



Universidad de Oviedo
Universidá d'Uviéu
 University of Oviedo



Plan Nacional de I+D+i

DER2015-65906-P

LAS RESPUESTAS DEL DERECHO INTERNACIONAL Y EUROPEO
 A LOS NUEVOS RIESGOS Y AMENAZAS CONTRA LA SEGURIDAD HUMANA



Derecho a la Alimentación

ISBN 978-84-17270-61-2 90000



9 788417 270612



HACIENDO REALIDAD EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

Haciendo realidad el derecho a la alimentación en España



HACIENDO REALIDAD EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

Coordinador

Miguel Ángel Martín López

Autores

(por orden de aparición)

José María Medina Rey

Miguel Ángel Martín López

Héctor Silveira

Lidia García-García

Sergio García Magariño

Leila Sant Massarrat

María Amparo Novo Vázquez

José Ramón Mauleón

María Rosario Alonso Ibáñez

Gloria Doménech Martínez

Adriana Fillol Mazo

Ana Cristina Gallego Hernández

Montserrat Tafalla Plana

Ana María Porcel Gálvez

Marta Lima Serrano

Federico Alonso Trujillo

Ana-Regina Segura

Celia Fernández Aller

Elena de Luis Romero

Marta Calderón Carvajal

HACIENDO REALIDAD EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

Ediciones Egregius

www.egregius.es

Diseño de cubierta e interior: Francisco Anaya Benitez

© Los autores

1ª Edición. 2018

ISBN 978-84-17270-61-2

NOTA EDITORIAL: Las opiniones y contenidos publicadas en el libro, son de responsabilidad exclusiva de los autores; asimismo, éstos se responsabilizarán de obtener el permiso correspondiente para incluir material publicado en otro lugar.



Universidad de Oviedo
Universidá d'Uviéu
University of Oviedo



AYUDA PLAN PROPIO DE INVESTIGACIÓN.
GRUPO DE INVESTIGACIÓN:
NUEVOS SUJETOS, NUEVOS DERECHOS, NUEVAS RESPONSABILIDADES



Plan Nacional de I+D+i DER2015-65906-P

LAS RESPUESTAS DEL DERECHO INTERNACIONAL Y EUROPEO
A LOS NUEVOS RIESGOS Y AMENAZAS CONTRA LA SEGURIDAD HUMANA



Observatorio del
Derecho a la Alimentación
de España 

ÍNDICE

PRÓLOGO	9
<i>Ignacio Trueba y Juan Carlos García Cebolla, (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO)</i>	
PRESENTACIÓN	13
<i>Observatorio del Derecho a la Alimentación de España</i>	
CAPÍTULO I. El derecho humano a la alimentación en España	19
<i>José María Medina Rey</i>	
CAPÍTULO II. La adopción de legislación sobre el derecho a la alimentación en España: una obligación y una propuesta de realización	35
<i>Miguel Ángel Martín López</i>	
CAPÍTULO III. Esfera pública y derecho a la alimentación	49
<i>Héctor Silveira</i>	
CAPÍTULO IV. Avanzando hacia la realización del derecho a la alimentación desde una perspectiva agroecológica: el caso de València ...	71
<i>Lidia García-García</i>	
CAPÍTULO V. Ampliando la mirada: la iniciativa carta contra el hambre	83
<i>Sergio García Magariño</i> <i>Leila Sant Massarrat</i>	
CAPÍTULO VI. Buenos hábitos alimentarios de los españoles y Consumocracia	95
<i>María Amparo Novo Vázquez</i>	
CAPÍTULO VII. Opiniones de las familias sobre la comida del comedor escolar	103
<i>José Ramón Mauleón</i>	
CAPÍTULO VIII. La ordenación urbanística y los huertos urbanos: vínculos para la integración del derecho a la alimentación	121
<i>María Rosario Alonso Ibáñez</i> <i>Gloria Doménech Martínez</i>	

CAPÍTULO IX. La agroecología como instrumento para alcanzar el derecho humano a la alimentación adecuada y una gestión sostenible de los recursos naturales	135
<i>Adriana Fillol Mazo</i>	
CAPÍTULO X. El Reglamento Sanitario Internacional y el Derecho a la Alimentación en España y en la Comunidad Internacional Institucionalizada	153
<i>Ana Cristina Gallego Hernández</i>	
CAPÍTULO XI. La Denominación de Origen. Herramienta para la protección del derecho humano a una alimentación adecuada	163
<i>Montserrat Tafalla Plana</i>	
CAPÍTULO XII. Nutrición, dependencia y vulnerabilidad en personas mayores.	177
<i>Ana María Porcel Gálvez</i>	
<i>Marta Lima Serrano</i>	
<i>Federico Alonso Trujillo</i>	
CAPÍTULO XIII. El derecho a la alimentación en la cooperación española	199
<i>Ana-Regina Segura</i>	
CAPÍTULO XIV. Una agenda ODS que no invisibilice ni reduzca el Derecho Humano a la Alimentación	211
<i>Celia Fernández Aller</i>	
<i>Elena de Luis Romero</i>	
<i>Marta Calderón Carvajal</i>	

CAPÍTULO VII

OPINIONES DE LAS FAMILIAS SOBRE LA COMIDA DEL COMEDOR ESCOLAR

José Ramón Mauleón

*Departamento de Sociología 2, Facultad de Farmacia,
Universidad del País Vasco.
j.mauleon@ehu.eus*

SUMARIO

- 1.- Introducción.
- 2.- Metodología.
- 3.- Resultados.
- 4.- Conclusiones.

1. Introducción

Los problemas con la alimentación en las sociedades desarrolladas no han desaparecido sino que se han transformado. La desnutrición por falta de alimentos de hace unas décadas va dando paso a la malnutrición debido al excesivo consumo de alimentos que deberían consumirse ocasionalmente. Esta mala alimentación está generando el aumento constante de nuevos problemas de salud como la obesidad, la diabetes, o las patologías cardiovasculares. Una manera de afrontar este problema es desde el enfoque del *Derecho a la Alimentación* porque busca que las instituciones garanticen a las personas el acceso a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada que corresponda a las tradiciones culturales y que garantice una vida satisfactoria. Para hacer real este derecho, las instituciones deben de establecer las normas que permitan encaminarse hacia su cumplimiento. En este artículo se analiza el caso de los comedores escolares con el fin de identificar algunos de sus problemas y de determinar hacia donde debería orientarse la actuación de las instituciones.

Los cambios sociales en las últimas décadas han hecho que cada vez sea más frecuente que los escolares utilicen el comedor escolar. En la actualidad, sólo en los centros públicos del País Vasco, se sirven más de 90.000 comidas al día. La mayor parte de la investigación sobre los comedores escolares se ha centrado en garantizar la inocuidad de los alimentos y en determinar los requerimientos nutricionales y la planificación de menús. No obstante, también es importante investigar la valoración que hacen de la comida las personas usuarias del servicio. En efecto, una manzana como postre puede ser una buena opción dietéticamente, pero puede ser un postre inadecuado si no se consume porque está verde o tiene mal aspecto y se tira a la basura. Esa manzana, no cumpliría la condición de ser satisfactoria para la persona usuaria. En el caso de los comedores escolares, como las personas destinatarias son menores de edad y pueden no tener conocimientos suficientes para valorar dicho servicio (si la dieta es saludable o equilibrada, por ejemplo), lo más razonable es conocer la opinión de sus progenitores.

Existen diferentes modelos de gestión de los comedores, y la presencia de cada modelo varía según la Comunidad Autónoma. En el caso del País Vasco, los centros públicos son gestionados desde el Departamento de Educación del Gobierno Vasco¹³³. Este Departamento ha optado por abastecer los comedores desde empresas de catering que cubren la demanda de comidas de dos maneras:

133 Servicio de comedores escolares del Departamento de Educación del Gobierno Vasco: <http://www.hezkuntza.ejgv.euskadi.eus/comedores-escolares/r43-573/es/>.

- *Modelo diferido*. La empresa de catering prepara la comida en sus instalaciones y la lleva cocinada al centro. En este caso, hay dos posibilidades:
 - o la “***línea caliente***”. La comida se mantiene caliente varias horas hasta que se emplata en el centro escolar.
 - o la “***línea fría***”. Tras cocinarla, se introduce en barquetas y se enfría manteniendo los alimentos a menos de 4 grados hasta que en el centro escolar se vuelve a calentar antes de ser servida.

En ambos casos, los centros escolares no suelen tener una cocina, sino un “*office*”; un espacio para conservar la comida y lavar la vajilla. El personal de comedor suele ser aportado por la misma empresa de catering.

-*Modelo directo*. En este caso, la empresa de catering aporta las materias primas para cocinarlas en el propio centro. Este modelo sólo es posible en los centros escolares que disponen de cocina propia. Hay dos posibilidades de “*cocina in-situ*”:

- o la empresa de catering aporta también el personal de cocina y de comedor. Es el modelo que podría denominarse “***Cocina del centro – Catering***”.
- o la empresa de catering sólo aporta el personal de comedor porque el de cocina pertenece al Departamento de Educación (modelo “***Cocina del centro – Catering – Educación***”)

Algunos centros públicos tienen un modelo de gestión distinto. En este estudio se han encontrado estos dos tipos:

- o la comida se prepara en el mismo centro, y la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (AMPA) se encarga de aprovisionarse de los alimentos contactando directamente con los productores, y de contratar al personal de cocina y del comedor. En este aprovisionamiento se da prioridad a los productos locales y ecológicos. Al ser un modelo de gestión distinto al que contempla la normativa, el centro no recibe subvención alguna. No obstante, las familias pagan lo mismo que en otros comedores; 4,60 euros al día

¹³⁴. A este modelo de comedor le hemos denominado “**Cocina del centro – AMPA**”)

- o en el año 2015, el Gobierno Vasco decidió iniciar una experiencia piloto con 4 centros para dar más protagonismo a los centros escolares en la gestión del comedor. En este estudio se ha recogido información de uno de ellos. En este caso, la AMPA ha contratado a una persona responsable de las compras y se han hecho lotes con los diferentes grupos de alimentos a los que concursan diferentes proveedores. Para la selección del proveedor, además del precio se tienen en cuenta otros criterios como si tienen procedencia local, es ecológico, o si ha sido elaborado por productores jóvenes. El personal del comedor también es gestionado por la AMPA que ha decidido seguir empleando a los de la empresa de catering que habían tenido hasta ahora. El personal de cocina es aportado por el Departamento de Educación. Las madres y padres también pagan el precio oficial por menú, y con ese ingreso se cubre el gasto de la persona contratada por la AMPA, la compra de materia prima y el pago al personal del comedor. A este tipo de gestión le podemos denominar “**Cocina del centro – AMPA – Educación**”.

La diversidad de modelos de gestión existente revela que los criterios que pueden emplearse para prestar el servicio de comedor pueden ser muy distintos. Las instituciones públicas buscan que la empresa tenga capacidad para ofrecer alimentos inocuos, en grandes cantidades y al menor precio posible. Las condiciones que ponen en la licitación del servicio reflejan este interés. Esto ha conducido a que las empresas se abastezcan de materias primas lo más baratas posibles sin importar el lugar de procedencia, por lo que los proveedores cercanos pierden una posibilidad de venta de sus productos. Además, la elaboración de los platos en grandes cocinas varias horas antes de su consumo favorece que pierdan cualidades organolépticas, por lo que una parte de la comida se deja en el plato y termina tirándose. La

134 Para tener más información sobre el funcionamiento de uno de estos centros puede consultarse el estudio:

Arbe, U. (2013) “El comedor escolar de Larrabetzu: la capacidad de decidir como sustento de la agroecología y la soberanía alimentaria”. Observatorio de la agroecología y la soberanía alimentaria.

http://www.osala-agroecologia.org/IMG/pdf/Ficha_OSALA_Arbe_Blanco__Comedor_escolar_Larrabetzu.pdf

comida no sólo deber ser inocua y equilibrada nutricionalmente, sino que tiene que ser agradable de comer y de calidad, generar la menor cantidad posible de desperdicios, favorecer el desarrollo económico del entorno, y proceder de prácticas agrarias de bajo impacto ambiental ¹³⁵.

En el caso de los centros de enseñanza concertados el modelo de gestión es parecido. Tienen la línea caliente y fría, y también se cocina en el propio centro con materias primas y personal de la empresa de catering. No obstante, algunos de los que disponen de cocina propia, también han decidido gestionar directamente el servicio más que relegarlo a una empresa de catering. En esta investigación se han encontrado dos centros en que la dirección del centro decide a quien compra las materias primas y quien realizará el trabajo de cocina y de comedor. A este tipo de gestión se la va a denominar **“Cocina del centro – Centro escolar”**.

En conclusión, son siete los modelos o tipos de gestión del comedor escolar que se han encontrado en la presente investigación.

Tabla 1. Modelos de gestión del comedor escolar encontrados en esta investigación.

Donde se cocina	Como se cocina	Quien aporta la materia prima	Quien aporta el personal de cocina	Quien aporta el personal de comedor
Cocina central	Línea caliente	Catering		
	Línea fría	Catering		
Cocina del centro		Catering		
		Centro escolar		
		AMPA		
		AMPA	Educación	AMPA
		Catering	Educación	Catering

135 Dos trabajos que realizan un buen diagnóstico de los comedores escolares y realizan propuestas interesantes son:

-Soler, C. “La soberanía alimentaria en las mesas del colegio”. Amigos de la Tierra. 78 páginas

http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/Dossier_soberania_alimentaria_en_el_cole.pdf

-Muñoz Rico, A. (Coord) “La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible”. Del Campo al Cole. 59 páginas.

http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/La_alimentacion_escolar_en_Espana-Alimentando_Conciencias.pdf

El Gobierno Vasco es partidario del modelo de línea caliente como refleja, por ejemplo, que el diseño de los nuevos centros escolares ya no incluye un espacio para cocinar. El descontento con este modelo de gestión surgió desde su creación, pero ha aumentado en los últimos años desde que el Tribunal Vasco de la Competencia multó a las principales empresas de catering por pactar entre ellas los precios ¹³⁶, y cada vez hay más colectivos sociales y familias que defienden una mayor autonomía en la gestión del comedor. La cocina “*in situ*” permite que la comida sea más sabrosa, y si el centro escolar tiene autonomía en la compra de la materia prima, se pueden ofrecer unos alimentos de mejor calidad que ayuden a los productores del entorno y sin encarecer el precio del menú para las familias. Hay estudios que lo confirman ¹³⁷, y cada vez hay más centros interesados en ponerlo en práctica ¹³⁸. En el ámbito del País Vasco, el consorcio “*Gure platera Gure aukera*” (“*Nuestro plato Nuestra elección*”) ¹³⁹ formado por EHIGE, una asociación que agrupa a más de 500 AMPAs del País Vasco, y por Veterinarios Sin Fronteras (VSF) es, quizás, el punto de referencia más importante sobre este nuevo modelo de gestión de los comedores.

En este contexto, el objetivo de este trabajo es conocer la valoración que hacen las familias con hijos en la etapa de primaria sobre la comida que se ofrece en los comedores escolares (públicos y privados) del País Vasco, y si dicha valoración depende del modelo de gestión del comedor.

Llama la atención que sobre este tema de investigación sólo se dispone de una investigación referida al País Vasco. El consorcio que se acaba de mencionar ha hecho públicos recientemente los resultados de una encuesta con las opiniones de 4.472 madres y padres recogidas en noviembre de 2017 y procedentes de 251 comedores públicos del País Vasco ¹⁴⁰. Mientras nuestro estudio se limitará a la valoración de la comida entre escolares de primaria

136 “La Justicia confirma el pacto de los comedores escolares que causó sobrecostes millonarios”. Diario Vasco, 1 julio 2017 <http://www.diariovasco.com/gipuzkoa/justicia-confirma-pacto-20170701192005-nt.html>

137 Soares, P. et al (2017) “Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias”. Gaceta Sanitaria 31, págs.. 446-452 Vol 31

<http://gacetasanitaria.org/es/compra-alimentos-proximidad-los-comedores/articulo/S0213911117301796/>

138 “Los centros escolares de Urdaibai se dan la mano por un comedor sostenible y saludable”. El Correo, 21 noviembre 2017 <http://www.elcorreo.com/bizkaia/costa/centros-escolares-urdaibai-20171121212318-nt.html>

139 “Gure platera Gure aukera”: <http://www.gureplateragureaukera.eus/es/>

140 Ehige (2018) “Conclusiones de la encuesta sobre comedores escolares de los centros públicos de la CAV”. 21 páginas. <http://www.ehige.eus/es/eae-ko-ikastetxe-publikoetako-jantokien-inkestaren-emaizak/>.

en centros públicos y privados, el de Ehige abarca diferentes niveles educativos, pero sólo de la red pública, y analiza otros aspectos del servicio como la comunicación con las familias, las instalaciones, el horario o la formación del personal. Su estudio diferencia tres modelos de gestión: el de cocina central (ya sea línea caliente o fría), el de cocina en el centro donde las materias primas y el personal los aporta la empresa de catering, y el de los proyectos piloto antes mencionados. Los resultados que ofrece sobre la comida, ver Tabla 2, indican que la mayor satisfacción se encuentra entre las familias de los “centros piloto” (donde la AMPA gestiona el servicio), y la menor satisfacción es cuando la comida es preparada por una cocina central. La comida preparada en el centro por una empresa de catering alcanza un nivel de satisfacción intermedio entre los dos modelos anteriores.

Tabla 2. Porcentaje de familias satisfechas con distintos aspectos del comedor escolar según el modelo de gestión.

	Cocina central	Cocina en el centro	Centros piloto
¿Estás satisfecho/a con este tipo de comedor?	30	59	80
¿La cantidad de comida es apropiada a la edad de tu hijo o hija?	48	65	82
¿Estás satisfecho/a con el menú que comen tus hijos e hijas en el comedor?	35	57	82

Fuente: elaboración propia según los datos de la encuesta de Ehige (2018)

Fuera del País Vasco, tampoco hay muchos estudios. Un trabajo muy cercano a nuestros objetivos es el realizado por el Departamento de Educación de la Junta de Castilla y León entre las familias que emplean los comedores de los centros públicos de esa Comunidad Autónoma. En este caso, sólo autoriza dos tipos de gestión: la línea fría y la cocina in-situ con materias primas aportadas por las empresas de catering. Cada año realizan dos encuestas: una al terminar el primer trimestre y otra al finalizar el curso. A ella responden las madres que lo desean ya sea mediante una aplicación telemática o completando la encuesta en papel. Se ha querido acceder a este estudio, pero en internet sólo están disponibles las notas de prensa que emite el Departamento de Educación y las noticias que elaboran con ellas

los medios de comunicación ¹⁴¹. El Departamento de Educación de Castilla y León nos ha facilitado los datos referidos al final del curso 2016/17. Las valoraciones proceden de las 5.176 encuestas que incluyen a 7.328 usuarios de comedor (puede haber más de un usuario por familia) de 362 centros distribuidos por las 9 provincias de la Comunidad. A la pregunta “*En líneas generales, ¿está satisfech@ con el servicio de comedor escolar?*”, la puntuación media alcanzada es de 7,0, y mientras la línea fría recibe una valoración de 6,8 la cocina in-situ alcanza un 7,5. Hay que señalar que esta valoración se refiere al conjunto del servicio del comedor y no estrictamente a la comida ofrecida que, probablemente, recibirá una valoración inferior. Se observa, por tanto, que las familias valoran mejor el servicio del comedor cuando la comida es preparada en el propio centro. En coherencia con estos resultados, hay asociaciones de padres y madres que se muestran críticas con la línea fría y que defienden la cocina in situ como es el caso del *Grupo de Trabajo de Comedores de FEDAMPA Segovia* ¹⁴².

Nos encontramos, en conclusión, ante un tema de gran importancia, controvertido, y del que apenas hay información.

2. Metodología

Para recoger las opiniones de las familias sobre los comedores escolares del País Vasco se ofreció a los estudiantes de la asignatura “*Alimentación y cultura*” y de “*Sociología del Sistema Alimentario*” del Grado en Nutrición Humana y Dietética, así como a los de “*Sociología del Sistema Alimentario*” del Grado en Geografía y Ordenación del Territorio de la Universidad del País Vasco acudir a un centro escolar para entrevistar a familiares de los escolares. La mayoría de los 35 estudiantes que participaron en la recogida de información acudieron al centro escolar donde habían cursado sus estudios. Sin este trabajo de campo realizado por los estudiantes, esta investigación no se hubiera podido realizar.

Cada estudiante tenía que hacer entre 30 y 35 encuestas acudiendo al centro en un momento en que las madres o padres van a recoger a los hijos. Tenían que escoger a progenitores cuyos hijos estuvieran matriculados en primaria

141 “Los padres valoran con un 7,8 sobre 10 el servicio de comedor escolar de Cyl”. La Vanguardia, 9 julio 2017

<http://www.lavanguardia.com/politica/20170709/424019483569/los-padres-valoran-con-un-78-sobre-10-el-servicio-de-comedor-escolar-de-cyl.html>

142 “Nuevo escrito de FEDAMPA Segovia sobre comedores escolares”

<http://ampamarquesdelozoya.com/nuevo-escrito-de-fedampa-segovia-sobre-comedores-escolares/>

y se quedaran en el comedor. Si tenían más de un hijo en el comedor, las respuestas tenían que hacer referencia al de mayor edad. De esta forma, cada encuesta se refiere únicamente a un escolar.

Los estudiantes iban acreditados con una tarjeta identificativa, y explicaban el contenido y finalidad de la encuesta antes de realizarla. Las encuestas eran anónimas y las preguntas medían el grado de satisfacción ante distintos parámetros en una escala de 0 a 10. Finalmente, y tras realizar la encuesta, cada estudiante grababa las respuestas en una aplicación online que las iba registrando en una hoja de cálculo para su posterior análisis.

Las encuestas se realizaron entre octubre de 2017 y marzo de 2018. Se entrevistó a 1.120 familiares de 33 centros educativos distintos. Tras la fase de validación se anularon 287 encuestas por algunas de estas razones: los escolares estaban matriculados en un curso de infantil o secundaria (83 encuestas), la encuestadora consideraba que se había respondido a las preguntas de forma precipitada o de manera poco fiable porque otras madres habían estado oyendo las respuestas (155), o porque las respuestas carecían de consistencia como, por ejemplo, valorar con un 0 la calidad de la comida y valorar con un 10 la satisfacción general con la comida (49). Tras la eliminación de estas encuestas, se han empleado 833 encuestas para su análisis.

La mayoría de las encuestas hacen referencia a escolares de centros de Bizkaia (484 encuestas, el 58% de las encuestas válidas). En Araba se realizaron el 24%, y en Gipuzkoa únicamente el 18%. La muestra disponible no es proporcional al número de escolares que hay en cada Territorio, por lo que los resultados globales obtenidos no se puedan generalizar al conjunto del País Vasco. No obstante, sí permite dar respuesta a nuestro objetivo de investigación: determinar si las valoraciones de las familias varían en función del tipo de gestión del comedor. Se dispone de un número de encuestas semejante de cada uno de los tres ciclos de primaria, y de cada uno de los sexos (el 49% de las respuestas se refiere a niñas). También se cuenta con un número de opiniones semejante de quienes acuden a centros concertados (el 53,5%), o a públicos (un 46,5%). En este aspecto, la muestra se ajusta bastante a la realidad ya que, según los datos del Departamento de Educación, el porcentaje de escolares de primaria matriculados en un centro privado es del 48%.

En cuanto al “*tipo de gestión del comedor*” se han detectado los 7 tipos comentados anteriormente. El más frecuente ha sido el de “*Cocina central - línea caliente*”, al que se refieren el 37% de las opiniones recogidas, y al “*Cocina del centro - Catering*” con el 30% de las valoraciones. Al final, el 52% de las opiniones se refieren a comidas elaboradas fuera del centro, y el 48% restante a comidas preparadas en el mismo centro escolar.

Las encuestas obtenidas de cada tipo de gestión varían según la titularidad del centro. Se observa que en los concertados lo más frecuente son dos tipos: “Cocina del centro – catering” (el 41% de las opiniones) o “Cocina central – línea caliente” (el 37% de las opiniones).

Tabla 4. Número de encuestas realizadas según el tipo de gestión del comedor y la titularidad del centro

	Concertada		Pública		TOTAL	
	Abs	%	Abs	%	Abs	%
Cocina central – Línea caliente	167	37,4	143	37,0	310	37,2
Cocina central – Línea fría	68	15,2	56	14,5	124	14,9
Cocina del centro – Catering	183	41,0	66	17,1	249	29,9
Cocina del centro – Centro escolar	28	6,3	--	--	28	3,4
Cocina del centro – AMPA	--	--	35	9,0	35	4,2
Cocina del centro – AMPA – Educación	--	--	33	8,5	33	4,0
Cocina del centro – Catering – Educación	--	--	54	14,0	54	6,5
TOTAL	446	100,0	387	100,0	833	100,0

3. Resultados

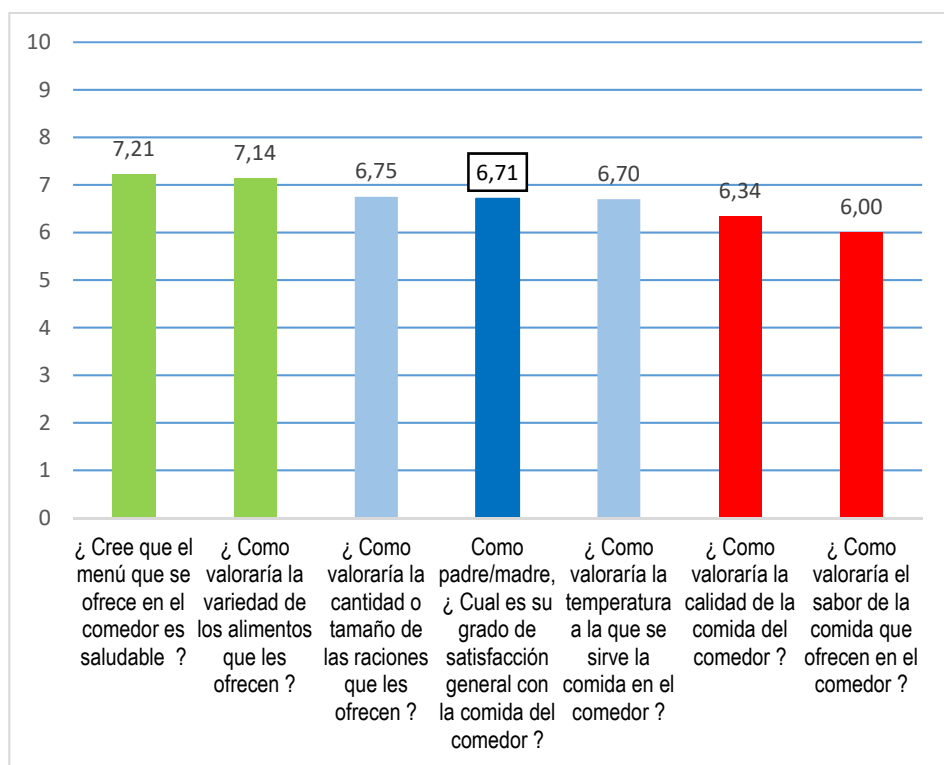
La encuesta pedía a las familias que, a partir de lo que cuenta su hijo, valorasen seis aspectos relacionados con la comida como la cantidad servida, la variedad de alimentos ofrecidos, o el sabor. También se incluía una pregunta que medía el grado de satisfacción general con la comida. Esta pregunta, formulada al final, trataba de resumir la valoración general que hacían de la comida.

Se ha calculado la valoración media concedida a cada uno de los aspectos, así como la satisfacción general. Como se ha indicado en el capítulo metodológico, estas puntuaciones no pueden generalizarse al conjunto de escolares de primaria del País Vasco, pero sí permiten detectar los aspectos de la comida que están mejor y peor valorados. Lo peor, con una valoración de 6,00 sobre 10, es el sabor de la comida. También la calidad de la comida es vista de forma poco adecuada (6,34). Es en el sabor y en la calidad, identificado en la Gráfica 1 de color rojo, donde debe de hacerse un mayor esfuerzo de mejora en la comida ofrecida a los escolares de Primaria. Por el contrario, lo mejor valorado es que el menú es saludable y variado (7,21 y 7,14 respectivamente), y aparece identificado en la Gráfica 1 de color verde. La satisfacción general se encuentra en una posición intermedia (6,71), lo

cual sugiere que las respuestas sobre la satisfacción general son un buen indicador de la valoración general sobre la comida.

El grado de satisfacción guarda una relación lineal significativa con los seis aspectos analizados, pero la relación es especialmente fuerte con el sabor (correlación de Pearson de 0,762), con la calidad (0,732), y con el carácter saludable del menú (0,732). Estos tres aspectos parecen los más decisivos en la satisfacción general y dos de ellos son los peor valorados por las familias: el sabor de la comida y la calidad de la comida.

Gráfica 1. Valoración media de cada uno de los aspectos de la comida analizados.

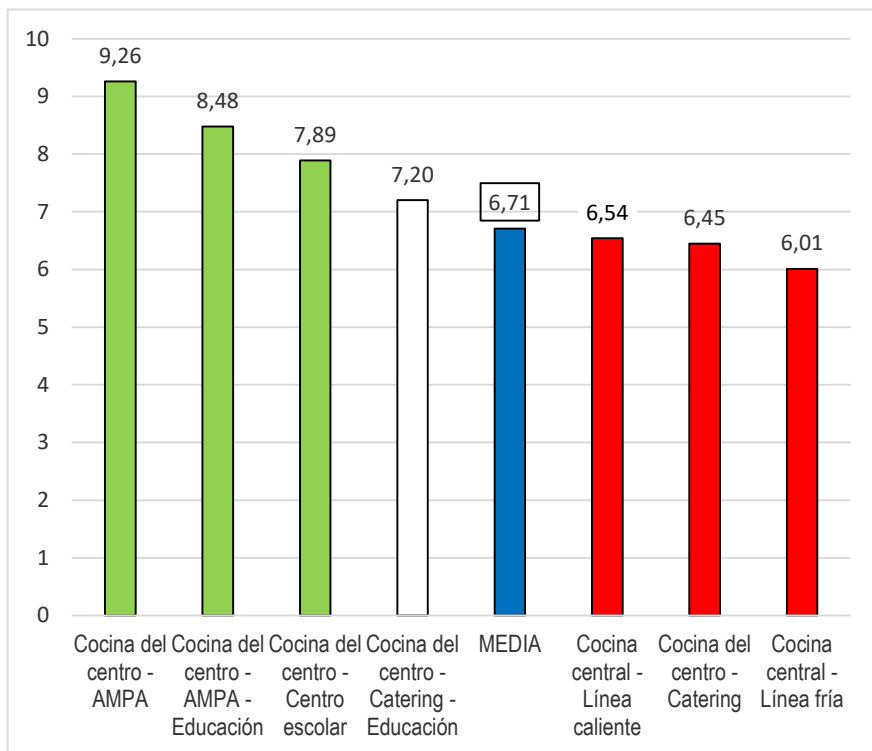


En este artículo se va a presentar únicamente la valoración sobre la satisfacción general con la comida del comedor. Esta satisfacción es relativamente baja, de 6,71 puntos ¹⁴³. Las familias más satisfechas son las que tienen a sus hijos en centros con una gestión del tipo “Cocina del centro – AMPA” con una puntuación de 9,26. Por el contrario, las menos satisfechas son las que los envían a centros que organizan la comida mediante el sistema “Cocina central – Línea fría” (6,01). Las pruebas estadísticas realizadas confirman que estas diferencias son significativas, por lo que se puede afirmar que el grado de satisfacción depende del tipo de gestión que tenga el centro escolar al que acuden ¹⁴⁴. En la Gráfica 2 pueden verse los modelos de gestión mejor valorados en color verde, y los peor valorados en color rojo.

143 Podría pensarse que es difícil obtener altos niveles de satisfacción cuando se cocina para un número elevado de comensales, pero esta idea no parece cierta: los ocho centros que tienen una mejor valoración (superior a 7,5 puntos) tienen a diario entre 221 y 750 comensales.

144 Al comparar estas puntuaciones medias el estadístico de Kruskal-Wallis arroja una significatividad de 0,000. Se ha empleado esta prueba no-paramétrica ya que la distribución de la variable ni se ajusta a una distribución normal (la significatividad del test Kolmogorov-Smirnov es de 0,000), ni hay homogeneidad de las varianzas (la significatividad del estadístico de Levene es de 0,000). También se ha realizado la prueba chi-cuadrado relacionando cada tipo de gestión con el número de personas que daba una opinión entre 0 y 10, y también la significatividad alcanzada es de 0,000.

Gráfica 2. Como padre/madre, ¿cuál es su grado de satisfacción general con la comida del comedor?, según el tipo de gestión del comedor?



Los niveles más bajos de satisfacción corresponden a cuando la comida se ha elaborado en una cocina central (sobre todo si es línea fría), o se cocina en el centro con materia prima y personal aportado por la empresa de catering (6,45). Por el contrario, la mayor satisfacción es cuando se cocina en el propio centro, y es el personal del centro o la AMPA quien decide como abastecerse de las materias primas. Los casos en que se cocina en el centro con materias primas del catering y personal de cocina del Departamento de Educación, la valoración alcanza un nivel intermedio (7,20).

Dentro de estos valores medios, existen ciertas diferencias en función de la empresa de catering que abastece al centro escolar. En línea caliente, por ejemplo, la valoración más alta corresponde a *Gastronomía Baska* con 8,40, y la más baja a *Gasca* con 5,86 (2,54 puntos de diferencia). En el caso de que se cocine en el centro con materia prima y personal de la empresa

de catering, las diferencias son aún mayores, de 3,41 puntos (7,63 de *Ausolan* y 4,22 de *Goñi*). Estos resultados no pueden considerarse como valoraciones de cada empresa porque se han empleado pocos centros en el análisis. Lo que sí permite concluir, es que no todas las empresas ofrecen la misma calidad de servicio.

Tabla 4. Como padre/madre ¿cuál es su grado de satisfacción general con la comida del comedor?. Según el tipo de gestión del comedor y la empresa de catering

		Media	Abs
Cocina central – Línea caliente	Ausolan	6,77	77
	Gasca	5,86	92
	Gastronomía Baska	8,40	35
	Goñi	6,25	12
	Gure Etxea	6,40	20
	Magui	6,14	56
	Tamar	6,94	18
	TOTAL	6,54	310
Cocina central – Línea fría	Ausolan	6,04	77
	Gasca	5,96	46
	TOTAL	6,01	123
Cocina del centro – Catering	Ausolan	7,63	65
	Gasca	6,81	63
	Gastronomía Baska	6,07	55
	Goñi	4,22	36
	Seral	6,73	15
	Sukalgarbi	6,33	15
	TOTAL	6,45	249
Cocina del centro – Centro escolar		7,89	28
Cocina del centro – AMPA		9,26	35
Cocina del centro – AMPA - Educación		8,48	33
Cocina del centro – Catering - Educación		7,20	54
TOTAL		6,71	818

4. CONCLUSIONES

El nivel de satisfacción de las familias del País Vasco con la comida que reciben sus hijos e hijas de primaria en el comedor escolar varía en función del modelo de gestión del comedor. La satisfacción mayor, con 9,26 sobre 10, se ha encontrado entre quienes acuden a un centro donde la comida se elabora en el centro y es la propia AMPA la que se encarga tanto de aprovisionarse de las materias primas con las que se cocinará en el centro como de gestionar la contratación del personal de cocina y de comedor. La AMPA se aprovisiona de diferentes productores del entorno, con lo que favorece la economía del entorno. Curiosamente, es el único centro incluido en este estudio que no recibe una ayuda del Gobierno Vasco para el servicio del comedor, y las familias que lo emplean abonan lo mismo que el resto de las familias. Parece que hay otras formas eficaces de abaratar los costes de la comida escolar además de la economía de escala que ofrecen las empresas de catering.

Otros tipos de gestión que también alcanzan un nivel de satisfacción alto es “Cocina del centro – AMPA – Educación” (con una puntuación de 8,48), y “Cocina del centro – Centro escolar” (con 7,89). El primero corresponde a un centro público y el segundo a uno concertado. Lo que tienen en común es que, además de cocinar en el propio centro escolar, es el personal del centro (ya sea desde la AMPA o empleados del centro privado) quienes se encargan de las compras. Parece que este aspecto es crucial en la satisfacción de las familias, pues cuando se cocina en el centro, pero las materias primas proceden de una empresa de catering, el nivel de satisfacción desciende a un 6,45 y resulta similar a la “línea caliente”. El simple hecho de cocinar en el centro, no garantiza una mayor satisfacción entre las familias.

La peor valoración recae en aquellos centros en que la comida viene ya preparada como “línea fría” que obtiene únicamente una puntuación de 6,01. Parece evidente el descontento que genera este modelo pues las dos empresas de catering de las que se ha obtenido información alcanzan una valoración igualmente mala.

Las valoraciones que reciben las distintas empresas de catering son muy distintas. En el caso de la “línea caliente”, la valoración varía 2,54 puntos (entre 5,86 y 8,40), y entre las que aportan a la cocina del centro las materias primas y el personal de cocina, la variación es mayor; de 3,41 puntos (entre 4,22 y 7,63). Todo parece indicar que no todas las empresas ofrecen la misma calidad de servicio, por lo que la satisfacción de las familias dependerá de la empresa de catering que le haya correspondido al municipio donde se encuentra el centro escolar. El Gobierno Vasco debería controlar que todas las empresas ofrecen la misma calidad de servicio y, en consecuencia, a todas las familias.

No se sabe si los resultados obtenidos son generalizables al conjunto del País Vasco, aunque no pueden ser muy distintos si se tienen en cuenta que los modelos de gestión más frecuentes alcanzan unos valores de 6,5 y 6,4. De cara al futuro, habría que recoger opiniones en más centros tal como ocurre en otras Comunidades Autónomas y hacer públicos los resultados.

Las instituciones deberían tener mayor flexibilidad en la gestión de los comedores públicos, y además del modelo diferido y directo que contemplan en la actualidad, permitir que los centros que deseen tener un modelo menos centralizado y más cercano puedan ponerlo en práctica ¹⁴⁵. Ya ha quedado demostrado que sí es posible hacerlo. Con ello favorecerían el cumplimiento de varios de los aspectos que incluye el *Derecho a la alimentación* como aportar una dieta equilibrada, sabrosa, con menos desperdicios y que genera mayor satisfacción a quien la consume. Se conseguiría también un modelo alimentario más sostenible: socialmente porque mantiene los empleos del entorno y ambientalmente porque se evitan las consecuencias de los “*alimentos kilométricos*”. Y es que, estos comedores forman parte de las nuevas políticas alimentarias que están surgiendo para avanzar hacia un modelo alimentario más sostenible ¹⁴⁶. Finalmente, no hay duda que un modelo de comedor menos externalizado aporta otras ventajas como fortalecer los lazos de la comunidad educativa, y que sea más fácil educar a los escolares sobre la producción y preparación de los alimentos.

No obstante, las instituciones deberían mantener el modelo con empresas de catering para aquellos centros que no pueden o no quieren implicarse en la gestión del comedor. Para estos casos, deberían modificar las actuales cláusulas de licitación para que puedan concursar empresas de menor tamaño, y que sea obligado que una parte de los alimentos y sus proveedores cumplan ciertas condiciones sobre el origen, la forma de producirlos, o el tipo de empresa que los elabora.

145 Un texto útil para crear estos comedores es el de: Gros, A. (Coord) (2010) “¡ A comer !. Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas”. Generalitat de Catalunya. 104 páginas. http://pae.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al01_pae/05_publicacions_material_referencia/arxiu/manual_a_comer.pdf

146 Morán, N. , “Propuestas, iniciativas y experiencias para alimentar el Pacto de Milán”. Papeles de relaciones ecosociales y cambio global vol. 139, 2017, págs.121-132