

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 1° 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:

Diseño y maquetación: Xabat Agirre Arauko y Karlos Ekai Zabalza.

Traducción: Mara-mara taldea, EHIGE.

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.

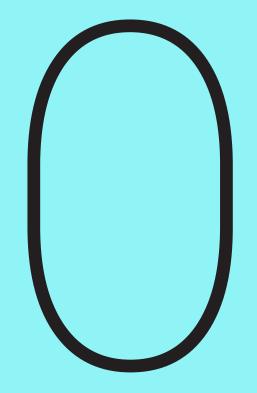


NIF G-58429077 Veterinarios Sin Fronteras. Declarada de utilidad pública por el Ministerio del Interior el 8 de marzo de 2.000. NIF V-95246104 EHIGE Gurasoen Elkartea.

COMEDORES ESCOLARES EN LA CAV

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





Sumario.

Introducción. 13 Objetivos. 21

37

Sistema alimentario de las comunidades escolares.

1. Cd1dCte11ZdCl0l1	30
1.1. Consumo	38
¿Quiénes utilizan el comedor?	38
¿Qué importancia tiene la comida del comedor en la dieta de las niñas y niños?	42
¿Cómo es la salud de las niñas y niños que utilizan los comedores escolares?	43
¿Cómo es el comedor escolar?	48
¿Cómo se diseñan los menús escolares?	48
¿Qué cantidad de alimentos se consumen en los comedores de los centros escolares?	50
¿Las niñas y niños conocen la procedencia de los alimentos que consumen?	50
¿Varían los menús elaborados según la estación o el entorno donde se consumen?	52
¿Cómo son los menús desde el punto de vista nutricional?	53
¿Cuál es el concepto de calidad que se aplica al servicio de comedor de los centros escolares?	53
¿Qué aspectos de los comedores escolares valoran las familias?	54
¿Cuáles son las acciones que en el ámbito del consumo de alimentos (comedor) se están implementando para la mejora ambiental?	54
¿Cuáles son los trámites para poder utilizar el servicio de comedor?	55
:Cuál es la rutina del servicio de comedor?	56



4

Comedores escolares. Antecedentes.

Material y métodos.

1	4	
≺	-	

¿Cuáles son las labores pedagógicas que se realizan entorno a la alimentación? ¿Cómo se percibe el momento de comer en el comedor escolar? ¿Oué otros momentos y espacios forman parte del sistema alimentario de las comunidades escolares como espacios de consumo de alimentos? ¿Existen políticas específicas relacionadas con la alimentación en el centro escolar? 12. Operaciones intermedias ¿Dónde se prepara la comida? ¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quienes preparan la comida? ¿Quienes preparan la comida? ¿Quienes preparan la comida? ¿Quiene contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cúales son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor? ¿Cúale se el coste del servicio de comedor? ¿Cuále se entros públicos con gestión directa prestan sus servicios las empresas de catering? 59 cocinas de los comedores escolares? 60 1.3. Producción, captura o recolección de alimentos 2. Impactos ablistema alimentario de los centros escolares. comparación entre sistemas 2. Impactos ablistema alimentario de los centros escolares. comparación entre sistemas 2. Impactos ablistema alimentario de los centros escolares. comparación entre sistemas 2. Impactos ablistema alimentario de los comparación entre sistemas 2. Impactos ablistema alimentario de los centros escolares. comparación entre sistemas 2. Impactos socioeconómicos y culturales. 4. Aspectos socioeconómicos y culturales. 4. Aspectos socioeconómicos. Desarrollo local y justicia económicos. 2. 3. Impactos sobre la calidad alimentaria y la salud 2. 4. Impactos de las cadenas alimentarias quilométricas sobre terceros países (sur)	Qué labores desempeñan las personas que trabajan en el comedor escolar?	56	Pero, ¿dónde se adquieren los alimentos que se cocinan para los comedores escolares?	7
escolar? ¿Qué otros momentos y espacios forman parte del sistema alimentario de las comunidades escolares como espacios de consumo de alimentos? ¿Existen políticas específicas relacionadas con la alimentación en el centro escolar? 1.2. Operaciones intermedias ¿Dónde se prepara la comida? ¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Comentos públicos con gestión directa prestan		59		8
sistema alimentario de las comunidades escolares como espacios de consumo de alimentos? ¿Existen políticas específicas relacionadas con la alimentación en el centro escolar? 1.2. Operaciones intermedias ¿Dónde se prepara la comida? ¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Com gestión directa prestan			1.3. Producción, captura o recolección de alimentos	8
alimentación en el centro escolar? 1.2. Operaciones intermedias ¿Dónde se prepara la comida? ¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quién contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor?	sistema alimentario de las comunidades escolares			8
1.2. Operaciones intermedias ¿Dónde se prepara la comida? ¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor escolar?	Existen políticas específicas relacionadas con la		2.1. Impactos ambientales	8
¿Dónde se prepara la comida? ¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor?	alimentación en el centro escolar?		Emisión de gases de efecto invernadero	8
¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina? ¿Quiénes preparan la comida? ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor?	.2. Operaciones intermedias	61	Demanda energética	8
¿Quiénes preparan la comida? ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor?	Dónde se prepara la comida?	61	Contaminación	9
participación y gobernanza. ¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar? ¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Comedor escolar? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el comedor escolar? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el calidad alimentaria y la salud ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el calidad alimentaria y la salud ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el calidad alimentaria y la salud ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el calidad alimentaria y la salud ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el calidad alimentaria y la salud ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿Como funciona la gestión directa de los comedores públicos el comedores públicos el calidad alimentaria y la salud	Para qué se utiliza el espacio de la cocina?	62	2.2. Impactos socioeconómicos y culturales	9
Aspectos socioeconomicos. Desarrollo local y justicia económica. Aspectos socioeconomicos. Desarrollo local y justicia económica. 66 2.3. Impactos sobre la calidad alimentaria y la salud 2.4. Impactos pedagógicos 2.5. Impactos de las cadenas alimentarias 4.5. Impactos de las cadenas alimentarias	Quiénes preparan la comida?	64		9
¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar? ¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿En qué centros públicos con gestión directa prestan de conómica. 2.3. Impactos sobre la calidad alimentaria y la salud 2.4. Impactos pedagógicos 2.5. Impactos de las cadenas alimentarias quilométricas sobre terceros países (sur)	Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar?	64	Aspectos socioeconómicos. Desarrollo local v justicia	
¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos? 70 2.4. Impactos pedagógicos ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿En qué centros públicos con gestión directa prestan 72 2.5. Impactos de las cadenas alimentarias quilométricas sobre terceros países (sur)			económica.	9
públicos? 70 2.4. Impactos pedagógicos ¿Cuál es el coste del servicio de comedor? ¿En qué centros públicos con gestión directa prestan 70 2.4. Impactos pedagógicos 72 2.5. Impactos de las cadenas alimentarias quilométricas sobre terceros países (sur)	Cómo funciona la gestión directa de los comedores		2.3. Impactos sobre la calidad alimentaria y la salud	10
¿En qué centros públicos con gestión directa prestan quilométricas sobre terceros países (sur)			2.4. Impactos pedagógicos	10
Chil due centros publicos con gestion un ceta prestan	¿En qué centros públicos con gestión directa prestan		2.5. Impactos de las cadenas alimentarias	
¿Cómo son las empresas que prestan servicio de comedor en centros escolares públicos en gestión directa? 75		75		



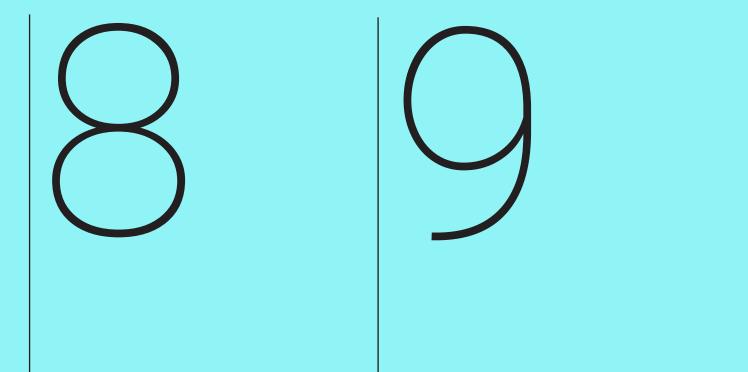
Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

1. Recursos naturales. Suelo y clima 128 2. Población rural y sector primario 132 3. Agrobiodiversidad. Ganado, semillas y saberes 136 4. Recursos materiales. Infraestructuras de apoyo a las operaciones intermedias 137 5. Producción de alimentos 141 147 6. Demanda de alimentos 7. Producción local versus demanda 148 154 8. Contexto normativo e institucional

127

Conclusiones. 161



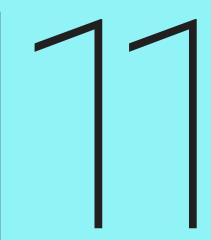


Principios básicos y propuestas.

169

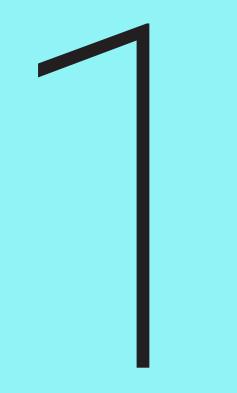
Glosario.

173



Anexos.





Introducción.



Cuando pensamos en el sistema alimentario seguramente pensamos en campos, animales, frutas, leche, carnes, quizás supermercados. Lo que seguramente no pensamos es en el cambio climático, petróleo, contaminación de aguas y tierras o enfermedades. No se trata de hacer un listado de plagas apocalípticas pero el sistema alimentario dominante actual es el principal responsable de estas crisis y de otras. Alrededor del 50% de los gases con efecto invernadero que se emiten en el mundo tienen su origen en el sistema alimentario, siendo la industria alimentaria el sector económico más contaminante en Europa y la alimentación la principal causa de enfermedad en el Estado español y en la CAPV. Dicho de otra manera, no se puede conseguir una reducción significativa del cambio climático, de la contaminación ambiental o una mejora del estado de salud de la población, sin cambiar de manera importante el sistema alimentario actual.

Tenemos que añadir además elementos como los socioeconómicos y los culturales donde también los diferentes sistemas alimentarios tienen un impacto importante y diferenciado. En una reciente comunicación, la Comisión Europea decía lo siguiente:

"El aumento del papel de los sistemas alimentarios locales es una respuesta a una clara expectativa entre la ciudadanía de la UE. También es particularmente importante para el campesinado y para la diversidad de la agricultura de la UE. A través de ventas directas y contactos más estrechos con la población consumidora, el campesinado de la UE puede agregar valor a sus productos, aumentar sus ventas y comprender mejor las expectativas de la ciudadanía de la UE con respecto a los métodos de producción de alimentos y los propios alimentos. Por eso queremos alentar al campesinado a desarrollar sistemas alimentarios locales y a discutir las mejores maneras de aumentar la visibilidad de sus productos."

A medida que la cadena alimentaria mundial se ha ampliado y sus efectos negativos se han ido expandiendo, el debate académico, técnico, social y administrativo (en definitiva, el debate político) sobre la necesidad de reorganizar los sistemas alimentarios y re-localizar la agricultura, ha ido creciendo. Esto incluye las redes alimentarias

alternativas y los sistemas alimentarios locales. Podríamos decir que nos encontramos ante una lucha entre los alimentos de ninguna parte (nowhere food), obtenidos por los sistemas alimentarios globales, y los somewhere food, obtenidos por los sistemas alimentarios alternativos.

Desde el punto de vista del consumo, en nuestra alimentación vivimos en una aparente paradoja: a priori tenemos a nuestro alcance una enorme cantidad de alimentos, se supone que podemos elegir entre una gran variedad de ellos, además poseemos aparentemente toda la información necesaria (más que nunca) y consideramos que tenemos las riendas de nuestra dieta. Pero en realidad las decisiones sobre nuestra dieta son mucho menos libres y espontáneas de lo que parecen. Elementos como la publicidad o el etiquetado confuso y engañoso tienen un efecto contundente tanto sobre el consumo en sí, como sobre el imaginario que nos hacemos de diversos tipos de alimentos (quién, cómo, dónde se producen, o qué efectos tienen sobre nuestra salud, por ejemplo). Finalmente, las decisiones que marcan las políticas públicas que determinan el hecho alimentario se toman en espacios y a través de mecanismos cada vez más alejados de la sociedad y de los interesas generales. La crisis democrática en alimentación es la crisis final de todas las crisis antes mencio-

Si esto es así en nuestra alimentación en el hogar, es aún más significativo cuando utilizamos los servicios de la restauración colectiva. Y si esto es así en cualquier restauración colectiva, lo es aún más cuando utilizamos los servicios de un comedor escolar por la función pedagógica que éste desempeña (o debería de desempeñar) sobre nuestros hábitos y conciencias. Crear mentes críticas hacia el actual sistema alimentario es una de las mejores herramientas para cambiar la mayor parte de problemas que afectan a nuestra sociedad.

Por lo que respecta al control empresarial, sirva como ejemplo que una de cada tres comidas que se sirven en los comedores escolares en Euskadi la sirve una sola empresa, Auzo Lagun, que controla el 34% del mercado. Aunque en realidad las siete grandes controlan todo el mercado y

¹ http://ec.europa.eu/agriculture/newsroom/150_en.htm 2 Las citas que no hacen uso de un lenguaje no sexista han sido modifica das

³ Tamar Las Arenas SL, Eurest Colectividades SL, Ausolan Cocina Central Goñi, Gastronomía Baska SA, Gastronomía Cantábrica SL, Ausolan Auzo-Lagun, eta Magui Cocina Central.

lo han hecho durante 15 años de manera fraudulenta. La entrada masiva y la ocupación del mercado de las grandes corporaciones de la restauración colectiva nos puede llevar a hacernos algunas preguntas.

¿Quién decide lo que comen nuestras hijas e hijos en los comedores de su escuela? ¿Qué comemos en los hospitales? ¿Quién produce esos alimentos? ¿De dónde vienen? ¿Qué efectos sociales, ambientales o culturales tiene esa comida? ¿Se puede ofrecer ese servicio con otros criterios? La alimentación de proximidad tiene una serie de beneficios reconocidos unánimemente y estos son especialmente significativos cuando se aplican sobre el sector educativo, sanitario o social (por ejemplo, en comedores sociales y bancos de alimentos), tres de los grandes sectores de la compra pública alimentaria. De ahí viene, en parte, la elección de la compra pública como espacio-intersección donde colisionan dos modelos y como espacio de disputa entre una la alimentación altamente procesada de larga distancia servida por grandes empresas de catering y otra basada en una alimentación de proximidad, producida por el campesinado y con una relación mucho más estrecha entre quien produce los alimentos y quien los consume.

Algunos de los beneficios ambientales de los sistemas alimentarios locales son la reducción de la emisión de gases de efecto invernadero (recordemos que el sistema alimentario globalizado representa casi la mitad de las emisiones), una menor demanda energética y específicamente de energía fósil (la base del sistema alimentario globalizado es el petróleo, necesario para fertilizantes, plaguicidas, mecanización, transporte, conservación o envasado), una menor contaminación (la principal industria contaminante a nivel europeo es la alimentaria), o poner un freno a la alarmante pérdida de biodiversidad agrícola y de espacios agroambientales, entre otros.

A nivel de beneficios socioeconómicos nos encontramos con que los mercados locales generan más empleo local y más diverso, generan más economía local (**por cada € que** Además de los aspectos puramente monetarios, los mercados locales aportan beneficios sociales que son especialmente visibles en comunidades como la educativa, por ejemplo, cuando se aplican a los comedores escolares. Estamos hablando de aspectos como la relación, la información o la participación.

En el primero, el de la relación, los mercados locales tienen mayor capacidad para potenciar el conocimiento directo entre la producción, la elaboración, el consumo y el resto de actores que intervienen en la cadena alimentaria. Ello fortalece las relaciones comunitarias. Y no es un factor social baladí. Mientras que el sistema agroalimentario dominante se caracteriza por el anonimato y la homogeneización, las redes alternativas de alimentación se basan en la resocialización de los procesos de producción y consumo en un mismo espacio. Este proceso se concreta en un mayor y mejor equilibrio de poder de este modelo en comparación con la cadena dominante, en la comunicación directa o en la transparencia como hecho de compartir la información sobre los costes e ingresos. De esta manera, los mercados locales pueden convertirse en un puente entre la actividad económica local y el tejido asociativo.

Por lo que respecta a la información, los mercados locales tienen mayor capacidad para la promoción de espacios de conocimiento y de educación sobre el sistema agroalimentario, que permiten tomar decisiones de manera autónoma y responsable. La predominancia en el mercado agroindustrial de comida empaquetada, fuertemente procesada y transformada industrialmente, es vista a

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 ostentan la industria y la distribución en la cadena agroalimentaria dominante. Para el sector agrario campesino la venta de proximidad aparece como una oportunidad de escapar de esas cadenas alimentarias pilotadas por un pequeño grupo de corporaciones con cada vez mayor poder. Los mercados locales son herramientas que facilitan que las fincas agrarias sean económicamente rentables y capaces de dotar de un nivel de vida adecuado a las personas trabajadoras y a sus familias. La viabilidad de las actividades agrarias es clave para el mantenimiento de una agricultura y un medio rural vivos. Y el medio rural es importante tanto para quienes viven en él, como para quienes no.

⁴ Resolución de la Autoridad Vasca de la Competencia. www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/resoluciones/es_resoluci/adjuntos/Resolucion%20final%20del%20expediente%206-2013.pdf. Y la Moción 7/2016, relativa a la sanción de la Autoridad Vasca de la Competencia contra el cártel de los comedores escolares, relativa al fraude en la contratación pública de comedores escolares, y sobre la nueva situación creada por el fraude de las empresas de catering en los comedores escolares (Acuerdo del Pleno) p. 30.874. legislatura X nº163.11-3-2016.

menudo como un fruto de las preferencias del consumidor. Sin embargo, estas preferencias a menudo se han arraigado en los consumidores a través de procesos de desinformación y reeducación de sus preferencias hacia estos productos. La publicidad y el marketing son dos poderosísimas herramientas para ello. De hecho, se calcula que una cuarta parte de la publicidad televisiva en España hace referencia a productos alimenticios. Recibimos miles de impactos persuasivos al día. La alimentación globalizada se convierte en opaca, y es casi imposible para el consumidor trazar los circuitos por los que han pasado los productos. En este sentido, muchas personas han perdido el conocimiento y las habilidades necesarias para tomar decisiones sobre las múltiples dimensiones de la calidad, o sobre cómo una dieta equilibrada y de temporada contribuye a mejorar la salud. Los circuitos cortos ofrecen la posibilidad de gestionar estos conocimientos a través de la acción colectiva. Un ejemplo de ello son todas las actividades de educación alimentaria que acompañan a la mayoría de proyectos de comedores escolares de proximidad o ecológicos.

La participación. Esta hace referencia a la capacidad de la gente a participar de forma directa en el gobierno y la gestión de los múltiples componentes del sistema alimentario, y en definitiva democratizarlo. Ya hemos mencionado la profunda grieta democrática existente entre quien consume los alimentos y quien dicta (u orienta a través del lobby) las políticas públicas que determinan el sistema alimentario. Pero no solamente estamos hablando del final de la cadena. Actualmente, en el sistema agroalimentario convencional, la participación del sector primario se limita a entregar el producto a distribuidores e intermediarios, a menudo desconociendo incluso el precio que recibirán al final de la temporada, con unos precios fijados y con ninguna o muy poca posibilidad de intervenir. El papel de las personas consumidoras se reduce, por otra parte, a ser compradoras o usuarias finales del servicio. Aunque este rol se ha definido a veces como una posibilidad de elegir, los procesos descritos anteriormente apuntan a que esta supuesta libertad es mucho más restringida de lo que parece a priori, ya que se limita a elegir entre unos productos muy limitados y de los que desconoce los procesos de producción, intermediación o el precio que ha recibido cada eslabón de la cadena, por ejemplo. Conocimiento que condicionaría la compra y, posiblemente, la orientaría en otro sentido.

Por último, están los beneficios en la salud y la calidad de los alimentos que comemos. Si nos preguntamos qué tipo de sistema alimentario ofrece alimentos más nutritivos, veremos que si bien todos los factores que afectan a la calidad nutricional (tipo y variedad del alimento, método de producción, manejo post-cosecha, almacenamiento, elaboración y acondicionamiento), son igualmente aplicables a productos agrícolas que son producidos local o globalmente, si se opta por fuentes locales para satisfacer las necesidades alimenticias, estos alimentos tienen mayor potencial de mantener su punto óptimo de nutrientes. Hablaremos más delante de la implicación de la alimentación procesada en diversos problemas de salud mayúsculos en nuestra sociedad. Por lo que respecta a la inocuidad y seguridad alimentaria no debemos olvidar que, en contra de lo que a veces podemos pensar, cuanto más compleja y larga es la cadena alimentaria, cuanto más se aleja de nosotros y nosotras, más riesgo existe. Ello es admitido por las propias normativas sanitarias europeas que permiten mayor flexibilidad a los mercados locales justamente por su menor riesgo respecto a sus colegas globales.

Los alimentos kilométricos han invadido ya de una manera amplísima toda nuestra alimentación. Manzanas, naranjas, peras, melones, pasta, cereales, pescado, alimentación para la ganadería, leche; todos ellos son alimentos que un día fueron locales, pero que ya llegan a nuestras casas, en gran parte, desde todas las esquinas del globo terráqueo. Como ejemplo paradigmático tenemos las legumbres, un producto que sigue estando en nuestro imaginario colectivo como local, y que forma parte de la base de la pirámide alimenticia.

Mientras en el Estado español se importa el 80% de las legumbres consumidas, en el caso de la CAPV, en principio se producen el 90% de las legumbres que se consumen, pero aparece un tránsito de importaciones y exportaciones considerable. Así en el año 2016 se importaron cerca de 7.000 Th de legumbres y se exportaron más de 9.000 Th. Más allá de las razones que lleven a ese movimiento de lentejas, garbanzos, habas, guisantes, etc. para los objetivos de este informe, podemos considerar que, si se quisiera, la CAPV podría –prácticamente- producir el consumo interno de legumbres.

Como en las muñecas rusas, el sistema alimentario convencional forma parte de un marco socioeconómico superior al que podemos llamar de múltiples formas, pero seguramente lo más sencillo es denominarlo capitalismo y sistema alimentario capitalista. Aunque a veces cueste creerlo, (y la apreciación no es banal ya que tiene impli-

caciones profundas en términos de reproducción del sistema) el capitalismo no es eterno ni atemporal. Nació en un determinado momento de la historia de la humanidad y, sin duda, será sustituido por otro en algún otro momento futuro. Como dice Slavoj Žižek es más fácil imaginar el fin del mundo que no el fin del capitalismo, y ese es uno de los grandes triunfos de este sistema. Por lo que respecta a la parte alimentaria del capitalismo es importante destacar que contribuye de manera dramáticamente importante a las diversas crisis que este está generando: económica, financiera, social o ambiental. También cabe destacar cómo el capitalismo y su versión agroalimentaria se basan, también, en el patriarcado como parte consustancial de su motor y funcionamiento. El actual sistema de producción (también el alimentario) está basado en la explotación de las mujeres, necesitando y potenciando una relación de poder desigual y jerarquizada entre hombres y mujeres. Elementos como la división sexual del trabajo, el acceso desigual a los recursos productivos, la diferente y jerárquica valorización de los aspectos reproductivos, por ejemplo, son aspectos indisolubles del sistema alimentario capitalista que las propuestas alternativas intentan denunciar y corregir. La lucha feminista, en definitiva, forma parte de la lucha por unos sistemas alimentarios alternativos.

Frente a este panorama apareció a mediados de los 90 una propuesta revolucionaria y radical (en el sentido de cambio sistémico que denunciaba y atacaba las raíces del sistema capitalista alimentario). La propuesta se llama Soberanía Alimentaria, la elaboró La Vía Campesina y está hoy en día más vigente que nunca. Una alimentación que esté en manos de la sociedad y no de una élite financiera y corporativa, basada en el acceso del campesinado a los recursos productivos (tierra, semillas, agua), en una producción agroecológica y campesina que se base en un mercado alimentario local y de circuito corto, y la necesidad de unas políticas públicas que permitan, protejan y potencien este sistema alimentario alternativo.

En realidad, la demanda nuclear que conlleva la propuesta de la Soberanía Alimentaria es muy simple: la democratización de la alimentación. Conocer y decidir qué comemos, quien lo produce, qué impactos tiene, como lo produce, donde y qué implicaciones sociales, económicas, o ambientales arrastra. El sistema alimentario capitalista es lejano e, intencionadamente, oscuro para la sociedad. Como en otros aspectos de la vida, las decisiones que afectan a aquello que necesitamos para vivir (los alimentos) se toman muy lejos de nosotras y cada vez tenemos menos capacidad de entender, decidir y alterar esas decisiones

a menos que nos plantemos y salgamos de su esquema. Relocalizar la alimentación significa también (y sobre todo) recuperarla.

Esa es la realidad de nuestra alimentación y los comedores escolares no escapan de ella; al contrario, a menudo son la avanzadilla del modelo.

Si entendemos los comedores escolares como meros espacios accesorios donde nuestras hijas e hijos pasan un rato y comen algo, nos olvidaremos de que son y pueden ser mucho más que eso. Son entornos con un potencial pedagógico inmenso de formación de personas con mentalidad crítica, además de espacios clave en la creación de hábitos alimentarios. Deberíamos, por tanto, ampliar el concepto de comedores escolares por el de sistemas alimentarios vinculados a las comunidades escolares. Comunidades escolares, porque alrededor de las personas comensales existe una amplia amalgama de actores (madres y padres, profesorado, cocina, monitoreo, campesinado, etc) que se activa cuando un comedor escolar abre sus puertas. Apostar por unos comedores escolares basados en la Soberanía Alimentaria significa, por tanto, activar sistemas alimentarios alternativos. No hacerlo significa seguir potenciando los sistemas alimentarios que provocan los negativos impactos sociales, económicos, culturales, ambientales o de género.

Nuestra apuesta por un sistema alimentario distinto al dominante tiene sus raíces en la lucha por la Soberanía Alimentaria. En el presente documento hablaremos de sistema alimentario local, si bien lo local no hace referencia únicamente a un tema quilométrico. Hay que entender que nos estamos refiriendo a un cambio integral de todo el sistema alimentario y que la base ideológica que lo gobierna se encuentra en la Soberanía Alimentaria, concepto que incorpora aspectos como el acceso a los recursos productivos, el sistema de producción o la lucha contra el comercio internacional neoliberal. La formación y desarrollo del Sistema AgroAlimentario (SAA) dominante está íntimamente relacionado con cambios fundamentales en la producción agraria y, de manera más amplia, con cambios de carácter global en la economía.

¿Qué papel juegan el Estado y el resto de administraciones públicas en todo esto? Uno clave, ya sea por acción u omisión. De las múltiples acciones que pueden emprender las administraciones públicas para regular, reordenar y devolver la alimentación a la sociedad, una de ellas es la compra pública local y de proximidad. La compra pública alimentaria es

una acción multiplicadora, que como las fichas de un dominó provoca cambios en cascada. Y es especialmente cierto en casos como los comedores escolares, por aunar en un mismo espacio mercado, salud, educación, cultura y futuro. Si consideramos que el servicio de comedor escolar, el servicio de comidas de un hospital o los sistemas de bancos de alimentos deben ser públicos, ello implica que forman parte de una política pública clara y con unos objetivos sociales claros. Como política pública debe existir un compromiso político y administrativo en este sentido y un plan de acción. La compra pública, siempre dentro de la normativa existente sobre libre competencia, debe potenciar la compra alimentaria de proximidad. Es perfectamente posible a nivel técnico incorporar criterios de proximidad, de temporada, de alimentación ecológica o de circuito corto en los pliegos que regulan la concesión del servicio cuando éste es el caso. También se puede estudiar la inclusión de otros criterios que tienen que ver con la desigualdad de género o la incorporación de personas jóvenes a la actividad agrícola productiva. Por ejemplo, aspectos como la cotitularidad de explotaciones agrarias o aspectos que tengan en cuenta, ponderen y valoren la presencia de personas jóvenes en la actividad agrícola. Otro grupo de criterios altamente interesantes que se pueden estudiar son los relacionados con aspectos educacionales, como la posibilidad de visitas de la comunidad educativa a las explotaciones agrícolas. Finalmente, elementos que tienen que ver con la ecología lingüística también pueden considerarse de interés en los criterios a tener en cuenta en la contratación pública de alimentos. Existen múltiples ejemplos de ello en la Unión Europea. Especialmente destacables son las iniciativas en Francia (la Región de Rhone-Alpes al frente) e Italia (donde en regiones como la Toscana, Emilia-Romagna o Cerdeña existen desde hace años estrategias públicas en este sentido). En todas ellas los beneficios antes descritos son palpables y evidentes.

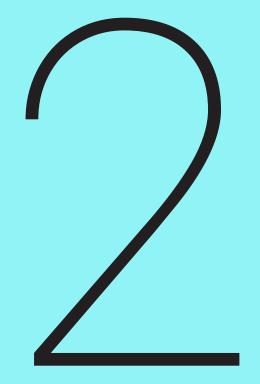
Vistos todos los beneficios que puede aportar la mejora y relocalización de los sistemas alimentarios de las comunidades escolares, a día de hoy, existe gran interés entre las familias de la CAPV por mejorarlos. De hecho, las noticias relacionadas con los comedores escolares son las más visitadas en la web de BIGE y en las redes sociales de ésta. En Bizkaia, donde se concentra la mitad del alumnado de toda la CAV, de las 10 noticias más visitadas durante el curso 2015-2016, cuatro estaban relacionados con esta temática.

Para poder plantear la manera más óptima de mejorar dicho sistema, es necesario describir el contexto global, localizar e identificar los puntos sobre los que incide, caracterizar distintos tipos de sistemas alimentarios existentes, estudiar cuantitativa y cualitativamente dichos tipos de sistemas, y detectar sus debilidades, fortalezas y oportunidades.

⁵ La ecolingüística o ecología lingüística hace referencia a una nueva aproximación teórica al estudio de las lenguas y de los discursos que las lenguas vehiculan. La ecolingüística trata la lengua bajo el aspecto de la correlación: así como en la ecología se analiza la interacción entre organis mos, pero también entre organismos y medio ambiente, la ecolingüística estudia la correlación entre las lenguas así como también entre ellas y su medio ambiente, o sea, la sociedad en que se utilizan.

⁶ BIGE: Bizkaiko Ikasleen Gurasoen Elkarte. Asociación de padres y madres de alumnado de Bizkaia. Su web es www.bige.eus y también tiene cuenta de Facebook y Twitter.





Objetivos.



Objetivos.

Con la intención de tener datos fiables y una fotografía real y actualizada de la situación actual de los comedores escolares, VSF Justicia Alimentaria Global y EHIGE (Euskal Herriko Ikasleen Guraso Elkartea) encargaron este estudio a LAIA Ekosormena. Para tener una legitimidad real a la hora de hablar de los impactos del actual modelo de gestión de comedores escolares y proponer alternativas, estas dos organizaciones necesitaban un estudio pormenorizado. Es por ello que elaboraron unos términos de referencia (TDR), en los cuales incluyeron los objetivos que exponemos a continuación.

El objetivo principal de este estudio es el análisis y diagnóstico de los sistemas alimentarios actuales de las comunidades escolares de la CAPV.

Como objetivos operativos para alcanzar el objetivo principal se han planteado:

- Caracterizar los sistemas alimentarios de las comunidades escolares de la CAPV.
- Identificar y analizar los ámbitos de influencia e impactos generados por los sistemas alimentarios de las comunidades escolares a nivel local y sus conexiones con ámbitos globales
- Estudiar cuantitativa y cualitativamente los recursos y bienes con los que cuenta la CAPV para mejorar los sistemas alimentarios estudiados.
- Redactar propuestas para la mejora de los sistemas alimentarios de las Comunidades escolares incorporando criterios de Soberanía Alimentaria.

Para poder mejorar cualquier sistema es necesario, en primer lugar, tener bien definido el propio sistema, es decir, tener identificadas todas las partes que forman el sistema, en este caso, el sistema alimentario de las comunidades escolares, y cuáles son las funciones y acciones de cada una de las partes, así como las normas e instituciones que las rigen sus relaciones.

El segundo objetivo operativo es identificar los impactos que el sistema genera en el medio que opera, ya que se trata de la única manera de comparar diferentes modelos de sistemas alimentarios y medir sus posibles impactos.

El tercer objetivo operativo es la descripción del contexto

local. Se desea conocer los recursos y bienes relacionados con el sistema alimentario de las comunidades escolares con los que cuenta la CAPV. Será función de estos recursos y bienes tanto las posibilidades de mejora del sistema como las propuestas que se diseñen.

Finalmente, y como herramienta de trabajo, es necesario plasmar la información recopilada en la consecución de los tres objetivos anteriores en forma de propuestas. Estas propuestas serán planes y acciones concretas que será necesario llevar a cabo si se quiere mejorar el sistema alimentario de las comunidades escolares en base a los recursos y bienes con los que se cuenta en la CAPV y teniendo como perspectiva la Soberanía Alimentaria y como herramienta la agroecología.





Comedores escolares.
Antecedentes.



En el año 2000, el Gobierno vasco publicó la Orden de 22 de marzo por la que se regulaban los comedores escolares de los centros públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil de 2º Ciclo.

Hasta entonces, el comedor no era un servicio obligatorio en los centros públicos, si no que cada centro podía decidir si ofrecerlo o no, y era autónomo para organizarlo. Esta situación derivaba en que dependiendo del centro público al que accediese un niño o una niña, podía contar o no con servicio de comedor. La autonomía de cada centro para organizar el servicio conllevaba que las características del mismo fuesen muy dispares en cuanto a calidad, coste, etc.

Mediante esta Orden del año 2000 el Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco centraliza la gestión del servicio de comedor de los centros públicos, buscando por un lado la universalización del servicio y la eliminación de la heterogeneidad tanto en la estructura organizativa como en los costes de funcionamiento del mismo. Uno de los requisitos que se marcaba en dicha orden para este modelo de gestión era su autofinanciación. Lo que se puede entender como que el aporte económico que tuviese que hacer la administración para el funcionamiento de este servicio fuese nulo, y se mantuviese únicamente con las cuotas pagadas por las familias. No obstante, este término no queda claro en la Orden.

Por otro lado, en aquel momento, y según un informe de EHIGE, se priorizó el hecho de dar un servicio de comedor universal sobre otros puntos 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, el horario y las condiciones laborales del personal, etc. dejando estos aspectos para más adelante. Los motivos de esta priorización fueron de carácter económico (se estaba poniendo en marcha la ESO que suponían una fuerte inversión), de falta de infraestructuras (centros sin cocina), y de uniformidad. A día de hoy, muchos de estos aspectos no se han abordado.

En dicha Orden se regulaba el funcionamiento y la gestión de los comedores de los centros escolares públicos. Pero la universalización del servicio de comedor en los centros escolares públicos provocó que la mayoría de los centros privados concertados, a pesar de no estar afecta-

dos por dicha Orden, apostasen también por ofrecer servicio de comedor, con el objetivo de equiparar sus servicios a los de los centros públicos. Estos últimos cuentan a día de hoy con total libertad y autonomía para organizar y gestionar sus comedores.

En definitiva, la Orden de 22 de marzo de 2000 trajo consigo el aumento del número de centros escolares que ofrecían servicio de comedor tanto en la red pública como en los privados. En el curso 1998/1999 había 10.000 comensales en los comedores escolares y a día de hoy son más de 90.000 en la red pública, y casi 200.000 en total.

Pero la situación de partida de todos los centros escolares en aquel momento no fue la misma. Existían centros que se habían construido sin cocina, otros en los que se había eliminado, algunos que ni siquiera tenían comedor, y otros que no contaban con las dimensiones de cocina o comedor suficientes para la demanda. A esto era necesario unir la falta en los centros públicos de personal funcionario formado en labores de cocina para comedores colectivos o en labores de monitorado especializado en comedores.

El Departamento de Educación del Gobierno Vasco optó por un modelo de gestión en el que el propio Departamento se hacía cargo de la organización y contratación del servicio de comedor de los centros escolares a través de una licitación pública única para todos los centros públicos de la CAPV que estaban incorporados en este modelo. Posteriormente a la publicación de la Orden de 20 de marzo de 2000, se realizaron llamamientos para que el resto de centros públicos que se encontraban fuera de este sistema de gestión de comedor se fuesen incorporando a él.

Al mismo tiempo que cambiaba la normativa y la realidad de los comedores escolares, también la sociedad ha ido modificándose. Así, cada vez son más las niñas y niños que hacen uso de los servicios de comedor de los centros escolares. Esta modificación de hábitos de consumo ha

^{7 (}Datos ofrecidos por la exconsejera de Educación Isabel Celaá en sede parlamentaria el 12/03/2010).

⁸ ORDEN de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se convoca a los centros docentes públicos, en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo) cuyo comedor escolar no se encuentre en régimen de gestión directa, para que opten por este modelo de gestión del servicio de comedor, BOPV nº61, 28-3-2000. BOPV nº151, 8-8-2000. BOPV nº 67, 10-4-2002.

estado motivada por diversas transformaciones socio-demográficas y culturales ocurridas en los últimos años; entre otras, la deslocalización del lugar de trabajo productivo, los nuevos modelos familiares y la incorporación de las mujeres al ámbito del empleo remunerado, cuestionando la división sexual del trabajo y el tradicional, y casi exclusivo hasta entonces, rol de cuidadoras en los hogares.

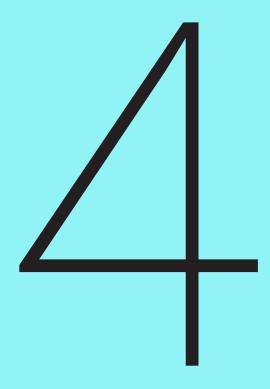
Según datos del Gobierno Vasco, en 2012-2013 el 56% del alumnado hacía uso del servicio de comedor, esto es, 212.149 personas, o lo que es lo mismo el 10% de la población de la CAPV. De todos ellos el 45,69%. (Eustat 2014) son usuarios de los comedores de los centros escolares de la red pública.

Se estima que se consumen 9.000 Tm de materia prima al año en los comedores escolares públicos. Del mismo modo, haciendo un cálculo somero en base a las ratios fijadas por el Gobierno vasco, se estima que hay más de 5.000 personas (cocina, office, monitorado, responsables) empleadas directamente en las instalaciones de los centros escolares, y un coste anual para el conjunto de familias usuarias de aproximadamente 153 millones de euros, sin contar el coste para la Administración. Es reseñable el hecho que más del 90% de personas que forma este colectivo de trabajadoras son mujeres, es decir, más de 4.500, un sector totalmente feminizado.

Viendo la entidad económica y social que tiene a día de hoy el servicio de comedor de los centros escolares, el presente estudio se ha planteado como objetivo determinar la influencia de esta actividad en diversos ámbitos sociales, económicos, culturales, de salud o ambientales, entre otros.

⁹ Dato obtenido mediante estimación a través de datos publicados en relación a los hábitos de consumo de la población de la CAPV por Elika.





Material y métodos.



Material y métodos. 1 Material

Para realizar el estudio se han utilizado datos de diferentes fuentes en función del tipo de información que era necesario obtener. Así, se ha recurrido a:

- Observación in situ. Se han realizado visitas a centros escolares y cocinas centrales para obtener datos cualitativos de las instalaciones y del funcionamiento del servicio de comedor escolar.
- Encuestas y entrevistas a informantes clave o participantes del sistema alimentario de las comunidades escolares en la actualidad. Esta fuente se ha utilizado para recopilar los datos cualitativos relacionados con la percepción, los gustos, el manejo de los alimentos, los procesos llevados a cabo, etc, y se han obtenido mediante entrevistas estructuradas, encuestas y reuniones con grupos focales.
- Documentos oficiales, tanto de la Administración como de entidades privadas para la obtención de datos cuantitativos y datos sobre requisitos de estándares de calidad, condiciones laborales, etc.
- Búsqueda bibliográfica local e internacional. Se han utilizado como fuentes para contrastar resultados, o para apoyar los resultados obtenidos. Estos estudios se han utilizado tanto para contrastar los datos obtenidos a través de alguna de las otras tres fuentes como para realizar estimaciones de datos que nos ha sido imposible conseguir de forma directa, empíricamente, o a través de recopilación de documentación. Se ha utilizado, por ejemplo, para calcular la cantidad de alimentos consumida por familia de alimentos, origen de los mismos, etc., y se ha optado por realizar una estimación apoyándose siempre en datos o estudios contrastados.

Para facilitar el estudio de los parámetros más concretos se han elegido ocho centros escolares con diferentes características en cuanto al entorno, modelo de gestión del comedor, tipo de servicio, nº de comensales, etc. (Anexo V). Se han elegido los modelos que mejor pueden representar la disparidad de casuísticas, pero somos conscientes de la existencia de centros donde los parámetros que definen el servicio de comedor no coinciden con ninguno de los modelos que se han estudiado para la redacción de este informe.

Se ha entrevistado y encuestado a agentes que forman parte del actual sistema alimentario de las comunidades escolares de la CAPV. El planteamiento inicial del estudio fue entrevistar al mayor número de agentes posible para tener una visión más amplia y al mismo tiempo más detallada. Entre los agentes a los que se animó a participar en las encuestas y entrevistas se encontraban: alumnado, madres y padres, monitorado, personal de cocina, responsable de comedor, responsable de Gobierno Vasco, EHIGE, AMPA del centro, y proveedores. Pero las personas responsables del Departamento de Educación del Gobierno Vasco y las empresas de catering adjudicatarias del servicio de comedor de los centros públicos en gestión directa¹⁰ (excepto GASCA) no han querido participar.

Finalmente, se han realizado 248 entrevistas-encuestas (Anexo VI), un tercio de ellas a hombres y dos a mujeres.

¹⁰ Gestión directa se refiere a la Gestión centralizada por parte del Departamento de Educación del Gobierno Vasco. Es este ente el que realiza las contrataciones de la prestación de los servicios de comedores y decide los criterios de funcionamiento del mismo.

Material y métodos.

2. Método.

La metodología que se ha empleado para realizar este estudio está basada en la recopilación, análisis e interpretación de datos cualitativos y cuantitativos. La fase de recopilación de datos ha sido de 18 meses (2014-2016), de ahí que la mayoría de datos recopilados se refieran al curso 2014-2015. El posterior análisis, interpretación y contraste de datos ha llevado 12 meses.

En primer lugar, se ha caracterizado el actual sistema alimentario de las comunidades escolares de la CAPV cuantitativamente y cualitativamente a través de datos estadísticos (INE, Eustat, Eurostat, etc), documentación pública y datos recopilados a través de las entrevistas y encuestas. Una vez caracterizados, se han analizado los impactos generados por dichos sistemas. Para el análisis de impactos no ha sido posible obtener algunos datos cuantitativos y cualitativos de forma directa, por lo que se han calculado de forma estimativa a partir de estudios especializados.

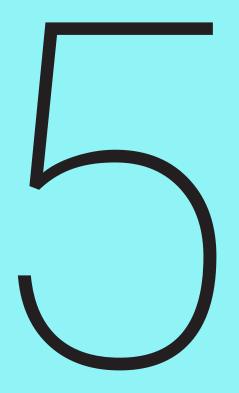
Una vez que hemos tenido el dibujo del sistema alimentario de las comunidades escolares de la CAPV definido con sus actores, instituciones que la rigen, flujos e impactos, se ha comparado con el dibujo que puede tener un sistema alimentario local sostenible diseñado bajo los criterios de la Soberanía Alimentaria (actores, instituciones, flujos e impactos).

Posteriormente, se han analizado los bienes y recursos con los que cuenta la CAPV en relación a los sistemas alimentarios, ya que en base a estos recursos se ha diagnosticado:

- Si es posible o no llevar a cabo un cambio de sistema alimentario en las comunidades escolares de la CAPV.
- Cuáles serían los principales puntos a incidir (cambiar, eliminar, implementar).

Finalmente, en base a la caracterización y el diagnóstico, hemos elaborado una serie de propuestas de mejora para disminuir o evitar los impactos que el actual sistema alimentario de los comedores escolares genera.





Sistema alimentario de las comunidades escolares.



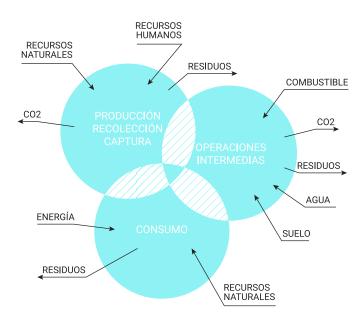
Sistema alimentario de las comunidades escolares.

El sistema alimentario es un conjunto de componentes que interactúan y establecen entre sí una serie de relaciones complejas entorno al hecho de la alimentación. Debido a su carácter complejo, estas relaciones incluyen aspectos económicos, culturales, sociales, políticos, etc. A su vez, el sistema alimentario es un sistema abierto que intercambia energía, materia y conocimiento con el medio que le rodea (litosfera, hidrosfera, atmosfera y biosfera), así como con otros sistemas, en todas sus etapas: producción-recolección-captura, operaciones intermedias (almacenamiento, primer procesado, transporte, distribución, segundo procesado, distribución, tercer procesado, distribución, comercialización, preparación, transporte) y consumo (preparación final). El medio que rodea a este sistema y por tanto, el entorno afectado por él, puede ser más o menos amplio en función de las características del propio sistema y la ubicación física de las operaciones que lo forman.

En el caso de las comunidades escolares, el sistema alimentario está conformado por todas las personas y agentes que participan entorno al hecho de la alimentación en el entorno escolar. Así, si el momento del comedor es el más ampliamente extendido, hay otros muchos espacios dentro de la comunidad escolar relacionados con la alimentación (materia pedagógica, currículo, almuerzo, merienda, fiestas, excursiones, colonias, etc.) y que por tanto, forman parte de su sistema alimentario. A su vez, todas las personas e instituciones implicadas en estas acciones forman parte del sistema alimentario de las comunidades escolares: personas agricultoras, empresas y multinacionales agroalimentarias, distribuidoras, comercializadoras, elaboradoras-transformadoras de alimentos, administraciones públicas (estatales, autonómicas, forales, municipales, etc.), instituciones, comunidad escolar (personal docente, dirección, alumnado, padres, madres, AMPA, personal de comedor), etc. Todas estas personas e instituciones participan y se relacionan de manera diferente en función de la estructura de los sistemas alimentarios y sus reglas de funcionamiento. A su vez, el modo de relacionarse y de participar en el sistema alimentario de las comunidades escolares genera en cada una de sus etapas una serie de flujos de materia (materia orgánica, agua, minerales, etc.) y energía que, dependiendo del balance generado, será motivo de impactos negativos o positivos.

Para saber cómo se puede mejorar el sistema alimentario de las comunidades escolares de la CAPV, en primer lugar, vamos a caracterizar cada una de las etapas que lo forman (componentes, relaciones entre agentes, etc.) para posteriormente identificar cuáles son los intercambios (energía, materia) que realiza este sistema alimentario con el medio (natural, social, económico) en el que se desarrolla, o dicho de otra manera cuáles son sus impactos en el medio.

FIGURA 01



MEDIO NATURAL, SOCIAL Y ECONÓMICO

Sistema alimentario de las comunidades escolares.

1 Caracterización

La caracterización del sistema alimentario de las comunidades escolares consiste en la identificación y descripción de:

- Las y los agentes que forman parte de él.
- Las actividades que desempeñan.
- Las instituciones de carácter formal e informal (normativa, poder, condiciones contractuales, etc.)

Para hacer más sencilla la comprensión vamos a dividir la caracterización del sistema alimentario de las comunidades escolares en tres grupos de acción: consumo, operaciones intermedias y producción. Vamos a empezar por la fase de consumo, ya que se trata de la fase mejor definida y más cercana al ámbito donde se sitúa el equipo de este estudio, para después describir las operaciones intermedias y la producción.

11 Consumo

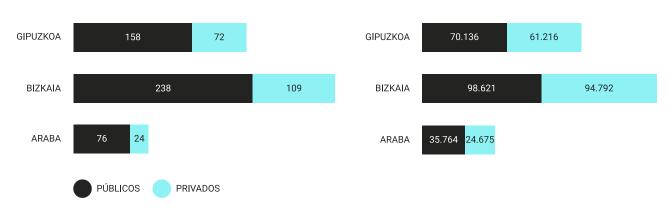
En esta etapa incluiremos todas las operaciones que ocurren en el lugar de consumo, es decir el comedor del centro escolar, no así la cocina, donde se daría la preparación de los alimentos. Se van a utilizar una serie de preguntas como ¿quiénes utilizan el comedor escolar?, ¿cómo es el comedor escolar?, ¿qué alimentos se consumen en el comedor escolar?, ¿cómo está organizado el momento del comedor? Y otras para a través de su respuesta ir describiendo el consumo y las consumidoras de los sistemas alimentarios de las comunidades escolares.

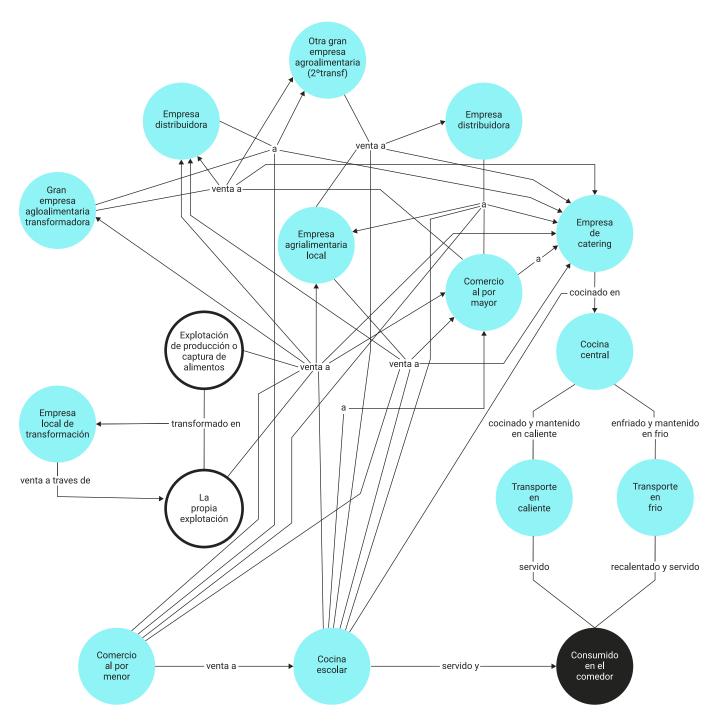
¿Quiénes utilizan el comedor?

Durante el curso 2014-2015 había en la CAPV 677 centros escolares de segundo ciclo de infantil, educación primaria y educación secundaria. De todos estos centros educativos casi 2/3 eran públicos. Ese mismo curso, estaban matriculadas en la franja de edad comprendida entre los 3 y 16 años 385.204 personas, 53,07% en el sistema público de educación y el 46,03% en el sistema privado. (Anexo III) Uno de los servicios que se ofrece a las familias en la mavoría de los centros escolares es el comedor. Como se ha mencionado anteriormente, es un servicio que ha pasado de tener 10.000 personas usuarias a finales de los años 90, a tener 212.149 en el año 2011, es decir el 56% del alumnado matriculado y el 10% de la población de la CAPV. Se trata de un servicio cuya demanda ha ido en aumento debido a factores múltiples, entre los que se pueden destacar los cambios de modelos familiares, la situación de precariedad y diversidad del ámbito del empleo remunerado, la

FIGURA 02

GRÁFICO DEL NÚMERO DE CENTROS ESCOLARES POR TERRITORIO HISTÓRICO Y SISTEMA PÚBLICO Y PRIVADO, Y GRÁFICO DE NÚMERO DE ALUMNOS Y ALUMNAS MATRICULADAS EN CADA TERRITORIO SEGÚN SISTEMA PÚBLICO O PRIVADO. EUSTAT, 2014





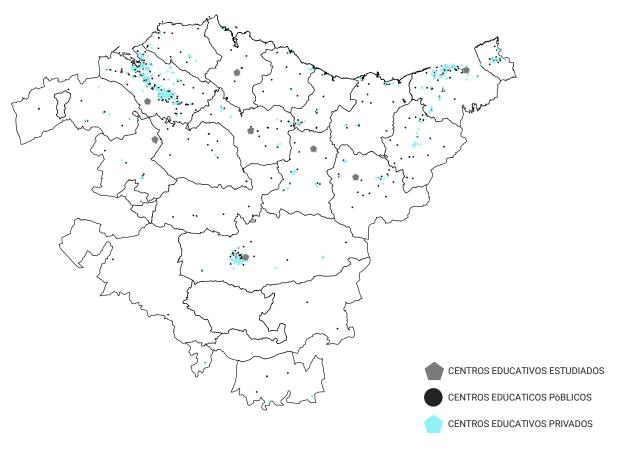
ruptura de la división de roles tradicionales por la que las mujeres se han ido incorporando al ámbito productivo y el empleo remunerado, exigiendo la transformación de la responsabilidad única en el cuidado y las tareas reproductivas de mantenimiento de los hogares.

Como se puede observar en el mapa adjunto [fig.04], la distribución de estos centros es más densa entorno a las capitales, como cabe esperar, ya que la densidad de población es también más alta en estas zonas.

En el curso estudiado (2014-2015), el alumnado que hacía uso del servicio de comedor en los comedores de los centros educativos públicos que se encontraban en gestión directa¹¹ fue de 93.449 personas. Para este curso no se han encontrado datos sobre usuarias de otras modalidades de comedor.

11 Gestión Directa: se refiere a la Gestión centralizada por parte del Departamento de Educación del Gobierno Vasco. Es este ente el que realiza las contrataciones de la prestación de los servicios de comedores y decide los criterios de funcionamiento del mismo. La contratación se realiza por concurso público y se dirige a empresas de catering que se encargarán de gestionar el servicio.

FIGURA 04



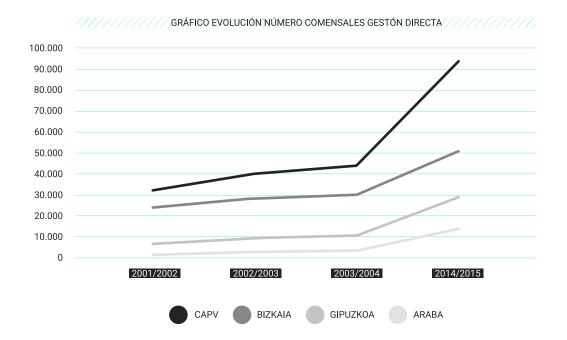


FIGURA 06

NUMERO PERSONAS USUARIAS COMEDORES ESCO CURSO 2014-2015	LARES PUBLICOS

ARABA	13.718	
BIZKAIA	50.886	
GIPUZKOA	28.845	
TOTAL	93.449	

¿Qué importancia tiene la comida del comedor en la dieta de las niñas y niños?

Para muchos de estos niñas y niños que hacen uso del comedor escolar la comida del medio día puede ser una de las más importantes. Un porcentaje elevado del alumnado que accede al servicio de comedor es becado (21,4%) siendo en Bizkaia este porcentaje más alto (24%). Este porcentaje aumenta hasta un 30,8% en el caso de los centros escolares públicos (48% en Txurdinaga-Otxarkoaga, 44% en Andoain), mientras que en los centros privados se mantiene en 11,8%. Además, según el informe del Consejo Escolar de Euskadi esta diferencia va en aumento. Esto significa que más de un tercio de las familias que acceden al servicio de comedor de los centros escolares son familias con bajos ingresos económicos donde para sus hijos e hijas el servicio de comedor puede suponer el aporte nutritivo más importante del día.

En cuanto al estado de salud de las niñas y niños que utilizan el comedor no se han conseguido datos sobre desnutrición, pero sí de enfermedades en las que la alimentación tiene un papel importante. Según los datos aportados por los centros estudiados un 3-5% del alumnado presenta algún tipo de alergia, intolerancia o descompensación (diabetes, colesterol, ...). A nivel estatal el 27,9% del alumnado comprendido entre 2 y 17 años tiene problemas con su peso corporal, sobrepeso (18,3%) u obesidad (9,6%). Si consideramos estos mismos datos a nivel Euskadi, el 32,5% de la población comprendida entre 2 y 7 años tiene problemas de sobrepeso (25,5%) u de obesidad (7%). Estos problemas son ligeramente superiores en hombres que en mujeres, y han ido en ligero aumento como se puede observar en el grafico del Instituto Nacional de Estadística que se muestra a continuación.

DISTRIBUCIÓN POR TERRITORIOS DE LOS DOS INDICADORES DE ALUMNADO BECARIO. CURSOS 2012/13 Y 2014/15

	ALUMNADO MATERIAI	BECARIO DE LESCOLAR	ALUMNAD DE COI	ALUMNADO BECARIO DE COMEDOR		
	2012/13	2014/15	2012/13	2014/15		
ARABA	38%	38%	20%	20%		
BIZKAIA	38%	38%	24%	24%		
GIPUZKOA	34%	34%	17%	18%		
TOTAL	36,7%	36,0%	21%	21,4%		

^{*}Fuente: La educación en Euskadi, Informe 2012/2015. Consejo Escolar de Euskadi.

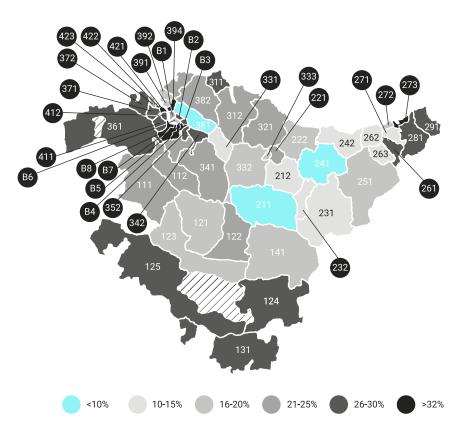
FIGURA 08

DISTRIBUCIÓN DE ALUMNADO BECARIO ENTRE REDES EDUCATIVAS, Y DIFERENCIAS ENTRE AMBAS. CURSOS 2012/13 Y 2014/15

	CENTROS PÚBLICOS		CENTROS	PRIVADOS	DIFERENCIAS //	
	2012/13	2014/15	2012/13	2014/15	2012/13	2014/15
% BECARIOS MATERIAL ESCOLAR	44,0%	43,7%	30,2%	28,9%	13,8%	14,8%
% BECARIOS COMEDOR	30,2%	30,8%	13,1%	11,8%	17,1%	19,0%

^{*}Fuente: La educación en Euskadi, Informe 2013/2015. Consejo Escolar de Euskadi

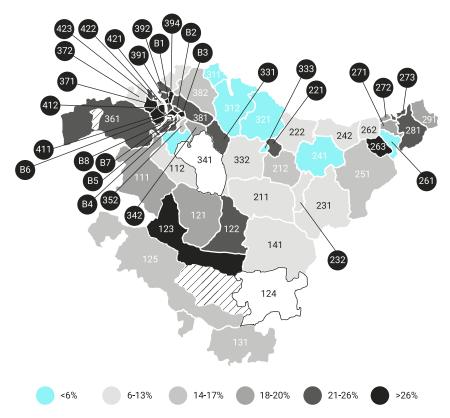
	PORCENTAJE DE ALUI	MNADO BE	CARIO	DE COMEDOR EN EL C	ONJUNTO D	ELASE	TAPAS, POR ZONAS ESC	OLARES	Y DISTRI	TOS. CURSO 2014/15	
211	ARRASATE	8%	332	DURANGO	18%	∥ 393	URIBE-KOSTA	25%	■ B-3	TXURDINAGA-OTX	29%
241	UROLA MEDIO	8%	391	LEIOA-GETXO	18%	422	PORTUGALETE	25%	125	ALAVA OCCIDENTAL	30%
381	TXORIERRI	9%	392	LEIOA-GETXO	18%	423	SANTURTZI	25%	311	BERMEO	30%
232	ALTO UROLA	10%	272	DONOSTIA-M.DR.	19%	342	GALDAKAO	26%	273	DONOSTIA-ESTE	32%
212	BERGARA	12%	321	LEA ARTIBAI	19%	372	ABANTO	26%	B-4	BEGOÑA	32%
231	ALTO ORIA	12%	333	ERMUA	19%	261	HERMANI	27%	B-5	IBAIONDO	37%
242	KOSTA	12%	121	VITORIA-OESTE	20%	291	BIDASOA	27%	394	ERANDIO	37%
262	LASARTEALDEA	12%	∥ 112	LLODIO	21%	371	TRAPAGA	27%	421	SESTAO	37%
263	ANDOAIN	15%	341	IGORRE	21%	412	CRUCES	27%	B-7	REKALDE	51%
271	DONOSTIA-M. IZ.	15%	382	MUNGIA	21%	124	MONTAÑA ALAVESA	28%	B-8	BASURTO-ZORROZA	54%
331	AMOREBIETA	15%	221	EIBAR	22%	281	RENTERIA	28%			
251	TOLOSA	16%	312	URDAIBAI	22%	361	ENCARTACIONES	28%			
B-6	ABANDO	16%	122	VITORIA-NORTE	23%	411	BARAKALDO	28%			
123	VITORIA-SURESTE	17%	351	ARRIGORRIAGA	24%	131	RIOJA ALAVESA	29%			
141	LLANADA ORIENTAL	18%	B1	DEUSTO	24%	352	BASAURI	29%		EUSKADI 21%	
222	ELGOIBAR	18%	111	AMURRIO	25%	B-2	URIBARRI	29%		2001,1012170	



*Fuente: La educación en Euskadi, Informe 2013/2015. Consejo Escolar de Euskadi

DIFERENCIAS ENTRE REDES EDUCATIVAS EN EL PORCENTAJE DE ALUMNADO BECARIO DE COMEDOR, SEGÚN LAS ZONAS ESCOLARES. CURSO 2014/15

261	HERNANI	-41%	393	URIBE-KOSTA	12%	331	AMOREBIETA	21%	B-6	ABANDO	29%
321	LEA-ARTIBAI	-2%	222	ELGOIBAR	13%	381	TXORIERRI	21%	411	BARAKALDO	29%
312	URDAIBAI	0%	421	SESTAO	14%	B-5	IBAIONDO	21%	412	CRUCES	29%
311	BERMEO	1%	131	RIOJA ALAVESA	15%	221	EIBAR	22%	123	VITORIA-SURESTE	30%
241	UROLA MEDIO	2%	212	BERGARA	15%	273	DONOSTIA-ESTE	22%	394	ERANDIO	32%
351	ARRIGORRIAGA	3%	382	MUNGIA	15%	281	RENTERIA	22%	263	ANDOAIN	44%
333	ERMUA	5%	125	ALAVA OCCIDENTAL	16%	361	ENCARTACIONES	22%	B-3	TXURDINAGA- OTX.	48%
141	LLANADA ORIENTAL	8%	251	TOLOSA	17%	B-2	URIBARRI	22%	341	IGORRE	-
231	ALTO ORIA	8%	352	BASAURI	17%	B-1	DEUSTO	23%	124	MONTAÑA ALAVESA	-
232	ALTO UROLA	9%	121	VITORIA-OESTE	18%	422	PORTUGALETE	23%	B-8	BASURTO-ZORROZA	-
332	DURANGO	10%	111	AMURRIO	19%	B-7	REKALDE	24%			
112	LLODIO	11%	271	DONOSTIA-M. IZ.	19%	122	VITORIA-NORTE	25%			
211	ARRASATE	11%	291	BIDASOA	19%	391	LEIOA-GETXO	25%			
242	KOSTA	12%	272	DONOSTIA-M. DR.	20%	392	LEIOA-GETXO	25%			
262	LASARTEALDEA	12%	342	GALDAKAO	20%	423	SANTURTZI	25%		EUSKADI 19%	
372	ABANTO	12%	■ B-4	BEGOÑA	20%	■ 371	TRAPAGA	29%		///////////////////////////////////////	



*Fuente: La educación en Euskadi, Informe 2013/2015. Consejo Escolar de Euskadi

¿Cómo es la salud de las niñas y niños que utilizan los comedores escolares?

Euskadi es (2011) la segunda comunidad con el porcentaje más alto de personas de 2 a 17 años con problemas de sobrepeso, mucho más alto que la media estatal, contrariamente a lo que ocurre con la obesidad donde el porcentaje de personas jóvenes afectadas por problemas de obesidad es menor que la media estatal.

No se han encontrado evidencias que relacionen el modelo de comedor con la cantidad de niñas y niños que tienen algún tipo de problema ligado a la alimentación, pero no hay ninguna duda del papel que el comedor escolar desempeña en la salud de las niñas y niños que lo utilizan, porque se trata de la comida principal del día durante 160 días al año, y por tanto lo ingerido en esta comida tienen una repercusión de gran peso, y por la importancia que tiene en la adquisición de hábitos alimentarios saluda-

FIGURA 11

POBLACION INFANTIL (2-17 AÑOS)	AMBOS SEXOS /	///NIÑAS///,	///Njños///,
NORMOPESO / PESO INSUFICIENTE	72,2	73,5	71,0
SOBREPESO	18,3	16,9	19,5
OBESIDAD	9,6	9,6	9,6

Observaciones: Índice de masa corporal = peso (kg) / talla (m) al cuadrado.

Para población infantil (2 a 17 años) los puntos de corte son los publicados en el Cole TJ, Bellizzi MC, Flegal KM, Dietz WH. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. BMJ 2000; 320: 1-6.

^{*}Fuente: Ministerio de sanidad, servicios Sociales e Igualdad / Instituto Nacional de Estadistica. Encuesta Nacional de Salud de España, 2011/12 (2013).

FIGURA 13

//// PREVALENCIA SOBREPESO POR 100 HABITANTES DE 2 A 17 AÑOS////

	·//////////2011/////////////////////////				
	TOTAL	HOMBRES	MUJERES		
BALEARES	26,5	22,8	29,9		
EUSKADI	25,5	25,9	25,0		
GALICIA	23,8	27,0	20,3		
ANDALUCIA	21,3	24,2	18,4		
CANARIAS	20,6	21,3	19,9		
CASTILLA Y LEÓN	20,3	20,9	19,6		
EXTREMADURA	19,8	15,9	23,5		
CASTILLA-LA MANCHA	19,6	20,7	18,4		
ESPAÑA	18,3	19,5	16,9		
MELILLA	18,0	18,6	17,0		
ASTURIAS	17,2	15,2	19,9		
COMUNIDAD VALENCIANA	16,2	16,8	15,7		
MADRID	16,2	17,8	14,6		
NAVARRA	15,8	15,5	16,2		
MURCIA	15,1	19,2	9,8		
CATALUNYA	15,4	15,1	13,6		
ARAGÓN	13,4	11,4	15,6		
LA RIOJA	12,4	16,4	8,2		
CANTABRIA	9,6	13,4	5,3		
CEUTA	7,9	14,0	0,0		

	101712	TTOTALDITEO	MODERLES
CEUTA	24,7	32,0	15,2
CANARIAS	13,9	9,8	18,6
MURCIA	12,6	9,5	16,8
ANDALUCIA	11,7	12,3	11,1
GALICIA	10,8	10,8	10,8
MADRID	10,6	11,8	9,4
LA RIOJA	9,7	7,9	11,6
ESPAÑA	9,6	9,6	9,6
COMUNIDAD VALENCIANA	9,4	11,7	7,1
ASTURIAS	9,3	9,6	9,0
BALEARES	9,0	11,1	7,0
EXTREMADURA	8,8	9,5	8,2
MELILLA	8,5	7,4	10,2
NAVARRA	7,8	9,1	6,3

////PREVALENCIA OBESIDAD POR 100 HABITANTES DE 2 A 17 AÑOS////

TOTAL

MUJERES

HOMBRES

CASTILLA-LA MANCHA

CATALUNYA

EUSKADI

CASTILLA Y LEON

CANTABRIA

ARAGON

7,2

7,2

7,0

6,1

2,8

2,7

5,8

5,0

8,0

8,3

3,9

4,1

8,8

9,7

5,7

3,6

1,6

1,1

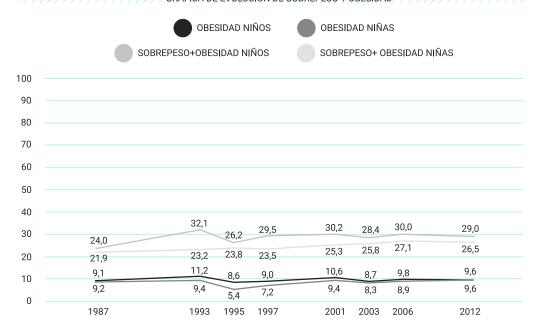
 $^{{}^{\}star}{}$ Observaciones: Datos ordenados de mayor a menor.

^{*}Fuente: Ministerio de Sanidad, servicios Sociales e Igualdad. Indicadores Clave del Sistema Nacional de Salud (INCLASNS), Agosto 2013. Encuesta Nacional de Salud de España, 2011/12

^{*}Observaciones: Datos ordenados de mayor a menor.

^{*}Fuente: Ministerio de Sanidad, servicios Sociales e Igualdad. Indicadores Clave del Sistema Nacional de Salud (INCLASNS), Agosto 2013. Encuesta Nacional de Salud de España, 2011/12

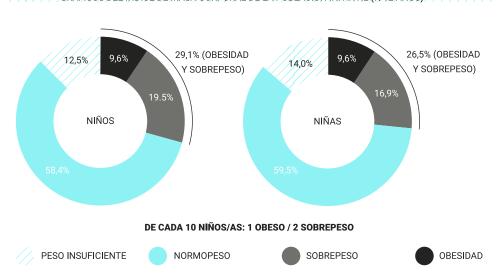
GRÁFICA DE EVOLUCIÓN DE SOBRÉPESO Y OBESIDAD



*Fuente: Graficos tomados de la presentación de la Encuesta Nacional de Salud: ENSE, 2011-2012 (14 de marzo de 2013). INE. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

FIGURA 15

GRÁFICOS DEL ÍNDICE DE MASA CORPORAL DE LA POBLACIÓN INFANTIL (7/12 AÑOS)



*Fuente: Graficos tomados de la presentación de la Encuesta Nacional de Salud: ENSE, 2011-2012 (14 de marzo de 2013). INE. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

¿Cómo es el comedor escolar?

Euskadi es (2011) la segunda comunidad con el porcentaje más alto de personas de 2 a 17 años con problemas de sobrepeso, mucho más alto que la media estatal, contrariamente a lo que ocurre con la obesidad donde el porcentaje de personas jóvenes afectadas por problemas de obesidad es menor que la media estatal.

No se han encontrado evidencias que relacionen el modelo de comedor con la cantidad de niñas y niños que tienen algún tipo de problema ligado a la alimentación, pero no hay ninguna duda del papel que el comedor escolar desempeña en la salud de las niñas y niños que lo utilizan, porque se trata de la comida principal del día durante 160 días al año, y por tanto lo ingerido en esta comida tienen una repercusión de gran peso, y por la importancia que tiene en la adquisición de hábitos alimentarios saludables.

La mayoría de centros que cuentan 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 como comedor, y algunos centros de secundaria hacen uso de las instalaciones de comedor de algún otro centro escolar cercano, ya que no cuentan con instalaciones propias para dicho servicio.

El número de personas que hacen uso de los servicios de comedor ha aumentado de forma progresiva, principalmente a partir de principios de la década de los 90. Como hemos visto en la introducción, la cantidad de alumnado que hace uso del servicio de comedor se ha visto multiplicado por 10 en 20 años. Ha pasado de 10.000 a finales de los 90 a casi 100.000 en 2014 solo en la red pública.

El problema de espacio físico es importante en algunos centros, y parte del alumnado queda fuera del servicio de comedor por dicha razón. Es importante destacar las condiciones de regularidad y mínimo de días de uso de comedor que exigen algunos centros, para poder asignar a las y los comensales una plaza en el comedor. La poca flexibilidad del sistema incide en la dificultad de una solución adaptaba a la realidad de las familias y en concreto a las más vulnerables, dado que son las que tienen unas condiciones laborales de mayor temporalidad y precariedad. Esto podría contribuir a ampliar la brecha social.

El alumnado se queja del alto nivel de ruido que se genera en el comedor. Este problema puede deberse a que no son espacios adecuadamente diseñados para amortiguar el nivel de ruido que produce la acumulación de personas en un espacio cerrado, lo que genera malestar y estrés en muchas niñas y niños.

Si hacemos una clasificación del número de centros públicos de gestión directa en función del número de comensales al que atienden diariamente, podemos hacernos una idea, por un lado, del entorno en el que se encuentran, y por otro, de la propia organización de la gestión del servicio, el tipo de instalaciones, el personal vinculado y la afección social. Así, se ha optado por hacer una clasificación en cuatro categorías los centros según el número de comensales para los que dan servicio: muy pequeño (0-50), pequeño (51-150), mediano (151-300) y grande (>301). En el gráfico adjunto solo se han tenido en cuenta los comedores de la red pública que se encuentran en gestión directa, ya que no se cuenta con datos de los demás comedores. [ver figura 16]

¿Cómo se diseñan los menús escolares?

Para la adecuada elaboración y diseño de los menús de los comedores escolares existen diversos documentos con recomendaciones nutricionales dirigidas a elaborar menús saludables para niñas y niños. Por ejemplo, desde la Estrategia NAOS¹² en línea con la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (DPAS¹³) aprobada por la Organización Mundial de la Salud se dan una serie de recomendaciones en cuanto a composición de los menús para niñas y niños y evitar problemas de salud como la obesidad. A su vez, el Progra-

¹² Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Estrategia para la Nutrición Actividad Física, prevención de la Obesidad y Salud (NAOS), 2005.

¹³ Organización Mundial de la Salud. Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. 57ª Asamblea Mundial de la Salud, Ginebra, 2004.

ma estatal PERSEO¹⁶ incide en las pautas marcadas por la Estrategia NAOS.

Pero en la CAPV, se siguen unas pautas propias que, difieren de las marcadas por los Programas DPAS, NAOS o PERSEO, y se encuentran recogidas en la Guía Higienico Sanitaria para la gestión de los comedores escolares, elaborada por el Departamento de Educación, Investigación y Universidades del Gobierno Vasco. En esta Guía se aportan una serie de recomendaciones (cantidades, frecuencias y familias de alimentos) para la elaboración de los menús escolares en función del tramo de edad del alumnado. Si bien este mismo Departamento en sus Pliegos de Bases Técnicas¹⁵ fija una serie de requisitos nutricionales de obligado cumplimiento para las empresas adjudicatarias del servicio de comedor en los centros escolares públicos en gestión directa, las recomendaciones y exigencias marcadas por el Gobierno vasco difieren de las marcadas por NAOS o por DPAS.

Las familias reciben cada trimestre o de forma mensual las tablas u hojas informativas en formato digital o papel con los menús que se van a dar durante ese periodo en el comedor escolar. Gracias a estas tablas las familias pueden conocer cuál va a ser el primer plato, el segundo y el postre cada día, y reciben alguna recomendación nutricional general o propuestas de menús para las cenas, dependiendo del centro. En cambio, no reciben ninguna información sobre el origen de los alimentos, ni las cantidades que se están sirviendo. Tampoco reciben información sobre ingredientes o técnica culinaria empleada (Sancho, 2015) siendo ésta una de las recomendaciones de la estrategia NAOS. En nuestro estudio no ha sido posible obtener datos directos ni del origen ni de la cantidad de alimentos

que se consumen en los comedores escolares, ya que en el etiquetado de los productos solo aparece el domicilio de la empresa elaboradora/envasadora, y cuando se trata de productos frescos no envasados tampoco se recoge el origen. Por otro lado, el personal de cocina que ha sido preguntado desconoce esta información. Probablemente las empresas de catering cuenten con estos datos, pero no se nos han facilitado. En cuanto al registro de la cantidad de alimentos que se consumen, no hay ningún dato, ya que no se apunta en ningún documento la cantidad real de producto utilizado en cada elaboración, la cantidad que es desechada por las y los comensales, o la cantidad que no ha sido servida. [ver figura 17]

¹⁴ Guía de Comedores escolares, Programa PERSEO, Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio, Contra la Obesidad. 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. El principal objetivo del programa es promover la adquisición de hábitos alimentarios saludables y estimular la práctica de actividad física regular entre los escolares para prevenir la aparición de obesidad y otras enfermedades. En el marco del programa se elaboró la Guía para poder diseñar dietas saludables para los escolares.

¹⁵ Pliegos de Bases Técnicas del Departamento de Educación, Política lingüística y Cultura del Gobierno Vasco para la elaboración de comidas preparadas, entrega de materias primas, transporte de las mismas, y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa de los centros públicos dependientes del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

NÚMERO DE COMEDORES EN CADA TERRITORIO EN FUNCIÓN DE LA CANTIDAD DE COMENSALES DIARIOS

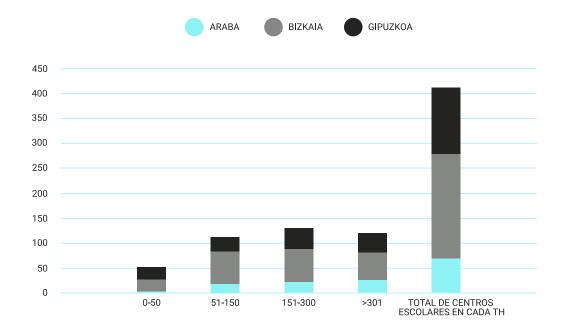


FIGURA 17

DEMANDA DE LOS COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS DE LA CAPV POR CURSO

TIPO DE ALIMENTO / T	ONELADAS POR CURSO	TIPO DE ALIMENTO / T	ONELADAS POR CURSO
VERDURA	1449	CARNE	322
PATATA	483	ARROZ	193,2
HORTALIZAS	1932	HUEVO	161
LEGUMBRES	386,4	FRUTA	1288
CEREAL	579,6	PAN	644
PESCADO	805	LÁCTEOS	644

¿Qué cantidad de alimentos se consumen en los comedores de los centros escolares?

Los centros, cualquiera de los estudiados, desconocen la cantidad de alimentos que se consumen en su comedor. En el centro cuentan con datos sobre la cantidad de materia prima que entra en los almacenes, o el número de menús cocinados que han recibido en el office, ya que tienen los albaranes y las etiquetas de los alimentos que han recibido, pero, por un lado, no los tienen ordenados y procesados como para conocer la cantidad de alimentos que han llegado a las instalaciones, y por otro no se comprueba cuáles son las cantidades reales cocinadas y consumidas por el alumnado. Tampoco se realiza ninguna labor para comprobar si estos datos se corresponden con lo contratado o lo adecuado para las niñas y niños. Una de las maneras de controlar si se está dando de comer la cantidad necesaria a las niñas y niños es a través del control de pesado de los ingredientes o el control de la comida sobrante. En gestión directa el control de la cocina y del comedor es una tarea que desempeña la persona responsable de comedor, mientras que en gestión propia suele ser una persona de cocina la realiza estas labores, con el apoyo de otra persona.

Hemos estimado la cantidad de alimentos consumidos. Para realizar el cálculo nos hemos basado en un menú semanal dietéticamente equilibrado, hemos calculado las cantidades de los diferentes tipos de alimentos necesarios (la oferta alimentaria) y hemos comparado esas cantidades con las producciones internas de la CAPV. Ver apartado 6 (Recursos locales relacionados con el sistema alimentario), puntos 5, 6 y 7.

Evidentemente no se trata de un cálculo exacto y determinante, - eso se debería hacer en un diagnóstico específico sobre el tema- pero sí que nos da una idea aproximada de donde estamos.

Por lo que respecta a la demanda, los comedores escolares públicos de la CAPV tienen esta necesidad de alimentos por curso:

¿Las niñas y niños conocen la procedencia de los alimentos que consumen?

Al igual que ocurría con la cantidad, también ha sido complicado conocer el origen de los alimentos. En ninguno de los centros estudiados se hace ninguna referencia directa y visual que permita tanto a las niñas y niños como a las familias conocer el origen de los productos que están consumiendo. Tampoco se realizan actividades que permitan conocer de primera mano la forma en la que se ha producido, el lugar, las personas productoras, etc.

Técnicamente todos los operadores de empresas alimentarias están obligados a guardar y mantener una trazabilidad de los alimentos, esto es, tienen que saber la procedencia y el camino recorrido por cada uno de los alimentos que utilizan, elaboran y comercializan. La trazabilidad se asegura a través de códigos numéricos, fichas técnicas, registros y demás documentación administrativa. Es decir, existe la posibilidad técnica de conocer de dónde ha llegado y con qué ingredientes está elaborado cualquier alimento que recibimos, pero para ello sería necesario una investigación o solicitud de documentos muy compleja. En definitiva, para la persona usuaria a día de hoy es casi imposible conocer la trazabilidad de un producto con solo mirar su etiqueta, y esto se complica aún más cuanto más elaborado sea el alimento. Esta situación es totalmente trasladable a los comedores escolares. A día de hoy es muy complicado que las familias, las niñas y niños o el personal que trabaja en el comedor conozca la procedencia de los alimentos (más complicado en los menús que no han sido elaborados en el centro escolar) ya que:

- No se indica en ningún caso en el propio menú el origen de los productos.
- Muchas de las materias primas se encuentran semiprocesadas (congeladas, envasadas, refrigeradas) y los datos que aparecen en la etiqueta son los de la empresa que ha realizado la labor de congelación o conservación.
- Los albaranes solo dan datos de la empresa distribuidora.

De ahí que cuando se pregunta al alumnado y madres y padres por el conocimiento del origen y la percepción de la distancia desde el origen de producción al comedor, lo desconocen por completo o perciben que la mayoría de productos son de origen estatal. Por tanto, se constata que aunque es posible demostrar la trazabilidad documental en caso de ser necesaria, la trazabilidad de conocimiento no se consigue, habiendo rupturas en todos los agentes de la cadena alimentaria. Es decir, ninguno de los agentes conoce por completo el origen de las materias primas con las que ha sido elaborado un producto, el modo de producción de estas materias primas, los ingredientes utilizados, la distancia que ese producto a recorrido, por los lugares que ha pasado, etc.

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

¿Varían los menús elaborados según la estación o el entorno donde se consumen?

En siete de los ocho centros estudiados, los menús ofrecidos no varían de forma importante según la temporada, y cuando la empresa que presta el servicio de comedor es la misma, el menú no cambia en función de la zona o el centro. Pero sí que hay diferencias de menú entre los centros con cocina propia y menú transportado, aun siendo la misma empresa la que presta ese servicio. En este caso, a pesar de que la empresa elaboradora sea la misma, el menú es diferente en los centros donde se elabora in situ y en comedores donde llega elaborado.

En los centros que hemos estudiado hemos conocido los menús, pero no las recetas de cada uno de los platos. En los que se elabora la comida en el propio centro es obligatorio que se cuente con una receta detallada (producto, gramaje, forma de elaboración) de cada uno de los platos que se van a elaborar, no así en el caso de aquellos donde la comida llega elaborada desde instalaciones que se encuentran fuera del centro. Pero además de la propia receta (componentes del plato), la calidad de la materia prima utilizada, los métodos de conservación de la materia

prima y los métodos de cocinado y de conservación de los alimentos, hacen que el valor nutricional del plato final varíe sustancialmente. Al no conocerse los ingredientes concretos de los menús es complicado valorar de forma estricta la adecuación de los menús a los estándares nutricionales recomendados.

¿Cómo son los menús desde el punto de vista nutricional?

En el estudio realizado por Zulueta (2011)¹⁶ se subrayaba que la cantidad de grasa ingerida en los comedores era adecuada, el aporte de proteínas elevado y el de hidratos de carbono bajo según las recomendaciones de PERSEO. Este mismo estudio hace hincapié en el bajo nivel de oferta de verduras y al mismo tiempo el bajo nivel de ingesta de los mismos, ya que la mayor parte de las veces se ofrecen como quarnición. En la estrategia PERSEO se recomienda la ausencia total de precocinados y de postres azucarados y Zulueta et al, constataron que aún se sequían sirviendo estos productos en los menús escolares. Otro estudio similar realizado por Sancho (2015)¹⁷ sobre la adecuación de los menús escolares de los centros escolares de Bizkaia, nos daba a conocer que a pesar de cumplir con las exigencias del Pliego técnico del Gobierno Vasco, no se cumplen con los niveles adecuados para los indicadores referidos a legumbres, pescado, carne y platos precocinados de la estrategia NAOS. En este sentido, el número de veces que se oferta una ración de verdura es menor que la recomendada, hay una falta de oferta de cereales integrales, la oferta de huevos y pescado azul es pobre (el pescado de pequeño tamaño es inexistente). Por tanto, ambos estudios concluían 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

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

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

la guarnición, disminuir la presencia de carnes, purés, fritos y postres lácteos, y eliminar los postres azucarados. También recomiendan incluir en los panfletos informativos los ingredientes de cada plato y las técnicas culinarias empleadas.

A todo esto hay que añadir, en el caso de los menús que llegan ya elaborados al centro escolar, que los alimentos están acompañados de salsas y más grasa (carnes guisadas, pasta con salsa, pescado en salsa, ...) que los elaborados in situ para evitar el secado de los alimentos y mantener su jugosidad desde el cocinado hasta el consumo. Esta cantidad de salsas está desaconsejada según la guía de buenas prácticas para comedores de escolares del Gobierno Vasco, pero el 60% de los centros escolares públicos y el 50% de las personas usuarias de los comedores de estos centros tienen este tipo de menú.

¿Cuál es el concepto de calidad que se aplica al servicio de comedor de los centros escolares?

En este sentido es importante remarcar que el concepto de calidad alimentaria que se utiliza hoy en día a la hora de contratar un servicio de comedor en la licitación de los comedores escolares de la red pública se restringe principalmente a los conceptos de seguridad alimentaria y estándares de calidad comerciales (extra, primera, segunda,...) ligados al aspecto más que al contenido, y solo para algunos de los productos. En este caso no se utiliza ningún criterio cultural (alimentos locales, adaptación a la cultura gastronómica) ni medioambiental (emisiones, consumo de energía, contaminación, biodiversidad, DO, ETG, IGP, ecológico) ligado a la producción y elaboración del producto.

Otro dato importante es el conocimiento por parte de las personas responsables de la escuela y de las familias de la frescura de los alimentos (tiempo trascurrido entre su recolecta o sacrificio y el consumo). Este dato es consecuencia del apartado anterior, ya que al no tener un conocimiento exacto de la trazabilidad, se desconoce la información sobre la recolecta, la elaboración y el consumo. Los únicos controles que se realizan a la materia pri-

ma cuando llega al centro para constatar la frescura son la medición de la temperatura, la revisión de la fecha de caducidad o consumo preferente y la observación visual del aspecto.

¿Qué aspectos de los comedores escolares valoran las familias?

Además de la adecuación nutricional de los menús, el modelo de gestión o el tipo y origen de los productos utilizados son, a grandes rasgos, las características que las familias valoran a la hora de elegir el centro en el que van a matricular a los hijos e hijas.

Cuando se realizan preguntas concretas sobre el concepto de calidad de servicio e importancia que se le asigna al modelo de producción de las materias primas y su origen, más del 90% de personas usuarias entiende por calidad que el menú sea elaborado in situ, y que sea lo más económico posible, ya que en cuanto al uso de producto local o producto ecológico la percepción a priori de casi el 87% de las personas es que, además de ser deseable y muy positivo, podría suponer un encarecimiento del menú, y por tanto priorizan el precio a estas características. No obstante, mediante este estudio hemos podido comprobar que el coste del menú en los centros donde utilizan producto local y ecológico no es en algunos casos mayor que en aquellos donde el menú es convencional, es decir que el coste es menor de 6,05€/menú/día. Pero nos faltarían datos (calidades, cantidades, conceptos incluidos en la cuota de comedor, etc.) para poder hacer una comparación exacta

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 las niñas y niños en el domicilio. Pero, según las encuestas realizadas a madres y padres en este estudio, también contribuye al aumento de usuarios del servicio de comedor el aumento de la calidad del mismo. En los centros donde ha habido alguna política de mejora del servicio desde el punto vista de calidad alimentaria, como en uno de los centros estudiados donde han comenzado a utilizar producto local, producto ecológico y a mejorar la comunicación y la información a las familias, ha aumentado inmediatamente el número de personas usuarias del comedor.

¿Cuáles son las acciones que en el ámbito del consumo de alimentos (comedor) se están implementando para la mejora ambiental?

La actividad del comedor puede influir en el medioambiente desde varios puntos de vista: recuperación de la biodiversidad, promoción de modelos de agricultura ecológicos, reducción del despilfarro, disminución de emisiones de CO2, control del consumo de energía, control del consumo de agua, y disminución de desechos (reciclaje, compostaje, no envases), etc.

En el diseño y composición de los menús y en lo referido a la recuperación de la agrobiodiversidad¹8 ninguno de los centros estudiados incluye o participa en algún programa de mejora de la biodiversidad agraria. Las empresas que elaboran los menús no se basan en variedades rústicas y locales, o al menos no lo dan a conocer. Por tanto, ni las personas comensales ni el centro son consciente de ello, por lo que no se cumple una labor formativa o de sensibilización al respecto. Tampoco se tiene en cuenta en el diseño de los menús la eliminación de ciertos tipos de productos que por su modelo de producción puedan provocar la disminución de la biodiversidad y la agrodiversidad locales o de las zonas o regiones de las que proceden, como puede ser la fruta (naranja, plátanos), el azúcar, el aceite de palma, el cultivo de soja, o la carne de animales criados en modelos intensivos con una base de alimentación de concentrados con soja.

18 Agrobiodiversidad: es la diversidad biológica asociada a la agricultura, es un subconjunto de la biodiversidad en general que se refiere a la variedad que variabilidad de animales, plantas y microorganismos que se utilizan directa o indirectamente para la alimentación y la agricultura, incluyendo a los cultivos, la ganadería, la silvicultura y la pesca. También incluye todos los componentes de la diversidad biológica que constituyen los ecosistemas agrícolas o agroecosistemas: las variedades de semillas y razas de animales domésticos (biodiversidad doméstica), la diversidad de especies no cosechadas que apoyan la producción (los microorganismos y fauna del suelo, depredadores, polinizadores, malezas, plagas), y todas las plantas y animales nativos (biodiversidad silvestre) de un entorno más amplio que apoyan los agroecosistemas así como la diversidad de los mismos. La agrobiodiversidad es el resultado de la interacción entre el medio ambiente los recursos genéticos, y los sistemas y prácticas de gestión utilizados por los pueblos de diversas culturas. Por lo tanto, el conocimiento y la cultura local se pueden considerar como parte integral de la biodiversidad agrícola, ya que es la actividad humana de la agricultura que da forma y conserva la biodiversidad.

Otro de los aspectos medioambientales de la actividad del comedor es el control de los residuos generados y del alimento despilfarrado. En los centros estudiados se han intentado cuantificar ambas variables a través de los datos registrados en los propios centros, pero no ha sido posible ya que en ninguno de los centros se realiza un control de la cantidad de comida desechada y del tipo de residuo generado. Por otro lado, hemos constatado que es una práctica habitual el hecho de pedir entre un 10 y 15 % de menús menos que el número de comensales para evitar desechar gran cantidad de comida, sobre todo en los centros donde el menú es transportado. Pero aun así se desecha comida, aunque se desconoce el motivo (saciedad, poco apetecible, falta de tiempo para comer, etc...). En este estudio no se había contemplado profundizar en ello ya que requeriría un mayor trabajo de campo pero es un aspecto importante e interesante en el que se debería indagar.

En los centros analizados con menú elaborado fuera del centro, el número de alimentos que no son apetecibles o son rechazados por el alumnado es mayor que en los centros con elaboración in situ. Influye el entorno donde se ubica el centro. Así, en los centros ubicados en entornos rurales el alumnado tiene mayor apetencia por verduras, carne y legumbres, y en un entorno mixto o urbano el consumo de verduras, sobre todo enteras o crudas, es mucho menor, siendo éstas desechadas (también podría influir el tamaño del centro). En general, el pescado no es un alimento apetecible para el alumnado. Por otro lado, en los centros con elaboración in situ, las cantidades se ajustan más y los sobrantes son menores.

Ninguno de los centros estudiados tiene en marcha alguna política de reducción de residuos procedentes del comedor (envases y embalajes). En uno de los centros estudiados se puso en marcha un proyecto de compostaje para los residuos del centro, incluidos los del comedor, pero debido a problemas laborales, de seguridad y salud, no se ha podido implementar.

Tampoco se cuenta en los centros con datos de los residuos generados en toda la cadena de producción (desde el campo al plato del alumnado). Algunas de las empresas encargadas del servicio de comedor presentan en sus páginas web certificaciones de calidad ambiental, control de residuos, disminución de emisiones etc., pero no se ha podido contrastar mediante entrevista las acciones que están avaladas por dichas certificaciones, ya que las empresas no nos han concedido ninguna entrevista (a excepción de GASCA).

¿Cuáles son los trámites para poder utilizar el servicio de comedor?

El servicio de comedor es gestionado por el Departamento de Educación del Gobierno vasco, en el caso de los centros de enseñanza públicos en gestión directa, por la AMPA en el caso de los centros públicos con gestión propia y por la gerencia en los centros privados. En cada caso la entidad gestora toma las decisiones sobre la manera en la que organiza el servicio de comedor, las condiciones de admisión, las cuotas, etc.

Para poder utilizar el comedor las niñas y niños tienen que estar inscritos detallando los días que van a hacer uso del mismo y sus necesidades especiales (si las tienen) y las familias tienen que abonar la cuota correspondiente a los días de uso. En el caso de las familias que van a hacer uso del comedor de forma esporádica o puntual deben avisar con antelación del día en que van a hacer uso del comedor. Hay ocasiones en las que esta práctica no se acepta en los centros públicos, por falta de espacio o de personal, ya que si se superan las ratios marcadas por la Administración es necesario aumentar el personal. En cualquier caso, en los centros públicos en gestión directa, la decisión final se toma en el consejo escolar. Esta situación afecta especialmente a las familias que no tienen una situación laboral estable y se está convirtiendo en un problema importante en algunos centros.

El alumnado que no está inscrito en el servicio de comedor, en el caso de los centros escolares públicos, no puede hacer uso de las dependencias escolares al mediodía. Es decir, no pueden permanecer en el centro escolar. En ninguno de los centros estudiados hay alguna dependencia habilitada para el alumnado que quiera quedarse a comer en el centro la comida que lleven desde sus casas.

Una vez realizada la inscripción, las familias abonan la cuota de comedor correspondiente, que puede variar para las personas usuarias regulares entre 4,4 y 5,5€/persona/día (IVA incluido). En el caso de los centros escolares públicos en gestión directa esta cuota es de 4,6€/persona/día (IVA incluido). Como se ha visto en el apartado donde se ha caracterizado quienes son las personas que hacen uso del comedor, el 21,4% del alumnado de la CAPV durante el curso 2014-2015 recibió beca para el pago de la cuota del comedor, y por tanto era la Administración la que se hacía cargo del pago de la cuota, si bien, en función del centro

escolar, a veces las propias familias tienen que adelantar el pago de las cuotas hasta la recepción de las becas o es el propio centro el que adelanta las cuotas de pago.

Más adelante, en el apartado de operaciones intermedias, donde se va a estudiar el coste de los menús, vamos a profundizar en este tema del coste real del servicio de comedor, que en algunos casos difiere de lo que las familias pagan.

Una vez realizada la inscripción y abonadas las cuotas, las niñas y niños ya pueden hacer uso del comedor y se les devuelve la mitad de la cuota en caso de que no hagan uso del servicio al menos durante una semana.

¿Cuál es la rutina del servicio de comedor?

El alumnado llega desde las aulas al comedor de forma ordenada por clases y cursos. Una vez en el comedor se sienta, se le sirve la comida, cuenta con un mínimo de 30 minutos para comer y, una vez terminada la comida o el momento de comer, pasa al patio o la zona de juego hasta que comienzan las clases de la tarde o llega la hora de salida. En algunos centros, aunque no son mayoría, son los niños y las niñas las que pasan por una barra donde el personal de office está sirviendo, se sientan, comen y al final colocan el menaje utilizado en el lugar adecuado.

En el espacio del comedor las niñas y niños son atendidas por el monitorado, el personal de office y la persona responsable de comedor. En este espacio el profesorado no acompaña al alumnado, ni ejerce ninguna labor, únicamente hay presencia docente cuando se trata de niños o niñas que tienen asignado una profesora o profesor por algún tipo necesidad especial.

¿Qué labores desempeñan las personas que trabajan en el comedor escolar?

Las labores que desempeñan las personas que se encuentran en el comedor son las siguientes (en los comedores de centros escolares públicos en gestión directa, las labores de cada una de estas personas vienen detalladas en el Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación del servicio):

Monitorado. Son las personas que acompañan y ayudan a las niñas y niños durante el momento de la comida y el descanso, hasta el comienzo de las clases de la tarde. En los centros públicos con gestión directa, el número de personas está regulado por unas ratios¹⁹, no así en el resto de centros, donde depende del criterio del centro. Las condiciones de contratación por parte de la Administración de las personas monitoras que trabajan en centros públicos en gestión directa también se encuentra regulada a través de un convenio específico para el personal funcionario²⁰, y otro convenio específico para el personal perteneciente a empresas que prestan este servicio²¹, fijando el tiempo máximo de trabajo²² (2h o 2,5h al día) y el precio de contratación del servicio (19-22,99€/h de media)23, no así el salario de estas personas (11-15€/h). En los centros públicos de gestión directa, el monitorado es personal que se subroga por las empresas que prestan servicios de monitorado. En algunos casos de centros donde anteriormente se contaba con modelo de gestión propia y se pasó al modelo de gestión directa las personas que trabajan como monitorado tenían algún vínculo con el centro (familiares de alumnado, ...). En centros privados, a día de hoy, además de contratar a familiares del alumnado, se ofrece la posibilidad de participar en las labores del comedor a familias que no tienen recursos suficientes, a cambio de una disminución de la cuota de comedor.

- Personal de oficio²⁴ (u office). Se trata de las personas que se encuentran sirviendo la comida. Las condiciones de contratación por parte de la Administración de este servicio son muy similares a las de contratación del monitorado, es decir, se marcan ratios y coste horario. Al igual que ocurre con el monitorado se trata de un sector muy feminizado.
- Responsable de comedor. Se trata de una figura que existe únicamente en los centros públicos de gestión directa. Se trata de personal docente, con formación en Magisterio que está liberado en un porcentaje de horas de su tarea docente. El número de horas que se asigna a las funciones del comedor depende de la cantidad de alumnado que utiliza el comedor. Su labor es organizar, supervisar y controlar la actividad de cocina y comedor (personal, comidas, alumnado, familias,...) Se trata de una figura fundamental que no recibe formación específica que se corresponda con el grado de importancia de la tarea que desempeña, por ejemplo en materia de cocina, nutrición, tecnología de los alimentos o sanidad. Depende de su responsabilidad y habilidad que el comedor funcione correctamente.

¿Cuáles son las labores pedagógicas que se realizan entorno a la alimentación?

Hemos analizado la labor pedagógica unida a la alimentación desde cuatro ámbitos de trabajo: en las aulas, en el comedor, a través de la propia comida del comedor y en el hogar.

En el aula:

La alimentación está unida de forma central con la sostenibilidad de la vida y este es su principal potencial a la hora de analizar su vinculación pedagógica desde el análisis de los sistemas alimentarios escolares. Así, abarca ámbitos académicos tan amplios como las ciencias naturales, ciencias sociales, geografía, matemáticas, economía, comunicación, arte e incluso la tecnología y

¹⁹ http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3

²⁰ RESOLUCIÓN de 16 de febrero de 2009, del Director de Trabajo y Seguridad Social, por la que se dispone el registro, publicación y depósito del Convenio Colectivo del Personal Laboral del Departamento de Educación, Universidades e Investigación (código de convenio n.º 8600050) BOPV nº62 31-3-2009.

²¹ RESOLUCIÓN de 15 de septiembre de 2011, de la Directora de Trabajo, por la que se dispone el registro, publicación y depósito del Convenio colectivo de empresas de colectividades en comedores escolares de gestión directa dependientes del Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco (código de convenio número 86002235012003). BOPV nº 224 25-11-2011

²² Circular de la Viceconsejería de Administración y Servicios por las que se emiten instrucciones para el funcionamiento de Comedores Escolares en Bégimen de Gestión Directa, a partir del curso escolar 2012-2013

²³ http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/precios_adjudicacion_por_lote_c.pdf

²⁴ Oficio: Pieza que se encuentra aneja a la cocina y donde se prepara el servicio de mesa, (definición según Real Academia Española). Office (voz francesa).

la literatura. Por tanto, es un tema que se podría tratar en las aulas desde puntos de vista muy diversos. Hay algunas experiencias de escuelas que cuentan con huerto escolar, otras que incorporan extraescolares sobre cocina y algunas que trabajan la alimentación desde el punto de vista de la salud en la escuela de madres y padres. 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 esté generalizado el trabajo de la alimentación en las aulas desde el propio currículo de los centros más allá de aspectos relacionados con hábitos de vida saludables y el cuerpo humano. Todavía en los centros existen serias dificultades para analizar la alimentación desde una mirada holística integrando aspectos culturales, socioeconómicos, socioculturales y medioambientales.

Para propiciar la transversalización de la educación ambiental en los currículos y en la organización de la vida escolar se crearon los Centros de Educación e Investigación Didáctico - Ambiental Ingurugela. Estos centros forman una red de equipamientos públicos de apoyo al profesorado y a los centros escolares, que coordinan planes y programas de educación ambiental en el sistema educativo no universitario. El programa marco de Ingurugela son las Agendas 21 escolares (A21E), donde el tema alimentario responde perfectamente a sus objetivos, contenidos y desarrollo competencial. Aun así, la visión del modelo alimentario que se trabaja no suele transcender más allá de temas puramente biológicos o sobre la salud –aunque va en aumento la preocupación e interés por ampliar esta mirada dentro del currículo y así lo van haciendo algunos centros con ayuda de otras organizaciones y/o a título individual. La parte social y ambiental se trabaja de forma superficial, dejando relegado el análisis crítico del funcionamiento de la cadena alimentaria a programas como Alimentacción o similares impulsados por un profesorado implicado u organizaciones de base como VSF Justicia Alimentaria Global.

Esta organización, mediante el programa AlimentAcción, ha llevado a cabo en diversos centros escolares actividades pedagógicas en el ámbito socio educativo. Este programa está impulsado desde 2010 por VSF Justicia Alimentaria Global y Hegoa (Universidad del País Vasco) y se trabajan con el personal docente, las familias y el alumnado diferentes temas relacionados con la alimentación y cómo ésta afecta al entorno, a la salud y a las condiciones de vida de personas y comunidades en el Norte y en el Sur. En La Comunidad AlimentAcción más de 90 centros

educativos a nivel estatal participan en la construcción de un sistema alimentario más justo, sostenible y saludable, basado en los valores de la Soberanía Alimentaria. En este programa, cuya alma son los centros escolares -en su mayoría centros innovadores-, las familias y el entorno cercano, no se contemplan apenas acciones dirigidas al trabajo educativo en y para los comedores escolares. Esto sucede por una razón fundamental: existe una incoherencia entre la propuesta de trabajo dentro de Alimentación basada en la Soberanía Alimentaria y la realidad mayoritaria de los centros escolares públicos (de gestión directa) en la que el comedor no puede actuar de eje dinamizador de planteamientos curriculares como el de VSF Justicia Alimentaria Global. Este es el motivo principal más allá de las barreras físicas (falta de cocina) o reglamentarias (la Administración no permite el uso de la cocina para actividades académicas). La cultura de centro es fundamental para trabajar en esta dirección, y requiere de pedagogías activas que impliquen a la comunidad donde se inserta la escuela -y no solo de forma puntual- de manera que se favorezcan procesos de aprendizaje basados en la construcción colectiva. Si bien hoy en día se habla de una Educación para la Ciudadanía Global en Transición como propuesta de cambio de paradigma educativo, pareciera que un comedor escolar vivo y comprometido con la salud y el mantenimiento de un mundo rural vivo podría dar respuestas a la realidad actual (injusticias sociales, mala salud, deterioro medioambiental, etc.) que estamos viviendo.

Una cultura de centro innovadora, que se cuestione la realidad y de respuestas a ésta es fundamental para trabajar desde una concepción de sujeto político, transformador y transformadora de las injusticias sociales. Para ello, en un contexto como el escolar, el personal docente y no docente deben convertirse en agentes dinamizadores para que el desarrollo de los y las infantes se haga de una manera consciente, donde el conflicto, inherente al ser humano, tiene que abordarse de manera continua para construir un mundo donde haya oportunidades para el cambio. Acciones como las que Alimentación propone empoderan y facilitan este camino hacia miradas más amplias donde el comedor puede ser un espacio más para debatir y construir conocimientos y habilidades, incorporando, por ejemplo: los productos que en el huerto escolar niñas y niños producen (cerrando así el ciclo), experimentos con la comida, un lugar donde compartir o reivindicar cuestiones relacionadas con la comida, temas de convivencia y cohesión de grupo, nuevos conocimientos, etc.

Todo esto requiere de una reflexión social que de un marco de trabajo para la acción responsable, y coherente, a las necesidades actuales. Asimismo, pedagogías activas que impliquen a toda la comunidad educativa en la búsqueda continua de ese marco.

En el comedor:

El espacio del comedor se prestaría a trabajar diversos aspectos pedagógicos tanto ligados directamente a la alimentación, como al medioambiente y a las relaciones sociales entre las personas (igualdad, corresponsabilidad, compañerismo, solidaridad, empatía, etc.), haciendo a su vez de éste un espacio educativo y de vivencia y experimentación de estos valores. Pero como hemos visto anteriormente, a día de hoy el espacio del comedor se dedica exclusivamente a la actividad de alimentarse al medio día. En la actualidad no se hace ninguna labor pedagógica explicita, ni en el espacio del comedor en general, ni en el momento de la comida en particular. El motivo es la propia concepción del comedor como servicio complementario y el poco valor que se le da al espacio y a las trabajadoras así como a lo que sucede en él. Para trabajar aspectos pedagógicos diversos sería necesario contar con más tiempo, personal formado y un espacio adecuado, en definitiva invertir en transformar el comedor.

El idioma utilizado en el ámbito del comedor puede ser muy importante desde varios aspectos, tanto para dar continuidad al ambiente lingüístico de las aulas y el entorno social, pero también para incorporar el idioma al ámbito social y alimentario y viceversa. Es decir, el idioma en el que se desenvuelve la acción de alimentarse ayuda a transmitir de forma transversal al alumnado una serie de conocimientos que van más allá de la acción nominativa de los alimentos. Por tanto, si atendemos a la ecología lingüística del centro, en los centros públicos es habitual encontrar monitorado o personal de oficio que no puede comunicarse con el alumnado o con el resto de personas que conforman la comunidad escolar en euskera. Así mismo se pierde el conocimiento y la cultura ligados al uso de palabras para nombrar alimentos, platos, etc. En los pliegos de contratación del servicio de comedor de los centros públicos no se exige perfil lingüístico a las personas que vayan a formar parte del monitorado, de la cocina o del office.

A través de los alimentos:

Pero también hay una labor pedagógica implícita en el hecho mismo de alimentarse. A través de los alimentos que ingieren cada día las niñas y niños también interiorizan numerosos aspectos ligados no solo al cuidado y la salud sino también sociales y culturales como: reconocer los alimentos, sus características organolépticas (aspecto, sabor²⁵, olor, aroma, textura) la forma de cocinarlos, el momento en el que se recolectan, el lugar donde se cultivan, la cultura a la que pertenecen, etc. Bien, pues en este ámbito podemos decir que **el alumnado**:

- No percibe la estacionalidad de los productos ya que su consumo no se encuentra ligado a una estación concreta. Los menús ofertados no varían de una temporada a otra, a excepción de los menús ofertados por los centros donde se ha comenzado a utilizar producto local y ecológico y se han rediseñado los menús en función de la estación.
- Está familiarizado con la cultura culinaria local a través del consumo habitual de platos tradicionales. En todos los centros estudiados se utilizan de forma habitual (al menos unas dos veces por semana) platos tradicionales, sobre todo en los primeros platos realizados con legumbres y platos a base de patata (garbanzos, alubias rojas, alubias blancas, sopa de legumbres, patatas en salsa verde, etc). Pero la puesta en valor de verduras locales, pescados, o platos tradicionales de carne no es habitual. Estos suelen estar preparados de manera homogénea (albardado, empanado) o la propia materia prima (carne picada, hamburguesa, salchichas, salmón, perca) no da lugar a preparar platos tradicionales. El conocimiento y aceptación de los platos tradicionales es mayor en los centros pequeños ubicados en entornos rurales. Esto se puede deber a la forma de elaboración, más cuidada, al tratarse de comedores con pocos comensales o porque están más habituados a consumir este tipo de platos en el domicilio. En ninguno de ellos se hace referencia al alumnado de la conexión que estos platos pueden tener con la cultura local.
- Desconoce las verduras como la acelga o la berza, además de desvincular totalmente todas las verduras con una temporada concreta; es decir, además de

25 Una de las pruebas que nos hubiese gustado plantear al alumnado es el reconocimiento sensorial de los alimentos en crudo o con bajo grado de transformación. El objetivo de esta prueba hubiese sido medir la educación en los sabores y saberes tradicionales, que a medio plazo se transmitirá a la economía local real, pero por problemas de políticas de seguridad alimentaria de los centros no se ha podido realizar.

no conocer alimentos que pueden ser habituales en su entorno, no son capaces de identificar cuál es la temporada de cada alimento. Esto se puede deber a que no se consumen en el centro estas verduras o si se hace, se encuentran en forma de puré. También influye el diseño homogéneo de los menús para todo el curso, independientemente de la temporada en la que se consuman.

 Conoce platos de otras culturas (pizza, pasta, cuscús, rollito de primavera, soja, ...), pero no sabría decir a qué cultura se encuentran ligadas. Es decir, las tienen incorporadas como propias. En cuanto a la utilización de recetas o platos de otros lugares del mundo u otras culturas, en ninguno de los comedores estudiados se da este caso.

En el hogar:

Finalmente, la pedagogía entorno a la alimentación también incluye a las familias y el hogar. La alimentación, como eje fundamental de la vida y del sosteninimiento de la misma, y desde su aspecto pedagógico, puede tener un carácter estratégico en el cambio de valores hacia la igualdad entre mujeres y hombres y el impulso de la corresponsabilidad en los hogares en el reparto de tareas domésticas y de cuidados. Así, en la medida que se trabaje de una forma integral y desde valores coeducativos con las familias y la comunidad escolar en su conjunto, incorporando la perspectiva pedagógica en los comedores escolares, estos pueden incidir en la transformación de los roles tradicionales de género y en la disminución de las brechas de género todavía existentes en el reparto de tareas de cuidados, tal y como se reflejan en las sucesivas encuestas de usos del tiempo entre mujeres y hombres.

Las mujeres dedican más horas a estas actividades domésticas que los hombres, una media de 9,4 horas frente a las 6 horas de los hombres. Las diferencias de género se dan en mayor medida en lo referido al cuidado de hijas e hijos menores (1,8 horas), mientras que, en las tareas del hogar y el cuidado de personas dependientes, esta diferencia es menor (0,8 horas) en cada caso³⁶. ¿Cómo se percibe el momento de comer en

En lo referente a la percepción del momento del comedor, éste es percibido tanto por el alumnado como por el personal que trabaja en él, como un momento de estrés y conflicto, que transmite nerviosismo. En cuanto al tiempo dedicado al comedor, el horario establecido por la normativa como mínimo es de 30 minutos, pero en función de la edad este tiempo debería de adaptarse a las necesidades de cada niño y niña. Los centros de mayor tamaño son los que menos tiempo tienen para comer, debido a que en la mayoría de casos el servicio se organiza por turnos muy ajustados, ya que el espacio de comedor es pequeño para la cantidad de alumnado que lo utiliza. Preguntando al personal de monitorado se sugiere que sería necesario ampliar dicho periodo para que el niño o la niña pudiese entablar una relación sosegada con la comida, y no verlo como un mero trámite en el que es necesario engullir y terminar cuanto antes para salir al patio a jugar.

Este problema está ligado al tamaño de los comedores, en los que no se suelen hacer inversiones para que tengan una superficie adecuada. En otros casos se trata de escuelas que se encuentran en zonas de influencia de ayuntamientos con pocos recursos, en los que el mantenimiento de los edificios corre por cuenta de la administración local, y por tanto mayores superficies suponen mayores gastos de mantenimiento para un ayuntamiento que a veces no puede hacer frente a esos gastos. Otro limitante es la ubicación del centro escolar. Si este se encuentra en un centro urbano es complicado plantear un aumento de superficie edificada para poder ampliar el comedor.

¿Qué otros momentos y espacios forman parte del sistema alimentario de las comunidades escolares como espacios de consumo de alimentos?

Cualquier momento que esté unido al hecho de alimentarse y que se desenvuelva dentro del entorno escolar lo consideramos dentro del Sistema Alimentario de las Comunidades Escolares. Así incluimos, además de la comida del medio día, si se llevan a cabo en el centro escolar: el desa-

²⁶ INFORME CIFRAS 2015 – EMAKUNDE – Instituto Vasco de la Mujer, pág. 75 http://www.emakunde.euskadi.eus/contenidos/informacion/servicio_cifras/es_emakunde/adjuntos/cifras_2015.pdf

yuno, el almuerzo o hamaiketako, la merienda, la comida de las excursiones, la alimentación durante acampadas o colonias escolares, las comidas que se preparan para las celebraciones escolares y otros.

Se trata de espacios en los que se pueden aplicar las mismas políticas, planes o acciones que a la hora de la comida del medio día, que complementan la labor pedagógica que se pueda realizar en éste y en las aulas, con el aspecto positivo que se trata de ambientes distendidos.

En una de las escuelas estudiadas se recupera la fruta que sobra en el comedor para ofrecerla ad livitum al alumnado ubicando contenedores en diferentes puntos del centro y fomentar así la alimentación saludable en momentos con el almuerzo o 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 como el talo hecho con harina de maíz local a través de talleres.

Pero generalmente, los espacios escolares diferentes al comedor se organizan de manera muy similar a éste, si atendemos al desarrollo de actividades educativas y alimentación sana, sostenible, justa, y responsable.

¿Existen políticas específicas relacionadas con la alimentación en el centro escolar?

Algunos centros sí tienen implantados programas o 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.

Como se ha mencionado anteriormente, algunos centros dentro del Programa Agenda21 y a través de diferentes movimientos sociales como VSF JUSTICIA ALIMENTA-RIA GLOBAL están llevando a cabo programas ligados al consumo responsable de alimentos (Programa AlimentAcción).

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 las madres y padres en alimentación, a inculcar hábitos saludables como el consumo de fruta y verdura en el alumnado, o a la disminución de desechos provenientes de la comida, así como a formar al profesorado. En tres de los centros estudiados se desarrollaba algún tipo de acción o política entorno a la alimentación.

Es destacable la política de uso de producto ecológico local, y redefinición de menús aplicada en dos de los centros estudiados, uno de ellos privado y el otro público, este último inmerso a día de hoy en un proyecto piloto del Gobierno vasco.

1.2 Operaciones intermedias

En este apartado se incluyen todos aquellos procesos que se dan desde que el alimento es cosechado, capturado o recolectado hasta que es preparado para su consumo final. En esta fase la variedad de operaciones que se puede dar es muy diversa, siendo las operaciones básicas el transporte desde la zona de producción a la zona de cocinado, y el propio proceso de cocinado. (Ver figura del mapa conceptual de los procesos que se llevan dentro del sistema alimentario de los centros escolares del apartado 5.1).

Para poder empezar a definir cuáles son las operaciones intermedias que se realizan en los sistemas alimentarios de los centros escolares de la CAPV, vamos a empezar definiendo la fase de cocinado y por tanto, contestando dónde, quién y cómo se cocinan los alimentos que se sirven en el comedor escolar. La respuesta a estas preguntas depende, principalmente, de dos características:

- Existencia o no de cocina en el centro
- Modelo de gestión

¿Dónde se prepara la comida?

El lugar donde se prepara la comida, en el centro o en una cocina central, afecta directamente tanto a la organización del servicio de comedor como a las instalaciones con las que tiene que contar el centro escolar, el personal implicado en el servicio o el tipo de menú. Por otro lado, también influye en el tipo de operaciones que se tiene que llevar a cabo, el consumo de energía, combustible, etc. Así, el servicio de comidas se puede diferenciar, siguiendo este criterio, en:

- Servicio con elaboración in situ. En el servicio de elaboración in situ la comida se elabora por completo en las instalaciones de la institución donde se va a servir y a consumir. Esta modalidad se da en el 31% de los centros escolares públicos y el 42 % del alumnado que hace uso del servicio. En este proceso se utilizan los utensilios y maquinaria típica de las cocinas dedicadas a colectividades, aunque hay grandes diferencias entre el equipamiento y el espacio de las diferentes cocinas estudiadas.
- Servicio con menú transportado (MT). Se pueden dar tres casos:
 - 1) El menú completo se elabora en las instalaciones de la empresa de catering, se mantiene caliente y se transporta en recipientes que mantienen caliente la comida hasta que es servida para su consumo. En este proceso, además de la maquinaria típica de las cocinas industriales, es habitual el uso de mesas calientes, armarios calientes y recipientes isotermos.
 - 2) El menú se elabora en las instalaciones de la empresa de catering, se enfría nada más haber sido cocinado, se mantiene refrigerado y se transporta en recipientes y vehículos que son capaces de mantener la comida fría. Una vez que llega al office del comedor la comida tiene que ser regenerada y calentada. Luego se mantiene caliente hasta que es servida y consumida. Para enfriar la comida rápidamente nada más haber sido cocinada se utilizan abatidores de temperatura, luego cámaras frigoríficas y posteriormente recipientes isotermos o camiones frigoríficos. Para calentar la comida y mantenerla caliente en el office se utilizan hornos microondas, hornos o fogones y finalmente mesas calientes.

3) El plato principal es elaborado en la cocina central de la empresa que atiende el servicio de catering y el segundo se elabora en las instalaciones donde se va a servir. Esta modalidad es un caso intermedio entre los menús in situ y los transportados.

El 60% de los centros de enseñanza públicos de la CAPV tiene un servicio de menú transportado en caliente (MTC) y el 9% menú transportado en frío (MTF). Si tenemos en cuenta la cantidad de alumnado que utiliza cada uno de ellos podemos decir que el 50% del alumnado tiene MTC y el 8% MTF según los datos publicados por el Gobierno Vasco tras la licitación 2016-2018 (ver Anexo IV).

Figuras 18 y 19: Gráfico donde se detallan el número de menús in situ y transportados que se consumen en centros escolares de gestión directa del comedor según la licitación 2016-2018 en cada uno de los territorios y en la CAPV. Gráfico donde se detalla el número de centros en los que se prepara la comida in situ, el número de centros que reciben el menú ya preparado, y número de centros que combinan las dos modalidades en cada uno de los territorios.

Estos gráficos son orientativos en lo que respecta a la distribución por territorios, ya que algunos lotes incluyen centros de varios territorios y se ha tenido en cuenta el territorio al que pertenece el mayor número de centros que conforman el lote para incluir los datos en uno o en otro. Así en Araba se han contabilizado los datos de los lotes 14-15-16, en Bizkaia los datos de los lotes 9-10-11-12-13-17. Los centros mixtos, 17 en toda la CAPV, son aquellos que cuentan con cocina en el propio centro y una parte de los menús se elaboran en la cocina del centro y otra parte se recibe ya elaborada en la cocina central de la empresa que se encarga del servicio de comedor.

Es destacable el caso de Araba, donde el 100% de centros escolares públicos que se encuentran en Vitoria-Gasteiz tienen MTC, mientras que la mayoría de los centros ubicados en el resto del territorio alavés cuenta con elaboración in situ. Por otro lado, la mayor parte de MTF se encuentra en los centros escolares de Bilbao y Donostia (Todos los datos sobre el tipo de menú se refieren a centros públicos ya que no se cuenta con datos de centros privados).

Los motivos por los que hay 288 centros que no cuentan con cocina, o 17 que a pesar de tener cocina reciben cierta

NÚMERO DE MENÚS AL DÍA (CURSO 2014-2015)

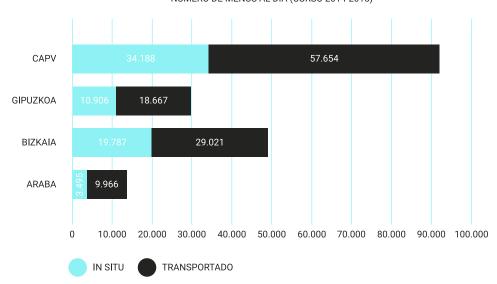
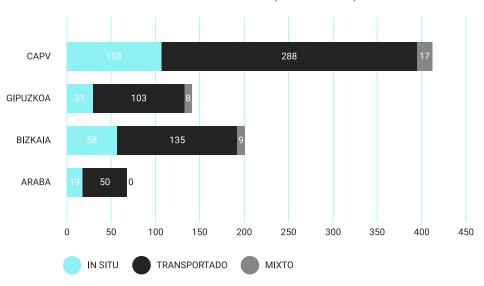


FIGURA 19

NÚMERO DE CENTROS (CURSO 2014-2015)



cantidad de menús ya elaborados son muy diversos pero los principales son:

- Fueron construidos sin cocina
- Se ha utilizado la cocina para otros usos (aulas, gimnasio, biblioteca, ...)
- La cocina se ha quedado pequeña u obsoleta.

Los menús transportados se caracterizan por tener que contar con más salsas para poder ser regenerados o para poder mantener su temperatura de transporte de forma homogénea: es complicado transportar y regenerar platos que se encuentran a la plancha o con poca salsa. También se suele utilizar la técnica del rebozado para evitar que el producto pierda humedad.

¿Para qué se utiliza el espacio de la cocina?

Las cocinas in situ se utilizan exclusivamente para la elaboración de la comida que se consume en el comedor escolar. Las cocinas centrales se utilizan para la elaboración de menús completos que las empresas o entidades propietarias sirven a sus clientes.

Como ocurría con el espacio de comedor, el espacio de la cocina tampoco se utiliza en ninguno de los centros estudiados para ninguna otra actividad diferente a la elaboración de la comida que va a ser consumida por las niñas y niños inscritos en el servicio de comedor. Tampoco está permitido el uso de las instalaciones a ninguna persona que no esté vinculada laboralmente a la misma. Por tanto, no se utiliza el espacio de la cocina como herramienta formativa del propio centro, a pesar de que en todos ellos la persona responsable lo ve como un espacio donde se puede enseñar la corresponsabilidad entre hombres y mujeres con respecto al cuidado y las tareas domésticas, como espacio lúdico y social. Esto se debe a la normativa ligada a la responsabilidad sanitaria del servicio de cocina. Con las debidas medidas y protocolos, repartiendo las responsabilidades de manera clara, describiendo y detallando las medidas que es necesario implementar para evitar problemas de contaminación, esta dificultad se podría superar. Dichos protocolos deberían realizarse en colaboración con Salud Pública.

¿Quiénes preparan la comida'

Entre el personal de cocina se pueden diferenciar cuatro casos: personal funcionario que trabaja en las cocinas de los comedores escolares públicos en gestión directa, personal contratado por los centros escolares con gestión propia, personal contratado por las empresas de restauración colectiva para trabajar en los centros escolares (suelen subrogarse) y personal contratado por las empresas de restauración colectiva para trabajar en sus cocinas centrales. En el segundo caso, el personal de cocina puede ser contratado directamente por la AMPA, por la entidad gestora del centro escolar o por las empresas de restauración colectiva.

En cualquiera de los casos, el personal se encarga de elaborar la comida y de mantener la cocina limpia y recogida. Pero el convenio laboral de unas y de otras es diferente: el número de personas por comensal que trabaja en la cocina, los horarios de trabajo, las exigencias normativas, las labores que deben de realizar, etc.

En el caso del personal de cocina funcionario las labores, ratios, horarios y otros detalles sobre la labor que desempeñan en la cocina están reguladas, en el caso de los centros públicos en gestión directa, por la Orden de 22 de marzo de 2000. En cuanto a las exigencias formativas para estos puestos de trabajo se detallan en cada una de las resoluciones publicadas por el Departamento de Educación en la apertura de listas de cobertura. En la última apertura²⁷ se solicitaba a las candidaturas el certificado de escolaridad (o equivalente) y tres meses de experiencia laboral en la categoría de cocinera o 50 horas de cursos de formación en cocina. Por otro lado, todas las personas contratadas como personas trabajadoras de cocina tienen la misma categoría, responsabilidad y obligaciones. Sería aconsejable que una de ellas asumiese el papel de organización y control internos de las labores de la cocina, aunque la supervisión final siguiera en manos de la responsable de comedor. La distribución de funciones y responsabilidades de la cocina ayudaría a

27 Resolución del Director de Gestión de Personal, de 8 de mayo de 2015, por el que se procede a la apertura de listas para la cobertura de necesidades temporales de limpieza y cocina en centros públicos. Dirección de Gestión de Personal. Viceconsejería de Administración y Servicios. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura. Gobierno Vasco.

MODELOS DE SERVICIO DE COMEDOR EN FUNCIÓN DEL LUGAR DE ELABORACIÓN DE LA CÓMIDA Y LA TEMPERATURA DE TRANSPORTE DE LA MISMA CUANDO NO SE ELABORA EN EL CENTRO ESCOLAR MÓDELO MODELO MENÚ TRANSPORTADO CATERING FRÍO ELABORACIÓN DE MENÚ EN COCINA CENTRAL CALENTADO EN EL CENTRO CATERING CALIENTE MODELO MAS EXTENDIDO ELABORACIÓN DE MENÚ EN COCINA CENTRAL CALENTADO EN EL CENTRO ELABORACIÓN DE MENÚ EN COCINA CENTRAL CATERING CALIENTE ELABORACIÓN DE MENÚ EN COCINA CENTRAL

FIGURA 21

MODELOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DIFERENTES VARIABLES EN FUNCIÓN DE LA ENTIDAD QUE ASUME LA CONTRATACIÓN O EJECUCIÓN DE ALGUNOS DE LOS CONCEPTOS LIGADOS A ESTE SERVICIO

TITULARIDAD	GESTIÓN COMEDOR	COMPRA DE MP	PERSONAL DE COCINA	PERSONAL DE OFICIÓ	PERSONAL DE MONITORADO						
	DPTO EDUCACIÓN GV	CATERING	DPTO EDUCACIÓN GV	CATERING	CATERING						
	(GESTIÓN DIRECTA)		CATERING	CATERING	CATERING						
	DPTO	AMPA	AMPA	AMPA	AMPA						
	EDUCACIÓN GV (GESTIÓN	AIVIPA	CATERING	CATERING	CATERING						
	`PROPIA)	CATERING	CATERING	CATERING	CATERING						
					CENTRO	CENTRO					
	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CENTRO	CLIVINO	CATERING
PRIVADA	ESCOLAR (GESTIÓN	CLIVIRO		CATERING	CATERING						
	PROPIA)		CATERING	CATERING	CATERING						
			CATERING	CATERING	CATERING						

MODELO DE SERVICIO DE COMEDOR MAYORITARIO

optimizar los recursos tanto humanos como materiales. A día de hoy la persona responsable de comedor es la encargada de organizar la cocina, pero se trata de una persona con perfil docente, no culinario o de gestión de personal, lo que complica la labor. En las entrevistas realizadas a responsables de comedor y direcciones se ha recogido la necesidad de reorganizar la distribución de tareas y responsabilidades del personal de cocina. A la forma de funcionamiento actual en la cocina de los comedores del modelo de gestión directa hay que añadir la falta de formación especializada del personal de cocina y del personal responsable de comedor. Se trata de personas a las que, en su contratación, no se les ha exigido un alto conocimiento en cocina, y mucho menos especializado en restauración colectiva. Esto hace que el manejo y organización dentro de la cocina sea más complicado y la maquinaría no se optimice. A esto hay que añadir la falta de una persona responsable de cocina con conocimientos de organización de cocinas colectivas que sea capaz de organizar y dirigir el trabajo.

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.

¿Quien contrata y gestiona el servicio de comedor escolar?

Los comedores escolares en la CAPV tienen organizado el servicio de comidas de diferentes formas, en función de la titularidad del centro y de las instalaciones y los medios con los que cuenta, entre otras características (Ver tabla).

En resumen, podemos decir que hay dos tipos de gestión del servicio de comedor público. La principal diferencia es la entidad o el entorno donde se toman las decisiones y se realizan las contrataciones del servicio de comedor:

1) El modelo denominado "gestión directa" se refiere a la gestión centralizada por parte del Departamento de Educación del Gobierno Vasco. Es este ente el que realiza las contrataciones de la prestación de los servicios de comedores y decide los criterios de funcionamiento del mismo. La contratación se realiza por concurso público y se dirige a empresas de catering que se encargarán de gestionar el servicio.

2) El modelo denominado de "gestión propia" se refiere a aquel en el que la gestión es del propio centro. En este caso es la AMPA o el propio centro (en el caso de los centros privados-concertados) los que realizan las contrataciones de los servicios de comedor y toman las decisiones.

Si al criterio del entorno de decisión le añadimos criterios ligados a la identidad de la entidad que asume la prestación del servicio, donde se pueden incluir la contratación del personal y la compra de materia prima (como se puede ver en la tabla), se pueden encontrar diferentes casuísticas.

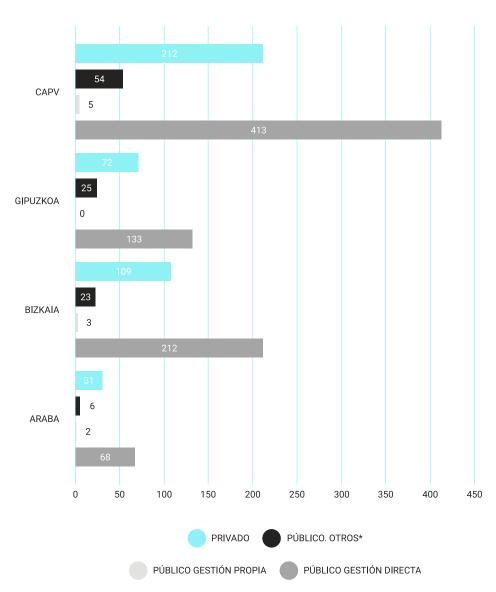
De todas maneras, el modelo mayoritario del sistema educativo público vasco consiste en que es el Departamento de Educación del Gobierno Vasco quien determina los aspectos del comedor escolar y externaliza la prestación del servicio en una empresa de cátering que, o bien elabora los menús in situ (en la cocina del centro escolar) o lo lleva desde sus cocinas centrales.

Además de la compra de materia prima, o la contratación de personal, hay una serie de gastos o tareas ligadas al servicio de comedor cuya gestión podíamos haber añadido en la tabla, como, por ejemplo, cuál es la entidad que se encarga de la dotación y mantenimiento de las instalaciones de cocina y comedor, o del servicio de limpieza de estas instalaciones. Como en el caso anterior, podemos asumir que, en general, el servicio de dotación y mantenimiento de las instalaciones del comedor, en el caso de los centros públicos de gestión centralizada, corre a cargo del Departamento de Educación del Gobierno vasco y las labores de mantenimiento del edificio en general a cargo del Ayuntamiento, a excepción de los institutos donde solo se imparte ESO. En estos casos los gastos de mantenimiento corren a cargo del propio centro. En los comedores de centros públicos con gestión propia la dotación y el mantenimiento de las instalaciones corre a cargo de la AMPA y del Ayuntamiento.

En los centros privados-concertados es el propio centro el que se encarga de la dotación y mantenimiento, aunque en algunos casos son las empresas de catering las que ofrecen estos servicios además del de limpieza.

En la figura 21 se pueden observar los modelos de gestión del servicio de comedor y diferentes variables en función de la entidad que asume la contratación o ejecución de algunos de los conceptos ligados a este.





En la figura 22 se pueden observar la cantidad de centros escolares durante el curso 2014-2015, distribuidos por provincia, y por tipo de gestión del servicio de comedor y la titularidad del mismo.

Así, durante el curso 2014-2015, la red pública de la CAPV contaba con 413 centros en el modelo de gestión directa²⁸, cinco en gestión propia y 54 sin servicio de comedor o con servicio de comedor donde la titularidad es de otro centro. El modelo mayoritario es, por tanto, el de gestión directa. Durante ese mismo curso fueron siete empresas las adjudicatarias de esos 413 centros.

¿Cuáles son las empresas de la CAPV que realizan prestación de servicio de comedor escolar?

Ha resultado complicado contabilizar cuantas empresas de cátering o restauración colectiva operan a día de hoy en la CAPV, ya que no hemos tenido acceso a ningún registro público. Los datos se han obtenido de diversas fuentes, como los sitios web de las empresas.

En la actualidad se dedican en Euskadi 16 empresas de catering a dar servicio a comedores escolares: Serunión Norte SA, Eurest Euskadi SL, Eurest Colectividades SL, Sodexo, Ausolan Arrasate, Ausolan Donostia, Ausolan Auzo-lagun, Ausolan Cocina Central Goñi, Ausolan Cocina Central Magui, Gastronomía Baska SA, Gastronomía Cantabrica SL, Gastronomía Gure-Etxea SA, Tamar Las Arenas SL, Askora Plus SL, Lapiko Catering SL, y Ekoizan Peñascal S Coop. Como se puede ver, algunas de ellas pertenecen al mismo grupo empresarial. Y de todas ellas solo siete han estado desempeñando en algún momento servicio de catering para comedores de centros escolares públicos: Eurest Euskadi SL, Eurest Colectividades SL, Ausolan Auzo-lagun, Ausolan Cocina Central Goñi, Ausolan Cocina Central Magui, Gastronomía Baska SA, Gastronomía Cantabrica SL, Tamar Las Arenas SL. Más adelante estudiaremos es-

FIGURA 23

CURSOS	PRESUPUESTO (IVA INCLUIDO)
2003 / 2004	28.734.943,48
2004 / 2005	32.335.298,98
2005 / 2006	41.907.497,64
2006 / 2007	48.798.908,08
2007 / 2008	57.858.987,87
2008 / 2009	77.950.207,34
2009 / 2010	88.413.949,13
2010 / 2011	95.434.876,00
2011 / 2012	95.434.876,00
2012 / 2013	92.771.802,00
2013 / 2014	92.800.000,00
2014 / 2015	92.800.000,00
2015 / 2016	90.497.878,92
2016/ 2017	90.497.878,92
TOTAL	1.026.237.104,36

²⁸ Gestión directa se refiere a la Gestión centralizada por parte del Departamento de Educación del Gobierno Vasco. Es este ente el que realiza las contrataciones de la prestación de los servicios de comedores y decide los criterios de funcionamiento del mismo.

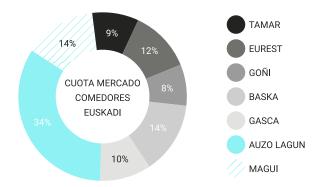


FIGURA 25

CAPACIDAD PRODUCTIVA REQUERIDA A LAS EMPRESAS MEDIDA EN MENÚ/DÍA////

	HOMOLOGACIÓN 2003	HOMOLOGACIÓN 2005	HOMOLOGACIÓN 2008	ACUERDO MARCO 2011
LOTE 1	5.500	5.000	5.000	8.000
LOTE 2	5.500	5.000	5.000	8.000
LOTE 3	5.000	4.500	4.500	8.000
LOTE 4	6.000	6.000	6.000	8.000
LOTE 5	6.000	5.500	5.500	8.000
LOTE 6	5.000	4.500	4.500	8.000
LOTE 7	7.500	7.000	7.000	8.000
LOTE 8	4.000	4.500	4.500	8.000
LOTE 9	-	-	-	6.000
LOTE 10	-	-	-	6.000

^{*}Fuente: Resolución del expediente 6/2013

tas empresas y su labor en el actual sistema alimentario como agentes que desempeñan operaciones intermedias.

Como podemos ver, el modelo de gestión directa es el modelo mayoritario en cuanto a número de centros y por tanto, vamos a estudiar este modelo y el funcionamiento de las empresas que en él participan prestando sus servicios con mayor detalle.

¿Cómo funciona la gestión directa de los comedores públicos?

Estos servicios de restauración colectiva o servicio de comedor se rigen por la Orden de 22 de marzo de 2000 y consisten, bien en el suministro de materias primas para la elaboración de la comida in situ en el centro escolar, o bien en el suministro de comida elaborada en la empresa y transportada al centro, en frío o en caliente. Las empresas adjudicatarias del servicio son las encargadas de contratar el personal de cocina y office y las y los monitores de comedor según los parámetros establecidos por el Gobierno Vasco.

El Departamento de Educación del Gobierno Vasco tramita los expedientes de contratación para prestar el servicio descrito. Una vez que el contrato se ha adjudicado a una determinada empresa son los centros de enseñanza los que gestionan el cobro de cuotas al alumnado y los pagos a las empresas prestadoras del servicio.

La cantidad consignada en presupuestos para las licitaciones realizadas por el Departamento de Educación para ofrecer el servicio de comedor de gestión directa, desde el curso 2003/04 hasta el curso 2016/17, ha ascendido a casi 1.026 millones de euros. Se recogen las cifras desglosadas por curso en el siguiente cuadro.

Este gasto está cofinanciado por el Gobierno vasco y las familias del alumnado (aproximadamente un 35% por el Gobierno y un 65% por las familias). Es decir, el gasto cubierto por el Gobierno vasco ascendería a unos 359,18 millones de euros, sin tener en cuenta las familias becadas, y por tanto suponiendo que el 100% de las familias pagan las cuotas del comedor.

Los centros escolares donde se prestan los servicios de restauración se agrupan en lotes atendiendo a la ubicación geográfica. La Administración realiza la contratación de los servicios empleando un procedimiento de dos fases: la homologación y el contrato marco (que tiene lugar cada tres o cuatro años) y los contratos derivados de los anteriores (que tienen lugar anualmente). [ver figura 27]

La primera fase está integrada por las homologaciones que se han llevado a cabo en los años 2003, 2005 y 2008 y el contrato marco (que sustituyó a la homologación) en el año 2011. En esta fase las empresas deben superar un procedimiento abierto de homologación para cada uno de los lotes. En ese procedimiento se valora la adecuación de cada empresa para realizar la prestación del servicio en cada uno de los lotes en que veremos que se organiza el servicio a un precio máximo que ofrece cada una de ellas en las homologaciones (años 2003, 2005 y 2008). En el acuerdo marco de 2011 el precio máximo de homologación es idéntico para todas las empresas y lo fija el Gobierno Vasco.

La segunda fase -de contratos derivados- supone la apertura de procesos de licitación anuales por lote. En cada lote tan solo pueden presentar ofertas las empresas que han recibido la homologación en la primera fase.

En resumen, la primera fase determina la capacidad de las empresas para prestar servicios en los diferentes lotes y la segunda sirve para seleccionar la empresa concreta que prestará el servicio.

Para medir la solvencia técnica de las empresas en las adjudicaciones anteriores al año 2015, se utilizaba como criterio la capacidad productiva de las empresas en menús/día. Así, en 2003 una empresa tenía que ser capaz de producir al día entre 4.000 y 7.500 menús dependiendo del lote; de 4.500 a 7.000 en 2005 y 2008, y de 6.000 a 8.000 en 2011 de. Las empresas con una capacidad menor no podían resultar adjudicatarias de este servicio.

En la última licitación se hicieron 18 lotes. El número de menús de cada lote es diferente: varía de 1.637 a 6.839 menús. No todos se elaboran en las instalaciones de las cocinas centrales. El número de menús transportados que forma parte de cada uno de los 18 lotes varía de 1539 a 4618. Es decir que, en teoría, la capacidad técnica que tienen que tener las instalaciones de las empresas de catering que se presentan a la licitación debería de ser menor que en licitaciones anteriores. Sin embargo, la fórmula para probar la solvencia técnica ha sido diferente a anteriores licitaciones. En lugar de marcar el número de menús/ día que la empresa debe ser capaz de elaborar, se detallan las

CUOTA MERCADO COMEDORES ESCOLARES CAV (2014-2015)			
/////IMPORTÉ(€)///////	/////EMPRESA/////		
7.925.120,00	TAMAR		
11.108.160,00	EUREST		
6.997.120,00	GOÑI		
12.778.560,00	BASKA		
8.843.840,00	GASKA		
31.746.880,00	AUZO LAGUN		
13.400.320,00	MAGUI		

FIGURA 27

NÚMERO DE MENÚS/DÍA DE LOS LOTES DE LA LICITACIÓN DE 2015



IN SITU TRANSPORTADO

*Fuente: Ver anexo IV

instalaciones con las que debe de contar²⁰ para asegurar la capacidad productiva, además de demostrar una serie de procedimientos de control de los procesos productivos.

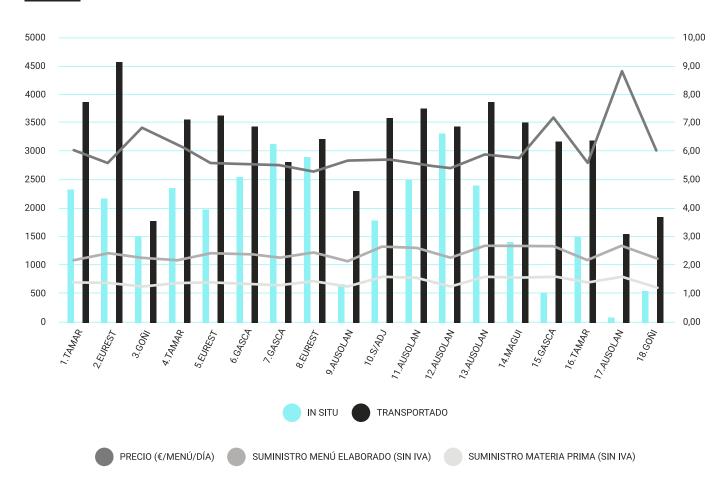
Si miramos cómo está distribuida (más bien, pactada) la cuota de mercado de los comedores escolares en la CAPV en el curso 2014/2015 nos encontramos con lo siguiente.

En total, el importe anual de compra pública en comedores escolares asciende a más de 92 millones de €. No está de más recordar que el oligopolio de las empresas de catering que suministran a los comedores escolares de la CAPV ha generado una práctica de "cartel" donde durante años se han pactado entre estas empresas y se ha repartido el mercado, alterando así la libre competencia y dañando de esta manera los intereses generales.

29 Expediente nº: C02/010/2015. Carátula de Pliego de cláusulas administra tivas particulares. Gobierno Vasco

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

FIGURA 28

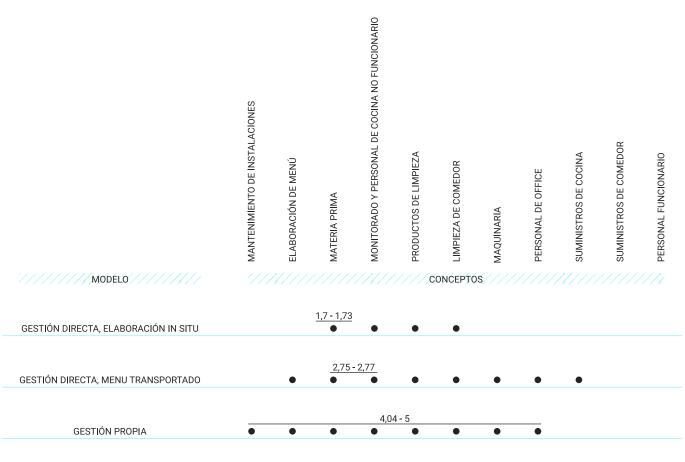


¿Cuál es el coste del servicio de comedor?

Si unimos estos datos a los datos económicos sobre la cuota que las familias pagan en concepto de comedor y sobre el cual hemos hablado en el apartado de consumo, podemos hacer una estimación sobre las diferencias de coste de las diferentes modalidades de servicio de comedor.

Así, si consideramos 160 días de servicio de comedor por curso escolar, 93.449 comensales/día y una licitación del servicio por un coste de 85.506.244,73 €/año (90.497.878,92€/año con IVA), el precio medio del menú

es de 5,72€/día/comensal (6,05€/día con IVA). Si bien el precio del menú de cada empresa es diferente, el precio del menú dentro de una misma empresa varía dependiendo del lote, de si se trata de menú elaborado in situ, menú transportado en caliente, o de menú transportado en frío. Se desconoce cuál es el precio exacto de los menús en cada uno de los casos mencionados anteriormente porque no hemos encontrado estos datos publicados de forma detallada. No obstante, utilizando los datos de la licitación del 2015-2017 se pueden estimar estas diferencias. Por ejemplo, en esa licitación, el precio medio del menú varía de un lote a otro de 5,31 a 8,72€/menú/ día (IVA no incluido)



En la licitación de 2015-2017 el precio por menú y día destinado a la compra de materia prima (en el caso de menús elaborados in situ) y al suministro de menús elaborados sí se encuentra desglosado por cada lote. El precio de la materia prima varía entre 1,55 y 1,72€/menú/día y el precio por suministro de menú elaborado varía entre 2,3 y 2,76€/menú/día. En el curso 2014-2015 el precio medio de suministro de materia prima variaba entre 1,70 y 1,73€/menú/día, y el precio de suministro de menú elaborado variaba entre 2,75 y 2,77€/menú/día.

La diferencia entre estos precios y el precio medio del menú, que en el caso del curso 2014-2015 era de 5,72€/ menú /día, se refiere al personal de office, el monitorado, el diseño de menús, los productos de limpieza, la comida del personal de la empresa, gastos indirectos, y beneficios empresariales. Pero no se incluyen en el precio de servicio de comedor los costes de: el personal funcionario de cocina y comedor, la inversión en infraestructuras o maquinaría, el mantenimiento de éstas, los gastos de suministros de la cocina y el comedor, la limpieza de las instalaciones, o el personal responsable de comedor. Al gasto del servicio de comedor publicado a través de las licitaciones del servicio sería necesario sumar todos estos conceptos para conocer el coste real.

En la figura 29 se recogen las partidas que pueden estar relacionadas con el servicio de comedor. Para conocer el coste real del servicio de comedor sería necesario conocer el valor de cada una de esas partidas. La suma de todas las partidas daría lugar al coste del comedor. Aquellas partidas que, en cada uno de los modelos de comedor no se encuentran imputadas a la cuenta del comedor, aparecen en blanco. Mientras que en el caso de los comedores de gestión directa, aparecen marcadas en verde (in situ) y en naranja (menú transportado) las partidas que se encuentran incluidas en el precio pagado a las empresas de catering por la prestación del servicio de comedor. Como se ve en la tabla, el precio de los menús transportados incluye al menos cuatro partidas más que los menús elaborados in situ, y por tanto es lógico presuponer que éste es mayor en los transportados. Pero como se ha mencionado anteriormente, no tenemos datos sobre estos precios o sobre el coste de cada partida. Tenemos únicamente un precio medio obtenido del precio de adjudicación del servicio de comedor, que es 5,72€/menú/día (sin IVA) para el curso 2014-2015.

En los centros con gestión propia el coste del servicio de menú está ajustado a 4,18€ (4,6€, IVA incluido) incluyen-

do en este precio algunas de las partidas que en gestión directa no se incluyen. Además, en este caso se cubren los gastos casi al 100% con las cuotas que pagan las familias.

En algunos de los centros privados, sobre todo en los que cuentan con empresas de catering para dar este servicio, ha sido muy complicado conocer el coste real y desglosado por menú ya que, por un lado, en la cuota que las familias pagan por el servicio de comedor se incluyen a veces conceptos no relacionados con el comedor (limpieza de las instalaciones, coste parcial de transporte) y conceptos muy diversos relacionados con el comedor (más horas de monitorado, ratios de persona-alumnado diferentes, mejoras de maquinaria de cocina, personal de cocina, menús con una composición de productos y calidades diferentes, etc.) cuyos costes no aparecen desglosados en la tarifa. Aunque apareciesen, sería muy difícil compararlos con las cuotas que pagan las familias en los centros públicos debido a la posible diferencia de parámetros de calidad, tipo de productos, convenios laborales y ratios.

Por otro lado, es importante tener en cuenta que en la mayor parte de los casos son las mismas empresas de catering las que dan servicio tanto a centros públicos en gestión directa como a centros privados, y en este último caso cada centro negocia de forma individual las tarifas directamente con las empresas, obteniendo ofertas muy diferentes. Siendo el servicio de comedor y la cuota a pagar uno de los criterios por los que las familias pueden decantarse por un centro u otro, las gerencias no son proclives a dar datos exhaustivos sobre el servicio de comedor acordado con las empresas. Por tanto, ni las empresas de catering ni los centros privados con servicio de catering nos han facilitado información al respecto que pueda servirnos para comparar el coste-calidad del servicio ofrecido en los centros públicos y el ofrecido en los centros privados. Es importante resaltar que los centros de gestión propia no están sujetos a cumplir las ratios oficiales, en cuanto a número de personas contratadas para cocina, office o monitorado, en función de la cantidad de alumnado. Esto hace que, en todos los casos, el número de personas contratadas en modelos de gestión propia sea mucho menor. Resumiendo, las cuotas que las familias pagan por el servicio de comedor en aquellos centros donde hay gestión propia varía entre 4,04 y 5€/día (4,44-5,5€/día IVA incluido), siendo ésta la única fuente de ingresos para sufragar el coste del servicio de comedor, y donde se incluyen más conceptos que los incluidos en los comedores de gestión directa, aunque insistimos en que es muy complicada la comparación, debido a la falta de datos más detallados.

¿En qué centros públicos con gestión directa prestan sus servicios las empresas de catering?

Una vez visto quienes son los agentes que se encargan de la prestación del servicio de comedor, cómo lo hacen, de qué se encargan y qué coste tienen dicho servicio, vamos a relacionarlos por un lado con las personas consumidoras, y por otro con sus trabajadoras y trabajadores y con sus proveedores, para así ir dibujando poco a poco el sistema alimentario que conforman.

Como hemos mencionado en el apartado de consumo, en Araba son 13.718 las personas que hacen uso diariamente de los comedores escolares que se encuentran en el modelo de gestión directa. Todos ellos se encontraban gestionados durante el curso 2014-2015 por la empresa Ausolan Cocina Central Maqui.

En Bizkaia, 23 centros públicos no ofrecen un servicio de comedor o lo comparten con otro centro (se trata de centros de secundaria), tres centros tienen gestión propia y 212 son de gestión directa. Cada día se atiende a través de los centros con gestión directa del comedor a 50.886 escolares. Los comedores son de tamaño mediano y grande (151-300; >301comensales/día). Los comedores de gestión directa se encontraban gestionados durante el curso 2014-2015, casi con reparto equitativo en cuanto a número de centros, por las empresas: Tamar, Grupo Ausolan (Auzo-laqun, Maqui, Goñi), Eurest, Gasca, y G. Baska.

En Gipuzkoa son 25 centros los que no cuentan con servicio de comedor o lo comparten con otro centro, mientras todos los centros públicos que ofrecen servicio de comedor están bajo el modelo de gestión directa, todos ellos asignados durante el curso 2014-2015 a la empresa Auzo-lagun. Es curioso el hecho de que el servicio de comidas de algunas escuelas rurales es servido por una empresa diferente a Auzo-lagun. En la mayoría de los casos se trata de restaurantes que preparan la comida para las niñas y niños de la escuela, a pesar de que en la licitación oficial consta la empresa Auzo-lagun como empresa adjudicataria del mismo.

¿Cómo son las empresas que prestan servicio de comedor en centros escolares públicos en gestión directa?

En cuanto a la organización interna (organigrama, proveedores, organización del trabajo, política laboral, etc.) de estas empresas, ha sido muy complicado obtener información directamente de las empresas de restauración colectiva. Pero, además, ni el centro escolar ni las familias cuentan con datos sobre el organigrama de las empresas de catering contratadas y las condiciones laborales y sociales del personal laboral de dichas empresas.

Insistimos en que se trata de empresas muy herméticas, reacias a compartir información tanto sobre el servicio que prestan como de su organización y prácticas. De hecho, durante este estudio solo hemos podido obtener información de Gasca, porque de las cuatro empresas consultadas ha sido la única que ha accedido a participar en el estudio. Por tanto, la información de cada una de ellas se ha obtenido a través de sus sitios web y de otros estudios o informes. Así, según la información recopilada por Juanjo Basterra las empresas de catering que prestan servicios en los centros con gestión directa tienen la siguiente forma jurídica:

AUZO LAGUN S.COOP es del Grupo Mondragón y es la cabeza de un grupo empresarial que engloba a: GOÑI y MAGUI. AUZO LAGUN es una de las cooperativas autónomas que integran la Corporación Mondragón. En el área de distribución, trabaja bajo la marca comercial Ausolan. Posee cocinas centrales en Arrasate e Irún. Emplea una cocina de un centro escolar de Donostia. Ofrece servicios de restauración a colectividades, limpieza y otros servicios auxiliares y ocupa el 4º puesto en el ranking del sector a nivel estatal.

En la actualidad tanto COCINA CENTRAL GOÑI S.L. como COCINA CENTRAL MAGUI, S.L. pertenecen al grupo Ausolan y su administrador único es AUZO LAGUN. Ofrecen servicios de restauración a colectividades.

AUZO LAGUN adquirió la empresa GOÑI el 27 de febrero de 2004. La composición del capital social de GOÑI es

³¹ https://elperiodistacanalla.net/2016/02/16/el-negocio-de-los-comedores-escolares/

la siguiente: AUZO LAGUN es propietaria en un 99,98% y GESLAGUN S.L. del 0,02% restante. A su vez, AUZO LAGUN es también el único socio y administrador único de GESLAGUN por lo que se puede deducir que AUZO LAGUN controla por completo GOÑI al poseer directa o indirectamente el 100% de su capital social y ser su administrador único.

MAGUI fue adquirida el 19 de enero de 2011 por GOÑI en un 99,98% y por AUZO LAGUN en el 0,02% restante. Por consiguiente, GOÑI es filial y depende de AUZO LAGUN, su empresa matriz, desde el 27 de febrero de 2004 y MAGUI es filial y depende indirectamente también de AUZO LAGUN, a través de GOÑI, desde el 19 de enero de 2011. GOÑI tiene las cocinas centrales en Erandio (Bizkaia) y MAGUI en Gasteiz.

EUREST COLECTIVIDADES, S.L. ofrece servicios de restauración para colectividades, limpieza, jardinería, mantenimiento, seguridad y servicios auxiliares. Pertenece a la multinacional británica COMPASS GROUP.

Cuenta con delegaciones en Madrid, Barcelona, Bilbao, Valencia, Palma de Mallorca y Canarias. EUREST EUS-KADI, S.L. ofrece servicios de restauración a colectividades y otros servicios auxiliares.

El 30 de diciembre de 2013 EUREST COLECTIVIDADES S.L segregó una rama de su actividad a favor de la empresa EUREST EUSKADI, S.L. Por medio de esta segregación se realizó el traspaso por sucesión universal del negocio de restauración que EUREST colectividades realizaba en la CAPV a favor de EUREST Euskadi, que está participada al 100% por EUREST COLECTIVIDADES. Dispone de cocinas centrales en Derio (Bizkaia).

TAMAR LAS ARENAS, S.A. ofrece servicios de restauración colectiva, servicios para instalaciones y diseño de proyectos e instalaciones. Cuenta con tres cocinas centrales ubicadas en Zamudio (Bizkaia), Madrid y Valencia. GASTRONOMÍA CANTÁBRICA, S.L. ofrece servicios de restauración colectiva y servicios auxiliares. Dispone de cocinas centrales en Zornotza (Bizkaia) y Jundiz (Araba).

GASTRONOMÍA VASCA, S.A. Pertenece al Grupo SONO-CAPOLIN, cuya matriz es SOCAPOLIN, S. L., que posee el 100% de las acciones de la sociedad. Ofrece servicios de restauración a colectividades y dispone de cocinas centrales en Zornotza (Bizkaia) y Aragón. Como hemos visto, la mayoría de estas empresas que suministran a los centros de enseñanza públicos de la CAPV funcionan a nivel estatal (Ausolan, Gastronomía Basca, Tamar, Gasca) o multinacional (Eurest).

La tendencia del mercado alimentario es la venta de un modelo de vida verde, sano, cercano, artesano, con productos que tienen una historia detrás, y estas empresas no son ajenas a estas estrategias de marketing. Todas ellas quieren dar una imagen de cercanía y productos naturales a través de la utilización de diversos eslóganes e imágenes que luego no se corresponden con lo que encontramos en los comedores de los centros escolares públicos. Así a través de sus sitios web o publicidad impresa difunden mensajes como:

- Tamar: "calidad y medio ambiente", "programas pedagógicos", "alimentación variada, sana equilibrada y actual".
- GASCA: "la tranquilidad de comer como en casa", "trazabilidad", "proveedores de la zona", "empleo local", "calidad y medioambiente"
- Ausolan: "proyecto educativo", "dieta rica, variada, sana y equilibrada", "honestidad, compromiso, participación cooperativa e iniciativa", "proyecto socio-empresarial".
- Eurest: "alimentar un estilo de vida feliz, sano y seguro contribuyendo a un mundo sostenible", "30% de proveedores locales", "comercio justo", "fruta y verdura de temporada", "pilares: producto, proximidad, relación, transparencia, sostenibilidad", Fundación Eurest: "ayudas a acción social, asistencia, y cooperación al desarrollo sostenible"
- Gastronomía Vasca: "compromiso con la comunidad", "calidad, proximidad, estacionalidad, sostenibilidad, viabilidad", "cuídate y come sano", "somos realmente locales", "apuesta ecológica", "necesidad de preservar nuestro entorno, cultura y tradiciones", "conciencia ecológica", "hábitos saludables", "reducir energía y fertilizantes", "apoyar a la empresa local revierte en la preservación, reactivación y revitalización del sector primario rural y litoral", "te mostramos nuestras facturas y albaranes". Además, hace publicidad de haber utilizado 22.729Kg de producto labelizado en la campaña 2015-2016, y participar en proyectos como Gosasun, Innobasque, Nirea o aportaciones al Banco de Alimentos.

EMPRESA					
	GASTRONOMIA BASKA	TAMAR LAS ARENAS S.L.	GASCA**	AUSOLAN	EUREST
PERSONAL					
	+1000	+2000	+2700	+8000	+428000
Nº DE MENÚS					
	30.000 MENÚS/D	30.000 MENÚS/D	42.000 MENÚS/D	-	4.000.000.000 MENÚS/AÑO
N° DE CLIENTES					
	215	170	200	1500	-
PROVEEDORES*					
	Coca Cola, Pascual, Luengo, Kellogg's, Danone, Cruzcampo, Colacao, Campofrio, Gallo, Gallina Blanca, OrekaSDA, Natuber, Angulas Aginaga, Harakai-Urkaiko, Hobea, Garlan, Chorizos Orozko, Fi, Insalus, Campos, Maskepan SXXI, Alkorta Bacalaos	Coca Cola, Danone, Nestle, Panrico, Puleva, Campofrío	Kraft, Hellmanns, Nestle, Royal, Campofrio, DonSimón, Coca Cola, Gallina Blanca, Helios, Panrico, Gullón, La vaca que rie, El Pozo, Kaiku, Baqué, Urzante		-

^{*}Se trata de los proveedores que la propia empresa anuncia en su página web.
** En esta empresa la gran mayoría de personal (cocina, cuidado, responsable) son mujeres, con un ratio aproximado de 40/1 variando esta relación en función del cargo o departamento del que se trate, lo que nos da idea del nivel de feminización del sector.

A pesar de todos estos mensajes, si nos fijamos en los proveedores de estas empresas, vemos que todas ellas utilizan mayoritariamente productos de marcas multinacionales que comercializan productos procesados de manera industrial (CocaCola, Danone, Nestle, Kraft, etc) y ninguna de ellas hace referencia a personas productores de materia prima locales entre sus proveedores. Además no hemos encontrado en ninguno de los menús de los centros públicos estudiados mención alguna o referencia a productos o productores y productoras locales, políticas de igualdad, políticas de cuidado del medio ambiente (reducción de despilfarro, ahorro de agua, ahorro de energía, compostaje, reciclado,...) o programas educativos (visitas a personas productoras, educación en alimentación, hábitos saludables,...). No ocurre así en algunos de los centros privados estudiados donde las mismas empresas sí están introduciendo producto local y ecológico, acompañado de programas de educación y sensibilización.

Pero, ¿dónde se adquieren los alimentos que se cocinan para los comedores escola res?

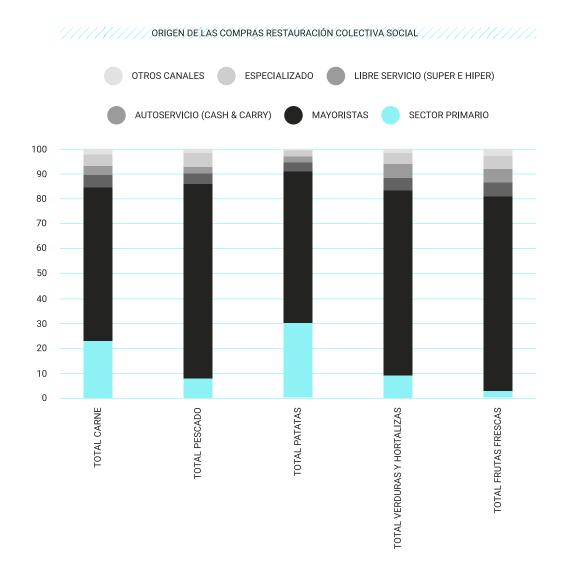
En lo relacionado con políticas de compra de cercanía, solo tres cocinas de los ocho centros estudiados llevan políticas de compra de cercanía. Pero, aunque la compra es realmente de cercanía, es decir, el producto se compra en un establecimiento o punto de comercialización cercano al comedor, solo en dos de ellas el producto comprado también lo es. Y son estos dos centros los únicos en los que también tienen políticas de compra de alimentos de producción ecológica, y por tanto, se cocinan productos ecológicos. Se trata de centros donde se ha realizado una labor de concienciación y dinamización previa de las familias y han sido las propias familias las que han impulsado este tipo de prácticas. Para poder implantar esta política también ha sido fundamental contar con políticas locales e iniciativas sociales que apoyan el desarrollo local de la agricultura ecológica, como ya se ha comentado anteriormente. Gracias a este apoyo se ha podido recuperar el contacto entre productores y productoras locales y personas consumidoras de colectivos escolares.

En el caso de la compra de alimentos frescos (fruta, verdura, pescado, carne, etc.) podemos preguntarnos a quién están comprando las empresas de catering estos alimentos³². Sin datos específicos de cada empresa, tenemos que remitirnos al esquema general de funcionamiento de la restauración colectiva (es un modelo y como tal existen especificidades distintas para cada caso) donde el principal proveedor de la empresa de restauración es el sector mayorista. El sector mayorista es una categoría algo confusa que incluye una amplia variedad de empresas como centrales de compra, la red de mercados MERCASA (donde se encuentra Mercabilbao), otras plataformas de distribución, importadores o grandes cooperativas, por ejemplo. Considerando que la actividad del mayorista es la compra-venta de productos en grandes cantidades (diferenciándose varias formas comerciales mayoristas), nos parece adecuado plantear, por un lado, una categoría general de mayoristas, y por otro a los autoservicios mayoristas –cash and carry– que son un formato comercial concreto del comercio al por mayor (como por ejemplo Makro).

La clasificación que ofrece el MAGRAMA mezcla formas comerciales con formas asociativas. Por ejemplo, una cooperativa aparece por la asociación de un conjunto de agentes que tienen el objetivo de mejorar sus condiciones de actuación o de prestación de servicios y, para ello, adoptan la forma jurídica de cooperativa; ahora bien, ese conjunto de agentes, a la hora de realizar sus funciones pueden ser considerados como sector primario, mayoristas o establecimientos especializados. De todas formas, los datos sí sirven para ver la escasa participación del sector primario directamente en la restauración colectiva. [ver figuras 31 y 32]

Como se puede ver, de media el 70% de los alimentos frescos utilizados por las empresas de restauración colectiva es adquirido a través de mayoristas, siendo éste el canal de adquisición de alimento más importante para el sector de la restauración. Los mercados de mayoristas más importantes en la CAPV son MercaBilbao (frutas y verduras, principalmente) y MercaOiartzun (pescado).

³² www.mercasa.es/files/multimedios/1302797611_pag_005-029_MCerdeno.pdf



¿De dónde vienen los alimentos que compran las cocinas de los comedores escolares?

Uno de los elementos definitorios del sistema alimentario actual es el de los alimentos kilométricos y sus impactos derivados. Como hemos visto, la mayor parte de los alimentos utilizados en los comedores escolares se adquiere a través de mercados de mayoristas, no son de proximidad. A esto tenemos que añadirle que en la CAPV el tránsito internacional de alimentos ha crecido considerablemente. Las autovías alimentarias cada vez tienen más carriles y por ellas circulan más y más alimentos. Vamos ahora a detenernos una poco más en este apartado.

Puede existir la tentación de asociar los alimentos kilométricos a los llamados "productos del postre colonial", es decir: café, azúcar, cacao o té, por ejemplo. En realidad, esos productos son minoritarios en el ir y venir alimentario de la CAPV. Si pensamos un poco más empezamos a percibir otra gama de productos viajeros, "los alimentos exóticos", principalmente frutas de origen tropical (bananas, piñas, mangos, kiwis, etc.) pero tampoco estos son los principales usuarios de las autopistas internacionales del flujo alimentario. Si seguimos agrandando el zoom nos encontramos con los auténticos alimentos kilométricos actuales, que son los alimentos que tradicionalmente se ha producido local o regionalmente pero que cada vez vienen de más lejos: frutas, hortalizas, legumbres, patatas, pescado, leche... Además, son éstos los alimentos que forman parte de los menús escolares en mayor porcentaje.

Buena parte de esos alimentos kilométricos en realidad se podrían encontrar al lado de casa. [ver figura 35] Así,

		Z S	ARCO ARRY	41000 41000 41000	ZAD0	
	PRINTOP PRINTOP PRINTOP	MAYORISTAS	0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.0	LIBRE SERVICIO (SUDER E HIDER)	ESPECIAL (ZADO	OTPOS CANALES
TOTAL CARNE	22,7	61,8	4,9	3,6	4,4	2,6
TOTAL PESCADO	7,2	78,7	4,5	2,4	5,4	1,9
PESCA FRESCA	9,8	65,8	3	3,1	15,2	3,2
PESCA CONGELADA	6,3	87,1	3,2	1,9	1,1	0,4
CONSERVAS DE PESCADO	4,6	72,7	13,9	2,8	0,5	5,5
TOTAL PATATAS	30,1	60,2	4	2,6	2,2	0,8
TOTAL VERDURAS Y HORTALIZAS	8,8	74,4	5,3	5,3	4,4	1,9
VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	9,2	72,7	5,5	5,7	4,9	2
TOTAL FRUTAS FRESCAS	2,4	78,2	5,9	5,4	5	3,1

IMPORTACIONES ALIMENTARIAS DE LA CAPV (MILES DE KGS)

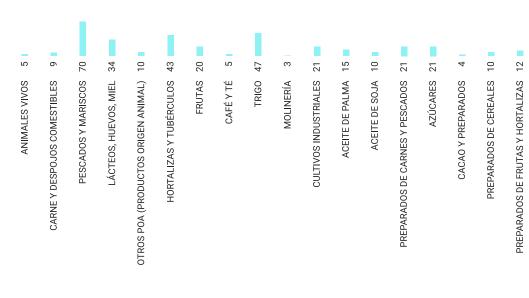
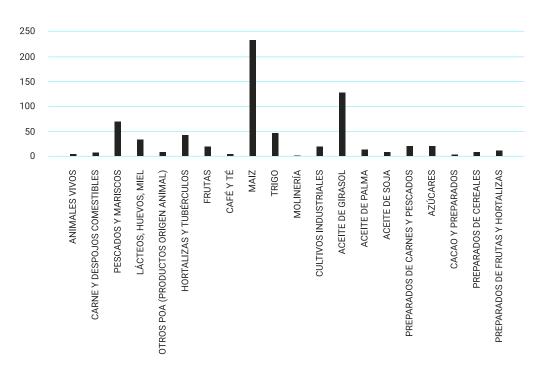


FIGURA 34

IMPORTACIONES ALIMENTARIAS DE LA CAPV (MILES DE KGS)



en la CAPV se importa el doble de patatas de las que se consumen, el 70% de las legumbres o el 52% de las frutas y hortalizas. También se importa una cantidad equivalente al 200% del pescado que se consume. Las cifras corresponden a alimentos que se importan a nivel internacional, más allá del Estado español y que son declarados en los puestos de aduanas de la CAPV.

Si miramos el volumen total de importaciones alimentarias de la CAPV observamos cómo los dos alimentos más importados con mucha diferencia son maíz (para piensos y alimentación animal) y aceite de girasol. [ver figura 34]

Si eliminamos esos dos productos de la ecuación para poder ver mejor al resto, obtenemos lo que indica la figura 33.

Lo absurdo del actual flujo alimentario descontrolado se manifiesta en situaciones como que:

- La CAPV importa cada día 70.000 kg de leche y exporta 30.000Kg.
- Cada día se importan 2.500 kg de carne de pollo y se exportan 1.000 kg.
- Cada día se exportan 44 toneladas de pescado refrigerado y se importan 98 toneladas.

Otras cifras que muestran la magnitud del tránsito alimentario de la CAPV indican, por ejemplo, que cada día importamos casi 120.000 kg de hortalizas y derivados, 25.000kg de carnes o 55.000kg de frutas. [figura 36] En los últimos 10 años la importación de alimentos ha crecido un 66% y el 25% de las mercancías que se transportan por carretera son alimentos³³.

La leche y el pescado son los alimentos de consumo humano más importados en la CAPV. Pero hay un elemento importante en lo referido a la alimentación animal. En la CAPV el 44% de las importaciones están dirigidas a la alimentación animal. Estas importaciones están formadas principalmente por maíz y soja (oleaginosa y proteaginosa) que se destinan a la elaboración de piensos compuestos para el cebo industrial de ganado y por tanto, la materia prima básica para la producción industrial de

carne (vacuno, porcino, aves) y de huevos. Estas producciones están supeditadas a la importación de maíz y soja.

Y aunque en los datos no aparecen importaciones significativas de productos de origen animal (a excepción de la leche), podemos decir que la carne proveniente de ganado cebado con piensos compuestos en base a soja y maíz tiene el mismo impacto que un alimento kilométrico, a pesar de que el ganado en cuestión haya estado engordado en proximidad. Lo mismo ocurre en la producción de huevos.

Sin esos ingredientes importados no habría pienso industrial, y sin él, tampoco existiría la producción actual de carne y huevos. Podríamos decir que se importan los componentes de la carne y del huevo, no el producto final.

TIPO DE ALIMENTOS	//% IMPORTACIÓN VS CONSUMO//
FRUTAS	8%
VERDURAS Y HORTALIZAS	44%
LECHE Y DERIVADOS	4%
CARNE	12%
PESCADO	208%
PATATAS	108%
LEGUMBRES	70%

ALIMENTO IMPORTADO	KG/DÍA//
CARNES	25.373
HORTALIZAS Y DERIVADOS	118.833
FRUTAS	55.620

1.3. Producción, captura o recolección de alimentos

Como hemos visto, los alimentos que se consumen en los comedores escolares pueden haber llegado hasta los platos siguiendo diversas vías y desde muy diversos orígenes. Pero como hemos constatado, la mayor parte de los alimentos llegan a través de los canales y los proveedores habituales utilizados por las empresas de catering. Esto nos puede ayudar a definir cuáles pueden ser los lugares de producción, captura o recolección de los alimentos consumidos en los comedores escolares.

Según el trabajo de campo realizado, en ninguno de los modelos estudiados el centro escolar compra directamente los alimentos a las personas productoras. Tanto los de gestión propia como los de gestión directa cuentan con algún intermediario. En algunos casos el centro realiza las compras de materia prima al comercio local, en la mayoría de los casos se sabe a quién, pero no hay datos de la procedencia de la materia prima comprada ni de la que forma parte de los alimentos elaborados comprados. En cualquier caso, se podrían consultar las etiquetas de la materia prima embalada. En estos casos es prácticamente imposible que las familias y responsables del centro escolar conozcan el origen.

En uno de los modelos la adquisición de las materias primas se realiza a través de una empresa de catering, pero gracias a la información verbal y publicitaria aportada por responsables del centro, podemos decir que la materia prima es adquirida en comercios de la localidad, y a personas agricultoras que se encuentran en las proximidades de la escuela. En este caso tanto los madres y padres como las responsables del centro y de la cocina conocen el origen de las materias primas que se utilizan en la elaboración de los menús, y se prioriza que estos productos locales sean de producción ecológica.

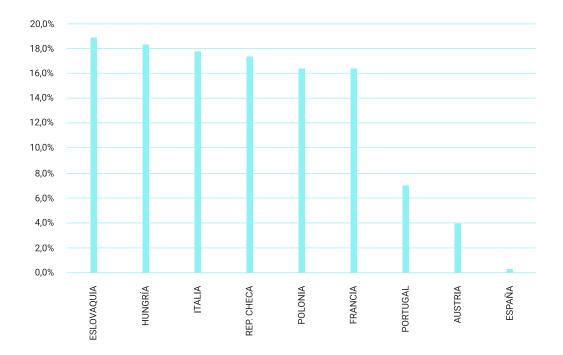
En estos dos modelos mencionados la gestión del comedor es propia. Aunque no ocurre lo mismo en todos los comedores de gestión propia, ya que el menú puede llegar elaborado al centro y desconocerse el origen de la materia prima. En el caso de los comedores de gestión directa la situación es muy similar: cuentan con unas fichas técnicas de producto donde se describen los datos de las empresas envasadoras, elaboradoras o distribuidoras, ingredientes y lugar de procedencia del producto elaborado, pero no hay información sobre el origen de las materias primas que lo componen o del propio producto. Estas fichas están a disposición de la responsable de comedor. Es muy complicado para los madres y padres conocer el origen por la cantidad de materias primas con las que se trabaja en la cocina. En algunos casos, es posible que las empresas de catering realicen la compra de materia prima a personas productoras locales, pero no hay constancia en el centro de dichos datos.

Como se ha mencionado con anterioridad, siendo mayoritaria la gestión directa, donde son cinco empresas de catering las que realizan las labores de compra de alimentos, podemos hacer una estimación sobre el origen de los alimentos consumidos en los comedores escolares a partir de estudios sobre las prácticas comerciales de este tipo de empresas. En porcentaje cercano al 70% de media, los alimentos de la restauración colectiva y social se compran a mayoristas y solamente un 10% de media directamente al sector primario. Este no es un hecho exclusivo de la compra pública, la compra directa al campesinado (o a través de canales cortos de comercialización) está en el Estado español muy lejos de otros países de nuestro entorno.

Así, en la figura 37 vemos que mientras en Francia, Italia, Chequia, Hungría o Polonia el porcentaje de granjas que realizan venta directa³⁴ ronda el 18%, en el Estado español se sitúa en un 0,3%. Esto quiere decir que el potencial de crecimiento de estos canales es enorme y que la compra pública, junto con el desarrollo de infraestructuras de apoyo a canales cortos de comercialización, puede ser un motor importante.

³⁴ Los datos se refieren al % de granjas que venden el 50% de su producción o más en forma de venta directa.

% EXPORTACIONES VENTA DIRECTA



Sistema alimentario de las comunidades escolares.

2. Impactos del sistema alimentario de los centros escolares. Comparación entre sistemas

En este apartado vamos a hacer distintas proyecciones sobre los impactos diferenciados (ambientales, socioeconómicos, culturales, pedagógicos, de la calidad alimentaria y de la salud) que tendría un modelo basado en comedores escolares ecológicos de proximidad en comparación con el sistema convencional existente. Como en otros aspectos de este estudio, se trata -más que de un diagnóstico exacto, que no corresponde a los objetivos del mismo- de crear escenarios distintos y cuantificar, a efectos didácticos, los impactos.

2.1. Impactos ambientales

Emisión de gases de efecto invernadero

Una consecuencia directa de este tránsito de alimentos que se evitaría a partir de sistemas alimentarios locales (SAL) es la emisión de gases de efecto invernadero asociados a ese transporte y a otros procesos ligados a él de forma indirecta (producción de envases y embalajes, artificialización de suelo para infraestructuras, sistemas de refrigeración, etc.). Si calculamos el CO2 emitido por el transporte asociado a las principales importaciones alimentarias de la CAPV obtenemos 65 millones de kg de CO2, que equivalen a la emisión de 40.000 coches circulando de Bilbao a Tokio. También podemos calcular la cantidad de hectáreas que necesitaríamos para poder absorber esas emisiones (la llamada huella ecológica). En total necesitaríamos 36.000 Ha, o lo que es lo mismo, el 70% de la superficie agraria útil de Gipuzkoa.

Por tanto, la disminución de las distancias de transporte dentro del sistema alimentario escolar, a través del consumo de alimentos de proximidad, elaboración cercana de los menús y disminución de procesos de refrigeración y disminución de envases y embalajes, ayudaría a la disminución en la emisión de gases con efecto invernadero.

Demanda energética

Más allá del transporte asociado a los alimentos kilométricos, podemos seguir analizando los impactos de los sistemas alimentarios convencionales actuales de la CAPV y del modelo propuesto, potenciado a través de la compra pública basada en alimentación ecológica de proximidad.

Las relaciones entre demanda energética y alimentación son complejas y multifacéticas. Existen multitud de indicadores (análisis del ciclo de vida, huella ecológica, foodmiles, emisión de gases de efecto invernadero, etc.) que intentan cuantificar y comparar estos impactos, todos ellos útiles y con sus pros y sus contras, pero deberíamos intentar no caer en la "industria del indicador", o mejor, en "la trampa del indicador"; es decir, que la búsqueda del indicador perfecto nos impida tomar decisiones políticas relevantes. Es aquello del "preferiría no hacerlo" que respondía constantemente el personaje de Melville en "Bartleby, el escribiente". Como regla podemos concluir que cuanto más abarca el indicador energético en la cadena alimentaria, cuanto más holístico es, cuantas más conexiones tiene en cuenta, más resultados favorables ofrecen los sistemas alimentarios locales.

En las comparaciones energéticas es importante tener en cuenta, además de la cantidad, el tipo de energía empleada. En este sentido, se ha producido un enorme aumento del uso de las fuentes de energía no renovables35. ¿Por qué es importante recalcar la petrodependencia de la alimentación industrial? En nuestro caso por dos razones: una porque ésta es una fuente de energía en proceso de agotamiento, y la otra porque la actividad petrolera es una de las más contaminantes que existen. Reducir la demanda de energía dependiente de los productos petroleros debe ser un motor de acción política por sí solo. El sistema alimentario dominante en el País Vasco (y en el resto del mundo occidental) es altamente dependiente del petróleo y el tránsito hacia otros modelos no tan dependientes es una opción que tarde o temprano se deberá tomar.

³⁵ http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

El sistema alimentario convencional es altamente dependiente del petróleo. El petróleo se utiliza en la producción de plaguicidas o fertilizantes de síntesis, la maquinaria, la irrigación, los materiales necesarios para la fase productiva, la gestión de desechos y residuos; petróleo es también el procesado, el embalaje, el transporte, la conservación y manipulación industrial, la distribución, etc. Cuanto más cercano, menos procesado, menos industrializado y más agroecológico sea el sistema alimentario mucha menor será la demanda de petróleo y demás energías fósiles.

Como decimos, el sistema alimentario actual va a sufrir (y nos estamos refiriendo a un plazo corto-medio) una tensión muy significativa en relación a la disponibilidad y precio del petróleo. Este es ya un hecho contrastable. La subida del precio del petróleo afecta tanto la supervivencia de la agricultura familiar como al suministro de alimentos al consumo. El petróleo se infiltra tanto en los sistemas alimentarios de hoy en día que, a medida que los precios aumentan, la rentabilidad agraria se ve altamente amenazada. El fin de la energía barata nos obligará a rediseñar nuestra alimentación en otra dirección, que es justamente la que ya han empezado a recorrer los sistemas alimentarios locales de producción agroecológica. La apuesta por estos sistemas es ahora mismo una opción, pero dentro de poco será una obligación. Cuanto antes se empiece a caminar en ese sentido mucho mejor. Las administraciones públicas tienen un papel esencial que desempeñar junto con el resto de actores para promover una transición equitativa a un sistema alimentario independiente del petróleo y más resiliente . La relocalización del sistema alimentario es una necesidad urgente.

La transición hacia un sistema de alimentación post-petróleo no es opcional. Las proyecciones de escenarios con petróleo caro indican que se espera que ocurran las siguientes cuatro adaptaciones:

- (1) Reducción del uso del petróleo y derivados en la producción de alimentos,
- (2) aumento de la eficiencia energética de los sistemas alimentarios y de las energías renovables,
- (3) cambios en los patrones de consumo de alimentos y(4) reducción de las distancias de transporte de alimen-

A modo ilustrativo podemos ver cuál es el uso de energía per cápita por distintas categorías de alimentos y separado por las distintas fases de la cadena alimentaria. Vemos cómo para la inmensa mayoría de alimentos el gasto energético más importante no se encuentra en la fase productiva sino en el resto, que son las que se reducirían si se optara por auténticos sistemas alimentarios locales, no solamente a nivel de reducción kilométrica, sino también por menos procesado, transporte y manipulación que supone una base alimentaria fresca, de temporada, local



³⁶ Resiliencia: capacidad de un sistema para mantener su integridad fun cional en presencia de alteraciones

³⁷ http://web.mit.edu/dusp/dusp_extension_unsec/reports/polenske_ag_energy.pdf

y con recursos locales humanos y naturales (pasto, tierra, clima, biodiversidad, conocimiento, ...). [figura 39]

Si bien la actividad agraria es el núcleo de la producción de alimentos, ésta es una etapa más dentro del complejo sistema agroalimentario actual. En términos de energía esta fase apenas consume una quinta parte del consumo total de energía asociado al sistema agroalimentario³⁸.

Pero, ¿en qué se va el resto? Como hemos remarcado en la caracterización del sistema alimentario de los comedores escolares de la CAPV, a nivel general, desde que se produce un alimento hasta que nos lo llevamos a la boca se pueden distinguir diferentes fases que configuran su ciclo de vida.

- Producción: agricultura, ganadería y pesca y los inputs necesarios.
- Operaciones intermedias:
- Transporte: de los elementos necesarios para producir alimentos (semillas, fertilizantes, piensos, etc.), de las materias primas al lugar de procesado, de los alimentos al establecimiento de venta y/o a la persona consumidora.
- · Procesado y embalaje: transformación y presentación del alimento.
- \cdot Distribución y almacenamiento: desde los lugares de producción y procesado hasta los puntos de venta
- Consumo: destino final del alimento en hogares, restaurantes y hostelería (incluye los desechos).

En el caso de los comedores escolares convencionales, el esquema que siguen los alimentos es parecido al descrito anteriormente y, por tanto, también los impactos energéticos asociados a cada etapa³⁰: [ver figura 38]

La presencia o ausencia de las fases intermedias en la cadena alimentaria, así como sus características, determinan la configuración de distintos tipos de circuitos, desde circuitos cortos y simples a circuitos largos y complejos. Como vemos, el sector de la restauración no escapa del modelo de cadena agroalimentaria dominante. También está controlada por los eslabones centrales y finales de la cadena: donde antes hallábamos a la agroindustria encontramos ahora a determinados tipos de mayoristas y donde antes encontrábamos a la distribución (supermercados) encontramos aquí a las grandes empresas de catering. En los dos casos la participación del sector primario es residual, y la presencia de cadenas cortas o de proximidad, así como la utilización de alimentos locales, la excepción.

Ya hemos hablado de la fase de producción. En lo que respecta a las operaciones intermedias en su fase de procesado y embalaje, en el sistema agroalimentario industrial es frecuente que, antes de llegar a la persona consumidora, el alimento sea sometido a una serie de procesos (que lo hagan apetecible, prolonguen su vida, faciliten su transporte y aumenten la comodidad de su consumo, por ejemplo). Todos los alimentos industriales, incluso los que consideramos frescos (como las frutas o las verduras) han sido sometidos a algún tipo de procesado. En la actualidad, los alimentos altamente procesados suman tres cuartas partes de las ventas totales de comida en el mundo⁴⁰ Esta fase incluye fundamentalmente los procesos de limpieza, mezcla, preservación y embalaje de alimento. Cada una de estas operaciones requiere un consumo adicional de energía que dependerá de diversos factores, como la maquinaria empleada, el tratamiento, los materiales de embalaje, la escala, etc. Actualmente los inputs energéticos para preservar y procesar alimentos dentro de la industria alimentaria son muy significativos en el consumo total de energía. No obstante, mientras que las actividades de manejo mecánico del alimento (como la mezcla, el transporte entre industrias o el moldeado del alimento) no suelen llegar al 20% de la energía consumida, **el grueso** del consumo energético se concentra en las operaciones de preservación del alimento, como el secado, congelación o los tratamientos térmicos para calentarlos⁴¹.

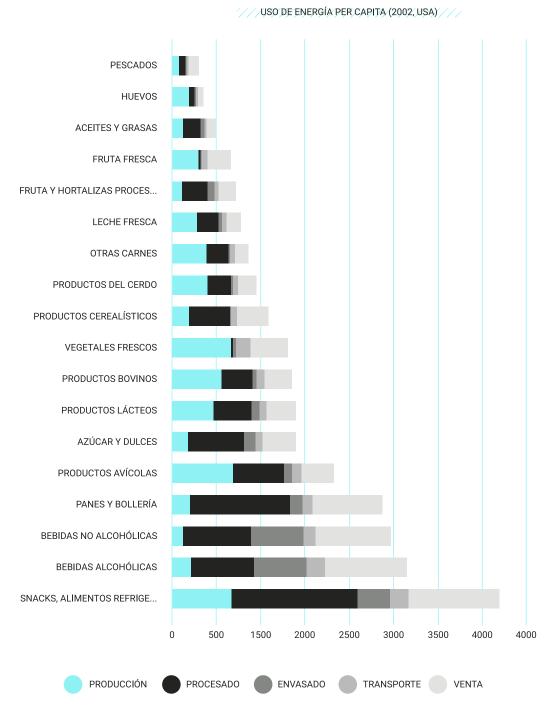
El envasado también constituye uno de los principales mecanismos de procesado del alimento. Los materiales más empleados actualmente son los plásticos (porexpan, polietileno, polipropileno), cartones, cristal, aluminio y acero. El embalaje supone un gasto de energía extra y un consumo considerable de recursos, en función del material empleado. Veremos algunos datos más adelante.

³⁸ Food and Water Watch

³⁹ http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_050-057_funcion-departamento.pdf

⁴⁰ Earth Policy Institute

⁴¹ Farm costs and food miles: An assessment of the full cost of the UK weekly food basket [2005]. Pretty, J.N. Ball, A.S. Lang, T. Morison, J.I.L. www sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919205000059



Veamos un par de estudios que analizan y cuantifican los impactos energéticos de dos sistemas de alimentación en su conjunto, no solamente en lo que se refiere al transporte, sino teniendo en cuenta el resto de etapas del sistema alimentario. En un muy buen estudio realizado por Ingenieros Sin Fronteras (ISF), se analizaron cuatro alimentos (manzana, tomate, carne de porcino, leche) en base a dos cadenas alimentarias distintas, una que podríamos considerar la convencional globalizada y otra ecológica de proximidad⁴².

El estudio concluye que el sistema alimentario industrial consume hasta cinco veces más energía que el basado en la producción local y ecológica. Por tanto, podemos hacer un ejercicio didáctico imaginando que si nuestra moneda estuviera basada en valores ecológicos (una suerte de ecoeuros), sería fácil (y sorprendente) entender el coste real de los dos sistemas. Veamos algunos ejemplos de la cesta de la compra ofrecidos por ese estudio.

Si fuéramos a una gran superficie a comprar manzanas el precio del kilo sería de 13€ si tuviésemos en cuenta el coste real (o ecoeuros), mientras que si las adquiriéramos a través de circuitos cortos de comercialización no ascendería a más de 3€ el kilo. Si ahora comparamos un kilo de tomates producido convencionalmente en El Ejido (Almería) con tomates producidos en un modelo agroecológico en la provincia de Bizkaia, aquí la diferencia de costes reales, además del kilometraje recorrido, deriva de la forma de producirlos. Compraríamos el kilo de tomates industriales a 11€, mientras que los tomates ecológicos serían mucho más económicos: 2€ el kilo. Por último, veamos las diferencias entre apostar por una pequeña ganadería local donde la cría de los animales se sustenta en su propia producción de granos, y una producción industrial de cerdos que debe importar las materias necesarias para el pienso (cebada, maíz, sorgo y soja). Por un kilo de cerdo de la primera opción pagaríamos unos 7'5 de estos nuevos ecoeuros, y algo más de 24 ecoeuros por la carne industrial. [figura 40]

Podemos ver qué pasaría con la energía si toda la producción de manzanas, tomates, carne de cerdo o leche bovina convencional de la CAPV fuera ecológica.

La diferencia que se observa es el cruce de las diferentes demandas energéticas por kg de alimento sumadas a las diferentes producciones internas de cada uno de ellos. Así, por ejemplo, al disponer de poca producción interna de carne de cerdo el ahorro energético de pasar de un sistema convencional a otro ecológico es mucho menor que el de la leche.

El resultado final, sumando esas diferencias, es que el ahorro en energía si la producción actual de la CAPV de solamente estos tres productos se pasara a ecológico sería de 125 millones de kWh. Para entender mejor esta cifra la podemos comparar con el consumo eléctrico por hogar de la CAPV y vemos que producir esos alimentos en ecológico supone un ahorro eléctrico equivale al consumo de una semana de todos los hogares de CAPV. En el caso de la leche la diferencia de consumo energético entre la producción vasca actual en convencional y la que reduciríamos en ecológico equivale al consumo eléctrico de tres días de todos los hogares de CAPV. O, por ejemplo, pasar de convencional a ecológico permitiría un ahorro energético equivalente al consumo en calefacción de una semana de todos los hogares de CAPV.

Si tomamos en cuenta la demanda de estos productos por parte de los comedores escolares públicos de la CAPV, el ahorro de energía seria de casi 10 millones de kWh. Dado que hemos confeccionado el análisis basándonos en un menú equilibrado, el consumo de lácteos y carne de cerdo es mucho menor (y también su impacto total, pero no el relativo por kg de alimento) que el de frutas y hortalizas (equivalentes a manzanas y tomates).

La cifra de ahorro energético equivale a prácticamente tres veces el consumo eléctrico de todos los hogares de Bizkaia durante tres días. [figura 42]

Por tanto, el uso en los comedores escolares de alimentos locales y ecológicos contribuiría a la disminución del consumo energético.

⁴² Se pueden encontrar todos los detalles de los casos en http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

ENERGÍA NECESARIA (MJ/Kg o L)

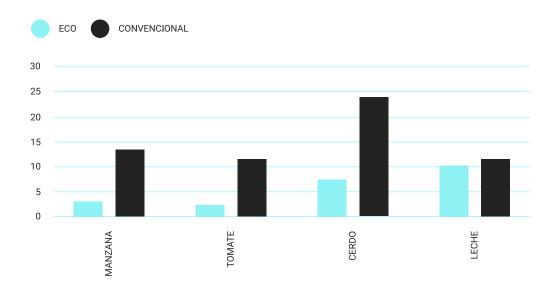
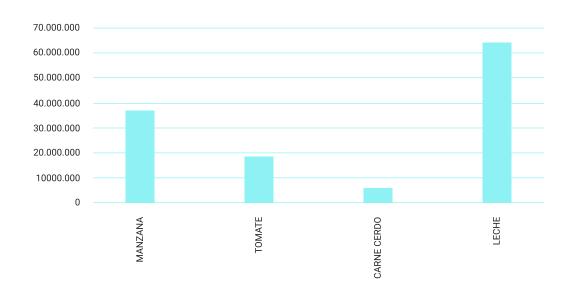


FIGURA 41

DIFERENCIA DEMANDA ENERGÍA TOTAL PRODUCCIÓN CAPV DE 4 ALIMENTOS (kwh)



Contaminación

Si intentamos sistematizar otros impactos ambientales que van más allá del consumo energético y de la emisión de gases de efecto invernadero, tenemos, por ejemplo, la contaminación de aguas y suelo, la erosión de los suelos o diversos efectos adversos sobre la salud. Todos ellos son efectos negativos que no están reflejados en la cuenta de resultados de estos sistemas, se trata de las llamadas externalidades.

Uno de los estudios de referencia en este ámbito ha identificado algunos de estos posibles efectos adversos de la agricultura intensiva convencional que forma parte de los sistemas alimentarios de larga distancia, y por tanto de los actuales sistemas alimentarios de los comedores escolares de la CAPV. A través de la compra pública alimentaria ecológica y de proximidad podríamos, sin duda, mejorar estas externalidades. A día de hoy el sistema alimentario convencional es responsable de:

- Pesticidas en el agua
- · Nitratos, fosfatos en agua
- Eutrofización
- Erosión y pérdida de materia orgánica de los suelos
- Perdidas de biodiversidad y valores paisajísticos
- Efectos adversos sobre la salud humana de los pesticidas
- Efectos adversos sobre la salud humana de los microrganismos
- Acidificación
- Contaminación de aguas superficiales y subterráneas
- Contaminación de suelos
- Artificialización de suelos (perdida irreversible de fertilidad, compactado, sellado)

Además, los podemos monetarizar, y, por tanto, asignar un coste e internalizar algunas de estas externalidades. En el estudio mencionado se contabilizan y se les asigna un valor monetario a los elementos asociados a los impactos ambientales negativos de la producción agrícola industrial, la mayoritaria dentro de los sistemas alimentarios escolares actuales. Podemos tomar los algoritmos utilizados en este estudio y realizar los cálculos con los datos de la CAPV y del consumo de sus comedores escolares públicos.

Obtendremos de esta manera que, en el caso de los comedores escolares, tomando la dieta tipo, la factura ecológica de los alimentos consumidos ascendería a más de 9 millones de € anuales. Este dato se ha obtenido asignando un coste monetario por kg de alimento a los diversos impactos ambientales que genera el sistema agrícola convencional, y se han multiplicado por cada tipo de alimento y la cantidad consumida por los comedores escolares. Dicho de otro modo, esos 9 millones de € representan lo que pagamos indirectamente (a través de las enfermedades y problemas asociados a la resistencia de antibióticos, a los pesticidas, la perdida productiva asociada a la erosión, etc.) por seguir alimentando en los comedores escolares con agricultura y ganadería convencional y quilométrica. Son millones de euros que nos podríamos ahorrar si optáramos por otro sistema.

Es importante decir que es un ejercicio de internalizar los costes de la contaminación por pesticidas, por nitratos, por eutrofización, etc. pero que muchos de estos elementos no deberían ser monetarizados (o no solamente) ya que −obviamente- el medio ambiente va mucho más allá de su valor crematístico. Ahora bien, su transformación en euros permite visualizar el impacto bajo otra perspectiva. En este caso, el ahorro en € vinculado al impacto ambiental contaminante del sistema productivo convencional.

Podemos ver también, cuantitativamente, y haciendo una extrapolación con los datos de la CAPV a partir de los cálculos del informe referido, qué tipo de impacto contaminante es más importante. Así, vemos que los impactos más importantes son los derivados de la emisión de gases de efecto invernadero, los derivados del uso de biocidas y antibióticos (que generan resistencias bacterianas), así como del uso de pesticidas y de la pérdida de biodiversidad. [figura 43]

DIFERENCIA DÉMANDA ENERGÉTICA TOTAL DEL CONSUMO DE 4 ALIMENTOS DE LOS COMEDORES ESCOLARES PUBLICOS DE LA CAPV (kwh)

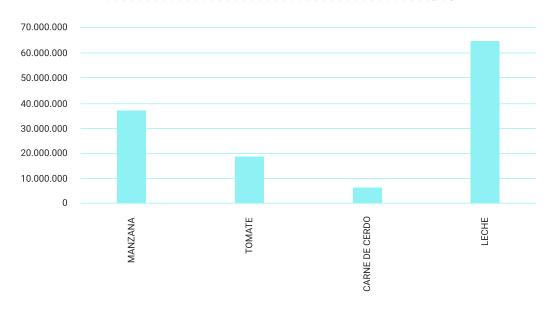


FIGURA 43

IMPACTOS AMBIENTALES ASOCIADOS AL SISTEMA AGRÍCOLA CONVENCIONAL CAPV



En una última operación podemos calcular el sobreprecio en euros de internalizar los costes ambientales de la cesta alimentaria básica de la CAPV y la de los comedores escolares.

El resultado final, extrapolando los incrementos de precio por producto a nuestro consumo, es que si internalizamos esos costes de la producción convencional, el gasto seria de un 7%, lo que en números absolutos a nivel de la CAPV, son 233 millones de €. La producción ecológica también comporta ciertas externalidades, en cuyo caso el incremento del gasto sería del 1%, unos 34 millones de euros en total. La diferencia de pasar de un sistema productivo a otro, a nivel de gasto alimentario, seria de casi unos 200 millones de euros anuales, unos 260 € anuales por familia.

A nivel de comedores escolares hemos visto que la compra total de alimentos ascendería a unos 20 millones de euros, lo que significa que si internalizáramos los costes ambientales a los menús, el incremento en el coste de la compra alimentaria anual se incrementaría en 1,4 millones anuales.

En resumen, los impactos ambientales y sobre la salud que genera el actual sistema alimentario de los comedores escolares están ligados a la emisión de gases de efecto invernadero, consumo de energía, generación de residuos, contaminación del medio natural (agua, suelo, seres vivos) y pérdida de biodiversidad. Estos impactos se generan en todo el sistema, desde la producción (agricultura industrial basada en petróleo, monocultivo, semillas industriales, abuso de antibióticos), y los procesos intermedios (alimentos kilométricos, sobreutilización de envases y embalajes, alto grado de procesamiento, sistemas de refrigeración) hasta el consumo (generación de residuos sobreconsumo de recursos, despilfarro). Estos indicadores se podrían mejorar a través de un sistema alimentario local basado en el consumo de alimentos de proximidad, ecológicos, frescos o con un grado de procesamiento bajo, donde se disminuyesen la cantidad de envases y embalajes utilizados y se controlase el consumo, con la finalidad de disminuir los residuos y el despilfarro de alimentos.

2.2. Impactos socioeconómicos y culturales.

Hablábamos páginas atrás de los alimentos de ninguna parte (nowhere food) en relación a los alimentos obtenidos por los sistemas alimentarios globales, frente a los somewhere food obtenidos por los sistemas alimentarios alternativos y locales. Frente al sistema alimentario global aparecen las redes alimentarias alternativas que aglutinan una heterogénea variedad de prácticas que son impulsadas por actores distintos de la cadena agroalimentaria y cuyos impactos sobre las estructuras agroalimentarias dominantes en la CAPV son también distintas.

Más allá de la etiqueta alternativo, la amplia heterogeneidad de estas redes hace que no sea fácil conceptualizarlas. Ahora bien, estas redes emergentes tendrían en común el transitar de un sistema agroalimentario convencional (globalizado) hacia un sistema agroalimentario (re)localizado. Esta relocalización conllevaría una reconexión (entre producción y consumo), una redefinición (de valores) y una redistribución (del valor añadido) como objetivos básicos.

Los sistemas alimentarios locales también permiten (no aseguran pero crean mejores condiciones que los convencionales para conseguirlo) una mejor distribución de poder en la cadena alimentaria, más justa y equilibrada. En definitiva, permiten una democratización real del sistema alimentario ya que los nodos de decisión (qué se cultiva, quien, a qué precio se comercializa, etc.) se encuentran mucho más asentados en la fase productiva y de consumo, mientras que en el sistema convencional oligopólico son las fases intermedias quienes toman el control⁴⁴.

Este término (relocalización) por tanto captura una dinámica de re-arraigo de los alimentos en su contexto natural y social que abriga y fomenta relaciones de proximidad y conectividad⁴⁵.

⁴⁴ Para más información sobre el tema se puede consultar, por ejemplo el siguiente artículo www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECOS/35/quien-decide-precio-alimentos F GARCIA.pdf

⁴⁵ di Masso (2012) Redes alimentarias alternativas y Soberanía Alimentaria. Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante.

En el anterior apartado hemos visto algunos beneficios ambientales, pero los sistemas alimentarios locales basados en la Soberanía Alimentaria 16, tienen también diversas ventajas potenciales en la esfera socio-económica.

Por un lado, tenemos los elementos más economicistas-monetarios que básicamente son mayores ingresos para las economías locales y mayores ingresos para el sector agroalimentario.

Esos mayores ingresos se pueden traducir en un incremento de los puestos de trabajo y por tanto una dinamización laboral a nivel agrario y a nivel de las diferentes conexiones económicas generadas en y por los sistemas locales. También aparece la posibilidad de obtener mejores precios para la persona consumidora.

Un segundo grupo de ventajas sociales no menos importante, aunque más difícil de cuantificar, son las que encontramos en la esfera sociocultural. Engloban elementos como el vínculo social, la resocialización, la cultura alimentaria, la información social, la participación y democratización o las nuevas formas de gobernanza e inclusividad, elementos todos ellos altamente valiosos para caminar hacia sociedades más cohesionadas, igualitarias, justas y sostenibles. Es decir, el cambio de sistema alimentario a nivel local, mueve muchas más piezas que el

46 Soberanía Alimentaria: "(...) es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos y aquellas que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y desmantelar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales. La Soberanía Alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La Soberanía Alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de la población consumidora para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos y aquellas que producimos los alimentos. La Soberanía Alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones". Declaración de Nyéléni, Selinqué. Mali 2007

incremento de ingresos o de puestos de trabajo, mueve las estructuras socio-culturales de ese territorio y las mejoran objetivamente. Existen diversos ejemplos de ese cambio en zonas donde ya llevan unos años trabajando para que la base de su alimentación sea local⁴⁷. Si empezamos por este segundo grupo de ventajas encontramos⁴⁸:

Aspectos socioculturales: relación, información, participación y gobernanza.

En la introducción del presente informe hemos hablado de aspectos como la relación, la información, la participación o la justicia económica.

En el primero, la relación, los mercados locales tienen mayor capacidad para potenciar el conocimiento directo entre las personas productoras, elaboradoras, consumidoras y otros actores que intervienen en la cadena alimentaria, lo que fortalece las relaciones comunitarias. Mientras que el sistema agroalimentario dominante se caracteriza por el anonimato y la homogenización, las redes alternativas de alimentación se basan en la resocialización de los procesos de producción y consumo en un mismo espacio. Este proceso se concreta en un mayor y mejor equilibrio de poder, en la comunicación directa o en el hecho de compartir la **información sobre los costes.** Este conocimiento mutuo tiene múltiples aspectos positivos, desde los educativos hasta los puramente económicos, generando relaciones de confianza. Así los mercados locales pueden convertirse en un puente entre la actividad económica local y el tejido asociativo.

Por lo que respecta a la información, los mercados locales tienen mayor capacidad para la promoción de espacios de conocimiento y de educación sobre el sistema agroalimentario, que permitan tomar decisiones de manera autónoma y responsable. La predominancia en el mercado agroindustrial de comida empaquetada, fuertemente procesada y transformada industrialmente, es vista a menudo como

⁴⁷ Como las experiencias de Consumo Social en Italia a través del cual se sirven más de 1,4 millones de menús diarios basados en la compra local y de proximidad en comedores dependientes de la administración pública. 48 Tomado de "Identificaci i topologia de les possibilitats per al Comer de Circuit Curt", (Binimelis i Descombes 2010)

un fruto de las preferencias de las personas consumidoras. Sin embargo, estas preferencias a menudo se han arraigado en el consumo a través de procesos de desinformación y reeducación de sus preferencias hacia estos productos. La publicidad y el marketing son dos poderosísimas herramientas para ello. De hecho, se calcula que una cuarta parte de la publicidad televisiva en el Estado hace referencia a productos alimenticios.

Aunque sea muy brevemente, merece la pena mencionar también la importancia de la información en los aspectos que vinculan la desigualdad de género y la alimentación. Al igual que hablábamos de la publicidad y como esta condiciona dramáticamente nuestra conducta alimentaria, lo mismo podemos decir de la publicidad alimentaria y el género.

La mayor parte de estudios sobre publicidad y género en alimentación se han centrado en trastornos alimentarios como la bulimia y anorexia y en cómo la publicidad impacta y moldea comportamientos alimentarios vinculados a la imagen corporal. Así, se describe que el cuerpo y la imagen corporal forman parte integrante del desarrollo psicológico desde la infancia y se convierte en determinante al llegar la adolescencia. La presión de los roles de género y los cánones de belleza pueden tener efectos perniciosos en estos procesos de formación, produciendo alteraciones de los hábitos alimentarios que se manifestarán, en ese momento o más adelante, en problemas de salud. También es importante destacar que la preocupación por el aspecto físico y la interiorización de los modelos estéticos corporales vigentes en nuestro contexto cultural empiezan cada vez más pronto.

Los medios de comunicación de masas tienen un creciente papel socializador en las sociedades avanzadas actuales. Esto hace que los procesos de producción y reproducción de los hábitos alimenticios estén cada vez más condicionados por instancias ajenas a la institución familiar, como por ejemplo la agroindustria transnacional, cuyas estrategias productivo-publicitarias y de venta tienen un decisivo papel en la formación social de las preferencias alimenticias de las personas. Por otra parte, la socialización alimenticia de las personas no puede entenderse al margen del hecho de que éstas, en tanto sujetos que ocupan posiciones desiguales en la sociedad, son propensas a mantener perspectivas o actitudes diversas, plurales y más o menos críticas hacia los hábitos y

las predisposiciones alimentarias adquiridas⁴⁹.

Podemos añadir que, conjuntamente con la masiva publicidad de alimentos insanos dirigida a la población infantil, se encuentra la publicidad sexista dirigida a esa misma población. Al mismo tiempo que empujamos, a través de la publicidad, a la población infantil y juvenil a una alimentación insana, lo hacemos también (en muchas ocasiones en el mismo anuncio o campaña) hacia una desigualdad de género y apuntalamiento de los roles que la generan.

Por poner un ejemplo, un estudio del Consejo Audiovisual de Andalucía (CAA) concluía que el 77% de los anuncios de televisión destinados a la población infantil son sexistas, socialmente conservadores, inductores de hábitos de personas adultas y que incumplen el código deontológico de las propias agencias publicitarias. El estudio destaca que la publicidad sexista es la más producida y la más emitida. Así, la publicidad analizada difunde el estereotipo femenino de mujer dependiente, cálida, sensible, pacífica, sumisa y poco autónoma frente al estereotipo masculino de hombre activo, fuerte, decidido, independiente, responsable y violento⁵⁰.

En otro estudio con una muestra de 1.287 anuncios de televisión, 833 anuncios de prensa diaria y 367 anuncios de insertados en las revistas, se analizó el papel que desempeña la mujer en la publicidad. Los datos arrojaron a la luz que la mayor frecuencia de distorsión de la imagen de la mujer (estereotipo de rol) se encontraba en los anuncios de limpieza y perfumería (33,4%); pero seguidos de los anuncios de alimentación (13,3%).

La alimentación globalizada se convierte en opaca, y es casi imposible para la persona consumidora trazar los circuitos por los que han pasado los productos. En este sentido, muchas personas han perdido el conocimiento y las habilidades necesarias para tomar decisiones sobre las múltiples dimensiones de la calidad, o sobre cómo una dieta equilibrada y de temporada contribuye a mejorar la salud. Los circuitos cortos ofrecen la posibilidad de gestionar estos conocimientos a través de la acción colectiva.

49 http://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/viewFile/44233/41795
50 http://elpais.com/diario/2007/01/09/andalucia/1168298526_850215.html
51 https://eciencia.urjc.es/bitstream/handle/10115/11928/LAURA%20
MARIA%20RODRIGUEZ_TEG_NOV-13.ndf?seguence=1&isAllowed=v

Un ejemplo de ello son todas las actividades de educación alimentaria que acompañan a la mayoría de proyectos de comedores escolares de proximidad o ecológicos. También encontramos el eje de la participación. Esta hace referencia a la capacidad de la gente a participar de forma directa en el gobierno y la gestión de los múltiples componentes del sistema alimentario, y en definitiva democratizarlo. Actualmente, en el sistema agroalimentario convencional, la participación de las personas productoras y elaboradoras se limita a entregar el producto a la distribución y demás agentes intermediarios de la cadena, a menudo desconociendo incluso el precio que recibirán al final de la temporada, con unos precios fijados con ninguna o muy poca posibilidad de intervenir. El papel de las personas consumidoras se reduce, por su parte, a ser compradoras o usuarias finales del servicio. Aunque este rol se ha definido a veces como una posibilidad de elegir, los procesos descritos anteriormente apuntan a que esta supuesta libertad es mucho más restringida de lo que parece a priori, ya que se limita a elegir entre unos productos muy limitados y de los que desconoce los procesos de producción, intermediación, el precio que ha recibido cada eslabón de la cadena, etc.

Aspectos socioeconómicos. Desarrollo local y justicia económica.

Además de lo expuesto en el apartado anterior, otra de las diferencias entre los sistemas alimentarios convencionales y los alternativos es la posibilidad de cierta justicia económica. Uno de los principales objetivos de los mercados locales es que estos permiten redistribuir el valor a través de la cadena alimentaria, capturar el valor añadido y reflejar los costes reales de producción. La idea es que los mercados locales son herramientas que facilitan que las fincas agrarias sean económicamente rentables y capaces de dotar de un nivel de vida adecuado a las personas trabajadoras y sus familias. La viabilidad de las actividades agrarias es clave para el mantenimiento de una agricultura y un medio rural vivos. En este sentido, en los últimos diez años han desaparecido diez explotaciones agrarias cada día; de forma paralela, la renta agraria se ha

situado sólo en un 58% de la renta general. El cambio de modelo de sistema alimentario aparece cada día que pasa no como una opción para la agricultura campesina, sino más bien como la única alternativa. Los sistemas alimentarios locales de base campesina no aseguran su viabilidad pero si generan un entorno mucho más propicio para conseguirla.

De manera paralela, además de la justicia hacia atrás en la cadena (hacia la producción), existe también la justicia hacia adelante y los mercados locales deben ser también justos para las personas consumidoras finales, de modo que la compra de productos ecológicos, locales y de venta directa no suponga un elemento de marginalización de las personas consumidoras con las rentas más bajas. Podemos recordar aquí que, con datos del Estado español, la alimentación ecológica es un 35% más cara que la convencional⁵⁸, aunque varía de producto a producto (por ejemplo, las verduras son más asequibles que los quesos o las carnes, podemos tomar ese dato como válido ya que la dieta se compone de esa variedad de precios y alimentos).

Los alimentos ecológicos son más caros y no todo el mundo (y con desigual acceso entre hombres y mujeres) puede permitírselos, esa es una evidencia si observamos los datos. [figura 44]

El desigual acceso se explica, en buena parte, por el coste. Así, las rentas bajas tienen más dificultades para comprar alimentos ecológicos. Y conviene recordar que las mujeres tienen menor salario que los hombres por igual desempeño y que tienen peores condiciones laborales, además de que, habitualmente, los hogares monoparentales son, en realidad, monomarentales ya que están sustentados en su mayoría por mujeres (el 82%), lo que compromete aún más su capacidad de compra y gasto alimentario.

Además del % de incremento podemos ver el incremento real en € (por kilo, litro o docena en función del producto) que representa, en promedio, comprar un alimento ecológico respecto a uno convencional. [figura 45]

En general, los alimentos ecológicos que encontramos en los supermercados son más caros, pero hay tres consideraciones importantes a hacer.

⁵² Datos para el Estado español

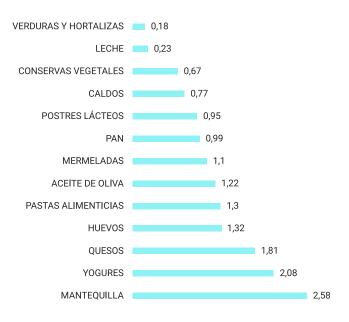
⁵³ Elaboración propia en base a datos del Ministerio de Agricultura

INCREMENTO MEDIO DEL PRECIO EN LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS RESPECTO SUS HOMÓLOGOS CONVENCIONALES

92%
78%
68%
55%
43%
42%
36%
36%
32%
30%
26%
24%
12%

FIGURA 45

DIFERENCIAL € (kg /L/ docena) ENTRE ECOLÓGICO Y CONVENCIONAL/



La primera es ver hasta qué punto estos alimentos son caros porque deben serlo o porque la industria alimentaria aprovecha el target actual de la alimentación ecológica para meterles un sobreprecio. ¿Quién se queda ese sobreprecio? ¿El sector productivo o los actores que existen entre esa producción y el consumo? El sector de la alimentación ecológica no escapa a la lógica imperante de la convencional. Y por tanto, cabe preguntarnos ¿Quién determina el precio de los alimentos?

Hace unos meses Danone lanzó su línea de yogures ecológicos bajo el nombre "Las dos vacas" en medio de una intensa campaña publicitaria (aunque hay que tener muy buena vista para detectar el logo de Danone en ella). En ella se dice que "Desgraciadamente desarrollar productos ecológicos es más caro. Esto se debe a que los ingredientes ecológicos pueden costar hasta un 200% más". Por ingredientes, imaginamos, se debe referir a la leche (un yogur es leche y fermentos). Ese yogur en concreto nos cuesta el doble (0,5 €) que el convencional de Danone (0,25€), pero ¿cuánto se paga de más a una ganadería de leche ecológica respecto a la convencional? Unos 10-15 céntimos por litro. Esto quiere decir que cada yogur se puede encarecer 0,0125 € por el hecho de ser ecológico. ¿Si se ha encarecido 0,25€, donde están los 0,2375€ restantes?, es decir, ¿el 91% de lo que pagamos de más? Pues entre la persona que ordeña la vaca ecológica y yo que me he comido ese yogur. Y en ese tramo solo hay dos cosas: Danone y el supermercado donde lo he comprado. Ahí está el negocio, no solo de los yogures supuestamente ecológicos⁵⁴ sino de la alimentación, en general. La industria alimentaria y la gran distribución son, literalmente, el negocio alimentario. Pero hay más y peor: son estos dos actores los que ostentan el poder de determinar qué se produce, dónde, cómo y a qué precio, y también, qué se come, dónde, cómo y a qué precio. El binomio gran industria alimentaria y gran distribución tiene el monopolio de la alimentación (y si no que se lo digan a la empresa matriz de las dos felices vacas normandas).

Remitimos a un artículo publicado por VSF JUSTICIA ALIMENTARIA GLOBAL que se puede encontrar aquí y que intenta responder a la pregunta inicial: http://vsf.org.es/ actualidad/dos-menos-uno-dos-quien-decide-el-preciode-los-alimentos Por tanto, aquellos sistemas alimentarios en los que tanto el sector de la industria alimentaria como el de la distribución tienen gran peso, el tipo de productos que se consume y el precio que hay que pagar por ellos está marcado por estos dos sectores. Este es el caso del actual sistema alimentario de los comedores escolares, donde las empresas de catering y los proveedores de éstas son los agentes de la cadena alimentaria que mayor peso tienen.

La idea central de estas páginas es la siguiente: ¿Existe alguna relación entre el precio que pagamos por un alimento y lo que recibe la persona que lo ha producido en el campo? La respuesta es: entre muy poca o nula. Y no es una opinión, es lo que dicen los datos y su análisis. Y lo que es válido para la alimentación convencional, aumenta para la ecológica normativa. En el caso de los comedores escolares muchas veces se utiliza el aumento de precio como argumento por la Administración o instancia competente para dilatar o negarse a optar por un servicio basado en alimentos ecológicos y de proximidad. Si bien en muchos casos puede existir una diferencia de precios, esto no quiere decir que no se pueda gestionar ese posible incremento (a través de ayudas públicas, a través del ajuste en otros elementos del servicio, etc.), pero en cualquier caso lo que aquí decimos es que, en general, ese incremento del precio muchas veces no es atribuible a un incremento del precio de la materia prima.

La segunda pregunta es ¿Cómo se podrían reducir lo que pagamos actualmente por los alimentos ecológicos? Hay diversas maneras de conseguirlo, pero aquí destacaremos una que está contrastada, consensuada y debería ser uno de los primeros puntos a considerar por parte de las administraciones que quiera popularizar la alimentación ecológica y abandonar su elitismo actual. Nos estamos refiriendo al tema de la logística y la distribución organizada y centralizada a pequeña y media escala. Según el MAGRAMA (5), 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%.

En el caso de los comedores escolares, la experiencia a más gran escala dentro del Estado española la encontramos en Andalucía durante el programa "Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía" que promovió

⁵⁴ Los yogures eco de Danone que se venden es España se fabrican en Normandía, a más de 2.000 km de Madrid, por ejemplo.

⁵⁵ www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/INFORME._Caracterizaci%C3%B3n_de_canales_especialistas_de_venta_de_producto_ecol%-C3%B3gico_tcm7-202140.pdf

entre 2003-2008 la Junta de Andalucía. En su informe de evaluación concluye que, si los centros educativos inscritos consumieran el 100% de alimentos dentro del programa (cosa que en ese momento no sucedía), el coste promedio sería de 1,74 € por menú y día, cantidad muy factible de poder ser asumida por los centros. Según la evaluación esto desmiente que este tipo de alimentación encarece los menús y el precio final que debe pagar la persona consumidora. Y este coste ajustado tiene que ver, según reza la evaluación, justamente con el incremento del volumen de comercialización de este tipo de alimentos y la mejora de la logística.

Antes hemos visto que, con las condiciones y volúmenes actuales, la alimentación ecológica es efectivamente más cara, pero lo que nos dice esta evaluación (y diversos estudios como el mencionado del MAGRAMA) es que esta situación puede mejorar ostensiblemente si la producción y consumo de alimentos ecológicos de circuito corto se expande.

Y finalmente, la tercera cuestión sería si todo lo analizado aquí es realmente "eco". Desde un punto de vista normativo, todo aquel producto que va identificado con el logotipo oficial de la UE para los productos ecológicos cumple con lo exigido por la normativa para poder denominarse "ecológico". Pero ¿lo es desde un punto de vista real, ideológico y holístico?

Quien defiende la alimentación ecológica (no solamente la producción sino toda la cadena) desde un punto de vista ideológico y global no puede sentirse a gusto con muchos (la mayoría) de los alimentos etiquetados como tal que se encuentran en la mayor parte de supermercados y demás canales de distribución masivos. La agricultura orgánica que cumple con los reglamentos europeos es un paso en la buena dirección respecto a la convencional desde este

punto de vista, pero no siempre respeta los principios de la agroecología y no hay que confundirlas. Que el 80% de la producción ecológica estatal sea de exportación y viaje miles de kilómetros hasta llenar los lineales de los hipermercados del centro de Europa no tiene sentido ecológico. Tampoco el hecho que para obtener piensos ecológicos se use soja o maíz (ecológico a nivel normativa, eso sí) que viene directamente de Argentina o Brasil o Estados Unidos. Tampoco encaja en la idea de cambio de paradigma alimentario que promueve la agroecología que las producciones ecológicas sean realizadas por grandes corporaciones agroalimentarias, en grandes explotaciones agrarias, que solamente buscan ocupar un nicho de mercado creciente.

La agroecología busca dinamitar el actual sistema alimentario capitalista y empujar en favor del paradigma de la Soberanía Alimentaria donde cambian no solamente los métodos de producción agro ganaderos sino toda la cadena y las relaciones existentes entre los distintos actores que la forman, dando mayor protagonismo decisor a la agricultura campesina y al consumo. En realidad, se trata de un proceso de democratización (reapropiación) de la alimentación por parte de la ciudadanía y no toda la producción ecológica normativa encaja en este marco de acción.

De la misma manera que el precio de los alimentos varía considerablemente en función de si tienen el sello ecológico o no, también varía igual de significativamente en función del lugar de compra: supermercados, tiendas tradicionales, mercados municipales o directamente a la producción. Si defendemos (y la defendemos) una alimentación basada en los circuitos cortos alimentarios, con alimentos procedentes de sistemas de producción agroecológicos, ... tenemos un problema. Y el problema se llama acceso a este tipo de alimentación por parte de las clases populares porque, según los datos, y más allá de consideraciones sobre lo que debería costar un alimento u otro, o si el precio es justo o no, la realidad es que el precio de algunos alimentos en los sistemas alimentarios

⁵⁶ Actualmente, desde el 1 de enero de 2009, fecha en que ha entrado en aplicación, la producción ecológica se encuentra regulada por el Reglamento (CE) 834/2007el Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga en el Reglamento (CEE) 2092/91 y por los Reglamentos: R(CE) 839/2008 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007 con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y control y R(CE) 1235/2008 de la Comisión por el que se establecen las disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007, en lo que se refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países. http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agrigultura-ecologica/

⁵⁷ Agroecología: es tanto una ciencia como un conjunto de prácticas. Como ciencia se basa en la "aplicación de la ciencia ecológica al estudio, diseño y manejo de agroecosistemas sostenibles" esto conlleva la diversificación agrícola intencionalmente dirigida a promover interacciones biológicas y sinergias benéficas entre los componentes del agroecosistema, de tal manera que permitan la regeneración de la fertilidad del suelo y el mantenimiento de la productividad y la protección de los cultivos" (Altieri 2002)

alternativos locales es más alto que los alimentos industriales que se pueden adquirir en el sistema convencional globalizado. Esto puede suponer un problema de acceso para las clases más modestas y actuar de limitante si no se tiene en cuenta a la hora de construir propuestas que faciliten la inclusión y la igualdad.

Dentro de los grupos de población con más dificultades para acceder a este tipo de alimentación se encuentran, significativamente, las mujeres. En buena medida, como hemos visto anteriormente, por su peor renta (menor trabajo remunerado, menor salario, peores condiciones laborales, etc.)

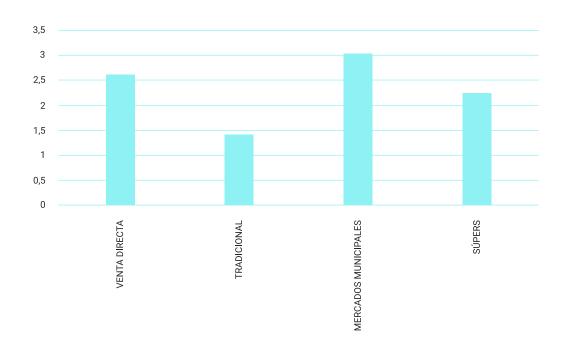
En el caso de los comedores escolares, aunque el precio esté regulado y por tanto, no debería haber diferencias

entre el precio del menú en centros públicos situados en barrios o zonas populares (renta baja) y los de barrios o zonas de renta media, media-alta, lo que sí es interesante, a la hora de iniciar un programa de compra pública alimentaria de proximidad en Euskadi es tener en cuenta el contexto socioeconómico donde se inserta un centro educativo en particular. Así, podría ser interesante empezar con los centros públicos situados en zonas de renta baja, teniendo en cuenta la dificultad de esta población de acceder a una alimentación saludable.

Si analizamos producto a producto de forma genérica, sin tener en cuenta que pueden ser productos con características diferentes (modelo de producción, variedad, elaboración, etc.) vemos que en algunos casos no hay diferencias significativas, pero en otros sí. [figura 47]

FIGURA 46

PRECIO MEDIO ALIMENTACION EN FUNCIÓN FORMATO COMPRA (€)



HUEVOS 2,85 2,05 2,22 2,74 LECHE LÍQUIDA 0,9 0,73 0,89 0,92 CARNE CERTIFICADA 9,24 9,53 9,43 10,77 CARNE FRESCA 7,1 5,41 5,89 6,85 CARNE VACUNO 9,6 8,81 8,41 10,16 CARNE POLLO 4,88 3,95 4,08 4,42 CARNE CERDO 6,53 5,55 6,35 6,57 DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51		POR COMPRA DIRECTA AL PRODUCTOR/A	SUPERMERCADO + AUTOSERVICIO	TIENDA TRADICIONAL	MERCADOS Y PLAZAS
CARNE CERTIFICADA 9,24 9,53 9,43 10,77 CARNE FRESCA 7,1 5,41 5,89 6,85 CARNE VACUNO 9,6 8,81 8,41 10,16 CARNE POLLO 4,88 3,95 4,08 4,42 CARNE CERDO 6,53 5,55 6,35 6,57 DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	HUEVOS	2,85	2,05	2,22	2,74
CARNE FRESCA 7,1 5,41 5,89 6,85 CARNE VACUNO 9,6 8,81 8,41 10,16 CARNE POLLO 4,88 3,95 4,08 4,42 CARNE CERDO 6,53 5,55 6,35 6,57 DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	LECHE LÍQUIDA	0,9	0,73	0,89	0,92
CARNE VACUNO 9,6 8,81 8,41 10,16 CARNE POLLO 4,88 3,95 4,08 4,42 CARNE CERDO 6,53 5,55 6,35 6,57 DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	CARNE CERTIFICADA	9,24	9,53	9,43	10,77
CARNE POLLO 4,88 3,95 4,08 4,42 CARNE CERDO 6,53 5,55 6,35 6,57 DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	CARNE FRESCA	7,1	5,41	5,89	6,85
CARNE CERDO 6,53 5,55 6,35 6,57 DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	CARNE VACUNO	9,6	8,81	8,41	10,16
DERIVADOS LÁCTEOS 9,17 3,42 6,42 9,45 YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	CARNE POLLO	4,88	3,95	4,08	4,42
YOGURT 3,39 1,83 2,6 2,35 YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	CARNE CERDO	6,53	5,55	6,35	6,57
YOGURT NATURAL 5,15 1,41 3,43 1,86 QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	DERIVADOS LÁCTEOS	9,17	3,42	6,42	9,45
QUESO 9,41 7,35 9,48 10,28 QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	YOGURT	3,39	1,83	2,6	2,35
QUESO FRESCO 7,43 4,98 7,9 8,54 ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	YOGURT NATURAL	5,15	1,41	3,43	1,86
ARROZ 2,01 1,44 1,53 1,85 LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	QUESO	9,41	7,35	9,48	10,28
LEGUMBRES 2,85 1,52 2,91 3,59 PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	QUESO FRESCO	7,43	4,98	7,9	8,54
PATATAS 0,68 0,85 0,6 0,66 HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	ARROZ	2,01	1,44	1,53	1,85
HORTALIZAS FRESCAS 1,54 1,76 1,43 1,51	LEGUMBRES	2,85	1,52	2,91	3,59
	PATATAS	0,68	0,85	0,6	0,66
EDUTAC EDECCAC 104 127 120 120	HORTALIZAS FRESCAS	1,54	1,76	1,43	1,51
FRUTAS FRESUAS 1,04 1,37 1,28 1,33	FRUTAS FRESCAS	1,04	1,37	1,28	1,33
FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORM. 3,09 2,07 2,78 3,69	FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORM.	3,09	2,07	2,78	3,69

Curiosamente, patatas, frutas y hortalizas frescas tienen un precio más alto en los supermercados, mientras que son altamente competitivas en precio en el resto de vías de adquisición. En el caso de la fruta fresca es la compra directa el formato más económico. El problema para las clases populares no estaría, por tanto, en este tipo de alimentos, sino en el resto (lácteos, carnes, legumbres) que constituyen (como hemos visto) una parte importante del gasto alimentario saludable.

En resumen, si queremos (y evidentemente la propuesta va en este sentido) unos sistemas alimentarios locales no elitistas, es absolutamente necesario facilitar la producción de estos alimentos apoyando a las personas que se dedican a ello para que puedan acceder a los bienes (tierra, pastos, agua, semillas, conocimiento, investigación) necesarios para su producción, su transformación, y comercialización (organización, infraestructura para canales de circuito corto), y que así disminuya su coste de producción, y por tanto, se mejore el precio de venta (más asequible). La compra pública puede actuar como motor, como catalizador de los mismos, como una forma de apoyo de la producción de estos alimentos e incentivación del consumo de alimentos locales de calidad.

El otro gran bloque de beneficios socioeconómicos son los directamente asociados a ingresos locales o desarrollo económico. Ofrecemos aquí algunas cuantificaciones que permiten ponderar el volumen de este efecto.

¿Qué pueden aportar los circuitos cortos de comercialización a la mejora de los impactos socioculturales de los sistemas alimentarios?

Debido a las relaciones de poder de los diferentes agentes de la cadena alimentaria a la hora de fijar los precios (Anexo VIII), la única opción realista hoy en día para conseguir un buen precio para la agricultura consiste en hacer circular los alimentos por los circuitos cortos y los mercados locales. De ahí la absoluta necesidad de que las administraciones públicas los apoyen y dinamicen estos modelos de producción-consumo a través de políticas públicas y realizando sus compras públicas ahí.

Hemos visto que existe el riesgo de que los alimentos alternativos tengan precios más elevados. Esta es una cuestión que, si se considera de manera aislada y no se tiene en cuenta de antemano para controlarla y adoptar medidas auxiliares, puede contribuir a la marginación de las clases populares y elitización de los alimentos alternativos. De ahí que sea necesario considerar el acceso y consumo de alimentos alternativos dentro de sistemas alternativos locales teniendo en cuenta mecanismos que eviten las desigualdades sociales y potencien relaciones justas e igualitarias, así como el acceso a alimentos de calidad para todas las personas que forman parte del sistema alimentario alternativo local.

Dentro del sistema alimentario convencional la proximidad es vista como un nicho de mercado más, un mercado en auge, y se aplica la misma lógica y actúan exactamente los mismos actores corporativos que en el convencional; el riesgo de elitización y aumento de precios es evidente. Pero no tiene porqué ser así. Por ejemplo, existe el cálculo del propio Ministerio de Agricultura sobre la reducción de los precios finales de los alimentos ecológicos si en vez de la cadena convencional se apostara por las cadenas cortas. Examinando⁵⁸ los resultados se concluye que "la incorporación de esos nuevos modelos de producción-comercialización, con vistas a simplificar y hacer más eficaces tales cadenas de valor, posiblemente permitiría ahorros que oscilarían entre el 25% y el 50% del precio final de muchos productos ecológicos. Es indudable que esta sustancial mejora redundaría, de inmediato, en el crecimiento del mercado interior". Este dato coincide con otros a nivel internacional que sitúan la reducción del precio final (consiguiendo además un aumento del precio pagado a la producción) en cifras que oscilan entre un 10-60%.

En realidad, conseguir unos mejores precios por los alimentos producidos es solamente una de las ventajas de los mercados locales, tanto para el campesinado como para las consumidoras o la actividad comercial local. A medida que estos mercados crecen y se reconstruyen y reorganizan las instituciones e infraestructuras de apoyo a la comercialización local a través de circuitos cortos, los efectos positivos indirectos se multiplican. Esta es de hecho una de las razones por las que la Administración pública debe empujar y apostar por ellos, por esos efectos multiplicadores sobre

⁵⁸ www.magrama.gob.es/imagenes/es/Actualizaci%C3%B3on%20Caracterizaci%C3%B3n%20Sector%20P.%20Ecol%C3%B3gica-Sept.2012-Informe%20Final%20definitivo%20-Web-.20.11.12_tcm7-232360.pdf

el sector que no van a aparecer a menos que exista esa demanda extra. No existen muchas experiencias de este tipo que sean prolongadas y de amplitud suficiente como para sacar conclusiones; quizá una de las mejores sea la de la Junta de Andalucía mencionada anteriormente, por lo que merece la pena recuperar lo que expone la evaluación de dicho programa.

Una de las conclusiones es que, efectivamente, la Administración actúa como dinamizadora de ventas en el sector del circuito corto que va más allá de lo que la misma Administración compra:

"En términos generales un 62,50 % de las personas productoras nos ha manifestado que durante el transcurso del Programa ha incrementado el número de tiendas a las que suministran; un 87,50 % comenta que han comenzado a realizar ventas de cajas a domicilio, y un 25 % ha iniciado las ventas on-line como nuevo canal de comercialización."

Otra conclusión consiste en que mejora, afianza y sienta las bases para una mejor estructura de los mercados locales, consiguiendo una mayor y mejor articulación del sector, elemento este imprescindible para que el sistema de circuito corto pueda ir más allá de un elemento residual y convertirse en generalista: "Los aspectos más valorados por el campesinado que ha participado en el Programa han sido la mejora de las instalaciones para almacenamiento y preparación de pedidos (el 75 % ha dado la puntuación máxima), el aumento del empleo (un 50% ha dado la valoración máxima) y el aumento de la cooperación entre los distintos grupos de producción (el 62,50 % ha dado la puntuación máxima), debido sobre todo a la exigencia de suministrar toda la gama de productos y en las cantidades adecuadas. Esta última circunstancia hace que el aumento de la diversidad de cultivos se encuentre también entre lo más valorado.

Otros puntos de interés relacionados con el impacto social del Programa que expresan las personas productoras son:

- Personas agricultoras de la zona se interesan por la producción ecológica e intentan entrar en el Programa.
- En las poblaciones pequeñas se interesan mucho por las producciones locales y de calidad, ya que generan más justicia social y más cuidado medioambiental.
- La participación en el Programa ha dado estabilidad en la producción y en el empleo en la empresa.

 Fuerte concienciación en los pueblos en materias medioambientales y en desarrollo rural.

Por tanto, la experiencia andaluza nos muestra que, efectivamente, cuando el sistema alimentario local suministra a los comedores escolares mejoran las condiciones económicas de las explotaciones agrarias implicadas y del territorio.

Algunas experiencias de Circuitos Cortos de Comercialización-Consumo en la CAPV:

Además de esta evaluación, encontramos otro interesante estudio sobre distintas experiencias de circuito corto alimentario, completada con entrevistas a los distintos actores de la CAPV que ya utilizan o están interesados en utilizar los SAL⁵⁹. Esta es una de sus conclusiones: "Tanto la producción como la Administración tienen claras las ventajas de la comercialización en venta directa, y dada la dimensión y características de nuestras explotaciones (familiares en su mayoría, con gran tradición en producción en determinados productos) el asociacionismo para comercializar en algunos casos, las cestas de consumo concertadas, la necesidad de diversificar los productos y formatos, así como la mejor preparación y adecuación para realizar esa venta directa son elementos claves. Destacar también el importante papel de comercio local o puntos especializados de venta pequeños, cercanos tanto a las persona consumidoras como a las productoras, y que permitan eso sí, esa negociación de precios dignos."

Las ventajas encontradas por parte de las personas entrevistadas de los SAL, según la media obtenida, las ventajas o beneficios del empleo del canal de venta en circuito corto son extrapolables al total de la CAPV y son:

- Mejora del margen bruto.
- Cercanía al cliente.
- Control directo sobre el producto.
- Eliminación de algunos o todos los intermediarios.
- Incremento ventas.

59 Diagnóstico Regional Euskadi. Para el programa GUSTUM. Mendinet 2013. http://www.gustum.org/wp-content/materiales/diagnosticogustum-mendinet.pdf

Entre otras ventajas que se han nombrado, destacamos:

- La autonomía en gestión y decisión.
- La fidelización de la clientela.
- Diferenciación del producto.
- La valoración del trabajo de producción por parte de la sociedad y de la persona productora.
- Revalorización del producto.
- Favorece el mantenimiento y continuidad de las explotaciones.
- Mayor conocimiento de las necesidades de la persona consumidora, exigencias y expectativas.
- Mantenimiento del paisaje.
- Se pone cara al producto y se trasmite emociones con ese producto.

También se analizaron las principales barreras u obstáculos de los sistemas alimentarios locales para las personas entrevistadas. Según la media obtenida de las diferentes comarcas y de las entrevistas abiertas, y que además se pueden considerar también a nivel de toda la CAPV, las barreras o limitaciones ordenadas de mayor a menor importancia son:

- Barreras legales.
- Falta de demanda.
- Coste de implantación.
- Desconocimiento de las opciones de venta y su potencial.
- Características del producto.
- Necesidades de equipamiento.
- Falta de estructura administrativa.
- Periodicidad.
- Tamaño reducido de la explotación.
- Complejidad de la tecnología asociada.

Dentro de barreras legales, las más nombradas han sido las sanitarias. También se nombran el despiece, el envasado y el transporte en el caso de la carne. Se resalta la falta matadero en Álava así como de sala de despiece.

Otras barreras que se han detectado son:

- Falta de cultura de la persona productora en la venta.
- Dificultad para vender un solo producto.
- No existe la costumbre de buscar alianzas para una parte del proceso.
- Desconocimiento del sector agrario del circuito corto en su sentido más amplio, ya que en ocasiones se identifica esta modalidad de venta únicamente con las ferias.

Finalmente, las razones más nombradas para estar en el circuito corto y en la venta directa son: la mejora de la rentabilidad del producto y la diversificación del riesgo entre canales de venta.

Respecto a los motivos principales por los que no están interesados en utilizar la venta directa:

- Están conformes con el canal de venta indirecta que conocen y emplean, dado que tienen la producción vendida.
- Los mercados semanales ocupan su tiempo disponible y las ventas no son buenas.
- Limitación por el tamaño de la explotación y dedicación extra necesaria.

Otros estudios y experiencias de circuitos cortos de comercialización y Consumo:

Un estudio financiado por la UE indica que las cadenas cortas de comercialización son las formas más importantes y más beneficiosas para el desarrollo rural¹⁰. En general, generan más empleo que cualquier otra actividad, más ingreso que la mayoría de otras actividades y más valor

⁶⁰ http://enrd.ec.europa.eu/enrd-static/fms/pdf/3E989F15-DBB7-D3774D95-796A97416053.pdf

añadido neto monetario que cualquier otra forma de actividad. Según este estudio, el incremento del valor añadido en euros de las cadenas cortas de comercialización de alimentos oscila entre el 6,4% y el 1% del total, siendo para el Estado español del 1,5%. Aplicando ese ratio a la CAPV obtendríamos un incremento de más de tres millones de euros del valor añadido agrícola vasco.

Existen diversos análisis que intentan cuantificar este hecho:

- Efecto multiplicador: El estudio indica que, por cada dólar gastado en un mercado de granja, 0,58 se generan de forma indirecta (multiplicador de 1,58). Estudios similares realizados nos dan multiplicadores equivalentes entre 1,41 y 1,71. De todas maneras hay que considerar que a medida que estos sistemas crecen es posible que otros empleos derivados del sistema alimentario industrial decaigan y a la hora de hacer este tipo de análisis se deben incorporar estas sumas y restas.
- Uno de los mayores estudios comparativos lo realizó la New Economics Foundation (NEF) en Inglaterra. Este estudio concluye que un sistema basado en mercados municipales y circuitos alimentarios cortos genera el doble de puestos de trabajo que otro basado en supermercados, siendo diferentes no solo el número sino también el tipo de trabajo y, sobretodo, las características de resistencia, resiliencia, etc. de un ecosistema laboral u otro. En este mismo estudio de la NEF aparece el fenómeno de la enorme variedad y diversidad de negocios asociados a los SAL.
- Otro estudio nos dice que 10 libras gastadas en un esquema de circuito corto genera 25 para la economía local, frente a los 14 que genera el esquema supermercado.
- Cada compra en un súper o en una tienda local activa mecanismos distintos, toda una serie de conexiones que o bien traban o bien potencian la economía local. Así, por cada euro gastado en un súper generamos solamente la mitad para la economía local que si lo

hubiéramos gastado en un esquema de tienda familiar. Este estudio también indica que si cada habitante, turista o visitante por trabajo en UK cambiara solamente un 1% de sus actuales gastos por bienes y servicios locales, un total de 65 millones de € entrarían en la economía local anualmente.

Aunque los valores exactos difieren, los datos señalan que si queremos dinamizar la economía local debemos optar por formatos distintos a los de productora-procesadora-distribuidora global.

Tomando algunos de estos datos podemos hacer un ejercicio comparativo a modo de ilustración.

En la CAPV nos gastamos 4.000€ por hogar en alimentos y casi 1.500€ per cápita. Estas compras las hacemos en el súper en un 72% de las ocasiones y solamente en un 18,9% en tiendas tradicionales. Si aplicamos algunos de los factores de conversión antes citados encontramos lo siguiente:

- Efecto multiplicador. El total de compras efectuadas en las tiendas tradicionales generan de forma indirecta en la CAPV 950 millones de euros, 1.600 por familia.
- Las compras que hacemos en las tiendas tradicionales de la CAPV generan para la economía local casi 1.500 millones de €. Si esas mismas compras (recordemos que el 18,9%) las hubiésemos realizado en los súper habríamos generado para la economía local poco más de 800 millones de €, unos 650 millones menos. O lo que es lo mismo, si una familia que compra en tiendas tradicionales, se pasa la supermercado, generará 840 € menos al año para la economía local. Comprar en un sitio u otro impacta directamente no solo a la empresa en cuestión sino a toda la zona y economía donde habitamos.
- Podemos hacer el mismo ejercicio a la inversa. Si todo el dinero que nos gastamos en los supermercados nos lo gastáramos en tiendas tradicionales generaríamos 3.800 millones de € extra para la economía local, y cada familia generaría más de 6.500.

⁶¹ http://www.sustainweb.org/pdf/afn_ml_p2.pdf

Podemos hacer el mismo ejercicio con el monto de compra pública alimentaria de los comedores escolares públicos de la CAPV:

- Efecto multiplicador: si todas las compras de los comedores escolares se realizaran a través de los sistemas alimentarios locales, generaríamos de forma indirecta más de 35 millones de €.
- Si las compras de los comedores escolares públicos de la CAPV se realizaran en circuitos cortos, se generarían para la economía local más de 20 millones de € extra, en comparación a si se realizaran en cadenas alimentarias globales.

Además de lo expuesto hasta ahora, que exista un rico entramado empresarial local, activo y dinámico tiene también consecuencias directas sobre las propias finanzas locales. Unas finanzas que, naturalmente, nos retrotraen al punto anterior de beneficios sociales (para la sociedad) de los sistemas alimentarios locales.

2.3. Impactos sobre la calidad alimentaria y

Si bien todos los factores que afectan a la calidad nutricional de las frutas y verduras (tipo y variedad del alimento, método de producción, manejo post-cosecha, almacenamiento, elaboración y acondicionamiento) son igualmente aplicables a productos agrícolas producidos local o globalmente, si se opta por fuentes locales para satisfacer las necesidades alimenticias, estos alimentos tienen mayor potencial para mantener su punto óptimo de nutrientes.

Variedad: La mayoría de las variedades de frutas y verduras convencionales han sido seleccionadas en primer lugar por el rendimiento (kg/Ha), la tasa de crecimiento y la capacidad para soportar transportes de larga distancia. Por desgracia, estos rasgos que benefician a algunos elementos económicos productivos tienen un costo: la calidad nutricional. En los circuitos locales alimentarios es más probable que la agricultura priorice el sabor y la

- - - - - - - - - - - - - - - - - - -	////MERCADOS LOCALES////	MERCADOS CONVENCIONALES	
VARIFDAD	SE PUEDE TENER EN CUENTA	NO SE TIENE EN CUENTA	
VARIEDAD	SE PUEDE TENER EN CUENTA	NO SE HENE EN COENTA	
MÉTODO DE PRODUCCIÓN	AFECTA POSITIVAMENTE	AFECTA NEGATIVAMENTE	
MADURACIÓN	AFECTA POSITIVAMENTE	AFECTA NEGATIVAMENTE	
MANEJO POSTCOSECHA	AFECTA POSITIVAMENTE	AFECTA NEGATIVAMENTE	
ELABORACIÓN Y ENVASADO	AFECTA POSITIVAMENTE	AFECTA NEGATIVAMENTE	
ALMACENAMIENTO	AFECTA POSITIVAMENTE	AFECTA NEGATIVAMENTE	
TRANSPORTE	AFECTA POSITIVAMENTE	AFECTA NEGATIVAMENTE	
CALIDAD NUTRITIVA FINAL	\odot	\odot	

calidad nutricional sobre la durabilidad cuando se toman decisiones de variedades.

Método de producción. Los métodos de producción que mejoran la fertilidad de la tierra – la inmensa mayoría de prácticas agroecológicas como por ejemplo el uso de cultivos de cobertura, las rotaciones y asociaciones, o la fertilización no sintética - tienden a producir cultivos con mayor contenido nutricional.

Maduración: Determinar cuándo el producto está listo para la cosecha varía de un alimento a otro y depende además de si el alimento es "climatérico" o no. Como regla general, cuanto más madura el producto, más corta es su vida post-cosecha. Por lo tanto, si se destinan a mercados distantes, las frutas climatéricas a menudo se cosechan tan pronto como sea posible, después de alcanzar su madurez fisiológica, con el fin de soportar la cosecha mecánica y la larga distancia de transporte sin daños. Mientras que el color pleno puede lograrse después de la cosecha, la calidad nutricional no. Se ha demostrado que el total de contenido de vitamina C de los pimientos rojos, tomates, albaricoques o melocotones es mayor cuando han madurado en la planta. Si bien el contenido de vitamina C de los tomates, por ejemplo, se incrementa en cierta medida después de recoger, no llegará a los niveles que tendría si hubiera madurado en la planta.

Manejo post-cosecha. El mantenimiento de la calidad nutricional después de que las frutas y verduras se hayan cosechado requiere un manejo cuidadoso. Esto significa, en general, aplicar frío inmediatamente, evitar magulladuras y mantener la temperatura y la humedad específicas durante el almacenamiento y distribución. La incorrecta manipulación altera la estructura del alimento, y provoca a menudo una disminución de la calidad nutricional.

Elaboración y envasado. Las frutas y verduras son cada vez más procesadas y manipuladas post-cosecha. Algunas de las formas industriales que más éxito están teniendo actualmente son los "listos para consumir": ensaladas preparadas, frutas cortadas, etc. Estos productos son altamente perecederos y cortarlos, eliminar la piel, etc. los convierten en altamente susceptibles a la pérdida

Almacenamiento. Debido a la respiración continua y la actividad enzimática, frutas y hortalizas sufren cambios en el valor nutricional y sensorial de la calidad, incluyendo la pérdida de textura, aspecto y sabor durante el almacenamiento, especialmente si factores tales como la temperatura, la atmósfera o la humedad relativa no están bien regulados.

Transporte. Incluso cuando la temperatura y la humedad son óptimas durante el viaje, hay alguna pérdida de nutrientes. Cuanto más largo es el viaje más riesgo potencial existe de golpes o deficiencias de temperatura de largo alcance.

A estos procesos hay que añadirles el tipo de manipulación y los métodos utilizados en la preparación de los alimentos en las cocinas. En el caso de los menús transportados, los alimentos se preparan de manera que puedan mantener su temperatura de forma homogénea en el transporte o para que el proceso de regeneración (recalentado) afecte lo menos posible a la palatabilidad del alimento, es decir, que se mantenga la jugosidad. Esto quiere decir que son platos que se caracterizan por necesitar más salsas para poder ser regenerados o para poder mantener su temperatura de transporte de forma homogénea: es complicado transportar y regenerar platos que se encuentran a la plancha o con poca salsa. También se suele utilizar la técnica del rebozado para evitar que el producto pierda humedad. Por el contrario, las cocinas in situ, por la cercanía y la inmediatez del consumo, si se encuentran adecuadamente equipadas, pueden utilizar técnicas de cocina con menos salsas (plancha, horno, vapor) y rebozados, y tener una repercusión más positiva en la salud.

Factores como el punto de madurez en el momento de la recolección o cosecha, los métodos de conservación (refrigeración, congelación, ultracongelación, pasteurización, UHT, esterilización, secado, liofilización, irradiación, etc.) y los procesos utilizados en su elaboración (cocción, vapor, escaldado, horneado, fritura, etc.) afectan a los componentes nutricionales de los alimentos. En algunos casos tienen efecto positivo aumentando la digestibilidad de las proteínas y los carbohidratos, mejorando la biodisponibilidad del folato y de los carotenoides, inactivando enzimas negativas y destruyendo factores antinutritivos o toxinas. Pero también pueden tener el efecto contrario,

de nutrientes y al inicio de reacciones enzimáticas no deseables desde el punto de vista nutritivo.

en la etapa de transición de desarrollo y maduración a senescencia y decai miento

degradando las vitaminas termolábiles, reduciendo la biodisponibilidad, favoreciendo la pérdida de componentes hidrosolubles, provocando la oxidación de aminoácidos o ácidos grasos o provocando la desnaturalización de proteínas.

Algunas recomendaciones que hace la asociación para la promoción del consumo de frutas y hortalizas "5 al día" para minimizar la pérdida de nutrientes y mejorar la biodisponibilidad de las frutas y hortalizas son: evitar almacenamientos prolongados en el refrigerador, pelar y/o cortar el alimento justo antes de consumir, lavar las piezas enteras y trocearlas posteriormente, controlar el tiempo de remojo de las piezas cortadas, utilizar técnicas de cocinado que no requieran contacto directo con el agua, minimizar los tiempos de cocción, hacer una fritura correcta, añadir limón o vinagre al agua de cocción, aprovechar el agua de cocción (excepto de acelgas, espinacas y remolacha). 65

2.4. Impactos pedagógicos

El comedor y todos los demás momentos ligados a la comida que se dan en el entorno escolar, por su repetitividad (160 días al año) y por la edad de las niñas y niños (3-15 años), repercutirán probablemente en sus hábitos y comportamientos futuros en los que se refiere a la alimentación, el autocuidado y la salud, pero también en el consumo, sostenibilidad, corresponsabilidad, etc., y otros valores transformadores vinculados con una visión más crítica y consciente de la realidad social y ambiental. Todo el sistema del cuerpo humano tiene memoria, por lo que todo lo que desde la infancia se trabaje, incluido el paladar, tendrá un impacto positivo para mejorar (transformar) todo lo referido a la cadena de alimentación en su conjunto: producción, transformación y consumo.

65 Basulto et al, 2014. Recomendaciones de manipulación doméstica de frutas y hortalizas para preservar su valor nutritivo. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. 2014; 18(2): 100-115

Impactos pedagógicos en torno a la alimentación y los alimentos

Como hemos visto, el actual sistema alimentario de las comunidades escolares se caracteriza por ser un sistema de cadena larga: los alimentos llegan a la mesa sin que el o la comensal sepa casi nada a cerca de esos alimentos, y el personal que se encuentra acompañando en el comedor a las niñas y niños no cuenta con la información específica. Esto hace que las niñas y niños no tengan nociones sobre la alimentación o los alimentos. Es decir, no conocen la procedencia de los alimentos que consumen, su modo de producción, cómo han llegado hasta el plato, cómo se han cocinado, su vinculación con el territorio en el que viven, el aspecto medioambiental y social de la alimentación y qué repercusiones tiene para la salud. Esto influye en los hábitos de consumo de niñas y niños, la baja ingesta de frutas y verduras, la elección de alimentos pocos saludables, los problemas de obesidad y sobrepeso, y la falta de "disfrute" a la hora de comer, entre otros.

Son numerosos los lugares donde se han implantado sistemas alimentarios locales, pero si destacamos alguno de los que conocemos por cercanía y por la larga experiencia que tienen, tenemos el caso del Departamento de Isère (Rhône-Alpe, Francia), donde 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.) coordinándolo con la inclusión de la alimentación en el currículo escolar, donde el alumnado conoce de primera mano los lugares y las personas que han elaborado el alimento, y cómo ha llegado a sus mesas, es capaz de integrar toda esta información siendo más consciente de lo qué está ingiriendo, y que vínculo tiene esa acción de comerse por ejemplo un yogur "bio" elaborado en una granja de su comarca, con su salud, la conservación del entorno, la tradición culinaria, la salud, etc. La comunicación de toda esta información se realiza en el propio comedor a través de paneles, carteles y personal de oficio, y en las aulas a través del personal docente y de talleres con las personas productoras. La transmisión de conocimiento a través de talleres y visitas a los lugares donde se cultivan, recolectan o capturan los alimentos solo es posible en sistemas alimentarios locales.

Además, para el fomento de la corresponsabilidad, la visión crítica, las habilidades de planificación de la vida

diaria, la sensibilidad con el medio ambiente y el entorno social a través del sistema alimentario de las comunidades escolares, es totalmente necesario que el alumnado cuente con personal formado en estas tareas. Otro aspecto relevante en relación a la realidad actual del personal es su alto grado de feminización (más del 90% de quienes trabajan en los comedores escolares son mujeres). Si sumamos este alto grado de feminización del sector al hecho de que en el modelo actual el alumnado no participa en ninguna de las tareas vinculadas a la alimentación en la escuela (cultivo de huerto, elaboración de menús, cocinado, poner la mesa, servir la comida, recoger la mesa, reciclaje, compostaje, etc.), no favorece la transformación de los roles tradicionales de género y contribuye escasa o nulamente a una corresponsabilidad efectiva o al desarrollo de habilidades para el cuidado, la autonomía, la planificación de actividades y la responsabilidad para la vida cotidiana, u otros como la conciencia y el compromiso de cuidado del medioambiente.

Es decir, para mejorar el impacto pedagógico del sistema alimentario de las comunidades escolares, además de los mencionado anteriormente, es necesario que el sistema sea más participativo (profesorado, familias, alumnado). El reconocimiento por parte de la Administración competente (en tiempo, recursos, formación, méritos, etc.) de los centros con interés y dedicación para trabajar toda esta mirada supondría un gran paso para que el conjunto de la comunidad educativa trabajase desde esta perspectiva integradora, en la que la alimentación no es solo ingerir alimentos, sino una forma de relacionarse con la vida y de hacer territorio y cultura, para que la ciudadanía como sujeto político tome como eje para la transformación, entre otros, la Soberanía Alimentaria.

2.5. Impactos sobre las cadenas alimentarias kilométricas sobre terceros paises (sur).

Hemos visto que una de las características de la cadena alimentaria dominante es su funcionamiento global. Ello quiere decir no solamente que extiende sus actividades y su propia organización a nivel transnacional, sino que también extiende de igual manera sus impactos. Es imposible entender los impactos del sistema alimentario dominante sin esa mirada. Los comedores escolares se nutren, en gran medida, de esta cadena alimentaria transnacional y cuando hablamos de los alimentos kilométricos (aquellos que son producidos lejos de donde se consumen) inmediatamente nos podemos preguntar por los beneficios que supuestamente genera este modelo en las zonas productoras. Hemos visto que buena parte de nuestra dieta se produce lejos de nosotras, y los impactos sociales y ambientales creados por ese sistema a nivel general y en las zonas consumidoras. Hemos visto también que los comedores escolares de la CAPV siguen esa lógica. Pero, ¿qué pasa en las regiones que producen los alimentos kilométricos? La inmensa mayoría de esos países forman parte del denominado Sur global y uno de los mitos más extendidos consiste en decir que el mercado internacional de alimentos y productos agroganaderos y pesqueros es un buen motor de desarrollo para las sociedades rurales de estos países empobrecidos. Que constituye una herramienta fundamental para la eliminación del hambre, subnutrición, pobreza y desigualdad. Que cada región debe invertir, con la ayuda internacional si hace falta, en crear modelos agroalimentarios intensivos que permitan aprovechar sus "ventajas" comparativas y aumentar así su presencia en el mercado internacional de alimentos. Ese comercio redunda en trabajo y mejoría en las condiciones de vida de esas regiones. Pero la realidad dista mucho de estas afirmaciones. En general, la orientación de la agricultura, ganadería y/o pesca a la exportación no es la solución sino una de las principales causas de los problemas sociales y ambientales que afectan a las poblaciones rurales.

Aspectos sociales

El principal impacto negativo de modelos agrarios basados en la orientación exportadora deriva de la selección de los beneficiarios reales del modelo. El modelo es altamente selectivo en quien gana y quien pierde. Ganan las empresas que tienen la capacidad financiera y técnica para poder producir, transformar y/o exportar grandes cantidades de un solo producto agroalimentario a grandes distancias. Existen pocos agentes económicos con capacidad para hacerlo, en general son grandes empresas del agronegocio, muchas de ellas trasnacionalizadas. Pierden las empresas familiares agrarias y las pequeñas y medianas empresas que tienen como objetivo los mercados locales. Ellas quedan totalmente al margen de este modelo económico. El mundo rural basado en la Soberanía Alimentaria desaparece en los modelos agroexportadores y la población campesina expulsada del modelo, constituye un colectivo altamente vulnerable que queda atrapado en el círculo de la pobreza, hambre y subnutrición.

Aspectos ambientales

Los principales impactos ambientales del modelo agroexportador derivan de la lógica aplicada en la obtención de grandes cantidades de un solo producto agrario, homogéneo, de fácil y rentable siembra, cultivo y cosecha. Son modelos que no aprovechan la biodiversidad existente para producir alimentos de manera sustentable sino que eliminan esta diversidad y la sustituyen por uniformidad, rompiendo absolutamente las dinámicas de los ecosistemas y convirtiendo una actividad sostenible y eficiente como es la agricultura campesina, en otra contaminante, agresiva con el entorno e insostenible.

Algunos impactos de los alimentos viajeros en las zonas productoras

Podemos ejemplarizar esto que estamos diciendo concretándolo en una serie de alimentos paradigmáticos. Hemos elegido el salmón, la soja, el plátano y la perca.

Soia

La soja es una especie de la familia de las leguminosas (Fabaceae) cultivada especialmente para la alimentación del ganado.

¿Para qué queremos la soja?

En realidad podemos pensar en la soja como si fuera leche 66, carne y huevos. Pensemos que el 92% de la soja que importa el Estado español o la CAPV se destina a la alimentación animal y que es el principal componente proteico de los piensos con los que alimentamos a los animales de producción intensiva. Dicho de otra manera, sin soja no habría pienso industrial como el actual y sin ella no obtendríamos tampoco esa leche, huevo o carne industrial.

¿De dónde viene? ¿Quién la importa?

Ni Europa ni el Estado español producen apenas soja. En el caso del Estado español la producción es de unas 2.000 toneladas (equivalente al 0,01% de las necesidades). Por lo que respecta a la CAPV, no se produce soja. Todas nuestras necesidades de soja, por lo tanto, se satisfacen gracias a la importación; nuestra ganadería intensiva, de hecho, depende de esta importación. A nivel europeo, el 45% de todas las importaciones de productos agroalimentarios son soja. A nivel estatal (y también de la CAPV) el 43% de la soja que consumimos viene de Argentina, el 34% de Brasil y el 23% de los Estados Unidos. Tanto en Estados Unidos como en Argentina la soja es totalmente transgénica, en Brasil un porcentaje sin determinar que va desde el 20% hasta el 60%. En total alrededor del 80% de la soja que importa el Estado es transgénica. El 75% de la soja de la que depende nuestra ganadería intensiva la importa una empresa (Bunge), el resto principalmente Cargill. Las dos empresas están presentes en los principales puertos estatales. La inmensa mayoría de soja entra por el puerto de Barcelona, seguido del de Murcia. Los puertos de Bizkaia ocupan el tercer lugar. En realidad, aunque la soja entre principalmente por Barcelona, ésta se distribuye por carretera a las fábricas de pienso de la CAPV.

¿Qué cantidades importamos?

La CAPV elabora poco más de 430.000 toneladas de pienso para ganadería. De estas, alrededor del 17% es soja, lo que significa que se importan más de 70.000 toneladas de esta leguminosa. Para cultivar esa cifra, se necesitarían unas 23.000 Ha (casi la mitad de la superficie agraria útil, de Bizkaia, por ejemplo).

¿Quién se la come?

El 60% de la soja se destina a la obtención de leche, mientras que alrededor de un 10-15% va para producción avícola y porcina.

⁶⁶ Nos referimos siempre a leche de origen animal para cuya producción es necesario el pienso (compuesto de soja y otros componentes) con el que se alimenta al ganado.

¿Qué efectos tiene en las zonas productoras?

- 1.- Deforestación y pérdida de ecosistemas. En la zona de influencia de la soja existen una gran variedad de ecosistemas únicos que están siendo literalmente eliminados para colocar campos de soja. Yungas, Chaco, Bosque Chiquitano, Bosque Atlántico Brasil, Bosque Amazónico, entre otras están desapareciendo del mapa. Argentina ha perdido el 46% de sus bosques. El ritmo de deforestación es del 10% anual. En Brasil la región sojera por excelencia (Matto Grosso, que significa Selva Densa) y considerada la sabana más biodiversa del mundo, está casi extinguida. La soja ha llegado también a la selva amazónica dónde se considera la principal causa actual de deforestación.
- 2.- Contaminación de tierras, aguas, ecosistemas y personas por la masiva utilización de pesticidas y fertilizantes. En Argentina, entre 1994 y 2003 se incrementó el uso de glifosato (herbicida de Monsanto) de 1 a 150 millones de litros. Se han denunciado múltiples casos de intoxicación de los y las trabajadoras rurales y de las comunidades vecinas en todas las zonas productoras de soja. En Brasil la contaminación del agua superficial por plaguicidas pone en peligro a las poblaciones humanas y la vida acuática. Las poblaciones indígenas que dependen de la pesca para su subsistencia y del agua del río como fuente de abastecimiento de agua potable son especialmente vulnerables.
- 3.- Migración rural-urbana, pérdida de tierras, violencia, hambre, pobreza. "Vinieron a media noche, nos sacaron a todos de la cama, yo y mis nietos gritábamos. En el camión había muchos niños, golpearon a mi hijo con la culata de un fusil en el pecho para que callara... mis gallinas y cerdos corrían. Desde el camión yo veía humo y pensé que era mi casa pero mi marido me dijo que no, que el humo estaba más lejos. Al llegar a la fiscalía nos enteramos de los dos compañeros muertos....todavía recuerdo a la madre de los chicos, era muy viejita y lloraba, lloraba..." Rafaela relata su vivencia el 24 de junio del 2005 durante el 2º desalojo en la comunidad Tecojoja (Paraguay), comunidad labradora afectada por la expansión de la producción de soja. Es uno de los miles de casos que provoca la expansión de este cultivo.

A medida que países con un potencial agrario enorme, con capacidad para alimentar a dos y tres veces su población sin ningún problema, destinan cada vez más tierras a la soja para exportación, la pérdida de su Soberanía Alimentaria se convierte en la principal causa de hambre y pobreza en estas zonas. En Argentina la disponibilidad de carne y huevos por habitante se ha reducido en los últimos 20 años de manera muy significativa.

¿Qué efectos tiene en las zonas importadoras?

Por otra parte, la ganadería intensiva y corporativa que domina la producción de alimentos en Europa está borrando del mapa las producciones campesinas, diversas y sostenibles, una crisis rural y campesina sin precedentes en la historia y que el cultivo de la soja nos permite visualizar de manera impecable. La CAPV ha perdido, en los últimos 20 años, dos explotaciones agrarias cada día, la mayoría familiares.

La soja permite explicar la injusticia y la insostenibilidad de un modelo agroalimentario que agrede a la mayoría y solamente beneficia a algunas personas. Víctimas tanto aquí como allá y beneficiarias tan aquí como allá.

Perca

La inmensa mayoría de la perca procede del Lago Victoria, en el corazón de África. Esta perca la encontramos en nuestros mercados y pescaderías, ya fileteada, y a menudo etiquetada como mero. Y a precios sorprendentemente asequibles. Pero, ¿cuál es el precio que paga la población africana por este mercado de exportación que expolia sus recursos naturales?

La Perca ha destruido la Soberanía Alimentaria de la zona, excluyendo a la mayor parte de la población (principalmente pescadores artesanales) del beneficio monetario que genera el sector y creando una situación de extrema vulnerabilidad y fragilidad en sus necesidades básicas. La volatilidad de los precios internacionales hizo, por ejemplo, que con una reducción del precio internacional de la perca, en 1996, sólo en Uganda, se perdieran 35.000 puestos de trabajo (entre el 60-70% del total de esta industria en el país) y una caída de los sueldos de hasta un tercio para aquellos que conservaron el trabajo. Por cada puesto de trabajo que la industria de la perca crea, destruye seis en otros sectores. La injusticia e inequidad del sector se manifiesta en la paradoja de que una industria que genera enormes cantidades de beneficios monetarios convive con 15 millones de personas en subnutrición en torno a la misma. Cada día, 2 millones de personas comen perca del Nilo de importación. Esta cantidad cubriría las necesidades básicas de proteína de una tercera parte de la población desnutrida alrededor del lago. El índice de malnutrición proteica entre las comunidades de pescadores se sitúa alrededor del 60%, y en Kenia se encuentran las cifras más elevadas. En definitiva, la industria de la perca exporta todos los beneficios al mismo tiempo que los filetes de pescado.

También existen dramáticos efectos ambientales:

Pérdida de biodiversidad. Podríamos considerar el Lago Victoria como un auténtico desierto azul. Ha perdido casi toda su biodiversidad para convertirse en un lago de percas. A finales de los años 60, estas especies autóctonas suponían un 83% de la masa, y la perca, un 0,5%. Quince años más tarde, la perca representaba más del 80% de la pesca. Actualmente la situación es aún peor.

Contaminación. Se ha incrementado espectacularmente, especialmente asociada a la pesca y a los procesos industriales que se derivan, así como debido al aumento en el depósito de detritus.

Agotamiento de recursos. Además de la extinción masiva de especies autóctonas, de consumo tradicional local, la sobreexplotación de la perca a partir de mediados de los 80 ha llevado a una fuerte disminución de la población de esta especie. Los estudios prospectivos más recientes muestran que las reservas de perca actuales son la mitad de las del año 2001. Pruebas hechas siguiendo una misma técnica extractiva muestran que, mientras que a finales de los 60 se obtenía un promedio de unos 514 kg de pescado por hora (el 83%, cíclidos), con la misma técnica se extraen actualmente 195, la gran mayoría perca, y con un 70% (en volumen) de inmaduros (Balirwa). La causa de esta situación se encuentra en la sobreexplotación pesquera de las últimas décadas: si en 1983 se estimaba que el número de barcos de pesca se encontraba alrededor de los 12.000, en 1990 se aproximaba a los 23.000 y en el año 2.000 se contabilizaban más de 42.000.

Plátanos

República bananera: del inglés Banana Republic, es un término peyorativo para un país considerado políticamente inestable, empobrecido y atrasado, cuya economía depende de unos pocos productos de escaso valor agregado (simbolizados por las bananas), gobernado por un dictador o una junta militar. El concepto fue inventado por un humorista de Estados Unidos (O. Henry) y se utiliza aún hoy como una referencia directa a una "dictadura servil", que favorece (o apoya directamente a cambio de sobornos) la extensión de los monocultivos de exportación a gran escala, sin preocuparse de mejorar las condiciones de vida del país.

Consumo de plátanos en la CAPV y origen de las importaciones

El consumo de plátanos en la CAPV es bastante elevado: de promedio, cada una de nosotras se come un plátano cada seis días. Una buena parte viene de fuera de nuestras fronteras. En el año 2016, solamente en Mercabilbao, se comercializaron unos 20 millones de plátanos. Dado que las grandes empresas de cátering no necesariamente compran a nivel local, sino que centralizan sus compras a una escala mayor, es interesante saber también que el Estado español importó más de 180.000 Tn de plátanos, lo que representa un 35% del consumo o, lo que es lo mismo, que casi uno de cada tres plátanos que se comen son de importación; el resto proviene de manera casi exclusiva de Canarias. Si miramos cuál es el principal suministrador de plátanos para el Estado nos encontramos con que Ecuador es quien más nos alimenta. En concreto uno de cada 10 plátanos que consumimos es ecuatoriano. En la CAPV, según datos de Mercabilbao, el principal origen extracomunitario es Martinica y otros estados africanos.

Esquema de la cadena alimentaria.

Uno de los elementos que más nos interesa destacar aquí consiste en saber dónde se sitúan los núcleos de poder de la cadena, aquellos puntos donde existe un oligopolio y aquellos donde se condiciona al resto de la cadena. Estos elementos son interesantes para establecer responsabilidades.

Como en la inmensa mayoría de alimentos, la cadena industrial del plátano está altamente concentrada. Nos centraremos en los plátanos de importación. En Canarias, la producción se organiza en cooperativas, las Organizaciones de Producción del Plátano (OPP), y existen seis principales que aglutinan la oferta estatal.

A nivel mundial, el 90% de la producción de plátanos se realiza en condiciones de monocultivo en América

Latina, África Occidental y Filipinas. Esta producción está controlada por cinco empresas. Las dos compañías productoras y comercializadoras de plátano más grandes están establecidas en Estados Unidos y son Dole Food (anteriormente conocida como Standard Fruto) y Chiquita (anteriormente conocida como United Fruit y United Brands). Cada una representa casi más de un 25% del comercio del plátano a nivel mundial. En tercer lugar encontramos a Del Monte, que controla un 15% del comercio (sus oficinas centrales se encuentran también en Estados Unidos).

La cuarta compañía más grande exportadora de plátanos es Exportadora Bananera Noboa (de la marca Bonita), que forma parte del conglomerado ecuatoriano más grande, el Grupo Noboa, que controla una 25% de las exportaciones ecuatorianas y un 9% del comercio mundial total. En quinto lugar se sitúa la compañía de fruta irlandesa Fyffes, con una participación en torno al 7%. Fyffes controla casi el 20% del mercado de la UE-25 (en segundo lugar, después de Chiquita).

Algunas de estas empresas tienen un currículum bastante sanguinolento, siendo responsables de numerosísimas denuncias contra la salud, el medio ambiente y la democracia de los países donde (nunca mejor dicho) operan. Estas son, de hecho, también las principales marcas que encontraremos en los principales centros de venta de nuestro país.

Una vez el plátano ha llegado al Estado, se dirige normalmente a un centro de maduración. Los maduradores se encargan de inducir artificialmente la maduración del plátano y así controlar su salida escalonada en función de intereses comerciales. Los siete principales maduradores se ocupan de casi la totalidad del plátano consumido. Los tres principales que copan casi la mitad de la producción son ARC Eurobanan, Bargosa y Dole.

Las centrales de compra son un segundo nodo de oligopolio en el sector de los plátanos, y la primera de todas ellas es SOCOMO, que pertenece al Grupo Carrefour.

Finalmente encontramos el supermercado (en el formato que sea: híper, súper o discount) que controla, como en la mayoría de alimentos, la mayor parte de la venta y que es, de hecho, quien condiciona enormemente al resto de la cadena, marcando sus propias normas tanto en el producto en sí (peso, forma, aspecto, etc.) como en el proceso de manipulación y envasado. En el Estado

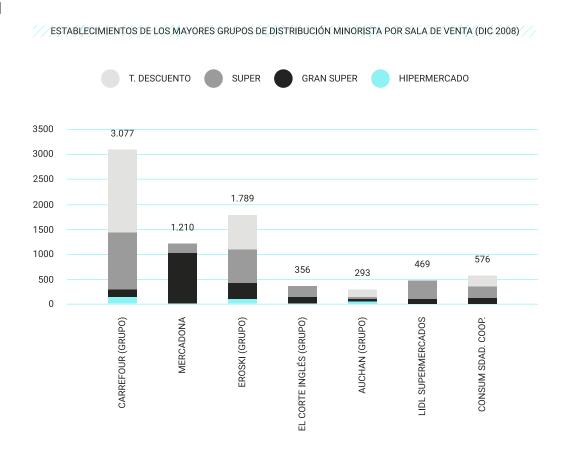


cinco empresas controlan casi el 60% de los alimentos consumidos: Carrefour, Mercadona, Eroski, Auchan y El Corte Inglés.

Ecuador es uno de los principales productores de plátanos del mundo y el primer exportador mundial con más de 216.000 hectáreas repartidas en unas 6.000 explotaciones. El programa nacional prevé que se duplique esta superficie en los próximos años. El 89% de los cultivos de plátano están en Los Ríos, Guayas y El Oro. [figura 52] En cuanto a las principales empresas exportadoras, las diez primeras concentran el 65% de las operaciones. [figura 51]

Impactos sociales y ambientales

Condensar en unas pocas líneas los impactos sociales y ambientales de uno de los monocultivos más sanguinarios que han existido es realmente complicado. Los plátanos han sido uno de los primeros grandes monocultivos y, por tanto, la deuda social y ecológica de su impacto es, por histórico, realmente enorme.



^{*}Fuente: Alimarket "Monográfico de Distribución Alimentaria" 2008.

El medio ambiente, las personas que trabajan en las plantaciones y las comunidades que se ven afectadas forman un conglomerado indisociable. Los impactos de esta carrera a menudo descontrolada son devastadores: migración, discriminación sexual, problemas muy graves de salud, muerte, aplicaciones abusivas y a menudo indiscriminadas de cócteles masivos de agro tóxicos, daños irreparables al medio ambiente e incumplimiento de las normas de trabajo incluyendo el derecho a pertenecer a un sindicato independiente, son los titulares de algunos de estos impactos.

Describimos aquí simplemente el enunciado de esta larga lista:

Condiciones de vida en las plantaciones

Las personas trabajadoras generalmente habitan en la misma plantación en condiciones demasiado a menudo inhumanas. Las plantaciones, en general, están situadas lejos de los pueblos y disponen de pocos servicios públicos para el personal y sus familias. Además, el impacto de las fumigaciones aéreas es, lógicamente, extremadamente más intenso en las viviendas de las plantaciones. Se estima que un alto porcentaje de la aplicación aérea de químicos sobre las cosechas cae sobre las viviendas situadas en las plantaciones. Adicionalmente, el agua proveniente de las plantas puede tener condiciones de salubridad, como mínimo, dudosas.

Condiciones laborales en las plantaciones

Las personas trabajan generalmente de 10 a 12 horas diarias en condiciones ambientales muy extremas de calor y humedad. Los sueldos no suelen representar más de un 1% del precio final del plátano. Y este salario, por llamarlo de alguna manera, se consigue después de incontables horas extras.

Impactos sobre la salud por uso de plaguicidas

Hay dos grandes tipos de vías por las que los agro tóxicos erosionan la salud de los y las trabajadoras de las empre-



PRODUCCIÓN DE PLÁTANOS EN ECUADOR



sas del plátano: se aplican manualmente sobre las plantas con mochilas o por vía aérea. A pesar de que en la mayoría de los países la ley obliga al uso de ropa de protección, a menudo las compañías hacen muy poco para que esto se cumpla. Cuando se provee un equipo de protección, en ocasiones éste es inadecuado y extremadamente incómodo para usarlo en el sofocante calor tropical. En Ecuador, se utilizan personas (vestidas con ropa tipo vaqueros y camiseta) para guiar con banderas desde las cosechas, los aviones fumigadores, lo que significa en la práctica someterse a un alto riesgo de enfermedades graves, ya sea cáncer, esterilidad u otras enfermedades graves a causa del envenenamiento de los agrotóxicos. Este es un efecto realmente muy documentado. Los agrotóxicos que usan las bananeras se hicieron desgraciadamente famosos con el Síndrome de Taura, una grave afectación de las gambas por el uso masivo de tóxicos "plataneros" como el Tilt, el Calix o Balte que aún se venden sin control.

Se considera que mientras en países occidentales se usan una media de 2,7 kg de pesticidas por hectárea y año, en las plantaciones ecuatorianas llega a los 65 kg / Ha / año, y se utilizan más de un centenar de productos. Un caso típico actual es el Mancozeb. En Ecuador el uso de este tóxico se ha triplicado desde el 2005. Este producto se vende sin restricción de uso (etiqueta verde) aunque está más que demostrados sus efectos perversos sobre el sistema nervioso central, es disruptor del sistema endocrino y unos kilómetros más al norte, en California, está reconocido como cancerígeno humano, problemas cardíacos graves, problemas estomacales graves y, al atravesar la barrera placentaria, afectar a la gestación. Y es sólo un ejemplo de muchos.

También son comunes los accidentes en el lugar de trabajo ya que los y las trabajadoras de las plantaciones, aviadores / as de las fumigaciones, mecánicos, familiares, etc., y de las plantas empacadoras de los plátanos llevan a cabo un trabajo agotador y repetitivo en condiciones húmedas y calurosas. Los agrotóxicos además alteran considerablemente la salud en este sentido y numerosos accidentes son debidos a los efectos de los agrotóxicos sobre la atención, la visión o el equilibrio.

Desplazamiento forzado de comunidades rurales y migración.

Desplazamiento indígena. La ocupación de grandes extensiones de tierra por parte de las compañías bananeras ha expulsado o amenazado la supervivencia de la población indígena mediante la contaminación de sus ríos, la presión sobre sus tierras, y por el efecto negativo sobre su identidad cultural cuando buena parte de la comunidad comienza a trabajar en las plantaciones.

Migración.

Cada vez más el trabajo es realizado por personas emigrantes. Por empobrecida que sea la zona ocupada por las plantaciones, siempre habrá una población más empobrecida que trabajará. En Belice, por ejemplo, muchos de los trabajadores y trabajadoras provienen de Honduras y Guatemala, ya que las plantaciones en estos países han cerrado. En Costa Rica casi la mitad de la fuerza laboral está compuesta por personas emigrantes pobres de Nicaragua, mientras que en Ecuador provienen de la frontera de Perú. Al vivir en comunidades no permanentes y con poco apoyo de la familia u otras estructuras sociales, estos trabajadores y trabajadoras están aisladas y son vulnerables a la explotación.

Represión de sindicatos.

El derecho a organizarse libremente en sindicatos es a menudo negado en las plantaciones. Es común el despido por organizar actividades sindicales o incluso sólo por pertenecer a un sindicato. A menudo, los trabajadores y trabajadoras dejan de defender sus derechos por miedo al despido, en especial porque existen pocas alternativas de empleo en la región.

Las y los miembros sindicales forman parte de listas negras que circulan entre las diferentes compañías bananeras y no consiguen trabajo en ninguna de ellas. Las compañías promueven un sindicalismo vertical, al servicio de los intereses de la propia empresa y enfrentan directamente a las personas trabajadoras entre ellas. La Organización Internacional del Trabajo ha dictaminado que estas asociaciones no reúnen los requisitos mínimos para considerarse sindicato.

En Ecuador, en mayo de 2002, Alvaro Noboa, dueño de la compañía bananera más grande del país, envió a cientos de hombres armados para detener una huelga pacífica de 800 personas que recientemente habían formado un sindicato. Diecinueve resultaron heridas. Actualmente, están documentados varios casos de violenta represión.

Los gobiernos de Ecuador han ratificado las normas de la OIT en sus leyes nacionales, ofreciendo sobre el papel a las y los trabajadores una serie de derechos, incluyendo la libertad de organizarse en un sindicato independiente. Sin embargo, estas leyes, en general, son débiles o incompletas o ignoradas por las poderosas compañías bananeras.

Las mujeres en la industria bananera.

Las mujeres que trabajan en las plantaciones de América Latina experimentan una discriminación y agresión especialmente intensa. Un número desproporcionado de mujeres es despedida o suspendida temporalmente. Los subsidios por maternidad son pobres o no existen y sus salarios son más bajos. Esto está teniendo un impacto grave en la vida de las mujeres, y por extensión en las familias.

Salarios.

En los países con bajo nivel de sindicalismo, como Ecuador, los hombres que trabajan en las plantaciones ganan 3 -4 veces más que las mujeres. El 60% de las tareas del campo primordiales para la viabilidad de la industria son realizadas por las mujeres y aun así ganan colectivamente menos de la mitad. No se trata, obviamente, de una lucha entre géneros, sino de visibilizar que hay un gradiente de lesiones e impactos sociales entre la clase trabajadora de las plantaciones y las mujeres son las que más los sufren.

Las condiciones laborales de las mujeres también están teniendo un gran impacto en la familia porque, como se anunció en la Segunda Conferencia Internacional Bananera (CIB 2): "el 60% de las mujeres trabajadoras de las bananeras son madres solteras y las que mantienen la familia".

Trabajos en la plantación.

En la producción de plátanos en América Latina, los hombres y mujeres tienen tareas específicas de acuerdo a su género. Los hombres trabajan en las plantaciones realizando tareas que incluyen el control de las malas hierbas, la aplicación de los pesticidas, el riego, la fumigación de las cosechas, el apuntalamiento de las plantas, etc. Las mujeres son usualmente empleadas para trabajar en las plantas de embalaje cortando los tallos de los plátanos, lavándolos, aplicando los químicos post-cosecha, seleccionándolos en función de las demandas de los supermercados, pegando etiquetas y envasando.

Acoso sexual.

El acoso sexual es común y justificado por algunos productores bananeros como 'parte de su cultura'. Simón Cañarte, de la Asociación Nacional de Bananeros, afirmó que 'el acoso sexual de los supervisores es entendible debido a la cultura en la que éstos viven'. De acuerdo con Iris Munguía, Coordinadora de la Secretaría de Mujeres de la Coordinación de Sindicatos Bananeros de América Latina (COLSIBA), "las mujeres generalmente son forzadas a meterse en la cama con sus supervisores para asegurarse un trabajo permanente, si no lo hacen, pierden su empleo". COLSIBA tiene una campaña para terminar este soborno sexual en las mujeres (sexo por trabajo).

Impactos medioambientales.

La producción intensiva de plátanos en Ecuador es altamente agresiva con el medio ambiente, con impactos como la generación de grandes cantidades de desechos, la contaminación de suelos y aguas, la erosión del suelo, la deforestación y un aumento constante de plagas asociadas al monocultivo que son combatidas con cada vez más pesticidas.

Los plátanos que se producen para la exportación consumen un volumen de químicos más alto que cualquier otro cultivo, con excepción del algodón.

Monocultivo y fertilidad del suelo.

Existen más de 300 variedades de plátanos en el mundo, pero la mayor parte del comercio mundial de plátano (así en singular) se centra en un solo tipo: el Cavendish. La falta de variedad genética y la propia noción de monocultivo hacen que las plantas sean más susceptibles a las plagas, hongos y enfermedades, aumentando de este modo la necesidad de los pesticidas. Cultivar una sola variedad de plátano, sin rotación de cultivos, destruye la fertilidad del suelo en conjunto con los residuos que dejan los químicos. **Deforestación**.

Aunque la deforestación se ha reducido últimamente, se debe, simplemente, a que ya se ha destruido la mayor parte de los ecosistemas costeros.

Desechos.

La producción bananera genera una gran cantidad de desechos: las bolsas plásticas tratadas con un insecticida tóxico utilizado para proteger a los plataneros de enfermedades y daños, las cuerdas plásticas para sostener los árboles, los restos de los árboles una vez que han producido los plátanos y los frutos que no llegan a los niveles normales de 'calidad'. Se estima que por cada tonelada que se transporta, se dejan dos toneladas de residuos. Estos desechos terminan en los ríos, aumentando la sedimentación y la contaminación del agua y casi nunca se convierten en abono en forma de compost.

Salmón

¿Qué es el salmón?

Salmón es el nombre común de varias especies de peces la familia Salmonidae. Las truchas también pertenecen a la misma familia. Son peces carnívoros que se alimentan de otros peces. Actualmente prácticamente todo el salmón que consumimos procede de acuicultura, no de pesca. El salmón ha experimentado un gran incremento en nuestro consumo fruto de campañas publicitarias, la constancia y cantidad en la oferta y el descenso continuado del precio.

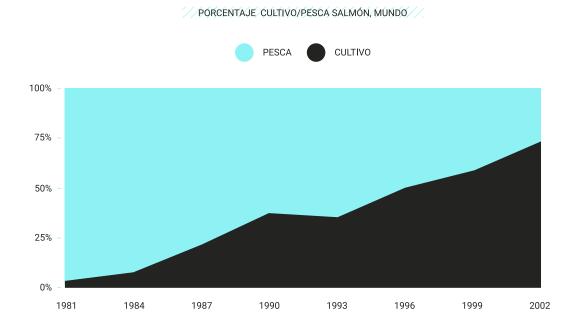
¿Cómo se cultiva?

Los salmones después de pasar por una fase de cría en lagos de agua dulce, se engordan en balsas-jaula sumergidas en el mar y son alimentados con pienso a base de harinas y aceites de pescado. Cuando llegan al peso deseado se sacrifican.

Empieza luego la fase de limpieza, fileteado y preparación del salmón para su venta al público ya sea fresco, refrigerado o congelado principalmente.

¿Quién lo produce?

Existen dos grandes países productores de salmón de acuicultura, Chile y Noruega, entre los dos suman el 97% de la producción. Si bien Noruega continua siendo el pri-

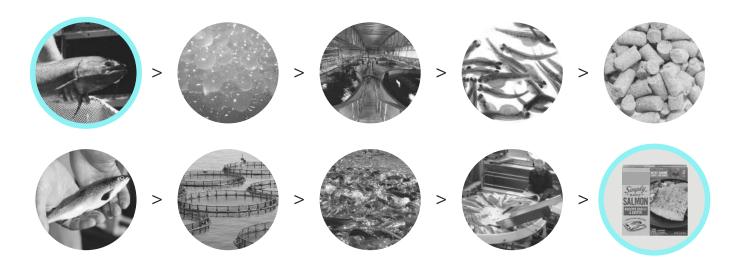


mer productor Chile le sigue de cerca produciendo prácticamente uno de cada tres salmones en el mundo. En el caso del Estado español, el 90% del salmón consumido es importado y la mitad de esas importaciones proceden de Chile.

Por lo que respecta a las empresas, a nivel mundial seis empresas controlan el 60% del salmón producido. Destaca la noruega Marine Harvest: uno de cada cuatro salmones es suyo. En Chile el grado de concentración es aún mayor: el Top 5 controla casi el 70% del mercado. En el año 2016, Mercabilbao comercializó 1,2 millones de kg de salmón.

¿Qué efectos tiene en Chile? El empleo. ¿Qué empleo? Se argumenta el número de empleos como el gran aporte de la industria del salmón a las regiones chilenas que lo cultivan. Existen dos grandes tipos de empleo directo: el de los centros de cultivo y el de las plantas transformadoras. Los empleos generados siguen el esquema de los modelos agroexportadores:

- Bajos sueldos y condicionados a través de "primas" a la productividad final.
- Malas condiciones y ambiente de trabajo.
- Poca seguridad laboral, alta incidencia de accidentes laborales.
- Prácticas antisindicales.
- Feminización laboral, problemas de género.
- Temporalidad.



Subcontrataciones generalizadas⁶⁷.

Efectos ambientales:

- Contaminación de lagos y mares debido a:
 - · Nitrógeno y fosforo: restos de pienso no consumido, deyecciones y restos animales
 - · Cobre: pinturas antifúngicas de las jaulas
 - · Biocidas (antibióticos): en piensos no consumidos y tratamientos con aplicaciones masivas y poco selectivas a los salmones
- Sobrepesca
 Se necesitan 5 kg de pescado apto para el consumo humano para obtener un kg de salmón.
- Escapes
 - · El salmón es una especie exótica en las aguas chilenas, sin apenas competidores naturales.
 - · El salmón es un pez carnívoro situado en las partes altas de la cadena trófica
 - · El salmón de piscifactoría, una vez libre, arrastra con él enfermedades y microorganismos al resto del ecosistema.

67 La subcontratación consiste en que la empresa salmonera contrata los servicios de otra empresa externa que le ofrece hacer un determinado trabajo a un determinado precio.

Empleo subcontratado

· La subcontratación se ubica en la frontera del contrato comercial. Se pueden establecer contratos por horas, días, semanas o meses en función de la demanda de la empresa salmonera

· Alta inestabilidad de los empleos

Falta de cobertura legal y de responsabilidad por parte del contratista.

Existe un desperfilamiento de la figura del empleador que dificulta la inspección y el cumplimiento de sus deberes como contratista sobre sus trabajadores. Imposibilidad de cualquier forma de agrupación sindical, de reclamaciones laborales etc.

Potenciación de la competencia interna y de la presión laboral entre los trabajadores de una planta salmonera debido a la amenaza constante que representa la posibilidad que tiene la empresa de prescindir de un puesto de trabajo "interno" para ofrecerlo a una empresa "externa"

 Precarización laboral aún mayor que la de las propias plantas de los trabajadores subcontratados, con sueldos incluso un 40% inferiores a lo "internos".

Dificultad de inspección laboral por parte de la administración por la coexistencia en un mismo recinto de distintas empresas y de distintos contratos para trabajos que parecen iguales. Dudas en casos de accidentes o enfermedades laborales respecto a las cadenas de responsabilidades que se generan entre las distintas empresas que operan en un mismo lugar

Algunas cuantificaciones

Salmones y pobreza

- · La región salmonera (X Región) tiene un 22% de población en condiciones de pobreza. Es la 5 región (sobre 13) más pobre de Chile
- · Su evolución ha sido a peor: se ha alejado gradualmente de los indicadores sociales del resto de Chile. Hoy en día, es la 3 por región en cuanto a nivel de renta se refiere.
- · Su situación relativa ha empeorado dramáticamente, en 1990 era la 6º región con mayores ingresos familiares. Hoy es la segunda por la cola.

Salmones y contaminación

Se estima que entre un 15-20% del alimento ofrecido a los peces no es consumido y se deposita en el fondo acuático, si bien existen hoy en día granjas que han mejorado mucho esa eficiencia y la sitúan en un 5% de pérdidas de alimento.

En Chile en los Centros de Cultivo se liberaran anualmente al medio entre 65.000 y 130.000 T de alimento en función del grado de eficiencia. La cantidad de Nitrógeno y Fósforo en forma de residuo volcado por la salmonicultura a las aguas chilenas sería el equivalente a 4,5 millones de personas para el Nitrógeno (N) y 6,5 para el Fósforo (P) en todo Chile y con las cifras de producción y habitantes de la X Región: 3,9 millones para el N y 5,6 para el P. Chile tiene 18 millones de personas y la X Región poco más de un millón.

Salmones y sobrepesca

La superficie marítima necesaria para alimentar a los salmones cultivados en Chile es de 350 millones de Ha.

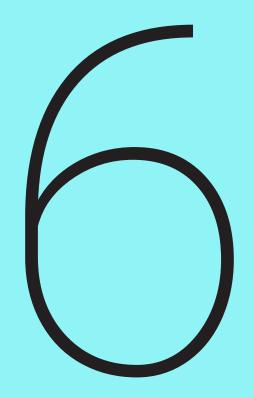
Salmones y escapes

El año 2004 las estimaciones de escapes de salmones sitúan la cifra entre 4 y 9 millones de ejemplares escapados de las balsas-jaula. En uno de los últimos episodios en la región de Aysén se escaparon más de un millón de salmones a causa de un temporal.

Para saber más:

www.ecoceanos.cl www.salmonchile.cl www.terram.cl www.salmonfarmonitor.org www.ecotrust.org www.notecomaselmundo.org





Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.



Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

1. Recursos naturales. Suelo y clima

Dos de los recursos fundamentales para la producción agroecológica de alimentos son el suelo y el clima. Entre los dos pueden llegar a condicionar el tipo de alimentos, las cantidades producidas, o la temporada de producción.

La CAPV tiene 130 km de costa y una superficie de 7.234 Km2, de los cuales según datos de Eustat para el año 2013 2.597,97 Km2 eran superficie agraria. De esta superficie agraria, algo más de 2/3 (72,08%) eran Superficie Agraria Utilizada (SAU), es decir, 1.872,51Km2, repartiéndose el 68,13% para tierras labradas y el resto para pastos permanentes. Pero la cantidad de superficie dedicada a la agricultura está en constante evolución, siendo la tendencia la disminución de la misma, como se puede observar en el cuadro y el gráfico adjuntos donde se aportan datos del Censo Agrario del año 2009 9 y datos Eustat del año 2013.

Uno de los factores más importantes que contribuye a la disminución de la Superficie Agraria en la CAPV es la artificialización del suelo. Entre los años 1987 y 2011 se artificializaban de media en la CAPV 2,02 Has de suelo al día día en el año 2016 se contaba con 413,17Km2 de superficie artificial, es decir, que las zonas de edificación, infraestructuras y actividades industriales ocupaban el 5,7% de la superficie total. [figura 57]

Climáticamente hablando la CAPV no forma una región homogénea ya que 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.

La vertiente atlántica (Bizkaia, Gipuzkoa y el norte de Araba) presenta un clima mesotérmico, moderado en cuanto a las temperaturas y muy lluvioso. Se denomina clima templado húmedo sin estación seca, o clima atlántico. En

esta zona las masas de aire, cuyas temperaturas se han suavizado al contacto con las templadas aguas oceánicas llegan a la costa y hacen que las oscilaciones térmicas entre la noche y el día, o entre el verano y el invierno, sean poco acusadas. El factor orográfico explica la gran cantidad de lluvias de toda la vertiente atlántica del País Vasco, entre 1.200 y más de 2.000mm de precipitación media anual. En cuanto a las temperaturas es de destacar una cierta moderación, con inviernos y veranos suaves, si bien las temperaturas medias anuales registran en la costa los valores más altos, unos 14°C, siendo posibles, temperaturas máximas puntuales de hasta 40°C.

La zona media o zona de transición que ocupa gran parte de Araba, es una zona de transición donde predominan las características atlánticas, ya que no existe un auténtico verano seco. El Clima subatlántico (Valles Occidentales de Araba y la Llanada Alavesa), y las precipitaciones son menores que en la vertiente atlántica. Mientras que el clima Submediterráneo se da más al sur, (Trebiño, Montaña Alavesa) se va pasando a un clima de tipo mediterráneo, es decir, con verano más cálido y algo más seco, y con lluvias anuales moderadas.

En el sur del País Vasco, en la zona de la depresión del Ebro (Rioja Alavesa) se pasa ya a un clima con verano seco y caluroso del tipo mediterráneo. Debido a sus inviernos bastante fríos y de escasas precipitaciones, se le ha denominado mediterráneo de interior o continental. Las oscilaciones térmicas estacionales son importantes: en verano se superan los 22°C en las temperaturas medias y en invierno las bajas temperaturas favorecen las heladas y las nieblas. Pluviométricamente tiene meses estivales con precipitaciones inferiores a los 30 mm, y las medias mensuales son casi siempre menores de 50 mm. De aquí que se pueda decir de él que es un clima un tanto continentalizado, aunque quede incluido dentro del tipo mediterráneo. [figuras 58 y 59]

⁶⁸ http://web.archive.org/web/20060318062121/http://www.ipyme.org/NR/rdonlyres/71E2A08E-47AE-481A-BA17-D094C725B159/0/paisvasco.pdf

⁷⁰ El Censo Agrario se renueva cada 10 años. El último es el realizado el año 2009.

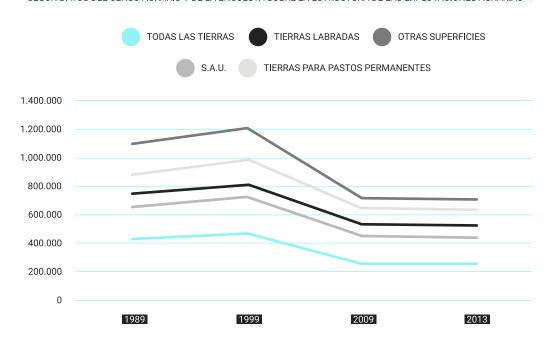
⁷¹ La artificialización es un término adoptado en la CAPV para designar la acción de consumo o de ocupación del suelo para la construcción de viviendas, infraestructuras o equipamientos. Bajo este concepto se designan acciones que llevan implicitas la perdida de la fertilidad, la estructura y la impermeabilización del suelo o sellado del mismo.

^{72 25} años urbanizando España: La generación que multiplicó la superficie artificial de una forma insostenible 1987-2011 (URB16) Observatorio de la Sostenibilidad.

	ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS EN LA CAPV		
	2013	2009	2013 / 2009 (%)
NÚMERO DE EXPLOTACIONES	15.835	16.554	-4,3
SUPERFICIE TOTAL (ST) (HA)	259.797	261.700	-0,7
SUPERFICIE AGRÍCOLA UTILIZADA (SAU) (HA)	187.251	190.273	-1,6
TIERRAS LABRADAS (TL)	75.880	78.811	-3,7
> HERBÁCEOS Y BARBECHOS (*)	60.485	62.056	-2,5
> FRUTALES	1.501	1.981	-24,3
> OLIVAR	167	147	13,6
> VIÑEDO	13.653	14.544	-6,1
> OTROS LEÑOSOS	73	83	-12,0
PASTOS PERMANENTES	111.371	111.462	-0,1
INDICADORES ESTRUCTURALES			
ST MEDIA POR EXPLOTACIÓN (HA)	16,4	15,8	3,8
SAU MEDIA POR EXPLOTACIÓN (HA)	11,8	11,5	2,6
NÚMERO MEDIO DE BOVINOS POR EXPLOTACIÓN	24,2	23,0	5,4
NÚMERO MEDIO DE OVINOS POR EXPLOTACIÓN	57,3	60,0	-4,6
NÚMERO MEDIO DE CAPRINOS POR EXPLOTACIÓN	13,3	13,4	-0,7
NÚMERO MEDIO DE PORCINOS POR EXPLOTACIÓN	33,8	17,9	89,0
NÚMERO MEDIO DE AVES POR EXPLOTACIÓN	251,9	253,5	-0,6

^{*}Incluye huertos familiares *Fuente: Eustat. Encuesta sobre la estructura de las explotaciones agrarias. 2013

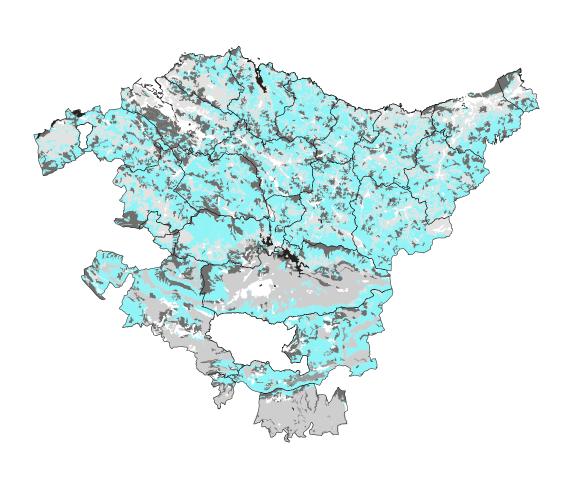
"GRÁFICO DE EVOLUCIÓN DE SUPERFICIES AGRARIAS DURANTÉ LOS AÑOS 1989, 1999,2009 Y 2013 SEGÚN DATOS DEL CENSO AGRARIO Y DE LA ENCUESTA SOBRE LA ESTRUCTURA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS"

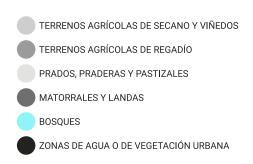


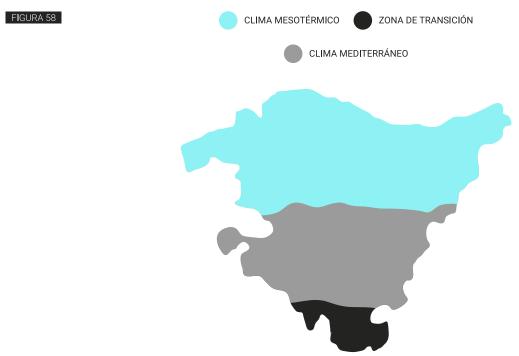
*En el gráfico las superficies se expresan en hectáreas, y la Superficie Agraria Utilizada (SAU) es la suma de las Tierras Labradas (TL) y de los Pastos permanentes, mientras que la Superficie Total (ST) es la suma de la SAU y de otras Superficies.

 $\label{thm:problem} $$ Fuente: "http://www.eustat.eus/elementos/ele0012400/ti_El_numero_de_explotaciones_agricolas_en_la_CA_de_Euskadi_disminuye_un_43_entre_2009_y_2013_/not0012426_c.html" \l "axzz4Qlsk3sBB" $$$

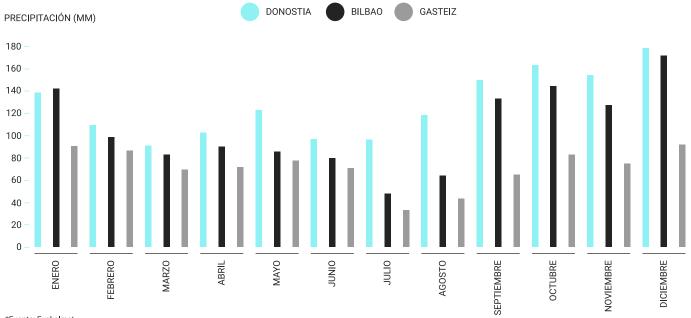
MAPA DE COBERTURA DEL SUELO (CORINE 2006)







PRECIPITACIONES MEDIAS DE LAS CAPITALES DE CADA TERRITORIO Y ZONAS CLIMÁTICAS DE LA CAPV



Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

2. Población rural y sector primario

En la actualidad la CAPV tiene 2.171.886 habitantes (48,6% hombres, 51,4% mujeres). A su vez, y de acuerdo con la definición de área rural de la OCDE, se considera una región predominantemente urbana, ya que sólo un 8% de la población (año 2001) se encuentra en municipios con una densidad de población menor a 150 hab/km2. No obstante, existen importantes diferencias entre los territorios costeros (Bizkaia y Gipuzkoa), que poseen marcadamente este carácter urbano y el territorio de Álava, en su mayor parte en vertiente mediterránea, que puede considerarse "considerablemente rural" (18% de su población habita en municipios con menos de 150 hab/km2). El 9% de la población vasca vive en municipios rurales (con menos de 150 habitantes/Km2), que suponen el 87% del territorio regional. Si se atiende al informe aportado por HAZI¹⁴, se puede decir que en el 51% de los municipios de la CAPV se consideran rurales, ocupando éstos el 59% de la superficie y acogiendo al 4,9% de la población. En estas zonas el porcentaje de población formado por las mujeres (48%) es menor que el de las zonas urbanas (51%). Pero en el último periodo la población rural de la CAPV ha aumentado. Así, en el período 2005-2009 el incremento fue de un 2,54 %, superior al aumento de la población total de la comunidad, que ha alcanzado un 2,44%. Durante este período el porcentaje de población rural en la Comunidad se ha incrementado de un 9,00 % del total, a un 10,42%.

Pero, contrariamente, las ayudas públicas no han logrado detener el adelgazamiento del sector primario en el País Vasco en la última década. En 2003 la población ocupada en la agricultura sumaba 18.900 personas; al cierre del año pasado (2016) el ligero ascenso registrado no pudo evitar que fueran menos de la mitad.

Si atendemos a la actividad del primer sector, desde el punto de vista del Valor Añadido Bruto (VAB), el sector primario no es el más relevante. El sector servicios (68%) es el más importante, seguido de industria y energía (24,2%), construcción (7%) y finalmente agricultura, ganadería y pesca (0,8%). Por otro lado, la población activa dedicada a la agricultura en la CAPV es un 1,2% (1,7% para hombres y 0,6% para mujeres), la tercera más baja del Estado después de Baleares y Madrid (tanto en global, como para hombres y mujeres). Y a pesar de que las dificultades económicas han empujado a las personas jóvenes a la búsqueda de 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.

En 2012 eran 8.100 en Euskadi⁷⁵, si bien según la encuesta sobre estructura agraria, el personal laboral empleado en

75 http://ccaa.elpais.com/ccaa/2013/08/25/paisvasco/1377457975_820009 html

	/// MI	///MUJERES///		MBRES///,
TOTAL	NÚMERO	PORCENTAJE	NÚMERO	PORCENTAJE
14.641	4.468	31%	10.173	69%
8.068	4.517	56%	3.551	44%
957	100	10%	857	90%
1.598	250	16%	1.348	84%
25.264	9.335	37%	15.929	63%
	14.641 8.068 957 1.598	TOTAL NÚMERO 14.641 4.468 8.068 4.517 957 100 1.598 250	TOTAL NÚMERO PORCENTAJE 14.641 4.468 31% 8.068 4.517 56% 957 100 10% 1.598 250 16%	TOTAL NÚMERO PORCENTAJE NÚMERO 14.641 4.468 31% 10.173 8.068 4.517 56% 3.551 957 100 10% 857 1.598 250 16% 1.348

^{*}Fuente: Las Mujeres del Sector Agrario Vasco: Agricultoras" HAZI Desarrollo rural, Litoral y Alimentario. Departamento de Desarrollo económico y Competitividad del Gobierno Vasco. 15 de febrero de 2016.

⁷³ Eustat, consultado el 1 de febrero de 2017

^{74 &}quot;Las Mujeres del Sector Agrario Vasco: Agricultoras" HAZI Desarrollo rural, Litoral y Alimentario. Departamento de Desarrollo económico y Competitividad del Gobierno Vasco. 15 de febrero de 2016. En este informe no se detallan los criterios que han utilizado para considerar un municipio rural o urbano.

el sector agrario en 2013 era de 25.264 personas, de las cuales el 37% eran mujeres. [figura 60]⁷⁶

Si analizamos el número de explotaciones y la titularidad de éstas, según los datos del cuadro de la encuesta sobre estructura agraria y el Censo agrario vemos que, en el año 2013, había en la CAPV 15.835 explotaciones agrarias, de las cuales únicamente el 23% se consideran explotaciones agrarias profesionales. En cuanto a la titularidad de las explotaciones agrarias en general, en el 35% de los casos era de mujeres, el 6% de entidades jurídicas de diferentes tipos, donde las mujeres tenían una representación del 30%. En el ámbito de las explotaciones agrarias profesionales, en el 25% de ellas la titular era una mujer, el 18% sociedades y el 57% hombres. [figura 62]

Si consideramos las afiliaciones a la seguridad social, el porcentaje de hombres es mucho más elevado, sobre todo en los trabajadores por cuenta ajena. Pero si atendemos a las afiliaciones de las titulares de explotaciones podemos decir que además de tratarse de un sector en proceso de envejecimiento, el porcentaje de mujeres titulares afiliadas a la seguridad social disminuye conforme disminuye la franja de edad. Así en la franja de mayores de 65 años casi el 37% son mujeres, mientras que en la franja de menores de 35 años apenas el 20% son mujeres; es decir,

76 "Las Mujeres del Sector Agrario Vasco: Agricultoras" HAZI Desarrollo rural, Litoral y Alimentario. Departamento de Desarrollo económico y Competitividad del Gobierno Vasco. 15 de febrero de 2016. En este informe no se detallan los criterios que han utilizado para considerar un municipio

que las nuevas incorporaciones como titulares de explotación que cotizan a la seguridad social han sido hombres. [figuras 61 y 64]

En cuanto a la orientación productiva de las explotaciones, las diferencias entre número de mujeres titulares y hombres son menores en horticultura, bovino de carne, mixtas o cultivos extensivos, mientras que en actividades como bovino de leche solo el 25% de las explotaciones tienen como titular una mujer. [figura 63]

En cualquier caso, y contrastando con el descenso de personas tanto en el ámbito rural como en el sector primario, podemos decir que cada año aumenta la demanda de inscripciones en las escuelas agrarias de la CAPV. Así, cada año se forman y terminan sus estudios de Formación Profesional en alguna especialidad vinculada a la agricultura, a la ganadería o el medio rural alrededor de 40⁷⁸ personas (aproximadamente un 15% mujeres) solo en la Escuela Agraria de Derio. A este dato habría que sumarle las personas que finalizan cada año sus estudios agrarios en las Escuelas de Arkaute, Fraisoro y Murgia.

2014		RÉGIMEN GENERAL SISTEMA ESPECIAL AGRARIO			ÉN É. DÉ AUTÓNC S,E,T,A.	MOS
SEGURIDAD SOCIAL	VARONES	MUJERES	TOTAL	VARONES	MUJERES	TOTAL
ARABA	583	49	631	1.360	663	2.023
GIPUZKOA	379	68	448	697	720	1.418
BIZKAIA	718	65	783	689	635	1.325
PAÍS VASCO	1.680	182	1.862	2.747	2.019	4.766

^{*}Fuente: Afiliaciones en alta, por género y provincias. 2014. Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

⁷⁷ Las Mujeres del Sector Agrario Vasco: Agricultoras" HAZI Desarrollo rural, Litoral y Alimentario. Departamento de Desarrollo económico y Competitividad del Gobierno Vasco. 15 de febrero de 2016.

⁷⁸ En la Escuela Agraria de Derio han terminado sus estudios de FP agraric en el:

[·] Curso 2014-2015, 34 personas: 16 personas en agroecología y 18 personas en naisajismo

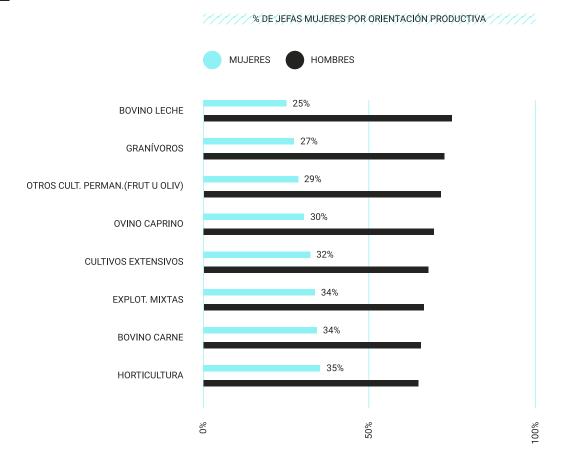
[·] Curso 2015-2016, 42 personas: 24 personas en agroecología y 18 personas en naisajismo

Como se puede comprobar a través de los datos facilitados por las escuelas agrarias de la CAPV, la mayor parte de personas que se forman profesionalmente en agricultura lo hacen en modelos ligados de alguna manera a la agricultura ecológica y la agroecología. Siendo éste un modelo que ha ido en aumento en los últimos años.

Es destacable la evolución que ha tenido la actividad agraria ligada a la alimentación ecológica. La producción

ecológica ha pasado de ser inexistente en la CAPV a principios de 1990, a contar con más de 400 operadores (entre producción y transformación). [figura 65]

En el año 2015, se contaba con casi 3.000 hectáreas de superficie productiva y 96 explotaciones ganaderas repartidas de la siguiente manera. [figura 66]



^{*}Fuente: Encuesta de estructura de explotaciones agrarias 2013. Eustat

^{*}Las Mujeres del Sector Agrario Vasco: Agricultoras" HAZI Desarrollo rural, Litoral y Alimentario. Departamento de Desarrollo económico y Competitividad del Gobierno Vasco. 15 de febrero de 2016.

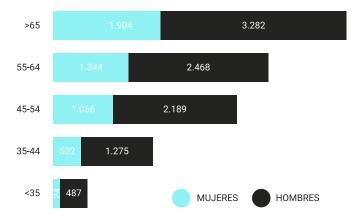


FIGURA 61

TITULARES DE EXPLOTACIÓN

Nº DE PERSONAS	MU	JERES %	НОМВ	RES %
<35 AÑOS	3%	124	5%	487
35-44 AÑOS	10%	502	13%	1.275
45-54 AÑOS	22%	1.066	23%	2.189
55-64 AÑOS	27%	1.344	25%	2.468
>=65 AÑOS	39%	1.904	34%	3.282
TOTAL	100%	4.940	100%	9.701

^{*}Fuente: Encuesta de estructura de explotaciones agrarias 2013. Eustat

FIGURA 65

PRODUCCIÓN AGRARIA 258 PRODUCCIÓN GANADERA 36 PRODUCCIÓN AGRARIA Y GANADERA 39 ELABORACIÓN / TRANSFORMACIÓN 75 DISTRIBUCIÓN 26

25
5
4
17
8
2
1
3
18
9
3
1
96

Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

3. Agrobiodiversidad. Ganado, semillas y saberes

La agrobiodiversidad de la CAPV está formada por el ganado, las semillas, los saberes y los propios ecosistemas que acogen las parcelas agrarias. Diversas organizaciones como Hazien Sarea o Slow Food junto con el campesinado están haciendo una labor importante para recuperar y preservar la riqueza de variedades animales y vegetales que pueden estar en peligro o son de alguna manera variedades locales. Si bien cada una de ellas actúa de diferente manera sus labores se complementan. Por ejemplo, Slow Food⁷⁹ apoya estas variedades poniendo en valor su consumo. Entre las variedades y especies para las que tiene algún tipo de acción en marcha están: cerdo Euskal Txerri, queso de oveja carranzana de cara negra, talo de Mungia, cebolla morada de Zalla, guisante lágrima de la costa guipuzkoana, sal de Salinas de Añana, anchoa del cantábrico, pescado azul del día ahumado, carne de vacuno betizu, carne de caprino azpigorri, carne de euskal antzara, gallina vasca, oveja sasi-ardi, acelga enana de Derio, babatxiki de Zalla, puerros vascos de otoño, carne de potro de caballo de monte vasco, patata de Gorbea, agrazón de Orduña, alubia de Encartaciones, tomate morado de Aretxabaleta (Moskorra), puerro de Elorrio, manzanas de Errejil, alubias de Mungia, pimiento de la Barranca, pochas de Getxo, tomate amarillo de pera mini de Bizkaia, tomate de cuelga de Busturia, vinagre de Orduña y nabitos de Nabarniz.

Hazien Sarea⁸⁰, trabaja para ir identificando el patrimonio de semillas con el que cuenta la CAPV y defenderlo mediante la multiplicación y conservación de semillas, además de su divulgación.

En el ámbito ganadero, se cuenta con 25 razas de ganado

autóctono, algunas de ellas en peligro o en estado crítico⁸¹. Hay cuatro razas bovinas (betizu, monchina, pirenaica, terreña), cinco ovinas (carranzana cara blanca, carranzana cara negra, latxa cara blanca, latxa cara negra, sasi ardi), una caprina (azpi gorri), una porcina (euskal txerri), dos equinas (caballo de monte del País Vasco, pottoka), una asnal (asno de las encartaciones), seis aviares (euskal antzara, euskal oiloa en las variaciones de beltza, gorria, lepasoila, marraduna y zilarra) y cinco razas caninas.

Pero si atendemos al patrimonio ganadero en general y analizamos la cantidad de ganado criado en la CAPV en el año 2013, éste había disminuido en general (a excepción del ganado bovino) con respecto a los datos del Censo agrario de 2009.

81 DECRETO 31/2014, de 4 de marzo, de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas autóctonas vascas, y de regulación de las entidades de fomento de razas animales.

FIGURA 67



*Fuente: Censo Agrario, 2009. Elaboración propia.

⁷⁹ SlowFood es una organización internacional sin ánimo de lucro que fue fundada por Carlo Petrini en 1986 en Italia. Nace con la intención de defender la buena alimentación, prima el uso de productos locales para garantizar la máxima calidad y sostenibilidad de la producción responsable. Defiende la cocina local, las producciones tradicionales y las especies autóctonas. Para ello defienden el cocinado con BUEN sabor, la producción LIMPIA (medioambiente, bienestar animal, salud humana) y JUSTA (recompensa del trabajo de los productores). Las cuotas de los socios están dirigidas a financiar proyectos de recuperación de alimentos locales y a

⁸⁰ Hazien Sarea: La Red de Semillas de Euskadi, creada en 1996 y registrada como asociación en 2001, trabaja por la recuperación de estas variedades. Surge en torno a grupo de hortelanos y técnicos inquietos por el desconocimiento casi absoluto de la riqueza agrogénetica del País Vasco y preocupados por la pérdida de este patrimonio y de la cultura asociada a él.

Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

4. Recursos materiales. Infraestructuras de apoyo a las operaciones intermedias.

Todos los productos agrarios producidos en la CAPV se comercializan a través de diversas vías:

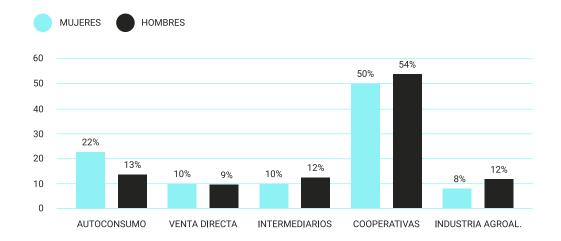
- Cadenas cortas (venta directa al consumidor final o a locales de venta al por menor)
- · Empresas distribuidoras-comercializadoras y
- Mercados centrales, principalmente MerkaBilbao, siendo esta última vía la más común como veremos más adelante.

Además, estas últimas incorporan a su oferta productos que llegan a la CAPV a través de los puertos mercantes de Bilbao y Pasajes, y las plataformas logísticas de Aparcabisa, Arasur, Jundiz CTV, y Zaisa. Estos productos se destinan directamente al consumo humano, a la industria agroalimentaria de transformación o al consumo animal.

Si tomamos como punto de partida los datos sobre los canales que utiliza el sector agrario para comercializar sus productos (ver gráfico) podemos decir que el más utilizado es el de las cooperativas, seguido de los intermediarios, siendo muy similares los datos para explotaciones donde las titulares son mujeres o para las de los hombres.

Las cadenas cortas de comercialización se apoyan en los mercados semanales o mensuales que se realizan en 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. Por lo general en este modelo de comercialización son las propias personas productoras las que realizan tanto la distribución como la venta del producto. No es habitual que varias explotaciones se coordinen para realizar la distribución y la venta de manera conjunta (exceptuando los grupos de consumo). Además, por lo general, las productoras que realizan venta directa son de explotaciones de frutas y hortalizas sin transformar, ya que son escasas las explotaciones agrícolas y ganaderas que cuentan con obrador de transformación de alimentos (carne, lácteos, huevos, miel, pan, conservas vegetales, etc.) propio o uno ajeno (o colectivo) que les permita transformar su producto y comercializarlo ellas mismas de forma directa. Tampoco son habituales los espacios dedicados a la logística conjunta para productores y productoras que comercialicen en circuitos cortos y de proximidad.

FIGURA 68



^{*}Fuente: Encuesta de estructura de explotaciones agrarias 2013. Eustat

*Gráfico elaborado por HAZI

En lo que se refiere a la pesca que llega a los puertos de la CAPV, la primera venta se realiza principalmente en la lonja, donde es adquirida por conserveras, mayoristas y otras grandes superficies, y a su vez son los mayoristas (MerkaBilbao, MerkaOiartzun, y otros mayoristas exclusivamente importadores) los que hacen la venta a pescaderías y locales de hostelería, antes de ser consumido por el consumidor final (Astorkiza et al., 2003). Según este mismo estudio, en el año 1999 la tasa de cobertura de pescado de la CAPV era del 14%, es decir que de cada 14 unidades exportadas se importan 100.

Como se puede observar en el mapa de infraestructuras complementarias, la CAPV cuenta con un número importante de infraestructuras que apoyan el actual sistema alimentario. [figura 69] Desde vías de transporte de mercancías para la movilización de materias primas (importación-exportación) como carreteras, ferrocarril, puertos pesqueros y mercantes, aeropuertos, plataformas logísticas, y mercados mayoristas. Pero como hemos dicho, estas infraestructuras están diseñadas para dar servicio a un mercado y un modelo de alimentación global.

A su vez, las materias primas frescas que no son dirigidas al mercado del consumo en fresco son utilizadas y transformadas por las 1.426 industrias agroalimentarias (Tabla) de la CAPV dedicadas a elaborar y procesar alimentos destinados al consumo humano como elaborados cárnicos, conservas de pescado, derivados lácteos, productos de panadería y molinería, aceite, café, vino y otros, si bien casi el 60% de ellas se dedican a la elaboración de pan, vino y otras bebidas. [figura 70]

En el caso de la carne es importante remarcar que, con anterioridad al procesamiento de las canales o medias canales en las salas de despiece o industrias de productos cárnicos, es necesario sacrificar los animales. Para tal labor contamos en Euskadi con ocho mataderos. De ellos tres son de gestión pública (Llodio, Zubillaga Hiltegia-Oñati, Karrantza) y sacrifican ganado ovino, bovino y en el caso de Oñati también equino. Karrantza solo da servicio a las explotaciones de la comarca y unicamente el de Laudio tiene certificada la línea de sacrificio para ganado ecológico. Además, no hay ninguna estructura pública para el sacrificio de ganado porcino, cunícola o avícola. Los restantes cinco son privados (Matadero Frigorífico Donostiarra SAL Mafrido, Gestora Cunícola Norte SL Grupo Hermi, Urkaiko S Coop, Lumagorri SL, Industrias Cárnicas del Oria SL) y sacrifican ganado ovino, bovino y porcino a excepción del matadero Grupo Hermi que se

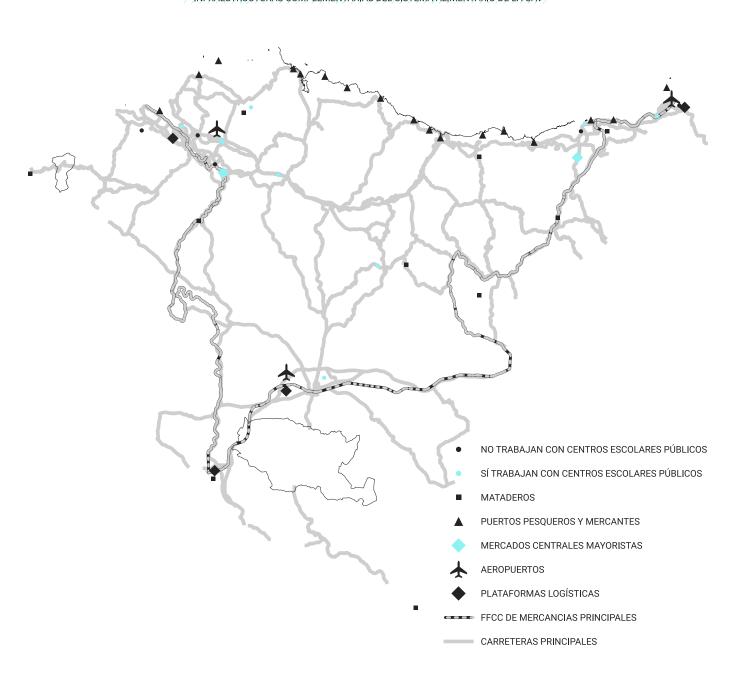
dedica exclusivamente al ganado cunícola y el matadero de Lumagorri que sacrifica pollos.

Además de los mataderos ubicados en la CAPV las explotaciones también utilizan las infraestructuras ubicadas en zonas cercanas como el Matadero San Juan del Monte SA (Miranda de Ebro, Burgos) y Matadero de Logroño SAL MAGROSAL (Logroño, La Rioja).

Los datos más recientes de sacrificio de ganado y por tanto de cantidad de carne producida en la CAPV son del año 2009. A partir de esta fecha, según el servicio de Estadística y Análisis Sectorial de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco no existen datos al respecto o si existiesen no se pueden publicar porque vulnerarían el secreto estadístico. Desconocemos el motivo de la interrupción de la serie de datos de sacrificio y carne, pero podría coincidir con la desaparición de la mayor parte de mataderos de gestión pública en la CAPV.

Una vez conocidos los datos generales del sistema alimentario de la CAPV vamos a ver cómo se relaciona este sistema alimentario con la demanda.

INFRAESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS DEL SISTEMA ALIMENTARIO DE LA CAV



	NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS AGROALIMENTARIOS REGISTRADOS EN LA CAV EN E SEGÚN CÓDIGO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS 2009 DIFERENCIÁNDOLOS POR TERRITOR	L AÑO 201 OS HISTÓF	2 Riços		
//CNAE_2009//	//////ACTIVIDAD//////	ARABA	BIZKAIA	GÍPUZKOA	CAPV
1011-1012	PROCESADOS DE CARNE Y VOLATERÍA	9	23	13	45
1013	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y DE VOLATERÍA	11	32	24	67
1021	PROCESADO DE PESCADO	0	5	9	14
1022	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO	5	24	28	57
1052-1054	PROCESADO DE LECHE Y ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS (EXCEPTO QUESO)	6	12	15	33
1053	ELABORACIÓN DE QUESO	28	18	53	99
1071	ELABORACIÓN DE PAN	57	204	165	426
1061-1072-1073	FABRICACIÓN DE HARINA, PRODUCTOS DE MOLINERÍA, GALLETAS Y PASTA	6	12	8	26
1031-1032	PROCESADO DE PATATAS Y ELABORACIÓN DE ZUMOS DE FRUTA Y HORTALIZAS	3	0	5	8
1039	PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE FRUTA Y HORTALIZAS	3	4	10	17
1043-1044	ELABORACIÓN DE ACEITES	4			4
1082	PROCESADO DE CACAO Y ELABORACIÓN DE CONFITERÍA	3	5	5	13
1083	FABRICACIÓN DE CAFÉ, TÉ E INFUSIONES	5	10	9	24
1084-1085-1086-1089	FABRICACIÓN DE ESPECIAS, COMIDAS PREPARADAS, ALIMENTOS DIETÉTICOS Y OTROS	9	22	22	53
1091-1092	COMIDA PARA ANIMALES	4	10	5	19
1012	FABRICACIÓN DE VINO	350	62	36	448
1101-1103-1105-1107	FABRICACIÓN DE OTRAS BEBIDAS	6	8	59	73
	TOTAL, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	509	451	466	1426

Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

5 Producción de alimentos

Con esta estructura productiva las cantidades de alimentos producidos en Euskadi son de 621.247 T en el año 2015 [Figura 71] sin incluir legumbres ni aceite de oliva, mientras que 4.857 T de alimentos se produjeron mediante métodos ecológicos [figura 72], es decir, aproximadamente el 0,8% de la producción total.

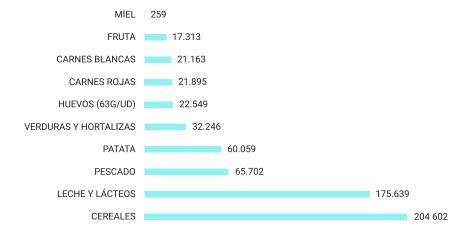
Cabe destacar que entre todos los alimentos (bebidas alcohólicas excluidas) producidos, se encuentran tres con algún tipo de distintivo de origen: Queso Idiazabal (Denominación de Origen Protegida), Pimiento de Gernika y Carne de Ternera del Pais Vasco (Indicación Geográfica Protegida). No hay ningún alimento con la identificación de Especialidad Tradicional Garantizada. Además, hay numerosas distintivos de calidad, como la marca de

garantía Eusko Label (huevo de caserio vaso, pollo de caserío vasco, cordero lechal del País Vasco, Bonito del Norte y Atún Rojo, leche del País Vasco, miel del País Vasco, patata de Álava, guindillas de Ibarra, tomate de calidad del País Vasco, alubias del País Vasco, Euskal

82 Marca de Garantía: todo signo susceptible de representación gráfica, utilizado por una pluralidad de empresas bajo el control y autorización de su titular, que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnica o modo de elaboración del producto o de prestación de servicios.

FIGURA 71

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAV EN T DURANTE EL AÑO 2015 SEGÚN DATOS DEL SERVICIO DE ESTADÍSTICA Y ANÁLISIS SECTORIAL DE LA VICECONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN DEL GOBIERNO VASCO



Baserri, Baserriko Haragia) o los etiquetados facultativos (Giokela, Bordako, Eroski Natur, Villa del Monte, Ternera Selecta, Mendiko, y otros).

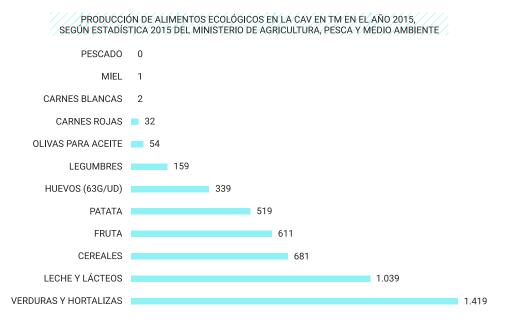
Aunque la mayoría de los productos contabilizados son productos primarios, otros como la carne o los lácteos son productos transformados que necesitan de infraestructuras y procesos de transformación específicos, posteriores a los de la producción agrícola o ganadera, para poder ser consumidos como tales. Como hemos mencionado en el apartado anterior, la CAPV cuenta con infraestructura para transformar alimentos, pero esta infraestructura no está diseñada para poder permitir la venta de productos cárnicos (entre otros) en circuito corto, permitiendo a la consumidora y a la productora reconocerse y elegirse

83 Etiquetado Facultativo: asegura que el producto cumple con las normas recogidas en un pliego de condiciones elaborado por un agente económico u organización. El pliego de condiciones ha sido a su vez aprobado por la autoridad competente. http://www.euskadi.eus/etiquetado-facultativo-calidad-alimentaria/web01-a2elikal/es/

mutualmente a través del alimento que llega al plato. Esto es más grave cuando se trata de carne de porcino, de ave, de ovino, caprino, etc, ejemplares de pequeño tamaño que no cuentan con mataderos cercanos, y que por tanto, su traslado es muy costoso y obliga a comercializar los productos a través de empresas o cooperativas que manejan grandes cantidades de ganado.

Además de la producción agraria, hay que considerar las capturas pesqueras que, según datos del Órgano Estadístico del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, fueron en el año 2014 de 65.702,28T. [figura 71] Las capturas de bajura se descargan principalmente en Bermeo, seguidas en orden de importancia por Hondarribi, Getaria, Donostia, Ondarroa, Orio, Plentzia, Mutriku, Santurtzi, Mundaka, Elantxobe, Zierbana, Portugalete y Zumaia, mientras que las capturas de altura llegan a los puertos de Ondarroa y Pasaia, y los atuneros congeladores a Bermeo.

Podemos visualizar cuál es la producción de alimentos más detallada en Euskadi por persona y año. En la tabla



de la figura 73 hemos calculado la producción interna (en ratio por habitante para observar mejor las magnitudes) de algunos de los principales alimentos, así como algún dato que consideramos interesante como, por ejemplo, la cantidad de fruta o verdura exportada.

En formato gráfico observamos que la CAPV produce en grandes cantidades: leche, carne, huevos, pescado, trigo y patatas. [figura 74]

Para observar mejor cada categoría podemos agruparlas y eliminar la leche y la carne que, por su magnitud, eclipsan al resto. [figura 75]

Las cifras de este apartado pretenden, simplemente, ofrecer una primera fotografía de la disponibilidad actual de alimentos en la CAPV que podrían vehicularse en circuito corto. Como hemos visto, más allá de un acercamiento físico o geográfico entre producción y consumo, los sistemas alimentarios locales (SAL) incluyen muchas otras variables, por ejemplo aspectos como la participación o la transparencia, que hemos mencionado anteriormente. También forma parte del paquete teórico de los SAL un modelo de producción distinto al industrializado y que podemos englobar dentro de la agroecología. Como no existe una categorización estadística de producción agroecológica, podemos analizar ahora cuanta y qué tipo de producción alimentaria ecológica normativa existe en la CAPV.

Si calculamos la cantidad de producción ecológica en kg / habitante / año tenemos los datos de la figura 76.

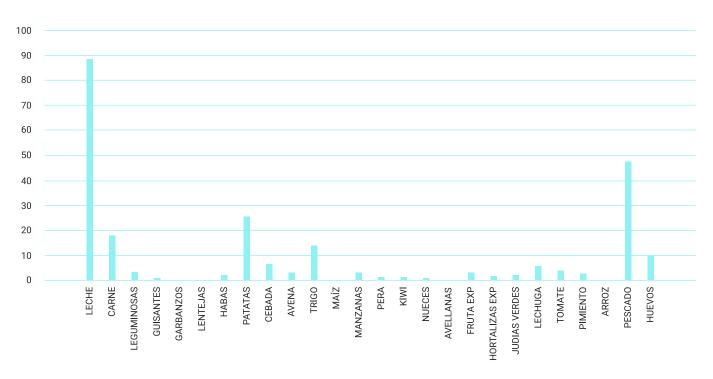
Obviamente la producción ecológica es mucho menor que la convencional. Si miramos la ratio (cuántos kg de alimento ecológico existe por cada kg de convencional) observamos lo siguiente (la tabla se lee de la siguiente manera, por cada litro de leche en ecológico se producen 55.187 litros en convencional, y así sucesivamente): [figura 77].

FIGURA 73

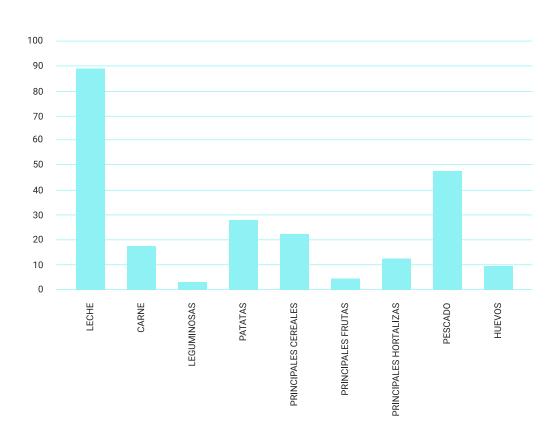
KG/PERSONA/AÑO/////

LECHE	88,8251164
CARNE	17,7017619
LEGUMINOSAS	2,96571429
GUISANTES	0,25
GARBANZOS	0,02
LENTEJAS	0,004
HABAS	1,50380952
PATATAS	25,0242857
CEBADA	6,10190476
AVENA	2,66
TRIGO	13,5289524
MAÍZ	0,11952381
MANZANAS	2,57952381
PERA	0,7752381
KIWI	0,6952381
NUECES	0,27047619
AVELLANAS	0,16047619
FRUTA EXPORTADA	2,40095238
HORTALIZAS EXPORTADAS	1,41333333
VAINAS	1,45095238
LECHUGA	5,25952381
TOMATE	3,31380952
PIMIENTO	2,33047619
ARROZ	-

PRODUCCIÓN INTERNA DE ALIMENTOS (KG/HABITANTE/AÑO)



PRODUCIÓN INTERNA DE ALIMENTOS (KG/HABITANTE/AÑO)



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN KG / HABITANTE / AÑO			
LECHE	0,00160952		
CARNE	0,13444362		
LEGUMINOSAS	0,32333333		
PATATAS	0,17571429		
PRINCIPALES CEREALES	0,14285714		
PRINCIPALES FRUTAS	0,19333333		
PRINCIPALES HORTALIZAS	0,32333333		
HUEVOS	0,0176015		

RATIO (CUANTOS KG DE ALIMENTO ECOLÓGICO EXISTE POR CADA KG DE CONVENCIONAL				
LECHE	55187,2025			
CARNE	131,666806			
LEGUMINOSAS	9,17231222			
PATATAS	159,487805			
PRINCIPALES CEREALES	156,872667			
PRINCIPALES FRUTAS	20,9482759			
PRINCIPALES HORTALIZAS	38,1958763			
HUEVOS	542,2628139			

Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

6 Demanda de alimentos

Hemos visto cuál es la situación de la oferta alimentaria en la CAPV y hemos intentado cuantificar la disponibilidad de alimentos que podrían vehicularse en el mercado local o circuito corto. Veamos ahora el otro extremo de la cadena: la demanda alimentaria que representa la compra pública o la restauración colectiva pública. Pero más interesante que ver la producción bruta de alimentos interna, es compararla con la posible demanda de una dieta equilibrada. ¿Es decir, si la ciudadanía vasca siguiera la dieta recomendada (que como en ninguna región del mundo, se sigue), cuánta de esta demanda podría satisfacerse con la producción interna? Antes de ver los datos, una aclaración: cuando se defienden sistemas alimentarios locales no se defiende la autarquía alimentaria. El comercio regional alimentario va a seguir existiendo (no se produce de todo en todas partes en cantidades suficientes) pero se trata de intentar conseguir reajustar y relocalizar todo lo posible la dieta culturalmente apropiada de un territorio (la CAPV en este caso) a ese territorio y, a partir de ahí, buscar el punto más cercano donde se producen los otros alimentos. Aunque funcionamos en divisiones administrativas del territorio, los agroecosistemas tienen sus propias fronteras y regiones y, salvo alguna excepción -no es el caso de Euskadi-, dentro de un agroecosistema amplio se encuentran los tipos y cantidades de alimentos necesarios para satisfacer la demanda interna.

Como hemos mencionado anteriormente, la población de la CAPV es de 2.171.886 personas, todas ellas consumidoras de alimentos a nivel individual. Pero si nos fijamos en la demanda de alimentos por las colectividades y más concretamente la demanda de restauración colectiva pública, nos encontramos con hospitales, centros escolares, 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 (los cuales, más allá del valor de mercado en sí, tienen un caro efecto simbólico). Para hacernos una idea del número de instancias potenciales para la compra pública alimentaria, podemos observar la tabla que sigue. En total en la CAPV existen, al menos, 2.543 comedores colectivos³⁴. (Anexo II)

Esto nos da una idea del número de lugares donde se realiza compra pública alimentaria. Otra cifra interesante es ver el número de comensales (las personas usuarias) que existen en cada uno de estos sectores públicos. Así vemos que la mayor parte de personas que hacen uso de la compra pública alimentaria se concentra en el sector educativo, seguido del hospitalario y servicios sociales. La suma de estos tres sectores nos da unas 120.000 personas. [figura 78]

Transformando esa cifra en euros, obtenemos que el sistema hospitalario público de la CAPV gasta alrededor de 7,5 millones de euros en la compra de comida, además el servicio de cocina (personal, mantenimiento, utillaje, otros) asciende a más de 47 millones de euros. Sumando las residencias y los centros de día de titularidad pública (unos 60 millones de euros), llegamos a 110 millones de €, como monto de compra pública alimentaria más allá de los comedores escolares.

84 (Eustat 2009-2014)

TIPO DE CENTRO PÚBLICO	NÚMERO COMENSALES///
COMEDORES ESCOLARES	93.449
CENTROS DE DÍA	3.850
RESIDENCIAS	14.000
HOSPITALES	5.700
TOTAL	116.999

Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

7 Producción local versus demanda

Para poder conocer la capacidad de la CAPV para satisfacer las necesidades alimentarias del territorio con recursos propios, de proximidad y ecológicos, es necesario cruzar los datos de la posible oferta alimentaria actual de proximidad de la CAPV (tanto en convencional como en ecológico) con los de la demanda, dando prioridad a la demanda de los comedores escolares de titularidad pública.

En la CAPV se diferencian administrativamente tres territorios, Araba, Bizkaia y Gipuzkoa, que a su vez se dividen en 253 Municipios agrupados en 20 comarcas. La unidad de análisis que se esperaba utilizar en este estudio era la comarca pero finalmente ha sido el de la comunidad autónoma, por la falta de datos detallados a nivel de comarca en la mayoría de indicadores.

Según la relación entre el nivel de producción de alimentos y el consumo dentro de la comarca se han clasificado las comarcas en tres tipos: productoras, mixtas y consumidoras. Esta relación se ha medido en Superficie Agraria útil por habitante (Ha SAU/hab) y en cabezas de ganado por habitante (Cab/hab). A su vez se ha tenido en cuenta la orientación productiva y la cobertura o usos del suelo predominante de cada comarca, ya que en las comarcas de la vertiente cantábrica las producciones son más intensivas (hortalizas al aire libre, invernadero, bovino de leche, etc.), y por tanto, las producciones son más altas en menor espacio, mientras que en las comarcas interiores situadas más al sur las producciones son más extensivas (hortalizas en tierra de labor, cultivos industriales, vid, cereal, etc.). En función de esta clasificación se cuenta con seis comarcas eminentemente productoras (Estribaciones del Gorbea, Valles Alaveses, Montaña Alavesa, Rioja Alavesa, Encartaciones, y Arratia Nervión), siete con carácter mixto consumidora-productora (Cantábrica Alavesa, Gernika-Bermeo, Markina-Ondarroa, Plentzia-Mungia, Goierri y Tolosa) y siete de carácter principalmente consumidor (Llanada Alavesa, Duranguesado, Gran Bilbao, Alto Deba, Bajo Deba, Bajo Bidasoa y Donostia-San Sebastián).

Tomando los datos de los apartados sobre consumo de los comedores escolares, la demanda de los comedores colectivos públicos, y producción de alimentos podemos observar que la producción interna de la CAPV es muchísimo más alta que la demanda y exceptuando el arroz (que no se produce en la CAPV), el resto de alimentos podrían ser ofrecidos sin ningún problema a partir de la producción interna vasca. En concreto, y para los grandes grupos de alimentos, los comedores escolares públicos demandarían menos del 1% de la producción interna. Las excepcio-

nes son las legumbres (los comedores se llevarían el 6% de la producción interna), la verdura y hortalizas con el 13% y la fruta, con un 15%. [figura 81]

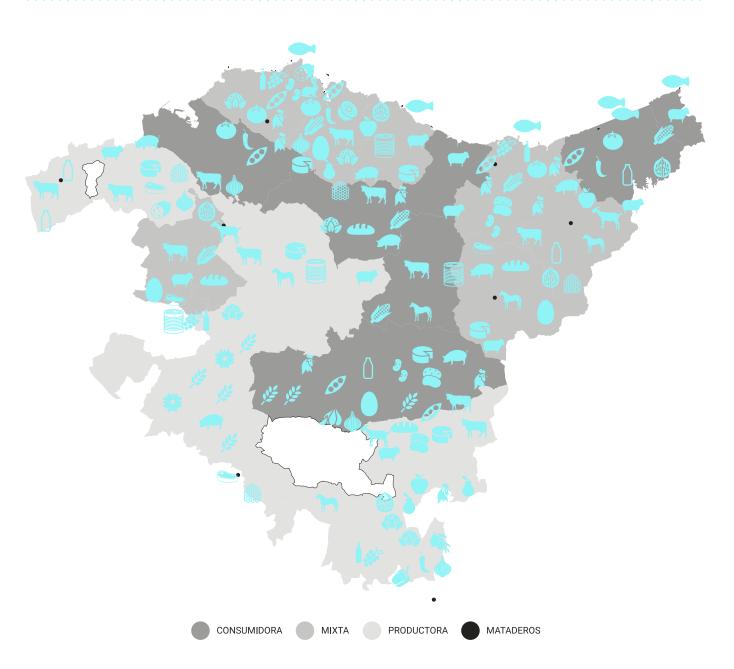
Si hacemos el mismo ejercicio, pero añadiendo a los comedores escolares el resto de sectores de la compra pública (un total de unos 120.000 comensales). La situación es parecida, los alimentos más críticos para suplir con la demanda interna son la fruta, verduras y hortalizas y legumbres. También el arroz que, como hemos comentado, no aparece en la tabla porque no hay producción interna (aunque sí forma parte de los menús y existe, por tanto, demanda que se debería cubrir con arroz de fuera de la CAPV). [figura 82]

Podemos hacer exactamente el mismo cálculo, pero ahora suponiendo que queremos que los comedores escolares públicos ofrezcan producción ecológica certificada de proximidad (entendiendo, en este caso y a efectos de cálculo, dentro de los límites de la CAPV). La tabla de la figura 83 refleja que excepto para los huevos ecológicos (cuya producción actual podría suplir sin problemas la demanda) para el resto de alimentos estamos muy lejos de, con la producción actual, ofrecer menús ecológicos de proximidad a todos los colegios públicos de la CAPV. Las cifras indican que, por ejemplo, para las hortalizas y verduras se debería incrementar la producción ecológica actual en un 498% y toda ella dedicarla a los comedores escolares, y así sucesivamente. Llama poderosamente la atención que en un territorio como la CAPV exista tan poca producción de leche ecológica. De la tabla también hemos dejado en blanco el arroz, por los motivos expuestos anteriormente y el pescado porque no existe la categoría oficial de pescado ecológico. [figura 83]

Antes hemos ofrecido datos sobre el mercado monetario que representa la compra pública alimentaria en la CAPV. Ese dato hacía referencia a todo el sector que incluye otros aspectos más allá de lo que es propiamente la compra de materia prima alimentaria.

Si realizamos ahora ese cálculo, es decir, en base a los menús equilibrados que hemos utilizado para las tablas anteriores, tenemos las cantidades de cada tipo de alimento y a partir de ellas, en base a los precios medios percibidos por el sector agrícola o ganadero, podemos hacer una aproximación al volumen de compra pública estrictamente de alimentos. En total, unos 20 millones de euros en compra publica de materias primas alimentarias (a los precios convencionales actuales). [figura 84]

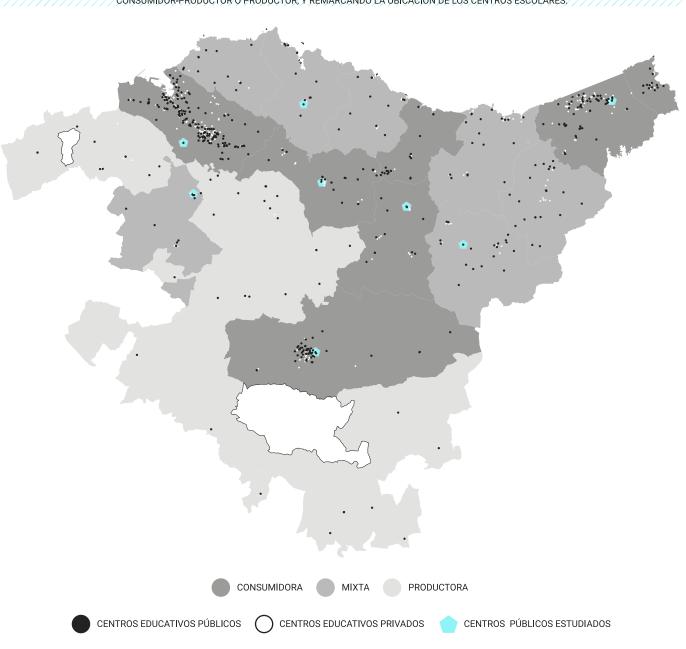
COMARCAS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA VASCA (CAPV) SEGÚN SU CARÁCTER CONSUMIDOR, CONSUMIDOR-PRODUCTOR O PRODUCTOR, Y REMARCANDO LAS PRODUCCIONES PRINCIPALES DEL AÑO 2015 SEGÚN DATOS DEL GOBIERNO VASCO.



Hay algunas zonas donde se están desarrollando políticas locales (municipales o comarcales) relacionadas con la construcción de Sistemas Alimentarios Locales y con la alimentación de la escuela. Por ejemplo, entre los centros estudiados aquellos que cuentan con algún tipo de política local alimentaria especial en el propio comedor del centro coinciden con aquellas comarcas de carácter mixto o rural, donde se están llevando a cabo programas de recuperación o reconstrucción del sistema alimentario local desde un punto de vista de la Soberanía Alimentaria como los programas del Consejo Alimentario Local de la comarca del Alto Nervión, el programa Bertatik Bertara en Goierri, o el Proyecto Lurbizi en Busturialdea.

TIPO DE ALIMENTO//	% DE LA PRODUCCIÓN DEMANDADA POR LOS COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS		
PATATAS	0,8%		
LEGUMBRES	6,2%		
CEREAL	1,2%		
VERDURAS Y HORTALIZAS	13,0%		
PESCADO	0,8%		
CARNE	0,9%		
HUEVO	0,8%		
FRUTA	15,1%		
LÁCTEOS	0,3%		





TIPO DE ALIMENTO	% DE PRODUCCIÓN QUE DEMANDAN LOS COMEDORES PÚBLICOS COLECTIVOS
PATATA	1,3%
LEGUMBRES	9,5%
CEREAL	1,9%
PESCADO	1,2%
CARNE	1,3%
HUEVO	1,2%
FRUTA	23,2%
LACTEOS	0,5%
VERDURAS + HORTALIZAS	20,0%

TIPO DE ALIMENTO	% DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA QUE DEMANDADA LOS COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS		
0.7.7			
PATATA	131%		
HORTALIZAS Y VERDURAS	498%		
LEGUMBRES	57%		
CEREAL	193%		
PESCADO	<u>-</u>		
CARNE	114%		
ARROZ	<u>-</u>		
HUEVO	3%		
FRUTA	317%		
LÁCTEOS	19053%		

VOLUMEN MONETARIO DE LA COMPRA PÚBLICA DE MATERIA PRIMA 2016 OBTENIDOS EN EL OBSERVATORIO DE PRECIOS DEL MAGRAMA ////KG//// ////€/KG//// ///TOTAL€/// PATATA 740.872,5 0,14 101.499,53 LEGUMBRES 592.698 355.618,8 0,60 CEREAL 889.047 0,18 158.250,37 PESCADO 1.234.787,5 2,98 3.685.763,61 CARNE 493.915 938.438,50 1,90 ARROZ 296.349 0,45 133.357,05 HUEVO 246.957,5 0,8 197.566 FRUTA 1.975.660 1,5 2.963.490 PAN 987.830 0,5 493.915 LÁCTEOS 987.830 345.740,5 0,35

5.186.107,5

1,8

9.334.993,5

18.708.632,9

VERDURAS + HORTALIZAS

TOTAL

^{*}Fuente: 2016 obtenidos en el Observatorio de precios del MAGRAMA

Recursos locales relacionados con el sistema alimentario.

8 Contexto normativo e institucional

El sistema alimentario de las comunidades escolares está regulado por numerosas normas y leyes que afectan a aspectos muy diversos: sanidad e higiene de los alimentos, comercio, importaciones, industria, educación, agricultura, medioambiente, bienestar animal, trabajo, competencia, administración pública, urbanismo, etc. Pero en este estudio, solo vamos a identificar cuáles son las leyes y normas que pueden ser claves para poder llevar a cabo un cambio de sistema alimentario de las comunidades escolares, es decir, el marco normativo que puede impedir o dificultar el cambio, y sobre el que sería necesario incidir.

Desde el punto de vista organizativo y de gobernanza del servicio de comedor la Orden de 22 de marzo de 2000 del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2º ciclo) rige en la actualidad el funcionamiento de los comedores en la mayoría de los centros públicos. Sería necesaria su modificación si se quisiera hacer algún cambio de los sistemas alimentarios de las comunidades escolares de los centros públicos para modificar su gobernanza y la participación de la comunidad escolar. Esta orden no afecta a los comedores que no están dentro del modelo de gestión directa.

Los pliegos técnicos y los pliegos de cláusulas administrativas para la contratación de servicios para los comedores escolares también recogen una serie de condiciones que las empresas que optan al concurso de adjudicación de este servicio deben de cumplir. Por tanto, su redacción condiciona el tipo de empresa de restauración colectiva que se puede presentar a la licitación, los medios que va a emplear para dar servicio y la manera en que lo va a hacer. Si alguna de estas características se quisiera modificar sería necesario modificar los propios pliegos.

En cuanto a la adquisición directa de materia prima por parte de la Administración, ésta se encuentra regulada por la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público⁸⁵, el Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público⁸⁶, aunque la Directiva 2014/24/UE

del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre contratación pública, deroga la Directiva 2004/18/CE, sobre la que se fundamentan tanto la Ley 30/2007, como el Real Decreto 3/2011. En cualquier caso, el marco legal europeo vigente 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 tiene una mejor valoración, pero es necesario incorporar estos criterios, con todas sus características bien definidas en el objeto del propio contrato.

Desde el punto de vista de higiene y sanidad en la alimentación, la reglamentación es muy amplia. El Paquete de Higiene⁸⁷ engloba los Reglamentos vigentes de ámbito europeo en materia de higiene y sanidad de los alimentos, que se ha traspuesto a la normativa estatal mediante el Real Decreto 640/200688. Se trata de una normativa muy amplia y que deja lugar a la flexibilidad y adaptación de la misma por parte de cada uno de los estados miembros, con el objetivo de potenciar la economía local y proteger las actividades agrarias dirigidas a la venta directa y a la producción de alimentos locales. Sin embargo, ni a nivel estatal ni a nivel autonómico está activa al 100% ninguna norma técnica que recoja los principios sobre flexibilización y adaptación de los reglamentos para permitir y facilitar la transformación y comercialización de alimentos locales en circuito corto. Esto hace que muchas pequeñas productoras tengan dificultades para contar de manera sencilla con instalaciones que les permitan elaborar y transformar sus productos y poderlos vender directamente. De ahí la dificultad para encontrar entre las personas productoras proveedores de producto transformado (conservas vegetales, lácteos, productos cárnicos, etc.) para los comedores escolares.

Además, la actividad en ciertos establecimientos está regulada por normativa de carácter estatal o autonómico. Así, a nivel estatal el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000 establece las normas de higiene para la

¹ Última actualización Ley 2/2011 de 4 de marzo.

⁸⁶ Ministerio de Economía y Hacienda. BOE nº 276, 16-11-2011. Última modificación el 28 de setiembre de 2013.

³⁷ Reglamento 178/2002, Reglamento 852/2004, Reglamento 853/2004, Reglamento 853/2004, Reglamento 863/2005.

88 Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determi-

os adas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (BOE nº126, 27-5-2006)

elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas⁸⁹. A su vez, este Real Decreto se concreta y se detallan sus exigencias a través de dos órdenes del Gobierno Vasco: la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco y, la Orden de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales e industrias de platos preparados). En estas dos órdenes se recogen las características de construcción y funcionamiento que deben de cumplir los comedores colectivos, cocinas institucionales y cocinas centrales de la CAPV. En estas normativas se explican las condiciones que se deberían cumplir en un local para poder contar con los permisos necesarios para la actividad de cocina institucional colectiva, en un caso, o cocina central en el otro.

Por otro lado, si se quiere incorporar el pequeño comercio local a los sistemas alimentarios de las comunidades escolares es importante tener en cuenta la normativa que afecta a este sector, sobre todo al sector que se dedica a la venta al por menor de productos de origen animal (POA), como pueden ser carnicerías y pescaderías.

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, establece las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. En su artículo cuatro define cuáles son los condicionantes para que un establecimiento (carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería) pueda vender su producto a un comedor colectivo, cocina institucional o cocina central. Así se puede leer:

"Los establecimientos autorizados conforme a lo indicado anteriormente, podrán suministrar los productos contemplados en este real decreto a establecimientos de comidas preparadas autorizados, siempre que:

1.- El establecimiento suministrador disponga de instalaciones equipos adecuados y proporcionales para la elaboración higiénica de su volumen de producción.

2.-Se limite a las carnes definidas en el apartado 1 del artículo 2 y a los derivados cárnicos definidos en el apartado 3 del artículo 2, excepto los preparados cárnicos frescos definidos en el párrafo a.1 de dicho apartado.

3.-No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

4.-Su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente."

En este Real Decreto se impide que las carnicerías suministren a los establecimientos de comidas preparadas algunos alimentos como "Los preparados cárnicos fresco. Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias especies animales autorizadas, de las señaladas en el apartado 1, con o sin grasa, picadasadicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no." Además, se impide a las carnicerías que provean a cocinas centrales cualquier tipo de alimento, ya que las cocinas centrales son establecimientos sujetos a inscripción en el registro General Sanitario de Alimentos.

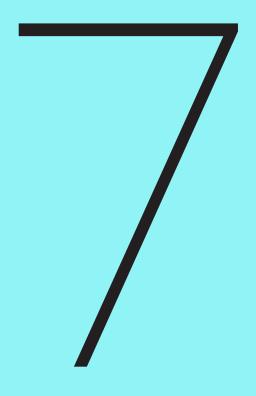
Sin embargo, con la entrada en vigor del Paquete de Higiene, esta normativa se pudo modificar, pero mediante el Real Decreto 728/2011, de 20 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, abre la posibilidad de que las carnicerías puedan comercializar preparados cárnicos frescos a bares y restaurantes pero "(...) se considera que debe mantenerse la restricción que en su día se estableció en los suministros a los establecimientos de comidas preparadas ubicados en residencias, geriátricos, hospitales, guarderías y colegios, en los que encontramos los colectivos de mayor riesgo como pueden ser las personas mayores, los enfermos y los niños (...)"

Por tanto, con la actual normativa, las carnicerías que cumplan una serie de requisitos, pueden suministrar a los comedores escolares, carne y productos cárnicos, a excepción de carne picada, y productos cárnicos frescos

⁸⁹ Publicado en el B.O.E. 12.01.2001, posteriormente modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios tras diversos reales decretos u órdenes)

(albóndigas, hamburguesas, longanizas, butifarra fresca, picadillo, masas crudas, bratwurst, mettwurst y otros) y no están autorizadas para suministrar a cocinas centrales que necesitan estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos. A día de hoy solo los establecimientos con licencia de industria cárnica o sala de despiece pueden abastecer carne y productos cárnicos a las cocinas centrales y productos cárnicos frescos a las cocinas institucionales escolares, de hospitales y de residencias. Por tanto, si se desea utilizar producto local fresco elaborado, debe de ser a través de un centro autorizado como industria cárnica o realizar dichos productos (carne picada, albóndigas, hamburguesas, etc.) a partir de piezas de carne, en la propia cocina.





Conclusiones.



Conclusiones

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

Desde esta perspectiva integradora hemos analizado los comedores escolares de la CAPV, su realidad y su potencial innovador y de transformación social.

Los comedores: un servicio esencial

En el curso 2014-2015, había en la CAPV 677 centros escolares de Segundo Ciclo de Infantil, Educación Primaria y Educación Secundaria. El 69,72% de los centros eran públicos. Según datos del Gobierno Vasco, en el curso 2012-2013 el 56% del alumnado utilizaba el servicio de comedor.

El número de estudiantes que hacen uso de este servicio ha aumentado de forma significativa. Sólo en la red pública, ha pasado de 10.000 comensales a finales de los años 90 a casi 100.000 en 2014.

Es 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%.

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.

Por lo que respecta al personal laboral, se trata de un sector precarizado y muy feminizado, constituido en más del 90% por mujeres.

El modelo: universal pero excesivamente centralizado

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.

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.

La mayor parte de los comedores de los centros públicos (413) entran en un sistema de gestión directa, en el que el Departamento de Educación del Gobierno Vasco se hace cargo de la contratación del servicio a través de una licitación única. En este modelo centralizado, se pierde la conexión entre producción de alimentos, elaboración y consumo. La comida pierde su vínculo con el entorno y con la cotidianidad de la elaboración de alimentos, una actividad esencial en el sostenimiento de la vida.

Los menús: carencias en la adecuaciór nutricional

Para una elaboración adecuada de los menús escolares, existen diversas estrategias y programas con recomendaciones nutricionales (Estrategia NAOS, Estrategia DPAS, Programa PERSEO), pero en la CAPV se siguen pautas propias recogidas en la Guía Higiénico Sanitaria para la Gestión de los Comedores Escolares.

Sin embargo, algunos estudios indican que hay desequilibrios importantes y recomiendan aumentar el contenido de fruta, verdura en los primeros platos, legumbres, huevos y pescado azul; así como disminuir carnes, purés, fritos y postres lácteos, y eliminar los postres azucarados.

En el 31% de los centros escolares públicos de la CAPV 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, ya que se elaboran con más salsas y grasa para evitar que pierdan jugosidad.

Los trámites: flexibilidad insuficiente

En los centros públicos incluidos en el modelo de gestión directa el servicio 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. La entidad gestora decide en cada caso sobre la organización del servicio.

Para hacer uso del comedor, el alumnado tiene que inscribirse en el servicio. En el caso de que se vaya a utilizar de forma esporádica, deben avisar con antelación. Pero en los centros públicos hay ocasiones en que no se acepta el uso esporádico. Esta falta de flexibilidad afecta a las familias, especialmente a las que tienen menos recursos y situaciones laborales más precarias e inestables.

El alumnado que no está inscrito en el servicio de comedor, no puede hacer uso de las dependencias escolares al mediodía y no puede llevar comida de casa.

Pedagogía: una oportunidad perdida

La concepción que tiene el Gobierno Vasco del comedor escolar es la de un servicio complementario al margen del proyecto educativo del centro, lo que condiciona todo el sistema alimentario escolar.

El comedor es un espacio dedicado exclusivamente a la alimentación, sin que se realice ninguna labor pedagógica. De hecho, es un tiempo percibido por el alumnado y por el personal como un momento de estrés y conflicto, que transmite nerviosismo. Estas condiciones dificultan que niñas y niños puedan entablar una relación sosegada con la comida.

Algunos centros 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.

Otros espacios que podrían aprovecharse por ser momentos más distendidos son las comidas en las excursiones, en las celebraciones escolares o incluso el desayuno, el almuerzo o la merienda, cuando se realizan en el centro. Pero en general tampoco se aprovechan para realizar una labor pedagógica en torno a la alimentación.

Las empresas: oligopolio, publicidad engañosa y falta de transparencia

En la CAPV hay 16 empresas de catering que dan servicio a comedores escolares. De ellas solo siete han desempeñando 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.

La mayoría de las empresas funcionan a nivel estatal o multinacional. Son herméticas y reacias a facilitar información (salvo una, no han querido participar en este estudio), pero propicias a una publicidad – "dieta rica, variada, sana y equilibrada", "la tranquilidad de comer como en casa"...— muy alejada de la realidad del servicio que prestan, ya que mayoritariamente utilizan productos de marcas multinacionales que comercializan alimentos procesados de manera industrial. En los menús de los centros públicos estudiados no hemos encontrado referencias a productos locales ni al cuidado del medio ambiente.

El origen: priman los alimentos kilométricos frente al producto local

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 muy cerca. Es importante destacar también que la alimentación no es ecológica, salvo escasas excepciones.

Información y participación: ausentes

El modelo, al estar basado en el sistema alimentario industrial y globalizado, queda alejado de la comunidad escolar. Alumnado, madres y padres, profesorado y el resto del personal laboral pierden la capacidad de participar y de implicarse en la toma de decisiones.

La información que reciben las familias se limita a los menús que se sirven. Desconocen aspectos tan importantes como el origen y la calidad de las materias primas, la forma de elaboración o la adecuación nutricional de la comida que están recibiendo sus hijas e hijos.

El sistema alimentario y sus impactos

Una de las características del sistema alimentario industrial es su funcionamiento global basado en una producción intensiva e industrializada, el transporte de alimentos a largas distancias y el predominio de productos procesados. Los impactos son múltiples en diversos ámbitos:

Ambientales. Destacan el cambio climático por el elevado consumo energético en todas las fases del sistema, y la contaminación por el empleo de sustancias nocivas.

Socioeconómicos. La globalización del sistema incide en el abandono del medio rural, la pérdida de mercados locales, la ruptura del vínculo entre producción y consumo, la pérdida de cultura alimentaria, etc.

En la salud. Debido al predominio de la alimentación procesada, así como a la contaminación que generan los sistemas de producción intensiva.

En 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. En el sistema industrial tampoco son aspectos prioritarios.

En los países productores. En regiones especializadas en la producción agrícola, ganadera y pesquera destinada a la exportación, la producción intensiva a gran escala sustituye a la producción campesina de pequeña escala destinada al consumo local. La producción para la exportación queda en manos de grandes empresas, por lo general multinacionales, que tienen la capacidad financiera y técnica para producir, transformar y exportar a largas distancias grandes cantidades de un solo producto agroalimentario. Por el contrario, las empresas familiares y las pequeñas y medianas empresas que tienen como objetivo los mercados locales quedan expulsadas del sistema.

Recursos locales para un sistema de proximidad

El estudio del sistema productivo de la CAPV indica que 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.

Compra pública: instrumento para la transformación social

En la CAPV existen, al menos, 2.543 comedores colectivos (incluyendo además de los comedores escolares, hospitales, residencias de la tercera edad, centros de trabajo, centros de día, servicios de asistencia social a domicilio y los comedores de las propias administraciones). En total dan servicio a unas 120.000 personas.

Este volumen otorga a las administraciones un papel determinante para impulsar a través de la compra pública la transición del sistema alimentario industrial hacia un sistema agroecológico y de proximidad, que favorezca la producción local, revitalice el mundo rural y haga posible el consumo de alimentos saludables, frescos y de temporada.

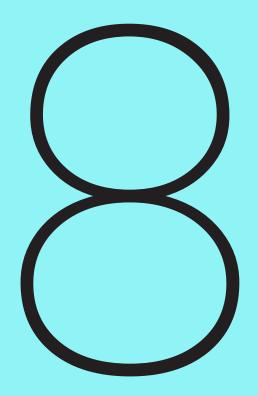
Marco normativo: eliminar impedimentos

En ocasiones, la normativa existente es una barrera que dificulta el cambio de sistema alimentario. Es preciso modificar, por ejemplo, la Orden por la que se regulan los comedores escolares de los centros públicos de la CAPV, así como introducir cambios en los pliegos técnicos y en las cláusulas para la contratación del servicio, 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.





Principios básicos y propuestas.



Principios básicos y propuestas.

Los resultados de este estudio nos llevan a identificar 10 principios en los que asentar las propuestas para la mejora del sistema alimentario de las comunidades escolares:

- 1. Alimentos nutritivos: los menús deben cubrir de forma adecuada las necesidades nutricionales del alumnado, proporcionando una dieta rica y variada, con una presencia relevante de productos frescos y de temporada.
- 2. Alimentos saludables: los platos deben ser cocinados in situ mediante técnicas culinarias saludables. Además, deben estar libres de pesticidas y de otras sustancias tóxicas.
- 3. Agroecología: los alimentos deben proceder de sistemas de producción que respeten criterios de calidad ambiental, social y cultural. De ahí la apuesta por la Agroecología, que incorpora criterios de producción ecológica, justicia social, rentabilidad económica, salud, preservación de la cultura y del medioambiente, además de condiciones sociales y de producción dignas.
- 4. Proximidad: priorizar alimentos de cercanía para contribuir al desarrollo de la producción local y de los circuitos cortos de comercialización, impulsando con ello la economía local y el vínculo entre el campesinado y la comunidad escolar.
- **5. Información accesible**: para poder decidir sobre el modelo de alimentación escolar que queremos para las niñas y los niños es indispensable contar con una información amplia, real y contrastada.
- **6. Sensibilización y formación:** 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 con sentido crítico.
- 7. Participación y capacidad de decisión: una vez que se cuenta con información y formación, hacen falta espacios en los que poder dialogar, tomar decisiones e implementar acciones que vayan construyendo sistemas de alimentación locales y sostenibles.
- 8. Comunicación entre agentes: impulsar la transparencia y crear espacios de comunicación entre todos los agentes (públicos, privados y sociales) que intervienen en los sistemas alimentarios de las comunidades escolares.
- **9. Acción pedagógica**: integrar los sistemas alimentarios escolares y el personal implicado en los proyectos educativos

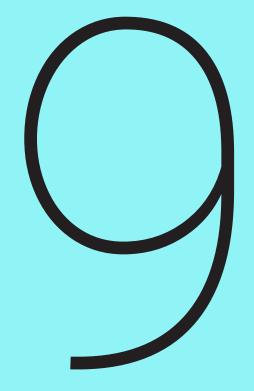
de los centros, y facilitar las herramientas y los recursos que permitan desarrollar el enorme potencial pedagógico del comedor y del sistema alimentario escolar en su conjunto.

10. Justicia: el sistema alimentario escolar tiene un impacto local y global, por lo que es preciso cuidar la corresponsabilidad en las relaciones de todos los actores implicados, el conocimiento mutuo, la solidaridad, el respeto y la equidad, sin olvidar las relaciones Norte-Sur.

En base a estos 10 principios proponemos:

- La asunción de un compromiso político vinculante por parte 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.
- La asunción de un compromiso político vinculante por parte 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.
- La 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 (incluyendo las personas que participan en él) en los proyectos educativos de los centros.





Glosario.



Glosario

Agrobiodiversidad

Es la diversidad biológica asociada a la agricultura, es un subconjunto de la biodiversidad en general que se refiere a la variedad y variabilidad de animales, plantas y microorganismos que se utilizan directa o indirectamente para la alimentación y la agricultura, incluyendo a los cultivos, la ganadería, la silvicultura y la pesca. También incluye todos los componentes de la diversidad biológica que constituyen los ecosistemas agrícolas o agroecosistemas: las variedades de semillas y razas de animales domésticos (biodiversidad doméstica), la diversidad de especies no cosechadas que apoyan la producción (los microorganismos y fauna del suelo, depredadores, polinizadores, malezas, plagas), y todas las plantas y animales nativos (biodiversidad silvestre) de un entorno más amplio que apovan los agroecosistemas así como la diversidad de los mismos. La agrobiodiversidad es el resultado de la interacción entre el medio ambiente, los recursos genéticos, y los sistemas y prácticas de gestión utilizados por los pueblos de diversas culturas. Por lo tanto, el conocimiento y la cultura local se pueden considerar como parte integral de la biodiversidad agrícola, ya que es la actividad humana de la agricultura que da forma y conserva la biodiversidad.

Agroecologia

Es tanto una ciencia como un conjunto de prácticas. Como ciencia se basa en la "aplicación de la ciencia ecológica al estudio, diseño y manejo de agroecosistemas sostenibles" esto conlleva la diversificación agrícola intencionalmente dirigida a promover interacciones biológicas y sinergias benéficas entre los componentes del agroecosistema, de tal manera que permitan la regeneración de la fertilidad del suelo y el mantenimiento de la productividad y la protección de los cultivos" (Altieri, 2002).

Artificialización

Es el término adoptado en la CAPV para designar la acción de consumo o de ocupación del suelo para la construcción de viviendas, infraestructuras o equipamientos. Bajo este concepto se designan acciones que llevan implícitas la perdida de la fertilidad, la estructura y la impermeabilización del suelo o sellado del mismo.

Circuito corto de comercialización:

Vía de comercialización-adquisición en el que desde la persona que produce los alimentos hasta la que los consume solo hay un intermediario

Climaterio

Cambios asociados al aumento de la tasa respiratoria en la etapa de transición de desarrollo y maduración a senescencia y decaimiento.

Compra de cercanía:

Se trata de la compra de productos cuya producción primaria se realiza a una distancia del punto de consumo prefijada. Esta distancia se puede marcar según un radio de km a la redonda, o según los límites de gestión administrativa. En nuestro caso consideramos compra de cercanía cuando se adquieren alimentos producidos dentro de CAPV. Aunque en algunos casos será posible realizar una compra de cercanía dentro de la propia comarca donde se consume.

Desarrollo sostenible

Es una forma de crecimiento económico en la que se satisfacen las necesidades y deseos del presente sin comprometer la capacidad económica, ambiental y social del sistema de seguir cumpliendo con ese objetivo en el futuro.

Ecolinguistica o ecologia linguistica:

Hace referencia a una nueva aproximación teórica al estudio de las lenguas y de los discursos que las lenguas vehiculan. La ecolingüística trata la lengua bajo el aspecto de la correlación: así como en la ecología se analiza la interacción entre organismos, pero también entre organismos y medio ambiente, la ecolingüística estudia la correlación entre las lenguas así como también entre ellas y su medio ambiente, o sea, la sociedad en que se utilizan.

Etiquetado facultativo:

Este etiquetado asegura que el producto cumple con las normas recogidas en un pliego de condiciones elaborado por un agente económico u organización. El pliego de condiciones ha sido a su vez aprobado por la autoridad competente.

Gestión directa:

Se refiere a una gestión centralizada por parte del Departamento de Educación del Gobierno vasco. Es este ente el que realiza las contrataciones de la prestación de los servicios de comedores y decide los criterios de funcionamiento del mismo. La contratación se realiza por concurso público y se dirige a empresas de catering que se encargarán de gestionar el servicio.

Gestión propia:

Se refiere a la gestión realizada desde el propio centro. En este caso es la AMPA o el propio centro (en el caso de los centros privados-concertados) los que realizan las contrataciones de los servicios de comedor y toman las decisiones sobre aspectos ligados a este servicio.

Gran establecimiento comercial de comercio minorista:

Los comercios que venden directamente a la persona consumidora final, tienen una superficie de venta al público igual o mayor a 400 m2, emplean a más de 250 personas, o tienen un volumen de negocio de más de 40 millones de euros al año, o un balance superior a 27 millones de euros, o estén participadas en un 25% o más de su capital o su derecho de voto por otras entidades que reúnan las condiciones anteriores.

Hazien Sarea

La Red de Semillas de Euskadi, creada en 1996 y registrada como asociación en 2001, trabaja por la recuperación de estas variedades. Surge en torno a grupo de hortelanos y técnicos inquietos por el desconocimiento casi absoluto de la riqueza agrogenética del País Vasco y preocupados por la pérdida de este patrimonio y de la cultura asociada a él.

Marca de garantía

Todo signo susceptible de representación gráfica, utilizado por una pluralidad de empresas bajo el control y

autorización de su titular, que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnica o modo de elaboración del producto o de prestación de servicios.

Menú in situ:

Se trata del servicio de comedor donde la comida se elabora por completo en las instalaciones de la institución donde se va a servir y a consumir.

Menú transportado:

Se trata del servicio de comedor donde la comida llega elaborada por completo o parcialmente a las instalaciones de la institución donde se va a servir y a consumir. Si la comida llega en contenedores donde se mantiene caliente, se denomina menú transportado en caliente (MTC). Si la comida llega en contenedores donde se mantiene en frio para posteriormente calentarla y regenerarla, se denomina menú transportado en frío (MTF).

Oficio:

Pieza que se encuentra aneja a la cocina y donde se prepara el servicio de mesa, (definición según Real Academia Española). Office (voz francesa).

Pequeño establecimiento de comercio minorista:

Es el establecimiento comercial que vendiendo directamente al consumidor final no cumple las condiciones para ser gran establecimiento comercial.

Resiliencia:

Capacidad de un sistema para mantener su integridad funcional en presencia de alteraciones.

Sistema Alimentario

Es un conjunto de componentes que interactúan y establecen entre sí una serie de relaciones complejas en

torno al hecho de la alimentación. Debido a su carácter complejo estas relaciones incluyen aspectos económicos, culturales, sociales, políticos, etc. A su vez, el sistema alimentario es un sistema abierto que intercambia energía, materia y conocimiento con el medio le rodea (litosfera, hidrosfera, atmosfera y biosfera), así como con otros sistemas, en todas sus etapas: producción-recolección-captura, operaciones intermedias (almacenamiento, ler procesado, trasporte, distribución, 2º procesado, distribución, 3er procesado, distribución, comercialización, preparación, transporte) y consumo (preparación final).

Sistema Alimentario de las comunidades escolares:

El sistema alimentario está conformado por todas las personas y agentes que participan entorno al hecho de la alimentación en el entorno escolar. Así, si el momento del comedor es el más ampliamente extendido, hay otros muchos espacios dentro de la comunidad escolar relacionados con la alimentación (materia pedagógica, currículo, almuerzo, merienda, fiestas, excursiones, colonias, etc.) y que por tanto, forman parte de su sistema alimentario. A su vez, todas las personas e instituciones implicadas en estas acciones forman parte del sistema alimentario de las comunidades escolares: personas agricultoras, empresas y multinacionales agroalimentarias, distribuidoras, comercializadoras, elaboradoras-transformadoras de alimentos, administraciones públicas (estatales, autonómicas, forales, municipales, etc.), instituciones, comunidad escolar (personal docente, dirección, alumnado, padres, madres, AMPA), personal de comedor, etc. Todas estas personas e instituciones participan y se relacionan de manera diferente en función de la conformación de cada uno de los sistemas alimentarios y sus reglas de funcionamiento.

SlowFood

Es una organización internacional sin ánimo de lucro que fue fundada por Carlo Petrini en 1986 en Italia. Nace con la intención de defender la buena alimentación, prima el uso de productos locales para garantizar la máxima calidad y sostenibilidad de la producción responsable. Defiende la cocina local, las producciones tradicionales y las especies autóctonas. Para ello defienden el cocinado con BUEN sabor, la producción LIMPIA (medioambiente, bienestar animal, salud humana) y JUSTA (recompensa del trabajo de los productores). Las cuotas de los socios

están dirigidas a financiar proyectos de recuperación de alimentos locales y a potenciar su consumo.

Soberanía Alimentaria:

"(...) es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluve a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y desmantelar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales. La Soberanía Alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La Soberanía Alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La Soberanía Alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres. pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones". Declaración de Nyéléni, Selingué, Mali 2007.

Sostenibilidad:

Es la característica de mantener la capacidad del sistema para satisfacer las necesidades y deseos de los seres humanos a largo plazo.





Bibliografía.



Bibliografía.

Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar. Estudio de caso de 8 países. Gobierno Federal de Brasil y FAO.

Análisis del consumo de fruta y verdura en los comedores escolares. Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino. Diciembre, 2009.

Anuncio por el que se da publicidad a la adjudicación del concurso público que tiene por objeto la contratación del servicio de auditorías de calidad de las comidas suministradas por las empresas de catering a los centros docentes con servicio de comedor.

25 años urbanizando España: La generación que multiplicó la superficie artificial de una forma insostenible 1987-2011 (URB16) Observatorio de la Sostenibilidad.

Aranceta, 2007. Modelo de consumo alimentario en el País Vasco. Zainak 30, 2008, pp 29-46.

Arbe, U. 2013. El comedor escolar de Larrabetzu: La capacidad de decidir como sustento de la agroecología y la Soberanía Alimentaria. UNIA.

Basulto et al, 2014. Recomendaciones de manipulación doméstica de frutas y hortalizas para preservar su valor nutritivo. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. 2014; 18(2): 100-115.

Binimelis i Descombes, 2010. "Identificaci i topologia de les possibilitats per al Comer de Circuit Curt".

Campos, J. 2000. Estudio higiénico sanitario de comedores escolares de la isla de Tenerife. Tesis Doctoral. Inédita. Universidad de La Laguna.

Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios por el que se emiten instrucciones para el funcionamiento de comedores escolares en régimen de gestión directa, a partir del curso escolar 2012-2013.

Common, M. and Stagl, S. Ecological Economics. An introduction Cambridge University Press. The Edimburgh Building. 2005, Cambridge, UK.

Compra pública en Sistemas Alimentarios Locales. Impactos sociales, ambientales y económicos. Corto Circuito. VSF Justicia Alimentaria Global.

DECRETO 31/2014, de 4 de marzo, de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas autóctonas vascas, y de regulación de las entidades de fomento de razas animales

Diagnóstico Regional Euskadi. Para el programa GUSTUM. Mendinet 2013.

Di Masso (2012) Redes alimentarias alternativas y Soberanía Alimentaria. Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante.

16 de octubre, día mundial de la alimentación. Boletín INE 5-2004.

Dutilh y Linneman, 2004 http://www.wur.nl/en/Publication-details.htm?publicationId=publication-way-333337323038

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

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

García et al, 2012. Análisis de la competencia en el Mercado Menorista de Distribución de España. The Brattle Group, Ltd.

Guía de Comedores escolares, Programa PERSEO, Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio, Contra la Obesidad. 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.

Guía Higiénico Sanitaria para la Gestión de comedores escolares. Gobierno Vasco, Gasteiz, 2003.

Informe sobre el mapa escolar de la CAPV. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.

Las Mujeres del Sector Agrario Vasco: Agricultoras. HAZI Desarrollo rural, Litoral y Alimentario. Departamento de Desarrollo económico y Competitividad del Gobierno Vasco. 15 de febrero de 2016.

Listado de comensales del curso 2013-2014. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.

Listado de comedores por lotes del curso 2013-2014. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.

Listado de precios de adjudicación por lote del curso 2013-2014. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco.

Moción 7/2016, relativa a la sanción de la Autoridad Vasca de la Competencia contra el cártel de los comedores escolares, relativa al fraude en la contratación pública de comedores escolares, y sobre la nueva situación creada por el fraude de las empresas de catering en los comedores escolares (Acuerdo del Pleno) p. 30.874, legislatura X nº163, 11-3-2016.

ORDEN de 10 de junio de 1997, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo). BOPV nº112, 13-6-1997.

ORDEN de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo).

ORDEN de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se convoca a los centros docentes públicos, en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo) cuyo comedor escolar no se encuentre en régimen de gestión directa, para que opten por este modelo de gestión del servicio de comedor, BOPV nº61, 28-3-2000. BOPV nº151, 8-8-2000. BOPV nº 67, 10-4-2002.

Pliegos de Bases Técnicas del Departamento de Educación, Política lingüística y Cultura del Gobierno Vasco para la elaboración de comidas preparadas, entrega de materias primas, transporte de las mismas, y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa de los centros públicos dependientes del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura. Por una Gestión autónoma de los comedores escolares. EHIGE. Otoño, 2008, nº4.

Pretty. Farm Costs and Food miles (2005)

Propuesta de EHIGE sobre comedores escolares de Gestión Directa.

Propuesta No de Ley, de modificación de la ORDEN de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo).

Protocolo de actuación para la elaboración y servicio de menús especiales (alergias e intolerancias alimentarias) en comedores escolares del Departamento de Educación del Gobierno Vasco.

Ratios de personal de cocina y office en comedores de gestión directa. Departamento de educación, política lingüística y cultura del Gobierno Vasco.

Ratios de monitores en comedores de gestión directa. Departamento de educación, política lingüística y cultura del Gobierno Vasco.

Reglamento (CE) 834/2007el Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga en el Reglamento (CEE) 2092/91 y por los Reglamentos: R(CE) 889/2008 de la Comisión, por el que se establecen disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007 con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y control y R(CE) 1235/2008 de la Comisión por el que se establecen las disposiciones de aplicación del R(CE) 834/2007, en lo que se refiere a las importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países.

RESOLUCIÓN de 16 de febrero de 2009, del Director de Trabajo y Seguridad Social, por la que se dispone el registro, publicación y depósito del Convenio Colectivo del Personal Laboral del Departamento de Educación, Universidades e Investigación (código de convenio n.º 8600050) BOPV nº62, 31-3-2009.

RESOLUCIÓN de 15 de septiembre de 2011, de la Directora de Trabajo, por la que se dispone el registro, publicación y depósito del Convenio colectivo de empresas de colectividades en comedores escolares de gestión directa dependientes del Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco (código de convenio número 86002235012003). BOPV nº 224, 25-11-2011.

Resolución del Director de Gestión de Personal, de 8 de mayo de 2015, por el que se procede a la apertura de listas para la cobertura de necesidades temporales de limpieza y cocina en centros públicos. Dirección de Gestión de Personal. Viceconsejería de Administración y Servicios. Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura. Gobierno Vasco.

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

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

Webgrafía

http://ec.europa.eu/agriculture/newsroom/150_en.htm

http://www.euskadi.eus/etiquetado-facultativo-calidad-alimentaria/web01-a2elikal/es/

www.competencia.euskadi.eus/contenidos/informacion/resoluciones/es_resoluci/adjuntos/Resolucion%20final%20 del%20expediente%206-2013.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.test.hezkuntza.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comensalesAlava0304.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.test.hezkuntza.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comensalesBizkaia03-04.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.test.hezkuntza.net/r43-573/es/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comensalesGipuzkoa0304.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/ratios_de_monitores_c.pdf

http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/precios_adjudicacion_por_lote_c.pdf

http://www.competencia.euskadi.eus/contenidos/infor-macion/dosier_de_prensa/es_publi_ac/adjuntos/Nota%20 de%20prensa%20comedores.pdf

https://elperiodistacanalla.net/2016/02/16/el-negocio-de-los-comedores-escolares/

www.mercasa.es/files/multimedios/1302797611_pag_005-029_MCerdeno.pdf

http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_050-057_funcion-departamento.pdf

http://admin.isf.es/UserFiles/File/catalunya/publicaciones/castellano/esferes9_%20web_new.pdf

www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECOS/35/quien-decide-precio-alimentos_F_GARCIA.pdf

http://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/viewFile/44233/41795

http://elpais.com/diario/2007/01/09/andalucia/1168298526_850215.html

https://eciencia.urjc.es/bitstream/handle/10115/11928/ LAURA%20MARIA%20RODRIGUEZ_TFG_NOV-13.pdf?sequence=1&isAllowed=y

www.magrama.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/IN-FORME._Caracterizaci%C3%B3n_de_canales_especialistas_de_venta_de_producto_ecol%C3%B3qico_tcm7-202140.pdf

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/la-agricultura-ecologica/

www.magrama.gob.es/imagenes/es/Actualizaci%C3%-B3on%20Caracterizaci%C3%B3n%20Sector%20P.%20Ecol%-C3%B3gica-Sept.2012-Informe%20Final%20definitivo%20-Web-.20.11.12_tcm7-232360.pdf

http://www.gustum.org/wp-content/materiales/diagnostico-qustummendinet.pdf

http://enrd.ec.europa.eu/enrd-static/fms/pdf/3E989F15-DBB7-D377-4D95-796A97416053.pdf

http://www.sustainweb.org/pdf/afn_m1_p2.pdf

http://www.pluggingtheleaks.org/downloads/ptl_handbook.pdf

http://www.sustainweb.org/pdf/afn_m1_p2.pdf

http://web.archive.org/web/20060318062121/

http://www.ipyme.org/NR/rdonlyres/71E2A08E-47AE-481A-BA17-D094C725B159/0/paisvasco.pdf

http://www.eustat.eus/elementos/ele0012400/ti

http://ccaa.elpais.com/ccaa/2013/08/25/paisvas-co/1377457975_820009.html

http://vsf.org.es/recursos

http://vsf.org.es/amenazas

http://vsf.org.es/soberania-alimentaria

http://vsf.org.es/25-gramos#top

http://vsf.org.es/cortocircuito

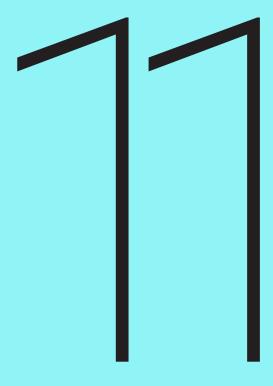
 $\label{lem:http://www.noetmengiselmon.org/spip.php?rubrique10\&langes$

http://vsf.org.es/recursos/ebro-foods-en-marruecos

http://vsf.org.es/recursos/alarma-avalancha-transgenica-en-mexico

http://vsf.org.es/ficha-2-la-revolucion-ganadera





Anexos.



Para leer los anexos entra aquí: www.gureplateragureaukera.eus





