

¿QUÉ HAY DE COMER HOY?

EL CONSUMO DE CARNE EN LOS COMEDORES ESCOLARES

Análisis de menús de
Madrid, Barcelona,
Valencia, Zaragoza y
Soria



GREENPEACE

Índice

Introducción	3
Metodología	4
¿Cómo comemos en España?	4
Los comedores escolares en España	4
Definición de los menús escolares	5
Análisis de los menús escolares de Madrid, Barcelona, Valencia, Zaragoza y Soria	7
Conclusiones	8
Propuestas y demandas de Greenpeace para una alimentación saludable y sostenible en los comedores escolares	10

FOTO PORTADA © BENCE JARDANY / GREENPEACE

Este informe parte de un análisis inicial llevado a cabo por Andrés Muñoz Rico (Del Campo al Cole) y otro de Isabel Coderch (Te lo sirvo verde).

Introducción

Los alimentos son una de las palancas fundamentales para la salud humana y la del planeta. Sin embargo, actualmente el modelo predominante de agricultura industrial y lo que comemos y cómo comemos pone en peligro nuestra salud y la del planeta.

Según el informe sobre cambio climático y uso de los suelos presentado este verano por el Grupo Intergubernamental sobre Cambio Climático (IPCC, por sus siglas en inglés) las emisiones del sistema alimentario en su conjunto, incluida la producción y el consumo, representan hasta el 37% del total de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero inducidas por el ser humano. De estas, el 14,5% son responsabilidad de la ganadería. El informe destaca también que el consumo de carne se ha más que duplicado a nivel mundial en los últimos 60 años. Por ello, el freno a la deforestación y la reducción del consumo de carne son dos medidas imprescindibles contra la crisis climática y de biodiversidad.

El crecimiento exponencial de la producción y consumo de carne y otros derivados animales provenientes de la ganadería industrial es uno de los grandes causantes del deterioro ambiental: cambio climático; pérdida masiva de biodiversidad (modificación de uso de suelos; deforestación; uso de plaguicidas...); escasez y contaminación del agua; contaminación del aire y suelos; pérdida de suelos fértiles y erosión, incremento del uso de antibióticos y otros antimicrobianos etc. Así como del incremento del maltrato animal, ya que los animales son criados en macro explotaciones industriales, hacinados y sin poder salir en la mayoría de los casos al exterior.

Ante esta situación Greenpeace lanzó en 2018 una campaña para reducir la producción y consumo de carne y lácteos un 50% para 2050 a

nivel global (lo que equivale a unos 300 gramos de carne y 630 gramos de lácteos por persona a la semana), el incremento del consumo de alimentos de origen vegetal y para que todos los alimentos que consumamos provengan de sistemas alimentarios respetuosos con el medio ambiente, la salud de las personas y el bienestar animal¹.

Esta reducción debe ser equitativa y por ello los países con mayor consumo como España (segundo en Europa y decimo cuarto en el mundo) deben reducir más su consumo y por supuesto su producción. Se observa en los últimos años una tendencia continuada a la baja respecto al consumo de carne, pese a que sigue muy elevado, sin embargo la producción industrial de carne y otros derivados animales crece exponencialmente, cada vez más orientada a la exportación, y ya ha convertido a España en el cuarto productor mundial de porcino, sólo detrás de China, Estados Unidos y Alemania².

Para abordar esta necesidad crítica, la Comisión EAT-Lancet reunió a un equipo científico de 37 integrantes de 16 países y diversas disciplinas, incluida la salud humana, la agricultura, las ciencias políticas y la sostenibilidad ambiental para desarrollar objetivos científicos mundiales para dietas saludables provenientes de sistemas alimentarios sostenibles. Los resultados de este trabajo se publicaron en enero de 2019 poniendo sobre la mesa un nuevo, decisivo y necesario concepto, el de la “dieta de salud planetaria”³.

Este estudio fue el punto de partida para que la 14 ciudades del mundo de la Red C40 de ciudades por un medio ambiente más saludable y sostenible, incluyendo París, Los Ángeles, Lima, Tokio, Seúl, o Barcelona se comprometieron con la “Good Food Cities Declaration” (Declaración “Ciudades Bien Alimentadas” del C40), un compromiso para convertirse en ciudades con una

alimentación saludable y sostenible y reducir considerablemente la carne servida en sus instituciones públicas, como respuesta a la emergencia climática global actual.

En este contexto de crisis del sistema alimentario y de crisis ecológica global, los comedores escolares representan un espacio ideal para potenciar una producción y consumo más sanos y sostenibles. Por un lado son espacios de consumo colectivo a través de los cuales se puede potenciar una compra pública ecológica. Además, ofrecen la oportunidad de generar nuevos patrones de consumo en los niños y niñas que comen a diario en ellos y que serán las personas consumidoras del futuro. Por estos motivos, desde Greenpeace se ha investigado cuál es el consumo de proteína animal y de alimentos ecológicos en los comedores escolares en el territorio.

Metodología

En este informe se evalúa la composición de los menús escolares en cinco ciudades (Madrid, Barcelona, Valencia, Zaragoza y Soria). Se analizaron 55 menús de centros escolares públicos y privados, de educación infantil y primaria que fueron elegidos aleatoriamente (Madrid-15, Barcelona-10, Valencia-15, Zaragoza-10 y Soria-5). Estos menús se sirven en 175 centros educativos y se analizó la información ofrecida a las familias el mes de marzo del presente año, o mayo en unos pocos casos para los que no se consiguió el de marzo.

Se ha analizado la frecuencia de oferta de proteína animal, de las distintas carnes (roja, blanca y procesada), pescado, huevos así como la de productos ecológicos y la incorporación explícita de “días sin proteína animal o sin carne”.

La muestra definitiva ha venido determinada por la información disponible y cabe destacar la enorme dificultad y falta de transparencia

para la obtención de información, dado que muchas comunidades autónomas y ayuntamientos tienen transferido el servicio de comedor escolar a empresas y no responden a las solicitudes efectuadas. En algunos casos, las administraciones no tienen información sobre los menús o remiten a las empresas, sin asumir su responsabilidad en velar por el servicio y en ofrecer información pública¹.

¿Cómo comemos en España?

En los últimos 40 años la alimentación ha cambiado significativamente, así como la forma, el lugar y la persona que cocina. La globalización, la presión de la industria alimentaria, la incorporación de la mujer en el mercado laboral, el envejecimiento de la población y otros aspectos han transformado la forma de comer.

En los últimos 30 años el número de restaurantes se ha multiplicado por cinco en las ciudades y el número de locales de restauración colectiva (comedores escolares, comedores sociales, en hospitales, cárceles, etc.) ha aumentado un 45% en los últimos cinco años. Comer fuera de casa ha pasado de ser un evento puntual para celebrar un acontecimiento, a un acto cotidiano en la vida de una persona. La alimentación de los escolares, los ancianos y los enfermos ha pasado en muy poco tiempo de estar en manos de la familia, a las manos de las empresas de restauración.

Al delegar una parte tan importante de la alimentación en otros, la soberanía alimentaria de nuestros platos se desvanece: en general no sabemos de dónde vienen los alimentos, cuál es su origen ni tenemos el control total sobre el tipo de dieta que seguimos.

Por otro lado, el consumo de carne se ha quintuplicado en el último medio siglo. Actualmente cada persona española consume,

según los últimos datos de la FAO (2013), 94,04 kg de carne al año (unos 257 gramos al día, cuando la “dieta de salud planetaria” marca 300 gramos a la semana), siendo así España, el segundo país de Europa con el mayor consumo de carne por persona y año⁵.

La población española parece que sigue con lo que algunas personas (referencia) llaman “el síndrome postguerra”: después de una época de escasez, el consumo de carne sigue asociándose a estatus social y a dieta saludable. Esta percepción continúa muy arraigada, y muchas familias siguen consumiendo carne como plato principal (en cualquiera de sus variantes) una o dos veces al día.

Los comedores escolares en España

El comedor escolar es un servicio fundamental que reciben los niños y niñas en España durante su período de escolarización, especialmente en las etapas más tempranas. Así, en el curso 2016-17, un total de 1.812.912 alumnos⁶ utilizaron el servicio de comedor, un 19,6% del alumnado de enseñanzas no universitarias, según datos del Ministerio de Educación. Sin embargo, la mayor parte de los usuarios corresponden a las etapas de Educación Infantil (de 0 a 6 años), con un total de 699.065 alumnos (39,3%) y Primaria (6 a 12 años), con 895.828 usuarios (30,4%). Este servicio se ofrece en 15.012 centros escolares en España, de los cuales 9.222 son de titularidad pública y 5.790 son privados. Además, se sabe que las Administraciones públicas invirtieron más de 440 millones en 2017 en el servicio de comedores escolares en España⁷.

Cada año se sirven en España 289 millones de comidas en comedores escolares. La cantidad de carne servida anualmente es de aproximadamente 10.710 toneladas.

Este servicio, que se considera complementario⁸, es sufragado en la mayor parte de los casos por las familias, pero son las administraciones quienes deciden la modalidad de gestión, los requisitos que se les exige a las empresas prestatarias y los estándares de calidad alimentarios del menú.

Estas cifras reflejan el volumen de inversión dedicado a la alimentación escolar y muestran el enorme potencial que la compra pública alimentaria en el sector escolar puede tener para la promoción de hábitos saludables y para el desarrollo de políticas que impulsen una agricultura y ganadería sostenibles.

Definición de los menús escolares

Los comedores escolares son un servicio que se guía por una regulación estatal, aunque las competencias están transferidas a las Comunidades Autónomas y en algunos casos a los municipios. Estos últimos establecen las condiciones en las que debe desarrollarse y licitan el servicio cuando éste está externalizado, que es en la mayoría de los casos.

Desde la entrada en vigor de la Ley de Contratos del Sector Público⁹ en 2018, las Administraciones públicas están obligadas a incorporar de manera transversal criterios sociales y medioambientales que guarden relación con el objeto del contrato.

En diciembre de 2018 se aprobó en Consejo de Ministros el Plan de Contratación Pública Ecológica¹⁰ de la Administración General del Estado, que tendrá validez hasta el año 2025. Dicho plan pretende promover la adquisición por parte de la Administración pública de bienes, obras y servicios con el menor impacto medioambiental posible, así como impulsar la incorporación de cláusulas medioambientales en la contratación pública.

Para tales objetivos, se establecen una serie de obras y servicios prioritarios, entre ellos, la alimentación y servicios de restauración, para los que se definen unos criterios generales de actuación, que podrán servir de guía a los órganos de contratación de cara a establecer criterios de selección, criterios de adjudicación, especificaciones técnicas y condiciones especiales de ejecución de los contratos acordes con los fines de dicho plan.

En el ámbito del presente estudio se destacan dos de los criterios que deberían ser tenidos en consideración:

- Compra de **alimentos de producción ecológica**.
- Compra de productos animales con **niveles de bienestar elevados**.

La definición de los menús escolares debería pasar a tener en consideración los aspectos anteriores pero hasta el momento obedece principalmente a los criterios nutricionales marcados por la Guía de Comedores Escolares¹¹ del Ministerio de Sanidad y Ministerio de Educación y la Federación Española de Nutrición y a las respectivas guías de cada una de las Comunidades Autónomas que deberían incorporar los criterios marcados por esta.

Así, en lo que concierne al presente estudio, la Guía de Comedores Escolares **define que la población infantil debe consumir de 3 a 4 raciones de carnes a la semana** y que cada ración debe tener de entre 50 a 85 gramos (peso crudo neto y listo para cocinar) **Es decir, los niños y niñas deberían consumir entre 150 y 340 gramos de carnes a la semana.**

FRECUENCIA DEL CONSUMO DE PROTEÍNA ANIMAL, Y EN PARTICULAR CARNE, ASÍ COMO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE CINCO CIUDADES ESPAÑOLAS

CIUDAD	Nº MENÚS ANALIZADOS	PRIMEROS PLATOS CON PROTEÍNA ANIMAL			MEDIA PRIMEROS PLATOS CON CARNE	
		MEDIA	MÁXIMO	MÍNIMO		
Madrid	15	16%	33%	0%	12%	
Soria	5	14%	32%	0%	12%	
Valencia	15	20%	47%	6%	14%	
Zaragoza	10	19%	32%	5%	12%	
Barcelona	10	11%	25%	0%	5%	
Media global		16%				

Al adaptar estas recomendación general al comedor escolar se estipula que se debe incluir de entre 5 a 8 raciones en 20 días lectivos, o sea de 1,25 a 2 raciones a la semana, puesto que fuera del comedor escolar deberían hacer la restante ingesta.

En el apartado destinado a la carne la guía remarcaba: “Debido al excesivo consumo de proteínas en la población en general y el contenido que poseen las carnes en grasas saturadas, se aconseja la moderación en este grupo de alimentos, con una frecuencia de 3 a 4 raciones a la semana.”

Análisis de los menús escolares de Madrid, Barcelona, Valencia, Zaragoza y Soria

Para la realización de este estudio se ha analizado una muestra de los menús escolares de centros de educación infantil y primaria, de titularidad pública y privada, en las ciudades de Madrid, Barcelona, Valencia, Zaragoza y Soria. Para ello, se ha estudiado la información que se les ofrece a las familias sobre la composición mensual del menú escolar.

En términos generales la información ofrecida a las familias en estos documentos es escasa, en la mayoría de los casos se nombra únicamente el plato, pero no se especifica ni los ingredientes que lo componen, ni el origen de los mismos. Esto hace enormemente difícil su análisis. Estos resultados son para menús que oscilan entre los 18 y 22 días lectivos.

MEDIA SEGUNDOS PLATOS CON PROTEÍNA ANIMAL	SEGUNDOS PLATOS CON CARNE			MEDIA SEGUNDOS PLATOS SIN CARNE, PESCADO O HUEVO	MEDIA SEGUNDOS PLATOS CON INGREDIENTES ECOLÓGICOS	MENÚS CON “DÍA SIN PROTEÍNA ANIMAL” (MEDIDA PARA REDUCIR EL CONSUMO)
	MEDIA	MÁXIMO	MÍNIMO			
93%	47%	76%	24%	7%	4%	2
100%	52%	70%	43%	0%	0%	0
95%	43%	56%	28%	4%	7%	1
98%	54%	67%	44%	2%	1%	0
94%	51%	65%	30%	6%	10%	0
96%	49%			4%	4%	

De los resultados obtenidos se puede concluir que los niños y niñas españoles comen demasiada proteína animal en los comedores escolares ya que lo hacen casi todos los días. De media, el 96% de los segundos platos de los 55 menús analizados incluyen proteína animal (carne, pescado y huevo) **y 50% son de carne, lo que significa que en la mayoría de los casos están comiendo carne de 2 a 3 veces a la semana, incluso 4 en algunos casos**, o sea se está ofreciendo el máximo o por encima del máximo de lo recomendado en la Guía de Comedores Escolares. Si a esto se añade que de media y como mínimo (no se declaran bien todos los ingredientes) el 16% de los primeros platos también incluye carne, es más que patente el sobre oferta de carne en los menús escolares.

Mientras la inmensa mayoría de los primeros platos son aparentemente de origen vegetal, aunque no se especifican todos los ingredientes en los menús, no pasa lo mismo en los segundos, donde de media sólo un 4% son sin carne, pescado o huevo. **Igual de bajo es el número de los segundos platos que de media incluyen ingredientes ecológicos**. En este aspecto cabe destacar que la proporción de primeros platos que incluyen ingredientes ecológicos es superior pero no se plasma en la tabla anterior.

En cuanto a las ciudades se puede apreciar que de los menús analizados en **Soria** todos los segundos platos incluyen proteína animal. Sin embargo esta tendencia no parece repetirse en los primeros platos, ya que por los datos ofrecidos, interpretamos que estos son sin carne.

Madrid es donde de media en los segundos platos se ofrece un poco menos de proteína animal que en el resto de las ciudades. Madrid, cuenta con el menú con mayor proporción de segundos platos con carne, con un 76% de (19 de 25 platos). Es también la ciudad con mayor proporción de media de platos sin

carne, pescado o huevo y donde más centros educativos han incluido la medida explícita de “día sin proteína animal” para reducir su consumo.

Zaragoza es donde de media se ofrecen más segundos platos con carne, y donde el mínimo de carne ofrecida es más elevado.

En **Valencia** donde menos carne se ofrece en los segundos platos, aunque se compensa porque es donde más se ofrece en los primeros platos y **Barcelona** es la única ciudad donde en algunos casos ya se ofrece un menú vegetariano alternativo.

Por último, destacar con nombres y apellidos tres menús. El de la Escuela pública Infantil La Paloma de Madrid y el de la Escuela pública Els Encants (infantil y primaria) de Barcelona por ser las que más se acercan a un menú sostenible en cuanto a la oferta de proteína animal sin dejar de seguir los criterios nutricionales marcados por la Guía de Comedores Escolares. El último menú a destacar es el de la Escuela privada St. Paul de Barcelona por incluir ingredientes ecológicos en todos los primeros y segundos platos. Esto sería lo ideal y es a lo que se debe tender en los comedores escolares públicos, más aún con el nuevo Plan de Contratación Pública Ecológica.

Cabe destacar que empieza a haber un cambio en la alimentación al menos en los postres, donde la inclusión de la fruta como principal postre en casi todos los menús, algo que debería ser el único postre ofrecido todos los días a los escolares en detrimento de los lácteos que aún siguen presentes en algunos días, tal como se recomienda en la tradicional dieta mediterránea.

Conclusiones

Los comedores escolares son el espejo de los patrones alimentarios de elevado consumo de carne y derivados cárnicos que actualmente se

siguen en España. Pese a este sobreconsumo, se aprecia una tendencia a la baja en la ingesta de proteína animal, lo que apunta a un aumento de la conciencia de la población sobre el impacto que la producción industrial de carne tiene sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas.

Esta tendencia debe aplicarse también en los menús escolares siguiendo las últimas recomendaciones científicas y de la Guía de Comedores Escolares en cuanto a la oferta de carnes. Y a la vez debe favorecerse la ingesta de alimentos de origen vegetal, así como un incremento exponencial de la oferta de alimentos ecológicos, locales y de temporada. La mínima presencia de alimentos ecológicos en los menús analizados muestra que su inclusión es una excelente oportunidad para incrementar el bajo consumo interno en España de estos productos y dinamizar el sector.

El cambio de estos hábitos de consumo puede incidir positivamente en la promoción de un sistema alimentario más sostenible, mediante la compra pública ecológica que promocione una agricultura y ganadería ecológicas, más respetuosas con el medio ambiente y con el bienestar animal.

A su vez, los comedores escolares son el espacio idóneo donde enfrentar los retos del cambio de modelo alimentario que debemos realizar en los próximos años para frenar el cambio climático, la destrucción de la biodiversidad, escasez y contaminación del agua, contaminación del aire... y los crecientes problemas de salud derivados de una mala alimentación. Además, los comedores escolares son una de las grandes oportunidades para ofrecer a la juventud las soluciones que nos están exigiendo.

La presencia de la carne en los segundos platos es uno de los pilares fundamentales en el diseño de los menús que se han

analizado y en general está muy por encima de la recomendación definida en la Guía de Comedores Escolares de 1,25 a 2 raciones semanales (*ver apartado “Definición del menú escolar”*) ya que de media el 50% de los platos de los menús analizados incluyen carne lo que significa que en la mayoría de los casos los niños y niñas están comiendo carne de 2 a 3 veces a la semana (incluso 4 en un centro educativo de Madrid y otro de Soria) y proteína animal todos los días, salvo contadas excepciones. A esto hay que sumar que en muchos menús se ofrece proteína animal en el primer y segundo plato e incluso carne o derivados cárnicos en ambos. Si a esto sumamos que en los hogares y en los restaurantes se ofrece mucha carne a los niños y niñas, en general se supera con creces las 3-4 raciones semanales (de 150 a 340 gramos de carnes) que se indica en la Guía de Comedores Escolares.

Cabe destacar que en general, las autoridades públicas que velan por la composición nutricional, así como las empresas de restauración, no prestan especial atención al tipo de carne que se ofrece en los menús ni su procedencia porque el precio del menú sigue siendo uno de los factores más importantes para su elección. De ahí que se siga viendo una alta proporción de carne roja (especialmente cerdo) cuyo consumo debería ser ocasional debido a su mayor impacto ambiental e incremento de riesgos para la salud¹² y muy lamentablemente, aunque en menor frecuencia, el recurso a la carne procesada en los menús escolares que debería ser evitada debido especialmente a que su consumo está asociado con el incremento del riesgo de padecer distintos tipos de cáncer¹³. Ello se debe principalmente al menor coste que esta carne tiene en el mercado y a la mayor aceptación que puede tener entre los gustos de los escolares. Respecto a la procedencia, solo en un centro educativo privado se ha encontrado oferta de carne ecológica (toda), por lo que en los demás se ofrece carne industrial (más

del 80% de la carne en España procede de la ganadería industrial).

La producción y consumo masivo de carne y otros derivados animales provenientes de la ganadería industrial es un factor clave de la destrucción ambiental y del deterioro de nuestra salud. Por ello, la solución pasa por una reducción drástica del consumo de carne y otros derivados animales y el que se haga según las últimas pautas científicas debe provenir de sistemas de producción sostenibles como es la ganadería ecológica.

Propuestas de Greenpeace

Unos comedores sanos y que protegen el medio ambiente luchan contra el cambio climático para una alimentación saludable y sostenible en los comedores escolares

En aras de unos menús escolares saludables y sostenibles por el beneficio de las niñas y los niños y de garantizar un planeta donde puedan seguir viviendo y alimentándose, y siguiendo las pautas mínimas definidas en la Guía de Comedores Escolares del Ministerio de Sanidad, del Ministerio de Educación y la Federación Española de Nutrición, desde Greenpeace proponemos:

- que las administraciones competentes promuevan la “dieta de salud planetaria” y cambien los pliegos de condiciones para las licitaciones de los menús escolares, promoviendo así una “dieta de salud planetaria”;
- la oferta semanal de una ración de carne, otra de pescado, otra de huevo y dos de proteínas de origen vegetal (legumbres);
- que todos los alimentos ofrecidos sean ecológicos, locales y de temporada, siendo su introducción progresiva pero garantizando que para 2023 al menos un 50% de los alimentos ofrecidos tengan

estas características y para 2030 un 90%, poniendo en marcha para ello los mecanismos de Compra Pública Ecológica;

- limitar la oferta de carne roja a una vez al mes como máximo y erradicar la oferta de carne procesada;
- ofrecer progresivamente pescado sostenible, de pesca artesanal, y de temporada;
- promocionar la oferta de platos únicos;
- reducir el desperdicio alimentario.

Así, un menú basal para 20 días lectivos estaría compuesto de unos primeros platos predominantemente de origen vegetal y de la siguiente composición para los segundos (preferentemente platos únicos), con un 60% de proteína animal:

- 4 platos de carne (20% de los platos del menú), siendo uno de carne roja;
- 4 platos de pescado (20%);
- 4 platos de huevo (20%);
- 8 platos sin proteína animal (40%)

Este menú permitiría así a las familias, en el caso de la carne por ejemplo, ofrecer a los niños otras dos raciones en las cenas durante la semana y una en el fin de semana sin exceder las cuatro raciones máximas definidas en la Guía de Comedores Escolares, o sea entre los 150 a 340 gramos de carnes a la semana.

Greenpeace anima así a la ciudadanía, y en particular a padres y madres y a las asociaciones de familias y federaciones de las mismas, a reivindicar a las administraciones unos comedores escolares por la “dieta de salud planetaria”. Es necesaria una auténtica revolución alimentaria para garantizar el

futuro del planeta, la salud de la infancia y para que todas las personas sin excepción pueden acceder a alimentos saludables y sostenibles. Esta revolución está en nuestras manos, o mejor en nuestros platos y puede empezar ya mismo, porque, dieta sana, planeta sano.

NOTAS

1 Menos es más. Reducir la producción y consumo de carne para una vida y planeta más saludable. Greenpeace Internacional. 2018. Disponible en: <https://es.greenpeace.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2018/03/bueno-informe.pdf>

2 La insostenible huella de la carne en España. Greenpeace España. 2018. Disponible en: <https://es.greenpeace.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2018/03/INFORME-CARNEv5.pdf>

3 Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Alimentos Salud Planeta. Resumen Ejecutivo. Comisión EAT-Lancet. 2019. Disponible en: https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_Spanish-1.pdf

4 The Good Food Cities Declaration . Disponible en: <https://www.c40.org/other/good-food-cities> y comunicado de prensa del C40 disponible en: https://www.c40.org/press_releases/good-food-cities

5 La insostenible huella de la carne en España. Greenpeace España. 2018. Disponible en: <https://es.greenpeace.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2018/03/INFORME-CARNEv5.pdf>

6 Estadísticas de la Educación Curso 2016/2017 . Ministerio de Educación. Esa cifra no incluye al alumnado de la Comunidad Valenciana, al igual que los datos desagregados por niveles educativos.

7 Estadística del Gasto Público en Educación de 2017 . Ministerio de Educación.

8 El hecho de que el comedor se considere como servicio complementario implica que no queda garantizado dentro del derecho a la educación (universal y gratuito) y que por tanto, las condiciones y características del mismo quedan a disposición de la Administración competente. Ver artículo 112 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

9 Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector

Público.

10 Orden PCI/86/2019, de 31 de enero. Disponible en: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2019-1394

11 Guía de Comedores Escolares. Programa PERSEO . Ministerio de Sanidad y Ministerio de Educación. 2008. Disponible en: http://www.sennutricion.org/media/guia08_COMEDOR_ESCOLAR_txt.pdf

12 Guía de Alimentación Saludable para Atención Primaria y colectivos ciudadanos . Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. 2018. Disponible en: <http://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/guia-alimentacion-saludable-ap>

13 Carcinogenicidad del consumo de carne roja y de la carne procesada. Organización Mundial de la Salud. 2015. Disponible en: <https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>

Greenpeace es una organización independiente que usa la acción directa no violenta para exponer las amenazas al medio ambiente y busca soluciones para un futuro verde y en paz.

Este informe ha sido producido gracias a las aportaciones económicas de los socios de Greenpeace.

soy neopolitan
GREENPEACE

Greenpeace
www.greenpeace.es sociasylosocios.es@greenpeace.org
Tlf 900 535 025 +34 91 444 14 00
C/Valores 1, Madrid 28007 Madrid