se subcontrata con una empresas del sector. Estos procesos de adjudicación de contratos están regulados por el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre. Se suelen publicar pliegos de prescripciones técnicas y administrativas. En estos concursos se valoran criterios como el cumplimiento de la normativa sanitaria, la higiene, la oferta de menús equilibrados; pero también

Es inaceptable que a la alimentación sólo se la considere una mercancía. Que se haya convertido en un peligro

se pide capacidad de gestión, disposición de cocinas centrales para suministrar a varios comedores y presentación de un aval o garantía, requisitos que, en la práctica, dejan fuera a las pequeñas y medianas empresas. Además, uno de los criterios de más peso es hacer la “oferta económica más ventajosa”, lo que no sólo beneficia a las grandes empresas, que tienen más margen de negociación con los proveedores y cuentan con economías de escala, sino que afecta a la calidad de los menús²⁴. Finalmente, “esta racionalización de los costes resulta a veces en detrimento de la calidad de las comidas y de los servicios suministrados, lo que puede conllevar riesgos para la seguridad alimentaria” y “provocar considerables efectos adversos en relación a los empleos y las condiciones de trabajo” en el sector.²⁵

Las principales trabas para empresas que ofrecerían el servicio a pequeña escala son los siguientes: volumen de los lotes del concurso (suelen ser concursos destinados a varios centros), la garantía provisoria o definitiva (para postular al concurso, la empresa debe aportar un fondo de garantía equivalente al 5% del presupuesto licitado), origen de las materias primas (deben ser adquiridas en establecimientos que dispongan del registro sanitario pertinente), precio máximo por menú y elaboración de menús por parte de expertos profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética.²⁶

Acerca de este último punto, también incluido en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, la pregunta que queda en el aire es qué tipo de expertos en nutrición están por detrás de las recomendaciones que recogen las legislaciones, puesto que en el campo de la nutrición, como en cualquier otro campo del saber, está en disputa. Un ejemplo: el Documento de Consenso para la alimentación en centros educativos elaborado por expertos bajo encargo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), concluye que “no hay evidencias científicas” de que los alimentos agroecológicos sean nutricionalmente mejores que los convencionales. Así, la vicepresidenta de la Asociación de Dietistas y Nutricionistas de Extremadura (AEXDN), Mónica Pérez, aseguraba al inicio del curso 2015/2016 que, a pesar de la obligación de contratar dietistas para los comedores escolares, las empresas de catering “en la práctica hacen luego lo que quieren”. Pérez denunciaba además que esta mala praxis empeora en los colegios privados, ya que lo que buscan es “abaratar los precios lo máximo posible”.²⁷

Marcos normativos de las comunidades autónomas

Al ser la gestión de los comedores escolares competencia de las comunidades autónomas, existen diferencias en las normativas, si bien se aprecia una tendencia

24 Cf. Soler (2011).

25 Por otra parte, como veremos en el Apartado 3.2, si los alimentos que ofrecen las grandes empresas del sector resultan más baratos es porque externalizan los impactos socioambientales que generan.

26 Cf. Soler (2011).

27 “Los nutricionistas piden que haya un especialista en empresas de catering y otro en los comedores escolares”, publicado en eldiario.es, 9 de septiembre de 2015

generalizada a promover la subcontratación a empresas externas. Las cocinas, no obstante, siguen siendo mayoritariamente in situ, o situadas en el mismo colegio, según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA),²⁸ aunque a menudo en ellas se realiza únicamente ese ensamblaje de alimentos ya mencionado. Un caso extremo es el del País Vasco, donde, según la Orden de 22 de marzo de 2000 que regula los comedores escolares de centros públicos, se define la gestión directa, que en realidad es una subcontratación, de todos los comedores escolares, modelo por el cual es el Gobierno Vasco el que decide las empresas que elaboran los platos y los hacen llegar a las mesas de los colegios; cuando los centros disponen de sus propias cocinas, el servicio de catering se limita a hacer llegar las materias primas.²⁹ El sistema favorece además a las grandes empresas, ya que el gobierno vasco establece lotes de colegios que adjudicará a una empresa en concreto. Este modelo ha sido muy criticado por las comunidades escolares, como veremos en el siguiente epígrafe, y ha llevado al gobierno vasco a incrementar el número de lotes de 10 a 18 y, por tanto, reducir el número de colegios adjudicados en cada lote.³⁰

En la Comunidad de Madrid, la regulación establece la obligación, salvo concierto con un ayuntamiento, de contratar el servicio con una empresa externa que puede elaborar los menús tanto en cocinas centrales como en la cocina del colegio. Es la propia Comunidad además la encargada de aprobar una lista de empresas certificadas entre las que los colegios deberán escoger la que les provea el servicio. La Generalitat de Catalunya, por su parte, editó en 2010 el ¡A Comer! Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas e incluyó el Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas 2008-12, pero esa apuesta no se ha materializado en cambios en la normativa vigente de contratación del servicio. De forma semejante, en Andalucía la Junta elaboró el Programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social, pero la legislación apuesta claramente por el modelo de catering.³¹

1. 4. LA DISPUTA POR LOS MODELOS DE GESTIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES

Madres y padres han denunciado el sistema de gestión indirecta, que deja en manos de una pocas empresas de catering la selección, distribución y, en su caso, elaboración de los menús escolares. Un ejemplo claro de ello es lo que sucede en el País Vasco, donde el Gobierno delega la gestión de los comedores escolares a cinco grandes empresas de restauración que reciben subvenciones para

28 Agustín, Antonio y Derquei, Belén (2016) Estudio piloto para la medicación y reducción del desperdicio de alimentos en comedores escolares. Auditoría de evaluación. MAGRAMA

29 En el curso 2010-11, las empresas que ganaron el concurso fueron Tamar, Eurest, Gasca, G. Baska, Goñi y Auzo Lagun; las tres últimas son parte del Grupo Mondragón. En el caso de Andalucía, ese mismo curso la Xunta convocó concurso público para la contratación de 61 comedores, en 19 lotes; 8 de esos lotes fueron adjudicados a la empresa Eurest Colectividades, y dos, a Serunión (Soler, 2011).

30 El Gobierno cambia el sistema de los comedores escolares, El País, 12 de mayo de 2015 http://ccaa.elpais.com/ccaa/2015/05/12/paisvasco/1431456094_691309.html

31 Cf. Soler (2011).

ofrecer un menú asequible a las familias y obstaculizan que las propias escuelas hagan su propia cocina, pues no reciben financiación, y son presionadas con el argumento de la “optimización de gastos y mejora de la gestión”.³² Este modelo ha encontrado la oposición de asociaciones de padres y madres de alumnos (AMPAS) que reclaman recuperar la gestión autónoma, desde el propio centro, del comedor escolar. “Las presiones (directas, en este caso) de la administración pública han ido minando la lucha y el ánimo de las asociaciones de padres”, denuncia Xabier Arregi Murgiondo, padre de la Asociación de Padres de Errekalde Herri Eskola de Oñati.³³ “La tendencia es a desmantelar las cocinas” escolares de gestión directa, lamentan desde la Federación Provincial de Asociaciones de Madres y Padres de Granada (FAMPA Alhambra).

La tendencia es a desmantelar las cocinas escolares de gestión directa

En 2010, la federación de Enseñanza de Comisiones Obreras de Andalucía lanzó la campaña “En mi cole como en casa”, que pretendía concienciar a padres y madres, así como al resto de la sociedad, de la importancia de una gestión directa de los comedores por parte de los colegios, así como de la necesidad de potenciar el carácter educativo de este servicio complementario (véase Apartado 3.5). Entonces, había en Andalucía 300 comedores de gestión directa y 927 de gestión indirecta.³⁴ El aumento de la calidad de la alimentación ofrecida en las escuelas “debe estar basada en los comedores de gestión directa”, según el sindicato, que denunció cómo la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía ha apostado por los servicios de catering y la comida precocinada de peor calidad, ya que “no es lo mismo una comida recién preparada que otra precocinada hace días”. Más recientemente, en octubre de 2016, siete asociaciones de madres y padres de alumnos (AMPA) de la provincia de Almería pidieron a la Oficina del Defensor del Pueblo Andaluz que instase a la Consejería de Educación a “reconsiderar” la adjudicación de contratos de comedores escolares para favorecer la gestión de los mismos por las AMPAs, como ya se hace en otras comunidades como en Aragón.

En algunos casos, las AMPAs han liderado luchas para mantener el control sobre la alimentación de sus hijos e hijas. Un caso paradigmático es el de los padres y madres del colegio Gómez Moreno, en Granada, que, después de un año de movilizaciones, lograron renovar por dos años el comedor ecológico que gestiona la comunidad escolar. Su miedo era perder ante una mejor oferta económica presentada al concurso de la Junta de Andalucía; creen que las movilizaciones sirvieron para contener a otras empresas a presentarse y, finalmente, la suya fue la única oferta que cumplía los requisitos.³⁵ Otro caso interesante es el del colegio Larrabetzu, en Vizcaya; allí, los padres y madres buscaron alternativas para sostener su control sobre el comedor escolar pese a la pérdida de subvenciones.

32 Véase “Cada vez más padres batallan contra el comedor escolar de catering”, publicado en 20 minutos el 12 de septiembre de 2016. Disponible en: <http://www.20minutos.es/noticia/2794585/0/comedores-escolares-quejas-padres-caterings-linea-fria-lucha-cocinas-locales/>

33 Véase <http://www.redires.net/?q=node/145>

34 Véase http://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/ccoo-pide-comedores-escolares-gestion-directa_533100.html

35 Véase <http://granadaimedia.com/concurso-comedor-colegio-gomez-moreno-albaicin/>

A propósito de esta experiencia señala el Observatorio de Soberanía Alimentaria Agroecológica (OSALA):³⁶ “Entre el modelo único que abastece a la gran mayoría del alumnado de la enseñanza pública vasca y la singularidad de Larrabetzu, se plasma el antagonismo de dos sistemas: la alimentación en manos de empresas que tienen como objetivo la maximización de sus beneficios y cuyo campo de juego es global, y la alimentación decidida por quienes participan en el proceso alimentario, a través de procesos comunitarios autogestionados, con el fin de relocalizar progresivamente todas sus fases”.

A medida que, durante la última década, los centros han prescindido de las cocinas de gestión propia para pasar a externalizar el servicio y ponerlo en manos de las grandes empresas de catering que trabajan con el sistema de la ‘línea fría’, el número de quejas de los padres ha ido en aumento”, apunta la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (CEAPA), que lanza la pregunta: “¿Qué adulto firmaría comer 175 días al año de catering sin estar obligado?”³⁷ Similares preguntas se hace la Plataforma Comedores Responsables, integrada por más de una veintena de entidades, entre ellas, Ecologistas en Acción, CEAPA y VSF Justicia Alimentaria Global.

Promover un circuito directo

La creciente presión ciudadana ha posibilitado tímidos intentos para fomentar la producción ecológica y de proximidad por parte de las administraciones, como en el caso del decreto de 2013 aprobado por la Generalitat catalana para potenciar la venta de productos agroalimentarios de circuito directo. En el País Vasco, se ha conseguido que las licitaciones se realicen no sólo en grandes lotes, sino también en pequeños, para favorecer la inclusión de las pymes. Y en la Comunidad de Madrid, la Administración califica a las empresas de catering y después los centros eligen entre una lista disponible de adjudicatarias, para poder así negociar directamente con las empresas.

La normativa europea, además, ha obligado a las administraciones españolas a incorporar valoraciones ecológicas entre los criterios de selección; pero, en la práctica, esas disposiciones tienen poca incidencia.

Sí han aparecido interesantes experiencias autogestionadas, como la iniciativa de Menjadors Ecològics, que crea una central de compras entre payeses y colegios,³⁸ de forma similar a los grupos de consumo que, a nivel familiar, van proliferando en todo el territorio español para facilitar la compra directa a productores. En Canarias, el proyecto Ecomedores escolares, promovido por el gobierno insular, facilita la planificación y compra directa entre productores agroecológicos y centros educativos, garantizando una producción estable a unos precios de

36 Véase la sistematización realizada por el OSALA. Descargable en: http://www.osala-agroecologia.org/IMG/pdf/Ficha_OSALA_Arbe_Blanco__Comedor_escolar_Larrabetzu.pdf.

37 ‘Cada vez más padres batallan contra el comedor escolar de catering’, 20 minutos, 12 de septiembre de 2016

38 Véase el informe Menjadors Ecològics. L’Estudi de viabilitat per a la creació d’una central de compres de productes agrícoles i de proximitat al Maresme (2015).

origen justos.³⁹ En la misma línea, Ekolapiko ha constituido la Red de Agricultores Ecológicos de Donostialdea para garantizar la procedencia local de los alimentos y trabajar con ellos su planificación y su oferta.⁴⁰ Son sólo algunas experiencias que muestran la viabilidad de este tipo de redes, que garantizan un mayor conocimiento acerca de la procedencia y calidad de los alimentos.

39 Véase la web: <http://www.ecocomedoresescolaresdecanarias.com>

40 Véase <http://www.restauracionescolar.com/news/iniciativa-ecologica-liderada-por-ekolapiko/>



2

LA COMPRA PÚBLICA VERDE

La compra pública tiene una gran capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico más justo y sostenible

La compra pública tiene una gran capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico más justo y sostenible, debido al gran poder de compra de las administraciones públicas: aproximadamente un 17% del PIB en el ámbito europeo (13% en España).¹ Así, la compra pública sostenible, es decir, aquellos procesos de contratación pública que se rigen por criterios éticos, sociales y ambientales, no sólo incide directamente en la demanda, sino que conlleva un efecto multiplicador y la creación de economías de escala.

“La alimentación de proximidad tiene una serie de beneficios reconocidos unánimemente y son especialmente significativos cuando se aplican en las escuelas, los hospitales o los bancos de alimentos, tres de los grandes sectores de la compra pública alimentaria”.² Por eso, la compra pública es un espacio privilegiado para introducir cambios en la alimentación actual, “altamente procesada e industrializada, surtida de alimentos de larga distancia”, y virar hacia un modelo de proximidad y basado en la soberanía alimentaria, “con una relación más estrecha entre quien produce los alimentos y quien los consume”.

La venta de proximidad, de potenciarse a través de la compra pública, supondría una “oportunidad de escapar de esas cadenas alimentarias pilotadas por un pequeño grupo de corporaciones” y posibilitar que las fincas agrarias sean económicamente rentables. “El medio rural es importante para los que viven en él y para los que no”;³ de ahí que mantener un medio rural vivo debería ser una prioridad para las administraciones públicas.

2. 1. PRINCIPIOS Y DATOS

La Comisión Europea se refiere a la Compra Pública Verde como Contratación Pública Verde o Green Public Procurement (GPP), y la define como “un proceso por el cual las autoridades públicas tratan de adquirir mercancías, servicios y obras con un impacto medioambiental reducido durante su ciclo de vida, en comparación con el de otras mercancías, servicios y obras con la misma función primaria que se adquirirían en su lugar”.⁴ Este proceso supone modificar los procedimientos de contratación de administraciones públicas. En 2004 la Comisión Europea publicó, con esta finalidad, el informe *¡Compras ecológicas! Manual sobre la contratación pública ecológica*,⁵ y se fijó como objetivo alcanzar para 2010 un nivel medio de contratación pública ecológica equivalente al de los estados europeos más avanzados en la materia, a saber: Austria, Dinamarca, Finlandia, Alemania, Holanda, Suecia y Reino Unido. El informe ha sido actualizado en dos ocasiones, en 2011 y en 2016, para incorporar los cambios legislativos en la Unión Europea. La Comisión Europea se encuentra ahora en

1 Según datos de VSF Justicia Alimentaria Global (2013a).

2 VSF Justicia Alimentaria Global (2013b).

3 VSF Justicia Alimentaria Global (2013a).

4 Véase: <http://www.compraenverde.org/home/que-es-la-compra-publica-verde>

5 Disponible en: http://ec.europa.eu/environment/gpp/buying_handbook_en.htm

España es uno de los países donde la subcontratación es más elevada, con más del 60% del total, mientras que países como Alemania, Suecia, Finlandia Dinamarca o Polonia seguían gestionando directamente hasta el 70% de los servicios de restauración públicos

proceso de revisión de los criterios de Compra Pública Verde⁶ referidos a los servicios de alimentación y catering; según el calendario previsto por la Comisión, este proceso debería completarse a principios de 2017.⁷

La tendencia en Europa durante los últimos años ha sido la de favorecer cada vez más los servicios externos de catering para proveer a las instituciones públicas. Así, el porcentaje de los servicios públicos de restauración subcontratados fue de un 35.2% en 2012, un 1,7% más que en 2008, y ese año, el porcentaje ya se había incrementado un 8.7% desde el año 2000. España es uno de los países donde la subcontratación es más elevada, con más del 60% del total, mientras que países como Alemania, Suecia, Finlandia Dinamarca o Polonia seguían gestionando directamente hasta el 70% de los servicios de restauración públicos.

2.2. LA COMPRA PÚBLICA VERDE EN EL ESTADO ESPAÑOL

El Plan de Contratación Pública Verde de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos, y las Entidades Gestoras de la Seguridad Social (Orden PRE/116/2008) pretendía “incorporar criterios ambientales y ecológicos en la contratación pública tal y como se comprometieron los estados europeos con la firma de la Estrategia para el Desarrollo Sostenible en la Unión Europea. Entre los objetivos fundamentales se incluyó “la elaboración y adopción de un programa de compras verdes para las distintas administraciones” que incorpore criterios ecológicos, como incentivar la compra de productos reciclados. Sin embargo, el Plan sólo contemplaba ocho sectores (papel, mobiliario, transporte, energía, construcción, equipos de oficina, limpieza y eventos) y dejaba fuera así el sector alimentario y agrícola, con lo que el sector de la restauración colectiva se quedó fuera de la compra verde.⁸ Por otra parte, el desarrollo normativo ha sido dispar según las comunidades autónomas: así, Cataluña, País Vasco y Asturias cuentan con un marco normativo amplio, según la web Emprendimiento y Compra Pública Verde.⁹

Entre las recomendaciones a las administraciones públicas para la inclusión de criterios de justicia alimentaria en las contrataciones públicas¹⁰ están la creación, en las administraciones competentes, de grupos de trabajo interdisciplinares o “mesas de contratación” que estén capacitados para elaborar las cláusulas de licitación que permitan y faciliten la compra de alimentos basados en una producción local y familiar incluyendo criterios de sostenibilidad, y que tendrían entre sus funciones mantener el diálogo con los actores implicados. El informe

⁶ Se ha publicado un borrador en Febrero de 2016. Se puede consultar aquí <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/eur-scientific-and-technical-research-reports/revision-eu-green-public-procurement-criteria-food-and-catering-services>

⁷ GPP Work Programme for 2016-17, Consultado el 22 de octubre de 2016 http://ec.europa.eu/environment/gpp/gpp_criteria_wp.htm

⁸ Cf. Soler (2011).

⁹ Véase: <http://www.compraenverde.org/home/que-es-la-compra-publica-verde>

¹⁰ Cf. VSF Justicia Alimentaria Global (2013b).

de Justicia Alimentaria Global (2013b) incorpora la propuesta de pliegos para concursos públicos que incluyen principios para la promoción de sistemas de alimentación locales.

Recientemente, el alcalde de Valencia, Joan Ribó, anunció, tras la firma del Pacto de Milán sobre el papel de las ciudades en la soberanía alimentaria y la nutrición saludable en octubre de 2015, la introducción en los comedores de la ciudad de dietas con productos ecológicos y de una huerta local de proximidad.¹¹

2.3. LA COMPRA PÚBLICA VERDE EN EUROPA

Si en el caso español la situación se describe como decepcionante, el contexto europeo supone una “esperanza”¹², dados los pasos que se han dado en cuanto a compra pública verde. “La Comisión Europea ha ido incorporando recomendaciones en la compra pública verde para la introducción de criterios ambientales y ecológicos”, y se ha elaborado un manual para las licitaciones de contratos de servicios de restauración y catering. Este manual recomienda, para el caso de los alimentos, favorecer la producción ecológica y reducir los residuos y embalajes, así como favorecer a aquellos productores que respetan normas de producción integrada y de bienestar de los animales. En cuanto a la adquisición de servicios de restauración, los criterios favorecen también la producción ecológica y la reducción de desechos; los criterios ecológicos se aplican además al uso de papel, productos de limpieza y equipamiento de cocina.

Algunos países europeos han incorporado criterios de proximidad, de temporada, de alimentación ecológica o de circuito corto en los pliegos que regulan la concesión del servicio: así, en Francia, en especial en la región de Ródano-Alpes, y en Italia, donde en regiones como la Toscana, Cerdeña o Emilia-Romaña existen estrategias públicas en ese sentido desde hace años. Otro ejemplo es Dinamarca, donde el gobierno se comprometió a que, antes de 2020, el 60% de las materias primas en las cocinas de gestión pública sean ecológicas.¹³

En el caso de París, una ciudad donde el sector de RCyS sirve cada año 29 millones de comidas, el Plan de Alimentación Sostenible pretende lograr para 2020 una reducción del 30% de las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de la alimentación y que las comidas servidas por el Ayuntamiento contengan un 40% de productos de temporada y de proximidad y un 50% de productos ecológicos certificados, así como una reducción de las proteínas de procedencia animal.¹⁴

11 Véase <http://www.levante-emv.com/valencia/2016/06/30/valencia-introducira-menus-ecologicos-colegios/1438794.html?platform=hootsuite>

12 Cf. Soler (2011).

13 Véase VSF Justicia Alimentaria Global (2013b).

14 Véase www.energy-cities.eu/db/Paris_Plan-alimentation-durable_2014_es.pdf

2. 4. UNA PANORÁMICA DEL SECTOR A NIVEL MUNDIAL: CUANDO LA ESCUELA ES LA PRINCIPAL FUENTE DE ALIMENTO

El Programa Mundial de Alimentos (PMA) ha constatado que la mayoría de países¹⁵ reconoce la importancia de la alimentación escolar, si bien “la cobertura y calidad de los programas de alimentación escolar varían de acuerdo al ingreso nacional”, y por tanto, la alimentación escolar es deficiente allí donde más se necesita. En los países de ingreso medio y alto generalmente se garantiza el acceso a la alimentación en la escuela y los niños y niñas de familias vulnerables tienen derecho a comidas gratuitas o subsidiadas, mientras que en los países de ingresos bajos o medio-bajos, los programas están disponibles sólo para algunas niñas y niños.

La vinculación de la alimentación escolar con la producción agrícola local puede contribuir a la sostenibilidad de los programas, darles de comer mejor a los estudiantes y estimular la economía local

En muchos casos, según el estudio del PMA, la alimentación escolar es una prioridad dentro de la ayuda al desarrollo que reciben los gobiernos, que, en los países empobrecidos, implica una proporción mucho mayor del costo educativo total que en los países ricos. “Los programas de alimentación escolar a menudo son parte de los sistemas de protección social. A corto plazo, como red de seguridad social, la alimentación escolar provee apoyo a los pobres al transferirles ingresos a las familias. Muchos de los programas de transferencias condicionadas de dinero y de protección social más exitosos y ampliamente emulados (p.ej., los de Brasil y México) incluyen la alimentación escolar como un elemento clave. El reto para los países de bajo ingreso es poder asegurar una institucionalización, recursos y capacidades limitadas [...] Los mejores programas son los que se implementan como parte de un paquete de salud y nutrición escolar que incluye la desparasitación, la educación en nutrición y el acceso al agua potable”, detalla el estudio.

El informe concluye además que “la vinculación con la producción agrícola local puede contribuir a la sostenibilidad de los programas y a crear mercados predecibles y estructurados para los productos cultivados localmente”, una estrategia que al mismo tiempo logra “darles de comer mejor a los estudiantes y estimular la economía local”. La solución que se aplica en algunos casos es comprar a pequeños agricultores; en ocasiones, también se incita a los comités de nivel escolar para que compren alimentos más cerca de las escuelas, y así involucrar a la comunidad en la toma de decisiones y el manejo de recursos. “El vínculo con la agricultura local puede contribuir a mejorar la calidad de los alimentos para escolares”, para que éstos sean más frescos y más diversos, y también, más adecuados culturalmente. Por último, el informe subraya las dificultades para la coordinación de los distintos actores involucrados, así como la falta de un mecanismo de alcance internacional que congregue a los actores y facilite el intercambio de experiencia y la coordinación de acciones.

15 Véase el informe El estado de la alimentación escolar a nivel mundial 2013, Programa Mundial de Alimentos.

En referencia a los países de altos ingresos, se detallan en el informe casos como el de Reino Unido, donde, a partir de 2000, surgieron diferentes iniciativas para mejorar la calidad del suministro de alimentos y así luchar contra la obesidad. Primero se promovieron directrices para el cumplimiento voluntario por parte de las empresas, pero no tuvo éxito, así que en 2013 se plantearon estándares obligatorios. En parte, la concienciación de la sociedad británica tuvo que ver con el activismo del cocinero Jamie Oliver, que con sus críticas a la alimentación escolar, provocó un clima social que posibilitó la creación de la School Food Trust (SFT) en 2006.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en un estudio realizado en ocho países de América Latina, asegura que los Programas de Alimentación Escolar son una estrategia utilizada por los países para combatir “la desnutrición, el absentismo, la deserción escolar y de mejora del aprendizaje”.

	PAÍSES DE INGRESO ALTO Y MEDIO-ALTO	PAÍSES DE INGRESO MEDIO-BAJO	PAÍSES DE BAJO INGRESO
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES			
Años de operación			
Promedio	38	21	7
Máximo	5	2	1
Mínimo	104	82	24
Tipos de focalización			
Universal	38%	26%	9%
Geográfica	33%	74%	91%
Individual	30%	0%	0%
Cobertura	----	49%	18%
Costo promedio anual por niño (2008 US\$)			
Promedio	371	56	56
Mínimo	24	21	20
Máximo	1586	136	117
ACTITUDES HACIA LA POLÍTICA			
Existencia de política o marco legal			
Política o marco legal en vigor	86%	41%	30%
Política o marco legal en elaboración	3%	16%	18%
Sin política ni marco legal	10%	44%	52%
Lógica del programa			
Educación	48%	83%	67%
Protección social	20%	17%	33%
Nutrición	32%	0%	0%

Cuadro 4. La alimentación escolar en el mundo. Fuente: Programa Mundial de los Alimentos



3

PRINCIPALES PROBLEMÁTICAS DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Es necesario
cambiar el modelo
de gestión de
los comedores
para favorecer
la producción
local y apoyar
a las pequeñas
y medianas
empresas

El comedor escolar debería considerar los siguientes criterios: nutritivo, para garantizar una dieta equilibrada a los niños y niñas; higiénico-sanitario, a fin de asegurar una manipulación adecuada de los alimentos; educativo, para convertir el comedor en el espacio donde transmitir valores alimentarios; y responsable, para apoyar el desarrollo rural local. Porque, como recuerda el documental *El plato o la vida, cómo comemos de pequeños nos marcará de por vida*, y comer no implica sólo los nutrientes que ingerimos, sino la experiencia social que implica sentarse en la mesa. Somos comensales, como recuerda la antropóloga argentina Patricia Aguirre;¹ la experiencia de la alimentación es fundamental dentro de nuestra identidad cultural, como forma de relacionarnos con el entorno y de establecer reglas que son “un espejo de la vida social”.

En definitiva, “somos lo que comemos, y la alimentación forma parte de nuestro aprendizaje”, como afirma el Manifiesto por unos comedores colectivos de calidad.² Ese texto denuncia cómo “en pocos años se ha pasado de consumir alimentos locales, elaborados in situ, a comer productos llegados de cualquier rincón del mundo, con el correspondiente deterioro de calidad”, y reivindica hacer de los comedores colectivos una pieza clave en la construcción de sistemas alimentarios locales basados en criterios de sostenibilidad económica, social y medioambiental; en conclusión: “Es necesario cambiar el modelo de gestión de los comedores para favorecer la producción local y apoyar a las pequeñas y medianas empresas”.

Para entender estas demandas, detallaremos algunos de los principales problemas de la alimentación en los actuales comedores escolares para, en el próximo apartado, aproximarnos a las alternativas más saludables y ecológicas.

3. 1. RADIOGRAFÍA DE LOS MENÚS

Al igual que ocurre con la legislación sobre gestión y subcontratación para los servicios de comedores escolares, los requisitos concretos que deben cumplir los menús escolares pueden variar de una comunidad autónoma a otra. No obstante, el Documento de Consenso para la alimentación en centros educativos³ aprobado en 2010 pone algunas de las bases sobre los criterios generales a seguir en los comedores de todo el país, aunque en el caso de la composición concreta de los menús se dan pocas indicaciones. Así, el documento establece que “la comida del mediodía debe cubrir una tercera parte de las necesidades energéticas diarias” y hace una serie de recomendaciones sobre frecuencias de consumo de los diferentes tipos de alimentos.

1 Véase Aguirre (2016).

2 Véase en Anexo, al final de este documento, el texto completo del Manifiesto. Disponible en: <http://comedoresresponsables.org/manifiesto/>

3 Ballesteros, Juan Manuel y Villar, Carmen (2010).

EDAD Años	POBLACIÓN	ENERGÍA Kcal/día	35% DE ENERGÍA Kcal/día
3-8	Niños	1742	610
	Niñas	1642	575
9-13	Niños	2279	798
	Niñas	2071	725
14-18	Niños	3152	1103
	Niñas	2368	829

Cuadro 5. Recomendación de calorías por grupos de edad. Fuente: Ministerio de Sanidad

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
Primeros platos	
Arroz	1
Pasta *	1
Legumbres	1-2
Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2
Segundos platos	
Carnes	1-3
Pescados	1-3
Huevos	1-2
Guarniciones	
Ensaladas variadas	3-4
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,...)	1-2
Postres	
Frutas frescas y de temporada	4-5
Otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales,...)	0-1

Cuadro 6. Frecuencia de consumo en los menús. Fuente: Ministerio de Sanidad

Muchas comunidades autónomas han publicado sus propias recomendaciones para los comedores bajo su jurisdicción. Los términos en todos ellos suelen ser similares: tener una presencia importante de alimentos de origen vegetal, proponer frutas como postre de forma preferente, usar aceite de oliva y dar agua como bebida de acompañamiento.

Obtener datos generales sobre la composición real de los menús para comprobar si se siguen estas recomendaciones es, sin embargo, más complejo. Así, las empresas consultadas para este estudio se han negado a facilitar datos concretos sobre la composición de los menús que ofertan en los comedores o sobre los procesos de cocción que utilizan en su elaboración. Por otra parte, a pesar de que la ley de seguridad alimentaria y nutrición obliga a los centros escolares a proporcionar “a las familias, tutores o responsables de todos los comensales [...] la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible”, estos menús a menudo tienen sólo una descripción general del plato sin detallar los ingredientes, ni siquiera, como veremos más adelante, los alérgenos. En algunos casos, pero no en todos, se incluye también una media de las kilocalorías ofrecidas y la cantidad de grupos de alimentos como los hidratos de carbono, las proteínas o los lípidos.

Las madres, padres y docentes consultados para este estudio se quejan de “exceso de proteínas y azúcar”, la baja calidad de los ingredientes, la poca variedad de verduras y, sobre todo, la repetición constante de los mismos menús. Una revisión de los menús apunta en esta dirección. Los primeros platos son a menudo arroces o pastas y las verduras a menudo se presentan como judías verdes o sopas y cremas. Entre los segundos platos, destaca el pollo, a menudo en forma de nuggets, la merluza o productos elaborados como salchichas o fiambres.

3. 2. CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS MENÚS ESCOLARES

Como ya hemos comentado, el acceso a los detalles nutricionales de los menús no ha sido facilitado por las empresas consultadas en la realización de este informe. Sin embargo, la publicación *Nutrición y Alimentación en el Ámbito Escolar*, incluye un estudio⁴ realizado sobre 50 menús escolares en el que se detallan algunas de las características nutricionales de los menús. Según ese estudio, las principales carencias de los menús escolares, que coinciden con las principales preocupaciones que nos han trasladado padres y madres, así como el personal de los comedores serían las siguientes:

- › **Escasa proporción de verduras y productos frescos.** Los productos muy perecederos, como frutas, verduras y hortalizas, son costosos de transportar y almacenar. La verdura suele estar presente generalmente en los primeros

4 J. Contreras Hernández, M. Gracia Arnaiz, B. Atie Guidalli, S.L. Pareja Sierra, E. Zafra Aparici, “Comer en la escuela: una aproximación etnográfica”, en Román Martínez (2012).

platos. Sin embargo, el estudio encontró que el primer plato más común eran las pastas y arroces hervidos (22%), seguidos de sopas y caldos (20%), de legumbres guisadas (16%) y de nuevo pastas y arroces pero en este caso guisados (10%). Según otro estudio sobre comedores en la Comunidad de Madrid, publicado por el FROM⁵ en 2010, se servía verdura sólo 1,37 veces por semana (la misma frecuencia que los embutidos), frente a las 4,03 veces de las legumbres o las 1,96 de los cereales.

- › **Exceso de proteína animal-pescado.** La proteína animal es la reina de los segundos platos. Un 39% de los platos analizados eran de carne, mientras que los embutidos suponían el 16% y los alimentos preparados un 10%. Por otra parte, según el citado estudio del FROM, las carnes se servían 2,61 veces por semanas, el pescado 1,73 veces, los embutidos 1,36 veces y los huevos, 1,12.
- › **Exceso de frituras.** En ocasiones, se adecuan más a los gustos de los niños, pero tienen un impacto negativo en su salud. Aunque no es el caso de los primeros platos -la mayoría son hervidos o cocidos (62%)- en los segundos platos reinan, sin embargo, los fritos, que se sirven en un 56% de las veces. En el caso del pescado y los huevos fue la única cocción que se ofreció en los menús analizados en el estudio, si bien otros menús consultados para este informe incluían otras formas de cocción para el pescado como las salsas o el horno. El estudio del FROM confirma el uso de la fritura para pescados, que además es mayoritariamente rebozada.
- › **Exceso de conservas y congelados.** Los congelados se utilizan sobre todo en el caso de los pescados, tal y como apunta el estudio del FROM.
- › **Presencia de alimentos ultraprocesados** y, por eso mismo, exceso de azúcares, harina, grasa y sal.⁶

3. 3. IMPACTOS SOCIOAMBIENTALES

Sin ánimo de exhaustividad, repasamos algunos impactos socioambientales de los comedores escolares, que se agravan por el avance de los servicios de catering en detrimento de las cocinas tradicionales.⁷

Alimentos kilométricos

Ya vimos cómo el modelo en ascenso de los servicios de catering da creciente importancia a los mayoristas, y con ello, fomenta el modelo de la agroindustria

5 FROM (2010) El consumo de pescado en comedores escolares.

6 Entrevistado en el citado reportaje de 20 Minutos, Fernando Martínez, director de operaciones de las cocinas centrales de Serunion, ofrece el punto de vista de esta gran empresa de restauración que sirve 200.000 menús diarios en 2.000 centros de toda España (el 70%, públicos). Defiende que usan "primeras marcas", que la carne empleada es "fresca porque no tenemos espacio para descongelarla" y que solo incluyen fritos -"que se cocinan en horno"- un máximo de "tres veces al mes, porque así lo regulan las Administraciones".

7 En muchos casos, se trata de apreciaciones válidas no sólo para los menús escolares, sino para la mayor parte de los productos que el consumidor medio carga en el carrito de la compra. Para un análisis de los impactos socioambientales del consumo, véase Castro y Villadiego (2014).

alimentaria global y se reducen las compras de alimentos o materias primas directamente a los productores locales. Se compran alimentos que, desde su cultivo, han recorrido miles de kilómetros, con los efectos contaminantes que requiere su transporte; pero no sólo hay que transportar las materias primas, sino que éstas deben transportarse, y mantenerse frías -con el gasto energético que ello implica- desde el lugar en que se elaboran los alimentos hasta el centro escolar donde son calentados y servidos. Un ejemplo que aporta VSF Justicia Alimentaria Global⁸ son las legumbres: “más del 80 % de las judías, garbanzos, lentejas o guisantes que consumimos en el Estado español son importados de países como Argentina, Brasil, Canadá, México o Ucrania. Somos el país del mundo que más judías verdes importa, y desde el año 2000 hasta hoy esas importaciones han crecido en más de un 1.000%. Esa es la realidad de nuestra alimentación y los comedores escolares no escapan de ella, al contrario, a menudo son la avanzadilla del modelo”.

Además de los impactos que supone el transporte, los alimentos producidos dentro de la cadena del agronegocio global y corporativizado generan otro tipo de impactos socioambientales: las materias primas, por ejemplo, suelen ser producidas dentro de un modelo de monocultivo que provoca pérdida de biodiversidad, deforestación, aumento en el uso de agroquímicos (plaguicidas, pesticidas)⁹ procedentes del petróleo, expulsión del campesinado de sus tierras, desertificación de éstas o contaminación de las aguas, entre otros efectos sistemáticamente invisibilizados.¹⁰

Otra de las consecuencias es la poca estacionalidad de los alimentos que se consumen, lo que no sólo tiene impactos ambientales, sino también, educativos, pues se pierde la oportunidad de enseñarle al niño en la escuela cuáles son los alimentos que se encuentran en cada estación, y a promover su consumo.

Más del 80% de las judías, garbanzos, lentejas o guisantes que consumimos en el Estado español son importados de países como Argentina, Brasil, Canadá, México o Ucrania

HORTALIZAS	tep*	tCO ₂ eq**
Mercado actual	2.057,62	1.841,48
Mercado local	795,17	674,55
Ahorro de energí	1.262,45	
Ahorro de emisiones		1.166,93

8 VSF Justicia Alimentaria Global, Criterios de justicia alimentaria en la compra pública de alimentos. Guía para administraciones públicas, 2013, p. 10.

9 Esos agroquímicos contaminan el agua y la tierra. Según datos de VSF Justicia Alimentaria Global (2013 a), “en los últimos 50 años, el uso masivo de fertilizantes químicos y otras prácticas insostenibles de la agricultura industrial han causado una pérdida promedio de 30 a 60 toneladas de materia orgánica por cada hectárea de tierra agrícola. Los cálculos climáticos indican la pérdida total alcanza desde un mínimo de 150.000 hasta los 205.000 millones de toneladas de materia orgánica”, con nefastas consecuencias en la fertilidad del suelo que dejaremos a las próximas generaciones.

10 Para más información sobre los impactos socioambientales de los productos más habituales de nuestra cesta de la compra, véase Villadiego, Laura y Castro, Nazaret (2014) Carro de Combate. Consumir es un acto político. Madrid, Clave Intelectual.

FRUTAS	tep*	tCO ₂ eq**
Mercado actual	2.057,17	2.718,98
Mercado local	1.014,21	674,55
Ahorro de energía	1.492,96	
Ahorro de emisiones		1.814,1

* tep: toneladas equivalentes de petróleo

** toneladas de CO₂ equivalente

Cuadro 7. Ahorro energético de las cadenas locales. Fuente: VSF Justicia Alimentaria Global

Impactos en el territorio

La concentración de las cocinas y la compra de productos en esa cadena global, en detrimento de los productores locales, destruye empleos y deteriora el tejido social en el territorio. Como señala VSF Justicia Alimentaria Global,¹¹ los mercados locales “generan más empleo local y más diversos, generan más economía local (por cada euro que se invierte en estos sistemas se llegan a generar más del doble de ingresos locales que en el sistema globalizado) y suponen una de las pocas salidas para un sector agrario en crisis desde hace años y abandonado al enorme poder que ostenta la industria y la distribución en la cadena agroalimentaria dominante”.

Además, el mayor protagonismo de los grandes distribuidores en la cadena de distribución del sector de restauración colectiva provoca que esas grandes empresas tengan un mayor poder de negociación para imponer los precios y otras condiciones de venta.

Como en otros sectores de la economía, la tercerización de los servicios de RCyS ha tenido también impacto sobre las condiciones laborales de los 56.000 trabajadores que se calcula que hay en el sector.¹² Así, la Federación de Servicios de Andalucía de Comisiones Obreras ha denunciado que las condiciones legales que requiere la Junta de Andalucía favorecen las irregularidades, “ya que confunde la estacionalidad con la temporalidad. Al repetirse el servicio año tras año, los trabajadores no deben ser temporales sino fijos discontinuos para defender su derecho a la reincorporación”.¹³ El informe de CC.OO. constata que el 25% de los

11 VSF Justicia Alimentaria Global, Criterios de justicia alimentaria en la compra pública de alimentos. Guía para administraciones públicas, 2013.

12 El sector de las colectividades y catering de alta gama encadenan dos años de crecimiento, publicado en el portal Restauración Colectiva el 5 de mayo de 2016. Disponible en: <http://www.restauracioncolectiva.com/n/el-sector-de-las-colectividades-y-catering-de-alta-gama-encadenan-dos-anos-de-crecimiento>

13 Véase http://www.andalucia.ccoo.es/webandalucia/Conoce_CCOO:Uniones_Provinciales:Málaga:Actualidad:1007149--Denunciamos_el_mercantilismo_y_desregulacion_laboral_de_los_comedores_escolares

contratos son temporales.¹⁴

Procesado de los alimentos

El protagonismo creciente de los alimentos procesados y ultraprocesados en nuestra dieta tiene un profundo impacto sobre la salud, puesto que los alimentos procesados contienen, a menudo, importantes cantidades de azúcar, grasas trans y sal, con el agravante de que no somos conscientes de que lo estamos consumiendo. El azúcar refinada es un buen ejemplo de ello; entre el 75 y el 80% del azúcar que consumimos está oculto en bebidas y alimentos procesados, dulces o salados.¹⁵

Exceso de embalajes

La fase de procesado y embalaje, en el sistema agroalimentario industrial, abarca una serie de procesos dirigidos a que ese producto resulte apetecible, se conserve adecuadamente, se facilite su transporte y la comodidad del usuario. Tres cuartas partes de los alimentos que se comen en el mundo han sufrido algún tipo de procesamiento (incluyendo procesos de limpieza, mezcla, preservación y embalaje). Todo ello supone un incremento del consumo total de energía; de hecho, el consumo energético que requiere el sector agroalimentario se concentra en las operaciones de preservación del alimento, como el secado, congelamiento y calentamiento. El sistema alimentario industrial consume hasta 5 veces más energía que el sistema basado en la producción local y ecológica.¹⁶ Por tanto, el paso de cocinas tradicionales en los comedores a la actual línea fría, al implicar un aumento de los alimentos procesados que se consumen, supone un aumento de las necesidades energéticas del sistema. Un simple ejemplo: si antes se compraba la lechuga para preparar la ensalada, ahora el servicio de catering proporciona bolsas de hojas verdes listas para servir.

El exceso de embalajes utilizados por los servicios de catering agrava el problema creciente de los desechos plásticos, pero es también una preocupación en términos de salud: lo veremos en el Apartado 3.8. de este informe.

¿De veras el modelo agroindustrial es más eficiente?

Lo es, si es que pensamos en términos de ganancia; si aceptamos que los impactos socioambientales que acabamos de enumerar sean externalidades, esto es, no sean incorporados en los balances de las empresas ni en los precios de los

14 El convenio que regula el sector está disponible en: <https://boe.es/boe/dias/2015/07/15/pdfs/BOE-A-2015-7946.pdf>. Pero de nuevo, son notorias las diferencias de legislaciones según las comunidades autónomas. Así, en Galicia, por ejemplo, son los padres y madres quienes cuidan de los comedores, con el sesgo de género y la sobrecarga de labores de cuidado que ello supone a menudo. Véase el punto 9.3 de la legislación gallega, disponible aquí: http://www.xunta.gal/dog/Publicados/2013/20130813/AnuncioG0164-050813-0003_es.html. En cuanto a las recomendaciones sobre prevención de riesgos laborales en comedores escolares, pueden consultarse en: <http://www.feuso.es/media/FEUSOSALUDLABORAL321.pdf>

15 Véase VSF Justicia Alimentaria Global (2016: 50 y ss.) y Castro y Villadiego (2012).

16 Véase VSF Justicia Alimentaria Global (2013b).

productos. VSF Justicia Alimentaria Global hace ese ejercicio comparativo¹⁷ para concluir que, si se internalizaran todos los costos, los alimentos agroecológicos resultarían, con diferencia, mucho más baratos.

ALIMENTO	CONSUMO 2011 (M€)	SOBRECOSTE CONVENCIONAL (M€)	SOBRECOSTE ECO (M€)
Carne de pollo	2681,1	107,244	26,81
Carne de ovino	997,3	189,487	49,865
Carne de bovino	2724,6	762,888	54,492
Carne de cerdo	2860,7	85,821	28,607
Huevos	739,9	36,995	14,798
Leche líquida	2368,7	118,435	47,374
Patatas	696,5	20,895	6,965
Hortalizas	4495	22,475	8,99
Frutas	4656,1	46,561	4,6561
Pan	3917,6	195,88	39,176
Azúcar	302	3,02	0
Frutas y hortalizas transformadas	1272,3	5,0892	1,2723
Otros lácteos	3290,6	98,718	32,906
Vinos y bebidas alcohólicas	2411	24,11	4,822
Refrescos	490	4,9	4,9
Queso	2587	672,62	129,35
TOTAL	36490,4	2395,1382	512,1984
Total %		7%	1%
Diferencial		1.882,9398 millones de €	
Por hogar		110,113439€	

Cuadro 8. Inclusión de externalidades. Fuente: VSF Justicia Alimentaria Global

¹⁷ Véase VSF Justicia Alimentaria Global (2016).

Alergias e intolerancias

En un contexto en que son cada vez más frecuentes alergias y dolencias como la celiaquía o la intolerancia a la lactosa, es cada vez más importante ofrecer menús alternativos a los chicos y chicas que así lo necesiten. Es un reto además en un contexto en el que una misma cocina a menudo elabora comidas para cientos de personas que pueden tener necesidades alimentarias diferentes y donde las contaminaciones son difíciles de evitar si no se toman cuidadosas precauciones. La Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición obliga a los centros escolares a dar información “lo más detallada posible” sobre los menús y siempre que haya un certificado médico que lo acredite y “en los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan”. El *Documento de Consenso para la alimentación en centros educativos*¹⁸ añade además que “si las condiciones organizativas, o de las instalaciones y de los locales de cocina, no permiten cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulta inasumible, se facilitarán 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”.

Una de las medidas recomendadas,¹⁹ siguiendo el Reglamento Europeo 1169/2011, 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, sería proporcionar la lista de alérgenos presentes en los menús. Sin embargo, en la práctica real hemos encontrado que la mayor parte de los menús tienen una descripción somera de los platos y en raras ocasiones se incluía la lista de alérgenos.

Tampoco hay demasiada información sobre la cantidad de comedores que ofrecen estos menús adaptados. En Barcelona, por ejemplo, un estudio elaborado por la Agencia de Salud Pública de Barcelona concluyó que el 89% de los centros escolares de la ciudad catalana servían en 2014 menús especiales para alumnos con alergias o intolerancias alimentarias. Sin embargo, solo el 40% cuenta con un protocolo de actuación en caso de episodios de urgencia.²⁰

Uniformización de los menús

La imposición de las líneas de frío y, en general, del servicio de catering, tiende a homogeneizar los alimentos que se sirven en los comedores escolares, puesto que no todas las comidas tienen características que les permitan ser almacenadas y transportadas hasta el lugar de consumo. La reducción de la diversidad de nuestra alimentación tiene evidentes consecuencias nutricionales, pero no sólo:

18 Ballesteros, Juan Manuel y Villar, Carmen (2010).

19 Recomendaciones para el comedor escolar en niños alérgicos a alimentos, Sanialergia, Consulta de Alergias <http://sanialergia.es/recomendaciones/recomendaciones-de-alergia-a-alimentos/recomendaciones-para-comedores-escolares/>

20 El 90% de los comedores escolares sirve menús para alumnos con alergias, Agencia Sinc, 10 de diciembre de 2014.

también hay consecuencias sociales y culturales.²¹ Los niños y niñas pierden la cultura de producción y alimentación: “Nos estamos olvidando de los olores y gustos de los guisos hechos con los productos de los campesinos y campesinas que compramos en los mercados locales”.²²

Despilfarro de comida

En un comedor tradicional, que cocina para el número de alumnos de una escuela, es más fácil cocinar en función de las necesidades reales. Cuando hablamos de grandes estructuras que deben preparar alimentos para múltiples centros, aumentan las posibilidades de que se termine tirando comida. El Ministerio de Agricultura estudió recientemente la problemática²³ y encontró que de media en los colegios de Primaria se desperdicia entre 60 y 100 grs por comensal y comida. Así, el volumen total de desperdicio en comedores escolares en enseñanza primaria en España es superior a los 10 millones de kilos al año. Por otra parte, dice el informe, este desperdicio se produce mayoritariamente en el plato, o bandeja, es decir, en los restos desechados por los propios alumnos. Este desperdicio, sobre todo de verduras, legumbres y pan, se incrementa además cuanto mayor es el alumnado. El Ministerio da también algunas claves para reducir el desperdicio: mayor especialización de los monitores, más tiempo para comer, instalaciones más pequeñas y con menos ruido o dejar más espacio entre el bocadillo y la comida. En cuanto a la fase de preparación, el Ministerio asegura que la cantidad de desperdicio suele ser menor en los sistemas de línea fría y que, cuando las cocinas son in situ, se reduce el despilfarro cuando el servicio está subcontratado a una empresa.

Nos estamos olvidando de los olores y gustos de los guisos hechos con los productos de los campesinos y campesinas que compramos en los mercados locales

3. 4. EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN LAS ESCUELAS

En 2009, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) encargó la elaboración por expertos del ya mencionado Documento de Consenso para la alimentación en centros educativos, pensado como herramienta de consulta para el personal que gestiona los comedores, partiendo del entendimiento de que “la salud y el bienestar, presentes y futuros, de la población en edad escolar están profundamente condicionados por el tipo de alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable”. En ese documento se apunta que el comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, debe atender los siguientes objetivos:

- › Educación para la salud, higiene y alimentación: encaminados a desarrollar

21 Respecto a las quejas sobre la cantidad de comida, el responsable de Serunión alega que ellos sirven “el 35% de la ingesta diaria, que es lo que manda la Administración para las comidas”, si bien defiende que la empresa no puede saber si el niño que se queda con hambre “ha desayunado y almorzado correctamente, o si se ha comido toda la comida”. “Si un niño se termina el menú y se queda con hambre, nadie le va a negar más. ¡Si se tira comida!”, señala Fernando Martínez, director de operaciones de las cocinas centrales de Serunión, según recoge el citado artículo de 20 Minutos.

22 Cf. Soler (2011).

23 Estudio piloto para la medición y reducción del desperdicio de alimentos en comedores escolares. Auditoría de autoevaluación. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2016

y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.

- › Educación para la responsabilidad: haciendo partícipes al alumnado, en función de su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.
- › Educación para el ocio: planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- › Educación para la convivencia: fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.

La FAO, por su parte, considera la escuela como “el lugar ideal para enseñar competencias básicas sobre comida, nutrición y salud”. Estas enseñanzas incluyen “proporcionar comidas y tentempiés saludables”, aunque también otras actividades como clases específicas sobre alimentación o huertos escolares.²⁴

Hay consenso general sobre algunos de los elementos básicos que los niños deben aprender en los comedores: tomar hidratos de carbono preferiblemente integrales, ingerir al menos cinco frutas y verduras al día, priorizar los aceites vegetales o tomar poca sal, todas ellas recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.²⁵ Hay algunas discrepancias sobre otros aspectos como, por ejemplo, si se debe obligar a los menores a terminar la comida cuando ya no tienen hambre. La Generalitat de Catalunya, en un informe sobre comedores escolares, recomienda servir pocas cantidades y dar la opción de repetir, especialmente para el primer plato y las frutas, intentar que los alumnos prueben todos los alimentos pero no forzarles a comerlos si no quieren, y darles un tiempo razonable para comer, que no sea inferior a 30 minutos.²⁶

¿Deberían los comedores escolares tener en cuenta los gustos de los niños y niñas?

El análisis de los menús de comedores escolares pone de manifiesto que a menudo se siguen más los gustos de los pequeños comensales que los principios nutricionales para tener una alimentación saludable. Así, como ya hemos visto, se abusa de la fritura y entre los menús triunfan pasta y arroces, carnes blancas como el pollo, o los embutidos y otros cárnicos procesados, como las salchichas. Las verduras, a menudo, son una excepción.

No obstante, alejarse demasiado de los gustos de las niñas y niños tiene un riesgo evidente: el rechazo y, por tanto, el despilfarro. Así, el estudio sobre los menús

24 School Food, Food and Agriculture Organization: <http://www.fao.org/school-food/en/>

25 Recogidas en el informe ‘Acompañar las comidas de los niños. Consejos para comedores escolares y para las familias’, publicado por la Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya

26 Íbidem

anteriormente citado,²⁷ muestra que efectivamente, como primer plato, se suele desechar más a menudo las verduras y las legumbres que las pastas y los arroces. En los segundos platos, la carne tiene mayor aceptación que el pescado o los huevos. Esto puede tener además consecuencias nutricionales. “Aparece una importante divergencia existente entre los menús semanales que se programan en los centros escolares y los consumos o ingestas reales que llevan a cabo los escolares. Ello significa que, si bien los menús programados pueden responder adecuadamente a criterios de equilibrio y plenitud nutricional, los menús realmente ingeridos no necesariamente son equilibrados ni completos”, advierte el estudio.

La nutrición es algo muy serio, que probablemente no debiéramos dejar en manos de las leyes del mercado

Cuenta una madre en su blog: “Comiendo también se educa. Me tomo muy en serio no insistir en que tomen una cucharada más, en respetar el apetito y los gustos de cada niño, igual que los adultos hacemos respetar los nuestros”. Y también, al hilo de la publicación del libro *Se me hace bola*, de Julio Basalto: “Jamás, bajo ningún concepto, hay que obligar a un niño a comer o animarle a hacerlo cuando no tiene hambre, es una de las mejores vías de conducirlo a la obesidad o al sobrepeso”²⁸; o, en general, a una relación poco saludable con la comida. “Comiendo se educa y miedo me da que lo hagan otros”, concluye la bloguera. Opiniones hay tantas como padres y madres, pero el problema de fondo es que son un puñado de empresas las que deciden qué y cómo comen sus hijos, y esas decisiones las toman en función de un único objetivo: el lucro. El asunto de fondo, entonces, es el mismo que para la alimentación de los adultos: la nutrición es algo muy serio, que probablemente no debiéramos dejar en manos de las leyes del mercado.

3. 5. PRECIO DE LOS MENÚS

Las administraciones fijan un precio máximo para los menús escolares, que oscilan entre los 6,25€ de Navarra y los 3€ de Canarias; sin embargo, en algunos casos esos precios son totales y otros no incluyen, por ejemplo, el costo del personal no docente encargado de la atención del alumnado. En algunos casos, las administraciones públicas subvencionan una parte. Ese esfuerzo de las administraciones es menor que en otros países europeos, por lo que el usuario final paga más por el menú escolar de lo que pagan las familias en países de mayor renta.²⁹

27 J. Contreras Hernández, M. Gracia Arnaiz, B. Atie Guidalli, S.L. Pareja Sierra, E. Zafra Aparici, “Comer en la escuela: una aproximación etnográfica”, en Román Martínez (2012).

28 <http://blogs.20minutos.es/madrereciente/2013/07/29/respetar-el-hambre-de-los-ninos-respetar-el-no-quiero-mas-y-el-tengo-hambre/>

29 Véase http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/Task%20%20Food%20and%20catering_Market%20Analysis.pdf (página 38).

COMUNIDAD AUTÓNOMA	PRECIO MÁXIMO DEL MENÚ (€)
Andalucía	4,38
Aragón	4,91
Asturias	3
Baleares	5,85
Canarias	3,3
Cantabria	4,5
Castilla la Mancha	4,65
Castilla León	Sin datos
Cataluña	6,2
Extremadura	4,12
Galicia	5,04
La Rioja	3,95
Madrid	4,88
Murcia	4,25
Navarra	6,25
País Vasco	Sin datos
Valencia	4,25

Cuadro 9. Precio máximo del menú escolar en el curso 2016/17. Fuente: CEAPA y órdenes de las comunidades autónomas

En cualquier caso, “se trata de precios muy ajustados donde las grandes empresas, que trabajan con mayoristas, tienen mayor margen de negociación en lo que ellos consideran los costes variables”, esto es, la compra de alimentos.³⁰ La Autoridad Vasca de La Competencia multó en febrero de 2016 a ocho empresas de catering que servían en centros públicos del País Vasco con 18 millones por fijar los precios de los menús escolares durante 10 años.³¹

La eficiencia económica, entendida como reducción de los precios de costo de los menús escolares, es uno de los argumentos más utilizados para defender el modelo de gestión de los servicios de catering y la “línea fría”, en detrimento de las cocinas tradicionales; sin embargo, como veíamos más arriba, esa eficiencia se obtiene externalizando los costes socioambientales que acarrear las cadenas de valor globalizadas de los alimentos industrializados. Existen, además, experiencias que han logrado sostener menús saludables a bajo precio: por

³⁰ Soler (2011).

³¹ Finalmente la Fiscalía Superior del País Vasco desestimó que hubiera responsabilidad penal, pero se mantuvo la sanción administrativa. Véase <http://www.20minutos.es/noticia/2794585/0/comedores-escolares-quejas-padres-caterings-linea-fria-lucha-cocinas-locales/>

ejemplo, disminuyendo la proteína animal en beneficio de alimentos más baratos, como las legumbres.

3. 6. OBESIDAD INFANTIL

El sobrepeso afecta al 43% de los niños de 7 y 8 años, según el estudio Aladino realizado por el Ministerio de Sanidad en 2013. Ese informe señala que “hay un mayor porcentaje de niños entre los obesos que disfrutaron y han disfrutado con anterioridad de becas o ayudas de comedor”, lo que evidencia la relación entre renta familiar y obesidad infantil, aspecto en el que insistiremos en el siguiente epígrafe.

El mencionado Documento de Consenso excluye alimentos y bebidas con escaso valor nutricional y alto valor calórico, tales como refrescos, caramelos, golosinas, sorbetes, chocolates y aperitivos salados. Sin embargo, a menudo los menús escolares abusan de frituras, harinas y otros alimentos de alto valor calórico y cuestionable valor nutricional. Y ello, sobre todo, por la inclusión de alimentos procesados en los menús.

El fenómeno es global y no deja de expandirse: A más globalización y más revolución verde -esto es, más agricultura tecnificada e industrializada, en detrimento de las tradiciones campesinas y los saberes locales-, más alimentación insana.³²

ALIMENTO	% POR TIPO DE ALIMENTO
Refrescos	23
Yogures, leches fermentadas y postres lácteos	22
Pastelería, bollería, galletas	17
Zumos y néctares de frutas	12
Chocolates y alimentos derivados	11
Otros	15

Cuadro 10. Consumo de azúcares añadidos. Fuente: VSF Justicia Alimentaria Global

En algunos países, el aumento descontrolado de la obesidad infantil ha llevado a introducir con urgencia cambios en la alimentación escolar.³³ Así, el Gobierno japonés lanzó en 2005 el Acta de Educación Dietética Básica para crear hábitos saludables, y en México se entendió la necesidad de alterar menús que se habían diseñado con alto valor calórico para responder al problema de la desnutrición; en 2007 se cambió el programa de desayunos no sólo para prevenir la obesidad, sino para adaptarse a las culturas alimentarias locales.

32 Cf. VSF Justicia Alimentaria Global (2016: 45 y ss.)

33 Cf. Programa Mundial de Alimentos (2013: 24).

3.7. ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y POBREZA INFANTIL

La relación entre obesidad y pobreza infantil se evidencia en una época en la que, por la inercia del funcionamiento del sistema agroalimentario, las familias de altos recursos pueden consumir productos frescos, ecológicos y de calidad, mientras que aquellas con ingresos bajos ven sus posibilidades reducidas a alimentos baratos, de alto valor calórico y muy reducido valor nutricional,³⁴ como salchichas y hamburguesas preparadas.

En España, el problema es especialmente acuciante según muestran los datos comparativos europeos.³⁵ Así, España es el segundo país europeo en el que los niños tienen un mayor riesgo de pobreza y/o exclusión social del continente, con un 35,3% del total de los menores de 16 años. Por delante, se coloca Bulgaria, con el 47,3%, mientras que por detrás se sitúa Grecia, con el 35,1%. Aunque la situación se ha agravado desde el inicio de la crisis, parece, sin embargo, un problema estructural, ya que en 2008 la tasa se situaba en el 30,5%. Sin embargo, las situaciones de extrema pobreza infantil son ligeramente menos frecuentes en España que en la media de la Unión Europea, con un 9,2% para las niñas -un 10,1% de media europea- y un 9,8 para los niños -10,8% en Europa-, según los datos de Carencia material severa publicados por el Instituto Nacional de Estadística.³⁶ Preocupa, no obstante, que el grupo más vulnerable sea el de los menores de 18 años, y que la carencia severa se reduzca progresivamente en los grupos de edad de entre 18 y 64 años y de más de 65 años.

Un estudio³⁷ analizó las dietas de niños y niñas entre 2 y 11 años y evaluó si, después de una intervención escolar enfocada en educar buenos hábitos alimentarios había habido cambios significativos en las dietas. El resultado es que, si algún menor había pasado de alimentarse con exceso de alimentos procesados y/o azucarados a llevar una alimentación saludable, tenía un 18% más de posibilidades de ser niña que niño, y un 51% de posibilidades que sus progenitores tuvieran un nivel educativo alto que bajo. Pero la renta era un factor inamovible: por mucha intervención educativa que se hiciera en el ámbito escolar, las poblaciones con rentas bajas no pasaban a llevar una dieta saludable.

34 Aguirre, Patricia (2016) "Alternativas a la crisis global de la alimentación", en revista Nueva Sociedad, núm. 262, marzo-abril de 2016, Buenos Aires.

35 Riesgo de pobreza y/o exclusión social (estrategia Europa 2020). Indicador AROPE

36 La carencia material severa supone no tener acceso a al menos cuatro de los nueve indicadores considerados básicos, entre los que se encuentra una comida de carne, pollo o pescado cada dos días. Los otros ocho indicadores son no tener retrasos en el pago del alquiler, hipoteca, recibos relacionados con la vivienda o compras a plazos; mantener la vivienda con una temperatura adecuada durante los meses fríos; hacer frente a gastos imprevistos; ir de vacaciones fuera de casa, al menos una semana al año; un coche; una lavadora; una televisión a color y un teléfono.

37 Cf. <http://www.publicacionescajamar.es/pdf/publicaciones-periodicas/mediterraneoeconomico/27/27-736.pdf>, citado en VSF Justicia Alimentaria Global (2016: 77).

3. 8. DISRUPTORES HORMONALES

Otra fuente de preocupación, directamente relacionada con el desmantelamiento de cocinas, son las sustancias que la industria alimentaria incorpora a los alimentos y pueden dañar el sistema hormonal. Así, varios colectivos de madres y padres han manifestado su inquietud por el hecho de que las empresas envasan la comida en barquetas de plástico, donde posteriormente se calienta, “con el consiguiente peligro de transferencia de agentes químicos”.³⁸

Cada vez más, existen dudas sobre los riesgos de utilizar materiales plásticos como envases o recipientes para los alimentos, ya que algunos plásticos pueden ser atacados y degradados parcialmente por los ácidos u otras sustancias contenidos en los alimentos. El calentamiento, producido por la inmersión del recipiente en agua caliente o en el horno, también puede desprender micropartículas de plástico, y del mismo modo, el lavado de ciertos materiales plásticos con los detergentes y limpiadores utilizados en los lavavajillas puede ir alterando su estructura, haciéndolos más susceptibles de ser degradados. Las cantidades de plásticos que pueden ser ingeridas como consecuencia de estos procesos son microscópicas y mínimas en términos absolutos, pero su acumulación a lo largo del tiempo puede llegar a producir trastornos para la salud de diverso tipo, y que abarcan desde los gastrointestinales a los endocrinos. En estos últimos trastornos se ven involucradas toda una serie de compuestos químicos denominados perturbadores o disruptores endocrinos.³⁹

Los disruptores endocrinos son, según el Dr. Nicolás Olea, de la Universidad de Granada,⁴⁰ “sustancias químicas, de contaminantes ambientales, generalmente hechas por el hombre y la industria del hombre y que, una vez dentro del organismo, modifican el equilibrio de las hormonas”. Esto interfiere, aumenta o disminuye las señales químicas -las hormonas son mediadores químicos que conectan unos órganos con otros- y pueden llegar a bloquear la actividad de la hormona.

Por su parte, las empresas de catering defienden este sistema. Así, Fernando Martínez, director de operaciones de las cocinas centrales de Serunion, aseguró a 20 Minutos que estas no se calientan nunca a más de 120°C, cuando la temperatura a la que empieza a existir posibilidad de riesgo es a 160°C; a esas temperaturas, asegura el directivo, “las barquetas se deforman pero no migran

38 “Cada vez más padres batallan contra el comedor escolar de catering”, publicado en 20 minutos el 12 de septiembre de 2016. Disponible en: <http://www.20minutos.es/noticia/2794585/0/comedores-escolares-quejas-padres-caterings-linea-fria-lucha-cocinas-locales/>

39 Véase <https://plasticomedores.wordpress.com/o-problema-dos-plasticos-en-contacto-coa-comida/>

40 Véase <https://plasticomedores.wordpress.com/o-problema-dos-plasticos-en-contacto-coa-comida/>. Para más información sobre este tema, véase <https://tecnicopreocupado.com/tag/nicolas-olea/>, así como el informe de Ecologistas en Acción Directo a tus hormonas. Guías de alimentos disruptores. Residuos de plaguicidas con capacidad de alterar el sistema endocrino en los alimentos españoles (2016). Descargable en: <https://libresdecontaminanteshormonales.files.wordpress.com/2016/10/informe-plaguicidas-2016-1.pdf>

componentes químicos”.⁴¹

Ecologistas en Acción ha denunciado la presencia de 33 sustancias potencialmente peligrosas, en su informe Directo a tus hormonas. Guía de alimentos disruptores, elaborado con datos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). En este estudio concluye que “los plaguicidas contaminantes hormonales (también conocidos como disruptores endocrinos o ED) presentes en los alimentos exponen a la población a un peligroso cóctel de tóxicos que diversos estudios científicos relacionan con daños en la salud humana”. El 28% de los productos analizados por Ecologistas en Acción tenían residuos de plaguicidas; en el caso de frutas y verduras, el porcentaje trepa hasta el 45%, y son las peras las que ocupan el primer puesto, con 16 plaguicidas EDC.

La exposición constante a estas sustancias tóxicas se relaciona con enfermedades y dolencias que no han dejado de crecer en las últimas décadas, tales como diabetes, obesidad, pérdida de fertilidad, malformaciones congénitas, daños en el sistema inmune, autismo, síndrome de hiperactividad y diversos tipos de cáncer como el de mama, próstata, testículos o tiroides. Muchas veces, los niños y niñas son más vulnerables a la exposición a estas sustancias. “Cualquier mínima cantidad entraña un peligro, que puede multiplicarse por la acción combinada de las decenas de plaguicidas encontrados por el análisis”, explica el informe, y denuncia que “el Reglamento Europeo 1107/2009 prohíbe expresamente el uso de plaguicidas que puedan afectar al sistema hormonal. Sin embargo, esta prohibición no se ha aplicado, porque la Comisión Europea no ha elaborado criterios legales para la identificación de los contaminantes hormonales”.

3.9. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

Uno de los principales argumentos que se esgrimen para defender la oligopolización del sector es la mayor capacidad de las grandes empresas para asegurar óptimas condiciones de seguridad e higiene; sin embargo, no siempre es así. El citado estudio de la Cámara de Comptos de Navarra desencadenó tres expedientes disciplinarios a Mediterránea de Catering por 75.000 euros, después de que en más de treinta inspecciones se descubrieran irregularidades en los materiales empleados, las temperaturas y la higiene. “Entre otras irregularidades cometidas por esta empresa privada, a finales de 2013 fueron hallados restos fecales en la comida de hospitales públicos navarros”, afirma el diario Diagonal. Otra de las denuncias que se relata en el artículo refiere al caso de seis colegios castellanoleoneses en cuyos menús fueron encontradas larvas de gorgojo, un insecto que ataca a todo tipo de cereales. La empresa a cargo del menú escolar, Serunión, tiene a sus espaldas un largo historial de infracciones y denuncias; en 2007 fue multada por intoxicar a un centenar de menores en Sevilla. Serunión

41 Cada vez más padres batallan contra el comedor escolar de catering”, publicado en 20 minutos el 12 de septiembre de 2016. Disponible en: <http://www.20minutos.es/noticia/2794585/0/comedores-escolares-quejas-padres-caterings-linea-fria-lucha-cocinas-locales/>

sirve a 450.000 personas cada día y 84 millones de raciones al año.

El llamado paquete higiénico-sanitario (PH), el marco normativo básico de la UE en relación a la alimentación, ha generado numerosas dudas en su aplicación, por las puertas abiertas interpretativas que deja, que han permitido que se adapte a las circunstancias locales particulares.⁴²

3. 10. FALTA DE TRANSPARENCIA

Uno de los principales problemas del sistema agroalimentario es la dificultad para trazar la cadena de procedencia de los alimentos y así evaluar tanto la calidad de los alimentos y sus posibles riesgos -por ejemplo, si se añadieron agroquímicos potencialmente tóxicos en su elaboración- como los impactos socioambientales que generan en los países de procedencia. Las empresas son opacas en este sentido y las administraciones públicas no resuelven ese problema de falta de transparencia, olvidando su responsabilidad como gestoras de recursos públicos, que en el caso de los comedores escolares, se financian con impuestos y con aportaciones de las familias.

Para la realización de este informe se tramitaron consultas de información pública a través de los mecanismos regulados por la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. La solicitud de información a través de este procedimiento es un camino lleno de obstáculos técnicos y barreras burocráticas. Tras dirigirnos al Ministerio de Educación y a las 17 Comunidades Autónomas con competencias en materia de alimentación escolar, tan solo hemos obtenido respuesta satisfactoria de La Rioja y Murcia. El Ministerio de Educación contestó parcialmente con datos referidos a Ceuta y Melilla, al igual que Andalucía y País Vasco, que respondieron con información incompleta a la solicitud planteada. Del resto de Comunidades Autónomas fue imposible obtener información porque: no respondieron, caso de Aragón, Cantabria, Castilla la Mancha, Castilla León y Valencia; fue telemáticamente imposible presentar la solicitud, como Asturias, Cataluña y Navarra; fue desestimada, como Extremadura; se nos solicitó aclaraciones, como en Canarias; o no pudimos recibir telemáticamente la contestación, como en Baleares y Madrid.

La respuesta que obtuvimos de las principales empresas que gestionan comedores escolares no fue mejor. Enviamos un cuestionario a los nueve principales grupos empresariales que concentran el negocio de la restauración escolar en España. Serunion y ISS se negaron a facilitar información, acogiéndose a su política de empresa, mientras que Eurest, Eurest Cataluña, Eurest Euskadi, Auzolagun, Aramark, Catergest y Central de Catering no respondieron.

La transparencia sobre la cadena alimentaria mejora notablemente cuando los propios colegios se hacen cargo de la gestión y apuestan por comedores ecológicos, que están en contacto directo con los productores locales, y que incluso promueven visitas a los huertos como parte de su actividad, como veremos en el Apartado 4.1.

42 Cf. VSF Justicia Alimentaria Global (2013b).



4

ALTERNATIVAS:
EXPERIENCIAS
DE COMEDORES
ECOLÓGICOS,
RESPONSABLES Y
DE PROXIMIDAD

“Lo que queremos es recuperar las cocinas propias de los centros, la comida de cercanía elaborada con productos frescos que favorezcan la agricultura y economía local y la introducción de alimentos ecológicos; y que sean los consejos escolares los que decidan la empresa que va a gestionar el servicio de comedor”, señalan desde la CEAPA.¹ A continuación destacamos algunas propuestas en esa línea.

4. 1. COMEDORES ECOLÓGICOS

A pesar de las trabas, están surgiendo cada vez más iniciativas locales que defienden un modelo de proximidad, y en el que la comunidad escolar se implique en pensar los menús en función de las necesidades nutricionales de los niños y niñas, así como de las posibilidades de utilizar el espacio del comedor como una instancia educativa donde se aprenda una de las principales claves para una alimentación saludable: comer bien. En este tipo de experiencias, además, se suele incidir en el origen de los alimentos, y se atiende no sólo a la nutrición, sino a los impactos socioambientales, para el territorio y para los lugares de origen de esos alimentos. Muchos de estos comedores están inspirados por la agroecología.² Visibilizar que el modelo actual, centrado en la ganancia, es pernicioso tanto para la salud como para el medio ambiente se convierte en una herramienta clave para accionar un cambio que, necesariamente, pasa por la escuela.

Las asociaciones de madres y padres están cumpliendo un rol fundamental en la promoción de este tipo de iniciativas y en la presión sobre las administraciones públicas, para que introduzcan cambios en las leyes que fomenten un modelo de proximidad. Algunas de estas iniciativas son Menjadors Ecològics en Cataluña, los Ecocomedores de Canarias o Red de Agricultores Ecológicos de Donostialdea. En la zona del Duranguesado, en el País Vasco, la plataforma Berton Bertokoa ha introducido los principios de proximidad y de producción ecológica en siete colegios de la comarca. En Valencia, la asociación La Recovera promueve los comedores escolares sostenibles en Valencia, fundamentalmente a través de

1 “Cada vez más padres batallan contra el comedor escolar de catering”, en 20 minutos, 12 de septiembre de 2016

2 Así define la agroecología el Relator Especial de la ONU sobre el derecho a la alimentación, Olivier de Schutter, en su informe de diciembre de 2010: “La agroecología es a la vez una ciencia y un conjunto de prácticas. Fue creada por la convergencia de dos disciplinas científicas: la agronomía y la ecología. Como ciencia, la agroecología es la “aplicación de la ciencia ecológica al estudio, el diseño y la gestión de agroecosistemas sostenibles”. Como conjunto de prácticas agrícolas, la agroecología busca formas de mejorar los sistemas de explotación agrícola imitando los procesos naturales, creando así sinergias e interacciones biológicas propicias entre los componentes del agroecosistema. Proporciona las condiciones edafológicas más favorables para el crecimiento vegetal, en particular mediante la gestión de la materia orgánica y el aumento de la actividad biótica del suelo. Entre los principios básicos de la agroecología destacan los siguientes: reciclar los nutrientes y la energía de la explotación agrícola, en lugar de introducir insumos externos; integrar los cultivos y la cría de ganado; diversificar las especies y los recursos genéticos de los agroecosistemas en el transcurso del tiempo y en el espacio; y centrar la atención en las interacciones y la productividad de todo el sistema agrícola y no en especies individuales. La agroecología es un sector de alta densidad de conocimientos, basado en técnicas que no se imponen desde arriba sino que se desarrollan a partir de los conocimientos y la experimentación de los agricultores”.

Lo que queremos es recuperar las cocinas propias de los centros, la comida de cercanía elaborada con productos frescos que favorezcan la agricultura y economía local y la introducción de alimentos ecológicos

talleres de sensibilización y formaciones a cocineros y monitores.

No obstante, tanto las organizaciones que trabajan por cambiar la realidad de los comedores como los padres y las madres consultados coinciden en que el sistema actual es a menudo demasiado rígido como para introducir cambios, no sólo por variables como precios máximos demasiado ajustados, que apenas dan margen para introducir productos ecológicos, sino también por la mentalidad de los equipos directivos de los colegios y los mismos padres y madres que buscan una solución fácil que se adapte a los gustos de los niños y niñas. Esto explicaría la alta presencia de carnes en los menús, a pesar de ser más caras que las verduras.

Como relatan los responsables del comedor ecológico de la guardería El Rial (Sant Cebrià de Vallalta, Catalunya) en el documental *El Plat o la Vida*, a menudo los niños acogen bien las propuestas de los menús agroecológicos, con alto porcentaje y variedad de verduras y hortalizas, pero los padres y madres a menudo no entienden estos cambios, y pueden pensar, por ejemplo, que la decisión de disminuir las proteínas animales por proteínas vegetales se toma para ahorrar, cuando, en realidad, las proteínas vegetales son de mayor calidad. De ahí la importancia de realizar talleres educativos para los padres y organizar visitas a los productores, con lo que no sólo sabrán cómo se están alimentando sus hijos, sino que recibirán interesantes aprendizajes que trasladar a sus casas, al mismo tiempo que se crea tejido social y se apoya a los productores locales.

En gran medida, el trabajo de los comedores escolares pasa por desmontar ciertos mitos acerca de la alimentación. Un ejemplo: el comedor de El Rial decidió, con muy buenos resultados, dar la fruta a media mañana, y no después de las comidas, pues se ha demostrado que la fruta como postre empeora la digestión, además de que a las niñas y niños les cuesta comerla después de todo un almuerzo, mientras que la degustan con placer en otro horario.

4. 2. CATERING SOLIDARIO Y DE COMERCIO JUSTO

La restauración colectiva tiene un gran potencial como agente de cambio de las cadenas de suministro. Como asegura IDEAS, “los impactos ambientales y sociales derivados de la contratación de servicios de restauración o de suministros de productos de alimentación son numerosos y pueden ser reducidos y minimizados a través de la inclusión de criterios de sostenibilidad en los procesos de contratación”.³

A pesar de que las empresas de restauración consultadas no nos han facilitado datos sobre sus criterios de compra de los productos utilizados en los comedores, las experiencias relatadas por padres, profesores y trabajadores de los comedores muestran que la inclusión de políticas de compra de proximidad y de productos ecológicos son escasas.

3 Cf. IDEAS, Guía de contratación pública sostenible. incorporación de criterios sociales.

Por otra parte, los criterios solidarios y de comercio justo son unos recién llegados al sector del catering. Como señala Laura Perona, de Fairtrade,⁴ sólo muy recientemente el sector del comercio justo comenzó a entender la importancia de entrar en la restauración. Existen ya experiencias como la iniciativa de José Antonio Cuenca y Julio Torres, dos jóvenes amigos de Madrid, que decidieron aunar su experiencia laboral (informática y hostelería) para ofrecer en sus comidas productos elaborados con materia prima de Comercio Justo y de ahí nació Catering Solidario.⁵ Aseguran que los productos favoritos por sus clientes son la quinoa y el café, así como las hamburguesas vegetarianas y la pizza de quinoa.

Así explican ellos el sentido de su emprendimiento: “Para nosotros es un reto tener un modelo sostenible como empresa, pero es un reto asumible, pues reducimos el consumo de plástico al máximo apostando por envases biodegradables, cubiertos compostables y servilletas 100% recicladas, además de una gestión rigurosa de residuos, y en cuanto a los alimentos sobrantes de nuestra actividad diaria los donamos a iglesias. [...] Apoyamos el comercio justo no solo ofreciendo productos sino que lo trasladamos a la forma de cuidar a nuestros trabajadores y a nuestros clientes. No tiene sentido que ofrezcamos productos de comercio justo sin practicar los valores que promueve dentro de nuestro catering. [...] Escapamos de los procesos industriales pues apostamos por el respeto a la naturaleza, eligiendo productos de mercado frescos, locales y ecológicos; de esta forma nos podemos adaptar a cualquier tipo de paladar.”

4. 3. CÓMO CREAR UN COMEDOR RESPONSABLE

No se trata sólo de alimentar de forma saludable y de reducir los impactos ambientales, sino, sobre todo, de educar para una alimentación consciente. Ese es el principal objetivo de la asociación Menjadors Ecològics, fundada por la cocinera Nani Moré, con el objetivo de promover un modelo saludable, sostenible y justo para los comedores de proximidad. Para ellos, un comedor ecológico es “un comedor que quiere alimentar de forma sana hoy, pero también garantizar que mañana se haga”.⁶ Señalan varios requisitos para que un comedor sea considerado ecológico: consumo diario de verduras ecológicas de temporada y proximidad; que al menos el 50% de los alimentos sean de producción ecológica y ese mismo porcentaje se compre directamente a los productores; que se ofrezca un proyecto educativo dentro del servicio de comedor, para garantizar su continuidad. Esto es importante, pues, desde esta visión, un comedor no es ecológico por incluir productos ecológicos en los menús, si no cambia su estructura.

Con estos principios, la asociación hace un diagnóstico de un comedor y propone cómo podría adaptarse para ser ecológico, con asesoramiento y formación. Se

4 Véase <http://blogs.elpais.com/alterconsumismo/2016/10/catering-solidario-y-de-comercio-justo.html>.

5 Véase <http://cateringsolidario.com/>.

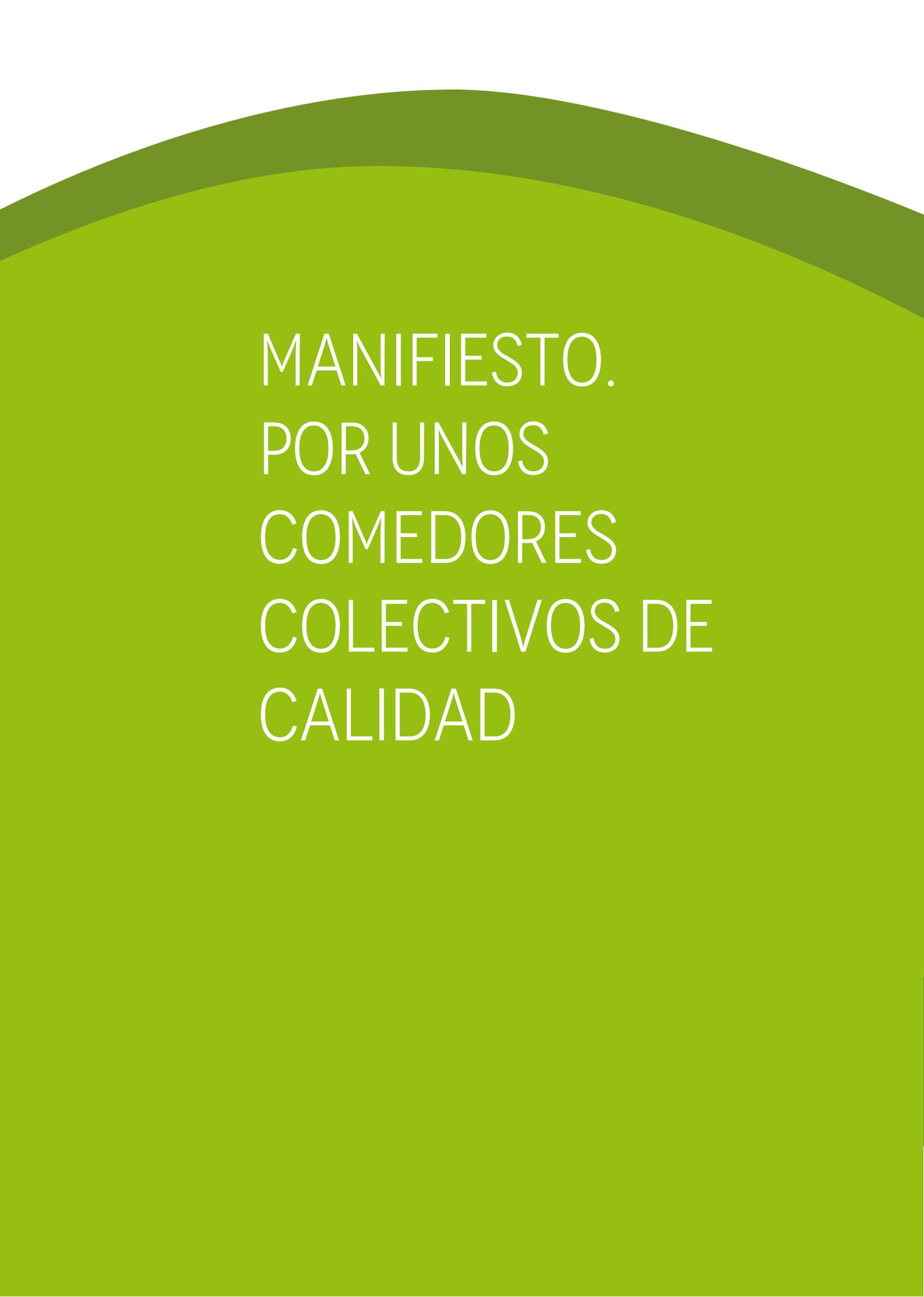
6 Véase <http://www.ecommunia.com/comedores-ecologicos/> . Para más información véase: <http://www.menjadorsecologics.cat/>

trabaja conjuntamente con toda la comunidad escolar, con los productores y las administraciones públicas, y se fomenta la creación de redes. Un ejemplo de éstas es la Central de Compras del Maresme.⁷

Moré enfatiza la importancia de formar al personal de cocina para una alimentación saludable y con productos de temporada. También se promueven actividades dentro del centro escolar que involucren a toda la comunidad educativa y que colaboren con el objetivo del comedor ecológico, tales como: tener un huerto escolar, visitar a productores, trabajar con las familias y organizar actividades extraescolares de cocina saludable.

La Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela, por su parte, se fundó en mayo de 2016 con el objetivo de promover “un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades”. La Plataforma busca apelar a las autoridades para que se implementen cambios en la restauración colectiva dependiente del sector público para introducir principios éticos y sociales, promover la producción local, fomentar las pequeñas y medianas empresas y promover hábitos de alimentación saludables, entre otros. Se puede consultar su manifiesto y el decálogo como Anexo a este informe.

⁷ Para más información: <http://www.menjadorsecologics.cat/actualitat/presentacio-central-de-compras-maresme-a-argentona/>



MANIFIESTO.
POR UNOS
COMEDORES
COLECTIVOS DE
CALIDAD

Las personas y organizaciones que suscribimos este documento¹ afirmamos que:

- › Somos lo que comemos, y la alimentación forma parte de nuestro aprendizaje.
- › Los comedores colectivos son una pieza clave en la construcción de los sistemas alimentarios locales, siempre que se basen en criterios de sostenibilidad económica, social y medioambiental.
- › En pocos años se ha pasado de consumir alimentos locales, elaborados in situ, a comer productos llegados de cualquier rincón del mundo, con el correspondiente deterioro de calidad. Esto es consecuencia de primar el beneficio empresarial por encima de otras consideraciones.
- › Los productores y el pequeño comercio han perdido su mercado de cercanía. Es necesario cambiar el modelo de gestión de los comedores para favorecer la producción local y apoyar a las pequeñas y medianas empresas.
- › Los comedores son una pieza clave para sensibilizar a las personas como futuras consumidoras y productoras, promover hábitos de alimentación saludables y prevenir la obesidad y otras enfermedades.
- › El modelo predominante nos desliga de la Tierra, de la cultura alimentaria y de la tradición gastronómica, y convierte la alimentación escolar en un negocio de “clientes cautivos”.

Conscientes de que no es posible plantear determinados objetivos mientras las políticas públicas actúan en sentido contrario, invitamos a todos los partidos políticos y a las administraciones responsables de Educación, Salud, Agricultura, Medio Ambiente y Economía, a que se sumen al reto que planteamos para mejorar la situación:

PACTO-DECÁLOGO PARA LA MEJORA DE LOS COMEDORES

Apoyamos el siguiente pacto por la mejora de los comedores escolares y de otras colectividades para:

1. Promover la adaptación normativa

Exigir una normativa europea, estatal, autonómica y municipal que:

- › Introduzca en los comedores criterios de consumo y producción responsables, potenciando la producción, transformación y preparación de alimentos en cercanía, así como el consumo de alimentos de temporada provenientes, preferentemente, de agricultura y ganadería ecológicas.
- › Introduzca cláusulas sociales y medioambientales en el objeto de los contratos

¹ Para suscribir este manifiesto debe dirigirse a www.comedoresresponsables.org/manifiesto

públicos.

- › Facilite el concurso de empresas de economía social y cooperativas, y prime proyectos de transformación social y con salarios dignos.
- › Reduzca los lotes de colegios de manera que las pequeñas empresas puedan convertirse en adjudicatarias. Dichos lotes se deben poder dividir.

2. Recuperar la función pedagógica del comedor escolar

- › Incorporar la alimentación como contenido curricular en los Planes de Centro.
- › Incluir al profesorado en el recurso educativo del comedor escolar.
- › Hacer que sirva como plataforma de transmisión y aprendizaje de la Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

3. Crear o mantener los servicios de cocina y comedor

Exigir que los centros educativos públicos de nueva creación tengan cocina y comedor. Mantener la cocina in situ en los centros donde funcione y recuperar las cocinas en desuso. Apoyar y asesorar a las asociaciones de madres y padres que opten por la creación y recuperación de cocinas y la co-gestión del servicio.

4. Dar cobertura a quienes más lo necesitan

Consolidar el servicio de comedor de los centros educativos públicos como herramienta para la corrección de desigualdades sociales que facilite la conciliación laboral y familiar y asegure la atención de los colectivos desfavorecidos.

5. Respetar la autonomía de los centros de enseñanza

Permitir a los centros la elección del sistema de comedor y potenciar la participación de toda la comunidad educativa en los servicios ofrecidos en sus instalaciones.

6. Controlar y supervisar la calidad del servicio

Crear órganos administrativos independientes que:

- › Visen los menús ofertados por las empresas adjudicatarias. Centralicen y evalúen las quejas de los usuarios.
- › Inspeccionen periódicamente su salud.
- › Mejoren el control sanitario y nutricional de los alimentos.
- › Publiquen el resultado de sus inspecciones.

7. Fomentar y reforzar la promoción de la salud

-
- › Acabar con la promoción de patrones de consumo contrarios a la alimentación saludable (envasados, precocinados, estuchados...).
 - › Aplicar el principio de cautela ante amenazas para la salud (envases plásticos nocivos, carnes procesadas...).
 - › Reducir progresivamente el consumo de proteínas de origen animal hasta cantidades saludables.
 - › Favorecer el consumo de productos frescos (en especial de frutas y verduras ecológicas, de temporada y cercanía) promoviendo su generalización progresiva en la dieta del comedor apoyándose en la educación alimentaria.

8. Mejorar el medio ambiente y luchar contra el cambio climático

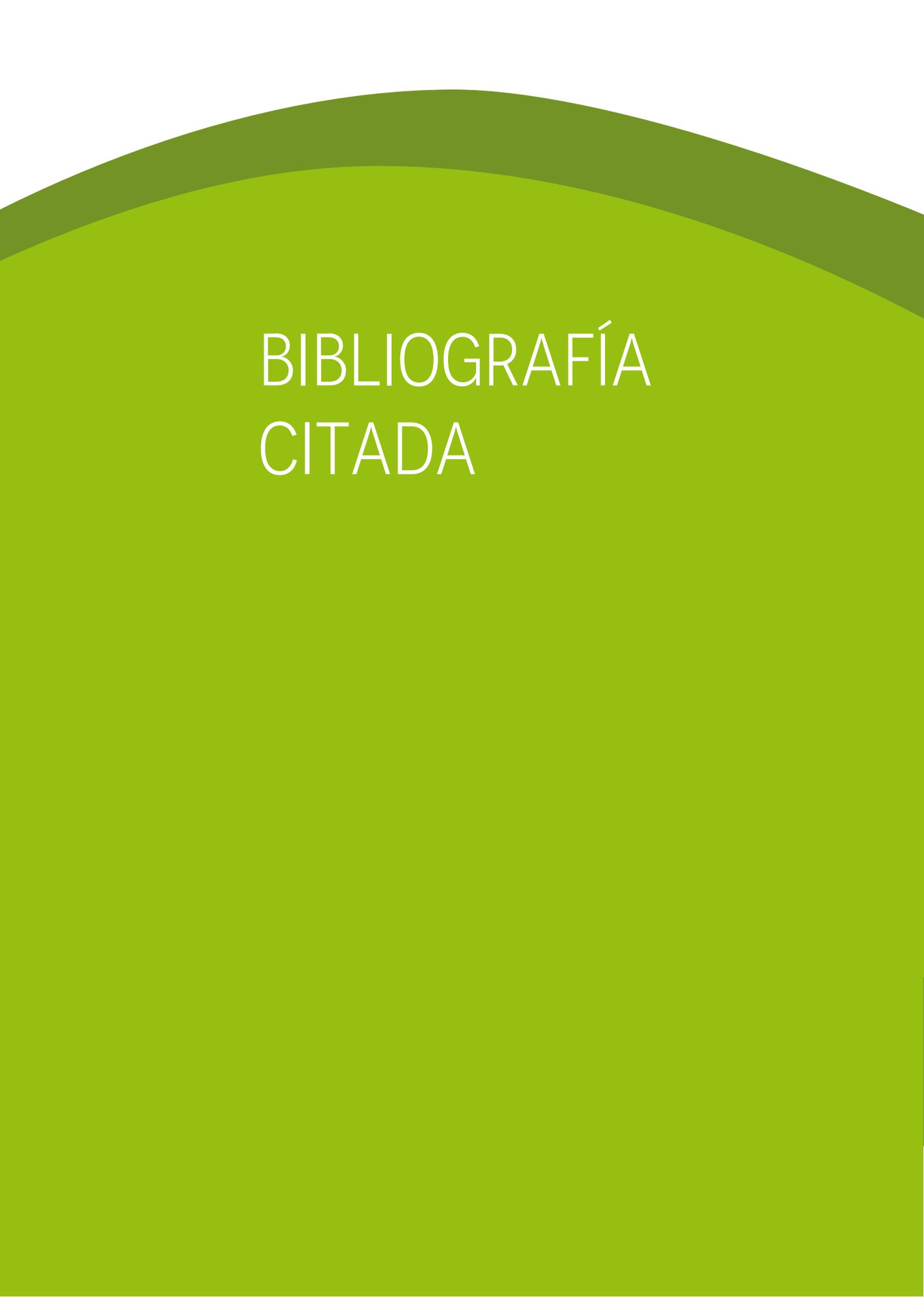
- › Primar el consumo de productos frescos, de proximidad y de variedades locales para reducir la emisión de gases de efecto invernadero.
- › Incidir en la relación directa entre la alimentación y la conservación y mejora del medio ambiente.
- › Gestionar adecuadamente los residuos aplicando criterios de economía circular (reutilizar) en contraposición a la economía lineal (producir, usar y tirar).
- › Minimizar el uso de envases plásticos.

9. Favorecer estudios relacionados con la alimentación, la salud y el medio ambiente

Impulsar la financiación de la comunidad científica que centra sus estudios en la relación entre la dieta, el crecimiento y el desarrollo infantil, la salud y el medio ambiente.

10. Fomentar y reforzar la economía social

- › Asegurar condiciones laborales y salarios dignos al personal de comedor y cocina.
- › Dinamizar el medio rural, apoyando la producción local y facilitando la incorporación de personas jóvenes al mundo laboral.

The background consists of two overlapping, curved, green shapes. The top shape is a darker shade of green and is positioned above a larger, lighter shade of green shape. The overall effect is a stylized, organic green background.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

-
- › Estudio ALADINO 2013: Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2013. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Madrid, 2014.
 - › Aguirre, Patricia (2016) “Alternativas a la crisis global de la alimentación”, en revista Nueva Sociedad, núm. 262, marzo-abril de 2016, Buenos Aires.
 - › Agustín, Antonio y Derquei, Belén (2016) Estudio piloto para la medicación y reducción del desperdicio de alimentos en comedores escolares. Auditoría de evaluación. MAGRAMA.
 - › Ballesteros, Juan Manuel y Villar, Carmen (2010) Documento de consenso sobre la alimentación en centros escolares. Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Descargable en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf
 - › Castro, Nazaret y Villadiego, Laura (2012) Amarga dulzura. Una historia sobre el origen del azúcar. Autoedición.
 - › Castro, Nazaret y Villadiego, Laura (2014) Carro de Combate. Consumir es un acto político. Madrid, Clave Intelectual.
 - › FROM (2010) El consumo de pescado en comedores escolares.
 - › IDEAS. Guía de contratación pública sostenible. Incorporación de criterios sociales. Descargable en: <http://www.compraenverde.org/images/biblioteca/documentos-relevantes/IDEAS-Guia-Contratacion-Publica-sostenible.pdf>
 - › Programa Perseo (2008) Guía de comedores escolares. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
 - › Román Martínez Álvarez, Jesús (ed.) (2012) Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. Ergon.
 - › Soler, Carles y Duch, Gustavo (2014) La soberanía alimentaria en las mesas del colegio. Amigos de la Tierra. Disponible en: www.tierra.org/wp-content/uploads/2016/01/soberania_alimentaria_cole.pdf
 - › VSF Justicia Alimentaria Global (2016) Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. Barcelona, VSF. Disponible en: https://vsf.org.es/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf
 - › VSF Justicia Alimentaria Global (2013a) Compra pública en sistemas alimentarios locales. Impactos sociales, ambientales y económicos.
 - › VSF Justicia Alimentaria Global (2013b) Criterios de justicia alimentaria en la compra pública de alimentos. Guía para administraciones públicas.
 - › WTF Programa Mundial de Alimentos (2013) El estado de la alimentación escolar a nivel mundial. Italia.

Informes sobre compra pública verde

- › FORETICA. Guía práctica Las claves de la compra pública responsable.
- › IDEAS, BAKEAZ (2011) El comercio justo en las compras públicas. Manual práctico sobre comercio justo y contratación pública responsable
- › IHOBE (2010) Informe de ejemplaridad ambiental. Administración Pública Vasca
- › IHOBE (2010) Manual práctico de compra y contratación pública verde. Modelos y ejemplos para su implantación por la administración pública vasca
- › IHOBE (2011) Etiquetad ambiental de productos
- › Segundo Informe General sobre el estado de la contratación pública verde en la Administración General del Estado
- › Ayuntamiento de Logroño (2015) Manual de Compra Verde para Tecnologías de Información y Comunicación
- › Comisión Europea (2005) ¡Compras ecológicas! Manual sobre la contratación pública ecológica
- › Comisión Europea (2011) Adquisiciones ecológicas. Manual sobre contratación pública ecológica.
- › Comisión Europea (2011) Analysis of Existing Environmental Footprint Methodologies for Products and Organizations: Recommendations, Rationale, and Alignment (EN)
- › Comisión Europea (2012) Policies to encourage sustainable consumption. Technical Report - 2012 - 061 (EN)
- › Comisión Europea (2013) Recomendación de la Comisión de 9 de abril de 2013 sobre el uso de métodos comunes para medir y comunicar el comportamiento ambiental de los productos y las organizaciones a lo largo de su ciclo de vida (2013/179/UE)

del
Campo  *al Cole*

delcampoalcole.org