



## Nota de Prensa

**INFORME: La Alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible**

# La normativa sobre comedores escolares en España dificulta la adopción de alternativas ecológicas

Las Comunidades Autónomas tienden a favorecer la subcontratación a empresas de catering frente a la gestión directa por parte de las comunidades escolares

El modelo actual repercute en la calidad nutricional de la comida servida en los comedores escolares, con una escasa proporción de verduras, exceso de proteína animal y abuso de frituras

La compleja normativa sobre comedores escolares en España favorece la subcontratación a empresas de catering y dificulta la adopción de alternativas ecológicas y de proximidad, concluye el informe '[La Alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible](#)', dirigido por la Asociación Del Campo al Cole y documentado por el colectivo Carro de Combate.

Así, a pesar de que el marco regulatorio nacional establece varios tipos de gestión, incluida la gestión por parte de los propios centros escolares, las legislaciones adoptadas por las diferentes Comunidades Autónomas tienden a dar prioridad a la subcontratación con empresas externas. En este sentido, **según datos del Ministerio de Sanidad, el 61% de los centros disponen de un servicio de comedor subcontratado con una empresa externa**. Además, la legislación favorece a menudo la contratación de grandes empresas, lo que ha llevado a la concentración del sector en unas pocas empresas.

Este modelo tiene claras repercusiones sobre la comida que se sirve en los comedores escolares. Así, el estudio concluye que buena parte de los menús analizados no siguen las recomendaciones recogidas en 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), o por publicaciones similares realizadas por las propias Comunidades Autónomas. Así, en los menús destaca la escasa proporción de verduras, a pesar de las recomendaciones para hacer de los vegetales un elemento fundamental de los menús, el exceso de proteína animal y el abuso de frituras.

**La normativa dificulta además la adopción de iniciativas ecológicas y de proximidad.** Si bien, según apunta el Ministerio de Agricultura, las cocinas in situ siguen siendo mayoritarias, la tendencia es a desmantelarlas para instalar cocinas centrales desde las que luego se reparte la comida ya preparada. La Administración Central, por otra parte, no ha fomentado dichas iniciativas y ha dejado fuera el sector de la restauración y el catering de su Plan de Contratación Pública Verde del año 2008. La Unión Europea, por su parte, 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.

Estas tendencias en el sector han llevado a muchos padres y madres en España a iniciar 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



## Nota de Prensa

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. En el Informe se recoge el Manifiesto y Decálogo de esta plataforma, con recomendaciones y peticiones a las autoridades competentes.

### Datos sobre alimentación escolar en España

- Unos 666.300 alumnos 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, en los que no se incluye la Comunidad Valenciana.
- El 61% de los centros disponen de un servicio de comedor subcontratado con una empresa externa, según datos del Ministerio de Sanidad
- Composición de los menús: Según la publicación *Nutrición y Alimentación en el Ámbito Escolar*, que incluye un estudio realizado sobre 50 menús escolares, el primer plato más común son 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%). En el caso 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%. Según el método de cocción, el 62% de los primeros platos son hervidos o cocidos, pero en los segundos platos reinan, sin embargo, los fritos, que se sirven en un 56% de los casos  
Según otro estudio sobre comedores en la Comunidad de Madrid, publicado por el FROM 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. Por su parte, las carnes se servían 2,61 veces por semana, el pescado 1,73 veces, los embutidos 1,36 veces y los huevos, 1,12.
- Las dietas con un elevado consumo de alimentos de origen animal suponen mayores emisiones de CO<sub>2</sub>, así como un mayor consumo de tierra, agua y energía, que aquellas basadas mayoritariamente en alimentos de origen vegetal. El sector ganadero es responsable del 18 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero medidos en equivalentes de CO<sub>2</sub>, ocupa el 70 % de la superficie agrícola y el 30 % de la superficie terrestre del planeta y es responsable del 8 % del consumo mundial de agua, según datos de la FAO.
- La participación del sector primario en la *cadena alimentaria dominante* de la restauración colectiva es residual y la presencia de cadenas cortas y la utilización de alimentos locales son excepcionales. Según datos de VSF-Justicia Alimentaria Global, tan sólo el 22,7% de la carne, el 8,8% de las verduras y hortalizas, y el 2,4% fruta se adquiere a productores primarios, mientras que la compra a mayoristas es del 61,8%, 74,4% y del 78,2% respectivamente.
- Despilfarro de comida: Según el Ministerio de Agricultura, en los colegios de Primaria se desperdicia una media de 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.



## Nota de Prensa

### Sobre los autores

*Carro de Combate* (<http://www.carrodecombate.com>) es un proyecto periodístico que investiga sobre el origen de los productos y las condiciones laborales en las que son fabricados, a fin de visibilizar los impactos sociales y ambientales de las mercancías que consumimos, así como indagar en las alternativas al alcance de un consumidor crítico y solidario.

*del Campo al Cole* es una asociación sin ánimo de lucro que realiza campañas de sensibilización e incidencia política sobre alimentación escolar sostenible. Además asesora a centros escolares sobre introducción de menús agroecológicos, y lidera un proyecto de distribución de alimentos de cercanía y temporada en centros escolares de Madrid.

Para más información:

#### **Andrés Muñoz Rico**

email: [delcampoalcole@gmail.com](mailto:delcampoalcole@gmail.com) / Tef: 615082889

[www.delcampoalcole.org](http://www.delcampoalcole.org)

#### **Irina Tacias**

email: [irina.tacias@vsf.org.es](mailto:irina.tacias@vsf.org.es) / Tel: 934237931- 617094767

[www.vsf.org.es/](http://www.vsf.org.es/)

#### **Abel Esteban**

email: [agroecologia.madrid@ecologistasenaccion.org](mailto:agroecologia.madrid@ecologistasenaccion.org) Telf: 659383159

<http://www.ecologistasenaccion.org>