



©Diego Juste

Comedores escolares y sostenibilidad; recursos para el buen funcionamiento

01-10-2013

Los comedores escolares, como espacio fundamental para la socialización del alumnado en todas las etapas de la educación, constituyen también espacios privilegiados desde los cuales introducir prácticas de consumo sostenible.

Más allá de la posibilidad de llevar a cabo programas de motivación, a nivel individual, de las alumnas y alumnos, los comedores escolares implican también la puesta en marcha de políticas en las que intervienen diversas partes, por lo que tienen una dimensión educativa, social, política y económica importante.

Juegan además un papel fundamental para la promoción de la sostenibilidad y el fomento de estilos de vida saludables entre las generaciones futuras.

¿Qué representa un plato de comida en un comedor escolar? Nos vamos a detener aquí brevemente en un caso interesante llevado a la práctica en Piombino, una pequeña localidad de unos 30.000 habitantes situada en la costa de oeste de Toscana en Italia, país en el que se aprobó una ley que obliga a los entes locales a introducir alimentos ecológicos y de calidad en los menús escolares.

El caso de Piombino

En el caso de Piombino, el ayuntamiento cumple las funciones de distribuidor de los alimentos a los comedores escolares de todas las guarderías y centros de infantil, primaria y secundaria. La programación de los menús se basa en productos de temporada y de producción local. A través de políticas integradas se pone en práctica un proceso de licitación para contratar los servicios de la empresa de catering.

La importancia de unos criterios para las compras públicas basados en la sostenibilidad es fundamental, lo que produce, entre otras cosas, una relocalización de la cadena alimentaria al incluir productos de cercanía en los menús escolares (reducción de kilómetros

recorridos).

En el caso de Piombino, también ha sido crucial el papel de los diversos intermediarios entre el producto y el plato. Dichos intermediarios tienen capacidad de influencia sobre las prácticas de consumo de alimentos de la infancia. Son el personal de cocina o las empresas de catering que median entre las políticas públicas y las prácticas de consumo infantil.

El servicio de los comedores escolares está externalizado a una empresa de catering de la localidad, con ello se logra una relación de mayor cercanía con el alumnado y las familias que incluye tener en cuenta sus preferencias y prácticas de consumo. A día de hoy, los comedores escolares de Piombino se basan en productos ecológicos o con certificación DOP/IGP.

La normativa regional toscana apoya la inclusión de productos ecológicos mediante incentivos de financiación para los ayuntamientos de la región que incorporen dichos productos en sus compras públicas. Cada tres años, el ayuntamiento convoca un concurso para la adjudicación del servicio. La mejor oferta será aquella que aúne criterios de calidad, costes y talleres de educación alimentaria, elemento fundamental para la adjudicación.

Algunas experiencias similares en España

El programa *'Alimentación saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias'* es una iniciativa de las Consejerías de Educación y Cultura, la de Sanidad y la de Medio Rural y Pesca, para mejorar los menús en los comedores escolares. La web ofrece los distintos materiales del programa, de entre los que destacan las guías para el profesorado y el alumnado de apoyo al trabajo en el aula (para los centros que solicitan el programa), los boletines informativos periódicos, las acciones formativas y el material sobre agricultura ecológica y consumo responsable (que se entrega en los talleres de agroecología dirigidos al alumnado).

'Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía' es un programa que pretende potenciar actitudes para el fomento del consumo de productos ecológicos en dietas equilibradas y saludables a través de la información, la formación y el conocimiento, prestando especial atención al método de producción ecológica y al modelo de alimentación mediterránea e insistiendo en los beneficios de ejercer una alimentación responsable que, además de cuidar de nuestra salud, es respetuosa con el medio ambiente e incide en el desarrollo sostenible del medio rural. Así mismo pretende fomentar el consumo de alimentos ecológicos andaluces, transmitiendo y dando a conocer las potencialidades del sistema productivo ecológico, sus buenas prácticas medioambientales y el respeto por la naturaleza, la biodiversidad y por el crecimiento sostenible, dando especial protagonismo a los alimentos ecológicos y sus beneficios, mediante acciones de información y formación que creen hábitos de vida sostenibles y saludables, dirigidas a todos los sectores de la sociedad y, principalmente, a la población infantil.

Entre los objetivos del programa está el apoyar el desarrollo de las zonas rurales de forma sostenible, potenciando el consumo local de productos ecológicos, y fomentar y favorecer la incorporación de alimentos ecológicos en los menús de los centros educativos sostenidos con fondos públicos de la Junta de Andalucía. Cabe destacar los Eco-boletines que publica la Junta de Andalucía como parte de este programa y que pueden consultarse en su página web.

Por su parte, Canarias ha implantado un *'Plan de comedores escolares con productos ecológicos'* de las islas. Este proyecto piloto, que cuenta con la colaboración de la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa, está dirigido a la comunidad educativa y a los productores ecológicos, y tiene como objetivo desarrollar en los siete centros participantes, uno en cada isla, un menú alternativo generado a partir de productos ecológicos frescos, del entorno, y de temporada. El programa, que se puso en funcionamiento a finales de abril de 2013 y ya está en marcha en un total de cinco centros, consta de varias fases que se inician con la presentación de dicha acción en cada uno de los centros educativos, dirigida al equipo directivo, miembros del claustro, el equipo de cocina, la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (Ampa), y las y los productores ecológicos de la isla correspondiente.

Se han presentado unas propuestas de actuación para resolver las posibles dificultades que serán valoradas conjuntamente por la comunidad educativa y operadores ecológicos a principios del curso 2013-2014. Los resultados de este análisis se utilizarán para elaborar una guía didáctica para los colegios y para la planificación de producciones con el objetivo de asegurar el abastecimiento de estos comedores y estimar costes, trabajando para convenir un precio.

Recursos

Por su parte, diferentes escuelas de Catalunya están ofreciendo también comedores ecológicos. Para complementar y profundizar en la experiencia (a demanda de los centros educativos y de la Mesa de Trabajo de Alimentación Escolar Ecológica) se ha realizado diverso *material didáctico*. Quiere ofrecer a maestros, maestras y a educadores/as de comedor actividades para realizar en el aula y en el espacio de comedor, y promover la co-implicación y la realización de iniciativas comunitarias que fomenten la comida ecológica y socialmente justa, y la sostenibilidad. Ha sido coordinado y dirigido por el *Área de Educación de Entrepueblos* y realizado por Educación para la *Acción Crítica (EdPAC)*.

Otros recursos: *¡A comer! Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas*. Generalitat de Catalunya.

Finalmente es necesario reseñar que los centros de *Fuhem* están iniciando un proceso de transformación de sus comedores escolares introduciendo progresivamente alimentos ecológicos en su menú. Esto viene acompañado de actividades de sensibilización con las familias y el alumnado. El proceso de transformación de los comedores ha empezado este curso.

Autora: **Olga Abasolo** (*Tiempo de Actuar*).

