

Alimentación escolar y compra pública sostenible. Un estudio sobre la presencia de alimentos producidos por la agricultura familiar en los menús escolares

School Food and Sustainable Public Procurement: The Presence of Family Farm Produce on School Menus

Guadalupe Ramos Truchero¹

Resumen

La sostenibilidad alimentaria es nueva estrategia a seguir en los entornos alimentarios educativos. Entre sus medidas, las instituciones educativas buscan que los alimentos consumidos en comedores escolares sean comprados bajo criterios de sostenibilidad. La contratación pública sostenible es el instrumento administrativo que, a través de la inclusión de cláusulas de sostenibilidad en la adjudicación del servicio de catering escolar, permite a los gestores educativos asegurar la incorporación de alimentos sostenibles en la dieta escolar. La agricultura familiar es uno de los modelos de producción alimentaria con potencial para que la alimentación escolar cumpla con los estándares de sostenibilidad, fomentando un consumo social y apoyando a pequeños productores agrarios. El trabajo explora la presencia de alimentos de producción agrícola familiar en las compras realizadas desde las instituciones educativas, así como los retos y limitaciones para su incorporación. Mediante la realización de nueve entrevistas semiestructuradas a personas vinculadas al comedor de centros educativos de dos ciudades españolas, Tudela (Navarra) y Soria (Castilla y León), analizamos la adquisición de este tipo de alimentos en las compras y la percepción de los responsables sobre su aportación a la sostenibilidad. Los resultados muestran que, a pesar de los esfuerzos de los últimos años por instaurar una legislación para fomentar la compra de alimentación sostenible en las instituciones públicas, la promoción de la agricultura familiar es escasamente considerada por los administradores escolares y la percepción difiere entre centros públicos y privados.

Palabras clave

Compra pública alimentaria, alimentación sostenible, agricultura familiar, servicio alimentario sostenible, comedores escolares.

Abstract

Food sustainability is a new strategy for schools to follow in their food environments. Among the sustainability measures envisaged, educational institutions should seek to ensure that the food consumed in school canteens is purchased according to sustainability criteria. Sustainable public procurement allows education managers to ensure the incorporation of sustainable food in the school diet by including sustainability clauses when awarding school catering contracts. Family farming is one of the food production models with the potential to ensure that school meals meet sustainability standards, promoting socially responsible consumption and supporting small-scale farmers. This paper explores the presence of food produced by family farming in educational institutions' purchasing, as well as the challenges and limitations involved in incorporating this produce. By means of nine semi-structured interviews with people connected to the canteens of educational centres in two Spanish cities, Tudela (Navarra) and Soria (Castilla y León), we analysed the purchasing of this type of food in the shopping process and how those responsible perceived their contribution to sustainability. The results show that, in spite of the efforts made in recent years to introduce legislation to promote the purchase of sustainable food by public institutions, it receives little attention from school administrators and that perceptions differ between public schools and private schools with public funding.

Keywords

Public food procurement, sustainable food, family farming, educational system, sustainable food service, school canteens.

Cómo citar/Citation

Ramos Truchero, Guadalupe (2023). Alimentación escolar y compra pública sostenible. Un estudio sobre la presencia de alimentos producidos por la agricultura familiar en los menús escolares. *Revista de Sociología de la Educación - RASE*, 16 (2), 101-120. <http://dx.doi.org/10.7203/RASE.16.2.26281>.

Recibido: 14-03-2023
Aceptado: 24-04-2023

¹ Guadalupe Ramos Truchero, Universidad de Valladolid, guadalupe.ramos@uva.es.

1. Introducción

La transición hacia un modelo sostenible es uno de los retos actuales a los que se enfrentan las administraciones públicas (Leuenberger y Bartle, 2015). La alimentación es un elemento estratégico en las intervenciones públicas dirigidas a estimular dicha transición (Macura *et al.*, 2022). El sistema alimentario se encuentra entre los principales causantes de la contaminación ambiental, el uso insostenible de los recursos naturales y la pérdida de biodiversidad (Rockström *et al.*, 2020). Organismos europeos e internacionales (FAO-WHO, 2019; Comisión Europea, 2020), urgen sobre la necesidad de realizar una transición hacia dietas, no solo saludables, sino también sostenibles para todos, dentro de los límites del planeta (Willett *et al.*, 2019). Su consecución requiere de la participación de todas las partes interesadas, desde productores hasta consumidores, privados o públicos.

El sector público anualmente realiza un importante volumen de contratación de bienes y servicios, lo que hace que tenga una enorme capacidad para orientar los mercados hacia un modelo económico sostenible y más justo (Comisión Europea, 2016). Aunque la cuantificación de su peso puede variar en función de la fuente de información, se estima que las compras del sector público representan el 19% del PIB europeo (Comisión Europea, 2016) y un 18,5% del español (Arnaéz Arce, 2020).

La contratación o compra pública verde es el instrumento administrativo que, desde hace más de una década, la Unión Europea (en adelante, UE) utiliza para orientar al sector público hacia la adquisición de bienes y servicios bajo métodos de producción más sostenibles (Comisión Europea, 2008).

Entre esas compras está la adquisición de alimentación. En España, se estima que la administración pública gasta entre 2 000 y 3 000 millones de euros en alimentos (Justicia alimentaria Global, 2013), destinados a abastecer a colegios públicos, hospitales, centros penitenciarios o cualquier entidad pública que ofrezca un servicio de alimentación (cantinas, quioscos, máquinas expendedoras, etc.). La efectividad con la que se aplican estas compras alimentarias en distintos ámbitos públicos ha generado una abundante literatura (Morley, 2021), siendo la implementación en comedores escolares públicos un destacado escenario de investigación (Alberdi y Begiristain-Zubillaga, 2021), abordado de manera interdisciplinar en Europa (Bizarro y Ferreiro, 202; Graça *et al.*, 2022; Sanz *et al.*, 2022).

La compra de alimentos ecológicos, locales, de proximidad o de temporada para menús escolares contribuye a la sostenibilidad alimentaria de los entornos alimentarios educativos (Bagdonis *et al.*, 2009). Sin embargo, cuando esto se plantea, no tienden a considerarse las particularidades territoriales en las que estos alimentos han sido elaborados o transformados o, si el método de producción respeta unos estándares sociales, culturales y económicos (IPES-FOOD, 2017). A pesar de esto, en los últimos años, algunos programas y normativas puntuales reconocen y fomentan la importancia de tener en cuenta estas características. Es el caso del programa aplicado en varios países, *Farm-to School Program*, para crear cadenas alimentarias más sostenibles, donde escuelas o instituciones educativas se sitúan como nexo de conexión con los productores de los alimentos que estas consumen (Morgan y Sonnino, 2008).

El objetivo de este trabajo es explorar la presencia de alimentos producidos desde la agricultura familiar en las compras que realizan las instituciones educativas para elaborar comidas escolares, a través de un estudio exploratorio realizado en colegios públicos y privados de dos ciudades españolas. Por un lado, se explora en qué medida su desarrollo ha supuesto la inclusión de estos alimentos en la dieta escolar, indagando en la adaptación de los comedores escolares a la reciente normativa de contratación pública

sostenible en España. Por otro lado, se estudia la percepción y concienciación de encargados de cocina y responsables del catering sobre la introducción de alimentos procedentes de modelos agrícolas familiares en los menús escolares.

El trabajo es una pieza del proyecto internacional *La compra pública alimentaria: Reconduciendo el gasto público hacia la restauración colectiva más sostenible*², liderado desde el Observatorio de Derecho a la Alimentación en España (ODA-E) con el objetivo de analizar comparativamente las formas de compra pública de alimentos producidos por la agricultura familiar desde la restauración colectiva en ciudades de España, Argentina, Honduras y Uruguay.

2. La adquisición de alimentos a través de la compra pública sostenible

La contratación pública es el proceso de compra de bienes y servicios por parte del Estado y de los organismos regulados por el derecho público. En sus inicios, se desarrolló como un instrumento dentro de un marco legal que buscaba garantizar la transparencia de las compras del sector público y el uso eficiente del dinero público. Sin embargo, durante las dos últimas décadas, se evidencia que el sector público desempeña también un papel relevante como gran comprador y demandante de servicios. Ante esto, la compra pública se perfila como una herramienta con capacidad para promover profundos cambios sociales, productivos y/o tecnológicos en las economías de los países avanzados.

Aunque puede recibir diferentes términos, *compra pública sostenible*, *contratación pública ecológica o sostenible*, indistintamente empleados (Smith *et al.*, 2016); el más utilizado es el de *compra pública verde*. Esta, se refiere al proceso por el cual las autoridades públicas tratan de adquirir productos, servicios y obras con un impacto ambiental reducido durante su ciclo de vida (Comisión Europea, 2008).

La UE desarrolla un marco político y jurídico para impulsarla a través de su propio consumo. La Estrategia Europea 2020, incluyó un paquete de medidas legislativas a través de varias Directivas del Parlamento y del Consejo³, con el objetivo de fomentar el uso estratégico de los contratos públicos, incorporando cláusulas medioambientales en la valoración de las licitaciones públicas, añadiendo, más adelante, otros criterios sociales y/o de innovación, que conformar la contratación ecológica en Europa (Erauskin- Tolosa, 2020).

Uno de los diez ámbitos estratégicos que la UE establece para su desarrollo es la alimentación. Esta es, específicamente, desarrollada a partir de la Estrategia europea «De la granja a la mesa», cuyo propósito es que las instituciones públicas empleen la contratación pública para ayudar a incrementar la producción y el consumo de alimentos sostenibles y, en consecuencia, empujen la creación de modelos alimentarios sostenibles (Comisión europea, 2020: 10).

La implantación de la contratación pública verde en el ordenamiento jurídico español se realiza con la aprobación de la Ley 9/2017, de *Contratos Públicos*. A partir de esta, surge el Plan de Contratación Pública (2017) y, más adelante, el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración del Estado (2019).

2 Este fue elaborado durante el año 2020, por miembros del Observatorio de Derecho a la Alimentación en España (ODA-E) procedentes de distintas universidades españolas (Universidad de Oviedo, Universidad de Barcelona y Universidad de Valladolid) y miembros del Observatorio de Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe (ODA-ALC). La profesora María Rosario Alonso Ibáñez (Universidad de Oviedo) dirigió y coordinó el proyecto. El proyecto fue concedido en la VIII convocatoria de investigación del Observatorio de Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe (ODA-ALC) en el año 2019.

3 Directivas 2014/24/UE sobre la adjudicación de contratos de concesión, la directiva 2014/23/UE, general de contratación pública y la Directiva 2014/25/UE, relativa a la contratación pública en los sectores del agua, de la energía, los transportes y los servicios postales. Disponible online: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32014L0024>. (Consultado 20 enero 2023).

Es, con este último programa, cuando España, por primera, vez incluye la alimentación y los servicios de restauración entre las compras institucionales públicas; a pesar de que, la UE había establecido años antes la compra alimentaria como un sector estratégico de la contratación pública (Gómez Ramos y Rico, 2019).

El desarrollo de este nuevo paraguas legal para regular y desarrollar la contratación pública en España se considera un cambio importante para la consecución de la sostenibilidad alimentaria. Por un lado, porque permite al sector público introducir alimentos procedentes de actividades agrícolas con menos ventajas en las economías de escala, como la pequeña agricultura o ganadería (Villarejo y Castro, 2018). Por otro, porque supone la elaboración una estrategia gubernamental con directrices comunes para todo el país, algo que, hasta entonces no existía en España y que, en buena medida, explicaría el limitado alcance que la compra pública de la restauración colectiva ha tenido para los agricultores familiares (Soares *et al.*, 2017).

En este sentido, merecen destacarse, la elaboración legislativa autonómica puntual en favor de la introducción de la agricultura familiar en la compra pública sostenible. Por un lado, la Ley 3/2019, de 17 de junio, de los Espacios Agrarios de Cataluña, que tiene por finalidad, entre otras, dinamizar la actividad económica del sector y favorecer la continuidad de empresas familiares agrarias arraigadas en el territorio. Por otro, la Ley 5/2018, de 6 de marzo, de la Generalitat, de la Huerta de Valencia, que plantea la preservación de la huerta como un sistema productivo, ambiental y cultural integrado, cuyo elemento son las personas que se dedican a la agricultura.

Otra postura, sin embargo, considera insuficiente la normativa de contratación para lograr un cambio coordinado hacia patrones sostenibles por parte de los organismos públicos (IPES-FOOD, 2019). Primero, porque la inclusión de criterios sostenibles no es obligatoria para los estados miembros europeos. La mayoría de ellos cuentan con un programa nacional, pero su aplicación no supera el 40% del volumen total de compra pública (Melón, 2021). En segundo lugar, se apunta que el alcance de las estrategias de compra pública alimentaria está sujeto al contexto en el que éstas se desarrollan (Barling *et al.*, 2013, Bizarro y Ferreiro, 2022) y, al compromiso de quienes preparan y diseñan los menús en las instituciones públicas (Sanz-Sanz *et al.*, 2022). Además, en los procedimientos de contratación pública sigue prevaleciendo el uso del precio más bajo como único criterio de adjudicación (European Public Health Alliance, 2019).

A ello, se suma también la imprecisión institucional sobre qué tipo de alimentos y modelos de producción son considerados sostenibles. Por ejemplo, mientras que para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (en adelante, FAO), son los alimentos ecológicos y/o procedentes de productores pequeños y medianos, enraizados en el tejido local; la administración pública española, en el Plan de contratación pública ecológica en España (2019), incluye alimentos de producción ecológica, producidos con «sistema de producción integrada» o equivalentes, así como de temporada (Gómez Ramos y Rico González, 2019: 2).

3. La compra pública alimentaria en la gestión de los comedores escolares

Las instituciones educativas son un destacado agente de la contratación pública alimentaria. En España se estima que el 57% del gasto realizado por las administraciones públicas en alimentación se destinan al abastecimiento de instituciones educativas (Justicia Alimentaria Global, 2013).

El tipo de alimentación que se consume en los entornos alimentarios escolares está marcado por el modelo de gestión del comedor escolar de los centros educativos (Mauleón, 2018; Villarejo y Castro, 2019). Dos son los principales modelos de gestión. La *gestión indirecta* o *diferida*, en que las administraciones educativas externalizan y subcontratan a una empresa de restauración, generalmente, de grandes dimensiones, para el suministro diario de la comida escolar. En este, la empresa elabora los platos en las cocinas centrales de la empresa y se distribuyen en bandejas por los centros escolares⁴. Además, es ésta quien realiza la compra de materias primas y aporta el personal trabajador tanto de cocina como de comedor. Es el modelo más extendido en España, seguido por un 81 % de los centros escolares y tiende a estar concentrado en pocas empresas (2019: 20).

El otro modelo es la *gestión directa*, también denominada, *autogestionada* (Ayuntamiento de Zaragoza, 2019). En éste, el servicio de comedor puede tener varias modalidades, ya que puede ser dirigido por ayuntamientos, por el propio centro educativo o por una entidad de la comunidad educativa, generalmente, las Asociaciones de Padres y Madres (en adelante, AMPAS). Este sólo es posible en aquellos centros escolares que dispongan de cocina propia, y suele ser un modelo minoritario, pues se estima que se aplica en un 19 % de los centros escolares españoles (Villarejo y Castro, 2019: 23). No obstante, estos dos modelos puedan dar lugar a diferentes combinaciones, en función de los actores implicados y la responsabilidad de cada uno sobre las tareas de la gestión (Mauleón, 2018).

3.1. La presencia de las producciones alimentarias familiares en los contratos con la restauración colectiva escolar

En España la presencia de alimentos producidos desde modelos agrícolas familiares en la restauración colectiva de las administraciones públicas es marginal. Del volumen total de compra, sólo un 2,8 % se produce en entornos locales o es directamente comprada a agricultores y/o productores (Soler, 2012).

Su introducción en los menús escolares, se evidencia como circunstancial. De los dos modelos mencionados, la gestión directa o *autogestionada* es la que ofrece una mayor capacidad de incorporar en las compras alimentos locales, sostenibles o derivados de la agricultura familiar (Garua, 2017; Mauleón, 2018; Ayuntamiento de Zaragoza, 2019). Fundamentalmente, porque se trata del modelo que da a la comunidad educativa una mayor autonomía para decidir el funcionamiento del comedor escolar, favoreciendo por tanto la introducción de innovaciones en el servicio (Galli *et al.*, 2014). De hecho, la satisfacción de las familias parece ser mayor cuando la comida es elaborada en el propio centro, y es la AMPA o centro educativo, quienes se encargan del aprovisionamiento de las materias primas y/o gestionar la contratación del servicio (Mauleón, 2018).

Por el contrario, la inclusión de alimentos producidos por pequeños agricultores es menos probable desde la gestión indirecta. En primer lugar, por la concentración empresarial del sector de la restauración escolar. En segundo, por los términos de licitación de los contratos de la administración educativa, que tienden a dificultar la presencia de pequeñas y medianas empresas, como son las explotaciones agrícolas familiares; siendo para ellas complicado cumplir con los requisitos habituales que

⁴ Este modelo de gestión tiende a ir unido a la modalidad de cocina denominada *línea fría*, en la que la comida, tras ser elaborada en las cocinas centrales, se introduce en barquetas y se enfría manteniendo los alimentos a menos de 4 grados hasta que se vuelve a calentar en el centro escolar antes de ser servida. La *línea fría* se reparte con una menor periodicidad y se conserva en frío en los centros, pudiendo pasar hasta dos semanas desde que el menú es elaborado hasta que es consumido. Aunque menos frecuente, también está la modalidad de *línea caliente*, en la que los platos se conservan en caliente desde su elaboración en las cocinas de la empresa hasta el momento de ser servidos. Esta, en cambio, se sirve a diario. En ambos casos los centros escolares no suelen disponer de una cocina, sino un «office» o espacio para distribuir la comida y lavar la vajilla.

marcan las concesiones (servir a un gran número de centros, cumplir las ciertas exigencias financieras de garantía, o tener un determinado volumen de negocio) (Garua, 2017).

Muestra de la influencia de la gestión directa del comedor escolar en la compra de alimentos a pequeños agricultores o productores familiares son las experiencias exitosas desarrolladas en centros educativos de diferentes comunidades autónomas o ciudades. Es el caso de Andalucía, Cataluña y Asturias (Soares *et al.*, 2017), País Vasco y Cantabria (Garua, 2017), o de escuelas infantiles municipales en las ciudades de Zaragoza o Pamplona (Ayuntamiento de Zaragoza, 2019; INTIA, 2017), donde las cláusulas contractuales del servicio de comedor establecen como requisitos mínimos obligatorios, abastecer de producciones agroecológicas de proximidad y del sector hortícola local.

4. Metodología y contexto de investigación

El trabajo parte de la realización de nueve entrevistas semi-estructuradas a personas vinculadas con la gestión de los comedores escolares. El personal de comedor o catering es clave para conocer lo que ocurre y se compra en los comedores. Además, se ha señalado que sus motivaciones individuales y compromiso es un factor clave para un desarrollo exitoso de contratación pública sostenible (Sanz-Sanz *et al.*, 2022). La metodología cualitativa nos permite conocer, a través de los testimonios, la valoración y reflexión del personal implicado, la percepción y expectativas sobre la compra alimentaria escolar. Al mismo tiempo, las entrevistas permiten aportar una visión global y con perspectiva temporal sobre los problemas, limitaciones y avances de su implantación, en este caso, en contextos educativos (Valles Martínez, 2014).

Las entrevistas fueron realizadas en colegios públicos y privados de las ciudades de Tudela (Navarra) y Soria (Castilla y León) entre mayo y noviembre de 2020. Ocho de las entrevistas se realizaron a encargados de los comedores escolares de centros públicos y privados de la ciudad de Tudela, siendo cinco, a encargados en colegios públicos, y tres en privados-concertados, entre los que se incluye una cooperativa de familias (Cuadro 1). La inclusión de centros privados permite comparar las prácticas de compra alimentaria. En suma, estos colegios representan la gestión alimentaria de los menús de 888 escolares.

La novena entrevista se realizó a la responsable de la principal empresa de restauración adjudicataria en los centros educativos de Soria, quien gestiona el servicio en cinco colegios públicos de esta ciudad (CP_6, CP_7, CP_8, CP_9, CP_10) (Tabla III). Esta empresa representó el manejo diario de 870 menús escolares, durante el curso 2019/2020, según cifras dadas por la propia empresa. La realización de esta única entrevista en Soria obedece a la escasa intervención de los propios centros escolares investigados en la compra alimentaria y, a que todos ellos, eran servidos por esta misma empresa. No obstante, en esta decisión también influyeron las restricciones para contactar con los centros educativos, impuestas durante el periodo de confinamiento por la COVID-19, paralela a la realización del trabajo de campo.

Cuadro 1. Descripción de las entrevistas realizadas en Tudela de Navarra y Soria ciudad

MUNICIPIO	CENTROS EDUCATIVOS ANALIZADOS	CÓDIGO DE LA ENTREVISTA	ENTREVISTA REALIZADAS
Tudela	Colegios Públicos	CP_1	Mujer, encargada de comedor
		CP_2	Mujer, encargada de comedor
		CP_3	Hombre, encargado de comedor
		CP_4	Mujer, encargada de comedor
		CP_5	Mujer, encargada de comedor
	Colegios Privados-Concertados	CPr_1	Mujer, encargada de comedor
		CPr_2	Mujer, encargada de comedor
		CPr_3 (colegio cooperativa de familias)	Mujer, encargada de comedor
	Soria	Colegios Públicos	Gerente Empresa_1

Fuente: elaboración propia a partir de trabajo de campos realizado.

Ambos casos analizados se llevan a cabo en ciudades con similares características de tamaño y escala administrativa. Estas dos localizaciones se deben también a la ubicación y proximidad geográfica de la investigadora con estos centros educativos. Así, por un lado, Tudela es una ciudad de tamaño intermedio ubicada en la Comunidad Foral de Navarra con 37 247 habitantes (INE, 2022), situada en una comarca con una gran tradición agrícola y con destacado peso económico del sector agroalimentario, especialmente, en horticultura y viticultura (Ribera de Navarra). La ciudad de Soria, por otro lado, se sitúa en la provincia del mismo nombre, Castilla y León, con una población de 39 695 habitantes (INE, 2022). Hay que destacar que, en los dos casos, son las delegaciones administrativas de educación, las encargadas de la gestión de los centros escolares públicos (Delegación Provincial de Educación en Soria y Delegación Foral en Tudela).

Las entrevistas estuvieron sujetas a un guion elaborado por la investigadora, que recoge los objetivos específicos planteados en el proyecto marco mencionado. El guion de la entrevista proporciona un modo de asegurar que todos los investigadores exploren las mismas áreas generales (Taylor & Bodgan, 2010: 119). Frente a la entrevista estructurada, el guion permite incorporar nuevas cuestiones según va avanzando la conversación, convirtiendo esta flexibilidad en una forma de extraer información de interés que el equipo investigador desconoce.

Se realizaron dos guiones adaptados a los dos perfiles de los entrevistados: encargados/as de comedor y responsable de la empresa de restauración. Ambos guiones recogen un total de diecinueve preguntas con los siguientes temas: conocimiento de las leyes de regulación de los comedores escolares y de la compra pública sostenible, conocimiento sobre la gestión general del comedor escolar, la percepción de las familias sobre la gestión de comedor, cómo se realiza la compra de alimentos, el tipo de los proveedores, la aplicación de la compra pública sostenible de alimentos en el centro escolar y su posible aplicación y, propuestas de futuro para mejorar la gestión alimentaria de los comedores hacia la sostenibilidad. En el caso de la empresa en Soria, además de estas preguntas, se añadieron preguntas relativas al contrato de servicio: la existencia de criterios de sostenibilidad, el seguimiento de las cláusulas del contrato, la duración del contrato y los problemas o conflictos en su gestión.

Todas las entrevistas tuvieron una duración entre 15 y 20 minutos, y se realizaron vía telefónica, debido a las citadas restricciones de la pandemia de COVID-19, que imposibilitaron la presencialidad en los centros educativos. El trabajo de campo fue realizado por una estudiante del Grado en Educación Infantil⁵, como parte de su trabajo de fin de grado, aprovechando la vinculación de la tutora con el proyecto *La compra pública alimentaria: Reconduciendo el gasto público hacia la restauración colectiva más sostenible*.

Con la información obtenida se realizó un análisis de contenido con el software MAXQDA *Analytics Pro 2020*, mediante la construcción de un sistema inductivo de categorías y subcategorías que recogen los significados asociados a la adquisición de alimentos en los comedores escolares y a la sostenibilidad (Miles, *et al.*, 2014; Valles Martínez, 2005).

Además, se realiza una revisión de la normativa sobre la compra pública de alimentos por parte de instituciones educativas en la Comunidad Foral de Navarra y en la Comunidad de Castilla y León, con el propósito de explorar la cabida de la producción agraria familiar en la legislación. Para ello, se atiende, por un lado, a la normativa relativa a los comedores escolares para conocer si se tienen en cuenta el modelo de producción y el tipo de alimentos empleados en los menús escolares. Por otro, se revisan los procedimientos legales relacionados con la contratación pública general por parte de las administraciones autonómicas, provinciales o municipales.

5. Estudio sobre la aplicación de la compra alimentaria sostenible en comedores escolares

5.1. El caso de los colegios públicos y privados de Tudela (Comunidad Foral de Navarra)

La aplicación de la compra alimentaria en comedores escolares de Tudela se rige, por un lado, por la normativa relativa a los comedores escolares de la Comunidad Foral de Navarra, y por otro, por la legislación sobre la compra pública verde de la misma comunidad autónoma. En el primer caso, destaca el Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, que establece las medidas para fomentar estilos saludables de alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares no universitarios del territorio. Este Decreto, menciona que la alimentación debe estar relacionada con el entorno más próximo y establece como criterio preferente el uso de alimentos de temporada en los menús escolares, aunque sin manifestar un criterio específico para la compra a agricultores y productores familiares o de proximidad. Por otro lado, la legislación sobre contratos públicos está en la Ley Foral 2/2018, donde se contempla la atención a la calidad de los productos agroalimentarios que compran las administraciones públicas, estableciendo «la obligación a los adjudicatarios de incluir aspectos que primen la salud, nutrición, carácter ecológico, la soberanía y seguridad alimentaria, que tenga en cuenta el ciclo de vida de los productos, o la minimización de emisiones en el transporte y embalaje». Hay que señalar también que, a nivel municipal, la ciudad de Tudela no cuenta con una normativa que regule la compra pública verde, ni forma parte del marco del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán⁶, como sí ocurre en el caso de la capital de Navarra, Pamplona, donde este Pacto busca favorecer la gobernanza local hacia la transformación de los sistemas alimentarios urbanos hacia la sostenibilidad (FAO, 2019).

5 La autora agradece la colaboración y el trabajo de Beatriz Jareño Calvo durante el curso 2019/2020, en la Facultad de Educación de Soria en la Universidad de Valladolid. Ella realizó los contactos y una parte importante de las entrevistas a los colegios de Tudela y a la empresa de catering escolar en Soria.

6 En 2015 se firmaba en la ciudad de Milán el Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas, un pacto que significó el reconocimiento explícito, por parte de 100 de las más importantes ciudades del mundo, de la necesidad de avanzar de forma integral desde el ámbito urbano en el desarrollo de políticas alimentarias. Un hito que implicaba el reconocimiento de la insostenibilidad del sistema alimentario y el compromiso desde las ciudades con una actuación coordinada, participativa, transformadora y asentada en el derecho a la alimentación. Información disponible en https://www.milanurbanfoodpolicycompact.org/wp-content/uploads/2020/12/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-and-Framework-for-Action_SPA.pdf.

5.1.1. El predominio de la gestión directa en el servicio de comedor de los centros educativos de Tudela

La adquisición de alimentos en los comedores escolares de la ciudad de Tudela está condicionada por un predominio del modelo de *gestión directa*, tanto para los colegios públicos como para los privados. Como ya se ha señalado, esto implica que son los centros escolares y sus respectivas comunidades educativas quienes se responsabilizan de la contratación y la gestión del servicio de comedor frente a la gestión indirecta, ejercida desde los departamentos de educación de los gobiernos autonómicos.

No obstante, se dan ciertas diferencias cuando se comparan los centros públicos y privados-concertados. En los colegios públicos son las AMPAS, quienes se encargan y responsabilizan de la contratación de empresas que suministra la alimentación escolar, mientras que, en los privados-concertados, las contrataciones son realizadas por la dirección del centro educativo (Tabla I). Esta gestión de los privados presenta algunas diferencias. Por ejemplo, en algún caso, se señala que las decisiones se toman de manera conjunta «entre una persona de la empresa, la directora del colegio, la AMPA y la encargada de comedor» (CPr_3). En cambio, en otros centros, es el equipo directivo del centro privado, el que tiene la responsabilidad en su conjunto (CPr_2) (Tabla II). A primera vista, esto plantea que la gestión directa en centros públicos y privados de Tudela, podría facilitar, si hubiera voluntad de hacerlo, la exigencia a las empresas de catering escolar de introducir de alimentos procedentes de la agricultura familiar o local en las comidas escolares.

Tabla I. Colegios públicos de Tudela (Navarra) según la decisión en las contrataciones y empresas adjudicatarias del servicio y su ubicación

COLEGIO PÚBLICO	QUIÉN DECIDE LA CONTRATACIÓN	EMPRESA RESPONSABLE DEL COMEDOR	UBICACIÓN DE LA EMPRESA RESPONSABLE DEL COMEDOR
CP_1			
CP_2			
CP_3	AMPA	Empresa local pequeña de restauración colectiva	Municipio de Navarra a 20 kilómetros de Tudela
CP_4			
CP_5		Empresa grande de restauración colectiva	Guipúzcoa

Fuente: elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas.

Las diferencias también se muestran entre las empresas adjudicatarias del servicio de comedor escolar. Por un lado, los colegios públicos tienden en su mayoría a ceder la gestión a empresas de restauración colectiva local de pequeño tamaño (GP_1, GP_2, GP_3 y GP_4), encontrando un sólo caso gestionado por una empresa grande de restauración colectiva, una de las más importantes en España (Tabla I). Por el contrario, los centros privados de Tudela cuentan con algo más de variedad entre las empresas de catering. Las comidas escolares del CPr_1 son distribuidas por una de las empresas de catering grandes, mientras que CPr_2 y CPr_3 son gestionadas por pequeñas empresas de restauración (Tabla II). Por tanto, la gestión de los privados recurre con mayor facilidad a la contratación de empresas de catering de menor tamaño.

Tabla II. Colegios privados de Tudela (Navarra) según decisión en las contrataciones, la empresa adjudicataria del servicio y su ubicación

COLEGIO PÚBLICO	QUIÉN DECIDE LA CONTRATACIÓN DE EMPRESAS GESTORAS	EMPRESA GESTORA DEL COMEDOR	UBICACIÓN DE LA EMPRESA RESPONSABLE DEL COMEDOR
CPr_1	Dirección del centro	Empresa grande de restauración colectiva	Pamplona (Navarra)
CPr_2	Dirección del centro	Pequeña empresa de restauración colectiva	Municipio de Vizcaya
CPr_3	Dirección del centro y APYMA	Pequeña empresa de restauración colectiva	Pamplona (Navarra)

Fuente: elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas.

Del mismo modo, es importante tener en cuenta la ubicación de estas empresas de catering escolar. Observamos que, seis de ocho colegios investigados, trabajan con empresas situadas dentro de la misma comunidad autónoma (Tablas I y II). Este hecho en sí mismo, muestra un rasgo importante de sostenibilidad social en la compra alimentaria escolar, ya que esta proximidad geográfica hace que las instituciones educativas contribuyan a la dinamización del mercado laboral local (Gómez Ramos y Rico González, 2019: 28).

5.1.2. Percepción y conocimiento de los responsables escolares sobre la compra pública sostenible de alimentos

El conocimiento de los encargados de comedor escolar sobre la compra pública alimentaria también es importante para conocer el significado que se da a la sostenibilidad desde la alimentación escolar. Entre los entrevistados de los centros de Tudela se observa un desconocimiento en la mayoría de los casos, que, una vez explicado en qué consiste, manifiestan entender y reconocer a qué se refiere.

Desde todos los centros públicos investigados, se afirman que las empresas adjudicatarias incorporan la compra pública verde mediante la introducción de alimentos locales o de proximidad; incluso, la presencia de pequeñas productores o agricultores. Aunque, sin concretar, señalan que algunos de los alimentos proceden de localidades próximas.

Actualmente la empresa sí que incorpora alimentos ecológicos y productos locales o de proximidad en nuestros comedores escolares. La quínoa, el pan proviene de Agreda [a 50 kms], la fruta de El Milagro [a 31 kms], el aceite de oliva de Ablitas [a 12 kms] [...]. (CP_1).

En nuestro colegio se introducen elementos locales y de proximidad, pero no productos ecológicos. (CP_3).

En general, todos manifiestan la importancia que tiene la compra alimentaria y que ésta incluya tanto alimentos ecológicos como de producción local. Si bien, para ellos, la principal justificación de su inclusión no es la sostenibilidad, sino la salud que ofrecen a las dietas escolares. Un hecho que, por otro lado, no sorprende y puede responder al desconocimiento generalizado de la población española sobre el impacto de la dieta en el medio ambiente y en la sociedad (García-González *et al.*, 2020). A pesar de ello, cuando se plantea específicamente la compra de alimentos ecológicos, todos los encargados de comedores públicos aseguran que su introducción

encarecería el precio de los menús escolares, suponiendo que pocas familias estarían dispuestas a pagarlo. Esto muestra la percepción generalizada de que el alimento ecológico supone mayor precio y que las limitaciones presupuestarias en los precios de los menús no permiten su compra, tal y como señala Garua (2017: 41).

[...]Estamos contentos con el funcionamiento actual y con el catering, aunque siempre se puede mejorar. Aunque sería estupendo que el alumnado comiese más sano y, además, eso da trabajo a las personas de la zona. (CP_5).

¡Ojalá todo fuese ecológico!, porque es más saludable, pero hay un factor importante es que, encarece los menús, pero lo considero primordial.

Nos gusta cómo funciona ahora, pero me parece genial todo lo que sea saludable para mis niños. (CP_2).

Los colegios privados se muestran algo más sensibles y con una mayor disposición a la compra de alimentos ecológicos o locales en los menús escolares. Sin embargo, dicen tener dificultades para conseguirlo, aunque manifiestan haber hecho algún avance durante los últimos años. En este sentido, destacan las actuaciones realizadas por la cooperativa educativa formada por familias (CPr_3), que actúa como una referencia en gestión alimentaria escolar para el resto de colegios de Tudela. En cualquier caso, ninguno de ellos tiene en cuenta si los alimentos que compran proceden o no de pequeños productores o agricultores.

Yo he intentado hacerlo, pero mi empresa no lo consigue del todo. Aunque, por ejemplo, la carne, en vez de que venga congelada, he conseguido que venga fresca y de una zona más próxima a Tudela. [...] Lo estamos llevando poco a poco, aunque con la fruta y la verdura, casi lo estamos consiguiendo [que sea ecológica]. La fruta suele ser también productos locales. (CPr_1).

Casi todos son productos ecológicos. Aproximadamente un 60%. Y, en cuanto a los productos locales, casi un 96%, lo son. Excepto la sal, que no es de aquí. Es que tenemos un cuerpo y un solo planeta que hay que cuidarlos. Por eso creo que es el futuro... Reducimos la proteína animal e introducimos alimentos ecológicos, frescos, locales y de temporada en los menús, suponiendo un cambio de modelo. (CPr_3).

Sobre el precio de los menús, curiosamente, estos colegios privados señalan que la incorporación de alimentos locales o ecológicos no implica un mayor precio, sino saber cómo y qué alimentos comprar. Lo importante dicen, *es aprender a comprar y estar bien informados. La clave está en reducir la proteína (carne) y comprar más legumbre que es más económica (CPr_3).*

5.2. El caso de los colegios públicos de la ciudad de Soria (Castilla y León)

La aplicación de la compra alimentaria en comedores escolares en Soria se rige también por una normativa de comedores escolares y por la legislación sobre la compra pública verde en Castilla y León.

El Decreto 20/2008, de 13 de marzo y la Orden EDU/1054/2022, de 16 de agosto, regulan los comedores escolares, tras varias modificaciones entre 2008 y 2022. Junto a ellos, la Guía de comedores escolares de Castilla y León (Junta de Castilla y León, 2005) y la Guía para la promoción de la salud en los centros docentes (Junta de Castilla y León, 2006), marcan cómo debe ser la alimentación en los centros escolares. Ninguno de ellas, señala la preferencia a la sostenibilidad de los alimentos.

A diferencia de Navarra, Castilla y León carece de una regulación específica sobre la compra pública sostenible. Sin embargo, se han desarrollado directrices vinculantes. Inicialmente, el Acuerdo 44/2016 de la Junta de Castilla y León, de 21 de julio, donde se recogía únicamente la incorporación de aspectos sociales en la contratación, sin mencionar criterios relacionados con la compra alimentaria. Este fue derogado durante la realización de esta investigación, por el Acuerdo 82/2020, de 12 de noviembre, cuyo contenido, ahora sí, incluye la adquisición de alimentación y menciona su uso para el «fomento de la adquisición de productos agroalimentarios de calidad y de proximidad, que contribuyan a mejorar el medio ambiente, al asentamiento de la población y faciliten las cadenas de distribución o suministro cortas favoreciendo a los pequeños productores».

Soria, del mismo modo que Tudela, carece de una normativa municipal que regule la compra pública verde ni forma parte del citado marco del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán. En Castilla y León, la única ciudad firmante es Valladolid, cuya estrategia cuenta con una interesante trayectoria (Medina *et al.*, 2020).

5.2.1. El modelo indirecto o diferido de contratación del servicio de comedor escolar en Soria

La primera cuestión que destaca en este caso es que, a diferencia de Tudela, la contratación del servicio de comedor escolar es realizada por la propia administración educativa pública; esto es, la Dirección provincial de Educación de la Junta de Castilla y León. Se trata, por tanto, de un modelo *diferido* o *indirecto*, donde los propios centros escolares no participan en las decisiones de contratación de la empresa de restauración, acatando el modelo de alimentación que marquen las administraciones (Tabla III).

De la información recogida, se desprende que la contratación de este servicio, en ese momento, no exigía criterios de sostenibilidad en ningún aspecto. Tampoco el requerimiento de incluir de alimentación ecológica, local o de pequeños productores. A pesar de esto, las palabras de la encargada de la empresa de catering entrevistada señalan que, las administraciones provinciales y autonómicas, aunque no lo reclaman directamente, sí estarían valorando que los distribuidores o proveedores sean locales o ubicados en las provincias de la comunidad autónoma. De hecho, afirma que, una vez al mes, a su empresa le piden que ofrezcan un menú con productos de la marca institucional de alimentos «Tierra de Sabor».

La entrevistada también menciona como existen mecanismos de seguimiento sobre el contrato y sobre el cumplimiento del pliego de condiciones por el que se rigen. Esta función, la cumple la Comisión de Comedor, formada por la Dirección provincial de Educación, la empresa y un representante provincial de la CEAPA (Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos).

Tabla III. Colegios públicos de Soria (Castilla y León) gestionados por la entrevistada, según la contratación, la empresa adjudicataria del servicio y su ubicación

COLEGIO PÚBLICO	QUIÉN DECIDE LA CONTRATACIÓN	EMPRESA RESPONSABLE DEL COMEDOR	UBICACIÓN DE LA EMPRESA RESPONSABLE DEL COMEDOR
CP_6			
CP_7			
CP_8	Delegación Provincial de Educación de Soria. Junta de Castilla y León	Empresa grande de restauración colectiva	Guipúzcoa
CP_9			
CP_10			

Fuente: elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas.

Merece mencionarse que, la empresa de restauración analizada en este contexto es una de las cuatro empresas de restauración colectiva escolar con mayor volumen de contratos en España. Su función es contratar al personal de cocina, comprar a proveedores o controlar la realización de los menús en los colegios que atienden en Soria, ciudad y provincia.

Educación (dirección provincial) nos contrata para los diferentes colegios y nosotros prestamos el servicio. El director del colegio no deja de ser el principal responsable de lo que ocurre durante el servicio de comedor. Nosotros gestionamos todo el resto de partes. (Gerente Empresa_1).

5.2.2. Algunas nociones sobre la compra pública sostenible de alimentos que excluyen a los alimentos producidos por la agricultura familiar

En este caso, también se demuestra un inicial desconocimiento sobre el término de compra pública verde/sostenible y a todo lo que esta implica. No obstante, al igual que en Tudela, una vez que se define qué es, manifiesta saber que consiste en comprar alimentos ecológicos o locales o procurar una buena gestión del desperdicio alimentario. Nuevamente, no se mencionan los alimentos procedentes de producciones agrarias familiares como modelo de alimentación a tener en cuenta.

No obstante, la responsable manifiesta procurar hacer compras a distribuidores locales o de proximidad cuando tiene opción. Así lo señala, para la compra de pan y carne de cerdo; aunque, también señala ser consciente de no poder asegurar que la carne proceda animales de ganaderías locales. Del mismo modo, manifiesta haber intentado incluir frutas y verdura ecológicas en los menús escolares de una empresa social de Soria que cultiva y vende alimentación ecológica y local. Sin embargo, el bajo precio del menú fijado que marca el pliego de condiciones del contrato público, no lo ha hecho posible. Se trata de un rasgo común en la aplicación de la compra pública en otros casos mencionados (European Public Health Alliance, 2019).

No conozco la compra pública verde, aunque entiendo a lo que haces referencia [...] no incluimos productos ecológicos en los menús de los comedores públicos, esperemos que llegue algún día. [...] Intente hacer en su momento una parte de frutas y verduras ecológicas y esto puede ser un problema

económico, como los precios aquí en Soria están recogidos en el pliego es muy complicado abrir el abanico a un producto ecológico porque el precio de momento está disparado. Algunas familias sí lo pagarían y otras no. Estamos viviendo muchas situaciones de precariedad y ya no estamos hablando sólo de familias, porque las familias con precariedad tienen ayudas de la Junta de Castilla y León. Lo que no tengo claro es que la Administración pueda hacerse cargo de precios de este tipo, pero ojalá. Aunque opino que esto será la tendencia de futuro. Pero en Soria, todavía no hemos podido. [...] espero que evolucione y vaya encaminado hacia lo ecológico. (Gerente Empresa_1).

Además del precio fijado del menú escolar, otro problema que limita la incorporación de estos alimentos, es la falta de producción suficiente para abastecer a los comedores escolares de Soria que ella gestiona; así como, las limitaciones logísticas para la distribución de pequeñas cantidades que producen los productores locales. Un problema también observado en las experiencias de la ciudad de Madrid (Simón-Rojo *et al.*, 2020).

Llevé a cabo un estudio con ellos de lo que podía necesitar solamente para Soria y, para ponerlo en marcha, se necesitaban meses para poder buscar tierras y fórmulas para poder llegar a esas cantidades. [...] El problema realmente es el abastecimiento, no tienen un stock suficiente para cubrir estas demandas [...] no les compensa desplazarse para entregar dos kilos de carne o pocas cantidades de verdura. (Gerente Empresa_1).

En cualquier caso, se considera que las pautas para la alimentación escolar de futuro deberán incorporar la presencia de alimentos locales, ecológicos o procedentes de producciones locales. Son conscientes de ello y entienden que, a corto plazo, las administraciones educativas de Castilla y León necesitan incorporarse al enfoque alimentario sostenible.

La gestión de los comedores siempre se puede mejorar. La incorporación de productos ecológicos creo que va a ser la clave, porque realmente, comen muchas legumbres, pescado, platos que a lo mejor en sus casas costarían mucho que comiesen. Creo lo importante que nos queda por mejorar en el comedor escolar, es la incorporación de productos ecológicos. (Gerente Empresa_1).

6. Conclusiones

La sostenibilidad es un enfoque al que, en los próximos años, la alimentación escolar tendrá que sumarse. Su introducción, a través de los alimentos consumidos para la elaboración de menús escolares, se revela como una forma de que los centros educativos se comprometan con la transición hacia el modelo alimentario sostenible.

El desarrollo de herramientas legales, a nivel europeo y nacional, como la contratación pública verde o sostenible, ha permitido que, los gestores educativos públicos puedan exigir a las empresas de restauración escolar la introducción de productos alimentarios sostenibles; entre los que están, aquellos que son producidos por agricultores y ganaderos familiares. Esto es, alimentos procedentes de explotaciones agrícolas manejadas por una familia y dependientes de la mano de obra de sus miembros.

Los resultados de este pequeño estudio realizado en colegios públicos y privados de dos ciudades intermedias, demuestran que, a pesar de los esfuerzos por instaurar una legislación que fomente la ad-

quisición de alimentación sostenible, las administraciones educativas y empresas que elaboran menús escolares, están manejando la sostenibilidad alimentaria con cierto desconocimiento y una modesta y desigual aplicación, como se ha apuntado en otros trabajos (Barling *et al.*, 2013; Bizarro y Ferrero, 2022; Sanz-Sanz *et al.*, 2022).

En este estudio destacan las diferencias entre los colegios públicos de Soria y colegios públicos y privados-concertados de Tudela, mostrándose en estos últimos, una mayor aplicación del uso de alimentos sostenibles en los menús y un mayor conocimiento de ello de los encargados de cocina y comedores escolares. Un hecho que, consideramos está relacionado con varias cuestiones. En primer lugar, con la mayor autonomía que los modelos de gestión directa proporcionan a las familias y direcciones de centros educativos en las decisiones alimentarias; frente al modelo indirecto de los centros públicos de Soria (Villajero y Castro, 2019; Mauleón, 2018). No obstante, en Tudela se observan algunas diferencias. Los centros privados, se muestran más comprometidos con que sean pequeñas empresas de catering integradas en el entorno geográfico próximo, quienes presten el servicio de comedor, lo cual se demuestra como un indicador de sostenibilidad social ejercida desde esos centros educativos (Gómez Ramos y Rico González, 2019). Aunque, no hay que perder de vista que, esto puede deberse también a una mayor disposición de las familias de estos centros a pagar más por el menú escolar. Por el contrario, los centros públicos tienden a recurrir a empresas de mayor tamaño, caracterizadas por acumular adjudicaciones de este servicio de comedor en muchos puntos de España.

En segundo lugar, la posición favorable de la gestión alimentaria escolar hacia la producción de la agricultura familiar en los colegios de Tudela, puede responder a un mayor desarrollo de la legislación de contratación pública sostenible existente en Navarra y a la tradición agrícola de la comarca que, indirectamente, estarían favoreciendo una inclusión sin ambages de cláusulas de sostenibilidad en las compras alimentarias de los caterings escolares. En contraposición, estaría la legislación en ciernes de Castilla y León, donde apenas se ha comenzado a señalar la alimentación en la contratación pública y no hay referencia de sostenibilidad en las directrices de alimentación escolar. No obstante, es difícil afirmar la influencia que pueden estar teniendo las estrategias de compra pública sostenible en los entornos alimentarios educativos.

En cualquier caso, tanto en Tudela como en Soria, se observa una generalizada ausencia de referencias a los alimentos producidos por agricultores o productores familiares en las compras de centros educativos investigados. Esta carencia es patente, tanto en los procedimientos de las licitaciones de los centros públicos y privados, como en el discurso de los encargados de comedores, que no mencionan y/o desconocen su papel para la sostenibilidad. La mayoría de las veces, las referencias que hacen, son a los alimentos ecológicos, locales o de proximidad, obviando el tipo de producción agrícola que hay detrás de los alimentos comprados y la contribución que pueden hacer las producciones familiares pequeñas frente a las industriales de mayores dimensiones. Esto explicaría el reducido volumen de alimentos directamente comprados a agricultores y productores (Soler, 2012).

Es el caso de los colegios de Soria, donde, más allá de una preferencia por alimentos de la marca institucional de alimentos de «Tierra de Sabor», la preocupación por la sostenibilidad alimentaria se focaliza en producciones ecológicas y de proximidad. Un tipo de alimentos que se consideran convenientes pero que están limitados por bajo precio del menú que impone la administración autonómica (European Public Health Alliance, 2019; Garua, 2017).

Todo ello demuestra la complejidad que acarrea el fomento de una dieta sostenible en los centros educativos (Graça *et al.*, 2022). Como ya se ha mostrado en otros estudios, la aplicación de medidas legales y administrativas que aseguren un consumo alimentario sostenible varía de unos entornos alimentarios a otros. Este estudio es una muestra de que, más allá de los instrumentos legislativos, en muchos casos, el éxito de aplicación de la compra alimentaria sostenible en determinados contextos se atribuye al compromiso de las personas que trabajan para preparar la comida y diseñar los menús (Sanz-Sanz *et al.*, 2021) y/o a la cooperación entre familias y gestores educadores para reformar la alimentación escolar (Galli *et al.*, 2014). De manera que, las aportaciones que la pequeña agricultura familiar puede hacer por la transición hacia un modelo alimentario sostenible en entornos educativos, aún requieren de grandes esfuerzos por visibilizar su contribución y fomentar el compromiso de los agentes vinculados a la alimentación escolar.

Referencias bibliográficas

- Alberdi, Goiuri y Begiristain-Zubillaga, Mirene (2021): "Identifying a Sustainable Food Procurement Strategy in Healthcare Systems Scoping Review". *Sustainability*, 13, 2398. DOI: <https://doi.org/10.3390/su13042398>.
- Ayuntamiento de Zaragoza (2019). *Diagnóstico de comedores escolares autogestionados de Zaragoza*. Disponible online: <https://www.zaragoza.es/sede/servicio/publicacion-municipal/11635>.
- Bagdonis, Jessica M.; Hinrichs, C. Clare y Schafft, Kai A. (2009): "The Emergence and Framing of Farm-to-School Initiatives: Civic Engagement, Health and Local Agriculture". *Agriculture and Human Values*, 26 (1-2), 107-119. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10460-008-9173-6>.
- Bizarro, Sofia y Ferreiro, Maria Fátima (2022): "Sustainable Public Procurement in Portugal: The Case of Two Public School Canteens". *Regional Science Policy & Practice*, 14 (3), 560-574. DOI: <http://www.doi.org/10.1111/rsp3.12508>.
- Barling, David; Andersson, Gunilla; Bock, Betina; Canjels, Annemiek; Galli, Francesca; Gourlay, Robin; Hoekstra, Femke; de Iacovo, Francesco; Karner, Sandra; Mikkelsen, Bent Egberg, Selunda, Anita; Smith, Julie y Sonnino, Roberta (2013): "Foodlink: Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe". *Action Plan for Sustainability*.
- Comisión Europea (2008). *Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions Public Procurement for a Better Environment*. Brussels.
- Comisión Europea (2016). *Buying Green! A Handbook on Environmental Public Procurement*. Luxembourg: DG Environment Publications Office of the European Union. Disponible online: <https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/Buying-Green-Handbook-3rd-Edition.pdf>.
- Comisión Europea (2020). *Farm to Fork Strategy. For a Fair, Healthy and Environmentally-Friendly Food System*. Disponible online: https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en.
- De Schutter, Olivier; Jacobs, Nick; Clément, Chantal y Ajena, Francesco (2019). *Towards a Common Food Policy for the European Union: The Policy Reform and Realignment Required to Build Sustainable Food Systems in Europe*. Brussels: International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. Disponible online: http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf, consultado el 20 enero de 2023.

- Erauskin-Tolosa, Artizar (2020): “La compra pública verde en la Unión Europea: Una visión general”. *Lurralde. Investigación y espacio*, 43, 119-135.
- European Public Health Alliance (2019): *How Can the EU Farm to Fork Strategy Contribute? Public Procurement for Sustainable Food Environments*. Disponible en: <https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/how-can-eu-farm-fork-strategy-contribute-public-procurement-sustainable>.
- Galli, Francesca; Brunori, Gianluca; Di Iacovo, Francesco y Inocenti, Silvia (2014): “Co-Producing Sustainability: Involving Parents and Civil Society in the Governance of School Meal Services. A Case Study from Pisa, Italy”. *Sustainability*, 6 (4), 1643-1666. DOI: <https://doi.org/10.3390/su6041643>.
- García-González, Ángela; Achón, María; Carretero Krug, Alejandra; Varela-Moreiras, Gregorio y Alonso-Apperte, E. (2020): “Food Sustainability Knowledge and Attitudes in the Spanish Adult Population: A Cross-Sectional Study”, *Nutrients*, 12 (10), 3154. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu12103154>
- Garua (2017). *Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles*. Madrid: Fundación Daniel y Nina Carasso. Disponible online: http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/03/informe_completo.pdf.
- Gómez Ramos, Almudena y Rico González, Margarita (2021): “Propuesta de un sistema de indicadores para evaluar procesos de compra pública alimentaria en términos de sostenibilidad” en Narciso Arcas Lario y María Dolores de Miguel Gómez (coords.): *XIII Congreso de Economía Agroalimentaria*. Cartagena: Universidad Politécnica de Cartagena.
- Graça, Joao; Roque, Lisa; Guedes, David; Campos, Lúcia; Truninger, Monica; Godinho, Cristina y Vinnari, Markus (2022): “Enabling Sustainable Food Transitions in Schools: A Systemic Approach”. *British Food Journal*, 124 (13): 322-339. DOI: <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2021-1188>.
- Junta de Castilla y León, (JCYL) (2005). *Guía alimentaria de comedores escolares de Castilla y León*. Valladolid: Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.
- Junta de Castilla y León, (JCYL) (2016). *Guía para la promoción de la salud en los centros docentes de Castilla y León*. Valladolid: Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.
- Justicia Global Alimentaria (2013). *Compra pública en sistemas alimentario locales. Informe Corto circuito*. Barcelona: Justicia Global alimentaria.
- Instituto Nacional de Estadística, INE (2022). *Estadística del Padrón continuo*. Disponible en: <https://www.ine.es>, consultado el 23 de febrero de 2023.
- INTIA (2017). *Proyecto piloto de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Pamplona. Navarra Ecológica*. Disponible online: <https://www.navarraecologica.org/es/periodico-navarra-bio/http-www-pamplona-es-verpagina-asp-idpag-nt7000233-idioma-1>
- Leuenberger, Deniz Zeynep y Bartle, John R. (2015). *Sustainable Development for Public Administration*; New York: Routledge.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO) (2019). *Pacto de política alimentaria urbana de Milán. Marco de monitoreo*. Disponible online: <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/CA6144ES>
- Organización de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, (FAO) y Organización Mundial de la Salud, (WHO) (2019). *Sustainable Healthy Diets-Guiding principles*. FAO y WHO. Roma: Organización de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, (FAO) y Organización Mundial de la Salud, (WHO). Disponible online: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516648>, consultado el 13 febrero de 2023.
- Macura, Biljana; Ran, Ylva; Persson, U. Martin; Hatab, Assem Abu; Jonell, Marlin; Lindahl, Therese y Rööös, Elin (2022): “What Evidence Exists on the Effects of Public Policy Interventions for Achieving Environmentally Sustainable Food Consumption? A Systematic Map Protocol”. *Environmental Evidence*, 11, número de artículo, 17. DOI: <https://doi.org/10.1186/s13750-022-00271-1>.
- Mauleón, José Ramón (2018): “Las opiniones de las familias sobre la comida del comedor escolar” en Miguel Ángel Martín López (coord.): *Haciendo realidad el derecho a la alimentación en España*. Sevilla: Egre-gius Ediciones.
- Medina Rey, José María; Angulo Urarte, Arturo y García García, Lidia (2020). *La Estrategia Alimentaria de Valladolid: Investigación sobre el diseño y puesta en marcha de una política alimentaria urbana en línea con el Pacto de Milán*. Disponible online: https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-materiales/Estudio_de_caso_Valladolid.pdf.
- Mélon, Lela (2020): “More than a Nudge? Arguments and Tools for Mandating Green Public Procurement in the EU”. *Sustainability*, 12 (3), 988. DOI: <https://doi.org/10.3390/su12030988>.
- Miles, Matthew B.; Huberman, Michael y Saldaña, Johnny (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Tempe: Arizona State University.
- Mooney, Pat (2017). *Too Big To Feed. In Exploring the Impacts of Mega-Mergers, Consolidation and Concentration of Power in the AgriFood Sector*. Brussels: International Panel of Experts on Sustainable Food Systems. Disponible online: http://www.ipesfood.org/_img/upload/files/Concentration_FullReport.pdf, consultado el 20 de enero de 2023.
- Morgan, Kevin y Sonnino, Roberta (2008). *The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London: Earthscan Publications.
- Morley, Adrian (2021): “Procuring for Change: An Exploration of the Innovation Potential of Sustainable Food Procurement”. *Journal of Cleaner Production*, 279, 123410, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123410>.
- European Public Health Alliance (2019). *How Can the EU Farm to Fork Strategy Contribute? Public Procurement for Sustainable Food Environments*. European Public Health Alliance.
- Rockström, Johan; Edenhofer, Ottman; Gaertner, Juliana y DeClerck, Fabrice (2020): “Planet-Proofing the Global Food System”. *Nature Food*, 1, 3-5, DOI: <https://www.nature.com/articles/s43016-019-0010-4>.

- Sanz-Sanz, Esther; Cardona, Aurélie y Napoleone. Claude (2022): “Motivations of Public Officials as Drivers of Transition to Sustainable School Food Provisioning: Insights from Avignon, France”. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 35, número de artículo, 6. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10806-022-09880-9>.
- Simón- Rojo, Marian; Morán, Nerea y Del Valle, Julia (2020): “La compra pública alimentaria en la regeneración agroecológica. Del paisaje periurbano de la ciudad de Madrid”. *Estudios Geográficos*, 81 (289). DOI: <https://doi.org/10.3989/egeogr>.
- Smith, Julie; Andersson, Gunilla; Gourlay, Robin; Karner, Sandra; Mikkelsen, Bent Egberg; Sonnino, Roberta y Barling, David (2016): “Balancing Competing Policy Demands: The Case of Sustainable Public Sector Food Procurement”. *Journal of Cleaner Production*, 112 (1), 249-256, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.07.065>.
- Soares, Panmela; Martínez-Mián, María Asunción; Caballero, Pablo; Vives-Cases, Carmen y Davoó-Blanes, Mari Carmen (2017): “Alimentos de producción local en los comedores escolares de España”. *Gaceta Sanitaria*, 31 (6), 466-471. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2016.10.015>.
- Soler, Carles (2011). *La soberanía alimentaria en las mesas de los colegios. Amigos de la Tierra*. Disponible online: <https://revistasoberaniaalimentaria.files.wordpress.com/2011/12/final-en-pdf.pdf>.
- Taylor Steven, J. y Bogdan, Robert (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Barcelona: Paidós Ibérica.
- Valles Martínez, Miguel S. (2005): “El reto de la calidad en la investigación social cualitativa de la retórica a los planteamientos de fondo y las propuestas técnicas”. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 110, 91-116. DOI: <https://doi.org/10.2307/40184684>.
- Vallés Martínez, Miguel S. (2014). *Entrevistas cualitativas*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Villarejo, Laura y Castro, Nazaret (2018). *Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a la propuesta de mejora*. Madrid: Fundación Daniel y Nina Carasso. Disponible online: <https://www.municipiosagroeco.red/wp-content/uploads/2018/09/Informe-Comedores-Escolares.pdf>.
- Willett, Walter; Rockström, Johan; Loken, Brent; Springmann, Marco; Lang, Tim; Vermeulen, Sonja; Garnett, Tara; Tilman, David; Declerck, Fabrice; Wood, Aamanda; Jonell, Marlin; Clark, Michael; Gordon, Line J.; Fanzo, Jessica; Hawkes, Corinna; Zurayk, Rami; Rivera, Juan A.; De Vries, Wim; Sibanda, Lindiwe Majele; Afshin, Ashkan Afshin; Chaudhary, Abhishek; Herrero, Mario; Agustina, Rina; Branca, Francesco; Lartey, Anna; Fan, Shenggen; Crona, Beatrice; Fox, Elizabeth; Bignet, Victoria; Troell, Max; Lindahl, Therese; Singh, Sudhvir; Cornell, Sarah E.; Reddy, K. Srinath; Narain, Sunita; Nishtar, Sania y Murray, Christopher J. L. (2019): “Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems”. *The Lancet*, 393 (10170), 447-492. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4).

Legislación citada

Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de contratos públicos. Boletín Oficial de Navarra, N.º 73, 17/04/2018.

Decreto Foral 3/2019, de 16 de enero, por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra. Boletín Oficial de Navarra, N.º 21, 31/01/2019.

Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León. Boletín Oficial de Castilla y León, N.º55, 19/03/2008.

Orden EDU/1054/2022, de 16 de agosto, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.

Acuerdo 44/2016 de la Junta de Castilla y León, de 21 de julio, para los órganos de contratación de la Administración General e institucional de la comunidad de Castilla y León, Boletín Oficial de Castilla y León, N.º 142, 25/07/2016.

Acuerdo 82/2020, de 12 de noviembre, de la Junta de Castilla y León, por el que se aprueban directrices vinculantes para el impulso de la responsabilidad social en el gasto público de la Administración General e Institucional de la Comunidad de Castilla y León. Boletín Oficial de Castilla y León, N.º 238, 16 /11/2020.

Ley 5/2018, de 6 de marzo, de la Huerta de Valencia. Comunitat Valenciana, DOGV, nª 8252, 12/03/2018 y Boletín Oficial del Estado, N.º 96, de 20 /04/2018. Última modificación Resolución de 17 de enero de 2019, Boletín Oficial del Estado, N.º28, 1/02/2019.

Ley 3/2019, de 17 de junio, de los Espacios Agrarios de Cataluña. Comunidad Autónoma de Cataluña, DOGC, N.º 7900, 19/06/2019.

Nota bibliográfica

Guadalupe Ramos Truchero es licenciada en Sociología (Universidad de Salamanca) y doctora en Sociología (Universidad del País Vasco), especializada en Sociología de la alimentación y la agricultura. Profesora Titular del Departamento de Sociología y Trabajo Social de la Universidad de Valladolid, adscrita a la Facultad de Educación y Trabajo Social. Es miembro del grupo de coordinación del Observatorio de Derecho a la Alimentación en España (ODA-E) y del grupo de investigación en Sociología de la alimentación de la Universidad de Oviedo.

ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-1292-6524>.