

POSICIÓN DEL CODNIB SOBRE LA INCORPORACIÓN DEL MENÚ VEGANO EN EL COMEDOR ESCOLAR

Diciembre de 2024

COLEGIO OFICIAL DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS DE ILLES BALEARS

info@codnib.es

Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears





Posición general

El menú vegano no supone ningún problema nutricional o dietético para los usuarios del comedor escolar y conforme a la normativa aplicable en Baleares, debería considerarse como una razón cultural para modificar el menú general.

Posición detallada

- El menú vegano en el centro escolar implica una ingesta diaria que se complementa con las diferentes comidas a lo largo del día y de la semana, y por tanto, a nivel nutricional no hay ningún inconveniente para implementar este tipo de alimentación y que esta dieta sea saludable, suficiente, seguro y sabroso. No es responsabilidad del centro escolar el equilibrio nutricional de la alimentación de los niños, sino que esta responsabilidad es de las familias, que son las que planifican la mayor parte de las comidas del día, y complementan el almuerzo de la escuela con el desayuno, la merienda y la cena.
- Los alimentos de una dieta vegana no deben implicar necesariamente un aumento del precio del menú, teniendo en cuenta que se eliminan alimentos de origen animal que suelen ser más caros que los de origen vegetal como las legumbres, semillas o frutos secos. Sin embargo, parte del proceso de elaboración podría repercutir en el coste final.
- El menú vegano no supone discriminación a ningún niño respecto a aquellos que utilizan el menú general al igual que tampoco lo supone un menú adaptado para alergias e intolerancias.
- La opción de menús veganos y vegetarianos está disponible en numerosos centros educativos públicos, concertados y privados de Baleares y se ofrecen sin problemas organizativos, económicos o funcionales del servicio de comedor.
- El veganismo forma parte de culturas como el sijismo, una rama de hinduismo, en la que se elige no comer alimentos de origen animal por razones éticas. Por



tanto, la decisión de las familias no se puede interpretar como una preferencia particular sino como una razón cultural y ética.

- Una programación de menús vegetarianos o veganos puede cubrir las necesidades nutricionales de niños y jóvenes, a la vez que satisfacer diferentes opciones religiosas y culturales, además de evitar la complejidad que puede representar dar cobertura a demandas muy diversas, que muchas veces las cocinas no pueden asumir. Es decir, simplificar varios procedimientos que tengan características de necesidades similares.
- Sin embargo, si las condiciones organizativas o de instalaciones y locales de cocina no permiten dar respuesta a los menús especiales ya sean por condiciones de salud o culturales, éticas o religiosas, será necesario facilitar los medios de refrigeración calentamiento adecuados para que se pueda conservar y consumir el menú proporcionado por la familia.
- Por último, el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de las Islas Baleares ha solicitado a las autoridades competentes, es decir, a la Consejería de Educación y Universidades ya la Consejería de Salud que unifiquen criterios para establecer qué se debe entender como “razones culturales” a la hora de solicitar un menú adaptado al comedor escolar y definan claramente las medidas de seguridad alimentaria y económicas en su caso, que deberían cumplir los centros para el manejo de las comidas aportadas por las familias en caso de que el centro no pueda realizar las adaptaciones del menú general para menús especiales por condiciones médicas y que podrían ser de fácil aplicación para otros casos.



ESTA POSICIÓN HA CONSIDERADO LOS SIGUIENTES PUNTOS PARA SU PLANTEAMIENTO:

- La ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, en el artículo 40, punto 5, párrafo 2º, establece que cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales [alergia o intolerancias alimentarias diagnosticadas y con certificado médico], o el coste adicional de las citadas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que se pueda conservar y consumir el menú especial proporcionado por la familia. Esta ley no hace alusión directa a proporcionar un menú adaptado vegano o vegetariano o a otros relacionados con opciones culturales.
- El artículo 4, punto 3 párrafo 2º del Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears establezca que “Cuando por razones culturales se motive la exclusión de un tipo de alimento, es necesario disponer, siempre que las condiciones lo permitan y sea asumible económicamente, de un menú alternativo considerado suficiente para cubrir las necesidades nutricionales del alumnado”. No establece qué debe entenderse como “razones culturales”.
- La Resolución de la Secretaría Autonómica de la Consejería de Educación y Universidades por la que se aprueban las instrucciones relativas a las cafeterías de los institutos de educación secundaria y al servicio de comedor escolar de los centros públicos no universitarios, en el apartado d), punto 5, apartado A Orientaciones básicas para la elaboración de los menús del punto 2º del Anexo I, establece que las “empresas también deben proveer menús adaptados cuando, por razones culturales, se motive la exclusión de un tipo de alimento, siempre que sea asumible por la empresa concesionaria y el menú alternativo



cubra las necesidades nutricionales”. No establece qué debe entenderse como “razones culturales”.

- El informe y posicionamiento sobre la dieta vegetariana y vegana en el contexto del Servicio de comedor escolar, emitido por la Agencia de salud pública de Cataluña con el apoyo del departamento de educación, resuelve que “un cuerpo sólido de evidencias científicas, da soporte a que las escuelas públicas y concertadas de Cataluña se ofrezca un menú vegetariano o vegano para aquellas familias que así lo soliciten, en caso de que las condiciones de organización y las instalaciones lo permitan. Si las condiciones organizativas o de las instalaciones y locales de cocina no permiten dar respuesta a los menús especiales (entre ellos los menús vegetarianos y veganos) habrá que facilitar los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que se pueda conservar y consumir el menú proporcionado por la familia.
- El Servicio de Becas, Programas y Servicios Complementarios de la Consejería de Educación y Universidades no considera la dieta vegana como una opción cultural, diferenciándola de las dietas asociadas a opciones religiosas, que sí son consideradas en el marco normativo vigente por este servicio.
- Según el Departamento de Seguridad Alimentaria y Nutrición de la Conselleria de Salud, los menús especiales asociados a cuestiones culturales o éticas no disponen de una cobertura legal según la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición. No obstante, la normativa autonómica (Decreto de promoción de dieta mediterránea y la resolución de la Secretaria Autonómica de la Consejería de Educación y Universidad) hacen mención expresa a que deben proporcionarse opciones alimentarias adecuadas por razones culturales siempre que lo permitan las instalaciones de cocina.
- La alimentación de los niños se complementa con las diferentes comidas a lo largo del día y de la semana, y que el comedor escolar debe garantizar que la comida que ofrece sea saludable, suficiente, segura y sabrosa. No es



responsabilidad del centro escolar el equilibrio nutricional de la alimentación de los niños, sino que esta responsabilidad es de las familias, que son las que planifican la mayor parte de las comidas del día, y complementan el almuerzo de la escuela con el desayuno, la merienda y la cena.