



La alimentación escolar en España

¿Otro mundo es posible?

♦ Nádia Velleda Caldas

Universidad Federal del Pelotas (RGS, Brasil)

♦ Flávio Sacco dos Anjos

Universidad Federal del Pelotas (RGS, Brasil)

Resumen: Este artículo analiza algunas cuestiones relacionadas con el consumo de alimentos, centrándose en el tema de la alimentación infantil y en concreto en las políticas que promueven una alimentación sana y de calidad en el ámbito de los comedores escolares. En primer lugar, los autores sitúan el marco conceptual de los “mercados institucionales”, presentando algunas experiencias dentro de lo que se denominan “redes alimentarias alternativas”. En segundo lugar, analizan la situación de la alimentación infantil en España, finalizando con unas conclusiones y algunas consideraciones finales.

Palabras clave: Alimentación, escolares, políticas públicas, agricultura familiar, obesidad, agroecología.

La comida y el acto de comer son temas que asumen un lugar central en el campo de las humanidades y de las ciencias sociales en general. La comida se conecta con los ritos sociales, con el universo simbólico, con las instituciones y con la propia identidad de los individuos. Comer, por tanto, no es sólo saciar el hambre, sino que el impulso de comer, como hace mucho tiempo señaló Richards (1948), es más fuerte que el propio impulso sexual. En definitiva, comer es mucho más que alimentarse. De los clásicos de la antropología (Mauss, 1971) aprendimos que la alimentación se convierte en un "hecho social total".

Pero en la sociedad que nace al final de la II Guerra Mundial se da el aumento espectacular de la productividad de los cultivos y la ganadería, tras la adopción masiva de los insumos modernos (abonos sintéticos, pesticidas y mecanización intensiva) y del avance de la ingeniería genética, en el marco de la denominada "revolución verde". A ello hay que sumar lo que Ploeg (2008) define como "la ascensión de los grandes imperios agroalimentarios que controlan la producción, el comercio y la distribución de alimentos bajo la égida de la globalización de la economía". Dicho régimen económico y productivo está igualmente asociado a la estandarización de los hábitos alimenticios y al elevado consumo de productos de alto contenido calórico y bajo valor nutricional, los cuales son denominados 'ultraprocesados' por su alta carga de aditivos y conservantes químicos. El acto de alimentarse se ha convertido, cada vez más, en algo banal, desprovisto de significado.

Hace poco tiempo, el hambre, la pobreza y la mala nutrición eran cosas asociadas sobre todo a la desigualdad y a la exclusión social, dominantes en los países en vía de desarrollo. Sin embargo, hoy la situación ha cambiado mucho. En este sentido coincidimos con Díaz y García (2014, p.15) cuando afirman que: "[...] el hambre y la malnutrición son problemas que no han desaparecido en las sociedades sobrealimentadas, y los analistas asocian estas situaciones a contextos que profundizan en las desigualdades, aunque con una nueva cara. Podríamos decir que la obesidad es la manifestación moderna de la pobreza". En definitiva, se puede decir que el hambre y la obesidad corresponden a las dos caras de una misma moneda dentro de una compleja crisis civilizatoria.

En España, según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la obesidad se ha triplicado en los últimos 50 años y ya puede ser considerada como la gran epidemia del siglo XXI. La Encuesta Nacional de Salud (MS, 2022) indica que el sobrepeso y la obesidad afectan al 37,63% y al 16,5% de las personas con edad superior a 18 años y al 18,26% y al 10,3% de la población infantil, respectivamente.

Es evidente que la obesidad y el sobrepeso no son exclusivamente producidos por hábitos alimenticios inadecuados, pues a ello hay que sumarle el alto grado de sedentarismo de los niños, de los jóvenes y de las personas en general. Las enfermedades producidas por la obesidad son demasiado conocidas (diabetes, hipertensión, cardiovasculares...), de ahí el imperativo de poner la alimentación infantil en el centro de la agenda y como objeto privilegiado de las políticas públicas en España, dado que es en la infancia y la primera adolescencia donde germinan los hábitos alimenticios.

Estudios como el de Simmonds et al. (2015) advierten que cerca del 55% de los niños obesos serán obesos en la adolescencia, y el 80% de los adolescentes obesos lo serán también en la fase adulta. En esta línea, los especialistas consideran que la prevalencia de la obesidad entre los jóvenes es uno de los grandes desafíos de la sanidad pública de muchos países en el siglo XXI. El caso de España se enmarca en este contexto.



Por esta razón, el tema de la alimentación escolar se ha convertido en objeto de estudio, aunque también en campo de disputas ideológicas. En muchos países, este tema se ha integrado en la agenda pública mediante programas y políticas de amplio espectro. En algunas de estas políticas se busca conciliar, por una parte, el acceso de los escolares a alimentos frescos y de calidad, y de otra, el incentivo a los productores agrícolas con explotaciones de tipo familiar para destinar sus productos a la alimentación escolar, garantizándoseles la compra anticipada por parte de los organismos públicos.

Sin embargo, estas políticas no son fáciles de implementar, ya que no son pocos los obstáculos para cambiar una realidad compleja en la cual se entremezclan sistemas de preferencias y hábitos ya con-

El tema de la alimentación escolar se ha convertido en objeto de estudio, aunque también en campo de disputas ideológicas. En muchos países, este tema se ha integrado en la agenda pública mediante programas y políticas de amplio espectro. En algunas de estas políticas se busca conciliar, por una parte, el acceso de los escolares a alimentos frescos y de calidad, y de otra, el incentivo a los productores agrícolas con explotaciones de tipo familiar para destinar sus productos a la alimentación escolar, garantizándoseles la compra anticipada por parte de los organismos públicos

solidados en la cultura alimentaria, además de intereses económicos y requisitos burocráticos que no siempre son fáciles de concretar y cumplir. Estas son tan solo algunas de las facetas de un complejo conjunto de factores asociados al tema de la alimentación y los modelos de consumo.

El presente artículo es resultado de un proyecto de investigación realizados por los autores durante su estancia como profesores visitantes en el Instituto de Estudios Sociales Avanzados (IESA-CSIC) con sede en Córdoba, durante los años 2019 y 2020. El objetivo central de dicho proyecto ha sido conocer cómo los distintos actores sociales, económicos y políticos relacionados con el tema de la alimentación infantil evalúan la situación de este tema en España, poniendo el énfasis en los comedores escolares¹¹.

El artículo está organizado, además de la introducción, en tres apartados. En el primero situamos el marco conceptual de lo que se denominan "mercados institucionales". En el segundo apartado analizamos la situación en España sobre la base de la información recogida en las entrevistas y otras fuentes de datos. El tercer y último apartado incluye las conclusiones y algunas consideraciones finales.

REDES AGROALIMENTARIAS ALTERNATIVAS Y "MERCADOS INSTITUCIONALES"

La mercantilización de la comida y de los recursos naturales está en marcha desde hace siglos, pero ha aumentado de forma notable tras el avance del proceso de globalización de la economía durante la

década de 1990. El modelo de las grandes corporaciones y cadenas planetarias de distribución se ha impuesto de forma brutal. En su curso se han destruido las bases que soportaban los sistemas locales de abastecimiento, desapareciendo muchas pequeñas explotaciones.

La dinámica que rige el actual modelo de economía agraria parece reproducir el conocido slogan *become big or disappear* (o aumentas de tamaño, o desapareces). De hecho, la gran protesta agraria y rural del 20 de marzo de 2022 en Madrid, traduce con meridiana claridad la difícil situación de muchos agricultores de tipo familiar, debido a las fuertes pérdidas económicas en sus explotaciones. Dicho deterioro se debe, sobre todo, al llamado efecto *double squeeze* (Ploeg et al., 2000), entendido como la presión que sufren los productores para, por un lado, alcanzar incrementos cada vez más elevados de productividad en sus explotaciones y, por otro, verse obligados a utilizar costosas tecnologías intensivas en capital que les suponen un aumento creciente de los costos de producción.

La búsqueda de salidas al dominante sistema agroalimentario corporativo ha hecho que emerja un complejo y diversificado conjunto de nuevas experiencias, situadas dentro de lo que sintéticamente se ha venido en llamar "redes agroalimentarias alternativas". Este concepto es, en verdad, una especie de paraguas que aglutina en su interior iniciativas muy diversas, que van desde los mercados de proximidad, las CSA (Comunidades que Sustentan a los Agricultores), los mercados de agricultores, los grupos de compra solidaria, las cadenas cortas de suministro... (Renting, Marsden e Banks, 2003; Ilbery e Maye, 2005).

¹¹ El proyecto nos puso en contacto con diversos actores implicados en redes agroalimentarias alternativas, así como con investigadores, funcionarios de la administración pública, madres y padres de alumnos y representantes de organizaciones no-gubernamentales. Se hicieron 14 entrevistas en profundidad mediante el uso de un guion semiestructurado que alternaba cuestiones cerradas y abiertas. Debido a los efectos de la pandemia Covid-19 tuvimos que hacer las entrevistas a través de plataformas digitales (Zoom, Skype y WhatsApp). Los testimonios fueron integralmente transcritos y explorados a través de análisis de contenido (Bardin, 1986).

Por ejemplo, el enfoque *food miles* (Smith et al, 2005) denuncia, entre otros aspectos, lo insostenible que pueden ser los productos exóticos que tienen que atravesar el planeta hasta llegar el punto donde son finalmente consumidos. Ello es debido no sólo a causa de la distancia recorrida, sino al uso extendido de embalajes plásticos y al gasto energético que implica esta forma de consumir desprovista, además, de bases éticas y de coherencia.

Muchas de las experiencias de las “redes agroalimentarias alternativas” encarnan un talante cívico en la defensa de valores tales como la transparencia de las transacciones, la inclusión social, la soberanía alimentaria, la defensa de la biodiversidad, el respeto del bienestar animal, la valorización de los productores y el territorio, y el origen del alimento.

Una de las expresiones más vivas de dichas redes alternativas son los llamados “mercados institucionales”, cuyo ejemplo más paradigmático puede verse en el Programa de Alimentación Escolar impulsado en Brasil bajo la égida de la política “Hambre Cero” (Caldas, Anjos y Pollnow, 2020). La principal característica de ese Programa es asegurar la compra anticipada de productos procedentes de la agricultura familiar para ser utilizados en los comedores de las escuelas públicas. Para ello, las organizaciones agrarias y cooperativas participan en “convocatorias públicas”, es decir, en procesos de licitación cuyos precios son previamente concertados de común acuerdo con las alcaldías y otros entes públicos, ade-

más de organizarse el suministro de los productos. Los artículos procedentes de la agricultura ecológica reciben un plus del 30% en relación a lo que reciben los que provienen de la producción convencional.

La experiencia brasileña ha inspirado la aparición de iniciativas similares en otras partes del mundo, incluso en Europa. En el caso de España hay que recalcar la importancia que el asunto ha cobrado en los últimos años, sea en el marco de la agenda pública, sea como objeto de la reflexión científica.

No obstante, y tomando como referencia el trabajo ya clásico de Polanyi (2002), no es fácil avanzar en procesos de cambio que alteran hábitos y valores que están incrustados (*embeddened*) en la sociedad. Por eso es necesario reflexionar sobre el mejor modo de superar esas dificultades para poder así avanzar en transformaciones sociales como las que se están ya produciendo en el ámbito del consumo de alimentos.

A efectos del presente artículo destacamos el tema de los comedores escolares como una arena en el que se reflejan dichas dificultades y en la que disputan diversos grupos de intereses, incluyendo las asociaciones de padres y madres, las administraciones públicas y las empresas que se encargan de elaborar y repartir los menús. En esta línea de reflexión, cabe preguntarse sobre las posibilidades de implantar en las escuelas españolas algo similar a los “mercados institucionales”.

LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN ESPAÑA: ¿OTRO MUNDO ES POSIBLE?

A lo largo de nuestro trabajo de campo, hemos reunido un denso volumen de datos e informaciones, tanto a partir de las entrevistadas realizadas, como de materiales obtenidos en sitios de internet, documentos públicos, estudios científicos e informes. Cada vez más, somos conscientes del carácter transversal y multidimensional de dicho objeto de estudio, así como de las posibilidades de analizarlo desde distintos campos del conocimiento.

En el presente artículo nuestra mirada se centra en dos aspectos fundamentales. El primero de ellos es saber cómo los actores sociales evalúan la alimentación escolar en España y/o en el ámbito local/regional en donde actúan. El segundo es explorar la percepción que tienen acerca de las posibilidades de afrontar las dificultades y asegurar una dieta sana, nutricionalmente equilibrada y adecuada a las necesidades de los escolares dentro del marco actual que regula la dinámica de dicho sector en España.



CUADRO 1. Modelos de gestión del comedor escolar en el País Vasco

DONDE SE COCINA	COMO SE COCINA	LA MATERIA PRIMA	QUIÉN APORTA EL PERSONAL DE COCINA	EL PERSONAL DEL COMEDOR
Cocina central	Línea caliente	Catering	Catering	Catering
	Línea fría	Catering	Catering	Catering
		Catering Centro Escolar	Catering Centro Escolar	Catering Centro Escolar
Cocina del Centro		AMPA	AMPA	AMPA
		AMPA	Educación	AMPA
		Catering	Educación	Catering

Fuente: Mauleón (2018, p. 108).

Más allá de la diversidad agrícola, social y política de un país tan heterogéneo como España, cabe señalar que uno de los factores que más influencia ejerce en la alimentación escolar es el modelo de gestión de los comedores. El estudio realizado por Mauleón (2018) en el País Vasco encontró siete tipos de sistemas (Tabla nº 1). Dicha investigación, basada en entrevistas realizadas con 1.120 familiares de 33 centros educativos de esta Comunidad Autónoma, concluyó que el grado de satisfacción máximo es justamente el modelo cuya gestión es del tipo "Cocina del centro" operada por la Asociación de Madres y Padres (AMPA). En el extremo opuesto, los comedores peor valorados son aquéllos basados en el modelo "Cocina Central-Línea Fría".

La aproximación que hemos hecho en nuestra investigación desveló situaciones muy diversas en lo que respecta a los avances en materia de alimentación escolar en España. En las Islas Canarias, por ejemplo, el 66% de los alimentos que se consumen en el interior de las islas proceden de importaciones, lo que no ha impedido que se pusiera en marcha, desde 2013, un programa pionero (los Ecocomedores), responsable de atender a 51 centros y casi 11.000 comensales. La producción proviene de más de una centena de productores agroecológicos. El requisito fundamental para los centros que se adhieren al programa es que dispongan de cocina propia en aras a asegurar los protocolos de calidad y trazabilidad de los menús.

En el extremo opuesto hay Comunidades Autónomas que son responsables de gran parte de las exportaciones agroalimentarias de España, pero en las que emergen muchas críticas de las madres y padres hacia la calidad de la alimentación escolar. El testimonio de uno de nuestros entrevistados (miembro de organización no gubernamental ligado a la alimentación saludable) es muy enfático al comparar el caso de España con otros países mediterráneos:

Yo lo compararía quizás con el contexto más cercano a nivel internacional de España y, en este caso la comparativa, por ejemplo, con lo que conozco de la situación en Francia y quizás también en Italia, es enormemente negativa para el caso español. En el caso de Francia, ya llevan una serie de años impulsando la compra pública alimentaria en el ámbito escolar para impulsar el consumo de productos ecológicos y de proximidad, y en el caso de Italia, también.

Las compras públicas no son importantes solamente desde la perspectiva de favorecer los productos frescos y estacionales, de promocionar la calidad, de asegurar la procedencia conocida de los artículos y de evitar los desperdicios, sino también de fomentar la reducción de las distancias entre el ámbito de la

Las compras públicas no son importantes solamente desde la perspectiva de favorecer los productos frescos y estacionales, de promocionar la calidad, de asegurar la procedencia conocida de los artículos y de evitar los desperdicios, sino también de fomentar la reducción de las distancias entre el ámbito de la producción y del consumo, de impulsar valores éticos y cívicos y de valorizar la labor de las familias rurales, por mencionar sólo algunos de los puntos que se considera importantes en esta dinámica

producción y del consumo, de impulsar valores éticos y cívicos y de valorizar la labor de las familias rurales, por mencionar sólo algunos de los puntos que se considera importantes en esta dinámica.

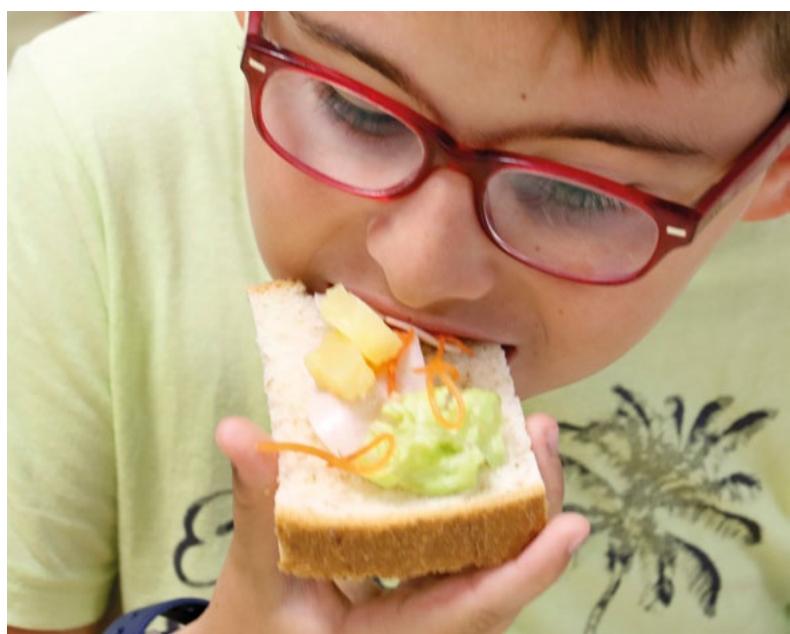
Construir una restauración colectiva sostenible en España, y por ende, de establecer las bases de un sistema de compras públicas de alimentos de calidad en los comedores escolares, se ha convertido en un espacio de lucha por parte de organizaciones de la sociedad civil. Tal bandera es enarbolada, por ejemplo, por *Mensa Cívica* al defender el cumplimiento de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público que emana del marco europeo (Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014). La posición de Blanca Aguilar, secretaria de *Mensa Cívica* (2019:53), es muy clara sobre esta cuestión:

Este foco en la contratación pública sostenible supone un comienzo para exigir que nuestros recursos económicos sean administrados de acuerdo a criterios de bien común y no a exigencias presupuestarias cortoplacistas.

La investigación que hicimos nos puso en contacto con muchas personas que critican el fuerte protagonismo de las empresas de catering en la alimentación escolar, sobre todo en el caso de escuelas cuyas comidas son elaboradas a centenares de kilómetros y acondicionadas en envases plásticos. El criterio del precio más bajo, que suele imponerse en las transacciones realizadas entre entes públicos y privados, no garantiza la calidad. Pero en el caso de la alimentación escolar y la situación anteriormente descrita, el asunto cobra otra dimensión. Comer y asegurar el acceso a productos sanos a los niños y jóvenes es cada vez más un acto político y un espacio para una pedagogía alimentaria en el que toda la sociedad civil debería estar implicada. No es una cuestión baladí, sino algo crucial.

Tenemos claro que la creación de “mercados institucionales” orientados al suministro de los comedores escolares es una condición necesaria para cambiar radicalmente el modelo dominante en España, pero no es una condición suficiente, ya que debe ir acompañada de otras medidas.

De Hipócrates (padre de la medicina occidental) aprendimos que la comida debe ser vista como nuestro mejor alimento, y que el alimento es nuestra mejor medicina. El criterio económico, el pragmatismo o el nivel calórico de los menús no pueden ser vistos como algo preponderante a la hora de tomar decisiones tan importantes en este ámbito. Ade-



más, como subraya uno de los padres entrevistados, cuyos hijos estudian en una escuela andaluza concertada:

Es verdad que yo les doy una cifra que el 51% de los menores en Andalucía están en riesgo de exclusión social, en riesgo de... están en situación de pobreza y en riesgo de exclusión social. Entonces el 51% es más de la mitad Bueno pues, se da la circunstancia de que aquí hay muchos niños que van al colegio sin comer y sin desayunar. Entonces si ha llegado a un acuerdo en muchos colegios, por la propia decisión de las AMPAs y de la dirección en los centros, de que hay que proporcionarle a esos niños un desayuno. Porque ¿cómo puede esperar tú, que unos niños que no desayunan, atiendan en clase y aguanten seis o siete horas en clase? Pero es una situación muy complicada y que es muy invisible.

La inseguridad alimentaria se expresa de forma insoslayable tanto en el caso del hambre, como en la precariedad de hábitos alimentares consolidados a lo largo de los cinco últimos decenios. Afrontar sus causas y efectos requiere un cambio profundo de mentalidad, un compromiso político y una articulación coherente con las familias. Hay que empoderar a las AMPAS y reconocer el comedor escolar como un espacio pedagógico por excelencia, además de rescatar el ritual del acto de alimentarse, que es mucho más que comer.

El entorno escolar es el lugar idóneo para desencadenar dichos procesos y así resignificar el acto de ali-

mentarse. Una directora de escuela que ha sido entrevistada por nosotros ha expresado las dificultades que afronta diariamente con objeto de mantener la calidad de las comidas servidas en base al suministro de productos de una cooperativa de productores ecológicos:

Porque ya te digo que es mucho más complejo. Yo, hay veces que he querido tirar la toalla, en el sentido de que me he agobiado muchísimo con el tema y las cosas burocráticas que se necesitan, a día de hoy, para tener un comedor aquí en Andalucía. Y es verdad que he dicho muchas veces pongo un catering y me quito de tanta historia. Pero es que me resisto, estoy allí nadando a contracorriente porque me resisto realmente a ofrecer un catering en el centro, sabiendo la importancia que tiene. [...]. Yo mientras pueda, desde luego, seguiré aportando ese punto de calidad a los peques que creo que es por lo que tenemos que velar.

No raras veces, familias con bajos ingresos practican dietas hipercalóricas, con exceso de sales, azúcares y grasas, con lo cual la baja renta puede ocasionar obesidad y las enfermedades ya comentadas. Es igualmente necesario motivar a todos los implicados, incluyendo a las familias de estudiantes y al personal de cocina, pese a que elaborar comida sana no es lo mismo que abrir latas, bolsas plásticas y calentar precocinados.

La radiografía del sector de restauración escolar realizada por la fundación *Del Campo al Cole* (2018) identificó como uno de los grandes problemas la falta de transparencia de las administraciones y empresas, la baja calidad alimentaria de los menús escolares, las tensiones en torno al precio, y el reducido espacio que gozan las familias en la gestión de los comedores adonde acuden sus hijos. Una de las principales recomendaciones es

justamente aplicar la nueva regulación sobre contratación pública de los servicios de comedor escolar, tanto al nivel de las comunidades autónomas como de los ayuntamientos y diputaciones.

Es fundamental apoyar a los proveedores locales, sobre todo a la agricultura ecológica, para así introducir productos frescos y de temporada en los menús, respetando los ritmos naturales sin perjuicio a la máxima diversidad de frutas, legumbres y verduras. Esto requiere compromisos previos, programación de la oferta, precios justos, transparencia y buena voluntad. La buena alimentación no es un gasto o una rúbrica en el presupuesto público, sino una inversión que resultará en beneficio directo a la sanidad de la población y a las arcas públicas.

Respecto al ámbito de la producción ecológica, el “salto de escala” hacia la ampliación de la oferta está directamente ligado a los pactos de precios, la compra anticipada, un programa de reparto de productos y a las posibilidades de ajustes eventuales, sustituyendo un artículo por otro similar. En Brasil, por ejemplo, los “mercados institucionales” (Programa Nacional de Alimentación Escolar y Programa de Adquisición de Alimentos) han logrado atender a 43 millones de alumnos durante los gobiernos del Partido de los Trabajadores (Caldas, Anjos y Pollnow, 2020). Uno de los efectos imprevistos y de carácter positivo de estos programas ha sido impulsar el asociacionismo de las familias rurales y aumentar el grado de empoderamiento de las mujeres y de grupos subalternos en un país, como Brasil, donde la desigualdad racial y de género, así como la exclusión social, lamentablemente se suele considerarse como algo natural.

El sistema alimentario mundial se muestra cada día más insostenible y perverso, y la pandemia del Covid-19 no ha hecho otra cosa que agravar los problemas relativos al acceso a los alimentos en la

Es fundamental apoyar a los proveedores locales, sobre todo a la agricultura ecológica, para así introducir productos frescos y de temporada en los menús, respetando los ritmos naturales sin perjuicio a la máxima diversidad de frutas, legumbres y verduras. Esto requiere compromisos previos, programación de la oferta, precios justos, transparencia y buena voluntad. La buena alimentación no es un gasto o una rúbrica en el presupuesto público, sino una inversión que resultará en beneficio directo a la sanidad de la población y a las arcas públicas



cantidad y calidad que los seres humanos necesitamos para una vida sana. La asociación española *Mensa Cívica* y la asociación francesa *Resolís* han identificado cien "Iniciativas locales para una alimentación responsable y sostenible" distribuidas por toda la geografía española. Son iniciativas prometedoras que sirven de fuente inspiradora para que afloren experiencias similares en otras latitudes, dentro y fuera de España. Respecto a ello parece tener sentido el viejo refrán que dice que "las palabras convencen, mientras que los ejemplos arrastran".

REFLEXIONES FINALES

La alimentación escolar, cuya naturaleza es absolutamente transversal, agrupa, en torno de sí, una pléyade de factores relacionados con el mundo social, cultural, político, económico y ambiental, sin olvidar el ámbito ético-moral y el de los valores cívicos. Somos conscientes de que la alimentación escolar no acaba en la escuela, sino justamente lo contrario, en la medida en que sea asumida como punto de partida para afrontar el reto de alcanzar cambios importantes en el modo de vivir de las personas y de alimentarse y del papel de las instituciones, sobre todo del Estado.

¿Otro mundo es posible en el ámbito de la alimentación? Nuestra respuesta es sí. En este sentido, si no convertimos a los niños y jóvenes en sujetos perspicaces y conscientes de la importancia de los buenos hábitos alimenticios, pasará el tiempo y veremos frustradas las oportunidades de cambiar no sólo nuestra forma de comer y de consumir, sino también de hacer un mundo más sostenible desde el prisma ambiental, además de más justo, más democrático y más inclusivo.

El nuevo orden social que se quiere construir está en la estricta dependencia de lo que hagamos hoy día, de las energías que estemos dispuestos a invertir y de nuestra capacidad de articulación en torno a objetivos de corto, medio y largo plazo. No menos importante, hay que señalar que el comedor escolar puede ser un motor de cambio para impulsar la agricultura de proximidad y la agroecología, combatir el éxodo rural y generar empleo y renta, dentro y fuera del espacio de la escuela. ■

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUILAR CATALÁN B. (2019), "Mensa cívica: el caballo de Troya por una restauración colectiva sostenible", *Revista Agroecológica de Divulgación*, Valencia, nº 36, pp.52-53
- BARDIN, L. (1986), *El análisis de contenido*, Madrid, Akal.
- CALDAS, N. V.; F. SACCO DOS ANJOS y G.E. POLLNOW (2020), "Alimentación escolar y agricultura familiar: ¿hay espacio para la innovación social?", *XXVII Informe Socioeconómico de la Agricultura Familiar en España*, Madrid, Fundación de Estudios Rurales, pp. 158-164.
- DEL CAMPO AL COLE (2018), *Los comedores escolares en España: Del diagnóstico a las propuestas de mejora*, Madrid.
- DÍAZ-MÉNDEZ, C. y I. GARCÍA ESPEJO (2014), "La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario", *Política y Sociedad*, vol.51, nº 1, pp.15-49
- ILBERY, B. and D. MAYE (2005), "Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders", *Environment and Planning*, A, 37, pp.823-44.
- MAUSS, M. (1971), *Ensayo sobre el don, forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*, Madrid, Sociología y Antropología.
- PLOEG, J. D. Van der (2008), *Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*, Porto Alegre, UFRGS Editora.
- POLANYI, K. (2000), *A grande transformação*, Rio de Janeiro, Elsevier.
- RENTING, H.; T. MARSDEN and J. BANKS (2003), "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development", *Environmental & Planning*, vol.35, nº 3, pp. 393-411.
- RICHARDS, A. (1948), *Hunger and work in a savage tribe*. Glencoe, Illinois, Free Press.
- SIMMONDS, M.; A. LLEWELLYN; C.G. OWEN and N. WOOLACOTT (2016), "Predicting adult obesity from childhood obesity: a systematic review and meta-analysis", *Obesity Reviews*, vol. 17, pp. 95– 107.
- SMITH, A.; P. WATKISS; G. TEWDDELL; A. MCKINNON; M. BROWNE; A. HUNT; C. TRELEVEN; C. NASH, and S. CROSS (2005), *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*, London, Defra.