

Comedores escolares sostenibles y saludables en Madrid: tan viables como necesarios

- ⑩ **Cada vez más ciudades y regiones fomentan comedores escolares saludables y sostenibles, viables legal, técnica y económicamente: se necesita más voluntad política de las administraciones madrileñas.**
- ⑩ **Los malos patrones de alimentación, generalizados en la población infantil madrileña, hacen imprescindibles menús más saludables en las escuelas.**

La cooperativa Garúa ha presentado el informe *ALIMENTAR EL CAMBIO. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la Comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles (1)*, acompañada por la Federación de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos FAPA Francisco Giner de los Ríos y de Ecologistas en Acción, colaboradores del informe.

Este diagnóstico analiza en que medida los comedores escolares madrileños están incorporando las demandas de cada vez más comunidades escolares (y otros actores sociales) a favor de una alimentación más saludable y beneficiosa para las comunidades locales. Concluye con una serie de recomendaciones a nivel normativo y práctico.

Un 73% de los centros escolares públicos de la región disponen de comedor escolar, sumando 858.549 comensales. El informe destaca el papel estratégico que pueden jugar estos comedores colectivos para el fomento de hábitos de alimentación saludable y sostenible entre la población escolar, cuyos patrones de alimentación son más que preocupantes (altas tasas de obesidad y sobrepeso, exceso en el consumo de grasas y proteínas, etc.), de acuerdo con las estadísticas disponibles. (2)

El informe recopila una serie de experiencias y buenas prácticas de varias ciudades y regiones europeas y españolas, que según los/as autores/as evidencian la viabilidad de los comedores escolares saludables y sostenibles cuando la voluntad política los respalda. En Madrid se han consolidado en los últimos años varias experiencias pioneras. No obstante, hay muchas comunidades escolares que intentan mejorar los menús de sus comedores pero encuentran múltiples trabas en el modelo predominante. Este se caracteriza por la creciente externalización del servicio a empresas de catering, y por la ausencia de criterios ambientales o sociales en los pliegos de contratación que regulan los comedores, a diferencia de lo que ocurre en otras comunidades autónomas, como Aragón o Canarias.

Para María Victoria León, miembro de la Junta Directiva de la FAPA Giner de los Ríos, es imprescindible recuperar las cocinas en todos los centros, la modalidad de gestión directa de los comedores con personal de la administración, así como la dimensión educativa de los comedores; sin olvidar las becas de comedor, drásticamente recortadas en los últimos años. Coinciden en estas reivindicaciones con la plataforma ciudadana Ecocomedores, compuesta por representantes de APAS y varias organizaciones sociales del ámbito madrileño de la agroecología. Ecocomedores pone el énfasis en la incorporación de alimentos de proximidad, temporada y ecológicos para lograr menús más sostenibles y saludables.

El informe también destaca el papel que puede jugar la apuesta de las administraciones madrileñas por el consumo de alimentos de proximidad, temporada y/o ecológicos, para estimular las producciones

agroecológicas de las zonas rurales de la CM y provincias limítrofes. Para Almudena Orden, portavoz de Ecologistas en Acción de la CM, no sólo se conseguiría así que la alimentación de nuestros/as pequeños/as tenga un impacto positivo para los suelos, aguas o calidad del aire de nuestros pueblos y ciudades; si no que estaremos apoyando a los/as productores/as ecológicos/as y convencionales de la región, y generando nuevas oportunidades para jóvenes madrileños/as que apuesten por la producción sostenible de alimentos.

El diagnóstico ha sido realizado por un equipo interdisciplinar liderado por la Cooperativa GARÚA, combinando un exhaustivo trabajo de revisión bibliográfica y de normativa, análisis de buenas prácticas, así como un trabajo cualitativo de entrevistas con actores relevantes de la región. Será presentado públicamente el martes 28 de marzo, a las 17.30h, en la Casa de Vacas del Parque del Retiro de Madrid, e incluirá una mesa redonda con varios/as especialistas en la materia. (3)

Inspirados en la normativa de otras CCAA como Aragón (4), el informe concluye con propuestas de mejora del modelo de comedores escolares madrileños. Entre estas destaca un conjunto de innovaciones en los criterios de homologación de empresas de restauración y en los criterios de prestación del servicio, que favorezcan la incorporación progresiva de menús más saludables, ingredientes ecológicos, de proximidad y temporada, o la reducción del desperdicio alimentario, entre otros. Para Jose Luis Fernández, de la Cooperativa Garúa y coordinador del estudio, “la viabilidad legal, técnica y económica de este tipo de proyectos es una realidad. La voluntad política debe ser la llave para iniciar un proceso estratégico que consiga importantes mejoras en el medio plazo”.

Más información.

José Luis Fernández, Cooperativa Garúa, 695 106 720.

Almudena Orden, Ecologistas en Acción, 655 379 229.

María Victoria León, FAPA Francisco Giner de los Ríos, 667 833 910.

Notas:

(1) El informe *ALIMENTAR EL CAMBIO* ha sido coordinado por la Cooperativa Garúa, como parte del proyecto *Fomento de la alimentación saludable y sostenible en centros educativos de la Comunidad de Madrid*, financiado por la Fundación Daniel y Nina Carasso.

Autores/as: José Luis Fernández Casadevante y Abel Esteban, de la Cooperativa Garúa; Nerea Morán, de la Asociación Surcos Urbanos; y Julia del Valle, de la Cooperativa Germinando.

Existe una versión larga y otra más corta del Informe, disponibles en la página web del proyecto

<http://alimentarelcambio.es/>

<http://www.garuacoop.es/proyectos/alimentar-el-cambio-diagnostico-sobre-los-comedores-escolares-de-la-comunidad-de-madrid-y-su-transicion-hacia-modelos-mas-saludables-y-sostenibles/>

(2) La dieta en la población de 5-12 años de la CM se aleja de los objetivos y recomendaciones nutricionales para una dieta sana y equilibrada. Uno de cada cuatro niños/as de 4 años presenta sobrepeso u obesidad, y más del 90% presentan un aporte de proteínas superior al recomendado, e inferior de hidratos de carbono. La ingesta de grasas es superior al máximo recomendado en el 80% de los/as niños/as, superando el 90% para las grasas saturadas. Extraído de Díez-Gañán L, Galán Labaca I, León Domínguez CM, Zorrilla Torras B. Encuesta de Nutrición Infantil de la Comunidad de Madrid. Madrid. Consejería de Sanidad de la Comunidad y Madrid; 2008.

(3) La [presentación pública del diagnóstico](#) incluirá una mesa redonda con Miguel Angel Royo (médico investigador de la Escuela Nacional de Sanidad), Arturo Angulo (Oficina de la FAO en España), María Victoria León (FAPA Giner de los Ríos); y será moderada por integrantes de la Plataforma Ecocomedores. También intervendrá en el acto Isabelle Le Galo-Flores, directora de la delegación española de la Fundación Daniel & Nina Carasso.

(4) Los pliegos de contratación de los servicios de comedor de los centros educativos públicos de Aragón asignan 10 puntos por incluir un menú ecológico mensual, 10 puntos por incluir fruta y hortaliza de temporada y por diversidad de menús, y 5 puntos por eliminar la barqueta de plástico y usar otros materiales más seguros.