



M.ª Ángeles Gea
Secretària Salut Laboral
FE CCOO PV

Comedores escolares más sostenibles

CUANDO SE ELABORA NORMATIVA que regula el funcionamiento del servicio de los comedores escolares en los centros educativos no universitarios, la Administración se olvida sistemáticamente de incluir aspectos o criterios que contribuyan a la sostenibilidad ambiental. Sin embargo, se incluyen conceptos, declaraciones de buenas intenciones y obligaciones normativas que están lejos de favorecer el mantenimiento de la biodiversidad en el entorno.

Éste es el caso de la última normativa publicada por la Generalitat Valenciana; nos estamos refiriendo a la Orden 47/2010 de 28 de mayo por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros educativos no universitarios cuando, por ejemplo, en el art. 2.3 se indica que se deberá "fomentar la promoción de la salud, los hábitos alimenticios y habilidades sociales", obviando cualquier referencia a la sostenibilidad o al respeto con el medio ambiente. Además, **tampoco se concreta ningún Plan específico de cómo debe fomentarse esta promoción o de cuáles deben ser los hábitos alimenticios correctos...** Otro claro ejemplo, es cuando se cita en el art. 12 "la elaboración de menús" en los que si bien se hace hincapié en la importancia de controlar el sobrepeso y de prevenir la obesidad, no se hace en cambio ninguna mención a evitar el uso de transgénicos, el exceso de aditivos, colorantes o conservantes presentes en los alimentos, ni se expresa ningún aspecto de concienciación medioambiental como: el ahorro energético, el reciclaje, la inclusión de productos ecológicos, etc.

Frecuentemente, los medios de comunicación se hacen eco de la importancia de una alimentación más sostenible que no sólo sirva para cubrir nuestras necesidades nutricionales sino que debe ser más saludable y respetuosa con el medioambiente. Sin ir más lejos, en un artículo publicado en el Levante el 1 de mayo de 2011, Mª Dolores Raigón, profesora de la UPV, afirma que se abusa en España de los transgénicos ocasionando la pérdida de biodiversidad en el entorno y que también se recurre en exceso a sustancias aditivas en los alimentos que inciden negativamente en la calidad de los alimentos, y por ende a la salud. Sin embargo, son pocas las Administraciones que están sensibilizadas y hacen políticas proactivas en este ámbito. Sirva como excepción a la

regla el caso de Andalucía, en el que las Consejerías de Agricultura, Medio Ambiente y Educación han acordado favorecer el consumo interno de la agricultura ecológica.

Generalmente, tampoco las familias en el ámbito doméstico se cuestionan el modelo alimentario imperante, o bien por falta de sensibilización medioambiental, o bien por criterios económicos, o bien por la dificultad añadida de encontrar en los supermercados o en las tiendas de barrio productos locales ecológicos. Productos, que como bien sabemos, contribuyen a reducir las emisiones de gases nocivos para la atmósfera y a disminuir el impacto del cambio climático.

No podemos sorprendernos cuando constatamos que en los comedores escolares valencianos es habitual encontrarse con menús que incluyan alimentos como: precongelados, precocinados, provenientes de otros países, frutas y verduras que no son de temporada, refinados... calificados todos ellos como poco sostenibles y en ocasiones también poco saludables. **Tampoco es de extrañar que en los centros escolares los menús se basen exclusivamente atendiendo a criterios nutricionales.**

Como dice Alex Mallorens, se debe favorecer "que la escuela integre todos sus principios y participe de las iniciativas de la Agenda 21 y de la educación para la salud". Una Escuela que promueva la educación en valores debería impulsar que en el espacio del comedor se implantarán criterios de sostenibilidad ambiental, "mediante una política y una filosofía de reducción, reutilización y reciclaje de residuos, favoreciendo el ahorro energético".

Para finalizar, sirva como paradigma que en la actualidad en Cataluña más de una treintena de centros educativos **ya han incorporado los comedores escolares como proyecto educativo** en el que se incorporan gran parte de alimentos ecológicos y productos de comercio justo. También, se ha creado una "Mesa de trabajo de grupos locales" para orientar y facilitar la implantación del proyecto en los centros educativos.



DIAGRAMA ECOAGRICULTURA

ALGUNAS PROPUESTAS MÁS SOSTENIBLES

- Dar prioridad a productos ecológicos.
- Incrementar productos locales.
- Aumentar frutas y hortalizas de temporada.
- Eliminación de transgénicos.
- Reutilización y reducción de envases.
- Disminuir productos procesados.
- Aumentar productos de Comercio Justo.
- Proponer actividades educativas transversales en el aula, centro y con las familias.
- Ahorro energético en la elaboración de alimentos.

Reducir el impacto ambiental a través de la alimentación es posible y viable, sólo depende de nosotros. Por eso, os animamos a que toméis conciencia de la importancia de la alimentación en la salud y el medioambiente, reflexionando sobre las repercusiones sociales que se pueden desencadenar cambiando pautas en nuestra dieta diaria. La Escuela también tiene frente sí un gran reto educativo en lo que respecta al ámbito de los comedores escolares y puede contribuir educando y cooperando para que se produzca este cambio social hacia un mundo más comprometido y respetuoso con el medioambiente. **Ahora sólo falta que todos y todas caminemos en la misma dirección y nos convirtamos en agentes activos del desarrollo sostenible y equitativo.**