



COMEDORES ESCOLARES EN LA CAV

Cómo son y cómo podrían ser:
calidad alimentaria, potencial educativo
y vínculo local.





Esta publicación se distribuye bajo una licencia "Reconocimiento-No Comercial" que se puede consultar en:

www.creativecommons.org. Está permitida la reproducción de los contenidos de esta publicación, siempre y cuando se cite la procedencia y se haga sin fines comerciales.

Editan:



VSF: Los baños nº35 / 48.910 Sestao / Tel. 94 496 1175
euskadi@vsf.org.es / www.vsf.org.es

EHIGE: Ronda, 27 1º izda / 48005 Bilbao / Tel. 94 416 93 60
ehige@ehige.eus / www.ehige.eus

Euskal Herria, Noviembre 2017

Autoría: VSF Herrien Bidezko Elikadura - EHIGE.

Investigación a cargo de: Irantzu Duro Mota (Laia Ekosormena).

Colaboración en la investigación de: Ferrán García, Eneko Viñuela González y Janire Chirapozu Basoa (VSF Herrien Bidezko Elikadura); Lurdes Imaz Gorostidi (EHIGE).

Depósito Legal: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Diseño y maquetación: Xabat Agirre Arauko.

Traducción: Mara-mara taldea, EHIGE.

Resumen del estudio: Punto y Coma.

Impresión: Txemisa Servicios Generales de Impresión.

Esta publicación cuenta con la colaboración de la Cooperación Vasca a través de la Agencia Vasca de Cooperación para el Desarrollo. El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de VSF Herrien Bidezko Elikadura y EHIGE y no refleja, necesariamente, la postura de la AVCD.



NIF G-58429077 Veterinarios Sin Fronteras. Declarada de utilidad pública por el Ministerio del Interior el 8 de marzo de 2.000.
NIF V-95246104 EHIGE Gurasoen Elkartea.

COMEDORES ESCOLARES EN LA CAV

Cómo son y cómo podrían ser:
calidad alimentaria, potencial educativo
y vínculo local.

1

Comedores escolares: un espacio transformador.

2

Radiografía de los comedores escolares en la CAV.

2. 1. Consumo.

2. 2. Origen y preparación de los alimentos.

3

Ventajas de un sistema ecológico y de proximidad frente al modelo industrial.

4

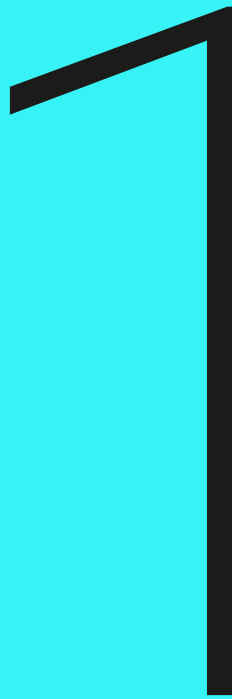
Recursos locales para un sistema alimentario de proximidad.

5

Conclusión.

6

Principios y propuestas.



Comedores escolares:
un espacio transformador.

1. Comedores escolares: un espacio transformador.

El comedor escolar desempeña un papel muy importante en la alimentación y en la salud de las niñas y los niños que utilizan este servicio, ya que en él realizan la principal comida del día durante buena parte del año.

Tiene, además, una función esencial en el aprendizaje de hábitos alimentarios. El modelo de comedor escolar determinará que esos hábitos sean saludables o que contribuyan a que niñas y niños integren como normales malas prácticas alimentarias.

Pero el comedor puede jugar también una función pedagógica de gran alcance: enseñarles el vínculo entre el sistema alimentario y el entorno –desde su comunidad más próxima hasta el planeta en su conjunto–; el vínculo entre algo tan cotidiano como comer y los grandes retos sociales y ambientales a los que nos enfrentamos hoy en día. En definitiva,

contribuir a educar personas críticas que entiendan los impactos –tanto a nivel local como global– del actual sistema alimentario y el enorme potencial transformador de un modelo basado en la Soberanía Alimentaria.

Por último, la compra de alimentos para los comedores escolares tiene la capacidad de ayudar a impulsar cambios sociales innovadores en lo local y de contribuir al proceso global de transición del sistema alimentario hacia un modelo sostenible y saludable.

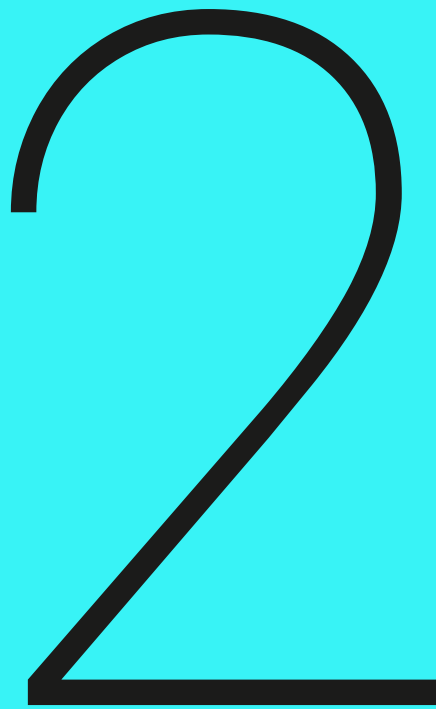
Desde este enfoque integrador, es interesante hablar no solo de comedores escolares, sino de sistemas alimentarios vinculados a toda la comunidad escolar. Porque alrededor del alumnado que come en el centro están madres y padres, profesorado, personal de cocina, de monitoreo, campesinado, etc.

¿Qué es la Soberanía Alimentaria?

La Soberanía Alimentaria pone la alimentación en manos de la sociedad. Se basa en una producción agroecológica y campesina de alimentos saludables, que se venden en mercados locales y otros circuitos cortos de comercialización. El comercio más allá de lo local no desaparece, se trata de priorizar en la medida de lo posible la cercanía.

Es un sistema que nos permite conocer y decidir qué comemos, quién lo produce, cómo, dónde y con qué impactos e implicaciones sociales, económicas o ambientales. En definitiva, se democratiza el sistema alimentario como alternativa al modelo actual, opaco para la sociedad y en manos de grandes corporaciones, en el que las decisiones se toman muy lejos de la ciudadanía. Relocalizar la alimentación significa, sobre todo, recuperarla.

Un sistema de estas características requiere de políticas públicas que lo permitan, lo protejan y lo potencien.



Radiografía de los comedores
escolares en la CAV.

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

Para tener una visión actualizada de la realidad de los comedores escolares, hemos realizado una investigación centrada en las siguientes líneas de trabajo:

- Describir cómo son los sistemas alimentarios de las comunidades escolares. Para ello, hemos analizado en detalle ocho centros con diferentes características en cuanto al entorno, modelo de gestión del comedor, tipo de servicio, número de comensales, etc.
- Identificar y analizar sus ámbitos de influencia, los impactos generados a nivel local y sus conexiones con ámbitos globales.
- Estudiar cuantitativa y cualitativamente los recursos con los que cuenta la CAV para mejorar esos sistemas alimentarios.
- Presentar propuestas de mejora, incorporando criterios de Soberanía Alimentaria.

Y ya tenemos los resultados. Vamos a describir en primer lugar cómo son las fases de consumo y de preparación de los alimentos.

2.1. Consumo

• Centros, comedores, alumnado y personal

En el curso 2014-2015, había en la CAV 677 **centros escolares** de Segundo Ciclo de Infantil, Educación Primaria y Educación Secundaria. El 69,72% de los centros eran públicos.

El número de **alumnas y alumnos** matriculados, con edades comprendidas entre los 3 y los 16 años, era de 385.204, el 53,09% en el sistema público y el 46,91% en el sistema privado.

Según datos del Gobierno Vasco, en el curso 2012-2013 el 56% del alumnado utilizaba el servicio de comedor. Hay que destacar que el **número de estudiantes que hacen uso de este servicio ha aumentado de forma progresiva**, principalmente a partir de principios de la década de los 90. Sólo en la red pública, ha pasado de 10.000 comensales a finales de los años 90 a casi 100.000 en 2014.

Este aumento del uso del comedor se debe a factores múltiples, entre los que se pueden destacar los cambios de modelos familiares, la situación de precariedad y diversidad del empleo remunerado, y la ruptura de la división de roles tradicionales con la creciente incorporación de las mujeres al empleo remunerado.

La cuota que pagan las familias es bastante homogénea (puede variar entre 4,4 y 5,5 €/persona/día, IVA

incluido), por el contrario, el coste del servicio es muy heterogéneo. Se desconoce el coste exacto de los menús, pero en base a los datos públicos de los que se dispone podría variar entre la cuota que pagan las familias y el doble dependiendo del tipo de menú y de la empresa que lo suministra.

La mayor parte de las familias son sensibles a una posible modificación del precio del comedor. Además, se trata de un **servicio social clave** desde el punto de vista nutricional para familias con recursos insuficientes. Basta tener en cuenta que el 21,4% del alumnado tiene beca de comedor, llegando al 30,8% en los centros públicos, mientras que en los privados se queda en el 11,8%.

También es importante tener en cuenta que el 32,5% de niñas y niños en edad escolar tiene problemas de sobrepeso u obesidad, y que el 3-5% de las personas usuarias de los comedores estudiados tienen algún tipo de intolerancia o alergia.

La mayoría de los centros con servicio de **comedor** disponen de una sala habilitada a tal fin en el propio centro, pero no es así en todos los casos. Gran parte de las escuelas rurales utilizan las dependencias de un local de hostelería y algunos centros de Secundaria hacen uso de las instalaciones de comedor de otro centro escolar cercano, ya que no cuentan con instalaciones propias.

El problema de espacio es importante en algunos casos, en los que parte del alumnado queda fuera del servicio por dicha razón.

Algunos centros exigen regularidad y un mínimo de días de uso para asignar una plaza en el comedor. La poca flexibilidad del sistema dificulta encontrar soluciones adaptadas a la realidad de las familias, en especial de las más vulnerables que son las que tienen unas condiciones laborales de mayor temporalidad y precariedad.

En cuanto al **personal laboral**, se estima que hay más de 5.000 personas –entre cocina, office, monitoreo y responsables– empleadas directamente en las instalaciones de los centros escolares. Se trata de un sector precarizado y muy feminizado, constituido en más del 90% por mujeres.

• Modelos de gestión

En el año 2000, el Gobierno Vasco reguló el funcionamiento y la gestión de los comedores escolares de los centros públicos en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil de Segundo Ciclo. Centralizó la gestión buscando universalizar el servicio y eliminar la heterogeneidad en la estructura organizativa y en los costes. Hasta entonces, el comedor no era un servicio

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

obligatorio en los centros públicos y se dio prioridad a universalizar el servicio sobre otros aspectos como la gestión autónoma del comedor, la elaboración de la comida in situ, la compra de producto local, la necesidad de formación en el ámbito educativo del personal de comedor, o el horario y las condiciones laborales del personal.

El Departamento de Educación del Gobierno Vasco se hace cargo de la contratación del servicio a través de una licitación única y tramita los expedientes de contratación. Una vez adjudicado el contrato, el centro escolar se encarga de gestionar el pago a la empresa y de cobrar las cuotas a las familias. Este modelo es el denominado de **gestión directa**.

En el curso 2014-2015, la red pública contaba con 413 centros incluidos en este modelo de gestión directa, cinco en el modelo denominado de **gestión propia** (la gestión la realiza el centro escolar) y 54 sin servicio de comedor o con servicio cuya titularidad era de otro centro. Durante ese mismo curso, fueron siete las empresas adjudicatarias de los centros en gestión directa.

La mayoría de los centros privados concertados, a pesar de no verse afectados por esa regulación, apostaron por ofrecer servicio de comedor con el objetivo de equiparar sus servicios a los de los centros públicos.

• Qué se come

Se estima que en los comedores escolares públicos de la CAV se consumen unas 9.000 toneladas de materia prima al año. Pero los centros, cualquiera de los estudiados, desconocen la cantidad de alimentos que se consumen en su comedor.

Para una elaboración adecuada de los menús escolares, se pueden seguir las **recomendaciones nutricionales** de diversas estrategias y programas, diseñados por diferentes organismos. Están, por ejemplo, la Estrategia NAOS¹, la Estrategia DPAS² o el Programa PERSEO³. Sin embargo, en la CAV se siguen pautas propias, que están recogidas en la Guía Higiénico Sanitaria para la Gestión de los Comedores Escolares, elaborada por el Departamento de Educación, Investigación y Universidades del Gobierno Vasco. En ella se aportan recomendaciones (cantidades, frecuencias y familias de alimentos) para la elaboración de los menús en función del tramo de edad del alumnado.

Para valorar **cómo son los menús desde el punto de vista nutricional**, nos hemos fijado en dos estudios. El primero es de 2011 y se centra en los comedores escolares de Bizkaia⁴. Subraya que la cantidad de grasa era adecuada, el aporte de proteínas elevado y el de hidratos de carbono bajo, según las recomenda-

ciones del Programa PERSEO. Este mismo estudio hace hincapié en el bajo nivel de oferta de verduras y su bajo nivel de ingesta, ya que la mayoría de las veces se ofrecen como guarnición. Constató también que se seguían sirviendo alimentos precocinados y postres azucarados, mientras que el Programa PERSEO recomienda su ausencia total.

El segundo estudio analiza las características nutricionales de los menús escolares en Bizkaia durante el curso 2012-2013⁵. Indica que no se cumplían los niveles adecuados para legumbres, pescado, carne y platos precocinados, según las recomendaciones de la Estrategia NAOS. El número de veces que se ofertaba una ración de verdura era menor del recomendado, había falta de oferta de cereales integrales, la oferta de huevos y pescado azul era pobre (y el pescado de pequeño tamaño inexistente).

En base a estos estudios, la **conclusión** es que sería aconsejable aumentar en los menús el contenido de fruta, verdura en los primeros platos, huevos (y preparaciones a base de huevo) y pescado azul, ofrecer legumbres y farináceos en la guarnición, disminuir la presencia de carnes, purés, fritos y postres lácteos, y eliminar los postres azucarados. También se recomienda incluir en los panfletos informativos los ingredientes de cada plato y las técnicas culinarias empleadas.

En el caso de los menús que llegan ya elaborados al centro escolar, hay que añadir que los alimentos están acompañados de salsas y de más grasa (carnes guisadas, pasta con salsa, pescado en salsa...) para que se mantengan jugosos. Esta cantidad de salsas está desaconsejada, según la propia guía de buenas prácticas para comedores

1 Estrategia para la Nutrición, Actividad Física, Prevención de la Obesidad y Salud (NAOS), Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), 2005.

2 Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. Organización Mundial de la Salud. 57ª Asamblea Mundial de la Salud, Ginebra, 2004.

3 Guía de Comedores escolares, Programa PERSEO. Ministerio de Sanidad y Consumo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Centro de Investigación y Documentación Educativa. 2008.

4 Perfil Nutricional de los menús e ingesta dietética en comedores escolares de Vizcaya. Zulueta B, Xarles Irastorza I, Oliver P, y Vitoria JC. (Hospital Universitario de Cruces). Nutrición Hospitalaria 2011; 26(5): 1183-1187.

5 Características nutricionales de los menús escolares en Bizkaia (País Vasco, España) durante el curso 2012/2013. Sancho P, Cirarda FB y Valcarcel S. (Delegación Territorial de Bizkaia. Departamento de Salud del Gobierno Vasco). Nutrición Hospitalaria 2015; 31(3): 1309-1316.

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

escolares del Gobierno Vasco, pero ¡el 50% de las personas usuarias de los comedores tienen este tipo de menús!

Es destacable la política de uso de producto ecológico local y redefinición de menús aplicada en dos de los centros estudiados, uno privado y otro público, dentro de un proyecto piloto del Gobierno Vasco.

• Información a las familias

Las familias reciben de forma mensual o trimestral información sobre los menús que se van a servir durante ese periodo. Pero no reciben ninguna información sobre el origen de los alimentos, ni las cantidades que se están sirviendo. Tampoco sobre los ingredientes o las técnicas culinarias empleadas.

En ninguno de los centros estudiados se proporciona una referencia directa y visual que permita al alumnado y a las familias conocer el origen de los productos que están consumiendo. A día de hoy es muy complicado que las familias, el alumnado o el personal que trabaja en el comedor conozca la procedencia de los alimentos:

- No se indica en el menú.
- Muchas de las materias primas son semi-procesadas (congeladas, envasadas, refrigeradas) y los datos que aparecen en la etiqueta son los de la empresa que ha realizado la congelación o la conservación.
- Los albaranes sólo ofrecen datos de la empresa distribuidora.

Entre los casos estudiados hay una excepción, los centros que se encuentran en proceso de utilización de producto local y ecológico. En ellos se informa en el propio menú o mediante carteles en el office, y la mayor parte de madres, padres, alumnado y personal del centro conocen cuál es el origen de los productos.

• Cómo se come

El tiempo de la comida es percibido por el alumnado y por el personal como **un momento de estrés y conflicto, que transmite nerviosismo**. El alumnado se queja del alto nivel de ruido en el comedor, lo que provoca malestar y estrés en muchas niñas y niños.

En cuanto al tiempo dedicado al comedor, la normativa establece un mínimo de 30 minutos, pero el tiempo debería adaptarse en función de la edad y las necesidades de cada niño y niña. En los centros de mayor tamaño es donde menos tiempo tienen para comer, debido a que en la mayoría de casos el servicio se organiza por turnos.

Estas condiciones dificultan que niñas y niños puedan entablar una relación sosegada con la comida, en lugar de ver ese momento como un mero trámite en el que es necesario engullir y terminar cuanto antes para salir al patio a jugar.

• Qué se entiende por calidad

En la licitación de los comedores escolares de la red pública, el concepto de calidad se restringe principalmente a la seguridad alimentaria y a estándares de calidad comerciales (extra, primera, segunda...) más ligados al aspecto que al contenido, y solo para algunos productos.

Cuando la materia prima llega al centro, los únicos controles que se realizan para constatar la frescura son medir la temperatura, revisar la fecha de caducidad o consumo preferente y observar el aspecto visual.

• Qué valoran las familias

A grandes rasgos, las familias valoran la adecuación nutricional de los menús, el modelo de gestión, y el tipo y origen de los productos.

Los principales motivos para utilizar el servicio de comedor son la falta de medidas de conciliación familiar, la distancia entre el domicilio y el centro escolar o la falta de recursos suficientes para alimentar a los niños y niñas en el domicilio.

Según las encuestas que hemos realizado a madres y padres, también contribuye a un mayor uso del servicio de comedor el aumento de su calidad. En los centros donde ha habido alguna política de mejora desde el punto de vista de la calidad alimentaria, como en uno de los estudiados donde han comenzado a utilizar producto local, producto ecológico y a mejorar la información a las familias, ha aumentado inmediatamente el número de comensales.

Las encuestas realizadas indican que más del 90% de las personas usuarias entiende por calidad que el menú se elabore in situ y que sea lo más económico posible. Casi el 87% tiene la percepción de que el uso de producto local o producto ecológico es deseable y muy positivo, pero se considera que podría suponer un encarecimiento del menú y se prioriza el precio.

• Trámites para usar el servicio de comedor

En los centros públicos incluidos en el modelo de gestión directa el servicio de comedor es gestionado por el Departamento de Educación del Gobierno Vasco, en los centros públicos con gestión propia por la AMPA y en los privados por la gerencia. En

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

cada caso la entidad gestora toma las decisiones sobre la manera en la que organiza el servicio, las condiciones de admisión, las cuotas, etc.

Para utilizar el comedor los niños y niñas **tienen que estar inscritos**, detallando los días que van a hacer uso del mismo y sus necesidades especiales (si las tienen). Una vez realizada la inscripción, las familias tienen que abonar la **cuota** correspondiente a los días de uso, que puede variar entre 4,4 y 5,5 €/persona/día (IVA incluido).

En el caso de que se vaya a utilizar el comedor de forma esporádica, deben avisar con antelación. En los centros públicos hay ocasiones en que no se acepta el uso esporádico por falta de espacio o por falta de personal, ya que si se superan las ratios marcadas por la Administración tienen que aumentar el personal. En cualquier caso, en los centros públicos en gestión directa, la decisión se toma en el Consejo Escolar. Esta situación afecta especialmente a las familias que no tienen estabilidad laboral y se está convirtiendo en un problema importante en algunos centros.

El alumnado que no está inscrito en el servicio de comedor, no puede hacer uso de las dependencias escolares al mediodía. En ninguno de los centros estudiados existe una dependencia habilitada para el alumnado que quiera quedarse a comer la comida que lleven de sus casas.

• Labores pedagógicas en torno a la alimentación

La concepción que tiene el Gobierno Vasco del comedor escolar es la de un servicio complementario al margen del proyecto educativo del centro. Este hecho se ve reflejado en el resultado del análisis de la labor pedagógica vinculada a la alimentación, que hemos realizado en cuatro ámbitos: el aula, el comedor, la propia comida y el hogar.

En el aula:

En tres de las escuelas estudiadas se lleva a cabo algún tipo de programa pedagógico ligado a la alimentación. Pero no tenemos constancia de que el trabajo sobre alimentación esté generalizado desde el propio currículo de los centros, más allá de aspectos relacionados con hábitos de vida saludables y el cuerpo humano.

La alimentación podría tratarse en las aulas desde puntos de vista muy diversos, ya que abarca múltiples ámbitos académicos: ciencias naturales, ciencias sociales, geografía, matemáticas, economía, comunicación, arte, literatura e incluso tecnología. Sin embargo, aún existen serias dificultades para analizarla desde una mirada holística integrando aspectos culturales, socioeconómicos, socioculturales y ambientales.

En el comedor:

El espacio del comedor se dedica exclusivamente a la actividad de alimentarse. A día de hoy, no se hace ninguna labor pedagógica explícita. Probablemente se deba a la propia concepción del comedor como un servicio complementario y al poco valor que se da a este espacio, a lo que se hace en él y a las personas que allí trabajan.

A través de los alimentos:

Los menús no varían de una temporada a otra (a excepción de los centros donde se ha comenzado a utilizar producto local y ecológico), por lo que el alumnado no percibe la estacionalidad de los alimentos.

En todos los centros estudiados se utilizan de forma habitual platos tradicionales, sobre todo en primeros platos con legumbres o cocinados a base de patata, pero no es habitual la puesta en valor de verduras locales, pescados o platos tradicionales de carne. El conocimiento y aceptación de los platos tradicionales es mayor en los centros pequeños ubicados en entornos rurales.

El alumnado conoce platos de otras culturas (pizza, pasta, cuscús, rollito de primavera, soja...), pero no sabrían decir a qué cultura pertenecen, los tienen incorporados como propios.

En el hogar:

En los casos estudiados, no se ha identificado ninguna actividad pedagógica relativa a la alimentación que establezca un vínculo con el hogar. Sin embargo, incluir a las familias y al hogar en la pedagogía en torno a la alimentación –como eje fundamental de la vida y de su sostenimiento– puede tener un carácter estratégico en el cambio de valores hacia la igualdad entre mujeres y hombres, y el impulso de la corresponsabilidad en el reparto de tareas domésticas y de cuidados, incidiendo en la transformación de los roles tradicionales de género y en la disminución de la brecha todavía existente en el reparto de las tareas de cuidados.

• La alimentación en el entorno escolar más allá del comedor

Desayuno, almuerzo, merienda (cuando se realizan en el centro); comida en las excursiones, durante las acampadas o en las colonias; o las comidas que se preparan para las celebraciones escolares forman también parte del sistema alimentario de las comunidades escolares.

Se trata de espacios en los que se pueden aplicar las mismas políticas, planes o acciones que en el comedor, complementando la labor pedagógica que se pueda realizar en éste y en las aulas, con el aspecto positivo de que son ambientes distendidos.

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

Pero generalmente se organizan de manera muy similar a lo descrito con respecto al comedor.

Sí podemos destacar algún ejemplo positivo. En una de las escuelas estudiadas se recupera la fruta que sobra en el comedor para ofrecerla al alumnado en otros momentos, ubicando contenedores en diferentes puntos del centro. Con ello se fomenta la alimentación saludable en el almuerzo o en la merienda. Las personas responsables del centro aseguran que los hábitos del alumnado han mejorado, disminuyendo el consumo de pastelería industrial en el almuerzo.

En otros centros se aprovechan las fiestas ligadas al centro escolar para dar a conocer al alumnado alimentos locales.

• Programas educativos relacionados con la alimentación

Hay centros que tienen implantadas acciones específicas en torno a la alimentación, pero no es lo más habitual, y mucho menos que vayan más allá de temas ligados a la salud.

Algunos centros dentro del Programa Agenda 21 y a través de movimientos sociales están llevando a cabo programas ligados al consumo responsable de alimentos, como es el caso del programa Alimentación de VSF Justicia Alimentaria Global.

Este interés por la alimentación se da con mayor fuerza en los centros ubicados en comarcas o municipios donde hay en marcha políticas alimentarias locales. Por lo general, los programas de los centros van dirigidos a la formación de madres y padres en alimentación, a inculcar hábitos saludables al alumnado como el consumo de fruta y verdura, a disminuir el desperdicio de comida y a la formación del profesorado. En tres de los centros estudiados se llevaba a cabo algún tipo de acción o política relacionada con la alimentación.

2.2. Origen y preparación de los alimentos

• Dónde se cocina

Varía en función de la existencia o no de cocina en el centro escolar y del modelo de gestión del comedor.

En el 31% de los centros escolares públicos de la CAV la comida se prepara en el centro donde se va a consumir. En esta modalidad está el 42% del alumnado. En el resto, la comida se elabora en las instalaciones de la empresa de catering, en dos modalidades diferentes. Una en la que se mantiene caliente

hasta que es servida para su consumo, y otra en la que se transporta en frío y se vuelve a calentar en el comedor.

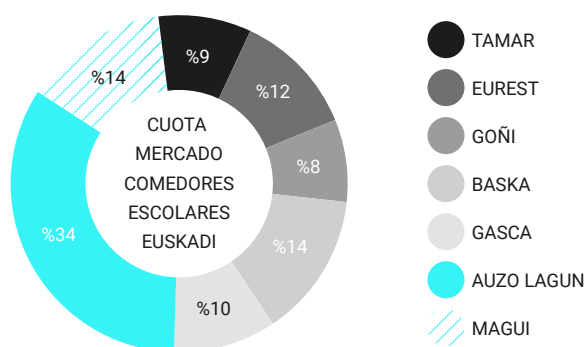
La calidad nutricional de los menús que llegan elaborados al centro tiende a ser peor, debido a que se elaboran con más salsas y más grasa para facilitar el mantenimiento de sus características y su jugosidad. También se suele utilizar el rebozado para evitar que se sequen, lo que ocurriría, por ejemplo, con alimentos preparados a la plancha.

• Quién prepara los menús

En la CAV hay 16 **empresas de catering** que dan servicio a comedores escolares. De ellas solo siete han desempeñado este servicio para centros escolares públicos.

El modelo de gestión centralizada implica que para presentarse a la licitación las empresas deben tener una determinada capacidad, quedando fuera empresas de menor tamaño. Antes se pedía que tuvieran la capacidad de producir, al menos, entre 4.000 y 8.000 menús al día (según los años). En la última licitación el método ha sido diferente, se exigían determinadas instalaciones para asegurar la capacidad productiva, además de demostrar una serie de procedimientos de control de los procesos productivos.

Es importante destacar que se ha generado una situación de oligopolio en la que durante años las empresas se han repartido el mercado, alterando la libre competencia y dañando los intereses generales⁶.



⁶ http://www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/dossier_de_prensa/es_publi_ac/adjuntos/Nota%20de%20prensa%20comedores.pdf

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

La mayoría funcionan a nivel estatal (Ausolan, Gastronomía Basca, Tamar, Gasca) o multinacional (Eurest). Se trata de empresas muy herméticas, reacias a facilitar información tanto sobre el servicio que prestan como sobre su organización y prácticas. Salvo una, no han querido participar en este estudio.

Estas empresas no son ajenas a las **estrategias publicitarias** en boga en el sector alimentario. Su publicidad está plagada de frases como “dieta rica, variada, sana y equilibrada”, “la tranquilidad de comer como en casa”, “proveedores de la zona”, “empleo local”, “fruta y verdura de temporada”, “compromiso con la comunidad”, “calidad y medio ambiente”, etc.

Pero a pesar de esos mensajes, todas ellas utilizan mayoritariamente productos de marcas multinacionales que comercializan alimentos procesados de manera industrial (CocaCola, Danone, Nestlé, Kraft, etc.). Ninguna de ellas hace referencia a productores locales entre sus proveedores.

En los menús de los centros públicos estudiados no hemos encontrado referencia a productos locales, cuidado del medio ambiente (reducción del despilfarrro, ahorro de agua, ahorro de energía, compostaje, reciclado...), políticas de igualdad o programas educativos. Sí las hay en algunos de los centros privados donde las mismas empresas están introduciendo producto local y ecológico, que acompañan con programas de educación y sensibilización.

En **Araba** son 13.718 las personas que hacen uso diariamente de los comedores escolares incluidos en el modelo de gestión directa. Todos ellos eran gestionados durante el curso 2014-2015 por la empresa Ausolan Cocina Central Magui.

En **Bizkaia**, 212 centros están en el modelo de gestión directa, tres tienen gestión propia y 23 centros (de Secundaria) no ofrecen servicio de comedor o lo comparten con otro centro. Cada día se atiende a través de los centros con gestión directa a 50.886 escolares. Estos comedores eran gestionados durante el curso 2014-2015, casi con reparto equitativo en cuanto a número de centros, por las empresas Tamar, Grupo Ausolan (Auzo-lagun, Magui, Goñi), Eurest, Gasca y G. Baska.

En **Gipuzkoa**, todos los centros públicos que ofrecen servicio de comedor están bajo el modelo de gestión directa. Durante el curso 2014-2015 estaban asignados a la empresa Auzo-lagun. El servicio de comidas de algunas escuelas rurales es servido por una empresa diferente –en la mayoría de los casos se trata de restaurantes que preparan la comida para la escuela– a pesar de que en la licitación consta Auzo-lagun como adjudicataria. Son 25 los centros que no cuentan con servicio de comedor o lo comparten con otro.

Las familias quedan al margen. No pueden decidir qué empresa se contrata, ni cambiar de empresa si no están satisfechas con el servicio.

En cuanto al **personal de cocina**, en los comedores públicos en gestión directa es funcionario y las exigencias formativas se limitan a tres meses de experiencia laboral en la categoría de cocinera o 50 horas de cursos de formación en cocina. No se pide un alto conocimiento en cocina ni especialización en restauración colectiva. Las personas cocineras tienen la misma categoría y responsabilidades, sin que exista entre ellas una que se haga cargo de la organización y que tenga conocimientos de gestión técnica de cocinas centrales.

En los comedores con gestión propia, el personal de cocina se rige por el convenio de hostelería y no está regulado el número de cocineras por personas usuarias.

• De dónde proceden los alimentos

La mayor parte de los alimentos no son de proximidad sino que se adquieren a través de mercados mayoristas. Incluso alimentos que tradicionalmente se han producido local o regionalmente como frutas, hortalizas, legumbres, patatas, pescado o leche vienen cada vez de más lejos, a pesar de que buena parte de ellos se podrían encontrar al lado de casa.

Algunas cifras bastan para mostrar la magnitud y el descontrol del actual flujo alimentario. La CAV, cada día:

- importa 70.000 kg de leche y exporta 30.000 kg.
- importa 2.500 kg de carne de pollo y exporta 1.000 kg.
- importa 98 toneladas de pescado refrigerado y exporta 44 toneladas.

• Dónde se producen, capturan y recolectan

Es difícil saberlo. Los centros escolares, sean de gestión propia o de gestión directa, no compran directamente los alimentos a las personas productoras. La mayor parte de los alimentos llegan a los comedores a través de los canales y proveedores habituales de las empresas de catering. Y aunque en algunos casos el centro realiza compras de materia prima al comercio local, no hay datos de su procedencia.

Los comedores de gestión directa cuentan con unas fichas técnicas de producto donde se describen los datos de las empresas envasadoras, elaboradoras o distribuidoras, los ingredientes y el lugar de

2. Radiografía de los comedores escolares en la CAV

procedencia del producto elaborado, pero no hay información sobre el origen de las materias primas que lo componen.

Tan solo en uno de los centros estudiados hemos encontrado que el personal de cocina de la empresa que prepara la comida y la sirve para el consumo en su propio local, se encarga de la compra y conoce el origen de los productos.



3

Ventajas de un sistema ecológico y de proximidad frente al modelo industrial.

3. Ventajas de un sistema ecológico y de proximidad frente al modelo industrial

Los alimentos locales proporcionan una dieta fresca, de temporada, elaborada con recursos naturales de la zona y por personas que viven en la región. Además, suponen menos transporte, procesado, manipulación y embalaje.

Si el sistema alimentario escolar estuviera basado en comida ecológica y de proximidad, su impacto en la salud y en el entorno (local y global) sería muy diferente del que se deriva de un sistema alimentario industrial, en el que predominan alimentos que han recorrido largas distancias y que han sufrido procesos de transformación industrial. Veamos algunos ejemplos.

• Impactos ambientales

Cambio climático

El sistema alimentario industrial implica un transporte permanente de alimentos, que pueden recorrer miles de kilómetros antes de llegar a la mesa. Una consecuencia directa es el enorme gasto energético y la consiguiente emisión de gases de efecto invernadero, responsables del cambio climático.

Los sistemas alimentarios locales conllevan, por tanto, una reducción de la emisión de gases de efecto invernadero asociada al transporte. Pero no sólo. El sistema industrial es altamente dependiente del petróleo y del consumo de energía en todas sus fases. Se asienta en una agricultura industrializada (con alto consumo energético), sistemas de refrigeración, elevado consumo de envases y embalajes, procesado industrial de los alimentos, sistemas de distribución y almacenamiento complejos, etc.

Cuanto más cercano, menos procesado, menos industrializado y más agroecológico sea el sistema alimentario, menor será la demanda de petróleo y el consumo energético, y menor, en consecuencia, su impacto en el cambio climático.

Apostar por un sistema alimentario local en las escuelas ayudaría a reducir la dependencia del petróleo y la emisión de gases con efecto invernadero, y a impulsar la transición hacia un sistema alimentario sostenible.

Contaminación y salud

La agricultura y la ganadería industriales generan contaminación de las aguas superficiales y subterráneas, contaminación y erosión de los suelos, pérdida de biodiversidad y de valores paisajísticos, además de sus efectos adversos sobre los ecosistemas y sobre la salud de las personas debido al uso de productos químicos tóxicos.

Por otra parte, y mirando también a los efectos sobre la salud, el empleo de **antibióticos** en la cría de ganado contribuye a que aumenten las bacterias

resistentes a los antibióticos, que perderán efectividad.

Y por si fuera poco, el sistema alimentario industrial produce altas cantidades de residuos de **envases y embalajes**, cuya gestión posterior también genera contaminación.

• Impactos socioeconómicos y culturales

La viabilidad de las actividades agrarias es imprescindible para el **mantenimiento de una agricultura y un medio rural vivos**. Conviene recordar que en los últimos diez años en el Estado español han desaparecido diez explotaciones agrarias cada día.

En este sentido, potenciar un sistema alimentario local es clave. Con ello nos referimos a potenciar la producción agroecológica y su venta local mediante circuitos cortos de comercialización. Todo ello **genera empleo**, dinamiza el entorno agrario y rural, impulsa los mercados locales y favorece una redistribución del valor añadido. Pero el impacto va más allá porque el cambio de sistema alimentario mueve muchas más piezas.

Relocalizar la producción alimentaria restablece la conexión entre producción y consumo, crea **vínculo social**, recupera la cultura alimentaria, pone en el centro el valor de la alimentación y su relación esencial con la salud, y democratiza el sistema alimentario acercando los espacios de decisión a la producción y el consumo, mientras **que en el sistema industrial son las fases intermedias (procesado y distribución) las que toman el control**, deciden qué comemos y obtienen los mayores beneficios.

Por otra parte, los alimentos ecológicos son más saludables pero a día de hoy resultan más caros, lo que los deja fuera del alcance de las familias con menos recursos. **¿Se podría reducir lo que pagamos por los alimentos ecológicos? La respuesta es sí.**

Según un informe del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)⁷, si se mejorara la logística entre la producción y el consumo, el precio de los productos ecológicos se reduciría entre un 30 y un 50%.

El propio MAGRAMA ha analizado la reducción de los precios finales de los alimentos ecológicos si se apostara por los circuitos cortos de comercialización, reconociendo que esos nuevos modelos de producción y comercialización redundarían en el crecimiento del mercado interior.

⁷ www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/INFORME_Caracterizaci%C3%B3n_de_canales_especialistas_de_venta_de_producto_ecol%C3%B3gico_tcm7-202140.pdf

3. Ventajas de un sistema ecológico y de proximidad frente al modelo industrial

Es interesante la experiencia del programa *Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía*, promovido por la Junta de Andalucía entre 2003-2008. Una de sus conclusiones es que el incremento del volumen de comercialización de este tipo de alimentos y la mejora de la logística inciden, a la baja, en su precio.

Tanto los datos del MAGRAMA como la experiencia de Andalucía indican que **expandir la producción y el consumo de alimentos ecológicos y su comercialización local contribuyen a consolidar el sector y a reducir el precio final de estos alimentos.**

De ahí que el papel de la Administración mediante la compra pública sea clave, ya que dinamiza el sector y consigue un efecto multiplicador en su expansión y consolidación, sentando las bases para una mejor estructura de los mercados locales.

En la CAV existen algunas experiencias de circuitos cortos de comercialización. En un estudio en el que se ha entrevistado a los distintos actores que ya los utilizan, éstos han destacado entre las ventajas que encuentran:

- Mejora del margen bruto.
- Cercanía y fidelización del cliente.
- Control directo sobre el producto.
- Eliminación de algunos o de todos los intermediarios.
- Incremento de las ventas.
- Autonomía en la gestión y en la toma de decisiones.
- Se favorece la continuidad de las explotaciones.

• Impactos sobre la calidad alimentaria

En el sistema alimentario industrial, la mayoría de las variedades de frutas y verduras han sido seleccionadas por el rendimiento, la tasa de crecimiento y la capacidad para soportar transportes de larga distancia. La calidad nutricional no es un factor prioritario.

Además, cuestiones como el punto de madurez en el momento de la recolección o cosecha, los métodos de conservación y los procesos de elaboración afectan a la calidad nutricional de los alimentos.

Cuando los productos se destinan a mercados distantes, se suelen recoger antes de que alcancen

su grado óptimo de maduración. Con el almacenamiento, las frutas y verduras también pueden sufrir cambios en su valor nutricional. Un ejemplo, el contenido de vitamina C de los pimientos rojos, tomates, albaricoques o melocotones es mayor cuando han terminado su maduración en la planta.

Por el contrario, en la producción agroecológica los métodos que se emplean para mejorar la fertilidad de la tierra tienden a producir alimentos con mayor contenido nutricional. Además, se espera a que los productos alcancen su grado óptimo de maduración y se evitan largos transportes. En conjunto, **los alimentos locales tienen un mayor potencial para mantener su punto óptimo de nutrientes.** Sin olvidar que en la producción agroecológica no se emplean plaguicidas ni fertilizantes químicos.

• Impactos pedagógicos

Son numerosos los lugares donde se han implantado sistemas alimentarios locales. Destacamos por cercanía y por su larga experiencia el caso del Departamento de Isère (Rhône-Alpe, Francia), donde la alimentación se incluye en el currículo escolar y el alumnado conoce de primera mano los lugares y las personas que han elaborado los alimentos, y cómo llegan a sus mesas.

Se comunica la información sobre cada alimento: persona productora, lugar de producción, modelo, denominación del alimento, peculiaridades, vinculación con la cultura local, temporada, forma de elaboración, etc. Esto se hace en el propio comedor a través de paneles, carteles y del personal, y en las aulas a través del profesorado y de talleres con las personas productoras. La transmisión de conocimiento por medio de talleres y de visitas a los lugares donde se cultivan, recolectan o capturan los alimentos solo es posible en sistemas alimentarios locales.

El resultado es que **el alumnado se hace consciente de lo que está comiendo y del vínculo que tiene con su salud, con la conservación del entorno, con la tradición culinaria, etc.**

• Impactos en los países productores

Una de las características del sistema alimentario industrial es su funcionamiento global. Buena parte de nuestra dieta se produce lejos, muy lejos. Este mercado internacional de alimentos **¿beneficia a las sociedades rurales de los países productores?, ¿sirve a las regiones empobrecidas para sacar a sus poblaciones de la pobreza?** Veamos.

La producción agrícola, ganadera y pesquera destinada a la exportación se realiza a gran escala y

3. Ventajas de un sistema ecológico y de proximidad frente al modelo industrial

sustituye a la producción campesina de pequeña escala destinada al consumo local. La producción para la exportación queda así en manos de grandes empresas, por lo general multinacionales, mientras que el campesinado es expulsado de sus tierras y queda fuera del sistema.

Ganan, por tanto, las empresas que tienen la capacidad financiera y técnica para producir, transformar y exportar a largas distancias grandes cantidades de un solo producto agroalimentario. Pierden las empresas familiares agrarias y las pequeñas y medianas empresas que tienen como objetivo los mercados locales. El mundo rural basado en la Soberanía Alimentaria desaparece en los modelos agroexportadores y la población campesina queda

atrapada en un círculo de pobreza, hambre y subnutrición.

Ambientalmente, al tratarse modelos de producción intensivos a gran escala, eliminan la biodiversidad, generan un elevado consumo de agua y de energía, y provocan contaminación.

El cultivo de soja en Argentina, Brasil o Paraguay destinada a la exportación para la producción de piensos; la perca que se produce en el Lago Victoria, en el corazón de África; las plantaciones de plátanos en Ecuador o el salmón de acuicultura que se cría en Chile, ofrecen ejemplos claros de los impactos sociales y ambientales de la producción a gran escala orientada a la exportación. Veamos uno de ellos.

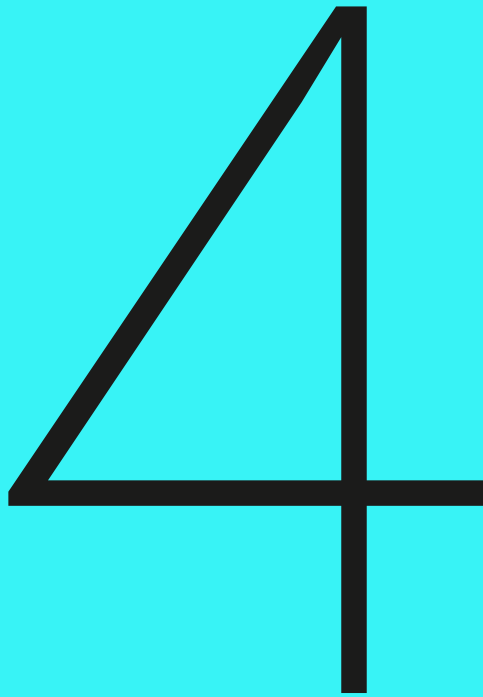
Producción de salmón en Chile: consecuencias sociales y ambientales

En 2016, MercaBilbao comercializó 1,2 millones de kg. de salmón. Hoy en día, casi todo el salmón que consumimos procede de acuicultura. Los principales países productores son Chile y Noruega. En el Estado español, el 90% es importado y la mitad de esas importaciones proceden de Chile.

Se argumenta que el **empleo** es el gran aporte de la industria del salmón a las regiones chilenas que lo cultivan. Pero el empleo que se genera sigue la pauta habitual del sector agroexportador: bajos sueldos, malas condiciones laborales, poca seguridad, alta incidencia de accidentes, prácticas antisindicales, feminización laboral (con problemas de género), temporalidad y subcontrataciones generalizadas en las que el empleo se precariza aún más.

Entre los **impactos ambientales** destacan la contaminación de las aguas por nitrógeno y fósforo debido a los restos de pienso, las deyecciones y restos animales; la contaminación por cobre causada por las pinturas antifúngicas de las jaulas en las que se cultiva el salmón; la liberación de antibióticos que se utilizan de forma masiva para tratar a los animales; y la alteración de la biodiversidad a causa de los escapes de salmones, animales que no son propios de la región.

Por último, nada indica que la actividad esté contribuyendo a mejorar las condiciones sociales de la población, puesto que el **nivel de pobreza en la región salmonera ha evolucionado a peor**, alejándose gradualmente de los indicadores sociales del resto de Chile.



Recursos locales para un
sistema alimentario de
proximidad.

4. Recursos locales para un sistema alimentario de proximidad.

¿Dispone la CAV de recursos suficientes para dar respuesta a la demanda de un sistema alimentario de proximidad? No se trata, como ya hemos dicho, de hacer desaparecer el comercio alimentario más allá de lo local, sino de priorizar la cercanía siempre que sea posible.

Hemos analizado la disponibilidad de los recursos que sustentan la producción de alimentos. Y el estudio del sistema productivo indica que sí hay capacidad para abastecer la demanda de alimentos de los comedores escolares de forma local, si bien no a base de alimentos ecológicos. Una prioridad, por tanto, es aumentar la producción ecológica.

Igualmente importante es proteger la tierra de alto valor agrológico, el agua y otros bienes necesarios para la agricultura campesina y la pesca sostenible, así como favorecer la incorporación de las y los jóvenes a este tipo de actividades productivas.

También es necesario favorecer los mercados locales y otros circuitos cortos de comercialización, y dotar de las infraestructuras adecuadas para la distribución y comercialización local.

• Suelo y clima

Dos recursos esenciales para la producción agroecológica son el suelo y el clima. Condicionan el tipo de alimentos, las cantidades producidas, la temporada de producción, etc.

La superficie agraria de la CAV era de 2.597,97 Km² en 2013, según datos de Eustat. El 72,08% correspondía a superficie agraria utilizada, repartiéndose un 68,13% para tierras labradas y el resto para pastos permanentes. Pero hay que tener en cuenta que la superficie dedicada a la agricultura sigue una tendencia descendente, debido sobre todo a la artificialización del suelo (uso para construcción de viviendas, infraestructuras o equipamientos).

Climáticamente hablando, es una región diversa. Se pueden distinguir a grandes rasgos tres zonas: la vertiente atlántica al norte, la zona media en el centro y el extremo sur en la depresión del Ebro y Rioja Alavesa.

• Población rural y sector primario

La CAV tiene una población de 2.171.886 habitantes, siendo una región predominantemente urbana, a excepción del territorio de Álava que tiene un mayor componente rural. En años recientes la población rural ha aumentado ligeramente.

El sector primario como actividad económica ha ido perdiendo relevancia. El más importante en cuanto

al Valor Añadido Bruto es el sector servicios (68%), seguido de industria y energía (24,2%), construcción (7%) y finalmente agricultura, ganadería y pesca (0,8%).

La población activa dedicada a la agricultura es tan solo el 1,2%. Y a pesar de que las dificultades económicas han empujado a personas jóvenes a buscar empleo en el campo, desde el inicio de la crisis económica ha descendido más del 30% el número de personas que trabaja en la agricultura y la ganadería.

Pero **hay un dato muy interesante**. En contraste con el descenso del número de personas que trabajan en la agricultura y la ganadería, **cada año aumenta la demanda de inscripciones en las escuelas agrarias**. ¡Y la mayor parte de las personas que se forman profesionalmente en agricultura lo hacen en modelos ligados a la agroecología!

Y es que **la actividad agraria ligada a la alimentación ecológica sigue una evolución ascendente**: la producción ecológica ha pasado de ser inexistente a principios de los años 90, a contar con más de 400 operadores (entre producción y transformación).

ACTIVIDAD	NÚMERO DE OPERADORES CAV
PRODUCCIÓN AGRARIA	258
PRODUCCIÓN GANADERA	36
PRODUCCIÓN AGRARIA Y GANADERA	39
ELABORACIÓN / TRANSFORMACIÓN	75
DISTRIBUCIÓN	26

La producción de alimentos mediante métodos ecológicos asciende a 4.857 toneladas, aproximadamente el 0,8% de la producción total.

• Agrobiodiversidad

Con este término nos referimos al ganado, las semillas, los saberes y los propios ecosistemas que constituyen las parcelas agrarias. Diversas organizaciones, junto con el campesinado, están haciendo una labor importante para **recuperar y preservar la riqueza de variedades animales y vegetales**. Unas lo hacen poniendo en valor su consumo, otras identificando el patrimonio de semillas con el que cuenta la CAV para conservarlo y darlo a conocer.

En el ámbito ganadero, se cuenta con 25 razas de ganado autóctono, algunas de ellas en peligro o en estado crítico. En cuanto al patrimonio ganadero en general, ha disminuido en el periodo 2009-2013, a excepción del ganado bovino.

4. Recursos locales para un sistema alimentario de proximidad.

• Infraestructuras de apoyo a las operaciones intermedias

Los productos agrarios de la CAV se comercializan a través de diversas vías: cadenas cortas (venta directa al consumidor o a locales de venta al por menor), empresas distribuidoras-comercializadoras y mercados centrales (principalmente MercaBilbao).

Las **cadenas cortas de comercialización** se apoyan en los mercados semanales o mensuales de algunos municipios, el reparto a domicilio, los grupos de consumo, la venta en la propia explotación o la venta a través de comercios al por menor. No es habitual que varias explotaciones se coordinen para realizar la distribución y venta de manera conjunta, a excepción de los grupos de consumo.

Son escasas las explotaciones agrícolas y ganaderas que cuentan con los medios necesarios para transformar ellas mismas su producción, y por tanto son muy pocas las que realizan venta directa de sus productos ya transformados. Tampoco son habituales los espacios dedicados a la logística conjunta para productores y productoras que comercializan en circuitos cortos y de proximidad.

La CAV sí cuenta, en cambio, con un número importante de **infraestructuras que apoyan el sistema alimentario industrial**: carreteras, ferrocarril, puertos pesqueros y mercantes, aeropuertos, plataformas logísticas y mercados mayoristas. Pero estas infraestructuras están diseñadas para dar servicio al modelo de alimentación global, no al de proximidad.

Por otra parte, en la CAV hay 1.426 industrias agroalimentarias dedicadas a la transformación de alimentos.

• El potencial transformador de la compra pública

Como vemos, hay mucho camino por recorrer para avanzar en la transición del sistema alimentario industrial hacia un sistema agroecológico de proximidad. La Administración, a través de la compra pública, puede jugar un papel determinante para impulsar esa transición. Y es que **la restauración colectiva pública va más allá de los comedores escolares**. Abarca también hospitales, residencias de la tercera edad, centros de trabajo, centros de día o servicios de asistencia social a domicilio, además de los comedores de las propias administraciones. En la CAV existen, al menos, **2.543 comedores colectivos**. Otra cifra interesante es la del número de comensales, que asciende a unas 120.000 personas.

También hay que tener en cuenta el **marco normativo** que pueda estar impidiendo o dificultando el cambio, y que sería necesario modificar. Empezando por la Orden, de la que hemos hablado al comienzo,

que regula los comedores escolares de los centros públicos. Lo mismo para los pliegos técnicos y las cláusulas para la contratación de servicios para los comedores escolares, puesto que condicionan qué tipo de empresa puede acceder a la licitación, qué medios va a emplear y de qué manera va a proporcionar el servicio.

Es importante destacar que el marco legal europeo permite la compra pública de alimentos ecológicos y con distintivos de origen. También es posible la redacción de pliegos de contratación donde se incorporen criterios objetivos que animen la participación de las personas productoras locales, y en los que el producto local, ecológico y de calidad tenga una mejor valoración, pero es necesario incorporar en el contrato estos criterios con todas sus características bien definidas.

Para facilitar el uso de producto local y los circuitos cortos de comercialización, también sería necesario adaptar la normativa higiénico sanitaria que afecta a la elaboración, transformación y comercialización de alimentos, principalmente en lo que hace referencia a las personas productoras y a los comercios al por menor.



5

Conclusión.

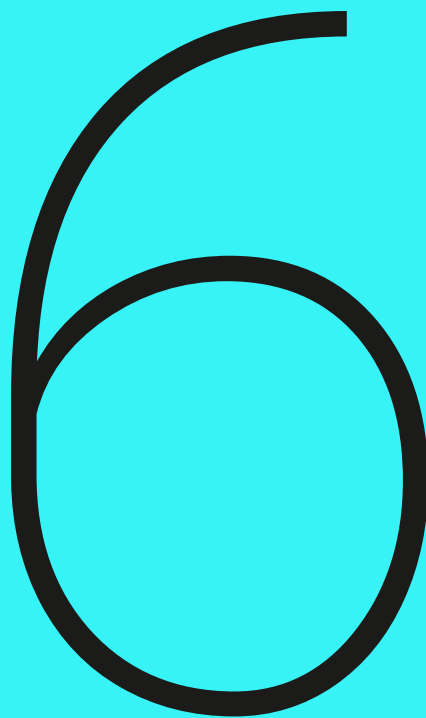
5. Conclusión.

Los comedores escolares deben ofrecer al alumnado una alimentación de calidad y saludable, apropiada para sus necesidades nutricionales. Pero son, además, espacios con un enorme potencial educativo. Integrados en un sistema alimentario que vincule a toda la comunidad escolar, ayudarán a que niñas y niños adquieran buenos hábitos alimentarios, aprendan la relación entre alimentación y salud, y comprendan el vínculo entre algo tan cotidiano como la comida y el mundo en el que viven, desde lo más local a lo global.

Por otra parte, la compra por parte de las Administraciones públicas de alimentos locales –para los comedores escolares y para el resto de comedores colectivos– es un instrumento determinante para impulsar la producción local y su comercialización en circuitos de proximidad, revitalizando con ello el mundo rural.

En definitiva, el papel de la Administración es crucial en dos sentidos: a través de la compra pública y estableciendo un marco normativo que ampare e impulse un sistema alimentario escolar integrador que haga posible la transición desde la actual alimentación industrial hacia una alimentación saludable y sostenible, basada en la Soberanía Alimentaria.





Principios y propuestas.

6. Principios y propuestas

Los resultados del estudio que hemos realizado nos llevan a identificar 10 PRINCIPIOS para la mejora del sistema alimentario de las comunidades escolares:

1. Alimentos de calidad. Los alimentos tienen que cubrir de forma adecuada las necesidades nutricionales de las niñas, niños y adolescentes que comen en los centros escolares, respetando al mismo tiempo la calidad ambiental, social y cultural.

2. Alimentos saludables. Los menús deben estar libres de pesticidas y otras sustancias tóxicas, y basarse en una dieta rica y variada, con una presencia relevante de alimentos frescos, de temporada y cocinados in situ mediante técnicas culinarias saludables.

3. Agroecología. Como ciencia que apoya el desarrollo de los sistemas alimentarios sostenibles, la agroecología incorpora criterios de producción ecológica, justicia social, rentabilidad económica, salud, preservación de la cultura y del medioambiente, además de condiciones sociales y de producción de alimentos dignas.

4. Alimentos de proximidad. Priorizar los alimentos de cercanía y los circuitos cortos de comercialización contribuye al desarrollo económico local, favoreciendo una cercanía física, humana y relacional entre campesinado y comunidad escolar.

5. Información accesible. Para poder decidir sobre la forma en que queremos alimentarnos y alimentar a nuestras hijas e hijos es necesario contar con una información amplia, real y contrastada.

6. Sensibilización y formación. Hay que ofrecer a las personas que participan en el sistema alimentario de las comunidades escolares las herramientas y conocimientos necesarios para que puedan utilizar la información que tienen disponible de una forma crítica.

7. Participación y capacidad de decisión. Una vez que se cuenta con información y con formación, es necesario tener espacios en los que dialogar, tomar decisiones e implementar acciones que vayan construyendo sistemas de alimentación locales y sostenibles.

8. Comunicación entre agentes implicados. Es imprescindible romper con la opacidad y crear espacios de comunicación entre todos los agentes que intervienen en los sistemas alimentarios de las comunidades escolares.

9. Acción pedagógica. Se tiene que desarrollar una propuesta para facilitar herramientas y recursos para pedagogizar el comedor escolar y para integrar los sistemas alimentarios escolares y el personal implicado en el proyecto educativo.

10. Justicia. Se trata de cuidar la corresponsabilidad en las relaciones entre todos los actores implicados en el comedor: conocimiento mutuo, solidaridad, respeto y equidad, también en lo que afecta a las relaciones Norte-Sur.

En base a estos 10 principios, hacemos las siguientes PROPUESTAS:

- Compromiso vinculante del Gobierno Vasco para que los sistemas alimentarios escolares sean incorporados en el proyecto educativo, integrando menús, comedor, cocina y personal como parte del espacio educativo.
- Compromiso político vinculante del Gobierno Vasco, las administraciones forales y las administraciones locales que haga explícita la voluntad de incorporar en las compras públicas de los sistemas alimentarios escolares alimentos de proximidad y de producción campesina.
- Creación de estructuras de gobernanza alimentaria –Consejos Alimentarios, por ejemplo–, concebidas como espacios de participación de los actores implicados: instituciones, organizaciones de personas productoras, niñas y niños, AMPAS, profesorado y personal trabajador de cocinas y comedores. Estas estructuras tendrán como función:
 - Elaborar e implementar, en coordinación con las instituciones competentes, las cláusulas de licitación que permitan y faciliten la compra de alimentos de producción local y campesina, incluyendo criterios de sostenibilidad.
 - Promover la elaboración de planes específicos para poner en práctica en las comunidades escolares la compra pública alimentaria de proximidad y campesina, incluyendo asesoría y formación.
 - Crear espacios de coordinación y comunicación interinstitucionales y sociales para fomentar e implementar la integración de los sistemas alimentarios escolares en los proyectos educativos de los centros.