DIMENSIONADO DE LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA PARA LA COMARCA DE LA VERA

fundación entretantos

SUBVENCIONADO DENTRO DE LA CONVOCATORIA PARA ENTIDADES DEL TERCER SECTOR

GOBIERNO DE ESPAÑA

VICEPRESIDENCIA TERCERA DEL GOBIERNO

MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO

fundación entretantos

DIMENSIONADO DE LA COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA PARA LA COMARCA DE LA VERA

El presente estudio pretende dimensionar el volumen de compra de alimentos actual en los comedores de los centros públicos de la Comarca de La Vera, con el fin de poder comparar datos con el volumen de producción agrícola y ganadera local y elaborar estrategias orientadas a promover una dieta más sostenible en los menús.

La compra pública de alimentos tiene un gran potencial para impulsar transiciones agroecológicas de gran escala hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles, que generen un impacto positivo en la economía local, el paisaje agroganadero del territorio y la calidad de vida de las personas que lo habitan.

Este estudio forma parte del *Estudio de Diagnóstico del Sistema Agroalimentario de La Vera*, que dará paso a iniciar un proceso participativo en la Comarca de La Vera dentro de la *Estrategia Comarcal para un Sistema Alimentario Territorializado*, que incluye la creación de un *Consejo Alimentario Comarcal* que supervise y oriente los planes de acción derivados del mismo.

Edita: Fundación Entretantos
Con la cofinanciación del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico
Autora: Susana Daudén
Fecha de publicación: Octubre de 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN 5

2. OBJETIVOS Y METODOLOGÍA 6

3. JUSTIFICACIÓN: LA COMPRA PÚBLICA Y SU POTENCIAL TRANSFORMADOR DEL SISTEMA ALIMENTARIO 9

3.1. La restauración de colectividades 11

3.2. La alimentación es salud 13

3.3. Normativa y tipos de gestión 14

4. LA COMARCA DE LA VERA 18

4.1. Características geográficas 18

4.2. Población y demografía 19

4.3. Agricultura, ganadería y sistema agroalimentario 23

5. DIMENSIONADO DE COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA EN LA VERA 28

5.1. Datos generales 29

5.1.1. Tipos de gestión 34

5.1.2. Financiación 35

5.1.3. Recursos humanos 36

5.1.4. Proveedores y abastecimiento 37

5.1.5. Instalaciones 39

5.1.6. Menús 39

5.1.7. Sostenibilidad 41

5.1.8. Envases, reciclaje y desperdicios 44

5.2. Fichas de los comedores públicos de la Comarca de La Vera 44

5.3. Volumen de compra 56

5.3.1. Escuelas infantiles: 57

5.3.2. Colegios CEIP: 57

5.3.3. Residencias, centros de día y pisos tutelados para mayores: 58

5.3.4. Volumen total de compra: 59

5.4. Percepción: interés, potencialidades y dificultades 62

5.4.1. Principales obstáculos y potencialidades 63

5.4.2. Por tipo de centro 68

5.4.3. Centros proclives al cambio 72

5.5. Focus group con cocineras 74
6. CONCLUSIONES 78
7. PROPUESTAS 80
8. EXPERIENCIAS EXITOSAS DE REFERENCIA 82
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 85
10. ÍNDICE DE GRÁFICOS Y TABLAS 86
10.1. Índice de gráficos 86
10.2. Índice de tablas 87

[1] INTRODUCCIÓN

La alimentación es un acto central en el quehacer diario de los seres humanos, desde la producción hasta el consumo, además de ser necesaria para la salud de las poblaciones. Pero el desarrollo de la globalización capitalista y la expansión hegemónica del neoliberalismo han generado una deslocalización del sistema agroalimentario que, junto al proceso de industrialización de la agricultura y ganadería —ligado al excesivo uso de químicos de síntesis y el abuso de energías no renovables—, han provocado un desequilibrio de los ciclos naturales del planeta afectando a la sostenibilidad de la vida humana que se manifiesta en una profunda erosión ambiental y social.

Reorientar la economía hacia un modelo justo y sostenible es urgente. En este sentido, la agroecología como ciencia multidisciplinar proporciona las herramientas para construir sistemas alimentarios más sostenibles desde una perspectiva que implica las dimensiones técnico-productiva, política y socioeconómica, apostando por una más y mejor democracia desde el marco de la Soberanía Alimentaria. Además de los cambios necesarios en el manejo de los agroecosistemas, la reconstrucción de circuitos cortos de comercialización y la reestructuración de los hábitos de consumo, el carácter global de esta crisis y la multitud de factores que en ella intervienen hacen que el cambio se trate de una cuestión eminentemente política, donde la implicación de las instituciones públicas tiene especial importancia.

La compra pública de alimentos constituye una importante oportunidad para la necesaria transición agroecológica hacia sistemas alimentarios más territorializados, que puede generar un salto de escala que logre un impacto relevante en el sistema agroalimentario actual. Pero actualmente los comedores públicos de todo el territorio español están cada vez más en manos de grandes empresas de catering, impulsadas en parte por las normativas institucionales, cuyos intereses en torno al beneficio económico dejan de lado la sostenibilidad en los menús.

La Vera, comarca extremeña al norte de Cáceres, es una biorregión cuyas características bioclimáticas han facilitado el desarrollo de una agricultura y ganadería que tradicionalmente han sido la base de la economía de sus habitantes, pero que actualmente se encuentra en declive, debido en parte al pobremente desarrollado sector industrial transformador que caracteriza a toda la región y que se traduce en una economía dirigida a la exportación. Por otro lado, reenfocar el gasto en compra pública de alimentos de la comarca hacia la producción local podría suponer el impulso para un desarrollo rural basado en la reconstrucción del paisaje agroganadero y la revalorización del trabajo de los pequeños productores y productoras, que tendría como consecuencia la reducción de la huella de carbono provocada por el transporte kilométrico de alimentos y el uso de insumos, el fomento de la biodiversidad a través de cultivos y ganadería diversificados y la mejora en la calidad de los alimentos como estrategia de salud preventiva —tanto para la población vulnerable usuaria de los centros, infancia y

tercera edad, como por reducción en la exposición a agentes contaminantes de las personas productoras—, lo que supone una mejora en la calidad de vida de las y los habitantes de la comarca y un aumento de su soberanía y seguridad alimentarias.

Dentro de este marco se desarrolla el proyecto *Estrategia Comarcal para un Sistema Alimentario Territorializado en la Comarca de La Vera*, que aúna diferentes agentes del territorio para fomentar una transición hacia un sistema agroalimentario de base agroecológica, cuya principal palanca de cambio parte del compromiso con una alimentación más sostenible en los comedores públicos (colegios, escuelas infantiles, residencias o centros de día) de la comarca, especialmente los de gestión directa donde la normativa actual permite realizar cambios de una forma más sencilla, así como potenciar una producción agrícola y ganadera ecológica y diversificada.

El presente estudio forma parte del *Estudio de Diagnóstico del Sistema Agroalimentario Comarcal* —desde la producción hasta las cocinas— que dará paso a iniciar un proceso participativo con todas y todos los agentes de la cadena alimentaria que permita orientar las políticas públicas en los próximos años, así como la creación de un *Consejo Alimentario* Comarcal que supervise e impulse los planes de acción derivados del mismo, así como la puesta en marcha de proyectos piloto en el territorio.

[2] OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

Los **objetivos específicos** de este estudio son:

- Identificar municipio a municipio aquellas instalaciones municipales en las que se realiza compra pública de alimentos para comedores colectivos por tipo de público al que atiende;
- Identificar y caracterizar las normativas y mecanismos de regulación y control al que están sometidas estas instalaciones —a nivel burocrático y normativo, sistemas que regulan la contratación, pliegos, etc.—;
- Dimensionar el número de comidas servidas y la cantidad monetaria invertida en cada una de estas instalaciones —diferenciando mantenimiento de instalaciones/personal/alimentos—;
- Identificar y caracterizar la manera de preparación de la comida en estas instalaciones, así como la compra de alimentos y los menús servidos por grupos de alimentos;
- Evaluación de la percepción de la compra pública agroecológica por parte de los agentes clave —posibilidades de introducción de cambios, dificultades/resistencias para acceder a productos locales o de temporada, necesidades previas para introducir esos cambios, etc.—

Para la realización de este diagnóstico la recogida de datos se ha realizado a través de:

Encuestas

Se han realizado un total de 32 encuestas, vía digital o telefónica, entre todos los centros de la comarca que actualmente tienen comedor público. El análisis de estos datos nos ofrece conclusiones numéricas sobre la cantidad de comensales y sus características generales, el tipo de gestión de los comedores, el personal de cocina y acompañamiento o de dónde proviene la financiación.

Entrevistas

A partir del análisis cuantitativo se han seleccionado uno o dos centros por cada tipo de comedor —basándonos en las características del centro y la predisposición para colaborar—: centro infantil, colegio, residencia/centro de día de mayores y otros. En cada uno de ellos se han realizado dos entrevistas semi-estructuradas con la intención de profundizar por un lado en la recogida de datos, tanto a nivel de gasto económico como en cantidades de alimentos, y, por otro, en la percepción sobre las dificultades y potencialidades que un cambio podría generar. Las entrevistas en cada centro se han realizado a la persona encargada de la gestión, generalmente dirección, y de la cocina.

Así, se han realizado entrevistas en las Escuelas Infantiles Los Bolindres en Jaraíz de la Vera (dirección), y La Casita en Losar de la Vera (cocina), el Colegio CEIP Santa Ana en Villanueva de la Vera (dirección), el Colegio Santísimo Cristo de la Salud en Aldeanueva de la Vera (cocina), el centro de Pisos tutelados para personas mayores Mª Ángeles Bujanda en Losar de la Vera (dirección y cocina), la Asociación Vera en Jaraíz de la Vera (dirección y cocina) y el Centro de Formación Agraria en Navalmoral de la Mata (cocina).

Focus group

Con motivo de las jornadas "*Cuidando la Vera y a la gente que nos alimenta*", celebradas en septiembre del presente año en el marco del *I Congreso Extremeño de Agroecología*, se ha realizado un *focus group* con los cocineros y cocineras de la comarca que voluntariamente han querido asistir, así como un pequeño taller de formación de cocina orientado a ampliar el recetario sobre la alimentación de temporada, la eliminación de productos refinados y la introducción de proteína vegetal como alternativa al consumo de carne.

La dinámica comenzó con una breve presentación y recogida individual de percepción en torno a los comedores en los que trabajan, señalando dos ideas clave para las siguientes preguntas: a) principales dificultades a la hora de hacer cambios en los menús; b) qué necesitaría para poder empezar a hacer estos cambios; c) mejores cosas que ya hacemos en este sentido; d) qué pediría a los y las productoras locales. A continuación se realizó una discusión en grupos por tipología de comensales, para recoger por escrito las principales ideas que surgen de la reflexión conjunta participativa.

La idea de esta dinámica es, no solo desvelar las diferentes problemáticas, dificultades o factores positivos en torno al funcionamiento de los comedores y el tipo de alimentación, y ponerlos en común, si no también comenzar a generar espacios de encuentro donde poder intercambiar impresiones y reflexiones de las que puedan surgir ciertas sinergias para el apoyo mutuo así como fomentar una conciencia de territorio donde exista una mayor comunicación entre los agentes y las personas que comparten mismo sector.

A partir de los datos obtenidos se han podido extraer conclusiones sobre el volumen de compra y el gasto público en la Comarca de La Vera de la siguiente manera:

Volumen de compra

El cálculo del volumen de compra se ha obtenido a partir de los datos facilitados por las cocineras y cocineros de cada centro seleccionado de cada categoría: centro infantil, colegio, residencia/centro de día de mayores y otros; tomando como referencia la compra total de alimentos quincenal de cada centro —el diseño de menús es el mismo cada dos semanas—, y calculando a partir de esta la estimación de la compra total anual según el número de días y servicios diarios en cada caso.

Gasto público

Por otro lado, la estimación del gasto público se ha calculado de partir de los datos sobre el gasto que han podido facilitar algunos de los centros, contrastando la información entre los centros de la misma categoría. Es importante señalar que estos datos son orientativos, ya que en la mayoría de centros no existen datos específicos recogidos al respecto o en algunos casos están contabilizados junto a los gastos de personal y suministros. En el caso concreto de los colegios los datos presentados corresponden a la cuota que cada comensal paga por el servicio, no al importe que real que la empresa de catering recibe por centro.

Este estudio, junto a los de producción y percepción social, permitirá elaborar un documento único que nos permitirá identificar las carencias y potencialidades de un sistema alimentario territorializado en La Vera. Este diagnóstico será el punto de partida sobre el que poder construir una estrategia de transición agroecológica siguiendo los siguientes pasos:

1. Selección de los centros más proclives (por sus características estructurales o por la disponibilidad de sus trabajadores/as) a realizar cambios hacia una alimentación más sostenible.
2. Introducción de ciertos alimentos que por sus características sean sencillos de incluir en los menús (disponibilidad en el territorio, facilidad de incluirlos…).
3. Ampliación progresiva del número de alimentos locales y ecológicos en los menús, así como del número de centros participantes.

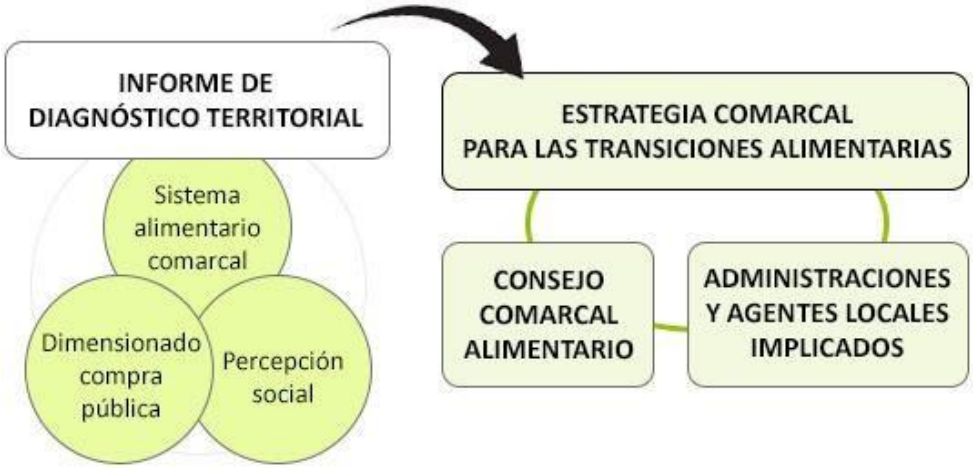

Gráfico 1: Estrategia comarcal de transición alimentaria

[3] JUSTIFICACIÓN: LA COMPRA PÚBLICA Y SU POTENCIAL TRANSFORMADOR DEL SISTEMA ALIMENTARIO

Tal y como indica González de Molina (2017), para el logro de un sistema agroalimentario más sostenible, que reduzca sensiblemente su perfil metabólico, no es suficiente con la acción individual o colectiva de los ciudadanos ante el mercado o la producción, ni tan siquiera con el desarrollo de más experiencias agroecológicas locales. Son necesarias también políticas públicas que hagan posible el cambio de escala.

La construcción de sistemas alimentarios locales y alternativos puede ser una potente herramienta, en manos de los movimientos sociales, para promover la sostenibilidad desde las escalas locales a las globales. En este sentido, la compra pública alimentaria supone una oportunidad para ejercer como palanca de cambio hacia esta transición agroecológica, ya que representa entre el 15 y el 20% del PIB en la mayoría de países de la UE, y en España se sitúa en torno al 18,5% (Fernández Casadevente y Moran, 2017). El gran volumen de las compras públicas otorga a los gobiernos el poder de influir en los mercados y regular a sus agentes, y por tanto se utilizan para alcanzar diferentes objetivos de las políticas, que pueden ir desde el desarrollo económico hasta la sostenibilidad.

En España, alrededor del 70% del volumen de compra pública de alimentos proviene de la educación básica y la educación superior, a través de comedores escolares y universitarios. Los servicios de salud, en particular el sistema hospitalario, suponen a su vez el 25% del desembolso público (García García, 2016).

SECTOR	MILLORES € (APROX)
Educación básica	1.780
Educación superior	400
Sistema hospitalario	775
Fuerzas armadas	127
Sistema penitenciario	45

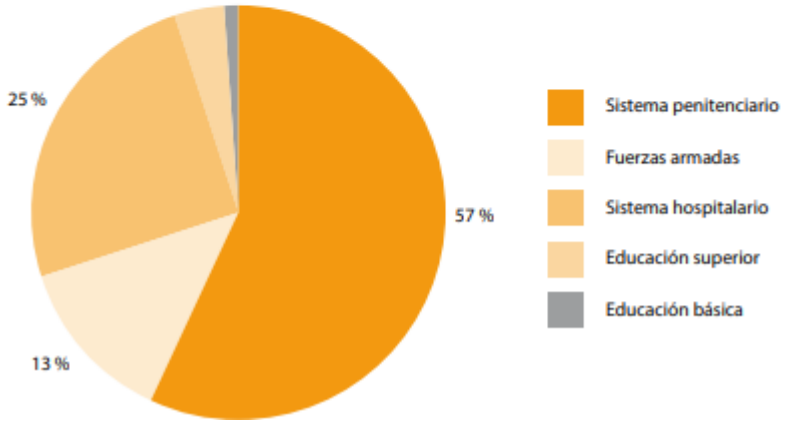

Gráfico 2: Gasto de compra pública en el estado español (VSF, 2013)

Además de los beneficios para la salud de las personas y los territorios que tiene una alimentación basada en productos ecológicos y de proximidad y su consecuente reducción en la huella de carbono, la inversión de la compra pública de alimentos en producciones agrícolas y ganaderas territoriales puede suponer un gran impulso para un desarrollo rural sostenible basado en el manejo ecológico de los agroecosistemas —gestión del agua, reducción de la contaminación por insumos y por transporte, cierre de ciclos, diversificación de cultivos...—, la reconstrucción de circuitos cortos de comercialización que impulsen una economía social y solidaria y la articulación de todos los agentes del territorio —instituciones y movimientos sociales— que configuren nuevas institucionalidades participativas. Sin olvidar la dimensión educativa y ejemplarizante que puede tener el fomento de buenas prácticas ambientales y laborales desde las instituciones, y la implantación de una economía más solidaria.

Mientras en Francia, Italia, Chequia, Hungría o Polonia el porcentaje de granjas que realizan venta directa ronda el 18%, en el Estado Español se sitúan en el 0,3% (VSF, 2016). Eso quiere decir que el potencial de crecimiento de estos canales cortos —alternativa que permitiría redistribuir el valor a través de la cadena alimentaria— es enorme y que la compra pública puede ser un motor importante para avanzar en un modelo alimentario más cercano, justo y sano. La articulación entre todos los agentes de un territorio es

fundamental para lograr una transición agroecológica a gran escala capaz de generar un cambio real.

3.1. LA RESTAURACIÓN DE COLECTIVIDADES

Las decisiones sobre lo que comemos se toman en espacios y a través de mecanismos cada vez más alejados de la sociedad democrática y de los intereses generales. Hasta hace poco, la Administración era la principal responsable de la gestión directa de los comedores de escuelas, residencias y hospitales públicos. Pero, con el pretexto de ordenar y actualizar normativas, en la década de los noventa se aprueban documentos como la *Orden del 24 de noviembre de 1992.5*, donde se incluyen nuevas modalidades de gestión como la externalización del servicio. Es a partir de entonces cuando, de forma progresiva, empieza un periodo de privatización en el que se priman los servicios más económicos en detrimento de su calidad (Soler y Moré, 2020).

España es uno de los países donde la subcontratación en el sector público es más elevada, con más del 60% del total, mientras que países como Alemania, Suecia, Finlandia, Dinamarca o Polonia seguían gestionando directamente hasta el 70% de los servicios de restauración públicos (Del Campo al Cole, 2018).

Actualmente la inmensa mayoría de los comedores públicos en España están gestionados por empresas de catering que, o bien elaboran la comida en el propio centro, o bien la elaboran en una cocina central y la transportan hasta el lugar de consumo. Solo un 36,4% de los centros escolares en España tiene cocinas *in situ* y únicamente un 19% son gestionados de forma directa por la Administración (Muñoz Rico et al., 2018).

Además, este proceso de externalización y privatización se ha producido de la mano de un acelerado proceso de oligopolización, en el que grandes empresas con poderosas capacidades de inversión han ido absorbiendo a las más pequeñas, convirtiendo este tipo de restauración en una actividad económica basada en el interés de beneficio empresarial en lugar de abordarla como un derecho a la buena alimentación. En 2018, el 58% de la restauración colectiva ya estaba en manos de tan solo cuatro empresas (Muñoz Rico et al., 2018):

Empresa	2005	2018
Serunión S.A.	170,00 €	479,00 €
Eurest Colectividades S.L. Compass Group España	216,54 €	378,00 €
Auzo Lagun S.C. Grupo Ausolan	55,53 €	230,00 €
Aramark Servicios de Catering S.L.	117,00 €	217,14 €

Tabla 1: Evolución de las cuatro primeras empresas de 2005 a 2018, facturación en M de €
(elaboración propia a partir del Informe Menú 2030, 2020)

Provocar un cambio en esta tendencia es un proceso complejo. La legislación que regula la restauración colectiva y los requisitos legales, administrativos o higiénico-sanitarios exigidos son un obstáculo para que otros tipos de gestión puedan acceder a contratos con la Administración pública y ofrecer este servicio.

A estas dificultades se suman las características intrínsecas de los consumidores de la restauración de colectividades, que son, por un lado consumidores *cautivos*, es decir, su situación les obliga a comer regularmente en el comedor con pocas alternativas para elegir, y por otro, se trata de los colectivos sociales más vulnerables —ancianos/as, niños/as, personas con diversidad funcional...— y que, en muchas ocasiones, carecen de recursos suficientes para acceder a otras opciones.

En Extremadura se cocinan más de 30.000 menús cada año en centros públicos entre colegios, residencias, hospitales e instituciones penitencias (Romero, 2019). Esto supone una gran oportunidad para impulsar la economía del sector agrícola extremeño como motor de desarrollo rural, reducir las emisiones de gases de efecto invernadero provocadas por el transporte de alimentos y mejorar la calidad de la alimentación de los extremeños y extremeñas como medida de salud preventiva.

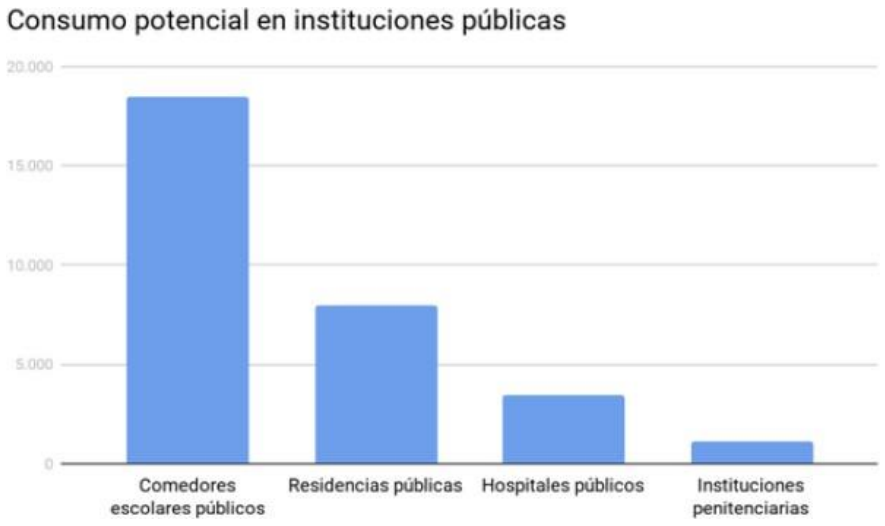

Gráfico 3: Consumo potencial en instituciones públicas de Extremadura (Romero Borrallo, 2019)

En La Vera, las personas jóvenes todavía recuerdan los guisos que las cocineras preparaban para comer, y los ancianos y ancianas se quejan de que en sus menús nunca se incluyan los platos tradicionales que han comido toda la vida. Además de tratarse de una cuestión de salud, tanto para las personas como para el medio ambiente, volver a una alimentación más local es fundamental para preservar los sabores del territorio, que están ligados a la agricultura y ganadería locales, y revalorizar una elaboración más

artesanal que industrial, dando al momento de alimentarse el tiempo y la calidad que también son imprescindibles para que sea un acto nutritivo en su sentido más amplio.

3.2. LA ALIMENTACIÓN ES SALUD

El desarrollo de la industrialización en el sistema alimentario ha tenido también efectos sobre nuestra dieta. Diversos estudios señalan como principales problemas de la alimentación actual el exceso de alimentos refinados, azúcares y proteínas de origen animal, por un lado; y el consumo insuficiente de frutas, verduras y cereales integrales, por el otro (Moré et al., 2020). Esto está generando problemas de salud como la obesidad, arteriosclerosis, enfermedades coronarias, hipertensión o presión arterial elevada, diabetes mellitus y ciertos tipos de cáncer, relacionadas con la alimentación y asociadas al consumo excesivo de energía (kilocalorías) o de ciertos alimentos, constituyendo todo ello un gran problema de salud pública (Molero Cortés, López García y Arroyo, 2018). Por otro lado, una buena la alimentación es la mejor estrategia de salud preventiva. La relación entre alimentación y salud tienen una larga tradición en la medina.

Además, el tipo de vida actual —sedentaria, trabajo fuera del hogar, etc.— ha generado un cambio en los hábitos de elaboración y consumo alimentarios. La individualización, la falta de conocimiento de los alimentos y el desinterés por tener habilidades culinarias se han traducido en una simplificación de las maneras de comer (Molero Cortés, 2018). Este hecho intensifica el consumo de alimentos procesados o fáciles y rápidos de cocinar, olvidando las formas tradicionales de cocinar con mayor elaboración pero con alimentos más sanos —alimentos de temporada, guisos, legumbres…—.

La mayoría de los expertos coinciden en que una dieta saludable y sostenible integra, por un lado, qué comemos y por otro, cómo comemos, nos proveemos de los alimentos y los cocinamos. Tal y como indica Molero Cortés, las líneas directrices generales serían: más consumo de frutas y verduras de temporada, locales y ecológicas, adquiridos en mercados próximos; menor consumo de alimentos de origen animal y siempre priorizando aquellos de ganadería extensiva ecológica; sustituir las proteínas animales por las vegetales, especialmente a partir de leguminosas; disminuir radicalmente el consumo de azúcar, grasas saturadas y la sal; revalorizar alimentos y variedades locales y recetas tradicionales; conocer cómo y quién produce la comida; planificar los menús y las compras: cocinar y comer disfrutando de la comida, con equilibrio y moderación; evitar el despilfarro alimentario y fomentar la compra a granel minimizando el uso de envases priorizando aquellos compostables (2018).

Además de los elementos nutritivos de nuestra alimentación, el acto de comer supone un espacio de comunicación y de relaciones afectivas, y es importante resaltar que esto también contribuye a una vida saludable. Una reapropiación de la dieta pasa por la revalorización del acto alimentario.

3.3. NORMATIVA Y TIPOS DE GESTIÓN

La normativa que regula los centros públicos depende de la Junta de Extremadura. En el caso de los centros educativos la competencia es de la Consejería de Educación, mientras que en los centros para personas de la tercera edad y personas con diversidad funcional la competencia es de la Consejería de Sanidad.

Entre los distintos centros de La Vera que tienen comedor, algunos tienen un modelo mixto público/privado, en el que o bien una empresa o bien una asociación o congregación religiosa se encarga de la gestión. También se han incluido en este estudio algunos centros de gestión completamente privada dado que de igual forma en sus comedores se alimenta a personas de la comarca.

Centros educativos

El desarrollo legislativo y la ejecución de la enseñanza en los centros educativos de todos los niveles y grados, modalidades y especialidades, corresponde a la Consejería de Educación de la Junta de Extremadura (artículo 12.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado mediando Ley Orgánica 1/1985 del 25 de febrero). Tanto las instalaciones como la contratación del personal son competencia de la Consejería, así como toda la gestión en referencia a los comedores. En los casos en los que la gestión es privada, como es el caso de algunas escuelas infantiles o residencias escolares, la contratación del personal y toda la gestión interna, incluyendo el comedor, depende del organismo externo adjudicado.

Tal y como se indica en el Artículo 118 del decreto 92/2008 del 15 de mayo, el servicio de comedor escolar se podrá hacer efectivo a través de cualquiera de las siguientes modalidades de prestación:

- Gestión directa por el centro con personal dependiente de la Consejería de Educación.
- Mediante la contratación con una empresa del sector. Las comidas podrán elaborarse en el centro o en instalaciones de la empresa. En este último caso, la empresa deberá garantizar su distribución en el centro.
- Gestionados por otras Administraciones Públicas o instituciones sin ánimo de lucro.

Además, se especifica que cuando el reducido número de comensales lo aconseje, podrán establecerse contratos con establecimientos públicos de la localidad. Y también se establece que "*cuando la modalidad de la prestación adoptada no garantice el adecuado funcionamiento del servicio, los centros educativos podrán solicitar su modificación. En el supuesto de presentación por una empresa del sector, el cambio estará sujeto a las condiciones del contrato suscrito con la empresa adjudicataria*".

El principio de igualdad de oportunidades en educación exige que se pongan en marcha una serie de medidas de carácter compensador para que las diferencias y desventajas sociales o culturales de las que parten determinados alumnos/as no acaben convirtiéndose en desigualdades educativas: "*Con el fin de garantizar la equidad en la educación y conciliar la vida laboral y familiar se concederán plazas de comedor escolar para el alumnado escolarizado en el segundo ciclo de Educación Infantil, Educación Primaria y Educación Especial de centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Se entiende por servicio de comedor escolar el suministro y/o la elaboración de la comida y su distribución, así como la atención educativa al alumnado durante el tiempo destinado a la misma y en los periodos inmediatamente anterior y posterior*". Por este motivo, el servicio de comedor está subvencionado para "*el alumnado procedente de familias con necesidades socioeconómicas especiales de conformidad con la renta de la unidad familiar*", familias numerosas, y para "*el alumnado beneficiario de rutas de transporte escolar o de ayuda individualizada de transporte*" (decreto 92/2008, del 15 de mayo, Capítulo I y decreto 192/2008 del 19 de septiembre). El resto de alumnado queda exento de esta subvención y tiene que realizar un pago mensual por el servicio de comedor, que actualmente es de 4,28€ al día en el caso de los centros de educación primaria, y en el caso de guarderías y residencias escolares está incluido en el coste mensual general. Los centros de educación secundaria no cuentan con servicio de comedor dado el horario de jornada continua.

El servicio de comedor en los centros educativos se presta durante el periodo completo del curso escolar, y la adjudicación de plazas, en caso de que el número de solicitudes sea superior a las plazas disponibles, se regulará dando prioridad al alumnado que recibe subvención.

Para la apertura del comedor escolar, el decreto 192/2008 establece que debe existir, al menos, la demanda de 15 usuarios, pudiendo autorizarse excepcionalmente la apertura de comedores con un número inferior. También se establece que dos o más centros pueden presentar una solicitud conjunta de apertura, siempre y cuando la proximidad y condiciones lo permitan y garanticen una adecuada atención en la prestación del servicio.

En referencia al personal de cocina, comedor y limpieza la contratación corresponde a la Consejería en el caso de los centros de gestión directa y a la empresa adjudicataria en el caso de gestión indirecta. En cuanto al personal de acompañamiento, el mismo decreto especifica que en los centros con modalidad de gestión directa, la atención y vigilancia del alumnado será realizada con carácter voluntario por el profesorado del centro, que tendrá derecho a una gratificación extraordinaria (el importe se calcula en función del horario realizado), siendo este unos de los motivos principales para la solicitud de la modalidad de gestión indirecta para la mayoría de los centros escolares de La Vera como veremos más adelante. En los centros con gestión indirecta, el catering se hace cargo de la contratación del personal de acompañamiento. En ambos casos el número de acompañantes depende de la ratio de alumnos/as (1 por cada 10 alumnos/as).

En BOE-B-2018-17967 del 20 de marzo, se establecen los criterios para la licitación del servicio de catering para los comedores escolares en los centros docentes de Extremadura. La adjudicación se realiza cada 2 años, con opción de prórroga de otros 24 meses, y el valor estimado del contrato es de 36.926.382€ para los 20 lotes establecidos. Cada lote agrupa varios centros de una misma zona, siendo La Vera uno de ellos.

Los criterios de adjudicación son: Bolsa de horas, Mejoras de valoración automática, Precio, Solvencia económica y financiera y solvencia técnica y profesional. Seguro de indemnización y Cifra anual de negocio. Calidad técnica de la propuesta, Mejoras sujetas a juicio de valor, Plan de formación, Plan de gestión de residuos y utilización de productos ecológicos, frescos y/o de temporada en la elaboración de menús de los servicios de comedor o catering.

El Parlamento Europeo, el 15 de enero del 2014, aprobó su directiva 2014/24/UE de contratación pública, creando un marco europeo favorable a que se incluyan criterios sociales, medioambientales e innovadores en la selección de las empresas adjudicatarias de contratos público, por lo que se abre la puerta a un sistema de contratación más justo en las Administraciones Públicas (VSF, 2016). A pesar de esto los criterios de selección están claramente orientados a favorecer el acceso de grandes empresas, especialmente por la adjudicación por lotes de centros que imposibilita el acceso a pequeñas empresas o cooperativas. Otros criterios como el precio o la solvencia económica y financiera también facilitan el acceso a grandes empresas que pueden reducir costes gracias al gran volumen de centro que manejan.

Por otro lado, la calidad de los alimentos o las condiciones laborales del personal no son criterios prioritarios, por lo que ambos aspectos han sufrido un importante deterioro con el cambio desde una gestión directa a una indirecta. Tampoco lo es el criterio de cercanía, por lo que cualquier empresa puede acceder a la licitación. Incluir alimentos más sostenibles en el menú es uno de los criterios que se han incluido en los últimos años en la normativa, pero en la mayoría de casos son simplemente recomendaciones relacionadas con utilizar alimentos de temporada y del territorio nacional, sin existir un porcentaje determinado de obligado cumplimiento. Estas indicaciones tan poco concretas no tienen apenas impacto sobre una mejora en la sostenibilidad del servicio, los canales de distribución siguen siendo grandes empresas de hostelería y los pocos alimentos ecológicos que se incluyen son procedentes de una agricultura ecológica convencionalizada que, además, en apenas ningún caso se comunica, ni al personal ni a través de los menús para los y las comensales.

Centros para personas de la tercera edad y diversidad funcional

Los centros para mayores o personas con diversidad funcional dependen de la Consejería de Sanidad y Políticas Sociales de la Junta de Extremadura, y del SEPAD (Servicio Extremeño de Promoción de la Autonomía y Atención a la Dependencia). Estos centros

tienen un modelo de gestión directa de sus comedores, que depende de los ayuntamientos de cada municipio.

Algunos de los centros son de gestión mixta público/privada. Se trata de centros, normalmente propiedad de los ayuntamientos, donde la financiación es pública pero la gestión está subcontratada a una empresa, asociación o congregación religiosa. En La Vera uno de los centros es Cooperativa de Consumidores y Usuarios, donde las decisiones sobre el funcionamiento y presupuestos se toman a través de la junta directiva.

Muchos de los centros ofrecen también el Servicio Social de Ayuda Domiciliaria Especializado, que está sujeto a la normativa de Servicios Sociales de la Comunidad Autónoma de Extremadura, con autorización sanitaria y del SEPAD correspondiente, y que ofrece la entrega regular de comidas a domicilio para personas dependientes e incluye la supervisión de las necesidades de ayuda de las personas usuarias. Las solicitudes se aprueban de forma anual e incluyen servicio todos los días del año.

Otros centros

Otros centros con comedores públicos son por ejemplo centros de formación con residencia, escuelas hogar para niños y niñas de áreas rurales u otros centros públicos que por el tipo de actividad que desarrollan ofrecen el servicio de comedor. Estos dependen, generalmente, de la Junta de Extremadura y sus Consejerías correspondientes. En el caso de La Vera todos ellos tienen cocina propia y la gestión es directa.

[4] LA COMARCA DE LA VERA

La Vera es un territorio con unas características naturales propias y que comparte clima, accidentes geográficos, cuencas hidrográficas, flora y fauna particulares y una población ligada al mismo. Es una biorregión que, en este caso concreto, además comparte una estructura administrativa pública común, y cuyas infraestructuras de comunicación y vertebración facilitan que, a medio plazo, el trabajo comarcal pueda dar respuesta a la necesaria articulación urbano-rural con los principales núcleos urbanos cercanos como Plasencia, Navalmoral de la Mata e incluso Talavera de la Reina.

4.1. CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS

La Vera es una comarca extremeña situada en el noreste de la provincia de Cáceres con una superficie de 886,46 km^2. Limita por el noroeste con el Valle del Jerte, al norte y al este con la provincia de Ávila, ligeramente por el sur con la provincia de Toledo, al oeste con Plasencia y al sur con la mancomunidad extremeña del Campo Arañuelo.

Está situada en la cara sur de la Sierra de Gredos y la Sierra de Tormantos, montaña que abriga de los vientos del norte en invierno y refresca la fuerte insolación en verano con suaves brisas que fluyen de la sierra al valle. El clima de La Vera es mediterráneo con una marcada influencia atlántica que causa abundantes precipitaciones en los meses de otoño e invierno, con una precipitación total acumulada de 1393 mm. en el último año. Las temperaturas máximas y mínimas oscilan entre los 38ºC y los 0ºC. Sus condiciones climáticas la convierten, junto a sus suelos ácidos y arenosos, en un lugar ideal para la actividad agrícola y ganadera, sector que ha actuado tradicionalmente como base de la economía verata.

Gráfico 4: Mapa de la Comarca de La Vera

El paisaje está conformado por un mosaico de pequeños pueblos de piedra, extensas zonas de bosque de roble alternados con castaños, fresnos, alisos o zonas de matorral y cultivos aterrazados. Las 19 localidades de esta comarca se disponen a lo largo de las faldas de la sierra de Gredos a una altitud media de 544 msnm. Abundantes gargantas y arroyos discurren desde la montaña hasta el valle, regando a su paso estas fértiles tierras que atesoran una vasta biodiversidad tanto vegetal como animal, desembocando en el Río Tiétar y conformando un corredor ecológico entre Gredos, el Valle del Jerte y Monfragüe.

4.2. POBLACIÓN Y DEMOGRAFÍA

La población actual de La Vera es de 20.232 habitantes, repartidos entre sus 19 municipios. Siendo Jaraíz de La Vera, cabecera de comarca, el más grande con más de un cuarto de la población total, seguido por Jarandilla, Losar, Villanueva y Aldeanueva. Por otro lado siete de sus municipios no superan los 500 habitantes.

Gráfico 5: Municipios de la Comarca de La Vera

La densidad de población media es superior a las de Cáceres y Extremadura, a excepción de Collado de La Vera y Gargüera de la Vera, ejemplos de los problemas demográficos con los que cuentan algunos municipios de La Vera como comentaremos más adelante.

Municipio	Población (2020)	Superficie (km^2)	Municipio	Población (2020)	Superficie (km^2)

Aldeanueva de La Vera	2042	37,6	Madrigal de La Vera	1561	42
Arroyomolinos	828	23,19	Pasarón de La Vera	604	38,97
Collado de La Vera	191	44,94	Robledillo de La Vera	258	12,83
Cuacos de Yuste	851	52,63	Talaveruela de La Vera	298	21,34
Garganta la Olla	926	48	Tejeda de Tiétar	773	52,83
Gargüera de La Vera	164	52	Torremenga	587	12
Guijo de Santa Bárbara	378	35,1	Valverde de La Vera	465	47
Jaraíz de La Vera	6503	62,52	Viandar de La Vera	219	28
Jarandilla de La Vera	2805	61,51	Villanueva de La Vera	2062	132
Losar de La Vera	2717	82			

Tabla 2: Población y superficie de los municipios de La Vera (elaboración propia a partir de datos del INE, 2021)

La evolución de la población es muy similar a la de Extremadura, con una tendencia creciente que alcanza su punto más alto en los años 60 (con un máximo histórico de población en La Vera de 38.795 habitantes en 1960) y tras el que se inicia un prolongado periodo de acusado descenso demográfico, en el contexto del periodo de postguerra, provocado por el flujo masivo de ciudadanos desde las zonas periféricas hacia grandes ciudades de Cataluña, Madrid o País Vasco, fenómeno que se acentúa en el medio rural. Esta tendencia negativa comienza a suavizarse a partir del año 2001, coincidiendo con una mayor inversión en políticas de desarrollo rural, que buscan mejorar los servicios básicos e infraestructuras, impulsadas por las estrategias de la Unión Europea en relación a la fijación de población en el medio rural a través de Fondos Europeos y los programas PRODER (1996-1999) y LEADER (2000-2006), y en concreto, en la Comarca de La Vera, con la Asociación para el Desarrollo Integral de la Comarca de La Vera ADICOVER que nace en 1996.

Al igual que en el resto de España, la pirámide de población es regresiva, marcando una tendencia de envejecimiento de la población que afecta más pronunciadamente a la región, donde el 19% de sus habitantes es mayor de 65 años, por encima de la media nacional del 18%. Esta dinámica es aún más acuciada en La Vera, tal y como se muestra en la siguiente tabla:

	0-14	15 - 29	30 -44	45 - 64	65 - 79	> 79
España	15,06%	15,45%	24,08%	27,02%	12,54%	5,85%
Extremadura	14,04%	17,07%	21,48%	27,57%	13,01%	6,84%
Cáceres	12,71%	16,01%	20,56%	28,74%	13,91%	8,07%
La Vera	11,32%	15,28%	18,66%	30,18%	14,95%	9,62%

Gráfico 6: Porcentajes comparativos de la tasa de paso por franjas de edad entre La Vera, Cáceres, Extremadura y España (EDLP, 2015)

Desde 2009, una media de 1000 jóvenes abandona Extremadura cada año (INE, 2019). De continuar así, en 2033 la media de la población será de 50 años. Esta situación de envejecimiento de la población se traduce en el aumento de uno de los sectores de población más vulnerables y dependientes y, además, desemboca en un grave problema de falta de relevo generacional en el medio rural.

Tal y como hemos mencionado antes, Extremadura no solo envejece, también se vacía. A pesar de que La Vera es una excepción dentro de Extremadura, no deja de verse afectada por las dinámicas de despoblación que sitúan a la comunidad autónoma como una de las regiones españolas más afectadas por el fenómeno denominado *España vaciada*, provocado por las políticas económicas y estructurales que han facilitado el desequilibrio territorial, la concentración de la población en grandes urbes y determinadas áreas geográficas y han provocado el declive de dichos territorios perdiendo masivamente personas, servicios, infraestructuras y oportunidades laborales, tal y como indican desde la *Revuelta de la España vaciada*. De hecho, en el *Encuentro de Extremadura Vaciada* celebrado en Valverde de La Vera el pasado 3 de julio, las personas asistentes al taller de diagnóstico de necesidades de la comarca eligieron la agricultura y ganadería como uno de los temas que más preocupación suscita, y se realizaron múltiples propuestas para la mejora y desarrollo de estas actividades económicas.

Detrás del éxodo que provoca la despoblación y envejecimiento, se encuentran la ausencia de un empleo digno y los bajos salarios, que afectan al desarrollo profesional de la población activa y más aún de las y los jóvenes.

A pesar de su gran riqueza natural, Extremadura es la comunidad autónoma menos desarrollada del territorio español, con un PIB de 20.677 millones de euros. Es también una de las comunidades con la tasa de paro más elevada, que asciende al 40,13%, y a un 48,32% entre la población joven según los últimos datos de la Junta de Extremadura (2020). El salario medio es el más inferior de España, y el índice de pobreza la sitúa como una de las Comunidades más afectadas con un 37,7%, siendo el 25,3% la media nacional.

Todos estos datos tienen un efecto mucho más negativo en las mujeres: tanto la tasa de paro, como la brecha salarial y el índice de pobreza son aún mayores entre la población femenina, lo que nos mantiene en una situación de desigualdad estructural.

Según los datos publicados por el Servicio Público de Empleo Estatal, la evolución del paro en la Comarca de La Vera ha tenido un comportamiento peor que en el resto de Extremadura.

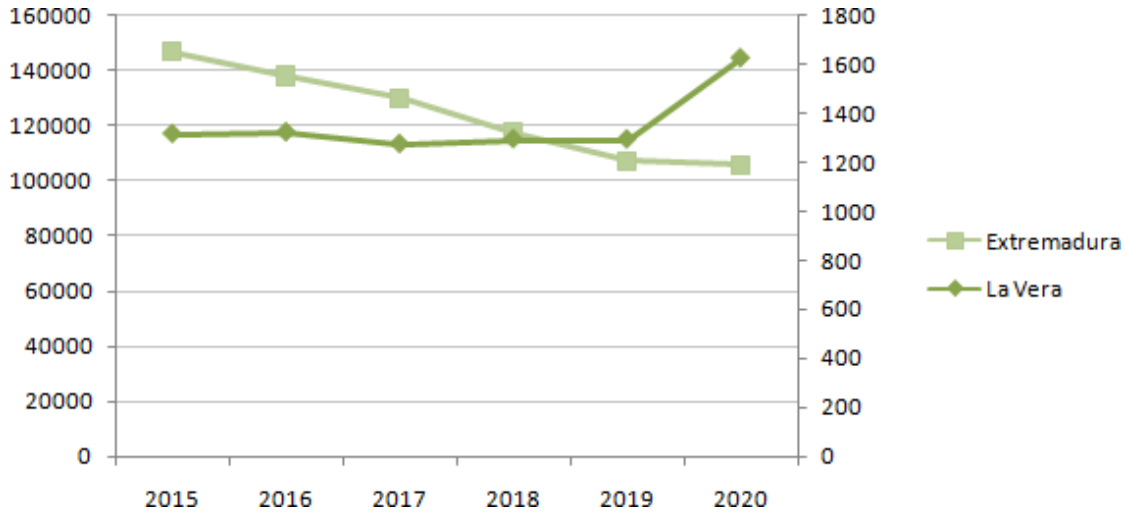

Gráfico 7: Comparativa en la evolución del paro a nivel comarcal y regional (elaboración propia a partir de datos del INE, 2021)

Según datos del Grupo de Acción Local ADICOVER, el sector que se ha visto más afectado por la tasa de paro ha sido el agrario, mientras que los de construcción y servicios han conseguido recuperarse mejor tras la crisis económica de 2008. El sector de la industria se ha mantenido más o menos estable (EDLP, 2015).

Por otro lado, en los últimos años se ha experimentado un aumento en el porcentaje de autónomos y personas dadas de alta en el régimen general (en detrimento del régimen agrario que ha disminuido significativamente). En 2016 el porcentaje de trabajadores y trabajadoras por sector de distribuía de la siguiente manera:

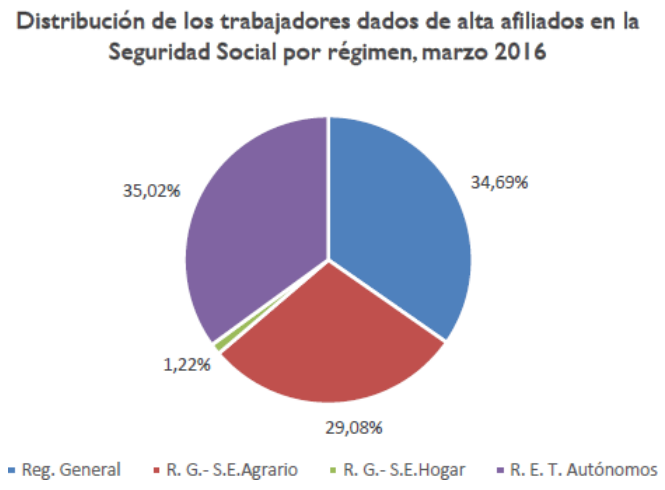

Gráfico 8: Distribución de trabajadores/as por sectores en 2016 (EDLP, 2015)

La dificultad de acceso al empleo, unido a los bajos salarios percibidos en la región, tiene como consecuencia un problema de fijación de población que resulta en que solo el 50% de la población autóctona de La Vera permanece en su localidad de nacimiento. Por otro lado, en los últimos años y más aún después de la llegada de la COVID-19, un gran número de personas provenientes de otras provincias están encontrando en este territorio su lugar de residencia.

Pero este aumento de población no tiene como base, en general, la vinculación con el territorio, sino más bien el desarrollo de las zonas rurales como meras áreas de residencia, donde las personas están cada vez más desconectadas de su entorno natural y son cada vez más dependientes de grandes núcleos urbanos para las actividades laborales (teletrabajo), de ocio y culturales.

Esto unido a la tendencia de las instituciones públicas a impulsar el desarrollo local hacia la mejora de infraestructuras y el impulso del turismo, dejan de lado el desarrollo de un sector agrario y ganadero con larga tradición y potencial en la comarca.

4.3. AGRICULTURA, GANADERÍA Y SISTEMA AGROALIMENTARIO

La Vera es una comarca agroganadera que oscila entre el perfil agropecuario de las zonas de montaña y los cultivos de regadío que se extienden por el valle del Tiétar. Su SAU asciende a 435,24 km2, es decir, el 49,29% de la superficie total de la comarca.

La baja densidad de SAU que caracteriza a La Vera es consecuencia del perfil accidentado de la comarca, lo que por otro lado ha dificultado en parte el desarrollo industrial de la agricultura y la ganadería, conservando un reducto de riqueza natural y gran biodiversidad ecológica y cultural.

La tradición agrícola de la comarca ha sido tradicionalmente la base de su economía, al igual que en el resto de Extremadura donde la actividad agraria es el sector más importante, tanto a nivel de VAB como de afiliación y supone el 9,5% de la estructura productiva (con un 58,24% de SAU) frente al 2,92% de la media nacional.

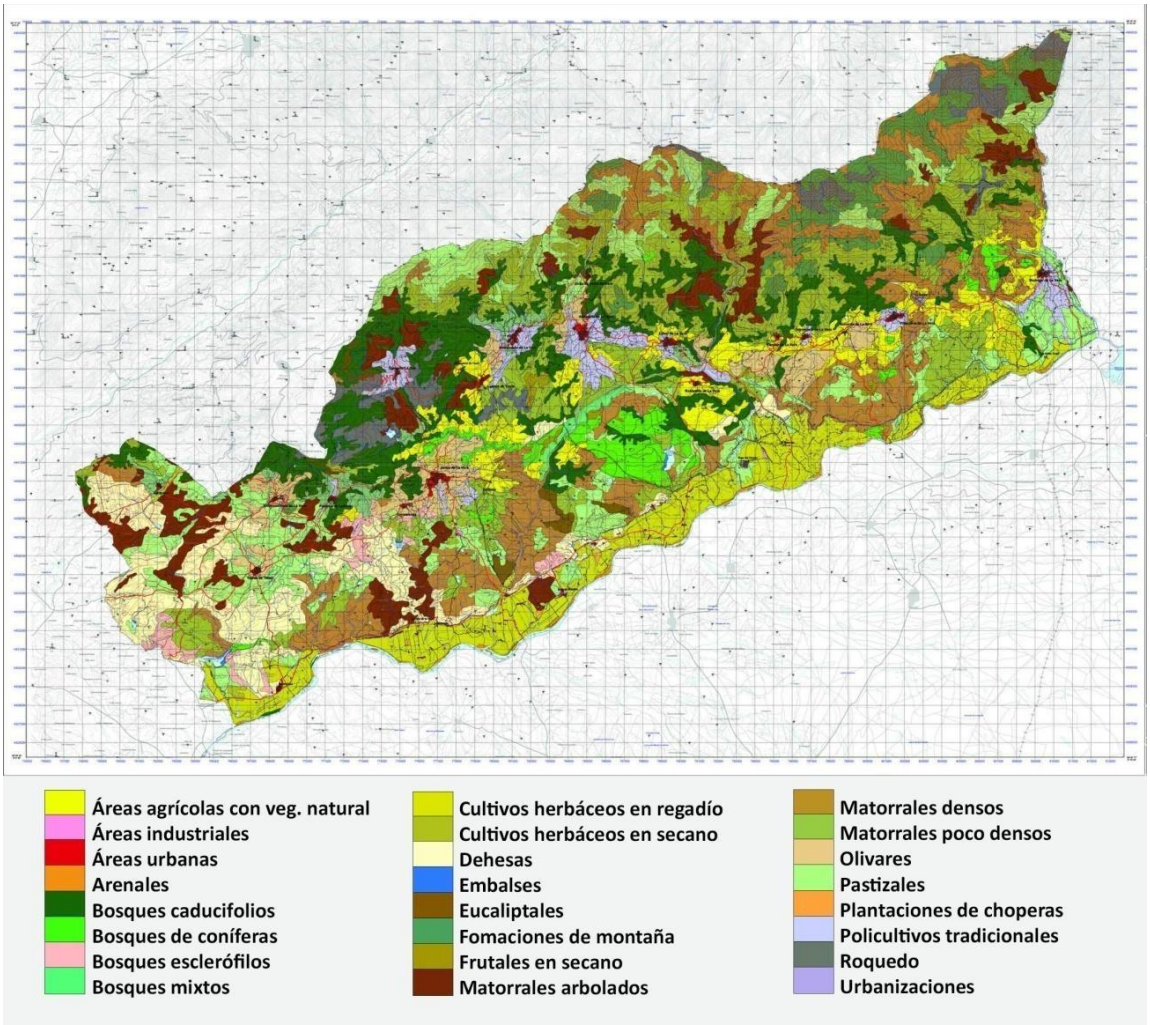

Gráfico 9: Usos del suelo de la Comarca de La Vera

A diferencia del resto de la región, caracterizada por latifundios (principalmente en Badajoz) donde la acaparación de tierras ha impulsado la intensificación y el desarrollo de grandes extensiones de monocultivos, el paisaje verato, así como el de las comarcas vecinas del norte de Cáceres, está confirmado por minifundios dedicados principalmente al cultivo de frutales (principalmente cereza, higo y castaña), de pimientos para la elaboración de pimentón, olivares y huertos familiares. En las zonas más llanas próximas al río Tiétar, la construcción de embalses, como el de Rosarito en las provincias de Ávila y Toledo, y canales ha permitido el desarrollo de cultivos de regadío que han ido desde el algodón en los años 50 y 60, hasta el tabaco en la actualidad (en esta zona se produce el

90% del tabaco a nivel nacional). Las áreas más altas y montañosas por otro lado, han servido para desarrollar una ganadería caprina extensiva (con la raza autóctona de cabra verata), para el consumo de carne y la elaboración de quesos. Ver gráfico 9.

Como hemos comentado anteriormente, a pesar del potencial productivo de la comarca y su larga tradición agrícola y ganadera, el volumen de personas afiliadas al régimen agrario ha caído del 40,65% en 2007 al 29,08% en 2016.

La producción agroganadera de La Vera es de una excelente calidad; las condiciones geoclimáticas de la comarca la hacen apta para una amplia diversidad de cultivos, y cuenta con pastos para la alimentación del ganado. No obstante, la dependencia de mercados internacionales, la creciente necesidad de incorporar insumos y maquinaria para cubrir las exigencias de la agroindustria, y las normativas descontextualizadas que rigen al sector, están provocando, además de un endeudamiento difícil de sanear, una alteración del agroecosistema convencional, que aprovechaba a la perfección los recursos del territorio para la alimentación de sus habitantes a la par que podía surtir a otros territorios. Prueba de ello es el descenso acusado de las tradicionales explotaciones de ganado caprino de los últimos 20 años, que ha supuesto una reducción de casi dos tercios de la cabaña ganadera, con todo el desequilibrio natural y paisajístico que ello implica.

Esta dinámica es en gran parte consecuencia del pobremente desarrollado sector industrial transformador que caracteriza a toda la región (por mencionar solo dos ejemplos significativos, apenas el 15% del aceite extremeño se envasa en la región y hasta un 60% del cerdo ibérico criado en sus dehesas se sacrifica fuera de ella). La primarización de la actividad económica extremeña, tiene sus raíces en las dinámicas de reordenación territorial estatales, que han conformado el desigual reparto de posibilidades económicas de la diferentes regiones en un mapa en el que se impulsa por un lado, la industria, en el cuadrante norte y nororiental y, por otro, se reprimarizan las zonas meridional y occidental, con una especialización de cultivos y prácticas ganaderas orientadas a la exportación que va desde los olivares de Andalucía hasta la ganadería bovina de la cornisa cantábrica, pasando por las llanuras cerealistas castellanas (Arnalte, 2007), y atraviesa también a Extremadura, que se concentra en los beneficios más estrechos de los primeros tramos de la cadena alimentaria, exportando grandes volúmenes de producto primario o semi-elaborado que puede luego multiplicar entre cinco y diez veces su precio hasta llegar a manos del consumidor final (Moriche, 2020).

En 2019, las exportaciones de la región han sido de 2.089,36 millones de €, creciendo un 2,16% con respecto al año anterior, existiendo una gran concentración (25,62%) en partidas del sector primario, a la vez que han aumentado las importaciones en un 6,72% (1.388,96 millones de € en 2019) frente al 0,76% en España (Boletín de Comercio Exterior, Junta de Extremadura 2020).

Toda esta deslocalización del sistema agroalimentario se traduce en el ya mencionado proceso de descampesinización, que está destruyendo el sector agrícola y ganadero en

pos de un progreso tecno-científico e industrializado guiado por los intereses de lucro de grandes corporaciones internacionales. Pero estos desalentadores datos sobre la situación socio-económica de Extremadura no son nuevos. Ya en 1978, el libro *Extremadura saqueada* comenzaba con las siguientes líneas:

> «*Extremadura es una tierra desafortunada. Contando con importantes recursos naturales su población apenas disfruta de ellos. Expoliada de sus riquezas, sus capitales [...], cuando por fin* llegaba *a probar algunos de los dudosos frutos de la llamada "sociedad de consumo", el sistema le ofrece con largueza los detritus del desarrollo en forma de centrales nucleares, papeleras, plantas de tratamiento de uranio... sumando a la anterior colonización económica, cultural y política, un colonialismo ecológico mucho más amenazante e irreversible*.»

En esta investigación, coordinada por Mario Gaviria, José Manuel Naredo y Juan Serna, se analizan profundamente las dinámicas políticas y económicas que han favorecido la historia de una Extremadura expoliada, utilizada por otros territorios como productora de materias primas agrícolas a bajo coste en una relación de dominación y dependencia que hoy en día persiste.

Si unimos a estos desajustes del plano productivo y económico los problemas demográficos de éxodo rural y concentración de la población en grandes urbes, se produce una aceleración en la erosión de la actividad agroganadera que está afectando a La Vera y tantas otras zonas rurales de toda la península. Se trata de un desajuste urbano-rural en que las áreas urbanas requieren una apropiación neta de recursos biofísicos (energía, tierra o trabajo) cada vez más acusada, y que provoca que el medio rural se construya al servicio de estos requerimientos. Este flujo permanente de recursos hacia las áreas metropolitanas aumenta la complejidad y el poder de sus organizaciones sociales y tecnológicas a la vez que empobrece, debilita y simplifica la organización física, económica y social de las áreas de extracción y de vertido (Delgado et al., 2015).

Mientras las instituciones públicas se centran en impulsar un desarrollo rural basado en el turismo, el tradicional paisaje verato se transforma desaprovechando su potencial como biorregión sostenible. El impulso de una agricultura ecológica y diversificada podría suponer una alternativa a ese modelo de desarrollo rural. En este sentido, aunque las iniciativas que han surgido son todavía escasas, existe un creciente número de emprendimientos, principalmente en manos de nuevos pobladores procedentes de otras provincias, pero no solo. Pero la falta de canales cortos de comercialización que articulen el consumo con la producción local constituye uno de los principales problemas para su desarrollo.

Esta es también una dinámica que caracteriza a toda la comunidad autónoma. A pesar de ser una región eminentemente rural, el surgimiento de iniciativas de venta en canal corto es algo relativamente nuevo y en construcción. El consumo ecológico regional es muy bajo a pesar de ser la tercera región española en producción ecológica según datos del MAPAMA. Según señalan Velázquez y López (2012), dentro de las limitaciones

encontradas para abrir mercado interior extremeño de alimentos ecológicos se han resaltado la falta de apoyo institucional, la falta de articulación del sector, sobre todo en la producción, y el desconocimiento de las y los consumidores acerca de los alimentos ecológicos.

Pocas —o pequeñas— son las alternativas que se están construyendo, y sobre todo que funcionan aún como islitas desconectadas unas de otras, pero son, en todo caso, las semillas para la construcción de un sistema agroalimentario más territorializado en Extremadura y en La Vera, donde sus gentes se caracterizan por un fuerte espíritu cooperativo y muy identificado con una identidad cultural propia, gracias a la que todavía se percibe el apoyo mutuo entre vecinos y vecinas a nivel social, económico y laboral, y donde las vías tradicionales de venta directa no han desaparecido del todo.

[5] DIMENSIONADO DE COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA EN LA VERA

Una de las decisiones estratégicas que más capacidad tienen de incidir en el tipo de producción de un territorio es la orientación que se le da a la compra pública de alimentos. Si esta compra se plantea hacia la producción ecológica y de proximidad, muchas explotaciones agrícolas y ganaderas de la comarca podrían distribuir su producción total o parcialmente en la zona, afrontando así muchas de las dificultades con las que la producción primaria se encuentra e impulsando al mismo tiempo una transición agroecológica en el territorio.

En este apartado hemos sintetizado la información recogida mediante encuestas y entrevistas a los diferentes centros que cuentan con comedores públicos en la zona. Se trata de escuelas infantiles, colegios CEIP, centros de formación de cocina en institutos, residencias de ancianos, centros de día y pisos tutelados, asociaciones de personas con diversidad funcional, etc. Con especial interés en aquellos centros con cocina propia y donde la gestión es directa, pues el sistema de contratos y pliegos de condiciones para la designación de proveedores funciona de manera diferente a aquellos centros públicos que trabajan a través de catering, donde las decisiones se toman en instancias superiores —Junta de Extremadura, Consejería de Educación — a las que es más difícil acceder. En los comedores donde la gestión es directa la introducción de cambios tanto en el menú como en las compras y proveedores es mucho más sencilla, su autonomía permite una mayor flexibilidad y no es necesario incidir en la normativa que regula los centros de gestión indirecta. Estos centros presentan un enorme potencial para promover procesos de compra pública de alimentos con criterios de proximidad y ecología, ya que como veremos más adelante la compra en comercios locales es habitual en la mayoría de los casos y la conciencia sobre el consumo de alimentos de calidad es prioritaria para los y las cocineras. En cualquier caso, se han recogido igualmente los datos referentes a los centros de gestión indirecta, para poder completar la panorámica completa de la compra pública actual en La Vera.

Es importante mencionar la dificultad de acceso a los datos en referencia al volumen de compra de alimentos en los comedores públicos. No existen bases de datos ni información centralizada al respecto, ni tampoco existe en la mayoría de los casos un coste detallado del menú. A pesar de esto, el personal tanto de gestión como de cocina se ha mostrado, en general, muy disponible a participar y colaborar en este estudio.

En la Comarca de La Vera se producen muchos de los alimentos básicos de nuestra dieta, principalmente fruta, hortalizas, carne y productos lácteos y aceite de oliva. Las características geoclimáticas de la zona suponen un gran potencial de producción que podría cubrir la mayoría de las necesidades de consumo. Si bien la producción ecológica es todavía muy minoritaria, abrir canales de venta tan estables como la compra pública podrían ser la clave para impulsar cambios en un manejo más sostenible tanto agrícola

como ganadero que tendrían un impacto muy positivo tanto en nuestra salud como en la de los agroecosistemas.

Los datos recogidos en este estudio sobre el volumen de compra pública actual podrán contrastarse con los recogidos en el estudio sobre producción, comercialización y percepción social, con el fin de identificar las potencialidades que ya existen y las que es necesario promover —falta de cultivos, mayor conciencia sobre la compra local, etc.— y coordinar así una estrategia de transición que progresivamente relocalice, en la medida de lo posible, el sistema agroalimentario de la Comarca de La Vera.

5.1. DATOS GENERALES

La Vera tiene un total de 19 municipios y en 12 de ellos hay uno o varios centros con comedor público o de gestión mixta distribuidos de la siguiente forma:

Municipio	Tipo de Centro	Nombre
Aldeanueva de La Vera	Colegio CEIP	CEIP Santísimo Cristo de la Salud
	Centro de Día	Centro de Día Aldeanueva de La Vera
Cuacos de Yuste	Centro de Día	Centro de Día Cuacos de Yuste
	Centro de Educación Ambiental	CEA
Garganta la Olla	Colegio CEIP	CEIP San Martín
Guijo de Santa Bárbara	Centro de Día	Centro de Día Guijo de Sta. Bárbara
Jaraíz de La Vera	Escuela infantil	Escuela infantil Los Bolindres
	Guardería	Guardería La Casita de Winnie
	Colegio CEIP	CEIP Gregoria Collado
	Colegio CEIP	C.P. Egido
	Centro de Día	Centro de Día Jaraíz de La Vera
	Residencia de ancianos	Residencia Jaraíz de La Vera
	Centro de Ed. Permanente de Adultos	CEPA Jaraíz (FP Cocina)
	Escuela Hogar	Escuela Hogar Sagrados Corazones
	Asociación Paralíticos Cerebrales	Asociación Vera
	Asociación Paralíticos Cerebrales	ASPACE
Jarandilla de La Vera	Colegio CEIP	CEIP Conquistador Loaysa

Municipio	Tipo de Centro	Nombre
	Residencia de ancianos	Nuestra Sra. Virgen de Sopetrán
	IES, Grado medio de cocina	IES Jaranda
Losar de La Vera	Escuela infantil	Escuela infantil La Casita
	Colegio CEIP	CEIP Francisco Parras
	Piso tutelado de mayores	Piso tutelado Mª Ángeles Bujanda
	Residencia de ancianos	Residencia Servimayor
Madrigal de La Vera	Residencia de ancianos	Residencia Mensajeros de la Paz
	Residencia de ancianos	Residencia Cristo de la Luz
Navalmoral de la Mata	Centro de Formación del Medio Rural	CFMR
Pasarón de La Vera	Residencia de ancianos y Centro de Día	María de Luna
Valverde de La Vera	Residencia de ancianos y Centro de Día	Virgen de las Fuentes Claras
Viandar de La Vera	Piso tutelado de mayores	Piso tutelado Maestro Marino Timón
Villanueva de La Vera	Colegio CEIP	CEIP Santa Ana
	Residencia de ancianos	Residencia El Prado
	IES, FP de cocina	IESO de La Vera Alta

Tabla 3: Centro de la Comarca de La Vera con comedor público

Actualmente hay un total de 31 comedores en toda la comarca, de los cuales 3 son escuelas infantiles, 7 son colegios de Educación Infantil y Primaria (CEIP), 13 residencias, centros de día o pisos tutelados para personas mayores y 8 son centros de otro tipo entre los que se encuentran el Centro de Educación Permanente para Adultos/as donde se imparte Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración en Jaraíz de La Vera, los institutos IES con Grado Medio de Cocina en Villanueva de La Vera y Jarandilla de La Vera, el Centro de Educación Ambiental de Cuacos de Yuste, la Escuela Hogar para niños y niñas en Jaraíz de La Vera y las dos Asociaciones de personas con diversidad funcional que se encuentran también en Jaraíz de La Vera. Hemos incluido el Centro de Formación del Medio Rural de Navalmoral de la Mata, que, a pesar de estar en otra comarca, forma parte de los centros de formación para estudiantes de La Vera.

Número de centros con comedor	
Tipo de centro	Número
Escuelas infantiles	3
Colegios CEIP	7

Residencias, centros de día o pisos tutelados de mayores	13
Otros	8

Tabla 4: Número de centros por cada tipo de centro

El total de comensales es de 1454 en 2021, es decir el 7,18% de la población total de la comarca. El mayor volumen está concentrado en los colegios CEIP, que a pesar de ser pocos tienen un mayor número de comensales por centro, y los centros para personas mayores, donde el número de comensales suele ser más bajo por centro, pero el número de centros es mucho mayor.

El número total de comensales en los diferentes tipos de centro durante el último año ha sido:

Número de comensales	
Tipo de centro	Número
Escuelas infantiles	130
Colegios CEIP	492
Residencias, centros de día o pisos tutelados de mayores	555
Otros	277
TOTAL	1454

Tabla 5: Número de comensales por cada tipo de centro y total

El número de servicios diarios es diferente para cada tipo de centro. En las escuelas infantiles y colegios CEIP se sirve una única comida de lunes a viernes durante los 175 días lectivos anuales (las escuelas infantiles de gestión privada tienen un calendario más amplio de apertura que va desde septiembre hasta julio con 213 días de apertura). En los centros de día se sirven una o dos comidas diarias —comida y cena— de lunes a viernes en la mayoría de casos y de lunes a domingo en algunos de los centros; mientras que en las residencias y pisos tutelados se hacen tres durante todos los días del año: desayuno, comida y cena, y una pequeña merienda. En el resto de centros el número de menús es variable, así en el Centro de Educación Ambiental el número de comidas varía según las visitas que recibe el centro, en las dos asociaciones de paralíticos cerebrales de Jaraíz de La Vera, el número de comidas diarias es de 5 —desayuno, media mañana, comida, merienda y cena— durante todo el año y en la Escuela Hogar Sagrados Corazones, la residencia para niños y niñas que tienen que desplazarse para asistir al colegio de lunes a viernes, el número de comidas es de tres diarias durante las semanas lectivas del curso. En los institutos con FP básico o Grado Medio de cocina no hay comedor, pero se realiza la compra de alimentos para las prácticas de las clases, por lo que se han incluido en este estudio. También se ha incluido el Centro de Formación del Medio Rural de Navalmoral

de la Mata donde se imparten enseñanzas de Formación Profesional Agraria y donde cuentan también con una residencia para 80/90 estudiantes con servicio de comedor.

El número de comensales y las comidas diarias que realizan actualmente es de la siguiente forma:

	Centro	Nº de comensales	Comidas diarias	Días a la semana	Días al año
Escuelas infantiles	Escuela infantil La Casita	32	1	5	213
	Escuela infantil Los Bolindres	80	1	5	175
	Escuela infantil La Casita de Winnie	18	1	5	213
Colegios CEIP	CEIP Santísimo Cristo de la Salud	43	1	5	175
	CEIP San Martín	13	1	5	175
	CEIP Gregoria Collado	55	1	5	175
Colegios CEIP	C.P. Egido	169	1	5	175
	CEIP Conquistador Loaysa	45	1	5	175
	CEIP Francisco Parras	120	1	5	175
	CEIP Santa Ana	47	1	5	175
Residencias, Centros de Día y pisos tutelados para personas mayores	Centro de Día Aldeanueva de La Vera	31	2	7	365
	Centro de Día Cuacos de Yuste	16	1	5	246
	Centro de Día Guijo de Santa Bárbara	6	1	5	246
	Centro de Día Jaraíz de La Vera	34	1	5	246
	Residencia Jaraíz de La Vera	63 / 25	5 / 1	7 / 5	365 / 246
	Residencia Ntra. Sra.	56	5	7	365
	Piso tutelado Mª Ángeles Bujanda	44 / 20	5 / 1	7 / 5	365 / 246
	Residencia Mensajeros de la Paz	48	5	7	365
	Residencia Cristo de la Luz	31	4	7	365
	Residencia María de Luna	21 / 24	5 / 2	7 / 7	365 / 365
	Residencia Virgen de las Fuentes Claras	21 / 7	5 / 1	7 / 7	365 / 365
	Piso tutelado Maestro Marino Timón	12	3	7	365
	Residencia El Prado	60 / 36	5 / 1	7 / 5	365 / 246
Otros	Centro de Educación Ambiental	28	3	Variable	210

	Centro	Nº de comensales	Comidas diarias	Días a la semana	Días al año
	CEPA Jaraíz	2	1	5	175
	Escuela Hogar Sagrados Corazones	80	3	5	175
	Asociación Vera	51	3	7	365
	ASPACE	7 / 20	5 / 2	7 / 5	365 / 246
	IES Jaranda	2	1	5	175
	IESO de La Vera Alta	2	1	5	175
	CFMR Navalmoral de la Mata	85	3	4	140

Tabla 6: Número de comensales, comidas diarias y menús anuales por centro y tipo de centro

Según estos datos el número total de menús que se sirven en toda la comarca es de 746.717. En la siguiente tabla queda reflejado el total por tipo de centro y también por tipo de servicio (desayuno, comida o cena):

Menús anuales por servicio				
Tipo de centro	Desayunos	Comidas	Cenas	TOTAL
Escuelas infantiles	0	24.650	0	24.650
Colegios CEIP	0	86.100	0	86.100
Residencias	129.940	186.272	150.015	466.227
Otros	52.950	58.920	57.870	169.740
TOTAL	182.890	355.942	207.885	746.717

Tabla 7: Total de menús anuales por tipo de comida y centro

El número de comensales por tipo de centro es un dato relevante que afecta a la organización de las cocinas. Según los datos obtenidos podemos observar que la diferencia de comensales entre los diferentes centros es muy amplia y va desde 6 en el centro de día más pequeño hasta 169 en el colegio más grande. En cualquier caso, como orientación, la media de comensales por tipo de centro es la siguiente:

Tipo de centro	Media de comensales
Escuelas infantiles	43
Colegios CEIP	70
Residencias	32

Otros	30

Tabla 8: Media de comensales por tipo de centro

5.1.1. Tipos de gestión

Tal y como hemos comentado en el punto sobre normativa y tipos de gestión, existen dos tipos de gestión de las cocinas de los comedores públicos, por un lado pueden ser de gestión directa, es decir, el propio centro se encarga de toda la gestión, desde las compras, la contratación de personal o las decisiones en torno a los menús; y por otro pueden ser de gestión indirecta, mediante la contratación del servicio por licitación. En la Comarca de La Vera del total de centros, un 71% son de gestión directa y un 29% funcionan con licitación. Entre los 9 centros que funcionan con gestión indirecta, 5 trabajan con "cocina in situ", es decir, el centro cuenta con personal para elaborar la comida que provee el catering y 4 —Los centros de día de Cuacos de Yuste, Jaraíz de La Vera, la asociación ASPACE y el CEIP San Martín— trabajan con línea caliente, ya que no disponen de cocina en el centro y reciben la comida lista para servir, elaborada por el Restaurante Jefi de Jaraíz de La Vera y el catering Disan en el caso del colegio de Garganta la Olla.

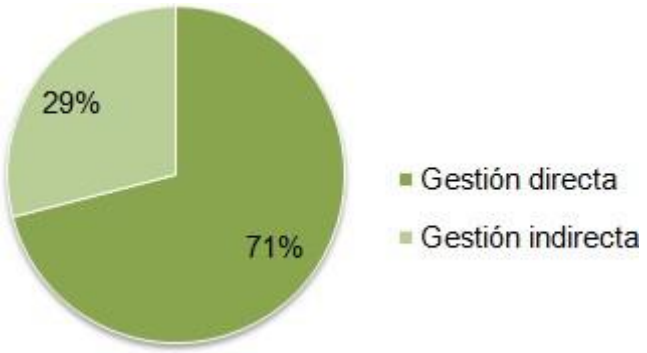

Gráfico 10: Porcentaje del tipo de gestión de las cocinas en la comarca

Es importante destacar que todos los colegios, a excepción del Colegio Francisco Parras de Losar de La Vera, trabajan con catering. La mayoría de estos centros han pasado de un modelo de gestión directa a un modelo de gestión indirecta a lo largo de las dos últimas décadas. El resto, los centros para personas mayores, las escuelas infantiles y demás tienen cocina propia y son gestionados directamente por los ayuntamientos o en un modelo mixto público/privado.

El modelo de gestión indirecta ha permitido al personal directivo y a los maestros y maestras descargar de sus jornadas laborales todas las tareas relacionadas con la gestión del comedor —compras, diseño de los menús, acompañamiento durante la comida, etc.—,

y este ha sido el principal motivo por el que se ha solicitado el cambio. A pesar de que en general todos coinciden en que la calidad ha disminuido con el cambio, solamente uno de los 6 CEIP de gestión indirecta tiene interés en solicitar de nuevo una gestión directa de su comedor, el Colegio Público El Egido, en Jaraíz de La Vera.

La empresa de catering que actualmente sirve a todos los colegios de La Vera es Disan, situada a 175 km. en la ciudad de Salamanca. Esta empresa gestiona un total de 32 colegios en Extremadura y 3 residencias, aunque también realizan otro tipo de servicios como catering para residencias universitarias, hospitales o empresas, en Extremadura, Salamanca y Ávila principalmente, y cuenta con un personal de 250 personas durante el curso escolar.

Las licitaciones salen a concurso cada dos años y son prorrogables otros dos. Esta empresa en concreto lleva gestionando los colegios de La Vera desde septiembre de 2018. A lo largo de los años ha habido 4 empresas diferentes que han accedido a los colegios de la comarca, y en general esta última es la que mejor valoración tiene.

> «*Antes por ejemplo había más croquetas, empanadillas y ese tipo de cosas, y ya fritura hay más bien poca, se ha ido quitando. Hay que elaborarla toda. La albóndiga por ejemplo viene congelada, luego yo la cocino, pero es congelada. Postres ya no hay, es siempre fruta*»

La comunicación entre el catering y la cocina es breve, envían de forma mensual el menú vía correo electrónico y realizan una visita para recoger el número de comensales:

> «*Ellos te mandan el menú por correo electrónico. Luego vienen una vez al mes, se llevan la facturación, los comensales que han comido ese mes, si hay algún problema se les dice y tal.* [...] *Luego si hay cambios los especifico en mi cuaderno y ya está, eso no es ningún problema.*»

Los alimentos se distribuyen semanalmente en envases reutilizables, como cajas de fruta, o reciclables como cajas de cartón. Normalmente con bastante margen de cantidades que permite a las cocineras y cocineros realizar algunos cambios en caso de que sea necesario.

5.1.2. Financiación

La financiación del menú depende del tipo de centro. Así en las escuelas infantiles el coste lo cubren los padres y madres mediante la cuota que abonan por el servicio completo, que en el caso de las que son públicas está subvencionado en función de la renta. En los colegios el coste está solo subvencionado por la Junta de Extremadura cuando el nivel de renta de los padres y madres les permite acceder a esta ayuda, para las familias numerosas y a los y las que utilizan la ruta para llegar al colegio desde las zonas rurales. En las residencias y centros para mayores el coste del comedor también va incluido en la

cuota mensual, que en el caso de los centros públicos es del 75% de la pensión. En el resto de centros la financiación, por lo general, es también pública.

Solamente en los centros que trabajan con un modelo de gestión indirecta, se ha calculado un coste estimado por menú. En los colegios que trabajan con catering el coste es de 4,28€. En el resto de centros, por lo general, no existe un cálculo por comensal, aunque la mayoría coinciden en que el gasto suele oscilar entre los 4€ y 5€.

5.1.3. Recursos humanos

En La Vera hay 100 cocineras y cocineros y ayudantes de cocina que alimentan a las personas que comen en los comedores públicos de la comarca. El personal de acompañamiento solo se ha contabilizado en este caso cuando está específicamente contratado para ello, ya que en muchas ocasiones es el propio personal del centro quien se encarga de esta tarea —auxiliares, maestros o maestras—.

Personal de cocina y acompañamiento			
Tipo de centro	Personal de cocina	Personal de acompañamiento	TOTAL
Escuelas infantiles	4	0	4
Colegios CEIP	11	32	43
Residencias	40	0	40
Otros	13	0	13
TOTAL	68	32	100

Tabla 9: Personal de cocina y acompañamiento por tipo de centro y totales

Entre ellos, un 15% son hombres y un 85% mujeres. Estos datos reflejan que las labores de cocina, que se encuadran dentro del trabajo de tipo más reproductivo relacionado con los cuidados, siguen haciéndose principalmente por mujeres. El cargo donde menos diferencia existe es en las encargadas/os de cocina, donde claramente el rango es superior al personal de acompañamiento, lo que muestra la existencia de un techo de cristal incluso en el sector de cuidados.

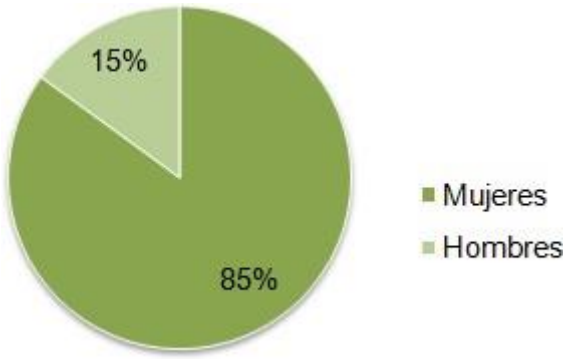

Gráfico 11: Porcentaje de hombres y mujeres que cocinan

La contratación del personal de cocina corre a cargo de la entidad que gestiona el centro. En el caso de los colegios, donde la gestión está externalizada en un servicio de catering, este se encarga de la contratación de la encargada/o de cocina y las monitoras/es de acompañamiento, y el o la ayudante de cocina depende de la Junta. En el resto de centros, el propio personal es el que se encarga de acompañar durante las horas de comida.

En todos los casos el personal de cocina trabaja la jornada completa y el personal de acompañamiento, en caso de que haya una contratación específica para esta tarea, tiene contratos de 2 a 3 horas diarias.

Entre los centros consultados, ningún cocinero o cocinera ha manifestado que exista falta de personal. En general, llevan muchos años realizando el trabajo y conocen bien los tiempos y tareas.

El grado de comunicación entre las cocinas y las personas comensales suele ser alto, de hecho en muchos centros, especialmente en los de personas mayores, existe una relación muy cercana y de confianza. En las escuelas infantiles y colegios la relación es más distante, pero los padres y madres tienen la posibilidad de trasladar cualquier inquietud relacionada con la comida de sus hijos e hijas a través de la dirección del centro.

5.1.4. Proveedores y abastecimiento

En las cocinas donde la gestión es directa, todas las decisiones sobre proveedores las toma la propia persona que cocina en acuerdo con la dirección del centro.

En los centros que trabajan con catering esta labor se ha simplificado completamente, el catering es el único proveedor, la persona que cocina simplemente recibe los alimentos para elaborar los menús indicados, sin tomar ninguna decisión en este sentido. La

facilidad de tener un único proveedor es también uno de los motivos que se han señalado por los que algunos colegios prefieren trabajar con un catering:

> «*la carne se compraba, pues aquí hay 3 carnicerías, y vas por meses a cada carnicería. comprabas el pan aquí, pues vas por meses a cada panadería. Había 2 fruterías, pues vas por meses. Ahora, recoge todas esas facturas, haz la gestión, el presupuesto y toda la historia, eso es una locura, eso es para que la administración pusiera un administrativo.*»

En el resto de centros el número de proveedores es variable, entre 5 y 8. Algunos centros prefieren realizar las compras en los distintos establecimientos del pueblo, e incluso algunos de ellos, como se citaba anteriormente, las compras se reparten entre todos los establecimientos del municipio. Otros utilizan los mismos canales que la hostelería, con proveedores más grandes. En algunos casos existe una combinación de ambos, algunos productos se adquieren de forma local y otros se encargan, tal y como nos indica la directora de unos de los centros:

> «*hay dos personas que están de alta, tienen fincas, y se dedican a eso. Lo venden así y nosotros lo compramos. La mayoría de las cosas, pero 100% no, porque por ejemplo unos plátanos no tienen ellos, siempre tenemos también un proveedor de fruta aparte, que nos sirven cosas puntuales*»

Este modelo mixto puede ser una buena forma de comenzar a introducir alimentos de producción local, ya que uno de los grandes problemas que dificulta el abastecimiento con productos locales es la regularidad de pedidos y cantidades, y este podría ser un modelo de transición en el que ir introduciendo producto local de forma progresiva e incluso un motor para la autoorganización cooperativa de los productores y productoras locales.

En todos los casos las compras se realizan de forma semanal cuando los alimentos son frescos —verduras, carne, lácteos, pescado y fruta— y de forma algo más espaciada para el resto de alimentos como legumbres o conservas. En ningún caso los cocineros y cocineras han expresado que el hecho de trabajar con varios proveedores y tener que gestionar las compras suponga una dificultad.

Entre los centros de La Vera existen solo tres centros que sí que han introducido alimentos locales o ecológicos. Uno de ellos es el centro de pisos tutelados y los otros dos son la Asociación Vera, donde el centro de capacitación del propio centro abastece de algunas hortalizas al comedor, y la escuela infantil Los Bolindres, también en Jaraíz de La Vera, que es el único centro de la comarca que trabaja con un proveedor de alimentos ecológicos para algunos de sus productos como detallaremos en el punto sobre Sostenibilidad.

5.1.5. Instalaciones

En general las cocineras y cocineros están conformes con sus lugares de trabajo y también con el material y utillaje y no hay ningún tipo de queja acerca de las instalaciones. Tanto si la cocina es de gestión directa como indirecta las cocineras/os pueden solicitar el utillaje que necesitan comprar o reponer e igualmente ocurre con el mantenimiento de las instalaciones. En el focus group realizado con cocineras, sí surgieron algunas necesidades imaginadas ante la propuesta de transición de modelo.

El almacenamiento de los alimentos se hace en despensas, congeladores o neveras, habiendo, en general, suficiente espacio para este fin.

5.1.6. Menús

El diseño de los menús es responsabilidad de la persona que cocina en los casos de gestión directa, y habitualmente participa también la dirección del centro. Siempre están supervisados por un especialista, generalmente la persona del centro de salud que controla el registro sanitario o por el SES (Servicio Extremeño de Salud).

Se suelen elaborar de forma mensual y se comunica a los comensales o sus representantes legales vía electrónica o por impreso. Normalmente a los padres y madres se comunica el menú mensual, para que puedan organizarse para cocinar las cenas y en el caso de los centros para personas mayores suele ser semanal.

Como ya se ha comentado anteriormente, en el caso de gestión indirecta, las empresas de catering deciden todo lo relacionado con los menús y lo comunican mensualmente al centro. También ofrecen recetarios detallados para todas sus recetas, con cantidades específicas por comensal.

En ambos casos se dan ocasiones en las que el menú ha de modificarse por diferentes cuestiones, pero el personal suele estar capacitado para adaptarse y resolver las complicaciones que esto pueda suponer.

La frecuencia de consumo de los diferentes alimentos es muy similar en todos los casos, tal y como se observa en la siguiente tabla:

Alimentos		**Frecuencia media de consumo (veces por semana)**			
		Esc. infantil (5 días, 1 servicio)	Colegios (5 días, 1 servicio)	Residencias (7 días, 3 servicios)	Otros (7 días, 3 servicios)
Cereales	Pasta	1	1	0	1
	Arroz	1	1	1	1

	Pan	Cada día	Cada día	Cada día	Cada día
Frutas y frutos secos	Frutas	3	Cada día	Cada día	Cada día
	Frutos secos	0	0	0	0
Hortalizas y tubérculos	Hortalizas	Cada día	Cada día	Cada día	Cada día
	Patatas	2	2	3	4
Legumbres	Legumbres	1	2	2	2
Olivar	Aceite de oliva	Cada día	Cada día	Cada día	Cada día
Carne	Carne roja	1	1	1	1
	Carne blanca	1	2	3	3
	Embutidos y fiambres	1	0	1	4
Pescado	Pescado	2	2	3	5
Lácteos	Queso	1	0	0	0
	Leche	0	0	Cada día	Cada día
	Yogures	2	0	Cada día	4
	Huevos	1	1	2	2

Tabla 10: Frecuencia de consumo de cada tipo de alimentos por centro

A partir de los datos anteriores podemos calcular la frecuencia media de consumo por cada tipo de alimento:

Frecuencia media de consumo (veces por semana)				
Cereales	Frutas	Hortalizas	Legumbres	Olivar
2	Cada día	Cada día	1/2	Cada día
Carne	Pescado	Lácteos	Huevos	Otros
2/3	2	1 / cada día	2	0 / cada día

Tabla 11: Frecuencia de consumo media por tipo de alimento

A pesar de que el consumo de fruta y verdura es diario y de que se han reducido mucho los alimentos ultraprocesados y las frituras en los últimos años, el consumo de carne y pescado es muy elevado, siendo lo habitual que cada día se consuma proteína de origen animal. Por otro lado, la elaboración de platos de cuchara con legumbres es de 1 día a la semana en la mayoría de los centros, aunque suponga una gran fuente de proteína vegetal alternativa a la animal y con una huella de carbono mucho inferior. El consumo de bollería industrial o alimentos con excesivos azúcares añadidos —como zumos o postres industriales— es prácticamente nulo, pero en algunos centros es diario especialmente en los que incluyen desayunos y/o meriendas.

El excesivo consumo de proteína animal supone además un gasto importante en el presupuesto de los comedores, que, como comentaremos más adelante, podría invertirse

en mejorar la calidad del resto de alimentos introduciendo productos de proximidad y haciendo un cambio de dieta en el diseño de los menús.

La comunicación en torno a los menús entre la cocina y los/as comensales o sus responsables, se limita al intercambio de información sobre el menú mensual. En ningún caso se da información sobre la procedencia de los alimentos o su calidad nutricional, esta información resulta irrelevante y apenas se pone en valor. Además, existe una nula participación en el diseño de los menús y resto de decisiones en torno a estos por parte de los/as comensales o representantes, a excepción de los centros infantiles, donde dada la etapa de edad de los niños y niñas, la alimentación es una cuestión central como nos indican en la escuela infantil Los Bolindres:

> «*A principio de curso tenemos una reunión con todos los padres, y vemos en qué momento está el niño, por su edad, y por cómo es el niño, y además siempre teniendo en cuenta lo que el pediatra le diga a los padres. [...] Primero si hay que irles introduciendo alimentos se los introducen primero en casa, y luego ya después [...] nos lo dicen, y entonces ya se lo introducimos nosotros también*»

5.1.7. Sostenibilidad

Una de las conclusiones más claras que se han podido percibir al comenzar a recabar información para este estudio es la falta de alimentos ecológicos, de temporada o de producción local o de proximidad que hay en los menús. Solo cinco centros tienen en cuenta ciertos criterios de sostenibilidad a la hora de realizar sus compras y elaboraciones.

Gráfico 12: Porcentaje de alimentos ecológicos o de proximidad y convencionales incluidos en los menús de La Vera

De estos cinco centros el más significativo es la escuela infantil Los Bolindres, en Jaraíz de La Vera, donde desde hace algunos años han introducido productos ecológicos.

> «*Sí, la escuela infantil de Plasencia nos ha facilitado este contacto. Y coincide que él lleva los huevos a Madrid, [...], entonces cuando va a Madrid nos trae los productos y él es como el intermediario. [...]. Nos sirve todo lo no*

> *perecedero, nos sirve pasta, harinas sin refinar, azúcar, sal, legumbres, huevos*»

En Losar de La Vera, el centro de pisos tutelados para mayores Mª Ángeles Bujanda, hace parte de sus compras directamente a productores locales, principalmente de fruta, como hemos comentado anteriormente. Estos productores no abastecen el consumo completo de fruta del centro, pero sí gran parte de él, por lo que cuentan con un proveedor de fruta para el resto. En cualquier caso este modelo mixto permite introducir alimentos locales de forma progresiva y resulta muy interesante como modelo para otros centros.

Otro caso interesante es el de la Asociación Vera en Jaraíz de La Vera, que cuenta con un centro de capacitación donde uno de los módulos que imparten es el de agricultura. Desde hace algunos años, los alimentos que producen en estos huertos se llevan a la cocina del centro, y, aunque el manejo no es ecológico, el hecho de usar productos cosechados por ellos y ellas mismas genera mucha satisfacción y coloca la cocina y la alimentación en una posición central para todas las personas del centro.

> «*es un cachito pequeño de finca pero lo tienen muy diversificado y entonces a lo largo de todo el año siempre tienes productos en tu propia huerta, que además lo bonito es que lo trabajan los usuarios, que es todo el ciclo. Para ellos también es una satisfacción muy grande, llegar cargados y mira qué tomates, mira qué pimientos tienen ahí en la finca, entonces como se encargan de sembrarlos y de recogerlos y de todo es una cosa interesante y curiosa.*»

El carácter rural de la comarca donde la agricultura y ganadería están muy presentes hacen que muchos de los vecinos y vecinas o incluso los propios familiares de los/as residentes en centros de personas mayores, ofrezcan frutas y verduras a las cocinas. En la mayoría de los casos estos alimentos no se pueden incluir y se rechazan, por las normativas sanitarias, pero siempre hay cierto intercambio. El ejemplo más relevante de esto es el de la cocinera que trabaja en el Centro de Día de Aldeanueva de La Vera, tiene un huerto propio con el que abastece parte de las hortalizas que utiliza para elaborar los menús, especialmente durante el verano.

En el Centro de Educación Ambiental Cuacos de Yuste, la leche y el aceite para el desayuno son de origen ecológico certificado. Desde hace algunos años, las empresas de catering tienen obligación de incluir cierto porcentaje de alimentos ecológicos, pero este es un claro ejemplo de cómo las normativas tienen muy poca incidencia real a pesar de incluir la palabra sostenibilidad. En lugar de aprovechar ese presupuesto en hacer una compra local de productos ecológicos que ya se producen en la zona y cuya venta directa podría permitir reducir costes e invertir en cantidades mayores, se realizan convenios con grandes empresas distribuidoras de productos ecológicos convencionalizados, suponiendo un cambio con un muy bajo impacto en el sistema agroalimentario.

En general, parece que la sostenibilidad en el menú es un tema bastante irrelevante, el poco interés que se percibe suele ser en torno a la calidad, pero, en general, todas las personas entrevistadas coinciden en que los alimentos que compran son de calidad suficiente, por lo que se deduce que los alimentos ecológicos no se perciben como directamente relacionados con una mejora de la calidad, y por el contrario sí que se asocian a elevados costes que imposibilitan incluirlos en los menús.

En los datos obtenidos de las encuestas algunos centros han señalado que incluyen un porcentaje de alimentos locales o de proximidad, pero a la hora de profundizar, el concepto "local" o "de proximidad" se refiere en casi el 100% de los casos a las compras realizadas en los comercios locales, que no tiene por qué significar que los alimentos y productos que allí venden sean de producción local o provengan de zonas cercanas.

Por otro lado, la conciencia sobre la eliminación de productos ultraprocesados, industriales o refinados sí que es generalizada, así como la reducción en el uso de azúcar y sal o la introducción de más fruta y verdura. A pesar de esto, el consumo de carne es elevado, llegando a consumirse diariamente en algunos centros donde el servicio es de comida y cena.

Como ya hemos comentado anteriormente no existen espacios de intercambio y reflexión acerca del diseño de los menús, más allá de la elaboración del cuadrante mensual. El tema de la sostenibilidad de los menús no es algo relevante o prioritario, a pesar del descontento generalizado de la calidad de la comida en los centros de gestión indirecta. A nivel individual sí que hay personas, mayoritariamente madres o padres, concienciadas con este tema y que muestran interés en generar cambios. Pero es un tema muy incipiente en la zona.

En los centros de otras regiones donde se han introducido cambios para una alimentación más sostenible, es habitual que haya mucha más comunicación hacia los comensales sobre el tipo de dieta o la procedencia de los alimentos. Se da más importancia al acto alimentario, que va más allá del simple tiempo que utilizamos para comer. En el documental *El Plat o la vida* (Nani Moré, 2012), una de las personas entrevistadas define este *acto alimentario* como:

> «*Tenemos que aprender a relacionarnos con el acto alimentario, tiene que ser mi colega, mantenemos una relación y se crea un vínculo. Y desde el bienestar que me aporta el acto alimentario construiré la relación que me acompañará el resto de mi vida. Y afecta a cómo afronto la vida, cómo me sitúo delante de la vida*»

Esto tiene especial relevancia en el caso de las escuelas infantiles y colegios CEIP, por el potencial educativo que tiene cualquier actividad que realizamos en estos centros.

5.1.8. Envases, reciclaje y desperdicios

En todos los centros de la comarca se utilizan platos y vasos reutilizables, en la mayoría de cristal o cerámica y en algunos en los que las roturas pueden causar accidentes, son de policarbonato. Los envases que utiliza el catering para llevar la comida son reutilizables, y en el caso de los Centros de Día donde tienen comida para llevar a domicilio, los y las propias comensales llevan sus recipientes para recoger la comida en la mayoría de los casos.

Casi todos los centros cuentan con cubos de reciclaje para separar plástico, vidrio, cartón y restos, aunque en varios ni siquiera se llega a hacer esta separación básica. A excepción de dos de los centros, ninguno tiene cubos específicos para restos compostables que se producen en la elaboración o para los desperdicios. Sobre este tema, en uno de los centros entrevistados nos comentan:

> «*antes se pidió permiso al veterinario y se llevaba para una reala de perros. Pero eso ya no se puede* [por cuestiones sanitarias]»

Sobre los desperdicios, todos los centros coinciden en que el personal de cocina trata de ajustar al máximo las cantidades para evitar generar mucho desperdicio, y en los centros donde la comida es más casera, en general, las sobras se aprovechan en la medida de lo posible:

> «*No, no suele sobrar mucho. Siempre hay que dejar la muestra de un día para otro* [...] *Más o menos haces como en casa. Que a mí me sobra un tupper de garbanzos, pues ese tupper a lo mejor lo puedo congelar, porque a mí a la hora de hacer caldo me viene muy bien, ya le da el saborcito. Entonces procuro tirar lo menos posible, como en mi casa.*»

5.2. FICHAS DE LOS COMEDORES PÚBLICOS DE LA COMARCA DE LA VERA

A continuación recogemos aquí un breve resumen de cada centro, con los datos más relevantes para este estudio, por orden en tipos de centro.

Escuelas infantiles

Nombre	Escuela infantil La Casita
Municipio	Losar de La Vera
Tipo de gestión	Directa. Centro público gestionado por la ONG Liga Española de la Educación y Cultura Popular.
Comensales	32. Niños y niñas de 0 a 3 años.

Personal	1 cocinera, las maestras ayudan durante el servicio.
Menú	1 servicio (comida) de lunes a viernes 213 días al año. Cuota: 2,50 €.
Notas	La cocina es parte importante en el centro, todas las trabajadoras muestran mucho interés en la alimentación sostenible. La cocinera hace una elaboración muy casera de los alimentos y todas las compras se realizan en los comercios del pueblo.

Nombre	Escuela infantil Los Bolindres
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Directa. Centro público
Comensales	80. Niños y niñas de 0 a 3 años.
Personal	1 cocinero y 1 ayudante de cocina (mujer), las maestras ayudan durante el servicio.
Menú	1 servicio (comida) de lunes a viernes, 175 días al año.
Notas	Es el único centro de La Vera que tiene alimentos ecológicos. La alimentación es una cuestión importante. El precio de los productos locales y ecológicos pero sobre todo la disponibilidad son las dificultades que encuentran para ampliar el volumen de alimentos sostenibles en el menú. Se dan charlas en el centro sobre alimentación para los padres y madres. El presupuesto anual en alimentos es de alrededor de 18.000 €.

Nombre	La Casita de Winnie
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Privada
Comensales	18
Personal	1 cocinera
Menú	1 servicio (comida) de lunes a viernes, 213 días al año.
Notas	Guardería privada con comedor.

Colegios CEIP

Nombre	CEIP Santísimo Cristo de la Salud
Municipio	Aldeanueva de La Vera
Tipo de gestión	Licitación, catering Disan (cocina in situ).
Comensales	43
Personal	1 cocinera y 3 monitoras.
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año. Coste: 4,28 €.
Notas	La cocinera de este centro trabaja también para el colegio de Jarandilla de La Vera.

Nombre	CEIP San Martín
Municipio	Garganta la Olla
Tipo de gestión	Licitación, catering Disan (línea caliente)
Comensales	13
Personal	1 cocinera y 2 monitoras.
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año. Coste: 4,28 €.
Notas	Es el único colegio que trabaja con línea caliente, ya que no cuenta con cocina propia. Una cocinera se encarga de recalentar la comida que llega del catering. El reparto de una o dos veces por semana. El personal del centro muestra cierto interés por mejorar el menú, pero consideran que es un tema muy complejo de cambiar y que la iniciativa corresponde a los padres y madres.
Nombre	CEIP Gregoria Collado
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Licitación, catering Disan (cocina in situ).
Comensales	55
Personal	1 cocinera y 4 monitoras.
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año. Coste: 4,28 €.

Nombre	C.P. Egido
Municipio	Jaraíz de La Vera

Tipo de gestión	Licitación, catering Disan (cocina in situ).
Comensales	169
Personal	1 cocinera, 1 ayudante (mujer) y 11 monitores (2 hombres y 9 mujeres).
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año. Coste: 4,28 €.
Notas	Se trata del único colegio que tiene interés en volver a un modelo de gestión directa, aunque no se ha podido profundizar sobre sus motivos.

Nombre	CEIP Conquistador Loaysa
Municipio	Jarandilla de La Vera
Tipo de gestión	Licitación, catering Disan (cocina in situ).
Comensales	45
Personal	1 cocinera y 3 monitoras.
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año. Coste: 4,28 €.
Notas	La cocinera de este centro trabaja también para el colegio de Aldeanueva de La Vera.

Nombre	CEIP Francisco Parras
Municipio	Losar de La Vera
Tipo de gestión	Directa
Comensales	120
Personal	1 cocinera, 1 ayudante (mujer), las maestras/os ayudan durante el servicio.
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año.
Notas	Este es el único colegio de La Vera que todavía tiene una gestión directa del comedor. El equipo directivo está de acuerdo en que la calidad de la comida es importante y opinan que es muy inferior cuando existe un servicio de catering. También coinciden en que la gestión directa aumenta la carga de trabajo tanto de gestión como en las horas de acompañamiento que realizan los maestros y maestras, pero creen que es importante mantener la calidad de una cocina propia.

Nombre	CEIP Santa Ana
Municipio	Villanueva de La Vera
Tipo de gestión	Licitación, catering Disan (cocina in situ)..
Comensales	47
Personal	1 cocinera, 1 ayudante (mujer) y 4 monitoras.
Menú	1 servicio (comida), 175 días al año. Coste: 4,28 €.

Residencias, Centros de Día y pisos tutelados para mayores

Nombre	Centro de Día
Municipio	Aldeanueva de La Vera
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento).
Comensales	31
Personal	1 cocinera, 1 ayudante (mujer).
Menú	2 servicios (comida y cena) de lunes a viernes todos los días del año. Coste: los comensales pagan 3,20 € y el ayuntamiento aporta 2 € más.
Notas	La cocinera del centro tiene un huerto propio con el que abastece parte de los alimentos que usa para elaborar los menús, especialmente en verano. El personal del centro no siente bien recompensado su trabajo y necesitaría una mejor comunicación con la administración local competente.

Nombre	Centro de Día
Municipio	Cuacos de Yuste
Tipo de gestión	Indirecta, catering Hotel Jefi (línea caliente)
Comensales	16
Personal	3 personas (mujeres) reparten el catering.
Menú	1 servicio (comida) de lunes a viernes todos los días del año. Coste: 4,90 €.

Notas	Es uno de los tres únicos centros de La Vera donde trabajan con línea caliente de catering, que encargan a l Hotel Jefi de Jaraíz de La Vera.

Nombre	Centro de Día
Municipio	Guijo de Santa Bárbara
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento).
Comensales	6
Personal	1 cocinera
Menú	2 servicios (comida y cena), de lunes a viernes todos los días del año.
Notas	Por el tema del COVID ahora recogen la comida en el centro y comen en casa. Hacen todas las compras que pueden en la tienda del pueblo y el resto los compran en Cáceres (se desplazan).

Nombre	Centro de Día
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Indirecta, catering Hotel Jefi (línea caliente).
Comensales	34
Personal	Trabajan con línea caliente de catering. Hay 4 personas de acompañamiento (mujeres).
Menú	4 servicios (desayuno, comida, merienda y cena) todos los días del año. El catering sirve las comidas y cenas.
Notas	Es uno de los tres únicos centros de La Vera donde trabajan con línea caliente de catering, para las comidas y las cenas. El centro no tiene cocina, pero se encarga del almuerzo y meriendas.

Nombre	Residencia
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento)
Comensales	63 en el centro y 25 externos.

Personal	5 cocineras y 2 cocineros, el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año para las personas internas y 1 servicio (comida) para las personas a domicilio.
Notas	En este centro trabajan con proveedores de hostelería que les abastecen de todos los productos menos el pan. Existe un acuerdo de contrato de proveedores que se renueva cada dos años.

Nombre	Residencia Nuestra Señora Virgen de Sopetrán
Municipio	Jarandilla de La Vera
Tipo de gestión	Directa. Centro de Imagen de Servicios Geriátricos S.L.
Comensales	56
Personal	1 cocinera y 1 cocinero, el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año.
Notas	Se trata de una residencia privada que pertenece a una empresa situada en Cáceres.

Nombre	Piso tutelado para mayores Mª Ángeles Bujanda
Municipio	Losar de La Vera
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento).
Comensales	50 en el centro y 45 externos.
Personal	2 cocinera y 3 ayudantes (mujeres), el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año para los internos/as y 1 servicio (comida) para los/as externos, que pueden solicitar el servicio de cenas también pero actualmente no hay ninguno.
Notas	En este centro parte de las compras se realizan directamente a productores de fruta de la zona.

Nombre	Residencia Mensajeros de la Paz
Municipio	Madrigal de La Vera
Tipo de gestión	Licitación, catering Lecaser (cocina in situ). Centro de la Congregación Mensajeros de la Paz.
Comensales	48
Personal	2 cocineras, el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año.
Notas	Todas las residencias de la Congregación trabajan con la misma empresa de catering.

Nombre	Residencia Cristo de la Luz
Municipio	Madrigal de La Vera
Tipo de gestión	Directa. Centro del obispado (Congregación Cristo de la Luz).
Comensales	31
Personal	2 cocineras, el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año.
Notas	En el centro tienen algunos árboles frutales, por lo que a veces consumen fruta del propio centro.
Nombre	Residencia María de Luna
Municipio	Pasarón de La Vera
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento)
Comensales	21 en el centro y 24 externos.
Personal	1 cocinera y 2 ayudantes (mujeres) , el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año para las personas internas y 2 servicios (comida y cena) para las personas externas.

Notas	Las compras las realizan a proveedores de hostelería que son los mismos que abastecen a los comercios del pueblo. Tienen un máximo de gasto mensual estipulado de 5000 €.

Nombre	Residencia Virgen de las Fuentes Claras
Municipio	Valverde de La Vera
Tipo de gestión	Directa. Centro de Emerald Ventures S.L.
Comensales	20 en el centro, 1 externo y 7 a domicilio
Personal	1 cocinera, el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) para las personas internas y 1 servicio (comida) para las personas a domicilio todos los días del año.
Notas	Se trata de una residencia privada que pertenece a una empresa situada en Candeleda.

Nombre	Piso tutelado para mayores Maestro Marino Timón
Municipio	Viandar de La Vera
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento).
Comensales	12
Personal	2 cocineras y 1 ayudante (mujer), el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año.

Nombre	Residencia El Prado
Municipio	Villanueva de La Vera
Tipo de gestión	Directa (Ayuntamiento).
Comensales	60 en el centro, 4 externos y 32 a domicilio.
Personal	3 cocineras y 3 ayudantes (mujeres), 1 persona de limpieza (mujer), el personal auxiliar del centro ayuda durante el servicio.

Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año para las personas internas y 1 servicio (comida) para las personas a domicilio. Coste: 4,50 €.
Notas	El personal de cocina tiene familiares en el centro, por lo que resaltan el cuidado que se pone en la comida. Hacen todo casero y tienen muchos menús especializados. Realizan algunas compras en el pueblo pero por precio la mayoría la compran a un proveedor grande. El aceite que usan es el de la cooperativa del pueblo. Comentan que antes consumían la fruta de la zona pero que sanidad ya no lo permite.

Otros

Nombre	Centro de Educación Ambiental CEA
Municipio	Cuacos de Yuste
Tipo de gestión	Directa. Centro de la Junta de Extremadura con gestión de GPEX (Gestión Pública de Extremadura). El comedor depende de Gebidexsa, del grupo GPEX.
Comensales	Variable según los talleres y cursos. 56 como máximo.
Personal	1 cocinera, 2 ayudantes de cocina (mujeres).
Menú	3 servicios (desayuno, comida y cena) durante el periodo de ocupación del centro.
Notas	El servicio de comedor está abierto desde abril a octubre. Durante dos meses y medio en verano el centro permanece completo con campamentos, el resto de meses suele tener una ocupación de unos 10 a 15 días al mes, con un público de edades variables. A pesar de tener cocina propia, la empresa que gestiona el comedor envía los alimentos necesarios (la cocinera realiza las compras a través de la empresa). La leche y el aceite de los desayunos son ecológicos.

Nombre	Centro de Educación Permanente de Adultos CEPA
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	No tiene comedor. Centro de formación en cocina, las compras y diseño de menú sí que son de gestión directa.
Comensales	No tienen comensales, elaboran comida para unas 2 personas al día.

Personal	1 profesor
Menú	1 servicio (comida), de lunes a viernes, 175 días al año. Coste: muy variable.

Nombre	Escuela Hogar Sagrados Corazones
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Centro público de la Junta de Extremadura, gestionado por la Congregación Sagrados Corazones.
Comensales	80
Personal	2 cocineras, 1 ayudante (mujer), las maestras ayudan durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) de lunes a viernes, 175 días al año.
Notas	Realizan la mayoría de sus compras en comercios locales, y alguna cosa la compran en Plasencia. El precio les parece el principal freno a la hora de plantear cambios, ya que tienen que ajustarse a la cuota. El menú lo diseñan las cocineras y no se comunica a los padres y madres.

Nombre	Asociación Vera
Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Directa. Centro de la Asociación Vera Inclusión.
Comensales	51
Personal	1 cocinero y 1 cocinera.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año.
Notas	Este centro cuenta con una escuela de capacitación donde uno de los módulos es agricultura. Las hortalizas producidas se utilizan en la cocina, aunque el manejo no es ecológico. El presupuesto anual de alimentos oscila entre los 60.000 € y los 65.000 €

Nombre	ASPACE

Municipio	Jaraíz de La Vera
Tipo de gestión	Indirecta, catering Hotel Jefi (línea caliente).
Comensales	7 en el centro y 20 en el centro de día.
Personal	El personal del centro ayuda durante el servicio.
Menú	5 servicios (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) todos los días del año. El catering sirve las comidas y cenas.
Notas	La residencia ha abierto hace un año, seguramente aumente el número de plazas.

Nombre	IES Jaranda
Municipio	Jarandilla de La Vera
Tipo de gestión	No tiene comedor. Centro de formación en cocina, las compras y diseño de menú sí que son de gestión directa.
Comensales	No tienen comensales, elaboran comida para unas 2 personas al día.
Personal	1 profesor
Menú	1 servicio (comida), de lunes a viernes, 175 días al año. Coste: muy variable.
Notas	Grado medio en cocina y restauración, actualmente con 5 alumnos/as.

Nombre	IESO de La Vera Alta
Municipio	Villanueva de La Vera
Tipo de gestión	No tiene comedor. Centro de formación en cocina, las compras y diseño de menú sí que son de gestión directa.
Comensales	No tienen comensales, elaboran comida para unas 2 personas al día.
Personal	1 profesora
Menú	1 servicio (comida), de lunes a viernes, 175 días al año. Coste: muy variable.
Notas	Grado medio en cocina y restauración.

Nombre	Centro de Formación del Medio Rural CFMR
Municipio	Navalmoral de la Mata
Tipo de gestión	Directa (Consejería de Agricultura).
Comensales	80 a 90 en la residencia (unos 110 alumnos/as).
Personal	2 cocineros y 3 ayudantes (mujeres).
Menú	4 servicios (desayuno, almuerzo, comida y cena), de lunes a jueves. Coste: 3€ por comida principal.
Notas	Este centro imparte ciclos de Grado Medio y Superior en formación agraria (forestal y ecuestre). El centro de formación tiene una residencia que aloja a 80-90 alumnos/as con servicio de comedor. En algunas ocasiones se han recibido alimentos de otros centros de formación como frutas del de Moraleja o aceite del de Villafranca de los Barros. También se intentó hace unos 7 años introducir un menú ecológico y de productos locales durante unas semanas, pero esto generó problemas entre las instituciones y la persona que gestiona las compras por el aumento en el coste habitual de las comidas.

5.3. VOLUMEN DE COMPRA

A partir de los datos facilitados por las cocineras y cocineros de los diferentes centros en referencia al volumen de alimentos que utilizan para la elaboración de las recetas, hemos recogido aquí el volumen estimado de compras por tipo de alimento. Dada la diversidad de tipos de centro, que influye directamente en las cantidades de productos utilizados, hemos diferenciado el volumen también por tipo de centro. No se han incluido como un bloque diferenciado los centros categorizados como "otros", dadas las características tan dispares que tienen los centros de esta categoría entre sí, pero sí que se han incluido los datos en el volumen total.

Estos datos pueden servir para cruzar información con la producción agrícola y ganadera actual en la zona e identificar las categorías de alimentos más disponibles que podrían comenzar a introducirse, así como las que sería necesario desarrollar más. En cualquier caso, un diseño más sostenible de los menús pasa por recalcular la dieta, principalmente orientada a sustituir la proteína animal por vegetal, pero también el gramaje, utilizar verduras y frutas más acorde con la temporada, etc. Por lo que estos volúmenes cambiarían significativamente. En este sentido, el informe *Menú 2030, Transformar el menú para transformar el sistema alimentario* (Soler, Carles; Moré, Nani. 2020. Páginas 26 a 41), aporta mucha información detallada sobre cómo orientar estos cambios e incluye incluso un amplio recetario de referencia.

Además del volumen de alimentos que se consume, es crucial contemplar cada centro de forma individual, ya que el presupuesto que supone la alimentación en cada caso y sus márgenes concretos de inversión, serán el principal factor que restrinja o permita abordar cambios.

5.3.1. Escuelas infantiles

El volumen de compras en las escuelas infantiles es muy bajo en relación al número de comensales, dado el pequeño gramaje que se utiliza en cada menú. El tipo de alimentación es bastante equilibrada, con abundante fruta y verdura que se utiliza para la elaboración de muchos purés, sobre todo para las edades más tempranas.

El volumen por tipo de alimentos se ha calculado a partir de los datos facilitados por la Escuela infantil La Casita.

Alimentos		Volumen de consumo (kg.)		
		Semanal	**Mensual**	**Anual**
Cereales	Pasta	8 kg.	32 kg.	310 kg.
	Arroz	6 kg.	24 kg.	230 kg.
	Pan	20 barras	80 barras	770 barras
Frutas y frutos secos	Frutas	23 kg.	90 kg.	850 kg.
	Frutos secos	0	0	0
Hortalizas y tubérculos	Hortalizas	50 kg.	195 kg.	1855 kg.
	Patatas	36 kg.	146 kg.	1390 kg.
Legumbres	Legumbres	8 kg.	32 kg.	310 kg.
Olivar	Aceite de oliva	12 l.	48 l.	465 l.
Carne	Carne roja	4 kg.	16 kg.	154 kg.
	Carne blanca	6 kg.	24 kg.	230 kg.
	Embutidos y fiambres	1,8 kg.	7,3 kg.	69 kg.
Pescado	Pescado	19 kg.	78 kg.	741 kg.
Lácteos	Queso	4 kg.	19 kg.	185 kg.
	Yogures	390 uds.	1560 uds.	14.820 uds.
	Huevos	8 doc.	32 doc.	308 doc.

Tabla 12: Volumen de consumo en escuelas infantiles

5.3.2. Colegios CEIP

En los colegios la dieta destaca por ser más abundante en hidratos de carbono en comparación al resto de centros, aunque la frecuencia de consumo por tipos de alimentos es muy similar en todos los centros.

El volumen por tipo de alimentos se ha calculado a partir de los datos facilitados por el CEIP Francisco Parras.

Alimentos		Volumen de consumo (kg.)		
		Semanal	**Mensual**	**Anual**
Cereales	Pasta	95,5 kg.	382 kg.	4589 kg.
	Arroz	16,5 kg.	66 kg.	796,5 kg.
	Pan	563 barras	2252 barras	27.027 barras
Frutas y frutos secos	Frutas	569 kg.	2276 kg	27.312 kg.
	Frutos secos	0	0	0
Hortalizas y tubérculos	Hortalizas	213 kg.	853 kg.	10.242 kg.
	Patatas	142 kg.	569 kg.	6828 kg.
Legumbres	Legumbres	77 kg.	308 kg.	3698 kg.
Olivar	Aceite de oliva	189 l.	758,5 l.	9104 l.
Carne	Carne roja	14 kg.	57 kg.	683 kg.
	Carne blanca	166 kg.	758 kg.	9104 kg.
	Embutidos y fiambres	34 kg.	136,5 kg.	1639 kg.
Pescado	Pescado	142 kg.	569 kg.	6828 kg.
Lácteos	Queso	85 l.	341 l.	4097 l.
	Leche	19 kg.	75,5 kg.	906 kg.
	Yogures	569 uds.	2276 uds.	27.312 uds.
	Huevos	71 doc.	284 doc.	3414 doc.

Tabla 13: Volumen de consumo en colegios CEIP

5.3.3. Residencias, centros de día y pisos tutelados para mayores

En las residencias de ancianos el consumo de guisos y platos de cuchara es mayor y también la variedad de alimentos dado el número de servicios diarios que se ofrecen, que, en la mayoría de casos, incluye desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena.

El volumen por tipo de alimentos se ha calculado con los datos facilitados por el centro de Pisos Tutelados Mª Ángeles Bujanda, a partir de los volúmenes totales de compra semanal de este centro.

Alimentos		Volumen de consumo (kg.)		
		Semanal	**Mensual**	**Anual**
Cereales	Pasta	22 kg.	86 kg.	1040 kg.
	Arroz	39 kg.	156 kg.	1875 kg.
	Pan	317 barras	1271 barras	15.262 barras
Frutas y frutos secos	Frutas	277 kg.	1110 kg.	13.320 kg.
	Frutos secos	0	0	0
Hortalizas y tubérculos	Hortalizas	868 kg.	3470 kg.	41.625 kg.
	Patatas	216 kg.	868 kg.	10.407 kg.
Legumbres	Legumbres	73 kg.	295 kg.	3538 kg.
Olivar	Aceite de oliva	87 l.	346 l.	4162 l.
Carne	Carne roja	86 kg.	346 kg.	4162 kg.
	Carne blanca	364 kg.	1456 kg.	17.485 kg.
	Embutidos y fiambres	8 kg.	34 kg.	416 kg.
Pescado	Pescado	333 kg.	1332 kg.	15.984 kg.
Lácteos	Yogures	555 uds.	2220 uds.	26.640 uds.
	Huevos	173 doc.	694 doc.	8325 doc.
Otros	Bollería	555 uds.	2220 uds.	26.640 uds.

Tabla 14: Volumen de consumo en residencias, centros de día y pisos tutelados para personas mayores

5.3.4. Volumen total de compra

A continuación se muestra el volumen total estimado de compras, a partir de los datos obtenidos en los diferentes centros.

No se han incluido en estos datos los alimentos procesados que se consumen en algunos de los centros, como San Jacobos precocinados o empanadillas congeladas. Si bien es cierto que la mayoría de comedores ha eliminado por completo el uso de los procesados, algunos centros los siguen consumiendo una vez a la semana. Son también pocos los que utilizan verduras congeladas, que en este caso se han contabilizado como verduras frescas y también es muy escaso el uso de patatas fritas (que también se ha contabilizado como patatas frescas).

En los centros donde se sirven desayunos y meriendas también se utiliza café, café soluble, cacao soluble en polvo, mantequilla y mermelada, que tampoco se han contabilizado en este caso.

Alimentos	Volumen de consumo (kg.)

		Semanal	Mensual	Anual
Cereales	Pasta	142 kg.	570 kg.	6752 kg.
	Arroz	81 kg.	323 kg.	3816 kg.
	Pan	1621 barras	6485 barras	77.622 barras
Frutas y frutos secos	Frutas	1165 kg.	4662 kg.	55.712 kg.
	Frutos secos	0	0	0
Hortalizas y tubérculos	Hortalizas	1345 kg.	5383 kg.	64.107 kg.
	Patatas	607 kg.	2430 kg.	28.788 kg.
Legumbres	Legumbres	175 kg.	703 kg.	8358 kg.
Olivar	Aceite de oliva	331 l.	1324 l.	15.762 kg.
Carne	Carne roja	105 kg.	420 kg.	5000 kg.
	Carne blanca	807 kg.	3229 kg.	38.690 kg.
	Embutidos y fiambres	129 kg.	518 kg.	6190 kg.
Pescado	Pescado	575 kg.	2300 kg,	27.415 kg.
Lácteos	Queso	851 l.	3405 l.	40.863 l.
	Leche	29 kg.	117 kg.	1357 kg.
	Yogures	1938 uds.	7750 uds.	89.101 uds.
	Huevos	318 doc.	1274 doc.	15.200 doc.
Otros	Bollería	1124 uds.	4496 uds.	53.952 uds.

Tabla 15: Total del volumen de compra por alimentos en la Comarca de La Vera

Según datos anteriores, el total de volumen de compra estimado por categorías de alimentos sería el siguiente:

Total volumen de compra anual por categorías de alimentos (kg.)				
Cereales	Frutas	Hortalizas	Legumbres	Olivar
29.974 kg.	55.712 kg.	92.896 kg.	8.358 kg.	15.762 l.
Carne	Pescado	Lácteos	Huevos	Otros
49.880 kg.	27.415 kg.	53.358 l.	15.198 docenas	53.952 uds.

Tabla 16: Total del volumen de compra anual por alimentos en la Comarcar de La Vera

La falta de datos específicos sobre el gasto económico en compra pública de los centros dificulta mucho poder hacer un cálculo exacto del volumen de compra. También resulta complicado calcular el gasto por menú, ya que en los centros donde existe una cuota, esta no solo incluye la alimentación si no otros servicios que ofrece el centro. Los pagos en la mayoría de casos son gestionados por la administración, y en los casos de gestión directa, los centros reciben ayudas y subvenciones de la Consejería en función de la renta

o el grado de dependencia de los usuarios, por lo que es complejo hacer un cálculo del gasto en alimentos.

Algunos de los centros gestionados por los ayuntamientos sí que cuentan con un presupuesto específico para el gasto de alimentos, pero en la mayoría de casos, el gasto es tan estable que simplemente se tiene en cuenta en las cuentas generales de los presupuestos del municipio, sin existir una contabilidad específica de ello. Esto muestra por un lado que existe cierta flexibilidad en torno al gasto en alimentos, y por otro el gran grado de estabilidad en el volumen de compra que se realiza. Ambas características son una de las ventajas que ofrece la compra pública para los productores, ya que facilita mucho el diseño de una producción acorde al consumo.

En la siguiente tabla se reflejan los datos estimados de gasto anual en alimentos por cada centro, que se han obtenido a partir de la media del presupuesto anual en alimentación que tienen los centros que han podido facilitar esta información —que incluye solamente la materia prima—, y se ha dividido entre el número de comidas anuales de cada centro. Son por tanto datos cálculos estimativos.

	Centro	Gasto anual
Escuelas infantiles	Escuela infantil Los Bolindres	19.000 €
	Escuela infantil La Casita de Winnie	4.275 €
	Escuela infantil La Casita	7.600 €
Colegios CEIP	CEIP Santísimo Cristo de la Salud	32.200 €
	CEIP San Martín	9.735 €
	CEIP Gregoria Collado	41.195 €
	C.P. Egido	126.580 €
	CEIP Conquistador Loaysa	33.705 €
	CEIP Francisco Parras	89.880 €
	CEIP Santa Ana	35.200 €
Residencias, Centros de Día y pisos tutelados para personas mayores	Centro de Día Aldeanueva de La Vera	41.330 €
	Centro de Día Cuacos de Yuste	21.330 €
	Centro de Día Guijo de Santa Bárbara	8.000 €
	Centro de Día Jaraíz de La Vera	45.300 €
	Residencia Jaraíz de La Vera	117.300 €
	Residencia Ntra. Sra. Virgen de Sopetrán	74.665 €
	Piso tutelado Mª Ángeles Bujanda	85.335 €
	Residencia Mensajeros de la Paz	64.000 €
	Residencia Cristo de la Luz	41.350 €
	Residencia María de Luna	60.000 €
	Residencia Virgen de las Fuentes Claras	37.000 €
	Piso tutelado Maestro Marino Timón	16.000 €

	Residencia El Prado	128.000 €
Otros	Centro de Educación Ambiental	23.055 €
	CEPA Jaraíz	2.350 €
	Escuela Hogar Sagrados Corazones	65.880 €
	Asociación Vera	60.000 €
	ASPACE	31.765 €
	IES Jaranda	2.350 €
	IESO de La Vera Alta	2.350 €
	CFMR Navalmoral de la Mata	100.000 €

Tabla 17: Gasto en compa pública de alimentos por cada centro

El gasto estimado en compra pública por tipo de centro y total de la comarca sería el siguiente:

Tipo de centro	Gasto total
Escuelas infantiles	30.875 €
Colegios CEIP	368.510 €
Residencias	680.000 €
Otros	227.764 €
TOTAL	**1.307.149 €**

Tabla 18: Gasto en compra pública de alimentos por tipo de centro y total

5.4. PERCEPCIÓN: INTERÉS, POTENCIALIDADES Y DIFICULTADES

A partir de las entrevistas realizadas se puede concluir que, en general, hay interés por transitar hacia dietas más sostenibles en los menús. Las preocupaciones sobre la sostenibilidad del medio ambiente y el cambio climático son temas actuales y, además, hay cierta conciencia sobre la relación directa de estas problemáticas con la alimentación. Pero sin duda, la cuestión que más interés despierta sobre una alimentación ecológica y local es la calidad.

Por otro lado, la falta de información —tanto sobre el manejo ecológico como sobre los costes de una dieta más sostenible—, junto a la descoordinación entre los distintos agentes implicados, que van desde la producción, la distribución, el comercio local, el consumo a nivel de hogares y de colectivos y las instituciones públicas, son los principales factores que dificultan el desarrollo de un sistema agroalimentario más territorializado.

El personal de los centros, en general, coincide en que impulsar cambios en los comedores es competencia de las instituciones públicas que son quienes toman las decisiones económicas sobre los presupuestos, y, a pesar de que el apoyo institucional es clave para el desarrollo de este tipo de estrategias, se echa en falta una actitud más participativa y colectiva en torno a este tema para provocar esos cambios.

A modo de resumen, hemos recogido aquí las principales dificultades nombradas por las personas entrevistadas a la hora de transitar hacia comedores más sostenibles, que pueden servirnos como guía para orientar las acciones de este proceso de transición. También quedan recogidas las principales potencialidades comentadas, que tienen quever principalmente con la capacidad productiva de la comarca y el gran número de comedores de gestión directa, que constituyen factores a impulsar.

5.4.1. Principales obstáculos y potencialidades

La información recogida en torno a los obstáculos y potencialidades tiene que ver con cinco áreas diferenciadas: producción, dieta ecológica, de proximidad y de temporada, marco normativo y políticas públicas, gestión y coordinación y cuestiones culturales.

Producción

A pesar del potencial productivo que presenta la Comarca de la Vera, gracias a sus condiciones geoclimáticas y disponibilidad de agua y el bajo desarrollo industrial de los cultivos y ganaderías, una barrera fundamental es la escasez de productos ecológicos disponibles en el mercado para abastecer las cantidades que exigen los espacios públicos de restauración colectiva. Existe, por tanto, una clara necesidad de mayor formación y sensibilización de los productores y productoras sobre la agricultura ecológica, que dinamice procesos de conversión de manejo convencional a ecológico. En este sentido, la burocracia asociada a la regulación y certificación ecológica no facilita las cosas, y tampoco considera las especificidades de la pequeña y mediana agricultura a tiempo parcial, que es el modelo habitual en la zona.

Las pocas iniciativas que existen están todavía muy poco coordinadas entre sí, lo que impide por un lado, asumir demandas mayores y por otro la diversificación de alimentos. Es por tanto fundamental impulsar la articulación del sector productivo y desarrollar cuestiones logísticas tanto a nivel comarcal y provincial o regional, así como en relación con otros núcleos cercanos, para poder abastecer circuitos de proximidad y desarrollar una visión más amplia de territorio.

Por otro lado, existen sectores de producción muy consolidados y asociados a la identidad del territorio, como son la fruta —aunque insuficientemente diversificada—, el

olivar o la ganadería caprina, que podrían incluirse como productos estrella en los menús, provocando pequeños cambios fáciles de introducir. En cualquier caso, es necesaria una diversificación de cultivos para poder atender progresivamente un mayor número de las necesidades de alimentos de la dieta, y al mismo tiempo un cambio progresivo en el diseño de los menús, acompañado de un proceso de sensibilización entre los y las comensales o familiares.

Alimentos ecológicos, de proximidad y de temporada

A excepción de algunos centros, la percepción sobre la importancia del acto alimentario es baja. El momento de la comida se considera un trámite más en las tareas de los centros, obviando la función educativa que tiene el tipo de alimentación sobre el desarrollo de los hábitos alimentarios y el impacto que esto tiene sobre nuestra salud y la de nuestro entorno natural, especialmente en el caso de los colegios y escuelas infantiles.Y, en el caso de los centros de personas mayores, la importancia de la nutrición para la salud en uno de los sectores de la sociedad más vulnerables.

Existe, además, mucha confusión y desconfianza en torno a lo que significa ecológico, que a menudo se entiende como sinónimo de "cultivado en el campo" sin tener que ver conel uso de fitosanitarios o el tipo de manejo:

> *«El tema de la fruta y la verdura y todo ecológico, todo lo de temporada [...] exacto, ecológico certificado no, date cuenta que son gente del pueblo.»*

Y, además, suele asociarse con alimentos caros e inaccesibles para la mayoría de la población. El coste de los alimentos ecológicos es uno de los principales frenos señalados por el personal directivo de los diferentes centros a la hora de mostrar interés por introducirlos en los menús. Es por tanto importante, por un lado, aclarar los costes reales que supone un cambio de dieta, y al mismo tiempo sensibilizar sobre la importancia deinvertir en calidad y dejar de considerar como uno de los principales criterios a la hora de tomar decisiones para las compras el mínimo coste de los alimentos. Además, la relocalización del sistema alimentario a través de canales más cortos tiene consecuencias directas en los precios, gracias a la eliminación de intermediarios.

En este sentido existen también muchos estudios y experiencias sobre cómo el diseño de un menú más sostenible, que sustituya la cantidad de proteína animal por vegetal o que reduzca la cantidad de alimentos procesados y precocinados, puede compensar el aumento en el coste de productos ecológicos y locales, ya que según el informe de VSF sobre los impactos, sociales, ambientales y económicos de la compra pública alimentaria (2013), el 42% del volumen se concentra en los productos proporcionalmente más caros, que son carne, pescado y derivados lácteos.

A pesar de que la producción ecológica no suscita un gran interés entre la mayoría de la población —por los valores asociados comentados—, la producción local sí que está

altamente valorada. De hecho, la mayoría de las personas tienen muy en cuenta a la hora de realizar sus compras la incidencia que estas tienen sobre la economía local. Y en referencia a la producción, es ampliamente reconocida la variedad y abundancia de alimentos que pueden producirse en la comarca y la facilidad de acceso a ellos, aunque muchas personas hacen hincapié en la dificultad administrativa sanitaria que impide la compra directa.

El diseño de un menú más sostenible pasa por incluir una dieta basada en la temporada de producción. La deslocalización del sistema agroalimentario nos ha llevado a desarrollar hábitos de consumo basados en la variedad de productos que ofrecen los supermercados, que es posible gracias a modelos de producción tan poco sostenibles como los invernaderos o las distancias kilométricas que recorren muchos alimentos con la consecuente huella de carbono que esto genera.

> «*Lo que pasa que claro, por ejemplo plátanos, aquí no te los puede servir nadie y más cosas, bueno. O por ejemplo calabacines, sí te pueden dar en este tiempo* [verano], *pero no te pueden dar en diciembre.*»

Un sistema alimentario territorializado ofrece una gran variedad de productos si se tiene en cuenta el ciclo anual de las cuatro estaciones, así como la multitud de elaboraciones tradicionales de artesanía alimentaria. Es por tanto fundamental una formación específica para personal de cocina que facilite ampliar el número de recetas que se usan habitualmente, y aprovechar además así toda la riqueza de biodiversidad que nuestro entorno nos ofrece.

Por último, comentar sobre la gestión de los desperdicios que ningún centro cuenta con cubos para restos orgánicos y que en la mayoría de centros lo único que se diferencia esel papel y cartón. Por otro lado, todos usan vajillas reutilizables de cristal, porcelana o policarbonato.

Marco normativo y políticas públicas

Uno de los principales problemas que frenan el impulso de sistemas alimentarios localizados es la falta de un marco normativo de obligado cumplimiento en el que se planteen porcentajes mínimos o estándares obligatorios, para que la aplicación de criterios de sostenibilidad no dependa del interés, los recursos o las prioridades de cada centro o institución, sin asegurar además su permanencia ante los cambios de gobierno opersonal.

Sin embargo es difícil encontrar iniciativas coordinadas entre las distintas escalas sectoriales de las administraciones públicas, además de la falta de instrumentos de apoyo tales como políticas fiscales, ayudas o subvenciones.

El criterio que guía las decisiones sobre el tipo de compra de alimentos, es, en la mayoríade casos, únicamente económico, y existe en general muy poco interés por abordar un

cambio profundo en este sentido, obviando el impacto que tendría sobre la economía local y el cuidado del medio ambiente, además de en la salud.

Experiencias exitosas en otros territorios han demostrado que la transición hacia un sistema alimentario más territorializado, impulsado por la compra pública de alimentos, solo funciona cuando todos los agentes del territorio se implican y trabajan juntos en la misma dirección. Para que los cambios duren en el tiempo y no se generen experiencias de fracaso que minan fácilmente los procesos, es necesario que tanto las instituciones, como el sector productivo y los/as consumidores trabajen colectivamente por el cambio. En este sentido, el apoyo y acompañamiento del proceso, así como la comunicación con otras experiencias exitosas, son claves para generar cambios perdurables.

Además de incluir criterios más sostenibles en las compras públicas de alimentos, es también fundamental el apoyo al personal tanto de cocina como administrativo. En general la mayoría de personas que trabajan en las cocinas o su gestión están abiertas a cambios que mejoren la calidad de los alimentos, pero ven imposible incluir más tareas en una jornada laboral que habitualmente está ya sobrecargada, tal y como señala la directora de uno de los colegios CEIP:

> *«Es imposible con las propuestas que tiene la administración, si la administración dice que pone una persona para gestionar el comedor, muy bien, pero un equipo directivo no da para tanto, tiene que gestionar todo el centro, dar clases, somos tutores, es imposible...»*

Es también importante trabajar por una mayor flexibilidad en la normativa sanitaria, que facilite tanto la compra directa como la gestión local de los desperdicios.

> «*Las naranjas, pues a saber de dónde vienen las naranjas, mejor sería comer las del pueblo, ¿no? Pero sanidad no te dejan. Yo tengo naranjas, pero a lo mejor no me dejan que me traiga mis naranjas, si los niños se ponen malos tienes que tener un papel que certifique dónde compras las cosas [...]. A lo mejor los que deberían de cambiar son ellos*.»

En el caso concreto de las modalidades de gestión indirecta, que en la Comarca de La Vera son la mayoría de los centros escolares CEIP gestionados por la Junta de Extremadura, otra cuestión que habría que abordar es el modelo de licitación por lotes de centros, que facilita el acceso solamente a grandes empresas con gran capacidad de inversión. Además, se valora positivamente la solvencia económica y la condición de asumir una garantía del 5% del presupuesto. Ambas cuestiones son impedimentos para que pequeñas iniciativas, que podrían ser una alternativa de gestión más local, puedan competir con las grandes empresas. En este caso, la unión de los diferentes centros puede ser una buena herramienta para presionar a la administración pública.

Con más motivo por el marco de crisis climática que vivimos, se torna necesario un servicio de alimentación de calidad, responsable con la salud de las personas y el planeta

y para ello es importante que desde las instituciones incorporen criterios que vayan másallá de lo económico.

Gestión y coordinación

El segundo factor señalado como principal obstáculo a la hora de plantear cambios en los menús es la disponibilidad de productos locales para el abastecimiento a lo largo del año. Esta oportunidad de una demanda tan estable y predecible como es la restauración colectiva presenta, sin embargo, importantes retos para la distribución.

Por un lado, el modelo de agricultura orientado a la exportación de alimentos ha facilitado una disminución en la diversidad de cultivos y explotaciones ganaderas, por lo que no existen volúmenes suficientes de producción para cierto tipo de alimentos. Diversificar la producción es por tanto una de las prioridades para poder abastecer a los centros públicos.

Por otro lado, hacer frente a la regularidad de consumo de los comedores públicos y su volumen, requiere de la coordinación entre los diferentes productores locales, así comocentros de acopio donde poder almacenar y coordinar estos alimentos. La logística es por tanto otra de las claves que es necesario desarrollar, para organizar la producción y la conexión entre producción y consumo. La regularidad en el abastecimiento ha sido una de las principales peticiones que las cocineras han señalado en *focus group* realizado (punto 5.5):

> «*Necesito que no me falten los productos para elaborar el menú / Formalidad para mantener los pedidos y no te dejan colgada / Servir los días necesarios / Garantía de entrega*»

La experiencia de iniciativas exitosas ha demostrado que el precio no suele ser un problema, ya que la venta directa y local abarata los costes. Pero también, que este cambio requiere un proceso de adaptación tanto de los y las productoras para poder abastecer a las cocinas de gran escala y sus requerimientos —limpieza, estabilidad homogeneidad de calibres, tamaño de envases, etc.—, como de los y las cocineras que suelen presentar resistencias o dificultades para adaptarse a los alimentos locales y de temporada:

> «*Es que hoy en día ya lo de productos de temporada…ya hay tomates en diciembre y enero, es un poco todo entre comillas. Pero no sé hasta qué punto se podría, dudo un poco… hay ciertos tipos de alimentos que nos gustan, son necesarios, ya sea en enero o en agosto. Lo suyo es productos de temporada, siempre, siempre lo dicen, pero luego…*»

El respaldo desde las instituciones a los productores y productoras locales es un gran apoyo para la agricultura y un impulso para la conversión a ecológico del territorio. Una de

las claves es, por tanto, conseguir una buena articulación y comunicación entre todos los agentes implicados —incluyendo a los comercio locales—, así como organizar la producción para orientarla hacia el abastecimiento de las necesidades del territorio
—variedad, cantidades—, y desarrollar una buena logística para el almacenamiento y conservación y el transporte y distribución.

Cuestiones culturales

Todas las cuestiones anteriores tienen como base esta última, que se refiere a la percepción social. En primer lugar la falta de conciencia ambiental y social en el sector público, en segundo lugar la falta de información del personal que trabaja en la restauración y del que toma las decisiones sobre las compras y proveedores y, en tercer lugar, la percepción generalizada de que el alimento ecológico es más caro, son los principales obstáculos culturales para la transición. Es importante señalar que para vencer el mito cultural de la alimentación ecológica como un lujo, es necesario visibilizar las numerosas iniciativas que demuestran que es posible desarrollar una restauración colectiva ecológica sin aumentar los presupuestos —siempre que se realice una adaptación de los menús, se haga una correcta gestión desde las cocinas y se establezcan relaciones de proximidad con los y las productoras locales para eliminar intermediarios que encarecen el precio—.

Un cambio en los menús supone necesariamente inversión en formación del personal, así como la adaptación de los y las comensales a nuevas texturas y sabores y ciertos cambiosen sus hábitos de consumo —especialmente difícil en el caso de las personas mayores—.

Este proceso debe también incluir la sensibilización sobre el impacto que tiene una alimentación más sostenible y de proximidad sobre nuestra salud y la del territorio, a nivel ambiental, social y económico.

Además de talleres formativos para el personal de cocina, es interesante trabajar con los y las productoras en el acompañamiento del proceso de conversión al manejo ecológico, ofrecer charlas de sensibilización en los centros, así como establecer espacios de encuentro y debate donde todos los agentes implicados puedan exponer sus necesidadesy propuestas.

5.4.2. Por tipo de centro

Además de las cuestiones generales que son similares en todos los centros, donde los obstáculos y percepción sobre las potencialidades son bastante compartidos, existen algunas diferencias y características propias entre los diferentes centros que es importante diferenciar:

Escuelas infantiles

Las escuelas infantiles son, probablemente, los centros donde es más sencillo incorporar cambios en los comedores. Por un lado, el volumen de alimentos y las pequeñas cantidades de los menús permiten una elaboración más casera, controlar y reutilizar los desperdicios o hacer compras locales; y por otro, dada la etapa de edad, para los padres y madres la alimentación es algo fundamental y de gran importancia.

El personal de los centros, tanto las maestras y maestros como las personas que trabajan en las cocinas, cuidan mucho el acto alimentario y, en general, están muy sensibilizadas/os con una alimentación de calidad y en muchas ocasiones sostenible.

> *«A principio de curso tenemos una reunión con todos los padres, y vemos en qué estadio esta. Es que claro, aquí desde los 4 meses hasta los 3 años su alimentación va variando, se van introduciendo alimentos nuevos. Claro, es que la comida no es para que te guste o no determinado tipo de alimentos. Todo lo que son los hábitos, higiénicos también, que conlleva la alimentación. Pero claro, ahí necesitamos el apoyo de las familias [...]antes de la pandemia teníamos una escuela de padres y el tema de la alimentación era una de las charlas que teníamos a través del equipo de atención temprana, y una de ellas, una profesional de atención a la comunidad, hace charlas y una de las charlas era de la alimentación. Y todo ese tipo de cosas se tocan [...]Lo intentamos hablar a principio de curso, en las reuniones que tenemos con ellos, en estas edades es importante.»*

La gestión, directa en todos los casos, permite que el presupuesto con el que cuentan ofrezca algo de margen y flexibilidad, tal y como señala también la directora de la Escuela Infantil Los Bolindres:

> *«tenemos margen de decisión totalmente. La Junta para nada nos dice que tengamos que... No tenemos ni un presupuesto anual concreto, tenemos un presupuesto anual del propio centro y luego ya nosotros tenemos capacidad de gestión para distribuir ese dinero en los conceptos en los que consideramos. Por ejemplo en la alimentación es en lo que más nos gastamos, por lo menos yo diría que un 45% casi.»*

El tipo de dieta incluye bastante verdura a diario —purés, verdura cocida...—, carne y pescado normalmente dos días a la semana cada uno, y huevo, legumbres, pasta y arroz un día a la semana. De postre suelen tomar algo de fruta o yogur. Se evitan por completo las elaboraciones fritas y los alimentos azucarados o ultraprocesados. A pesar de que el consumo de proteína animal es muy abundante, el tipo de dieta es bastante saludable.

Colegios

Como hemos venido comentando en los puntos anteriores, todos los centros, a excepción de uno, trabajan con catering. El cambio de una gestión directa a una indirecta

se ha ido produciendo progresivamente a los últimos 15 años y ha venido en gran parte impulsado por el rechazo del personal educativo a participar en las tareas de gestión —equipo directivo— o de acompañamiento durante las comidas —maestras y maestros—, pero también por el interés de las instituciones por subcontratar y privatizar los servicios de comedor, introduciendo empresas externas para la gestión y abaratando los costes.

> «*El problema de volver a ese tipo de gestión* [directa] *es que somos los maestros los que tenemos que cuidar el comedor. Entonces llegó un momento en el que los maestros dijeron que con las horas de clase ya tenían de sobra. Y para el equipo directivo una gestión directa del comedor es una locura. Porque tú tienes que organizar los menús de todos* [...], *recoge todas esas facturas, haz la gestión, el presupuesto y toda la historia, eso es para que la administración pusiera un administrativo.*»

Actualmente solo uno de los centros muestra interés por volver al modelo de gestión directa, motivado por la baja calidad de los menús actuales. El resto de centros no muestra ningún interés por cambiar, aunque reconocen que seguramente lo valorarían si existiese personal específico que se encargase de esta gestión.

Las licitaciones salen a concurso cada dos años y son prorrogables otro dos, por lo que a lo largo de estos años han sido varias las empresas que han pasado por los diferentes centros de la comarca. Todos coinciden en que tanto los alimentos, el diseño de los menús y dieta, como la gestión han ido mejorando, pero no muestran estar completamente satisfechos con la calidad. Por otro lado, la percepción de los padres y madres, o de personas externas al personal de los centros, sí que suele mostrar bastante descontento con las comidas servidas en estos centros escolares.

Introducir cambios hacia un modelo más sostenible y de mejor calidad es complejo. Es necesario incidir en la normativa que regula las licitaciones a nivel regional. Por este motivo, nos hemos centrado en identificar los centros de gestión directa donde estos cambios pueden provocarse de forma más sencilla. El proyecto que se está llevando a cabo desde la Asociación Paisaje, Ecología y Género, que está centrado específicamente en los comedores escolares de la provincia de Cáceres, podrá incidir a esta escala.

El modelo de "cocina in situ" —el catering abastece de los productos que se elaboran en cocina propia—, que es el que tienen actualmente los colegios, hace que las habilidades de las cocineras y cocineros sean clave en marcar la diferencia sobre la calidad de las elaboraciones, siendo su formación y sensibilización un factor en el que sí que se puede incidir desde el ámbito más local.

Residencias y centros de día

La mayoría de comedores públicos en La Vera están en las residencias, centros de día y pisos tutelados para personas mayores, y, a excepción de muy pocos, todos son de gestión directa desde los ayuntamientos.

En general, las cocineras y cocineros elaboran comidas muy caseras y tradicionales y tienen mucha relación con los y las comensales, teniendo muy en cuenta las necesidades de cada persona.

A pesar de que es difícil introducir cambios en la dieta, por los hábitos de consumo tan establecidos en las personas mayores, esta podría mejorarse en cuanto a la calidad de los alimentos si fueran de origen más local y ecológico. Además, las personas mayores están acostumbradas a una alimentación de temporada y basada en los productos que se producen en la zona ya que muchos y muchas de ellos y ellas han sido incluso productores/as: legumbres de variedades locales, lácteos de origen caprino, frutas y verduras de la zona, etc.

La mayoría de centros se abastece a través de empresas de distribución para hostelería, pero reconocen que si hubiera otras opciones no tendrían inconveniente en cambiar, ya que la gestión de las compras no supone grandes problemas. Por tanto la disponibilidadde producto local, pero sobre todo el precio, son los principales frenos para hacer cambios en este sentido.

Dada la edad tan vulnerable de los comensales, la alimentación y buena nutrición es fundamental para su salud.

Centros de formación en cocina

En La Vera hay tres centros donde se imparte formación en cocina: en el Centro de Educación de Adultos de Jaraíz de La Vera y el Instituto de Educación Secundara La Vera Alta, en Villanueva de la Vera, con un curso de Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración, y en el Instituto de Educación Secundaria de Jarandilla de La Vera —IES Jaranda— con un Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.

En ningún centro el número de alumnos y alumnas supera los 10. En las clases prácticas diseñan y elaboran los menús acompañados por un profesor o profesora, para una cantidad de unas dos personas. En los tres casos las compras las realizan en los comercios locales de los pueblos con un presupuesto destinado para ello.

Estos centros podrían constituir un gran potencial de formación en alimentación saludable y local, desde los que sensibilizar a parte de la población y promover un consumo y forma de elaboración más sostenible. Muchos de los alumnos y alumnas desarrollan su actividad laboral en la zona, por lo que sería muy interesante ampliar su conocimiento sobre el sistema agroalimentario de la comarca, así como los recursos —producción o redes de comercialización— y normativas disponibles.

Centro de formación agraria

En este centro se imparten Ciclos de Grado Medido en formación agraria —forestal y ecuestre—. Al tratarse de un centro de formación con un temario relacionado con el

sistema agroalimentario, aunque no directamente con la producción, sería interesante incluir contenidos basados en la visión agroecológica, que puedan incidir en la percepción social sobre la necesidad de una transición a sistemas agroalimentarios más sostenibles.

Por otro lado, el centro también se utiliza habitualmente como espacio donde se imparten otros talleres e intensivos relacionados de alguna manera con la agricultura o ganadería y su personal está muy abierto a propuestas. Se ha realizado ya por ejemplo un curso específico para mujeres sobre utilización y mantenimiento de maquinaria agrícola y se están planteando unos talleres sobre producción ecológica para el próximo curso.

En el comedor de la residencia del centro, hace unos 7 años se introdujo un menú ecológico y con productos locales durante unas semanas. Pero la evaluación final no fue muy positiva, ya que generó ciertos problemas entre la institución responsable y el personal que gestiona el presupuesto para alimentos.

Centros para personas con diversidad funcional

En Jaraíz de La Vera hay dos centros para personas con diversidad funcional que tienen residencia. En concreto uno de ellos, la Asociación Vera Inclusión, cuenta además con un centro de capacitación profesional dedicado, entre otros talleres, a la agricultura, donde los alimentos que allí se cultivan y cosechan se utilizan en la cocina.

Actualmente el manejo que se enseña es de tipo convencional, pero sería muy interesante introducir a los formadores en otros tipos de manejo más sostenibles.

Centro de educación ambiental

El CEA de Cuacos de Yuste es otro de los centros que podría situarse como referente enla alimentación sostenible dado su potencial formativo y divulgativo.

Al ser un centro de educación ambiental, está gestionado por el GPEX (Gestión Pública de Extremadura), y el comedor en concreto por la empresa del mismo grupo, Gebidexsa. A pesar de que toda la elaboración se realiza en la cocina propia, así como el diseño de los menús y gestión de compras, esta empresa es la encargada de enviar los productos para abastecer a la cocina desde grandes proveedores de hostelería. Es por tanto complicado introducir cambios desde el ámbito local sin incidir en la normativa que regula este tipo de centros que funciona a nivel regional.

Por otro lado, este espacio sí que podría utilizarse como centro educativo desde el que impartir talleres o formación orientados a la alimentación sostenible y el impacto que esta tiene sobre el territorio.

5.4.3. Centros proclives al cambio

Como hemos comentado al comienzo, los centros de gestión directa cuentan con la autonomía suficiente como para poder introducir cambios progresivos en los menús, la

elaboración y las compras, ya que tienen cierta flexibilidad para poder tomar decisiones sin tener que incidir previamente en la normativa que regula los comedores. En la Comarca de la Vera es el caso de todas las residencias y centros de día, así como las escuelas infantiles y el resto de centros ("otros"). Todos los colegios de la zona, a excepción de uno, funcionan desde hace algunos años con caterings, cuya licitación depende de la Consejería de Educación de la Junta de Extremadura, y donde realizar cambios es mucho más complejo. En cualquier caso, todos cuentan con cocina propia y quizá sí que se podría realizar formación al personal sobre la elaboración más saludable de los alimentos.

Escuela infantil Los Bolindres, en Jaraíz de La Vera.

Este centro lleva años introduciendo alimentos ecológicos en el menú y el personal del centro tiene mucho interés en una alimentación más sostenible. Actualmente trabajan con un proveedor para todos los productos no perecederos y huevos que les sirve de forma semanal. Anteriormente han tratado de trabajar con otros productores/as de la zona pero no ha habido éxito a largo plazo por diferentes motivos, principalmente la disponibilidad estable de alimentos y el tipo de alimentos ofertados.

Señalan como principales frenos a la hora de ampliar el volumen de productos sostenibles el precio y sobre todo la disponibilidad. Pero el interés del personal por tener un comedor sostenible lo convierte en uno de los centros más proclives a iniciar un proyecto piloto de acompañamiento para la transición.

Escuela infantil La Casita, en Losar de La Vera.

El personal de este centro infantil muestra mucho interés por una dieta más saludable y la cocinera hace una elaboración muy casera de los alimentos.

Los centros infantiles en general son los más sencillos para facilitar cambios como ya hemos comentado a lo largo del estudio.

Asociación Vera, en Jaraíz de La Vera.

Este centro para personas con diversidad funcional cuenta con una escuela de capacitación donde se imparte un taller de agricultura. Los alimentos que se cultivan y cosechan allí se consumen en la cocina, generando además una gran satisfacción entre las personas que los llevan y también el resto de compañeros/as con quienes se comparten.

El manejo de los huertos y frutales que se realiza no es ecológico, y sería muy interesante introducir una visión más agroecológica en la formación de este centro.

Centros de gestión **directa**

Todos los centros para personas mayores, el colegio CEIP de Losar de La Vera y el resto de centros de gestión directa son susceptibles de comenzar a realizar cambios. En la mayoría de centros donde existen experiencias exitosas de este tipo, estos cambios son paulatinos, empezando con productos muy disponibles y accesibles en la zona y ampliando poco a poco el número y las cantidades.

Para esto, es necesaria una buena articulación entre el sector productivo, que pueda organizarse para abastecer de forma estable a estos centros, con los estándares de calidad que requieren. En este sentido, el sistema mixto con el que se trabaja en los Pisos Tutelados Mª Ángeles Bujanda —se compran los alimentos disponibles directamente a productores locales y el resto en proveedores externos—, podría permitir una introducción de alimentos sostenibles y locales progresiva mientras la organización productiva se va consolidando.

5.5. FOCUS GROUP CON COCINERAS

En el marco del I Congreso extremeño de Agroecología celebrado este otoño, se han desarrollado durante los días 21 y 22 de septiembre las jornadas "*Cuidando La Vera y la gente que nos alimenta*" en Jarandilla de La Vera.

Para el primer día la propuesta ha sido un taller al que se ha invitado a las cocineras de los centros públicos de La Vera. El taller se ha llevado a cabo en la Residencia Universitaria V Centenario, con una duración de 2 horas y media y estructurado en dos partes: durante la primera hora se ha realizado un taller de recogida de percepción social y durante la segunda hora y media un *showcooking*.

Gráfico 13: Focus group con cocineras de algunos centros públicos de La Vera el 21 de septiembre en Jarandilla de La Vera

A la jornada han asistido 9 participantes: cuatro cocineras de la Residencia El Prado de Villanueva de La Vera, una cocinera de la escuela infantil La Casita en Losar de La Vera,

una cocinera de la escuela infantil Los Bolindres en Jaraíz de La Vera, dos cocineras del Colegio CEIP Francisco Parras en Losar de La Vera y una cocinera de la Residencia Cristo de la Luz en Madrigal de la Vera.

Taller recogida percepción social con cocineras/os de comedores públicos de la Comarca de La Vera. Duración: 1 hora

El taller comienza con la presentación de las dinamizadoras sobre el proyecto de la Alianza por un Sistema Alimentario Territorializado (10 minutos), seguido de una breve ronda de presentación de las participantes para contar quiénes son y sus lugares de trabajo (10/15 minutos).

A continuación se explicó a las participantes que el interés principal del espacio era recoger sus conocimientos y necesidades puesto que, si a medio plazo conseguimos comenzar a introducir cambios en la compra pública para que los alimentos que utilizamos sean cada vez más de procedencia local, de temporada y ecológicos, ellas tendrán un papel central en el proceso, y es a las primeras personas que es importante escuchar. Para ello se desarrolló una dinámica de recogida de percepción, con la siguiente metodología:

1. Percepción individual (15 minutos): a cada participante se le dieron cuatro tarjetas de diferentes colores. Se les pidió que en cada una pusieran un máximo de dos ideas principales en torno a las siguientes preguntas:

    - ✓ Las principales dificultades a la hora de hacer cambios en los menús son… (tarjetas blancas)
    - ✓ Para poder empezar a hacer esos cambios en mi cocina necesitaría… (tarjetas naranjas)
    - ✓ Lo mejor que ya hacemos en este sentido es… (tarjetas verdes)
    - ✓ A las productoras/es locales les pediría que… (tarjetas moradas)

    Las tarjetas se fueron colocando en un mural conjunto, y después se mantuvo un breve coloquio sobre las ideas surgidas.

    Según las respuestas señaladas y el coloquio mantenido, se puede concluir que las principales dificultades recogidas a la hora de hacer posibles cambios hacia un menú más sostenible son: la dificultad de encontrar ciertos productos en la zona, y en segundo lugar cambiar los hábitos de consumo. También se señalaron las dificultades administrativas para venta directa. Por otro lado se destacó como principal necesidad la disponibilidad de variedad de productos, tanto para las diferentes elaboraciones como para cubrir las necesidades en torno a las alergias e intolerancias o prescripciones médicas. A pesar de estos frenos y carencias, existe ya una gran conciencia sobre la importancia de la compra local, especialmente por la repercusión que esta tiene en la economía del territorio, tal y como señalaron la mayoría de las

participantes en el apartado sobre lo que ya se está haciendo, donde especificaron que muchas de las compras ya se realizan en comercios locales.

Como principales peticiones para los productores/as se recogió en primer lugar la importancia de la estabilidad y previsión en las entregas, así como el compromiso con las cantidades y tiempos acordados. En segundo lugar se destacó que los productos han de ser de calidad y llegar en buenas condiciones, para que la preparación de los alimentos para su elaboración no suponga un tiempo extra, lo que desvela por otro lado una posible necesidad de ampliación de personal.

2. Percepción grupal por tipología de comensales (15 minutos): a continuación se pidió a las participantes formar dos grupos según el tipo de comensales para quienes cocinan: infancia o personas mayores, para debatir y poner en común miradas sobre:

   - ✓ Lo que necesitamos (en el espacio, a nivel profesional…)
   - ✓ Oportunidades
   - ✓ Dificultades

Como principal necesidad destaca el interés por recibir formación, así como la mejora del lugar de trabajo (espacio, utillaje). La disponibilidad de alimentos de producción local se señaló como una de las oportunidades que existen en la zona. Mientas que como dificultades a la hora de realizar cambios se destacó la falta de personal, la normativa en torno a la venta directa, la adaptación del menú a las diferentes alergias, intolerancias, recomendaciones médicas o adaptaciones culturales, así como la disponibilidad de variedad de productos de calidad a lo largo del año y estabilidad en su suministro.

Para finalizar se agradeció la participación, se recogieron las conclusiones aportadas, y se les aseguró que se les harían llegar las actas, y se dio paso al showcooking.

Showcooking. Duración: una hora y media.

Durante la segunda hora y media de la jornada, una cocinera experta en nutrición y comida vegetariana y de temporada desarrolló una breve exposición sobre las principales claves de una alimentación más saludable y sostenible, centrándose en la reducción de alimentos procesados, la sustitución de proteína animal por proteína vegetal y el uso de cereales no refinados entre otros.

A continuación se elaboraron varios platos como ejemplo de recetas que podrían utilizarse para facilitar este cambio de dieta. Esta parte más práctica de la jornada sirvió para debatir sobre muchas de las ideas que habían salido en el taller anterior, pero con más profundidad y detalle. Se comentaron varias dificultades específicas a la hora de hacer cambios en el tipo de dieta, como la dificultad de hacer cambios en los menús de las personas mayores debido a sus hábitos alimentarios o la dificultad por tiempo y

organización para adaptar los menús a las diferentes alergias e intolerancias. Pero también salieron a la luz varios cambios que muchas han hecho a lo largo de los años en sus cocinas. Se señaló como punto clave a la hora de plantear un cambio la sensibilización de las familias y comensales.

[6] CONCLUSIONES

Una vez finalizado el diagnóstico de comedores en la Comarca de La Vera se recogen, a modo de resumen, las siguientes conclusiones en torno a las potencialidades, dificultades y retos que la transición hacia un sistema agroalimentario territorializado presenta para el territorio:

Potencialidades

- ✓ La capacidad productiva de la comarca. Dado el carácter rural de La Vera —diversidad de cultivos y ganadería—, la política alimentaria podría actuar como acción transversal a la política municipal, para activar una economía local desde la perspectiva de la sostenibilidad social y ecológica.
- ✓ El modelo de gestión directa de los comedores —en La Vera en el 71% de los centros—, supone una gran facilidad a la hora de comenzar a introducir cambios progresivos en la compra de alimentos y el diseño de menús.
- ✓ La conciencia de la población sobre el impacto positivo que tiene la compra local sobre el territorio facilita promover una economía circular.
- ✓ En la mayoría de centros la elaboración de los alimentos sigue siendo casera.
- ✓ La llegada de fondos públicos para desarrollar políticas y estrategias orientadas hacia la sostenibilidad son una oportunidad para promover transiciones agroecológicas.

Dificultades

- ✓ La intensificación y especialización de la agricultura y ganadería han disminuido la variedad de cultivos. Para cubrir las necesidades alimentarias es necesario restablecer esa variedad.
- ✓ El sector ecológico es todavía muy minoritario en comparación a la superficie agrícola y ganadera actual.
- ✓ Existe una insuficiencia de canales cortos de comercialización, así como la logística necesaria para la distribución de los productos locales —centros de acopio, transporte…—.
- ✓ La merma de la cultura alimentaria dificulta que los equipos de cocina diseñen menús más adaptados a los alimentos locales y de temporada, y al mismo tiempo los malos hábitos alimentarios adquiridos entorpecen la aceptación de nuevas propuestas en los menús que tienen que ver con la reducción de consumo de carne, el aumento de consumo de frutas, verduras y proteína vegetal, la utilización de cereales no refinados, entre otros.
- ✓ La diversidad de contextos y agroecosistemas obliga a que el diseño de un menú basado en alimentos locales y de temporada sea diferente en cada territorio.

Actualmente no existen apenas centros en la zona con experiencia en procesos de cambio de un comedor convencional a ecológico.

- ✓ El modelo de gestión indirecta que se ha implantado, principalmente en los centros escolares, dificulta la introducción de cambios. Además, en algunos de los centros de nueva construcción no se incluye cocina en las instalaciones.

Retos

- ✓ La articulación entre la producción local y los comedores, a través de redes de productores y productoras locales que desarrollen un sistema de distribución conjunta a nivel comarcal: diversidad de producción, coordinación, centros de acopio, transporte...
- ✓ La formación del personal de cocina para realizar cambios hacia menús más sostenibles y saludables.
- ✓ Optimizar la gestión de las cocinas, especialmente la partida destinada a la compra de alimentos.
- ✓ Mejorar la equipación de las cocinas, en caso de ser necesario, para garantizar la elaboración de los menús, así como la ampliación de personal.
- ✓ Lograr la implicación de todos los actores de la cadena alimentaria y la administración pública, para disponer de recursos económicos, normativos y técnicos para la implementación de políticas públicas alimentarias.
- ✓ En el caso de los centros con un modelo de gestión indirecta, incluir en los contratos de servicios cláusulas y criterios que pongan en valor el sistema alimentario local, el bienestar animal, la calidad diferenciada, la producción ecológica y los circuitos cortos de comercialización.
- ✓ Sensibilizar a la población sobre la urgencia de una transición hacia un sistema agroalimentario más sostenible tanto social como medioambientalmente.

La sostenibilidad del proceso iniciado depende en gran medida de la voluntad firme de seguir apoyando este tipo de políticas y, sobre todo, de la dedicación de recursos humanos y económicos para ello. La urgencia que plantea el escenario de crisis climática actual pone de relieve la necesidad de políticas transversales que permitan un salto de escala para la transición agroecológica.

[7] PROPUESTAS

Una vez demostrada la viabilidad de un sistema alimentario territorializado, el reto es crear las capacidades e instrumentos necesarios para la implementación de estrategias hacia un modelo agroalimentario más sostenible.

En primer lugar es necesario desarrollar una estrategia de transición en materia agroalimentaria y crear un consejo alimentario que incluya a todos los actores involucrados en el actual modelo alimentario con la participación de personas expertas en la materia que respalden y acompañen el proceso, desarrollando políticas públicas alimentarias efectivas y coordinando las diferentes fases y sectores del proceso de transición.

Para garantizar la estabilidad del proceso y su durabilidad en el tiempo es importante que el proceso sea participativo y que, desde el principio, se escuchen y tengan en cuenta todas las voces. Muchas experiencias que actualmente funcionan con éxito, hacen hincapié en la importancia de establecer espacios de encuentro entre los diferentes actores para expresar necesidades y propuestas. La coordinación entre todos los sectores es un proceso largo y complejo donde la comunicación es una de las claves.

Al mismo tiempo es fundamental hacer un trabajo de sensibilización en la población del territorio: desde los productores y productoras, las personas que trabajan en instituciones públicas, en distribución y comercialización, el personal de cocina y por supuesto a los y las consumidoras; para lograr mejorar la conciencia sobre la necesidad de un cambio de modelo alimentario. Así como diseñar un plan de comunicación y una imagen corporativa para la divulgación del proyecto.

Desarrollar un sistema de evaluación continua permitirá identificar por un lado los frenos y obstáculos del proceso, y por otro los aciertos y potenciales, con el fin de estructurar los siguientes pasos de forma que puedan adaptarse a las diferentes situaciones y necesidades que vayan surgiendo.

Además de este trabajo de base, acciones más concretas podrían ser:

- ✓ Seleccionar centros en los que sea más fácil introducir cambios, que generalmente tiene que ver con la disposición e interés del personal y el tipo de gestión, para acompañar el proceso y que sirvan como proyectos piloto, que lleguen a su vez a inspirar y acompañar a otros centros que se vayan incorporando al proceso.
- ✓ Realizar talleres formativos para el personal de cocina y gestión, que ofrezcan herramientas para diseñar menús más sostenibles, basados en alimentos locales y de temporada, así como hacer cambios en la dieta para sustituir parte de la proteína animal por vegetal, aumentar el consumo de verduras o incluir el uso de cereales no refinados.

- ✓ Comenzar introduciendo en los menús alimentos fáciles de conseguir en la zona, que en La Vera podrían ser la fruta, el aceite de oliva o la carne y lácteos procedentes de la ganadería caprina, para después ir poco a poco ampliando.
- ✓ Eliminar los productos procesados, precocinados, las frituras y la bollería industrial.
- ✓ Promover la comunicación con otras experiencias de referencia a través de charlas y encuentros en la zona o visitas que permitan conocerlas de primera mano, para compartir dudas sobre cómo se han afrontado ciertas cuestiones en otros lugares.

Esta transición en los comedores debe ir acompañada de una buena organización del sector productivo, que garantice la calidad y estabilidad en el suministro que las cocinas de colectividades requieren, y evite experiencias de fracaso —desabastecimiento, desorganización…— que puedan minar la confianza en el proceso de transición.

[8] EXPERIENCIAS EXITOSAS DE REFERENCIA

La restauración colectiva con alimentos ecológicos y de proximidad tiene su auge en los comedores escolares y escuelas infantiles, donde existe un número mucho mayor de experiencias en comparación con otros centros como hospitales o residencias.

En Europa varios países, entre los que se encuentran Italia, Dinamarca, Francia o Alemania, llevan más de tres décadas incluyendo alimentos ecológicos y locales en los comedores escolares, lo que además ha ayudado a mantener y fomentar la agricultura ecológica en los alrededores de ciudades y pueblos.

Uno de los ejemplos más inspiradores es el de la ciudad francesa de Mouans-Sartoux, donde la restauración colectiva es 100% ecológica desde 2012. El ayuntamiento de esta pequeña ciudad, a raíz de la crisis de las vacas locas, decidió incorporar carne ecológica en la compra colectiva, y progresivamente otros productos. Ante la dificultad de encontrar suficientes productores/as locales, el ayuntamiento cedió un espacio municipal de 6 ha. para cultivo, donde actualmente se producen el 85% de las necesidades de verduras de la restauración colectiva de la ciudad. Desde entonces la superficie agrícola de la ciudad se ha triplicado, pasando de 12 a 40 ha.

Otros ejemplos relevantes son la ciudad de Roma, donde desde 1999 han alcanzado el 70% de los menús ecológicos, Viena o la ciudad de Malmö en Suecia donde en el 100% de los comedores públicos sirven comida orgánica desde 1996. O los que se están desarrollando bajo el paraguas del Pacto de Milán.

Una de las claves que han permitido impulsar estas iniciativas tiene relación con las políticas que incorporan nuevas obligaciones en cuanto a la compra pública y que fijan objetivos concretos de consumo ecológico. Como la ley aprobada en Francia en 2018 (EGAlim), que establece que para 2022 al menos un 50% de los alimentos deberán ser sostenibles y de calidad, incluido al menos un 20% de productos ecológicos.

En España, la introducción de menús más sostenibles está teniendo también un amplio desarrollo, ligado a la cada vez mayor demanda de alimentos ecológicos y al apoyo de ciertos gobiernos. Estas iniciativas han surgido sobre todo en Andalucía, donde en 2005 sedesarrolló el programa "*Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía*" para introducir alimentos ecológicos en los menús de los comedores escolares; y en Cataluña, donde ya en 2019 había 20.000 niños y niñas disfrutando de un menú ecológico en sus colegios. Y más recientemente también en Valencia y Canarias, donde se ha impulsado el programa Ecocomedores de Canarias, una plataforma que desde 2013 coordina la distribución de productos ecológicos a nivel insular y que tiene actualmente alrededor de 10.000 comensales en 52 comedores.

Son también referencia en la península la Plataforma Ecocomedores de Aragón, el proyecto Hemengoak de la Red de escuelas infantiles municipales de Pamplona, Gure

Platera Gure Aukera en el País Vasco, *La sostenibilidad al plat* en Valencia o los Ecocomedores de la comarca Mariñas coruñesas en Galicia entre muchos otros.

Además de las iniciativas organizadas desde organismos públicos y movimientos sociales, también han surgido empresas de catering que ofrecen la gestión integral del servicio de comedor ecológico y de proximidad, como son Ecomenja o Ecoarrels en Cataluña o el *Catering Natura* en Extremadura.

Además, existen numerosas plataformas o asociaciones que trabajan por la promoción de una alimentación sostenible y saludable en los comedores: Menjadors ecològics, Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela, Del Campo al Cole, Alimentar el cambio, Gosa o la Red de Ciudades por la Agroecología.

La preocupación de los padres y madres por la alimentación de sus hijos e hijas es uno de los principales motores que impulsa un cambio de modelo. Sin embargo son pocas las iniciativas que se están abriendo en otros tipos de centros como residencias, hospitales, comedores universitarios o instituciones penitenciarias. Son referencia en este sentido los hospitales Virgen de las Nieves en Sevilla y el Hospital General de Valencia o el Hospital Regional Universitario de Málaga, que llevan años incluyendo alimentos ecológicos y autóctonos.

Por último, destacar que uno de los factores que facilitan la compra pública es la organización de la producción para poder coordinar oferta y demanda de una forma realmente eficaz (cooperativas, food hubs o centros de acopio). Algunos de los ejemplos más relevantes que existen en España son Sub-bética ecológica en Córdoba, Madrid km.0, VallaEcolid en Valladolid, La Ecotira en Valencia, Ekoalde en Pamplona y Sareko en San Sebastián.

El interés en la materia se corrobora en la ingente cantidad de publicaciones sobre la compra pública de alimentos que ofrecen claves prácticas para la transición hacia comedores sostenibles:

- ✓ Menú 2030. Transformar el menú para transformar el sistema alimentario. Menjadors Ecològics (Carles Soler y Nani Moré). 2020
- ✓ Manual para comedores saludables y sostenibles. Nani Moré, Núria Casajuana e Izaskun Berasategi.
- ✓ Guía para la transición de la restauración colectiva. Nani More y Carles Soler.
- ✓ Compra pública en sistemas alimentarios locales. VSF Justicia Alimentaria. 2013
- ✓ Los comedores escolares en España. Del Campo al Cole, Carro de Combate y SEO BirdLife. 2018
- ✓ Recomendaciones para la licitación del Servicio de Comedor Escolar con criterios de Sostenibilidad. Consejo Alimentario Municipal de València. 2017

- ✓ Incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública. VSF Justicia Alimentaria (María José Plana). 2000
- ✓ Dietario/recetario: comer natural es divertido. Junta de Andalucía.
- ✓ Documental "El plat o la vida". Nani Moré, 2012.
- ✓ Documental "Alimentar el mañana". Del Campo al Cole, 2019.

Guías e informes de regiones concretas de España

- ✓ Alimentando Córdoba. Estrategias para garantizar el derecho a una alimentación apropiada y saludable a colectivos vulnerables de la provincia de Córdoba. IreneGarcía Roces y Mamen Cuéllar Padilla. 2017
- ✓ Aplicació de les noves guies i clàusules de contractació social i ambiental de l'Ajuntament en les entitats proveïdores de salut a Barcelona. Consorci de Salut iSocial de Catalunya. 2018
- ✓ Compra pública alimentaria del Ayuntamiento de Valencia. VSF Justicia Alimentaria.2016
- ✓ Diagnóstico de comedores escolares autogestionados de Zaragoza. CERAI y Ayuntamiento de Zaragoza.
- ✓ Guía para comidas saudables e sostibles en familia. Xunta de Galicia. 2020

[9] REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arnalte Alegre, Eladio. 2007. Políticas agrarias y ajuste estructural en la agricultura española. Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Del Campo al Cole. 2018. Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora. p. 42.

Delgado, Manuel; Reigada, Alicia; Pérez Neira, David; y Soler, Marta. 2015. Medio rural y globalización. Plataformas agroexportadoras de frutas y hortalizas: los campos de Almería. p. 14.

Estrategia de Desarrollo Local Participativo de la Comarca de la Vera EDLP 2014 - 2020.

Fernández Casadevente, José Luis (Kois) y Morán, Nerea. 2017. La compra pública como factor de impulso agroecológico o de cómo Gulliver terminó apoyando a Lilliput. Arraigar las instituciones, propuestas de políticas agroecológicas desde movimientos sociales. Libros en Acción. p. 249.

García García, Lidia, et al. 2016. Compra pública alimentaria del Ayuntamiento de Valencia. VSF Justicia Alimentaria. p. 3, 10.

González de Molina, Manuel. 2017. Agroecología y políticas públicas para la sustentabilidad agroalimentaria. Arraigar las instituciones, propuestas de políticas agroecológicas desde movimientos sociales. Libros en Acción. p. 40.

Molero Cortés, Jorge. 2018. Agroecología y soberanía alimentaria para la salud y el derecho a la alimentación en las ciudades. Salud y derecho a la alimentación: bienestar, equidad y sostenibilidad a través de las políticas alimentarias locales. Valladolid, España. Fundación Entretantos y Red de Ciudades por la Agroecología. p. 17.

Molero Cortés, Jorge; López García, Daniel; Arroyo, Laura. 2018. Salud y derecho a la alimentación: bienestar, equidad y sostenibilidad a través de las políticas alimentarias locales. Valladolid, España. Fundación Entretantos y Red de Ciudades por la Agroecología. p. 7.

Moré, Nani; Casajuana, Núria; Berasategi, Izaskun. 2020. Manuela para comedores saludables y sostenibles. Comisiones de comedor de primaria. Navarra. p. 12.

Moriche, Jónatham. 2020. Movilización campesina en Extremadura: anatomía de un complejo despertar. El Salto diario (07/02/2020).

Muñoz Rico, Andrés; et al. 2018. Los comedores escolares en España: del diagnóstico a las propuestas de mejora. Del Campo al Cole. pp. 4, 17.

Romero Borrallo, Eugenio. 2019. Análisis de las políticas públicas para la agricultura ecológica en Extremadura. Trabajo Fin de Máster, Universidad Internacional de Andalucía. p. 118.

Soler, Carles; Moré, Nani. 2020. Menú 2030: transformar el menú para transformar el sistema alimentario. Vilassar de Mar (Barcelona). p. 21.

Velázquez, Sara y López, Daniel. 2012. El potencial de los Canales Cortos de Comercialización como herramienta de transición agroecológica en Extremadura. Una visión desde el sector hortofrutícola. p. 4.

VSF Justicia Alimentaria Global, 2013. Compra pública en sistemas alimentarios locales. Barcelona. pp. 36, 37.

VSF Justicia Alimentaria Global, 2016. Compra pública alimentaria del Ayuntamiento de Valencia. p. 10.

[10] ÍNDICE DE GRÁFICOS Y TABLAS

10.1. ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Estrategia comarcal de transición alimentaria 9

Gráfico 2: Gasto de compra pública en el estado español (VSF, 2013) 10

Gráfico 3: Consumo potencial en instituciones públicas de Extremadura (Romero Borrallo, 2019) 12

Gráfico 4: Mapa de la Comarca de La Vera 18

Gráfico 5: Municipios de la Comarca de La Vera 19

Gráfico 6: Porcentajes comparativos de la tasa de paso por franjas de edad entre La Vera, Cáceres, Extremadura y España (EDLP, 2015) 21

Gráfico 7: Comparativa en la evolución del paro a nivel comarcal y regional (elaboración propia a partir de datos del INE, 2021) 22

Gráfico 8: Distribución de trabajadores/as por sectores en 2016 (EDLP, 2015) 23

Gráfico 9: Usos del suelo de la Comarca de La Vera 24

Gráfico 11: Porcentaje del tipo de gestión de las cocinas en la comarca 34

Gráfico 12: Porcentaje de hombres y mujeres que cocinan 37

Gráfico 13: Porcentaje de alimentos ecológicos o de proximidad y convencionales incluidos en los menús de La Vera 41

Gráfico 14: Focus group con cocineras de algunos centros públicos de La Vera el 21 de septiembre en Jarandilla de La Vera 74

10.2. ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Evolución de las cuatro primeras empresas de 2005 a 2018, facturación en M de € (elaboración propia a partir del Informe Menú 2030, 2020)....11

Tabla 2: Población y superficie de los municipios de La Vera (elaboración propia a partir de datos del INE, 2021)....20

Tabla 3: Centro de la Comarca de La Vera con comedor público....30

Tabla 4: Número de centros por cada tipo de centro....31

Tabla 5: Número de comensales por cada tipo de centro y total....31

Tabla 6: Número de comensales, comidas diarias y menús anuales por centro y tipo de centro....33

Tabla 7: Total de menús anuales por tipo de comida y centro....33

Tabla 8: Media de comensales por tipo de centro....34

Tabla 9: Personal de cocina y acompañamiento por tipo de centro y totales....36

Tabla 10: Frecuencia de consumo de cada tipo de alimentos por centro....40

Tabla 11: Frecuencia de consumo media por tipo de alimento....40

Tabla 12: Volumen de consumo en escuelas infantiles....57

Tabla 13: Volumen de consumo en colegios CEIP....58

Tabla 14: Volumen de consumo en residencias, centros de día y pisos tutelados para personas mayores....59

Tabla 15: Total del volumen de compra por alimentos en la Comarca de La Vera....60

Tabla 16: Total del volumen de compra anual por alimentos en la Comarcar de La Vera....60

Tabla 17: Gasto en compa pública de alimentos por cada centro....62

Tabla 18: Gasto en compra pública de alimentos por tipo de centro y total....62

fundación entretantos