

“Hábitos religiosos de alimentación en  
los centros educativos:  
análisis de los comedores escolares de  
Infantil y Primaria de la provincia de  
San Fernando (Cádiz)”

Máster en Ciencias de las Religiones: Historia y Sociedad

Alumna: Isabel María Calderón Boy

Tutor del Trabajo: Daniel Miguel Méndez Rodríguez

Curso académico 2022/2023

## RESUMEN

Hoy en día vivimos en una sociedad multicultural en la que una gran variedad de culturas y creencias coexisten. Dicha diversidad cultural se caracteriza por distintas costumbres en cuanto a alimentación, vestimenta, festividades, y, en definitiva, maneras de vivir. Uno de los lugares donde se propicia la cohabitación de múltiples culturas y creencias es en los centros educativos, por lo que consideramos de interés conocer cómo se atiende la diversidad religiosa en cuestiones como la alimentación. En ese sentido, en el presente trabajo, realizaremos un análisis teórico de las diferentes prescripciones alimenticias tanto a nivel global como centrándonos en los tres grandes monoteísmos: judaísmo, islam y cristianismo. Tras ello continuaremos analizando la gestión de la alimentación del alumnado con diferentes confesiones religiosas en los comedores de los centros de segundo ciclo de Educación Infantil y Primaria, estudiaremos el marco legislativo español que respalda este tema y, finalmente, realizaremos un estudio de caso sobre cómo se aplica y se gestiona la diversidad religiosa alimentaria en los centros de la provincia de San Fernando (Cádiz).

Palabras clave: religión, alimentación *kosher*, alimentación *halal*, centros escolares de segundo ciclo de Educación Infantil y Primaria, diversidad religiosa.

## **ABSTRACT**

Nowadays we live in a multicultural society in which a great variety of cultures and beliefs coexist. Such cultural diversity is characterised by different traditions regarding nourishment, clothing, festivities and, in the end, ways of living. One of the places where the cohabitation between different cultures and religions is fostered, is at educational institutions, hence the interest of knowing how religious diversity is catered for in matters such as nourishment. In this sense, along the present work, we will develop a theoretical analysis of different food prescriptions both globally and also focusing on the three monotheistic religions: Judaism, Islam and Christianity. After that we will analyse the management of the nutrition on students with different religious denominations in the canteens of the second cycle of Infant and Primary Education schools. We will also study the Spanish Legislative Framework, which supports this topic, and we will finally make a case study about how diversity in religious dietary needs is managed and catered for at schools from the province of San Fernando (Cádiz).

Keywords: Religion, *kosher* food, *halal* food, second cycle Infant and Primary Schools, religious diversity.

## ÍNDICE

1. Introducción.....	6
1.1. Objetivos .....	7
1.2. Metodología .....	8
2. Religión, hábitos alimenticios y su gestión en los centros educativos .....	9
2.1. Religión y hábitos alimenticios .....	9
2.1.1. Alimentación kosher en el judaísmo.....	12
2.1.2. Alimentación halal en el islam.....	18
2.1.3. Repercusiones y controversia en la alimentación halal y kosher.....	24
2.1.4. Alimentación en el cristianismo.....	27
2.2. Gestión de la diversidad religiosa alimentaria a nivel social .....	31
2.3. Gestión de la alimentación en centros educativos en España .....	32
3. Marco legislativo a nivel estatal y autonómico .....	42
4. Gestión de la diversidad religiosa en la alimentación en los centros de segundo ciclo de Educación Infantil y Primaria en la provincia de San Fernando (Cádiz) .....	46
4.1. Contextualización.....	46
4.2. Materiales utilizados y metodología de trabajo.....	48
4.3. Resultados .....	48
4.4. Análisis.....	59
4.5. Empresas de catering.....	62
4.5.1. Aramark .....	63
4.5.2. Serunion .....	64
4.5.3. Resultados.....	66
4.5.4. Análisis .....	68
5. Conclusiones.....	71
6. Bibliografía.....	75
6.1. Referencias bibliográficas .....	75
6.2. Webgrafía.....	78
6.3. Referencias legislativas .....	79

ANEXO I. LISTADO DE CENTROS DE SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA EN LA PROVINCIA DE SAN FERNANDO (CÁDIZ).....	81
ANEXO II. FORMULARIO A LOS CENTROS.....	82
ANEXO III. FORMULARIO A LAS EMPRESAS .....	84

## 1. Introducción

Uno de los grandes retos que presenta el ámbito educativo en nuestros días, es el de ser inclusivo para todo el alumnado, a todos los niveles. Dentro de la gran diversidad presente en un centro educativo, podemos encontrar la diversidad cultural, así como la diversidad religiosa, muy a tener en cuenta en la actualidad, debido a la multiculturalidad presente en nuestro país. En palabras de Pellicer Palacín (2009, p. 699) “los centros escolares presentan hoy día un aspecto plural, con alumnado procedente de numerosos países y de culturas, en muchos casos, muy diferentes de la autóctona”.

Uno de los fines de la escuela es el de integrar a este alumnado de manera que siga conservando su propia identidad originaria, dentro de la cultura predominante de la sociedad en la que vive. Dicha integración no empieza y termina en las aulas escolares, sino que se traslada a otros ámbitos de la esfera de la educación, como por ejemplo el aula matinal, o el comedor escolar, como veremos a lo largo de este trabajo.

A la hora de hablar de diferentes religiones, el ámbito de la alimentación se considera una parte fundamental, y muy a tener en cuenta. Tal como indica Gorrortegi Azurmendi (2011, p. 392) “la alimentación está pautada por el sistema de creencias y valores presentes en todas las culturas y estas pautas generan distintas formas de alimentarse cuya importancia va más allá de la simple existencia de patrones alimentarios distintos”. Lo que la autora quiere decir es que la alimentación acaba siendo un factor de identidad para los diferentes grupos culturales; la comida, como expresa la autora, “permite a las personas identificarse con un grupo y distinguirse de otros”.

Teniendo eso presente, a lo largo del trabajo tendremos en cuenta, a niveles generales, cómo afecta la religión a los ámbitos alimenticios, y nos centraremos, más específicamente, en las prescripciones alimentarias presentes en los tres grandes monoteísmos: judaísmo, islam y cristianismo.

Las tres religiones presentan diferentes prescripciones alimentarias, y a distinto nivel. Las regulaciones que podemos encontrar en el cristianismo son, a rasgos generales, bastante laxas hoy en día, al contrario que en el islam y en el judaísmo, donde son más rígidas. Para comprenderlo, destallaremos las características de la alimentación *kosher* en el judaísmo y la alimentación *halal* en el islam, y estableceremos también cómo la gestión

de la diversidad religiosa se lleva a cabo teóricamente en los centros escolares, teniendo en cuenta las prescripciones alimentarias.

Parte vital en todo este aspecto sería el marco legislativo a nivel tanto estatal como autonómico. Este no sólo establece la regulación de la alimentación *halal* y *kosher* en nuestro país, sino también la relativa a la diversidad, las leyes educativas y aquellas que gestionan la regulación de los comedores escolares.

Conocer todo esto es esencial para poder llevar a cabo la parte central de nuestro trabajo, y la motivación principal de este, es decir, investigar y conocer cómo la diversidad religiosa se gestiona en los comedores de los centros escolares de San Fernando, en la provincia de Cádiz, y poder analizar, con conocimiento de causa, los resultados obtenidos.

### *1.1. Objetivos*

El objetivo principal de este Trabajo de Fin de Máster es conocer y analizar la gestión de la atención a la diversidad religiosa en los comedores escolares de los centros escolares de segundo ciclo de Infantil y Primaria de la localidad de San Fernando (Cádiz).

Con esta finalidad, se han establecido una serie de objetivos específicos:

- Estudiar en qué medida afecta la religión en los ámbitos alimenticios de los creyentes.
- Indagar en profundidad en los requerimientos alimenticios de los tres grandes monoteísmos (judaísmo, islam y cristianismo), haciendo hincapié en las características alimentarias más prominentes del cristianismo, de la dieta *halal* y la dieta *kosher* y las diferentes repercusiones y controversias que estas pueden provocar.
- Aprender la base sobre cómo se gestiona la diversidad religiosa en los comedores escolares de España.
- Conocer la legislación estatal y autonómica vigente en relación al ámbito de la alimentación basada en la religión, tanto a nivel general, como centrándonos en el aspecto escolar.

- Analizar cómo desde las empresas de *catering* de comedor escolar se gestiona la diversidad alimenticia en relación a la religión.

### 1.2. Metodología

La metodología de este Trabajo de Fin de Máster se ha basado en dos grandes vías de actuación.

En primer lugar, se ha realizado la recopilación y la revisión bibliográfica de diferentes artículos, libros y recursos online que tratan tanto los aspectos relacionados con las prescripciones alimentarias en las diferentes confesiones religiosas, como sobre la atención de la diversidad religiosa en los centros escolares en lo que respecta a los hábitos alimenticios del estudiantado, y del marco legislativo que regula esta temática.

En segundo lugar, vamos a llevar a cabo un estudio de caso: el análisis de las prácticas alimenticias en los comedores de los centros de segundo ciclo de Educación Infantil y Primaria, tanto públicos como concertados, de San Fernando (Cádiz). Para este análisis se ha procedido a elaborar una relación de todos los centros de la localidad e información básica sobre los mismos (tipo de centro y dirección) (Anexo I). Estos centros constituirán nuestro objeto de estudio, cuyo análisis se llevará a cabo mediante un formulario (Anexo II) a través de entrevistas de manera presencial en los centros escolares.

Seguiremos la misma dinámica con las empresas de *catering* que gestionan los comedores escolares. Para ellas realizamos otro formulario (Anexo III) y, nuevamente, trasladaremos y analizaremos la información obtenida, a través de entrevistas, en el documento.

La finalidad de esta metodología de trabajo es la de comprobar cómo se gestiona el ámbito alimentario religioso en los comedores de los centros escolares de la localidad.



## **2. Religión, hábitos alimenticios y su gestión en los centros educativos**

El objetivo principal de este apartado es exponer la relación de la religión con los hábitos alimenticios, para posteriormente definir las costumbres alimenticias más características a tener en cuenta en el judaísmo, en el islam, y en el cristianismo, siendo estas las religiones en las que nos vamos a enfocar principalmente para la realización de este trabajo.

Además, también llevaremos a cabo un análisis general del tratamiento a la diversidad religiosa alimentaria en la sociedad y en los centros educativos en España, más concretamente en el ámbito relacionado con la alimentación en los comedores escolares.

### *2.1. Religión y hábitos alimenticios*

En un primer momento, cuando pensamos en el concepto “alimentación”, podemos no llegar a ser conscientes de la profundidad y la cantidad de implicaciones que este término entraña, y de qué manera influye en la sociedad en general, y en el ámbito de lo religioso en particular. De hecho, citando a Sibal (2018, p. 1), “food is one of the most important parts of religious ceremonies”.

La autora hace también especial hincapié en cómo existe una conexión directa entre la cultura de un grupo de personas y su modo de alimentarse; este forma parte de las diferentes idiosincrasias de los distintos grupos culturales. De hecho, la comida es un aspecto más a través del cual se manifiesta la profesión a una determinada religión, a través del cumplimiento de los preceptos que esta indica. Incluso el hecho de cómo se consigue el alimento, quién y cómo lo prepara, con qué personas se come... Todo ello forma parte de un ritual y de la tradición, y por ello, no es de extrañar que los hábitos alimenticios se estudien desde diversos ámbitos, como por ejemplo el antropológico, o el sociológico.

Como indica el autor Contreras (2007, p. 13) “la alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no [...]. La alimentación es, también, un fenómeno social, cultural, identitario”. Teniendo eso presente, se podría decir que el papel de la alimentación no se limita únicamente a la mera proporción de nutrientes al cuerpo humano, sino que va más allá, y aporta un rol esencial a nivel social entre las personas, o entre los individuos y sus propias creencias, como veremos a continuación.

Haciendo hincapié en el ámbito religioso, este repercute de manera considerable en los hábitos alimenticios de los creyentes. Hay que tener presente que, dependiendo de la religión que se profese, se llevarán a cabo unas prescripciones alimenticias concretas, pero según señala Vilaplana (2003), hay algunos aspectos generales que se pueden considerar, como por ejemplo:

- Hay religiones que prohíben determinados alimentos, por lo que estos no pueden introducirse en las dietas, por ejemplo, el cerdo en el caso del islam.
- Hay algunos alimentos que deben ser tomados a determinadas horas del día.
- En caso de establecerse ayuno, se constituye su duración. En el caso del *Ramadán*, este suele durar aproximadamente un mes, festejándose la entrega del *Corán* por parte de Dios a *Musa* (Moisés).
- Hay momentos estacionales que deben respetarse. Por ejemplo, en el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo en la tradición católica estaría prohibida la ingesta de carne.

En la figura 1, extraída del texto de Contreras (2007, p. 15) se puede observar cómo, de una u otra manera, la manera de alimentarse por parte de los fieles se ve enormemente afectada por el tipo de religión que profesan.

Allmentos	Budismo	Cristianismo	Hinduismo	Islam	Judaísmo	Sikhs
Huevos	Algunos	Sí	Algunos	Sí	Sí	Sí
Leche, yogurt			Cuajada	Cuajada	Cuajada	
Queso	Sí	Sí	No	No	No	Sí
Gallina	No	Algunos	Algunos	Halal	Kosher	-
Cordero	No	no los comen	Algunos	Halal	Kosher	-
Buey	No	durante la	No	Halal	Kosher	-
Cerdo	No	Cuaresma	Raro	No	No	No
Pescado	Algunos	Sí	-	Halal	-	Algunos
Marisco	No	Sí	-	Halal	No	Algunos
Grasas animal	No	Sí	Algunos	Halal	Kosher	Algunos
Alcohol	No	La mayoría	No	No	Sí	Sí
Té, café	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
Legumbres	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Verduras	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Frutas	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Ayuno	Algunos	Algunos	Algunos	Ramadán	Yon Kippur	

Figura 1. Prescripciones alimentarias de diversas religiones del mundo. Fuente: Contreras (2007, p. 15)

En dicha tabla, se exponen diferentes confesiones religiosas, como el budismo, el cristianismo, al hinduismo, el islam, el judaísmo, y los siks, y a la izquierda distintos alimentos que en dichas confesiones pueden, o no, ingerir, de acuerdo a las prescripciones presentes en la religión. Hay elementos, como las legumbres, que son admitidas por todas, mientras que el buey, no se permite en el hinduismo ni en el budismo, en el cristianismo no se suele ingerir en Cuaresma, y en el judaísmo y el islam sólo si la carne es *kosher* y *halal*. En algunos apartados encontramos que no hay información, como en relación a los siks y el buey.

A pesar de todo, hay ocasiones en las que se pueden encontrar diferentes variaciones en relación a cómo estas prescripciones alimenticias se llevan a cabo, incluso entre personas que profesan la misma fe. Estas pueden depender de la denominación religiosa en concreto, o del nivel de ortodoxia del grupo en cuestión.

Como se puede observar por lo previamente establecido, la alimentación tiene un papel vital en cuanto a las creencias se refiere, teniendo presente que estas últimas moldean la manera que tienen los creyentes de nutrirse en diversos sentidos. No sólo se establece qué tipo de alimentos pueden ingerir o no, sino también cuándo, o de qué manera. Un ejemplo ilustrativo es la gula, definida como un excesivo apetito. Es considerada un pecado capital y algo que debería evitarse en la religión cristiana (Contreras, 2007, p. 14). Un caso similar es la inmoderación citada en el *Corán*, más concretamente en la *Sura 7* “Los lugares elevados”, *aleyá* 31, “[...] ¡Comed y bebed, pero no cometáis excesos, que Él no ama a los inmoderados!”

Tal como indica esta última idea, casi siempre, desde las creencias religiosas se tiende a limitar la ingesta, a través de la prohibición de determinados alimentos, o la limitación de la cantidad a consumir.

El autor De Garine (1995, pp. 138-140) establece que puede haber dos tipos de prohibiciones o restricciones: las permanentes y las temporales. Las permanentes pueden, además, ser divididas en diferentes subgrupos, dependiendo de si estas restricciones están articuladas únicamente para un sector de la sociedad, por ejemplo, si sólo se restringe a hombres o mujeres, o a sacerdotes, entre otros. Esta restricción tendrá una duración sin límite en el tiempo.

Por otro lado, encontramos otro tipo de restricciones que serán temporales. Estas son las que influyen durante un periodo específico de tiempo, por ejemplo, el *Ramadán*

o la Cuaresma. Según el autor, hay restricciones que pueden ser producidas debido a ciertos momentos específicos de la vida, como por ejemplo durante la lactancia, la menstruación o el luto.

Eckstein (1980; en Contreras 2007, p. 22) establece diversos motivos de relación entre la alimentación y el fenómeno religioso:

- Comunicación con su respectivo Dios.
- Muestra de su fe, comprometiéndose al cumplimiento de las diferentes normas establecidas en su dogma.
- Adquisición de disciplina mediante el ayuno.

Además, otro aspecto que suele preocupar a los creyentes es el cómo conseguir alimentos que puedan consumir y que sigan las prescripciones de su confesión religiosa. En relación a esto, Havinga (2010, p. 243) establece que, en el caso de las comidas *halal* y *kosher* a veces puede ser difícil discernir si estas lo son realmente, o qué determinado tipo de alimentos pueden ingerir, o no.

El autor establece tres métodos que pueden ser utilizados para que los creyentes puedan tener mayor seguridad a este respecto, indicando que, normalmente, aquellos que siguen las prescripciones religiosas suelen combinar los dos primeros:

- Comprarlos en un establecimiento o a una persona que tenga una reputación conocida, como por ejemplo un carnicero islámico.
- Preguntar a un rabino o a un imán qué tipo de alimentación está permitida.
- Comprar alimentos que tengan la Garantía Halal o el Sello Kosher.

Tras haber realizado una revisión sobre la relación entre la alimentación y la religión de manera generalizada, a continuación, se expondrá su relación con las distintas confesiones en las que nos centraremos en este trabajo. Tendremos en cuenta sus respectivas prescripciones dietéticas religiosas, las repercusiones de la alimentación *halal* y *kosher*, y las diferentes disposiciones alimenticias que podemos encontrar en el cristianismo.

#### 2.1.1. Alimentación *kosher* en el judaísmo

De acuerdo a la página oficial de la Federación de Comunidades Judías de España (s.f.), el término *kashrut* significa “apropiado” en hebreo, y define cuáles son aquellos

alimentos que los judíos pueden tomar, y cuáles no, de acuerdo a las disposiciones de la religión judía. Aquellos alimentos que cumplen dichas prescripciones, son considerados “*kosher*” (o “*casher*”). Además, es importante diferenciar entre “certificación *Kosher*” y producto “*kosher*”.

La certificación *Kosher* comprende tanto los ingredientes y la composición del producto en cuestión, como la transformación por la que este pasa en la industria alimentaria. Es importante que, durante su transformación, haya una total limpieza de las máquinas con el fin de evitar la contaminación cruzada. En nuestro país se colabora tanto con OU (*Orthodox Union*) como KLBD (*Kosher London Beth Din*), que son los sellos *Kosher* mundiales más prominentes en el sector (figura 2).



Figura 2. Sellos Orthodox Union (OU) y Kosher London Beth Din (KLBD). Fuente: Google.

Por otro lado, los productos *kosher* son aquellos que, como mencionamos con anterioridad, son aptos para el consumo de las personas judías, y se preparan según las leyes de la *Kashrut*, es decir, aquellas relacionadas con la alimentación que son dictadas en la *Torá*, y que especifican cómo han de ser preparados y consumidos los productos.

En relación a la clasificación de los diferentes alimentos, estos pueden dividirse en lácteos (*jalahí*), cárnicos (*basarí*) y neutros (*parve*). Estos últimos pueden ser mezclados con lácteos y cárnicos, pero los cárnicos y los lácteos no se pueden mezclar entre ellos.

Cabe destacar que, de acuerdo a Liñán García (2017 p. 356), “la Federación de Comunidades Judías de España es la única entidad con potestad para supervisar la producción de alimentos *kosher*, tanto para consumo interno como para exportación”.

También es importante tener en cuenta diferentes elementos, de acuerdo a la página oficial de la Federación de Comunidades Judías de España (s.f.):

- Carne de ave: según la *Torá*, hay hasta veinte tipos diferentes de aves cuya ingesta está prohibida, y se interpreta que aquellas que no aparecen en ella están

permitidas. A pesar de ello, generalmente, aquellas aves que pueden ingerirse son gallina, pollo, pato doméstico, paloma común, ganso, codorniz y pavo.

- Carne que no procede de aves: para que esta sea consumida tiene que provenir de cuadrúpedos rumiantes con pezuña hendida.
- Sacrificio de aves y cuadrúpedos: estos han de sacrificarse según la *halajá*, definida por el Ministerio de Cultura y deporte (s.f.) como “parte o aspecto de la ley oral que trata de la determinación de reglas y prescripciones religioso-jurídicas”.

Para ello, el matarife, o *shojet*, tiene primero que degollar al animal a través de un ritual llamado *shejitá*, a través de un corte en el cuello. Tras esto, se verifica que la carne no tenga ningún tipo de lesión o enfermedad, y se extraen aquellas vísceras o partes que son impuras. Finalmente se extrae la sangre, realizando un enjuague inicial, se realiza una inmersión en el agua, se sala la carne y se vuelve a enjuagar.

Tras realizar todo este proceso es cuando la carne es apta para el consumo y recibe el certificado *Kashrut*. En todo momento se intentará ocasionar el menor dolor posible al animal, y es importante que este esté vivo en el momento en el que se va a realizar el sacrificio. Además, el aturdimiento de los animales está prohibido.

- Pescados: estos, al contrario que las aves y los cuadrúpedos, no requieren pasar por el proceso anteriormente descrito, pero para poder ser ingeridos es importante que estos tengan escamas y aletas.
- Insectos y gusanos: está prohibido el consumo de los mariscos (moluscos, calamares, ostras, caracoles), de los insectos voladores (moscas, mosquitos y abejas), insectos sin alas (hormigas) y todos los tipos de gusanos.
- Vino: hay que destacar que la elaboración de este debe llevarse a cabo desde el principio por personas judías para que este pueda ser considerado *kosher*.
- Emulgentes y aditivos: están prohibidos algunos presentes en determinados alimentos por tener grasa animal, como por ejemplo ciertos colorantes, gelificantes o espesantes.

Las causas de todas esas especificaciones, normas y prohibiciones, las encontramos en los textos sagrados, en este caso, el Pentateuco en la *Torá*. En especial, en el Levítico, encontramos el apartado III. Leyes sobre lo puro y lo impuro donde se hace referencia a esto.

Aserin Farache (2013, p. 99), destaca que, cuando se habla de puro e impuro “se refiere a un estado del alma, y es preciso señalar que la Biblia no habla de animal permitido o prohibido, sino puro e impuro”, haciendo hincapié en cómo, en el judaísmo, los alimentos, de alguna manera, también nutren el alma.

En capítulo 11 del Levítico desde el versículo 1 al 46, podemos encontrar las referencias a los animales puros e impuros y, como se puede comprobar, todos tienen relación con las directrices en relación a la alimentación establecidas con anterioridad, por ejemplo:

- “Estos son los animales comestibles: animales terrestres: los rumiantes de pezuña partida. Tendréis por impuros y no comeréis los siguientes: el camello, rumiante pero no de pezuña partida; el conejo, rumiante, pero no de pezuña partida; la liebre, rumiante, pero no es de pezuña partida; el cerdo, de pezuña partida, pero no rumiante. No comeréis sus carnes ni tocaréis sus cadáveres; los tendréis por impuros” (Levítico 11: 1-46).
- “Animales acuáticos: podréis comer todos los que tienen aletas o escamas, sean de mar o de río. Todos los animales acuáticos, de mar o de río, serán impuros para vosotros si no tienen aletas o escamas” (Levítico 11: 1-46).
- “Entre las aves tendréis por inmundas, y no las comeréis, las siguientes: el águila, el quebrantahuesos, el águila marina, el milano, todas las especies del buitre y del cuervo, el avestruz, la lechuza, la gaviota, todas las especies del gavilán, el búho, el mergo, el ibis, el cisne, el pelícano, el calamón, la garza, todas las especies de cigüeña, la abubilla y el murciélago” (Levítico 11: 1-46).
- “Todo insecto alado que anda sobre cuatro patas lo tendréis por impuro. Entre estos, podréis comer solamente aquellos cuyas patas les permitan saltar sobre la tierra. Son éstos: todas las especies de langostas, saltamontes, caballetas y grillos. Los demás insectos alados y de cuatro patas los tendréis por impuros” (Levítico 11: 1-46).

- “Todo cuadrúpedo que ande sobre la planta de los pies será impuro para vosotros” (Levítico 11: 1-46).
- “Entre los reptiles tendréis por impuros los siguientes: la comadreja, el ratón, y la tortuga en todas sus especies; el musgano, el camaleón, la salamandra, el lagarto y el topo. [...] Todos los reptiles son repugnantes, y no los comeréis. No comeréis ningún reptil; ni los que se arrastren sobre su vientre, ni los que caminen sobre sus cuatro o más patas, pues son cosa repugnante” (Levítico 11: 1-46).

Destaca como el capítulo 11 del Levítico termina con “esta es la ley sobre los animales terrestres, las aves, los animales acuáticos y los reptiles, para que sepáis distinguir entre puro e impuro, entre los animales comestibles y los no comestibles”.

Así como en el Levítico, también en el capítulo 14 del Deuteronomio, en los versículos 3-21, se hace de nuevo hincapié en aquellos animales que son puros e impuros, y que por tanto pueden ingerirse, o no.

Aserin Farache (2013) destaca cómo en el Génesis se muestra que ya existe esa diferenciación entre animales puros e impuros previamente especificada; por ejemplo, Dios le indica a Noé que lleve al arca a un determinado número de animales independientemente de si estos son puros o impuros.

Por otro lado, el motivo por el cual se realiza un ritual de degollación tan característico es porque la sangre de los animales no se puede consumir, teniendo presente lo que se nos indica en el Deuteronomio (12: 22-24): “Lo comerás como se come la gacela o el ciervo; podrán comerla el puro y el impuro. Ten solamente buen cuidado de no comer la sangre, porque la sangre es la vida, y no debes comer la vida con la carne. No la comerás, la derramarás en la tierra como el agua”. De hecho, al haber alimentos como el hígado y el corazón que tienen mucha sangre, estos solo se pueden ingerir si son cocinados directamente en el fuego.

Referente a la prohibición de mezclar los cárnicos y los lácteos, se hace una clara referencia a lo largo de la *Torá* en determinados momentos. Por ejemplo, en el capítulo 14, versículo 21 del Deuteronomio, se indica “[...] No cocerás al cabrito en la leche de su madre”.

Por otro lado, en el Éxodo (23:19), también se hace hincapié en que “[...] llevarás a la casa del Señor, tu Dios, las primicias de los frutos de tu tierra. No cocerás el cabrito



en la leche de su madre”. También en el versículo 34:26 se reincide, “[...] llevarás a la casa del Señor, tu Dios, lo más florido de las primicias de tu tierra. No cocerás un cabrito en la leche de su madre”.

Además, a lo largo del tratado de Julin del *Talmud*, también podemos identificar diferentes referencias a este hecho; por ejemplo, en 103b:16 se indica “Está prohibido cocinar en la leche cualquier carne de animales y aves domesticados y no domesticados, excepto la carne de pescado y saltamontes, cuyo estado *halájico* no es el de la carne”. Además, a lo largo de dicho *Talmud*, se pueden identificar diferentes referencias relacionadas a la alimentación que se han de seguir, el trato al producto, o cómo sacrificar al animal, entre otros.

Es importante destacar que, tras ingerir el producto cárnico, o derivados de estos, los creyentes tienen que esperar seis horas antes de poder ingerir algún producto lácteo, pero, sin embargo, si esto ocurre a la inversa, es decir, si primero se toma el producto lácteo, sí que se puede consumir carne de manera instantánea siempre que se enjuague la boca con anterioridad. El motivo de que esto ocurra, puede deberse a que, “la leche es símbolo de vida: la vaca alimenta a su ternero con leche. Por el contrario, para consumir carne hay que degollar al animal, lo cual simboliza la muerte” (Aserin Farache, 2013 p. 101).

Además, de acuerdo a Soler (1996, p. 88), “para ser consumible por el hombre, un animal debe respetar el lugar que se le fijó en el orden de la creación, y el hombre, para alimentarse, no debe hacer nada que pueda perturbar ese orden”.

Finalmente, nos parece imperativo reseñar las diferentes festividades judías que claramente afectan al consumo y/o gestión de los alimentos (Jáuregui Ezquibela, 2009, p. 14): el *Sabbat*, día en el cual está prohibido realizar actividades laborales y, por ende, también estaría prohibido cocinar.

La *Pesaj* (Pascua Judía) dura cinco días en los cuales hay que ayunar y no consumir alimentos que contengan levadura, y durante el *Yom Kippur* (día de la expiación) también se ayuna. Otra festividad también muy relacionada con el ámbito alimenticio es *Hanukka*, día en el cual se retoman los hábitos alimenticios habituales. Otros momentos de ayuno que se reparten a lo largo de todo el año serían ‘*Asara be-Tevet*, *Shiva ‘Asara be-Tamuz*, *Tisha be-Av*, *Tzom Gedaliahu* y *Ta’anit Esther*.

En resumen, en el judaísmo destaca la alimentación *kosher*, basada en el consumo de alimentos que son aptos para los judíos, y que obtienen la Certificación Kosher. Estos alimentos son preparados según lo dictado en la *Torá*. Además, muchas festividades como la *Pesaj*, el *Yom Kippur* y *Hannuka*, tienen relación con el consumo alimenticio.

### 2.1.2. Alimentación *halal* en el islam

De acuerdo a la página web oficial del Instituto Halal (s.f.), el término *halal* “comprende todo lo que está permitido, y, por tanto, es beneficioso y saludable para el ser humano, propiciando una mejora de la calidad de vida y la reducción de riesgos para la salud. Se podría traducir como lo autorizado, recomendable, saludable, ético o no abusivo”.

Por tanto, se podría considerar que la concepción *halal* engloba muchos ámbitos en la vida de los musulmanes y no únicamente la alimentación, empezando por el comercio y pasando por el turismo, la economía o la higiene, entre otros. Se puede considerar, por tanto, que para los musulmanes *halal* es un “estilo de vida”. De hecho, el Sello Halal no se establece únicamente para alimentos, sino también para otros campos como por ejemplo el de los fármacos, los cosméticos, o la moda.

En relación a la alimentación, por tanto, se podría decir que todos los alimentos que no estén calificados como *haram* por la *Sharia* (siendo este el sistema legal islámico), son *halal*. *Haram*, por el contrario, es aquello que está prohibido de acuerdo a las leyes del islam.

La web del Instituto Halal (s.f.) nos establece los siguientes alimentos como prohibidos:

- La carne del animal que haya sido encontrado muerto.
- La sangre.
- La carne de cerdo, de jabalí, y sus derivados.
- Los animales sacrificados sin la invocación del nombre de Dios.
- Los animales carnívoros y carroñeros; las aves con garras.
- El alcohol, las bebidas alcohólicas, las sustancias venenosas o nocivas, y las plantas o bebidas tóxicas.

- Los ingredientes que provienen de animales o productos que son *Haram*, como por ejemplo la gelatina de cerdo, aditivos, conservantes, aromas, etc.

Los alimentos considerados *halal* son aquellos que se amoldan a lo establecido por el *Corán*, por la doctrina de los juristas islámicos, y por el profeta Mahoma en sus *Sunnas* y *Hadices*.

Algunas consideraciones generales que se presentan desde la anteriormente mencionada web del Instituto Halal (s.f.) pueden ser:

- Los alimentos deben estar libres de sustancias o ingredientes prohibidos.
- Los alimentos han de estar preparados por maquinaria adecuada, evitando que haya contaminación cruzada.
- Los animales no considerados *haram* deben ser sacrificados sin sufrimiento innecesario y con el debido cumplimiento de las condiciones establecidas.
- Los pescados son generalmente *halal*.
- Los conservantes, colorantes, aromas o aditivos utilizados tienen que ser *halal*.
- Los piensos utilizados para alimentar a los animales tienen que ser de origen vegetal.

Además de *halal* y *haram*, podemos encontrar también el término *masbouh*, que define todo aquello de dudoso origen, y que no puede en principio clasificarse ni como *halal*, ni como *haram*. Ante este tipo de circunstancias, cada persona utiliza su criterio personal para considerar si está o no permitido, aunque generalmente se suele esperar a que se confirme que no es *haram* antes de proceder a su ingesta.

En nuestro país, existe un certificado que legitima que un producto concreto es apto para el consumo de una persona musulmana de acuerdo a lo establecido por la *Sharia*. Esta es la Marca de Garantía Halal, o Sello Halal (figura 3) y proviene del Instituto Halal de la Junta Islámica. El sello está reconocido de manera internacional y los productos que producen se comercializan en diferentes empresas tanto de España como de Latinoamérica, para uso doméstico y para países de mayoría musulmana.

Este sello se reconoce de manera internacional y no solo verifica que los ingredientes que han sido utilizados son apropiados, sino también que la producción, la

manipulación, la higiene, el almacenamiento y el transporte del producto son los correctos.

Al igual que ocurre en la alimentación *kosher*, para que la carne a consumir pueda ser considerada *halal*, el animal tiene que ejecutarse a través de un ritual específico.

De acuerdo a Gomes Faria, y Hernando de Larramendi (2011), hay tres elementos esenciales en los sacrificios islámicos:

- El animal ha de morir desangrado.
- La intención del sacrificio es que la carne pueda ser consumida por los musulmanes.
- Dicho sacrificio debe hacerse en nombre de Alá, utilizando la expresión “En el nombre de Alá, Él es el más grande” (*Bis-millah wa Allahu Akbar*).

El sacrificio del animal también ha de seguir unos pasos concretos, de acuerdo a Gomes Faria, y Hernando de Larramendi (2011, pp. 17-19):

- Teniendo en cuenta el transporte, es preferible que los animales que sean *halal* y no *halal* se transporten de manera separada o, en caso de que no sea posible, limpiar en profundidad de la zona. El reposo de los animales también debería hacerse de esta manera.
- A la hora de preparar al animal para el sacrificio, los mismos instrumentos que se utilizaron previamente para el transporte se pueden usar. Cuando estos han sido utilizados por animales no *halal*, estos han de limpiarse, o sacrificar primero a los animales *halal*, o elegir un día diferente para sacrificar a estos y a los no *halal*. Por otro lado, los alimentos *halal* y no *halal* no pueden entrar en contacto.
- El matarife que realizará el sacrificio también es un elemento importante a tener en cuenta. Este puede ser cualquier musulmán siempre que se encuentre en óptimas facultades mentales y sepa cómo realizar el procedimiento. Animales que sean sacrificados por judíos o cristianos pueden ser también considerados como *halal*, aunque no es lo ideal.



Figura 3. Sello Garantía Halal. Fuente: Google.

- Referente al procedimiento *per se*, es esencial que se le produzca el menor sufrimiento posible al animal. Por tanto, es importante mantenerlo sujeto e inmóvil. Es vital que no sea ni cerdo ni jabalí, teniendo en cuenta que estos están prohibidos.
- El animal tiene que estar vivo en el momento del procedimiento, no se puede comer si había muerto con anterioridad, ya sea por asfixia, estrangulación o apaleamiento y tampoco si es un animal enfermo, o lactante.
- Aunque no es imprescindible, se prefiere que el sacrificio se realice colocando al animal en su costado izquierdo y mirando hacia la Meca.
- Se puede aturdir al animal con una ligera sacudida eléctrica siempre que esta no provoque su muerte, hecho que es muy complicado, por lo que es mejor no realizarlo, o, en todo caso, hacerlo tras cortar el cuello del animal.
- Antes del sacrificio el matarife debe decir las palabras “*Bis-millah wa Allhu Akbar*”, que significa “En el nombre de Alá, Él es el más grande”.
- Para realizar el sacrificio se puede usar cualquier material afilado como por ejemplo un cuchillo largo de sacrificio. La herida se ha de mantener abierta durante la realización del corte.
- El sacrificio en sí se realizará cortando la tráquea y el esófago y la yugular del animal, a través de un corte limpio e inmediato, evitando la columna vertebral. Este proceso se llama *dhabu*. Es vital causar el menor sufrimiento posible al animal. Si por algún motivo el sacrificio es interrumpido, la carne sólo podrá ser consumida si, al volver a retomar el sacrificio, el animal siguiera vivo, ya que no pueden ingerir la carne de un animal que no se haya desangrado por completo antes de morir.
- Finalmente, a la hora de cortar la carne y almacenarla, es importante que no se haga a la vez que la de aquellos animales que no son *halal*, y para ello se pueden usar espacios diferentes o limpiar toda la zona entre la elaboración y almacenamiento de la carne *halal* y no *halal*.

Al igual que con el judaísmo, es importante que referenciamos los textos sagrados, en este caso el *Corán*, con el fin de discernir de dónde vienen las diferentes normas y

prohibiciones. A continuación se enumeran, por tanto, diferentes ejemplos encontrados a lo largo de diferentes *suras*:

- En la *sura* 2, titulada “La Vaca”, *aleyas* 173 se expresa: “Os ha prohibido sólo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y la de todo animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente al de Alá [...]”. En ella, se citan todos aquellos alimentos cárnicos que están prohibidos.
- En la *aleyas* 183: “¡creyentes!; se os ha prescrito al ayuno, al igual que se prescribió a los que os precedieron. Quizás, así, temáis a Alá”. En esta *aleyas*, se hace referencia al *Ramadán*, el cual se citará más adelante.
- *Aleyas* 184: “[...] Y quién de vosotros esté enfermo o de viaje, un número igual de días. Y los que, pudiendo, no ayunen podrán redimirse dando de comer a un pobre. Y, si uno hace el bien espontáneamente, tanto mejor para él. Pero os conviene más ayunar [...]”. En esta *aleyas*, se citan las prescripciones que se tienen que llevar a cabo para ayunar.
- Por otro lado, en la *aleyas* 185 se hace mención al *Ramadán*: “Es el mes de *Ramadán* en que fue revelado el *Corán* como dirección para los hombres y como pruebas claras de la Dirección y del Criterio. Y quién de vosotros esté presente ese mes, que ayune en él [...]”.
- También es reseñable la *aleyas* 219, donde se indica: “Te preguntan acerca del vino y del *maysir*, Di: «Ambos encierran pecado grave y ventajas para los hombres, pero su pecado es mayor que su utilidad»”. En esta *aleyas*, se hace referencia a cómo el beber alcohol es considerado un pecado de acuerdo al *Corán*.
- En la *Sura* 5 titulada “La Mesa Servida”, encontramos en la *aleyas* 3: “Os está vetada la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo, la de animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente del de Alá, la de animal asfixiado o muerto a palos, de una caída, de una cornada, la del devorado parcialmente por las fieras—excepto si aún lo sacrificáis vosotros—la del inmolado en piedras erectas. [...]. Si alguien se ve compelido durante un hambre, sin intención de pecar...Alá es indulgente, misericordioso”. De nuevo, se referencia qué es lo que está prohibido ingerir.

- Por otro lado, en la *aleyas* 4 se especifica: “Te preguntan qué les está permitido. Di: «Os están permitidas las cosas buenas. Podéis comer de lo que os cojan los animales de presa que habéis adiestrado para la caza, tal como Alá os ha enseñado [...]»”. Y aquí, se hace hincapié en como todo aquello que no está prohibido, puede ser utilizado para comer.
- En la *aleyas* 90, se vuelve a hacer hincapié nuevamente en lo negativo que es el alcohol: “¡Creyentes! El vino, el *maysir*, las piedras erectas y las flechas no son sino abominación y obra del Demonio”.
- Y continúa en la *aleyas* 91, indicando además los efectos del vino: “El Demonio quiere sólo crear hostilidad y odio entre vosotros valiéndose del vino y del *maysir*, e impediros que recordéis a Alá y hagáis la *azalá*. ¿Os abstendréis, pues?”.
- En la *sura* 6, “Los Rebaños”, se destaca en la *aleyas* 141: “Él es Quién ha creado huertos, unos con emparrados, y otros sin ellos, las palmeras, los cereales de alimento vario, los olivos, los granados, parecidos y diferentes. ¡Come de su fruto, si lo tienen, pero dad lo debido el día de la cosecha! ¡Y no cometáis excesos, que Alá no ama a los inmoderados!”. De esta *aleyas* llama especialmente la atención la última frase que hace relación a los inmoderados, encontrándose aquí una cierta similitud a la gula como pecado capital.
- En la *aleyas* 142, continúa: “De las bestias, unas sirven de carga y otras con fines textiles. ¡Comed de lo que Alá os ha proveído y no sigáis los pasos del Demonio! Es para vosotros un enemigo declarado”. En esta *aleyas*, puede intuirse que, si uno no se alimenta de lo que es *halal*, estaría siguiendo al Demonio.
- En la *aleyas* 145 se vuelve a reiterar lo que ya se explicitó en la *aleyas* 3 de la *sura* 5: “Di: «En lo que se me ha revelado no encuentro nada que se prohíba comer, excepto carne mortecina, sangre derramada, o carne de cerdo—que es suciedad—, o aquello sobre lo que, por perversidad, se haya invocado un nombre diferente del de Alá. Pero, si alguien se ve compelido por la necesidad—no por deseo ni por afán de contravenir—... Tu Señor es indulgente, misericordioso»”.
- En la *aleyas* 146 se expresa: “A los judíos les prohibimos toda bestia unglada y la grasa de ganado bovino y de ganado menor, excepto la que tengan en los lomos o en las entrañas o la mezclada con los huesos. Así les retribuimos por su rebeldía.

Decimos, sí, la verdad”. Aquí destaca la prohibición expresa hacia los judíos de cierto tipo de productos cárnicos.

- Por otro lado, en la *aleyá* 115 de la *sura* 16, “Las Abejas”, se vuelve a reiterar: “Os ha prohibido sólo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y la de todo animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente del de Alá. Pero, si alguien se ve compelido por la necesidad—no por deseo ni por afán de contravenir—...Alá es indulgente, misericordioso”.

Finalmente, en relación a las diferentes festividades llevadas a cabo por los musulmanes, de acuerdo a Jáuregui Ezquibela (2009, p. 19), podemos encontrar el mes del *Ramadán*, el cual ocupa, de acuerdo al autor “el noveno lugar en el calendario lunar islámico y conmemora la revelación del *Corán* a Mahoma”.

La fecha en la que comienza varía de un año a otro, con una diferencia de once días entre uno y otro. Durante estos días, se prohíbe el consumo de alimentos desde que sale el sol hasta la puesta de este. Cuando se hace de noche, es cuando los creyentes tienden a salir a la calle, visitar a familiares y amigos, y poder comer para tener energía al siguiente día. El *Ramadán* termina con otra festividad, llamada “fiesta de *‘Id al Fitr*” o “fiesta del final del ayuno”. Su celebración dura dos días en los cuales abundan los banquetes, y donde se consume mucha carne halal y muchos dulces.

Otra festividad es llama *‘Id al Adha*, también llamada “fiesta del sacrificio” o “pascua musulmana”. Esta empieza el décimo día de diciembre, dura tres jornadas y su finalidad es la de recordar la salvación de Ismael. Durante la fiesta se sacrifica a un animal y su carne se acaba repartiendo entre familiares y amigos.

En resumen, en el islam destaca la alimentación *halal* que se adapta a lo establecido por el *Corán* como apto para el consumo de los creyentes, siendo lo opuesto el *haram* (como por ejemplo el cerdo). Los productos alimenticios que cumplen los requisitos específicos obtienen un sello de Garantía Halal. Además, varias festividades como *‘Id al Fitr*, o *‘Id al Adha* tienen relación con prácticas alimenticias específicas.

### 2.1.3. Repercusiones y controversia en la alimentación *halal* y *kosher*

Teniendo en cuenta todo lo expresado con anterioridad, consideramos esencial dedicar unas líneas al hecho de que tanto la alimentación *halal*, como la alimentación



*kosher*, no han estado exentas de controversia en contextos en los cuales otras confesiones religiosas son las mayoritarias.

Cuando comienzan a llegar a Europa ciudadanos de diferentes países, con distintas culturas y religiones, empezaron a llevarse a la práctica costumbres diversas, para las cuales en nuestro país no había ningún tipo de regulación. Este hecho provocó que comenzaran a llevarse a cabo prácticas de armonización, con el fin de gestionar de manera pública la diversidad existente.

De acuerdo a Liñán García (2017, p. 342), las prescripciones alimentarias relacionadas con las diferentes creencias religiosas tienen una serie de repercusiones a distintos niveles.

- A nivel jurídico: Que haya un sector de la población que, debido a sus creencias, no pueda comer determinados tipos de alimentos en ámbitos públicos como pueden ser en hospitales, escuelas (ya sean públicas o concertadas), o penitenciarias, entre otros, hace que la necesidad de crear y aplicar políticas públicas que se adecuen a esta realidad, sea imperativa.
- A nivel económico: Las diferentes empresas del sector alimenticio están comenzando a adaptarse a la fuerte demanda existente de productos, especialmente de los productos *halal*, teniendo en cuenta la gran población musulmana que vive en nuestro país. Este hecho también ha provocado que cada vez más empresas españolas estén gestionando los certificados de conformidad *halal*, que les permite producir, distribuir y vender productos que tengan el Sello.
- A nivel social: De acuerdo a la autora, de manera legal, los residentes que piden que se les reconozca el poder cumplir con las prescripciones de su orientación religiosa, tienen ese derecho. Además, enfatiza que es compatible con la laicidad presente en el estado español e imprescindible para que los ciudadanos que profesen una religión diferente a la mayoritaria se integren en nuestra sociedad de manera plena, sin que se mermen sus derechos.

Por otro lado, un aspecto controvertido en relación a la alimentación *kosher* y *halal*, es el relacionado con la industria cárnica (Harrak Ghrissi, 2019, p. 50).

Los grupos animalistas y ecologistas están totalmente en contra de este tipo de rituales, y, de acuerdo a la autora, lo que desde estos grupos se exige es que se permita poder aturdir al animal antes de desangrarlo, con el fin de evitar que estos sufran, y destaca

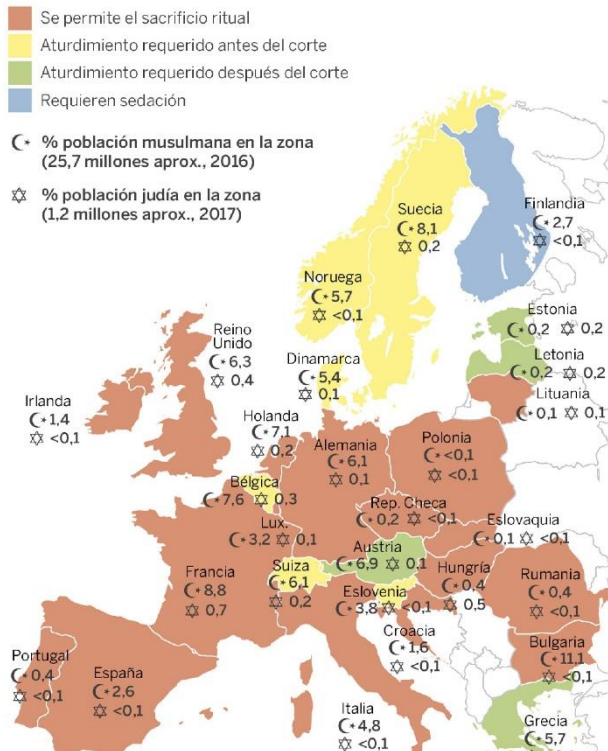


Figura 4. Rituales religiosos de sacrificio. Fuente: Biblioteca del Congreso de EE.UU. Pew Research Center y Biblioteca Judía Virtual. EL PAÍS.

que en algunos países europeos la legislación al respecto está cambiando, como en Noruega, Suecia, Dinamarca, Bélgica, Suiza o Eslovenia. En otros países, el aturdimiento es obligatorio tras el corte, como en Austria, Grecia, Estonia y Letonia. En Finlandia se requiere que haya sedación previa (figura 4).

Este tipo de prácticas no se regulan a nivel europeo, sino a nivel estatal, por lo que cada país es libre de discernir si se ha de obligar al aturdimiento del animal antes de sacrificarlo, o no.

Las comunidades judía e islámica se han pronunciado sobre este hecho indicando que hacer esto coarta su libertad religiosa. Además,

hacen hincapié en que, desde sus propias prescripciones religiosas, se estipula que el animal no debe sufrir, considerando este debate como prejuicioso para con sus culturas (Harrak Ghrissi, 2019, p. 51).

En relación a nuestro país, cabe destacar que de acuerdo al artículo 14.3 de la Ley 25/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el Acuerdo de Cooperación del Estado Español con la Federación de Comunidades Israelitas de España, y de la Ley 26/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el Acuerdo de Cooperación del Estado con la Comisión Islámica de España, se establece que «*el sacrificio de animales que se realice de acuerdo con las Leyes judías / islámicas, deberá respetar la normativa sanitaria vigente*». Por tanto, se entiende que cuando este tipo de sacrificios tienen lugar en el estado español, es porque toda la legislación pertinente está siendo respetada.

De acuerdo a la Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio, modificada por la disposición final tercera de la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar

de los animales, se establece en su artículo 6.3 que «cuando el sacrificio de los animales se realice según los ritos propios de Iglesias, Confesiones o Comunidades religiosas inscritas en el Registro de Entidades Religiosas, y las obligaciones en materia de aturdimiento sean incompatibles con las prescripciones del respectivo rito religioso, las autoridades competentes no exigirán el cumplimiento de dichas obligaciones siempre que las prácticas no sobrepasen los límites a los que se refiere el artículo 3 de la Ley Orgánica 7/1980, de 5 de julio, de Libertad Religiosa».

Dicha ley también hace hincapié en que los diferentes sacrificios de acuerdo a ritos religiosos se realizarán «bajo la supervisión y de acuerdo con las instrucciones del veterinario oficial».

Finalmente, es importante referenciar el *Press Release* No 163/20 emitido por *Court of Justice of the European Union* en diciembre de 2020 donde se establece que los Estados miembros tienen la potestad de impedir el sacrificio sin aturdimiento a los animales, sin excepciones. Además, también hace especial hincapié en la existencia de diferentes técnicas de aturdimiento que pueden ser utilizadas sin limitar la libertad religiosa de los creyentes, evitando el sufrimiento a los animales.

#### 2.1.4. Alimentación en el cristianismo

De acuerdo a Jáuregui Ezquibela (2009, p.15), “el cristianismo, en cualquiera de sus versiones (católica, ortodoxa, protestante...), ha ejercido una influencia determinante en el régimen alimenticio de los europeos desde los albores de la Edad Media hasta bien entrado el siglo XX”. A pesar de ello, es importante señalar que, en comparación con el islam y el judaísmo, esta confesión religiosa no presenta tantas prohibiciones y prescripciones relativas al ámbito alimenticio.

Como hemos visto con anterioridad en el judaísmo, en el Antiguo Testamento había muchísimas prohibiciones, que siguen teniendo a día de hoy vigencia en los hábitos alimenticios de las personas que profesan la religión judía.

A pesar de que el Antiguo Testamento también forma parte del cristianismo, en esta confesión religiosa no encontramos una prohibición *per se* a determinados tipos de alimentos, ya que, en el Nuevo Testamento, y con la llegada de Jesús, la visión en relación a la comida se torna de diferente, como podemos observar:

- En Marcos, 7:14-20: “Llamó de nuevo a la gente y les dijo: «Oídme todos y entended bien: Nada que entra de fuera puede manchar al hombre; lo que sale de dentro es lo que puede manchar al hombre. ¡El que tenga oídos para oír que oiga!» [...] «¿No comprendéis que todo lo que de fuera entra en el hombre no puede mancharlo? Porque no entra en su corazón, sino en el vientre, y luego va a parar al retrete» (Así declaraba que todos los alimentos eran puros.)”.
- En la Carta a los Colosenses, 2:16: “Por consiguiente, que nadie os juzgue por las comidas o bebidas o por la participación en las fiestas, lunas nuevas o sábados [...]”.
- En la Primera Carta a los Corintios, 8, se indica que “No es pecado comer las carnes inmolidas a los ídolos”, de 7-9 se expresa: “pero no todos saben esto; pues algunos, acostumbrados hasta ahora a adorar a los ídolos, comen las carnes pensando que están consagradas a los ídolos, y su conciencia, que no está bien formada, les hace sentirse culpables”. “Pero hay que evitar el escándalo. No es la comida la que nos acerca a Dios. Por comer o por no comer, no somos ni menos ni más”.
- Por otro lado, en la Primera Carta a Timoteo, 4: 1-3 “El Espíritu claramente dice que en los últimos tiempos algunos renegarán de la fe, [...] prohíben el matrimonio y ciertos alimentos que Dios ha creado para que los creyentes y los que conocen la verdad los coman y den gracias a Dios por ello”.

De acuerdo a Rivas Martínez (2018), los primeros cristianos tuvieron dificultades para adaptarse a esas novedades relativas a la alimentación que se introdujeron con el Nuevo Testamento y, por ello, continuaron con sus costumbres alimentarias hasta que, con el paso del tiempo, la situación fue cambiando.

Esto se puede observar en los Hechos de los Apóstoles, 10:13-16: “[...] Una voz le dijo: «Levántate, Pedro, mata y come». Pedro dijo: «De ningún modo, señor, porque jamás he comido cosa profana o impura»” y también en los Hechos de los Apóstoles, 11: 2-8: “[...] «¿Por qué has entrado en casa de hombres incircuncisos y has comido con ellos?» [...] «[...] lo examiné y vi cuadrúpedos, bestias, reptiles y aves. Oí también una voz que me decía: Levántate, Pedro, mata y come. Pero yo dije: De ninguna manera, Señor; porque nada profano o impuro ha entrado jamás en mi boca [...]»”.

En Hechos de los Apóstoles 15:5, se indica que: “Algunos de la secta de los fariseos que habían abrazado la fe se levantaron y dijeron que los paganos debían circuncidarse y guardar la ley de Moisés”.

A pesar de que, como mencionamos con anterioridad, en el cristianismo no hay una prohibición expresa en relación a ningún alimento, sí que encontramos diferentes condicionantes alimentarios, como por ejemplo, según expresan Contreras y García (2005, p. 50) “en Cuaresma, periodo en el que se aconseja no comer carne de gallina, cordero, buey o cerdo”.

Los autores además indican que, en el pasado, época en la que la religión tenía más poder en la sociedad que a día de hoy, este ayuno se seguía de manera mucho más estricta, rigurosa y continuada, y no sólo limitándose únicamente a la Cuaresma, como en la actualidad.

Antaño, “estos ayunos no sólo consistían en sustituir la carne por el pescado y las grasas animales como la manteca por el aceite de oliva [...], sino en no comer nada—salvo pan y agua—durante el día o días de ayuno” (Contreras y García, 2005, p. 50). Los autores también destacan cómo justamente era en épocas donde había más escasez, o guerras, donde más ayunos había, con el fin de “calmar el hambre mediante la fe”.

Según Jáuregui Ezquibela (2009, p.16), durante estos ayunos “[...] su práctica debe ser acompañada por el recogimiento, la penitencia y la oración”. El autor también indica que, en los comienzos del cristianismo, la cifra de alimentos que se prohibían era demasiado elevada, incluyendo “carne, pescado, huevos, leche, manteca, queso, vino y aceite” (Jáuregui Ezquibela, 2009, p. 16). Además, todos los cristianos, desde los niños hasta las mujeres embarazadas, debían practicar el ayuno, quedando solo excluidos los enfermos.

A día de hoy, según Parejo Guzmán (2018, pp. 199-200), en el catolicismo, se ayuna el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo, realizando únicamente una comida al día, y la abstinencia se practica a través de la prohibición de la ingesta cárnica desde el miércoles de ceniza hasta el sábado santo. Además, de acuerdo a Rodríguez (2021), aquellos que son menores de edad no están obligados de ayunar durante la Cuaresma, pero a partir de los 14 años sí que deben privarse de ingerir carne durante esta.

También es digna de mención la gula, considerada uno de los pecados capitales y parte contrapuesta al ayuno. En palabras de Grau Duhart (2022, p.158) en relación al apetito, este “puede tener grados de satisfacción diferenciados: de satisfacción primaria en el mero acto de comer [...] o puede desmesurarse y dar cabida a la gula”, o también puede tener “vías más sofisticadas de realización”.

Como se puede observar a través de los ejemplos expuestos, no hay una parte concreta en la Biblia donde se hable de la gula, sino que a lo largo del texto sagrado podemos encontrar diferentes referencias a esta. Por ejemplo, en la Carta a los Romanos, 13:13 se explicita: “comportémonos decentemente, como en pleno día; nada de comilonas ni borracheras, nada de lujuria ni desenfreno, nada de peleas ni envidias”, o en Proverbios, 23: 20-21: “no estés entre los bebedores de vino ni seas de los que se ceban de carne. Porque el bebedor y el glotón se empobrecen, y el sueño hace vestir harapos”. Por otro lado, en Lucas 7:34, se indica “ha venido el hijo del hombre, que come y bebe, y decís: Este es un comilón y un borracho”.

En contraposición, en la Biblia se hace mucho hincapié en la templanza, siendo esto lo contrario a los excesos, referidos en este caso a los de la alimentación, como podemos comprobar en Gálatas 5: 19-22: “[...] las obras de la carne son bien claras: lujuria, impureza, desenfreno, idolatría, supersticiones, enemistades, disputas, celos, iras, litigios, divisiones, partidismos, envidias, homicidios, borracheras, comilonas, y cosas semejantes a estas. [...] Por el contrario, los frutos del Espíritu son: amor, alegría, paz, generosidad, benignidad, bondad, fe, mansedumbre, continencia; contra estas cosas no hay ley”.

A pesar de todo, tenemos que tener presente que dentro del cristianismo podemos encontrar diferentes ramas, siendo algunas más permisivas que otras (Rivas Martínez, 2018). Por ejemplo, de acuerdo a la autora, la Iglesia Católica suele ser más indulgente, mientras que las más represivas, son algunas ramas del protestantismo, como los Adventistas del Séptimo Día, y la Iglesia de Jesucristo de los Santos del Último Día.

Finalmente, destacaremos diferentes festividades relacionadas con el cristianismo. Por ejemplo, la Cuaresma, ya previamente mencionada, es celebrada por católicos, ortodoxos orientales, anglicanos, y algunos evangélicos, entre otros (Koloski, 2022). Por otro lado, la Nochebuena y Navidad en el catolicismo, que mayormente se celebran a través de cenas y comidas en familia (Vela García y Ballesteros García, 2011, p. 380).

En resumen, las prescripciones alimenticias vinculadas con el cristianismo están relacionadas en su mayoría con el ayuno. Estas prácticas tenían más peso en la Antigüedad, siendo hoy en día menos firmes y estrictas, y llevándose sobre todo a cabo en tiempo de Cuaresma. En este sentido, son también destacables otras festividades religiosas vinculadas con prácticas alimenticias como Nochebuena y Navidad.

## 2.2. *Gestión de la diversidad religiosa alimentaria a nivel social*

En palabras de Rossel (2020, p. 831) “la alimentación en un país responde a una serie de condicionantes derivados de la existencia de un cuerpo de valores y creencias existentes en la sociedad”.

El autor hace además un apunte histórico dónde indica que, a lo largo del desarrollo de la humanidad, cuando en algún país había una religión predominante, por norma general, los creyentes cumplían los preceptos que dicha religión requería con mayor facilidad. Esto ocurría porque era algo que formaba parte de su cultura y tradición, siendo, en ocasiones, incluso ley de obligatorio cumplimiento.

La situación era distinta, cuando, en un mismo país, coexistían una gran variedad de creencias. Este hecho provocaba que, en muchas ocasiones, la práctica de la religiosidad quedara relegada al ámbito privado, especialmente en las minorías.

Hoy en día, la situación es diferente por dos factores principales. Estos son, según Rossel (2020, p. 833): “la globalización económica y cultural y el fenómeno de los movimientos migratorios”.

A lo que el autor se refiere, es que esos factores han provocado que en nuestra sociedad hayan empezado a extenderse diferentes costumbres que no había anteriormente y, por tanto, no estaban reguladas. El choque de costumbres con creencias tan dispares, provoca que se tengan que buscar soluciones con el fin de que haya algún tipo de control.

Uno de los aspectos en los que esto se ve con más claridad, es en el ámbito alimentario. Por ejemplo, las personas que profesan el islam, o el judaísmo, tienen derecho a manifestar su libertad religiosa, por tanto, deberían ser libres de consumir los alimentos de la manera en la que las prescripciones religiosas pertinentes establecen.

El problema surge cuando la manera de adquirir dichos alimentos, como podría ocurrir en el caso de la alimentación *halal* como de la alimentación *kosher*, no casa con la legislación vigente en el país concreto. Es en ese sentido cuando son necesarias las

diferentes adaptaciones y regulaciones, como veremos con posterioridad en el apartado donde detallaremos el marco legislativo.

De acuerdo a Guerrero Blanco (2018, p. 50) “el incremento del poder adquisitivo de los 1.600 millones de musulmanes en el mundo y la existencia de una demanda insatisfecha [...] han despertado el interés de las empresas españolas por este mercado”. Según afirma el autor, ante la falta de alimentos *halal* en el país, los musulmanes optaban por consumir alimentos *kosher*.

El autor también señala que hoy en día, el Instituto Halal tiene aproximadamente 300 empresas certificadas en España, siendo en su mayoría dedicadas a alimentación y bebidas. Este hecho provoca que los productos más vendidos fueran pollo, vacuno, pavo y cordero.

Las diferentes empresas españolas, también se han convertido en grandes exportadoras de productos *halal* a países como Argelia, Marruecos, Francia o Reino Unido. Además, en el país podemos encontrar un número elevado de establecimientos dedicados al turismo con Certificado Halal, hecho que provoca un incremento en el turismo de personas que profesan la religión islámica.

Guerrero Blanco (2018, p. 50) destaca Córdoba, Málaga y Granada como tres destinos bastante atractivos para personas que profesan la religión musulmana, por dos motivos diferentes: la gran variedad de productos y servicios con Sello Halal disponible y los diferentes lazos de unión entre la cultura de las tres ciudades con la cultura musulmana. En la propia ciudad de Córdoba cuentan incluso con una zona de oficinas dedicada a la industria *halal*.

### 2.3. Gestión de la alimentación en centros educativos en España

El papel que desempeña la escuela resulta de una importancia fundamental en lo que respecta a su objetivo esencial de preparar al estudiantado para su integración en la sociedad actual.

De acuerdo a Tocora Lozano y García González (2018, p. 2), “la institución educativa proporciona espacio de formación individual y colectiva, [...] por lo que se debe considerar como un espacio de transmisión, no solo de conocimientos académicos sino de múltiples culturas, prácticas y expresiones sociales.” Es decir, en la escuela los alumnos no sólo aprenden aspectos teóricos, sino también a relacionarse entre ellos,



hecho que conlleva el aprendizaje de distintas formas de vida y culturas, y, por ende, el respeto a todas ellas.

Los comedores escolares forman parte de esta dinámica. De acuerdo a lo que declaran Rodrigo Lara y Meseguer Velasco (2018, p. 49), los servicios del comedor escolar tienen lugar a demanda por las familias que lo necesitan por diversas razones, que pueden ser laborales, o por distancia entre el centro y el hogar, entre otras. Las autoras también destacan que el comedor escolar es “un lugar de socialización donde los alumnos, profesores y monitores conviven, siendo un marco adecuado para mostrar los hábitos alimentarios saludables y las normas de convivencia y respeto”. Se entiende, por tanto, que desde los comedores escolares no sólo se fomenta el respeto entre alumnos de diferente bagaje cultural, sino que se debería de permitir que éstos sean capaces de profesar y seguir sus creencias, así como tener un menú adaptado a ellas.

Hay que ser conscientes de la gran multiculturalidad existente en el estado español debido a la inmigración. Ello provoca que en nuestra sociedad se hagan más visibles otro tipo de costumbres asociadas a culturas diferentes a la nuestra, siendo una de ellas la de la alimentación.

A pesar de ello, hay ocasiones en las que los inmigrantes adaptan sus costumbres alimenticias a las españolas por diferentes motivos, como por ejemplo la dificultad de encontrar productos de origen de su país, o porque estos pueden resultar muy caros. Además, cuando hablamos de “modificación de ámbitos alimenticios”, no nos referimos sólo a los alimentos, sino también al horario en el que comen, o el número de comidas diarias que realizan (Ávila Torres et al, 2018, p. 40).

Por otro lado, Martínez, Rodríguez y Giamello (2022) en su estudio realizado sobre los comedores escolares en la comunidad autónoma de Andalucía, llegan a interesantes resultados. El objeto de estudio del trabajo que los autores presentan, es el de analizar el porqué del porcentaje tan amplio de alumnos que no asisten al comedor escolar, frente al pequeño porcentaje de alumnos que sí lo hacen (un 33% de alumnos que sí, frente a un 67% que no). Esto se hace a través de la realización de encuestas a las familias, para analizar los resultados obtenidos y establecer diferentes recomendaciones con el fin de hacer del comedor escolar un espacio más accesible para todo aquel alumno o alumna que quiera o precise hacer uso de él.

Cabe destacar, que los autores establecen que consideran el comedor escolar como un “enclave de derechos” del alumnado, así como un espacio de “educación en equidad”. En su estudio, se realizaron diferentes encuestas a las familias de diferentes centros educativos andaluces, para tomar en consideración sus resultados con el fin de proporcionar una educación más inclusiva para el estudiantado.

Centrándonos en el ámbito de la alimentación y la religión, los autores plantean la cuestión de cuál es la causa de no asistir o de la posibilidad de que un alumno/a no asistiese al comedor escolar (figura 5). En las respuestas que obtienen, el porcentaje más bajo corresponde a “no me da confianza que cocinen según mi cultura/religión”, con un 0,79%.

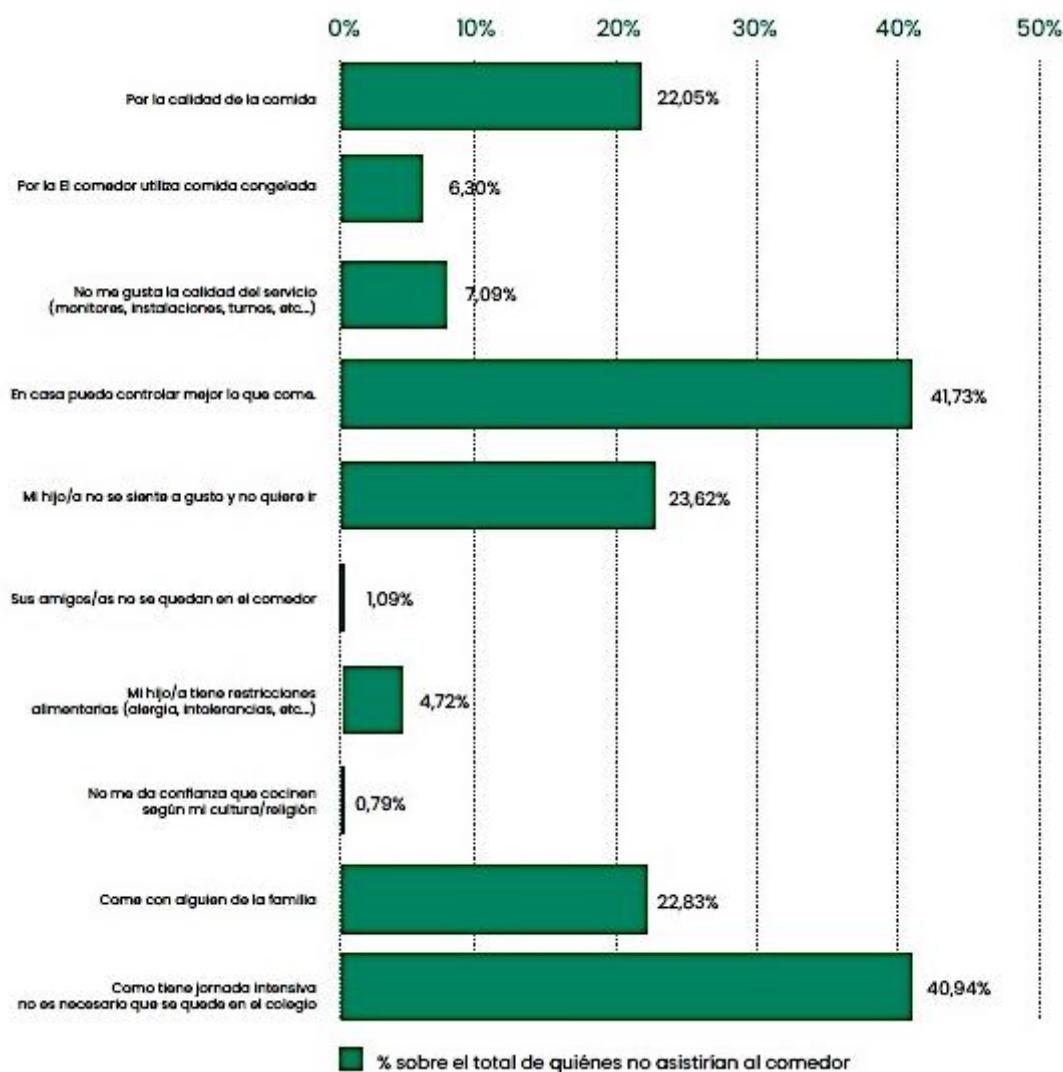


Figura 5. Razones por las que no asisten ni asistirían al comedor. Fuente: Martínez, Rodríguez y Giamello (2022)

Como se puede observar, aunque el porcentaje sea bajo, hay familias que no terminan de confiar en que desde los centros puedan de verdad ofertar un menú que esté adaptado a las características concretas de diferentes culturas y religiones. En el propio estudio, no hay más indicadores que hablen acerca de la cultura y la religión, haciendo este más hincapié en general en los motivos económicos, o la satisfacción general de los alumnos y las familias con la calidad de los menús.

La comunicación entre la familia y las personas encargadas de la gestión del comedor ha de ser esencial. De hecho, este podría ser el paso necesario para incidir en la importancia de adaptar los menús escolares a diferentes culturas y religiones. Es importante que los familiares establezcan qué consideran que se debería cambiar, o mejorar, y que esto se tenga en cuenta, con el fin de atender a la diversidad del centro que hace uso del servicio de comedor escolar.

A fin de cuentas se llega a la conclusión de que, comer en casa, debe ser una elección realizada por la familia por el hecho de que no necesita hacer uso del comedor escolar, por los motivos que cada unidad familiar considere. No debe ocurrir por el hecho de que los estudiantes se sientan incómodos, o excluidos, o por no tener un menú que esté adaptado a sus características, ya que todos los alumnos y alumnas deberían tener derecho a poder hacer uso de este recurso.

También resulta interesante el estudio realizado por Pelayo Olmedo, Rodríguez Moya y Antón Rubio (2022, p. 48). Este está relacionado con la diversidad religiosa en los centros escolares y su gestión, a través de la realización de encuestas en diversos centros educativos del territorio español. Sus resultados se encuentran recogidos en la “Encuesta sobre la gestión de la diversidad religiosa en el ámbito escolar, Fundación Pluralismo y Convivencia, (2020)”.

Los autores hacen mención en el estudio a la diversidad religiosa en relación a la alimentación en su análisis. Por un lado, establecen que un 23,4% de los encuestados sienten que tienen carencias en cuanto al conocimiento de la alimentación en las diferentes confesiones religiosas. Además, un 18,67% de los encuestados afirma tener formación en varias religiones, frente a un 43,07% que dice que no. Finalmente, un 42,47% no cuenta con materia sobre alimentación en distintas confesiones religiosas frente a un 18,85% que sí.

Digno de mención también se considera el hecho de que todos los aspectos relacionados con el comedor escolar estarán definidos en el Proyecto Educativo del Centro. Este se encuentra dentro de la programación general anual y, por tanto, ha sido aprobado por el Consejo Escolar y el equipo directivo, teniendo presente la legislación específica de la Comunidad Autónoma correspondiente (Castro Jover, 2023).

El objetivo principal que se lleva a cabo al realizar los menús escolares, es que estos sean equilibrados y saludables para el alumnado. Generalmente los menús están estrechamente vinculados con los Proyectos de Hábitos de Vida Saludable desarrollados en los centros. En principio, se establece el mismo menú en general para todos, aunque pueden realizarse excepciones para aquellos casos que estén justificados, cómo por ejemplo debido a problemas de salud.

Como veremos con posterioridad, la normativa andaluza no establece con claridad que pueda haber una excepción por motivos culturales o religiosos, aunque sí se explicita que además de por motivos de salud, se puede necesitar una adaptación por «*otras circunstancias debidamente justificadas*». En este sentido, quizá, el hecho de necesitar una adaptación del menú por razón de fe, podría ser una de esas múltiples “otras circunstancias” a las que el texto legislativo se refiere.

De hecho, de acuerdo a Rossell (2020, p. 842) “si es posible respetar la alimentación de un celíaco, un diabético o simplemente de aquellas personas que siguen un régimen por estar convalecientes de una enfermedad, de la misma manera ha de estar previsto, si se avisa con suficiente antelación, sustituir la carne de cerdo por otro alimento”.

A pesar de ello, el hecho de que esto no venga explícitamente desarrollado en ninguna normativa puede provocar que haya centros en los que no se tenga esto en consideración, ya que, legalmente, no estarían obligados. Sin embargo, a día de hoy, son cada vez más los centros educativos que sí que proporcionan un menú adecuado a diferentes confesiones religiosas.

Según indican Rodrigo Lara y Meseguer Velasco (2018, p. 50), los dos ámbitos en los que se suele pedir una adaptación escolar serían los siguientes:

- En los menús “*halal*” y “*kosher*” debe prohibirse la presencia de productos cárnicos por completo, o de algunos animales específicos. En caso de que sí que

haya productos provenientes de animales permitidos, estos deben haber sido sacrificados, tratados y procesados de manera adecuada según las respectivas prescripciones religiosas. Cabe destacar que en el artículo se especifica que la alimentación *kosher* tiene muy poco alcance en la escuela pública, debido al hecho de que “las comunidades judías escolarizan por regla general en la escuela privada”.

- También hay que tener en cuenta los momentos de ayuno presentes en determinadas religiones, como por ejemplo el *Ramadán*.

Las autoras nos presentan además diferentes casos que pueden darse, y que detallaremos a continuación. Por un lado, puede ocurrir que los familiares de un estudiante no soliciten específicamente un menú *halal* o *kosher*, pero sí pidan que no se le sirva carne, tanto al equipo directivo como a la empresa responsable del servicio de comedor. Esto puede ocurrir debido a que para que un menú sea considerado *halal*, o *kosher* el producto tiene que haber pasado por un proceso concreto, e incluso ser cocinado por un cocinero que tenga conocimientos en este respecto, hecho que puede “implicar un gasto adicional para la Administración” (Rossell, 2020, p. 843).

Ante este hecho pueden ocurrir dos cosas diferentes, siendo la primera que el alumno o alumna respete la norma religiosa, teniendo como consecuencia que no consiga el aporte nutricional establecido por el menú del día, en el caso de que este contenga productos cárnicos. De hecho, de acuerdo a Ávila Torres et al. (2018, p.21), “se aconseja la moderación en este grupo de alimentos, con una frecuencia de 3 a 4 raciones a la semana”.

Los autores destacan, además, que personas con dietas específicas como las de determinadas prescripciones religiosas pueden sufrir “cambios fisiológicos y metabólicos destacados, y como consecuencia de los mismos, modificaciones para la salud tanto beneficiosas como perjudiciales” (Ávila Torres et al. 2018, p.41).

Por otro lado, puede ocurrir que el alumno las ingiera, ya sea por despiste, o por exigencia de los monitores, conllevando eso el incumplimiento de la prescripción religiosa.

Ante esto las autoras nos proponen siempre el tener en cuenta dos factores. En primer lugar, tener en cuenta la legislación de la Comunidad Autónoma en cuestión, ya

que será la que se tendrá que cumplir. En segundo lugar, el número de estudiantes que, por un motivo u otro puedan necesitar de una dieta adaptada; esto permitirá sopesar el ofertar un menú alternativo, o hacer una adaptación con un menú vegetariano, en caso de que este esté disponible; o añadirle más cantidad de la comida que sí puede tomar.

En el caso de que los familiares soliciten específicamente un menú *halal* o *kosher* al equipo directivo y a la empresa que lleve a cabo los servicios de comedor, en un principio hay que tener presente que la obtención de los productos va a ser diferente, y, por tanto, pueden tener lugar distintos obstáculos organizativos.

Como ya hemos mencionado, no hay una obligación imperativa hacia los centros y las empresas de ofertar este tipo de menús por lo que, generalmente, suele haber una valoración en relación al número de alumnos y alumnas que los solicitan con el fin de valorar si se implementan o no. Para ello se “realizarán las gestiones necesarias de aprovisionamiento, coste de los productos y otras cuestiones logísticas y organizativas para determinar la viabilidad de la solicitud” (Rodrigo Lara y Meseguer Velasco, 2018, pp. 52-53).

Por otro lado, también pueden darse casos específicos en relación al ayuno. Por ejemplo, puede ser que un alumno musulmán falte al comedor durante el *Ramadán*. Como esta práctica comienza a realizarse entre los 12 y los 14 años de edad, podemos encontrarnos en los centros con alumnos de los últimos cursos de Primaria que lo lleven a cabo. Es importante que quede constancia en todo momento a través de un justificante de la situación de ayuno del alumno, y de que no asistirá al comedor escolar por ello.

Se considera relevante reseñar que hay ocasiones en las que la no adaptación del menú escolar de acuerdo a las prescripciones establecidas por las confesiones religiosas del alumnado ha terminado llevándose a juicio.

Como ejemplo de ello, Amérigo (2016, p. 160), nos referencia un caso que podemos encontrar en la jurisprudencia española de una alumna que solicitaba la eliminación del cerdo y sus derivados en su menú escolar, en el CEIP Príncipe Felipe de la Comunidad de Madrid.

En la resolución emitida por la Directora del área Territorial de Madrid-Capital el 24 de junio de 2013 se rechazó su petición, y por ello, se procedió a interponer un recurso que acabó siendo desestimado por el Juzgado de lo Contencioso Administrativo nº. 8 de

Madrid. Además de este, también se interpuso un recurso ante la Sala de lo Contencioso del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, quién desestimó el caso en la Sentencia de 16 de junio de 2015.

Dicha sentencia, llamada STSJ Comunidad de Madrid 388/2015, 16 de junio de 2015, establece como motivos por los cuales la solicitud quedaba desestimada, que *«en esta nuestra sociedad, existe una absoluta libertad de pensamiento, conciencia y religión, de forma tal que la adaptación de un menú escolar a cada una de esas múltiples manifestaciones haría inviable prestar el servicio de comedor»*.

En la sentencia también se tiene presente la Ley 26/1992, en su artículo 14.4, que mencionaremos con posterioridad, y, en respuesta a ella, declaran que en dicho artículo no se expone que el adaptar los menús sea algo obligatorio, sino una *«declaración de intenciones»*.

Bajo nuestro punto de vista, aunque la ley no lo establezca como algo obligatorio, se considera que tiene una razón de ser, y, por ende, debería intentar llevarse a cabo debidamente, al igual que se adaptarían menús para alumnado con otras características, con el fin de que estos puedan llevar a cabo su libertad religiosa.

Además, de acuerdo a Gomes Faria y Hernando de Larramendi (2011, p. 43), la adaptación no es tan difícil de llevar a cabo, ya que establecen que “los menús vegetarianos, aptos además para budistas, adventistas, hindúes y sikhs, podrían cubrir en este caso las necesidades de musulmanes, judíos y adventistas”, por lo que, de acuerdo a ello, teniendo un menú que sea apto para alumnos vegetarianos, también se podría estar gestionando correctamente la diversidad religiosa en este ámbito, a pesar de que lo ideal sería la incorporación de menús adaptados a las especificidades concretas de las diferentes confesiones.

Ante todo esto, es importante tener presente la neutralidad religiosa del estado español, siendo este además un estado laico: no debería posicionarse de manera positiva ni negativa con respecto a asuntos relacionados con la religión.

De acuerdo a Amérigo (2016, p. 168), “en el caso concreto de la alimentación por convicción en los centros escolares no se altera la neutralidad del estado, antes al contrario, se refuerza”. El motivo que da para justificar este hecho, es que la alimentación, como ya hemos mencionado con anterioridad, es un hábito cultural, y, por tanto, la

alimentación que se ofrece en los centros españoles responde a la cultura española y a la religión que en mayoría se profesa, es decir, la religión católica. Por tanto, según nos indica el autor, se estaría favoreciendo a aquellos que profesan la religión católica, alejándose así de la neutralidad antes expuesta.

Por ello, la adaptación de los menús escolares de acuerdo a las prescripciones de las diferentes confesiones religiosas estaría favoreciendo la neutralidad, al no quedar una confesión religiosa por encima de otras.

Esto resultaría, por tanto, en el llamado acomodo razonable. Según Ruiz Vieytes y Intxaurbe Vitorica (2021), este se puede definir como la aceptación de “excepciones a la aplicación uniforme de la ley [...] busca generar una igualdad inclusiva o integradora mediante el trato diferencial a personas que de otro modo resultarían penalizadas o discriminadas en alguno de sus derechos elementales por la aplicación de una determinada norma”. A través de la aplicación del acomodo razonable, se logra que los alumnos puedan ejercer su derecho a la libertad religiosa e ideológica.

A fin de cuentas, uno de los elementos que consideramos esenciales es que, desde el comedor, se aproveche también para realizar actividades con el alumnado e incluso con las familias de estos, como por ejemplo intercambios culturales. El fin último de estas actividades sería que todos puedan conocer la religión a la que pertenecen sus compañeros, sus diferentes preceptos y también para que comprendan por qué ellos tienen un menú diferente al suyo, y así prevenir la exclusión y el rechazo y fomentar el respeto a la diversidad, y las diferencias entre culturas, que son a fin de cuentas lo que nos enriquecen como sociedad.

Esto tiene mucha relación con distintos elementos de acoso escolar. Rodrigo Lara y Meseguer Velasco (2018, pp. 69-71) establecen que, aunque cualquier alumno o alumna puede ser víctima de acoso escolar, puede haber ocasiones en las que haya estudiantes que sufran *bullying* por el hecho de profesar una religión en concreto, ya sea por portar un símbolo religioso, como por solicitar una dieta que esté adaptada a una prescripción religiosa específica.

Ante todo esto, las autoras ponen de manifiesto la importancia de actuar activando los protocolos adecuados, y notificar a las familias además de a las autoridades que correspondan. Por ello se considera tan importante lo que comentábamos con anterioridad de realizar actividades de inmersión cultural con todo el alumnado. En estas se pueden



aprender las diferencias entre las distintas culturas que cohabitan en el centro, desde las tradiciones, a la manera de alimentarse, y los alumnos y alumnas pueden buscar también similitudes entre unas y otras, así como nutrirse de sus diferencias, con el fin último de fomentar el respeto entre el estudiantado, como indica Rodrigo Lara (2019, p. 200).

Tras esto, continuaremos con el tercer apartado de nuestro trabajo en el que se desarrollará el marco legislativo concerniente al ámbito de la diversidad religiosa y el tratamiento de dicha diversidad en los centros escolares, a nivel tanto estatal, como autonómico.

### 3. Marco legislativo a nivel estatal y autonómico

El marco legislativo general se fundamenta en la Constitución Española de 1978, donde en su artículo 14 destaca que *«Todas las personas son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social»*.

Igualmente reseñable es el artículo 27.2, que indica que *«la educación tendrá por objeto el pleno desarrollo de la personalidad humana en el respeto a los principios democráticos de convivencia y a los derechos y libertades fundamentales»*.

Además de esto, la Ley Orgánica 7/1980, de 5 de julio, de Libertad Religiosa declara en su artículo 1 que *«El Estado garantiza el derecho fundamental a la libertad religiosa y de culto, reconocida en la Constitución»*, y en su artículo 2.1.a, que toda persona tiene derecho a *«profesar las creencias religiosas que libremente elija [...] manifestar libremente sus propias creencias religiosas [...]»*.

Por otro lado, en el apartado 2.1.b, se declara la importancia de que las personas puedan *«practicar los actos de culto y recibir asistencia religiosa de su propia confesión; conmemorar sus festividades [...] sin discriminación por motivos religiosos, y no ser obligado a practicar actos de culto o recibir asistencia religiosa contraria a sus convicciones personales»*.

Igualmente, en el artículo 3.1 se expone que *«El ejercicio de los derechos dimanantes de la libertad religiosa y de culto tienen como único límite la protección del derecho de los demás al ejercicio de sus libertades públicas y derechos fundamentales, así como la salvaguardia de la seguridad, de la salud y de la moralidad pública, elementos constitutivos del orden público protegido por la Ley en el ámbito de una sociedad democrática»*.

Extrapolándolo al ámbito de la alimentación, como podemos comprobar, desde el propio Estado se fomenta el que toda persona sea capaz de expresar su libertad religiosa. Eso implica, *por ende*, el tener derecho a seguir las prescripciones alimenticias correspondientes a cada confesión religiosa.

Asimismo, tanto la alimentación *kosher* como la alimentación *halal*, también están reguladas en nuestro país. En el artículo 7 de la Ley de Libertad Religiosa, se nos hace hincapié en los diferentes Acuerdos o Convenios que el Estado firmó en 1992 con las

diferentes confesiones religiosas *«inscritas en el Registro que por su ámbito y número de creyentes hayan alcanzado notorio arraigo en España».*

La Ley 25/1992, de 10 de Noviembre, por la que se aprueba el Acuerdo de Cooperación del Estado Español con la Federación de Comunidades Israelitas de España, indica en su artículo 14.1, que, *«de acuerdo con la dimensión espiritual y las particularidades específicas de la tradición judía, las denominaciones «Casher» y sus variantes, «Kasher», «Kosher», «Kashrut», y estas asociadas a los términos «U», «K» o «Parve», son las que sirven para distinguir los productos alimentarios y cosméticos elaborados de acuerdo a la Ley Judía».*

Por otro lado, en el apartado 2 del artículo 14, se indica que *«la F.C.I deberá solicitar y obtener del Registro de Propiedad Industrial los registros de marcas correspondientes, de acuerdo con la normativa legal vigente. Cumplidos los requisitos anteriores, estos productos, a efectos de comercialización, importación y exportación tendrán la garantía de haber sido elaborados con arreglo a la Ley y a la tradición judía, cuando lleven en sus envases el correspondiente distintivo de la F.C.I.».* Finalmente, el apartado 3 establece que *«el sacrificio de animales que se realice de acuerdo con las leyes judías, deberá respetar la normativa sanitaria vigente».*

De acuerdo a la Ley 26/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el Acuerdo de Cooperación del Estado con la Comisión Islámica de España, en su artículo 14.1 se expresa que *«De acuerdo con la dimensión espiritual y las particularidades específicas de la Ley Islámica, la denominación «HALAL» sirve para distinguir los productos alimentarios elaborados de acuerdo con la misma».*

En el apartado 2 se hace hincapié en que *«Para la protección del uso correcto de estas denominaciones, la «Comisión Islámica de España», deberá solicitar y obtener del Registro de Propiedad Industrial los registros de marcas correspondientes, de acuerdo con la normativa legal vigente. Cumplidos los requisitos anteriores, estos productos, a efectos de comercialización, importación y exportación tendrán la garantía de haber sido elaborados con arreglo a la Ley Islámica, cuando lleven en sus envases el correspondiente distintivo de la C.I.E.».* Al igual que en la Ley 25/1992, de 10 de noviembre, el apartado 3 especifica que *«El sacrificio de animales que se realice de acuerdo con las Leyes Islámicas, deberá respetar la normativa sanitaria vigente».*

Un aspecto que llama la atención es que en la Ley 26/1992, de 10 de noviembre, en el artículo 14 encontramos el apartado 4, que indica que «*La alimentación de los internados en centros o establecimientos públicos y dependencias militares, y la de los alumnos musulmanes de los centros docentes públicos y privados concertados que lo soliciten, se procurará adecuar a los preceptos religiosos islámicos, así como el horario de las comidas durante el mes de ayuno (Ramadán)*», mientras que en la Ley 25/1992, no se hace ningún tipo de mención a la adecuación de los preceptos alimenticios concernientes a la religión judía.

En relación al ámbito educativo, resulta importante reseñar que la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, hace hincapié, en su artículo único, uno bis, apartado b), en «*la educación en el respeto a los derechos y libertades fundamentales, en la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres y en la igualdad de trato y no discriminación de las personas por razón de nacimiento, origen racial o étnico, religión, convicción, edad, de discapacidad, orientación o identidad sexual, enfermedad, o cualquier otra condición o circunstancia*». Desde los centros, por tanto, es importante que se respete el derecho de los alumnos a ejercer su libertad religiosa de manera apropiada, y ello implica el establecimiento de un menú adecuado, de acuerdo a su religión.

Por otro lado, de acuerdo a Parejo Guzmán (2018, p. 211) “la regulación en materia de educación, y, por tanto, de comedores escolares y lo relativo al funcionamiento y gestión de los mismos, se encuentra transferidas a las Comunidades Autónomas”. A pesar de ello, la autora destaca que la Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1992, por la que se regulan los comedores escolares, establece diferentes pautas que se llevan a cabo en las diferentes Comunidades Autónomas, así como en la Orden de 30 de septiembre de 1993 por la que se modifica parcialmente la de 24 de noviembre de 1992, reguladora de comedores escolares.

Además, es importante hacer hincapié en que, aunque en la disposición tercera, apartado 3, se explicita que «*el menú será el mismo de los alumnos sin que proceda admitir ningún tipo extra*», hoy en día sí que se tiene presente la variedad de situaciones por las que los alumnos pueden requerir de un menú diferente al habitual, ya sea por razones de salud (alergias, o intolerancias), como por un determinado estilo de vida o convicción (vegetarianos o veganos), o por creencias religiosas.

A pesar de ello, el motivo por el que se establece que el menú ha de ser el mismo para todo el alumnado, según Amérigo Cuervo-Arango (2019, pp. 229-230), vendría definido por el hecho de que “el acto de la comida en los centros escolares tiene carácter formativo”; además, el autor establece que también ha de tenerse presente que los menús escolares están diseñados de manera que proporcionan los nutrientes necesarios a los niños y adolescentes, y que, además, teniendo un menú único, se evita el tener que adaptarse a las preferencias sin razón justificada del alumnado.

Finalmente, consideramos importante destacar la legislación específica de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en la que todos estos aspectos son regulados por la Orden 27 de marzo de 2019, por la que se modifica la Orden de 17 de abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la comunidad autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

En el artículo 15. Menús, de la sección segunda dedicada al comedor escolar, se establece en el apartado 2 que, a pesar de que se oferta el mismo menú para todos los alumnos, *«se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias debidamente justificadas, lo requieran»*. En nuestro caso, consideramos que el hecho de profesar una religión que presente diferentes prescripciones alimentarias, entraría dentro del concepto de “circunstancias debidamente justificadas que lo requieran”.

Resulta llamativo el hecho de que el tratamiento de la diversidad religiosa en los comedores escolares pueda ser tan diferente desde una comunidad autónoma a otra, teniendo en cuenta que todas están reguladas de manera autonómica. Además, “este rasgo se encuentra aún más marcado al otorgar al Consejo Escolar la potestad de decisión sobre los diversos menús que ostenta cada uno de los centros escolares (públicos o privados en función de cada comunidad)” (Robles Gutiérrez, 2020, p.182).

Igualmente, según indica la autora, hay muchas familias que luchan para que el alumnado pueda ejercer su derecho a alimentarse de acuerdo a los preceptos de la religión que profesan, y consideran que, en caso de que no fuera así, no se estarían cumpliendo los Acuerdos que el Estado posee con las diferentes confesiones religiosas.

#### 4. Gestión de la diversidad religiosa en la alimentación en los centros de segundo ciclo de Educación Infantil y Primaria en la provincia de San Fernando (Cádiz)

##### 4.1. Contextualización

Para la realización de este estudio se ha llevado a cabo la recogida de información en la localidad de San Fernando, en la provincia de Cádiz. En ella, podemos encontrar veintiséis centros educativos en los cuales se ofertan los niveles de segundo ciclo de Educación Infantil y Educación Primaria, siendo estos en los que nos hemos basado para la realización de este estudio.

De los veintiséis centros escolares, hemos recibido la información completa de veintitrés centros (88,5% del total; véase fig. 6). Son los siguientes: “Juan Sebastián Elcano”, “San Ignacio”, “Casería de Ossio”, “Camposoto”, “Juan Díaz de Solís”, “Almirante Laulhé”, “Arquitecto Leoz”, “La Ardila”, “La Constitución”, “Las Cortes”, “Cecilio Pujazón”, “Los Esteros”, “Manuel de Falla”, “Padre José Casal Carrillo”, “Puente Zuazo”, “Quintanilla”, “Raimundo Rivero”, “Reina de la Paz”, “Servando Camuñez”, “Vicente Tofiño”, “Compañía de María”, “Nuestra Señora del Carmen” y “Liceo Sagrado Corazón”.

En relación a los tres restantes, en uno (“Miramar”) hemos podido conseguir información parcial, debido a que el centro no tiene comedor propio, sino compartido con otro centro, por lo que solo nos contestaron dos preguntas. De los centros restantes (dos, que suponen un 7,7% del total) no se ha podido recabar información. En dichos centros nos dijeron que no ofrecían ese tipo de información (“Erytheia” y “La Salle-El Carmen”), tal como se puede observar en la Figura 6.

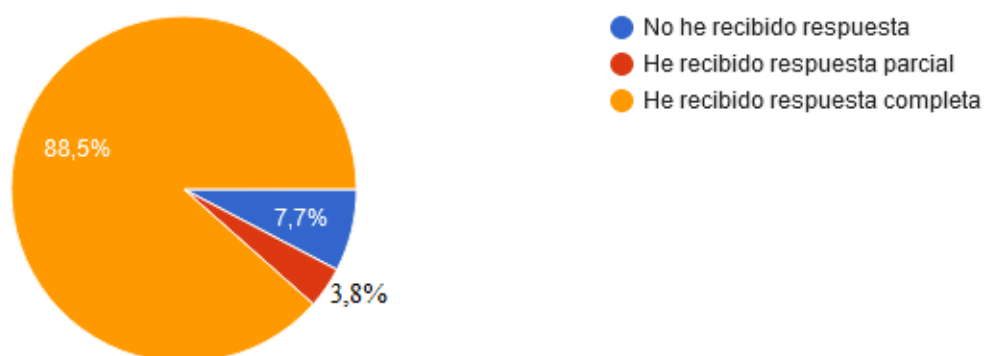


Figura 6. Porcentaje de respuestas a los formularios. Fuente: elaboración propia.

De acuerdo a lo indicado en la página web del Ayuntamiento de San Fernando (s.f.), la ciudad se divide en dos sectores diferentes de escolarización. La zona este abarca desde la línea situada en el centro del mapa hacia la zona derecha de la ciudad, y la zona oeste desde la línea hacia la zona izquierda de la ciudad (figuras 7, 8 y 9).



Figura 7. Plano de sectorización de Escolarización en San Fernando. Fuente: Web del Ayuntamiento de San Fernando.

**ZONA OESTE**  
 C.E.I.P.S. COLEGIOS PÚBLICOS

- ① Colegio "La Constitución"
- ② Colegio "Erytheia"
- ③ Colegio "Camposoto"
- ④ Colegio "La Ardila"
- ⑤ Colegio "Arquitecto Leoz"
- ⑥ Colegio "Raimundo Rivero"
- ⑦ Colegio "Reina de la Paz"
- ⑧ Colegio "Las Cortes"
- ⑨ Colegio "Manuel de Falla"
- ⑩ Colegio "Padre José Casal Carrillo"

**ZONA OESTE**  
 CENTROS CONCERTADOS-PRIVADOS

- ① Colegio "Liceo Sagrado Corazón"
- ② Colegio "Compañía de María"
- ③ Colegio "Miramar"

Figura 8. Centros de la zona oeste de San Fernando. Fuente: Web del Ayuntamiento de San Fernando.

**ZONA ESTE**  
 C.E.I.P.S. COLEGIOS PÚBLICOS

- ① Colegio "Servando Camúñez"
- ② Colegio "Almirante Lahlé"
- ③ Colegio "San Ignacio"
- ④ Colegio "Quintanilla"
- ⑤ Colegio "Juan Sebastián Elcano"
- ⑥ Colegio "Puente Zuazo"
- ⑦ Colegio "Cecilio Pujazón"
- ⑧ Colegio "Casería de Ossio"
- ⑨ Colegio "Los Esteros"
- ⑩ Escuela Infantil "Nuestra Señora del Carmen"
- ⑪ Colegio "Vicente Tofiño"
- ⑫ Colegio "Juan Díaz de Solís"

**ZONA ESTE**  
 CENTROS CONCERTADOS-PRIVADOS

- ① Colegio "La Salle-El Carmen"
- ② Colegio "Nuestra Señora del Carmen"

Figura 9. Centros de la zona este de San Fernando. Fuente: Web del Ayuntamiento de San Fernando.

#### *4.2. Materiales utilizados y metodología de trabajo*

Para la realización del análisis, nos hemos basado en la recogida de datos a través de un formulario que ha sido contestado en los diferentes centros (Anexo I). Para ello hacemos uso de la entrevista, tal y como esta es definida por Kottak (2002, pp. 41-42) quién establece que “se hace uso de un formulario [...] que sirve de guía en las entrevistas con grupos domésticos o individuos que luego van a ser sistemáticamente comparados”. También hace hincapié en que “el investigador tiene aquí un contacto personal con los informantes y es él mismo quién registra sus respuestas”.

Esta es la metodología que se ha llevado a cabo en todos los centros escolares, excepto en uno, donde se nos pidió que enviásemos el formulario por correo, siendo este contestado por el propio encuestado.

En este se especifica el nombre del centro, la dirección en la que se encuentra, y el tipo de centro que es, así como diferentes preguntas relacionadas con la gestión de la diversidad religiosa en el centro y cómo se gestiona dicha diversidad en el comedor escolar, a través de los menús ofertados (Anexo II).

El formulario ha sido contestado por diferentes miembros del personal de los distintos centros escolares; en su mayoría han sido miembros del equipo directivo (directores o directoras, jefes y jefas de estudios, o secretarios y secretarías), pero también, en algunos casos, nos han podido contestar otros docentes del centro, una monitora, y una coordinadora del Plan de Familia del centro.

Además, también hemos realizado un segundo formulario (Anexo III) con preguntas relacionadas con la gestión de la petición de menús adaptados en los centros escolares. Dicho formulario ha sido contestado por trabajadores de las empresas de comedor. En este caso también hemos llevado a cabo una entrevista en una de las empresas, mientras que en la otra se nos pidió que enviásemos el formulario a la encuestada a través de un mensaje.

#### *4.3. Resultados*

A continuación, procederemos a destacar los resultados obtenidos a través de las entrevistas, y a analizarlos de acuerdo a la información obtenida.



Comenzando por el tipo de centros a los que se les realizó la entrevista (figura 10), y de los cuales obtuvimos respuestas, cabe destacar que un 83,3% son públicos (20 centros) y un 16,7% (4 centros) son concertados.

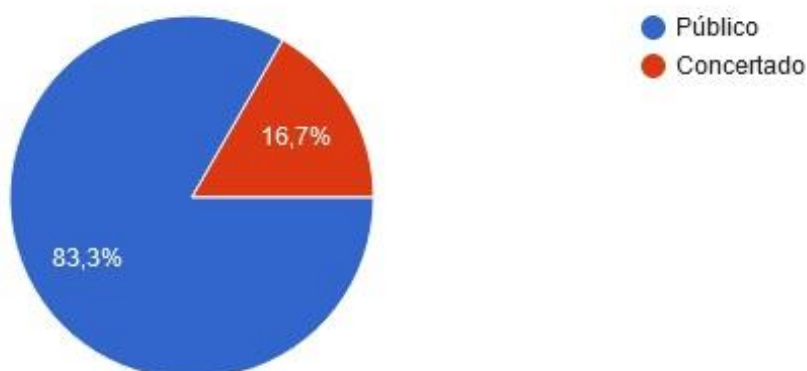


Figura 10. Tipo de centro. Fuente: elaboración propia.

Consideramos importante destacar, que los cuatro centros concertados tienen un ideario católico. A pesar de ello, sólo en dos de ellos, de acuerdo a los datos que expondremos con posterioridad, hay alumnado que profese una religión diferente al cristianismo católico matriculado en las etapas educativas que nos conciernen.

A pesar de ello, conviene enfatizar que en el colegio “Miramar”, aunque la mayor parte de las familias de los alumnos que forman parte del centro profesan la religión católica, el centro está abierto a otras religiones. Igualmente, en el colegio “Liceo Sagrado Corazón”, también se ha apreciado un incremento en los últimos años de alumnado cuyas familias provienen de una cultura distinta a la cristiano-católica.

Esto nos lleva a la pregunta número 1 del formulario (figura 11), relacionada con la existencia de alumnado que profese una religión diferente al cristianismo católico en el centro. Los resultados expresan que en un 66,7% (16 centros) sí existe, frente a un 33,3% en los que no (8 centros).

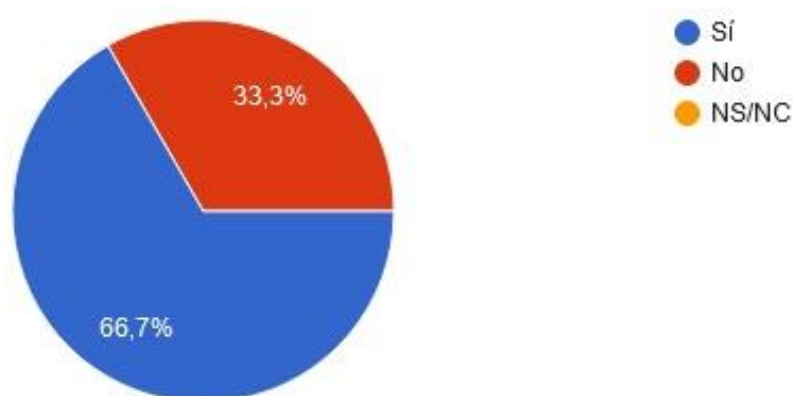


Figura 11. Porcentaje de centros donde hay alumnado que profesa una religión diferente al cristianismo católico.  
Fuente: elaboración propia.

En ninguno de los centros se contestó “no sabe/no contesta” en relación a esta pregunta. En dos de los concertados se contestó “sí” a esta cuestión (“Miramar” y “Liceo Sagrado Corazón”); en este último se nos indicó además que las familias habían leído el ideario del centro, estaban de acuerdo con él, y lo habían firmado. El resto de centros que contestaron “sí”, eran todos colegios públicos (“Almirante Laulhé”, “Arquitecto Leoz”, “Manuel de Falla”, “Camposoto”, “Casería de Ossio”, “San Ignacio”, “Juan Sebastián Elcano”, “La Ardila”, “Los Esteros”, “Cecilio Pujazón”, “Servando Camúñez”, “Quintanilla”, “Las Cortes” y “Puente Zuazo”).

Respecto a los que contestaron “no”, encontramos dos concertados (“Compañía de María” y “Nuestra Señora del Carmen”), siendo los seis restantes, centros públicos (“Reina de la Paz”, “Raimundo Rivero”, “Padre José Casal Carrillo”, “La Constitución”, “Vicente Tofiño”, y “Juan Díaz de Solís”).

A continuación, presentamos el porcentaje de alumnado matriculado que profesa una religión diferente a la católica en los centros públicos (véase figura 12) y en los centros concertados (figura 13). Como se puede observar, en un 70% (catorce centros) de los colegios públicos existe alumnado que profesa una religión diferente a la católica, frente a un 30% (seis centros) en los que no.

En relación a los colegios concertados, encontramos que en el 50% de ellos se encuentra matriculado alumnado que profesa una religión diferente a la católica (dos centros), mientras que en el 50% de ellos, no (dos centros).

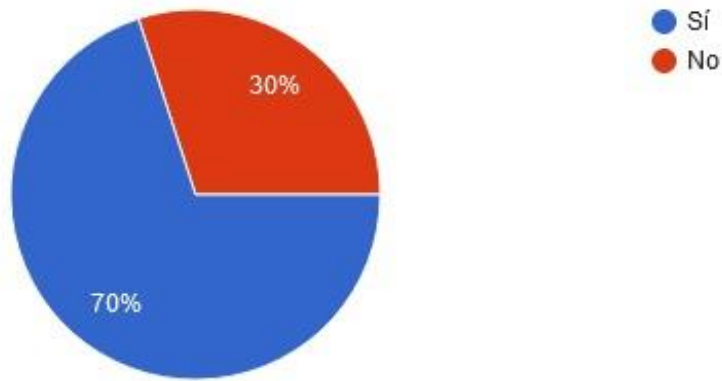


Figura 12. Desglose de la existencia de alumnado que profese una religión diferente a la católica en los centros públicos. Fuente: elaboración propia.

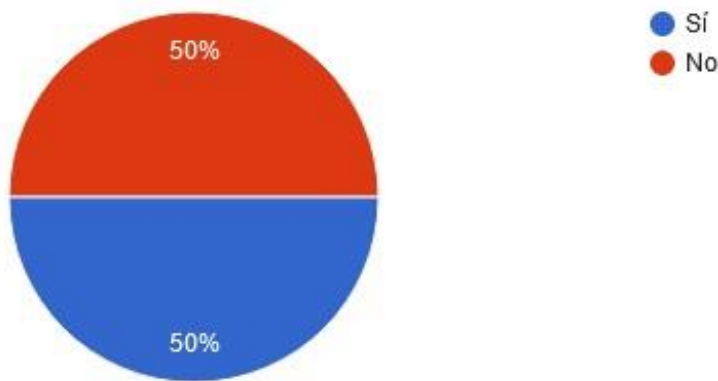


Figura 13. Desglose de la existencia de alumnado que profese una religión diferente a la católica en los centros concertados. Fuente: elaboración propia.

La segunda pregunta del formulario tiene relación con si dichos alumnos que profesan una religión diferente al cristianismo católico hacen uso del comedor escolar. Como podemos observar en la figura 14, el resultado es variado.

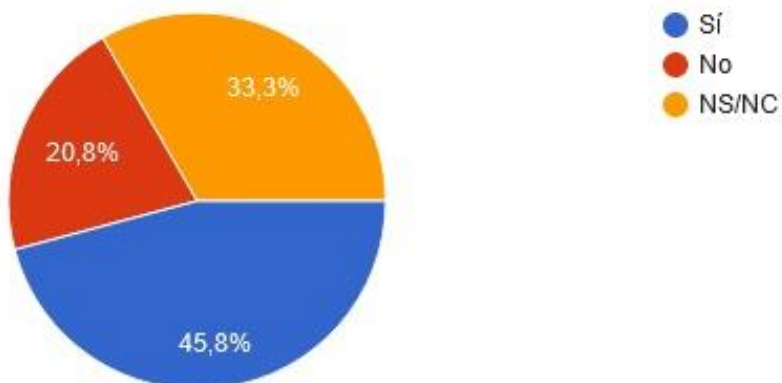


Figura 14. Porcentaje del número de estudiantes que hacen uso del comedor escolar. Fuente: elaboración propia.

En un 45,8% de los centros, los alumnos sí hacen uso del comedor escolar (en 11 centros, siendo todos públicos: “Puente Zuazo”, “Arquitecto Leoz”, “Quintanilla”, “La Ardila”, “Juan Sebastián Elcano”, “Los Esteros”, “San Ignacio”, “Casería de Ossio”, “Camposoto”, “Las Cortes”, “Manuel de Falla”).

Por otro lado, en un 20,8% de los casos no hacen uso del comedor escolar, y esto se traduce en 5 centros, siendo dos concertados (“Liceo Sagrado Corazón” y “Miramar”) y tres públicos (“Cecilio Pujazón”, “Servando Camúñez” y “Almirante Laulhé”).

En 8 centros escolares, formando el 33,3%, se nos ha contestado “no sabe/no contesta”, por el hecho de que son los centros donde se nos indicó que no había alumnado que profesara una religión diferente al cristianismo católico, siendo estos los públicos “La Constitución”, “Vicente Tofiño”, “Juan Díaz de Solís”, “Padre José Casal Carrillo”, “Raimundo Rivero” y “Reina de la Paz”, y los concertados “Nuestra Señora del Carmen” y “Compañía de María”.

En la pregunta 3 se obtuvo una respuesta unánime por parte de todos los centros (figura 15). En todos se nos contestaba “No sabe/no contesta”, porque, como nos indicaban los entrevistados, no había alumnado cuya familia hubiera declarado que profesara la religión judía en los centros (figura 16).

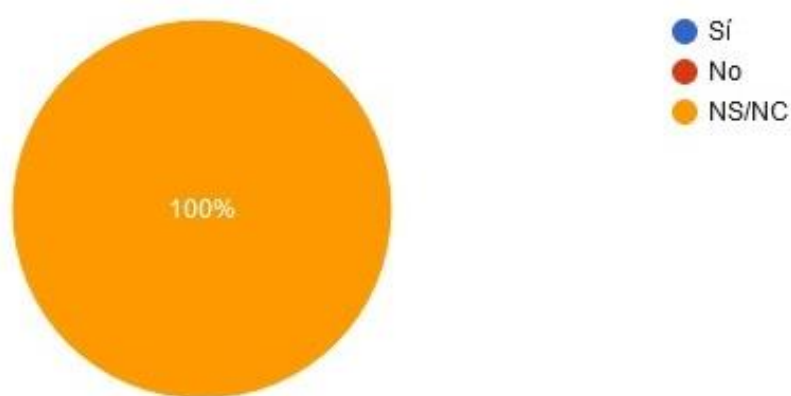


Figura 15. Adaptación del menú escolar a las prescripciones de la dieta *kosher*. Fuente: elaboración propia.

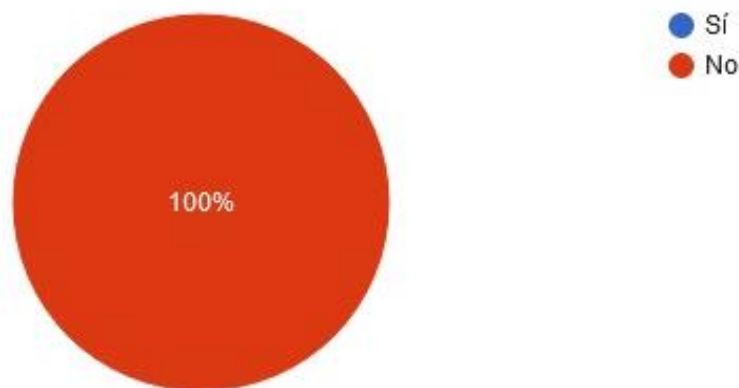


Figura 16. Porcentaje de estudiantado que profesa la religión judía. Fuente: elaboración propia.

A pesar de ello, en la mayoría de los centros se nos comentó que, en caso de haber alumnado judío que hiciera uso del comedor escolar y necesitara un menú adaptado, las familias se pondrían en contacto con ellos y sin ningún tipo de problemas se les haría una adaptación, al igual que ocurre con el alumnado musulmán, o aquellos que tienen menús distintos por asuntos relacionados con la salud, como intolerancias o alergias.

En relación a la religión musulmana, encontramos datos diferentes (figura 17). Ante la pregunta de si hay alumnado matriculado que profese dicha religión, encontramos como un 65,2% responde que sí, correspondiendo el resultado a 15 centros.

De esos 15 centros, uno es concertado (“Liceo Sagrado Corazón”) y el resto públicos (“Almirante Laulhé”, “Servando Camúñez”, “Cecilio Pujazón”, “Manuel de Falla”, “Las Cortes”, “Camposoto”, “Casería de Ossio”, “San Ignacio”, “Los Esteros”, “Juan Sebastián Elcano”, “La Ardila”, “Quintanilla”, “Puente Zuazo” y “Arquitecto Leoz”).

Por otro lado, el 34,8% indica que no hay alumnado que profese dicha religión. El porcentaje corresponde a ocho centros, dos concertados (“Compañía de María” y “Nuestra Señora del Carmen”) y seis públicos (“Reina de la Paz”, “Raimundo Rivero”, “Padre José Casal Carrillo”, “Juan Díaz de Solís”, “Vicente Tofiño” y “La Constitución”).

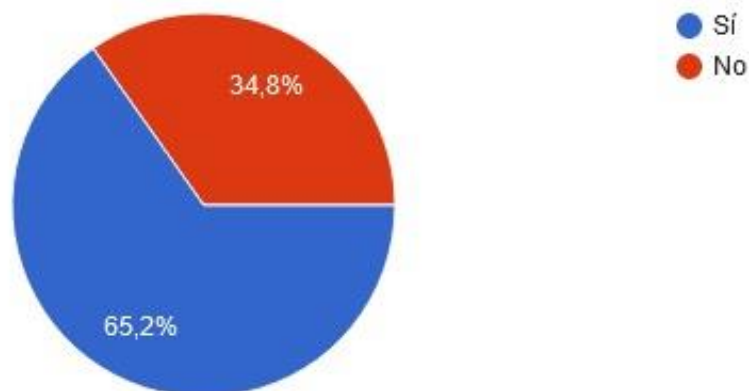


Figura 17. Presencia de estudiantado de religión islámica en los centros. Fuente: elaboración propia.

Teniendo eso presente, en la pregunta 4, donde se les preguntaba si, en caso de tener alumnado que profese la religión musulmana, su menú estaba adaptado a las prescripciones de la dieta *halal*, encontramos las siguientes respuestas (figura 18).

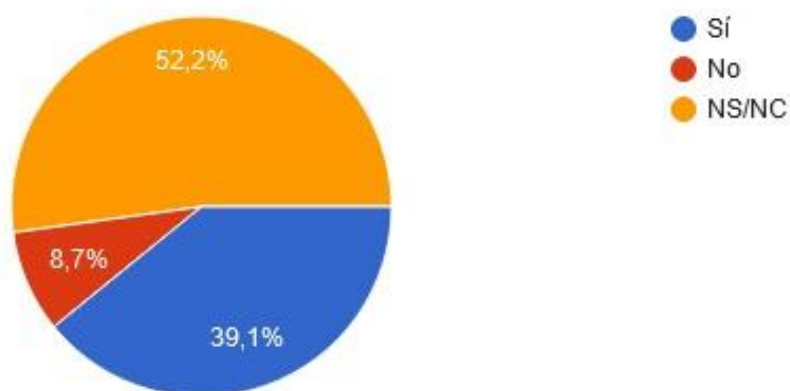


Figura 18. Adaptación del menú escolar a la dieta *halal*. Fuente: elaboración propia.

Un 39,1% responde que el menú sí está adaptado. Serían 9 centros, todos centros públicos (“Arquitecto Leoz”, “Puente Zuazo”, “Quintanilla”, “Juan Sebastián Elcano”, “San Ignacio”, “Casería de Ossio”, “Camposoto”, “Las Cortes” y “Manuel de Falla”).

La pregunta 5 del formulario tiene relación con cómo se realiza la adaptación del menú escolar. Aquí tenemos una variedad de respuestas entre estos nueve centros.

En el centro “Manuel de Falla”, que incluso consultó con la cocinera asignada, se nos comentó que, cuando hay un caso así, la familia habla con la Dirección del centro, y desde allí, la petición se traslada a los encargados del comedor escolar, quienes se ocupan

de proporcionar un menú distinto. En este centro, además, se nos comentó que había dos menús diferentes entre los que la propia familia podía elegir: uno que no tenía carne de cerdo, pero sí otro tipo de carne como por ejemplo pollo, o un menú que no tuviera nada de carne (vegetariano).

Las especificaciones en otro tipo de centros eran diferentes. Por ejemplo, en “Las Cortes” simplemente se nos dijo que se ponía un menú especial, en “Camposoto” y “Casería de Ossio” que se le quitaba la carne, en “San Ignacio” que cuando la familia lo solicita, el equipo de dietistas del comedor hace una adaptación de menú, pero que no lo califican como una adaptación por creencia religiosa, sino que se hace igual que se haría una adaptación a otro alumno o alumna que tuviera una intolerancia o alergia.

En “Juan Sebastián Elcano” y “Puente Zuazo” nos indicaron que se les quitaba el cerdo a sus menús, y en “Arquitecto Leoz” que las familias acuden a dirección con su petición, y que desde la empresa se encargan de hacer la adaptación del menú que consideran oportuna.

En el centro “Quintanilla”, además de indicarnos que la familia acude a dirección para pedir un cambio de menú, y que estos le transmiten la información a la empresa correspondiente, nos ofrecieron información bastante interesante. Nos comentaron que tienen casos en el centro donde incluso los alumnos/as practican el *Ramadán*, y que son las niñas las que empiezan a realizarlo antes. Según nos comentaron, lo realizan, pero poco a poco: van probando, y si ven que no pueden aguantar el ayuno, pueden comer si lo desean. Es decir, se empieza a inculcar la práctica del *Ramadán*, pero no de manera drástica. Las alumnas, por ejemplo, no llevan velo, a pesar de que algunas madres sí, y practican Educación Física.

En el centro nos comentaron que el alumnado que profesa la religión musulmana está muy integrado con el resto de compañeros, así como las familias, que participan en las diferentes actividades que proponen desde el centro.

Por otro lado, un 8,7% indicó que no hay adaptación del menú escolar, a pesar de tener alumnado musulmán en el centro y que acude al comedor escolar, siendo un total de 2 centros: “La Ardila”, y “Los Esteros”. Los motivos son que las familias no lo han solicitado, que en caso de que lo hiciesen, sí que se haría dicha adaptación. Ante este tipo de casos es importante tener presente que puede que haya alumnos que sean de etnia musulmana, pero que sean ateos, y, por tanto, no requieran de ningún tipo de adaptación.

Finalmente, el 52,2% (12 centros) indicó “no sabe/no contesta”. Los motivos son dos diferentes. Por un lado, en “Padre José Casal Carrillo”, no hay alumnado musulmán, y, por tanto, tampoco adaptación *halal*, al igual que en “Juan Díaz de Solís”, “Vicente Tofiño”, “Reina de la Paz”, “Raimundo Rivero”, “Compañía de María”, “Nuestra Señora del Carmen” y “La Constitución”.

Por otro lado, en centros como “Liceo Sagrado Corazón”, “Almirante Lauhé”, “Cecilio Pujazón”, y “Servando Camúñez”, sí hay alumnado musulmán, pero este no hace uso del comedor escolar, y, por tanto, no se han visto en la necesidad de tener que pedir una adaptación del menú. A pesar de ello, nos hicieron hincapié en que, en caso de tener alumnado que lo precise, se pediría la adaptación correspondiente, y que, hasta el momento, las únicas adaptaciones que tienen son por problemas de salud, como alergias o intolerancias.

La sexta pregunta del formulario, relacionada con el hecho de si hay, o no, adaptación del menú para el alumnado cristiano en Cuaresma, ha resultado la más llamativa para todos los entrevistados. Las respuestas oscilan entre el “no” y el “no sabe/no contesta”, excepto en un centro, el único donde contestaron “sí” (figura 19).

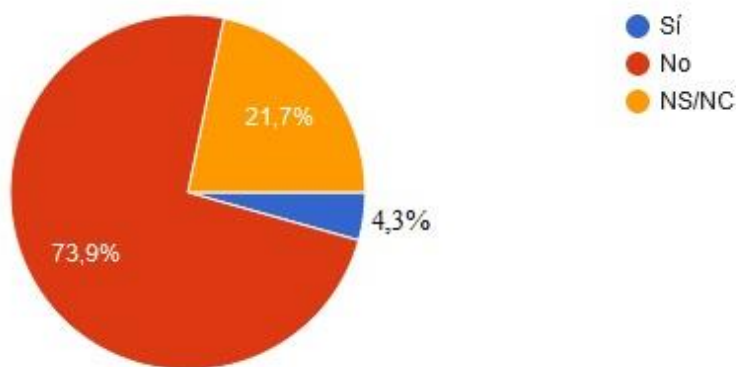


Figura 19. Porcentaje de menús adaptados para el alumnado cristiano en Cuaresma. Fuente: elaboración propia.

Sólo un centro, de carácter concertado, “Nuestra Señora del Carmen”, indicó que sí realizan adaptación del menú para el alumnado cristiano en Cuaresma (4,3%). Nos comentaron que desde el comedor se intenta no poner carne en el menú esos días, y sustituirla por otros alimentos.

Un 73,9% contestó que no, correspondiendo la cifra a 17 centros escolares: “Arquitecto Leoz”, “Manuel de Falla”, “Las Cortes”, “Camposoto”, “Casería de Ossio”,



“San Ignacio”, “Juan Sebastián Elcano”, “La Ardila”, “Los Esteros”, “Padre José Casal Carrillo”, “Vicente Tofiño”, “La Constitución”, “Reina de la Paz”, “Liceo Sagrado Corazón”, “Almirante Lauhé”, “Cecilio Pujazón” y “Compañía de María”.

Por otro lado, 5 centros (21,7%) contestaron “no sabe/no contesta”: “Servando Camúñez”, “Puente Zuazo”, “Quintanilla”, “Juan Díaz de Solís” y “Raimundo Rivero”.

De dichos centros, “Quintanilla”, “Compañía de María” y “Manuel de Falla” comentaron que si se pidiera ese tipo de adaptación, al igual que se hace con el resto de prescripciones, esta se llevaría a cabo.

En la pregunta número 7, se cuestiona si hay alumnado que profese una religión diferente a las mencionadas con anterioridad que haga uso del comedor escolar. En ningún caso se nos contestó “sí”, quedando las respuestas más bien divididas entre “no” y “no sabe/no contesta” (figura 20).

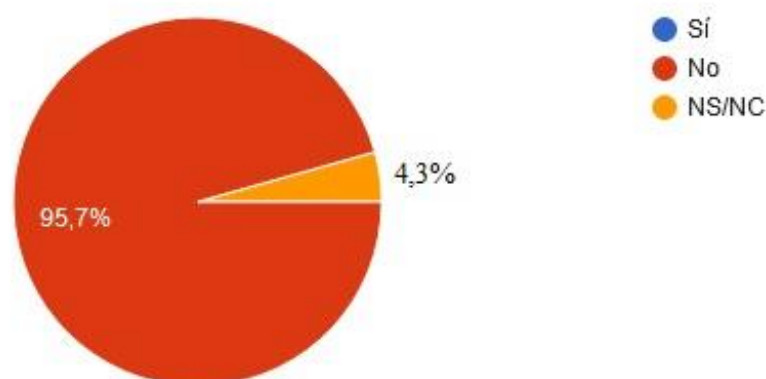


Figura 20. Porcentaje de alumnado de otra confesión religiosa que haga uso del comedor escolar. Fuente: elaboración propia.

Un 95,7% que corresponde a 22 centros escolares contestaron que no (“Almirante Lauhé”, “Arquitecto Leoz”, “Manuel de Falla”, “Camposoto”, “Casería de Ossio”, “San Ignacio”, “Juan Sebastián Elcano”, “La Ardila”, “Los Esteros”, “Padre José Casal Carrillo”, “Vicente Tofiño”, “La Constitución”, “Reina de la Paz”, “Liceo Sagrado Corazón”, “Cecilio Pujazón”, “Compañía de María”, “Servando Camúñez”, “Puente Zuazo”, “Quintanilla”, “Juan Díaz de Solís”, “Nuestra Señora del Carmen” y “Raimundo Rivero”).

Por otro lado, un 4,3% correspondiente a un centro escolar, respondió “no sabe/no contesta”, siendo este “Las Cortes”.

Debido a los resultados obtenidos en estas preguntas, las cuestiones número 8 y 9, relacionadas con qué tipo de religiones serían, y cómo serían las adaptaciones que se llevarían a cabo para ellas, han quedado sin responder.

Para finalizar, la décima pregunta fue creada con el objetivo de conocer qué empresa gestiona específicamente cada comedor escolar (figura 21). Como podemos comprobar, 19 centros (un 82,6%), trabajan con la empresa “Aramark”. Todos los centros de los que hemos podido recoger la información y que funcionan con esa empresa son públicos (“Puente Zuazo”, “Juan Sebastián Elcano”, “La Ardila”, “Los Esteros”, “Cecilio Pujazón”, “Servando Camúñez”, “Quintanilla”, “Las Cortes”, “San Ignacio”, “Casería de Ossio”, “Camposoto”, “Manuel de Falla”, “Arquitecto Leoz”, “Almirante Laulhé”, “Padre José Casal Carrillo”, “La Constitución”, “Reina de la Paz”, “Juan Díaz de Solís” y “Raimundo Rivero”).

Por otro lado, 3 centros (un 13% ), trabajan con la empresa de *catering* “Serunion”, siendo los tres centros concertados (“Compañía de María”, “Nuestra Señora del Carmen” y “Liceo Sagrado Corazón”). Aunque no aparece reflejado en los porcentajes, al no tener comedor, los alumnos/as que lo precisen del colegio “Miramar” acuden al comedor del colegio “Compañía de María”. A pesar de ello, ningún alumno/a de religión diferente a la católica hace uso de él en dicho centro.

Finalmente, un centro (4,3%), tiene un menú de elaboración propia (“Vicente Tofiño”). Pese a ello, no tiene menú adaptado ya que no tienen constancia de que haya en el centro alumnado que profese una religión diferente al cristianismo católico.

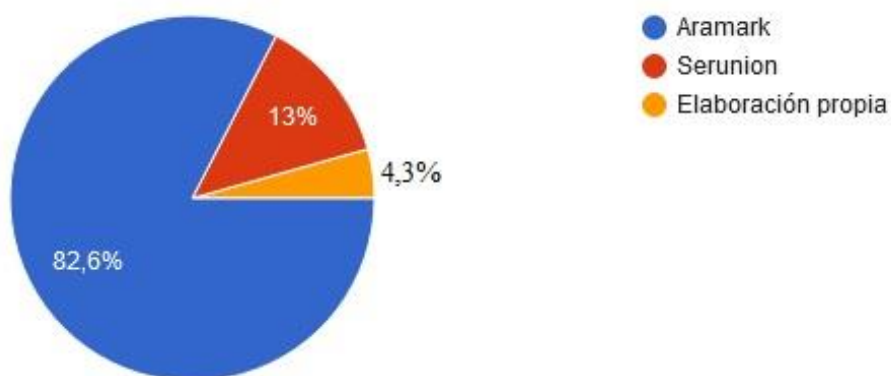


Figura 21. Gestión del comedor escolar: Aramark, Serunion, o autogestión. Fuente: elaboración propia.

#### 4.4. Análisis

El análisis de la información de los resultados obtenidos a través de los formularios resalta una serie de cuestiones.

En primer lugar, se documenta un perfil del estudiantado diverso en cuanto a las religiones que profesan. Existe una mayoría de alumnado cristiano católico, seguido por alumnado que profesa la religión musulmana. Este hecho es debido a la inmigración existente en la zona. De acuerdo al Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (s.f.), donde se establecen diferentes fichas municipales de las distintas regiones de Andalucía, se indica que Marruecos es el principal lugar de procedencia de los extranjeros residentes en San Fernando a fecha de 2022. Teniendo en cuenta que la religión más profesada en Marruecos es el islam, tiene sentido que haya bastante población que profese la religión islámica que tenga a sus hijos matriculados en los centros escolares.

Como hemos podido comprobar, en la mayor parte de los centros públicos con alumnado musulmán que hace uso del comedor escolar, la adaptación de los menús se lleva a cabo, excepto cuando esta no es solicitada por las familias. A pesar de ello, desde el centro “Cecilio Pujazón” se nos informó de que en San Fernando, aunque podemos encontrar alumnado musulmán que requiera de adaptación de menú, esta es más laxa. Hay otros centros en la provincia, como por ejemplo en Algeciras, donde las familias sí que son mucho más estrictas con estos temas, contactando incluso con las empresas de *catering* para saber quién hace los sacrificios, y cómo se llevan a cabo.

En relación a la religión judía, no hemos encontrado en ninguno de los centros estudiantado que la profese. De hecho, como indica Díez de Velasco (2023, p. 73) “los judíos son muy pocos en España si nos atenemos a quienes participan de las ceremonias religiosas, son muchos más si usamos criterios que reflejen la etnicidad o la pertenencia cultural más allá de la práctica religiosa”. Debido a ello, tampoco ha podido comprobarse cómo sería una adaptación de menú realizada para alumnado que profese el judaísmo, pero lo que se contestaba en la mayoría de los centros es que en caso de haber alumnado judío que lo requiriese, también se realizaría la adaptación pertinente.

Como se puede observar de acuerdo a la información aportada, encontramos que hay una proporción más amplia de alumnos que profesan una religión distinta al cristianismo católico en los centros públicos. Los centros concertados presentan una

mayor homogeneidad, ya que, aunque en la mitad de ellos hay alumnado que profesa una religión diferente al cristianismo católico, ninguno hace uso del comedor escolar.

Esto puede ser debido a que los centros concertados siguen un ideario católico. A pesar de ello, nos parece notable destacar las cifras de dichos centros. El hecho de que, de los cuatro concertados de los que teníamos datos, en dos de ellos hubiera alumnado que no profesara la religión católica, teniendo en cuenta que son centros con ideario católico, es destacable. Tal como nos informaron en uno de ellos, las familias están completamente informadas, y firman su consentimiento a que sus hijos sean educados bajo el ideario propio de la escuela católica, llegando incluso a dar clases de religión.

En relación a la diversidad religiosa presente en las escuelas, es necesario remarcar que, de todos los centros, “Puente Zuazo”, es el único que nos ha dado datos sobre otras religiones que son profesadas por los alumnos del centro, además del cristianismo católico o el islam. En dicho centro tienen alumnos y/o alumnas que son Testigos de Jehová, pero como no hacen uso del comedor, no se aportó más información al respecto.

Es digno de mención cómo en los centros “Raimundo Rivero” y “Reina de la Paz” que se encuentran situados en la misma calle a escasos metros de distancia, los resultados obtenidos respecto a la presencia de alumnado que profese una religión diferente al catolicismo, han sido los mismos. En ninguno de los dos centros les consta que haya alumnado que profese una religión diferente a esta.

Algo similar ocurre en los centros “Juan Díaz de Solís” y “Vicente Tofiño”. Ambos se encuentran a pocos metros de distancia y situados en la conocida como “zona militar”. En un centro nos comentaron que, hace años, dichos centros y los institutos de alrededores eran a los que iban los hijos de militares y que había muy poca diversidad entre los alumnos. Aunque ya hace años que a dichos centros puede acceder quien quiera, se puede observar que la diversidad sigue siendo, a grandes rasgos, la misma que antaño.

Durante la realización de las entrevistas hemos podido comprobar que muchos miembros de los equipos directivos y docentes de los centros se guiaban, para poder contestar, por el listado de alumnos que están matriculados en la asignatura de Religión Católica y, en caso contrario, en la asignatura de “Valores Cívicos y Éticos”. A pesar de ello, esta manera de verificar la información no es infalible, debido a que puede haber alumnado que no curse la asignatura de Religión Católica porque sean ateos, y no porque

profesen una religión diferente a la mayoritaria. Por lo que pudimos comprobar a lo largo de las entrevistas, en ninguno de los centros se imparte una asignatura dedicada a una religión que no sea la católica.

Resulta destacable que a pesar de que la mayoría de la población de los centros de segundo ciclo de Infantil y Primaria proviene de un contexto cultural de cristianismo católico, esto no se traduce en una aplicación de las normas de alimentación en el comedor escolar durante momentos concretos del año como la Cuaresma. En este sentido, solo en uno de los colegios (“Nuestra Señora del Carmen”) esto se lleva a cabo. Quizá este hecho tiene lugar porque los menores de edad no están realmente obligados a ayunar durante esta festividad. Estos sólo deben evitar la carne a partir de los 14 años, y, además, estas prescripciones alimentarias son mucho más laxas que en otras religiones, como el islam o el judaísmo. A pesar de ello, en prácticamente todos los centros se nos dijo que, si en algún momento se pidiera adaptación en este sentido, también se hablaría con la empresa de comedor para poder llevarla a cabo.

Otro aspecto que consideramos digno de mención es que aún a día de hoy hay aspectos relacionados con las prescripciones religiosas de las diferentes confesiones que pasan desapercibidas o son desconocidas en algunos sectores de la sociedad. Por ejemplo, en uno de los centros concertados, antes de empezar la entrevista, se nos preguntó que cuál era la relación existente entre la alimentación y las confesiones religiosas, hecho que demuestra la necesidad de seguir educando a la sociedad en relación a este asunto.

Finalmente, es significativo que, aunque la adaptación de menús por motivos religiosos no sea algo obligatorio, sino más bien recomendado, en todos los centros en los que hay alumnado que profese una religión que no sea la católica, esto se tiene en cuenta. Además, las familias tienen el poder de decisión de si quieren la eliminación total de la carne, o si prefieren que tenga algún producto cárnico que no sea el cerdo.

También es reseñable como en los casos en los que no hay adaptación porque esta no ha sido pedida por las familias, desde el centro se mantiene que, en el momento en que dicha petición se haga, se llevaría a cabo sin demora. De esta manera se garantiza el derecho a la libertad religiosa del alumnado.

#### 4.5. Empresas de catering

A continuación, vamos a realizar un análisis sobre las dos empresas de *catering* que se encargan de organizar los menús de los centros escolares en los que hemos realizado la encuesta. Para ello, hemos confeccionado otro formulario (Anexo III). Uno de ellos se lo hemos entregado a una trabajadora de la empresa “Aramark”, mientras que con el otro formulario hemos realizado una entrevista al gerente de la cocina central de “Serunion”.

Para empezar, es importante enfatizar que, de los veintidós centros escolares que nos contestaron a la pregunta 10 del formulario donde se les preguntaba qué empresa gestionaba el comedor escolar en su centro, en diecinueve centros escolares nos contestaron “Aramark”, y en tres centros “Serunion”.

Como observamos en la figura 22, los diecinueve centros cuyos comedores son gestionados por Aramark, son todos los públicos (“La Ardila”, “Puente Zuazo”, “Juan Sebastián Elcano”, “Los Esteros”, “Cecilio Pujazón”, “Servando Camúñez”, “Quintanilla”, “Las Cortes”, “San Ignacio”, “Casería de Ossio”, “Camposoto”, “Manuel de Falla”, “Arquitecto Leoz”, “Padre José Casal Carrillo”, “La Constitución”, “Reina de la Paz”, “Juan Díaz de Solís”, “Raimundo Rivero”, “Almirante Laulhé”), mientras que los tres que tienen contratada a la empresa Serunion, son concertados (“Nuestra Señora del Carmen”, “Liceo Sagrado Corazón” y “Compañía de María”).

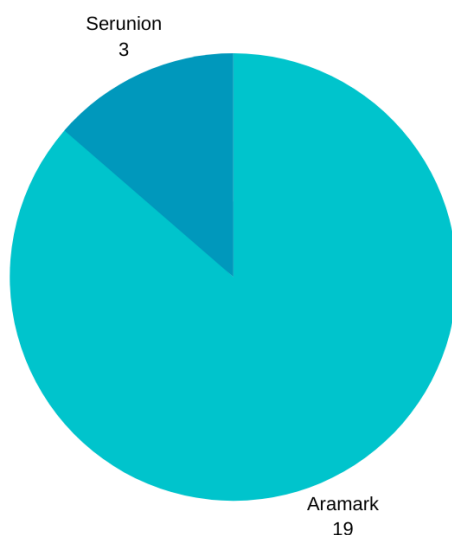


Figura 22. Número de centros que son gestionados por "Serunion" y "Aramark". Fuente: elaboración propia.

#### 4.5.1. Aramark

De acuerdo a la información encontrada en su página web oficial (s.f.), Aramark (figura 23) “es una empresa de servicios de alimentación, *facility management* y uniformes orientada al consumidor allá donde trabaja, aprende, se recupera y se divierte”. La empresa comenzó en 1932 en Estados Unidos y, a día de hoy, ofrece sus servicios en países como España, Reino Unido, Francia, Alemania, Bélgica, Hungría o Japón, entre otros.

La empresa no sólo se encarga de gestionar los menús en el ámbito educativo, en diferentes colegios o universidades, también se dedica a otros sectores como por ejemplo el socio-sanitario, en hospitales y residencias, en empresas y administración, gestionando sus cafeterías, e incluso en aquellas del ámbito del ocio y el deporte.

En relación a nuestro ámbito, que es el educativo, cabe destacar que, cuando crean sus menús, lo que buscan principalmente es proporcionar un menú que sea tanto saludable como sostenible, realizado por un Comité Culinario formado por nutricionistas y pedagogos. Además, hacen hincapié en que se adaptan a las necesidades y peticiones que los clientes requieren, en gustos y dietas: se ofrecen platos bajos en calorías, menús vegetarianos, veganos, etc, que son identificados con el uso de etiquetas de colores. También indican que tienen en cuenta las preocupaciones de las familias y diseñan menús adaptados que sean tan saludables, variados y equilibrados como el resto.

Uno de sus objetivos principales es el de fomentar hábitos de vida saludable en los alumnos y alumnas, incluso llevando a cabo charlas, talleres y actividades educativas, ya que consideran que el comedor es “una extensión del aula”.

Por lo que he podido comprobar en las páginas web de los diferentes centros escolares a los que hemos acudido, la empresa tiene a disposición de las familias una aplicación gratuita llamada “El gusto de crecer” donde ofrecen recomendaciones para las cenas y fines de semanas, para que así se puedan complementar los menús del centro, así como acceso a los diferentes menús del colegio donde tienen matriculados a sus hijos, o justificar las ausencias al comedor.

Como hemos observado en las visitas a los centros, desde la empresa envían a los equipos directivos los diferentes menús de manera mensual por correo electrónico, y estos

los colocan a la entrada del centro educativo, para que las familias puedan hacer uso de ellos.

Un aspecto que resulta significativo es que en los centros investigados solo disponían de los menús genéricos a pesar de que supuestamente les preparan y envían a estos diferentes tipos de menús. Dichos menús genéricos son los únicos que aparecen expuestos en las puertas de los centros. No se encontró menús específicos en diversos centros a pesar de contar con estudiantado con menús adaptados por sus creencias o por motivos de salud.



Figura 23. Logo empresa Aramark. Fuente: Google

#### 4.5.2. Serunion

La empresa Serunion (figura 24), de acuerdo a la información aportada por su página web oficial (s.f), nace en junio de 1990 en Madrid, debido a la fusión de cinco empresas de restauración. A día de hoy también opera fuera de España, en Portugal y Francia.

Esta oferta diferentes servicios de restauración, tanto en centros educativos, hospitales, residencias de ancianos, y restaurantes de empresas. Además, hacen hincapié en que escuchan a sus clientes “para ofrecerles la mejor solución, adaptada y personalizada a sus necesidades”. En la empresa cuentan con un equipo de dietistas que se encargan de elaborar los menús de manera adecuada según el usuario al que están dedicados.

En relación a los servicios que ofertan en los colegios, promueven que, durante el horario del comedor, los alumnos y alumnas, además de alimentarse con un menú que sea saludable y llamativo para ellos y ellas, también sea un espacio más donde se fomente el aprendizaje, especialmente de la vida saludable.

En la web además especifican que los tres pilares básicos de la empresa son:



- Educación para la salud, a través de la creación de hábitos de vida saludable, a través de menús variados y equilibrados, fomentando el consumo de frutas, verduras y pescado, y con menús estacionales.
- Educación para la sostenibilidad, cuidando el medio ambiente y promoviendo el reciclaje y el aprovechamiento.
- Educación para la convivencia, siendo este el aspecto que más nos interesa en este trabajo, ya que se especifica que se fomenta la cooperación, la responsabilidad social y la potenciación de la igualdad y el respeto.

A pesar de que en la web establecen que colaboran con muchas organizaciones como la “Federación Española de Nutrición”, o la “Federación de Asociaciones de Celíacos de España”, no se hace referencia a ningún otro tipo de adaptaciones que no sean las relacionadas a cuestiones de salud.

Al igual que la empresa Aramark, Serunion también cuenta con una aplicación de móvil que ofrecen a las familias, llamada APP ColeChef para obtener información sobre los menús escolares, recomendaciones de desayunos, meriendas, y cenas. Según indica la web oficial (s.f.) también en la app se pueden solicitar “menús adaptados a las diferentes alergias e intolerancias alimentarias, en el caso de niños y niñas que necesiten alguna dieta especial, y la posibilidad de solicitar “dieta blanda” cuando los niños y niñas se encuentren indispuestos”, pero tampoco se mencionan las adaptaciones por creencias. A pesar de ello sabemos, tanto por las entrevistas a los centros como por la entrevista en la empresa, que dichas adaptaciones se llevan a cabo.

Al igual que con la empresa Aramark, en Serunion también envían a los centros educativos por correo electrónico no sólo los menús, sino también posibles opciones para las cenas que tienen lugar en el ámbito doméstico. Toda esta información es publicada en la página web del centro educativo y colgada en los tabloneros de anuncios. También nos informaron de que no sólo se les envía un menú basal, sino dos, y que es el propio centro el que elige en qué momento del mes incorporar cada menú. En estos casos, solo se han documentado los menús basales, no habiéndose encontrado menús adaptados en las webs de los centros ni físicamente expuestos en los tabloneros de anuncios de los mismos. Quizá esto pueda deberse a la ausencia de alumnos con necesidad de adaptación (al menos por cuestión de religión) en los centros de San Fernando que contratan los servicios de la empresa Serunion.



Figura 24. Logo empresa Serunion. Fuente: Google

#### 4.5.3. Resultados

Debido a la imposibilidad de encontrar la sede física de la empresa Aramark, se nos recomendó por teléfono el intentar contactar a través de algún centro escolar con alguien de la empresa. En un centro pudieron facilitarnos el teléfono de una trabajadora de la empresa a la que pudimos enviarle el formulario.

En relación a la empresa Serunion, tuvimos mayor facilidad para poder acudir a una sede, específicamente a la cocina central sita en Jerez de la Frontera (Cádiz), donde pudimos hacerle el formulario y tener una conversación con el gerente.

En la primera pregunta del formulario se les preguntaba si alguna vez les han pedido una adaptación para alumnado cristiano en Cuaresma y en qué consistía dicha adaptación, en caso de que la respuesta fuera afirmativa. Ante dicha pregunta, la trabajadora de Aramark nos contestó que sólo en alguna ocasión en algunos colegios de ideario católico les han pedido que durante la Cuaresma, en semanas previas a Semana Santa, se evitara incluir carne en el menú, ya que durante la Semana Santa no tienen servicio de comedor, al estar los alumnos de vacaciones. A pesar de ello, hizo hincapié en que es algo bastante puntual y que no es lo habitual.

Ante la misma pregunta, el gerente de Serunion nos dijo que las veces que han trabajado en colegios públicos no se les ha pedido dicha adaptación, que es algo que suele hacerse más en los colegios concertados. Además, nos comenta que cuando se les pide, lo hacen sin ningún tipo de inconveniente, pero la adaptación no se ofrece sin que haya una petición expresa por parte de las familias.

En segundo lugar, queríamos saber si alguna vez les han pedido un menú adaptado a la dieta *kosher* para alumnado que profese la religión judía, y en qué consiste dicha adaptación. Ante esta pregunta, desde Aramark nos dicen que hasta donde conocen nunca se ha realizado una adaptación de dieta *kosher*. Al igual que en la empresa Aramark, en Serunion nos contestaron que no, pero que si pidieran algún tipo de adaptación se les podría hacer sin problemas.

En la tercera pregunta, preguntamos directamente en qué consistía la adaptación de los menús de acuerdo a la dieta *halal*. Gracias a las entrevistas realizadas con anterioridad en los centros educativos sabemos que hay alumnos/as que profesan la religión musulmana en los centros en los que trabaja la empresa Aramark. En relación a esta cuestión, la trabajadora de dicha empresa nos contesta que puede haber dos tipos de menús diferentes para este alumnado. Por un lado, se puede pedir un menú que no tenga carne, es decir, un menú vegetariano. La otra opción es un menú que no tenga cerdo. La elección entre ambos tipos de menús debe solicitarse por los tutores legales del alumno/a.

En relación a los tres centros que contratan los servicios de la empresa Serunion, en uno (“Liceo Sagrado Corazón”) se nos informó de que el alumnado musulmán del centro no hace uso del comedor escolar y en los otros dos (“Nuestra Señora del Carmen” y “Compañía de María”) que no tienen alumnado que profese una religión diferente al cristianismo católico. Por ello, les preguntamos que sí en otros centros habían hecho alguna vez un menú adaptado a la dieta *halal* y, en caso afirmativo, en qué consistía. En Serunion también nos comentaron que normalmente se ofertan dos tipos de menús diferentes, un menú sin cerdo, y otro menú sin carne, es decir, vegetariano.

En la cuarta pregunta queríamos saber si alguna vez han tenido que realizar alguna adaptación de menú escolar para una confesión religiosa que no haya sido mencionada anteriormente, a lo que tanto en Aramark como en Serunion nos responden que no se han encontrado con casos así hasta el momento.

Con respecto a la quinta pregunta, en esta queríamos saber si suelen tener muchos casos de adaptaciones de menús por motivos religiosos en los centros escolares. En Aramark se nos respondió que tienen muchos, y que principalmente estos son por parte de alumnado con familia musulmana que suelen pedir la adaptación sin cerdo, mientras que en Serunion nos indicaron que las peticiones que más suelen recibir, son de familias de alumnado musulmán y, en muy escasas ocasiones, de alumnado cristiano en Cuaresma, pero solo eso.

Finalmente, la sexta pregunta está relacionada con el hecho de si, al distribuir menús *halal* y *kosher*, se contacta con alguna empresa que verifique y certifique que los productos cárnicos han sido obtenidos y procesados a través de las prescripciones que las diferentes confesiones religiosas requieren. Un ejemplo es el modo de sacrificio de los

animales. Ante la pregunta, la trabajadora de Aramark contestó que cuando se solicita un menú tan estricto se opta por el menú sin carne, es decir, vegetariano.

La respuesta que recibimos desde Serunion a esta pregunta fue que no, que la carne que utilizan para los menús de alumnado musulmán no es procesada de manera diferente a la que utilizan para el resto de alumnado que no hace uso de adaptación.

#### 4.5.4. Análisis

Tras exponer los resultados recibidos a través de los formularios, procedemos a hacer un análisis de las respuestas obtenidas.

Desde la empresa Serunion se nos ofreció algo de información complementaria a la que íbamos buscando. Además de lo respondido en el formulario, también se trataron aspectos sobre cómo trabaja la empresa con los colegios de manera general. En la cocina central donde nos encontrábamos, se cocinan los alimentos y se llevan directamente a los centros, pero hay ocasiones en las que los colegios tienen cocina propia y, aunque colaboran con la empresa para la creación de los menús, a veces los platos se preparan en las cocinas de los propios centros.

No se tiene constancia de ningún centro público con cocina propia en la localidad de San Fernando, a excepción del “Vicente Tofiño”. Este centro no colabora con ninguna empresa ya que posee un menú de elaboración propia. En relación a los colegios concertados, la información relacionada con la existencia de cocina en las instalaciones, es proporcionada por las páginas webs de algunos de ellos.

Por ejemplo, sabemos que en el colegio “Compañía de María”, aunque el servicio es ofrecido por Serunion, los menús se elaboran diariamente en la cocina del colegio, en colaboración con el servicio de nutricionistas. En su página web también especifican que se ofrecerán menús especiales de acuerdo a ciertas festividades a lo largo del año, pero cuando hablamos con la directora del centro educativo, nos dijo que no había adaptación para alumnado en Cuaresma.

En otro centro, “Nuestra Señora del Carmen”, se especifica que la encargada de servir la comida es la empresa Serunion, pero los platos son preparados en las cocinas del colegio Vedruna que se encuentra en El Puerto de Santa María (Cádiz), y son trasladados de manera diaria a todos los centros que forman parte de la fundación Vedruna de la provincia de Cádiz.

El gerente nos hacía hincapié en que su lema es que “nadie se queda sin comer” y que al igual que hay adaptaciones por alergias, celiaquías, o intolerancias, también las hay por motivos religiosos. También nos comentaron que cuando hay algún fallo técnico con las máquinas frigoríficas, o durante el transporte de la comida, se notifica que va a haber un retraso, y a la hora de reorganizar el menú para ese día tienen en cuenta las adaptaciones de los diferentes menús y buscan alternativas para todos.

En relación a la Cuaresma, en ambas empresas se nos dijo que, aunque quizá dicha petición tiene lugar en algún centro de ideario católico, no es lo común. En la empresa Serunion nos confirmaron que, aunque no es común, en centros de ideario cristiano sí que lo han hecho en alguna ocasión. Esto tiene mucha relación con lo que se nos dijo en los centros, ya que, de los veintidós colegios en los que obtuvimos respuesta, sólo en uno, siendo este además un colegio concertado de ideario católico (“Nuestra Señora del Carmen”), se omite la carne del menú durante los días previos a la Semana Santa.

También podemos realizar una comparativa clara tanto entre las dos empresas como entre las empresas y los centros escolares en la pregunta referida a la adaptación de los menús *kosher* para el alumnado que profese la religión judía. En ninguno de los centros había alumnado judío, y en las empresas nos comentaron que no habían realizado nunca una adaptación *kosher*.

Por lo que hemos podido comprobar, es muy poco habitual que se pidan menús así en la localidad. En el caso de Serunion, el gerente incluso nos preguntó cuál sería ese tipo de adaptación, demostrando que puede haber desconocimiento sobre este tipo de menús debido a la falta de demanda que tienen en la zona.

En relación a la adaptación de la dieta *halal* para el alumnado musulmán, los resultados obtenidos han sido muy significativos. Cuando hacíamos las entrevistas en los centros escolares, al preguntar por la adaptación nos decían que “se ofrece menú sin carne”, y, en otros que “se ofrece menú sin cerdo”, como si sólo tuviesen esa opción. Sólo desde uno de los centros (“Manuel de Falla”) se nos informó de que existían las dos opciones y son los tutores legales quienes solicitan una opción u otra, siendo esta la respuesta que nos han ofrecido desde ambas empresas.

A pesar de ello, las respuestas que hemos obtenido por parte de las empresas en relación a la certificación de la carne, nos parecen dignas de mención. Por un lado, en Aramark nos dijeron que cuando hay un menú tan estricto (entendiéndose por “estricto”

que se pida carne que haya pasado por los procesos necesarios para ser considerada *halal*), se opta por ofrecer el menú vegetariano. Por otro lado, en Serunion directamente nos han dicho que la carne que se ofrece es la misma que se le proporciona al resto de alumnos.

Ante dicha respuesta, se puede dar a entender que, aunque se adaptan menús para alumnado musulmán, realmente este nunca es propiamente *halal*, porque para que lo sea, el animal tiene que ser sacrificado de una determinada manera, tiene que ser transportado de una manera concreta, la carne ha de tener el sello de la Certificación Halal... Si esto no se cumple, el menú no es *halal* y, teóricamente, tampoco podría ser consumido, aunque este no llevara cerdo. Por eso quizá, suele haber progenitores que opten por solicitar el menú sin carne.

Las respuestas obtenidas a la pregunta de si alguna vez han tenido que realizar una adaptación para una confesión religiosa diferente a las mencionadas con anterioridad, casan entre las dos empresas. En ninguna de las dos han tenido que realizar nunca una adaptación así, y tampoco había en los centros alumnado que profesara otra religión que requiriese una adaptación específica de menú del comedor escolar, además de las mencionadas con anterioridad.

Finalmente, hay algo que nos gustaría destacar en relación a las respuestas recibidas en ambas empresas, tanto Serunion como Aramark, y en los centros educativos. Consideramos que, en general, debería hacerse más hincapié en cuáles son realmente las prescripciones del islam y el judaísmo en relación a la alimentación.

Un menú que no tiene carne de cerdo, pero sí de otro animal, no es un menú *halal*, y parece que a veces se considera que con eso ya es suficiente para que tenga dicha concepción. Realmente no es así; un menú es *kosher*, o *halal* cuando, aunque tenga pollo, este haya sido sacrificado de acuerdo a las prescripciones que la confesión religiosa requiere, se haya transportado sin que haya tenido contacto con el otro tipo de carne... Y si no, no lo es.

Nos da la impresión, en base a las respuestas recibidas, de que este es un concepto que aún no está del todo claro, o que se considera complicado de cumplir por completo, quizá debido a la posible dificultad de conseguir carne *halal* y/o *kosher*, o los gastos extra de éstos para el porcentaje de alumnos que los demanda, y esto es algo que debería intentar modificarse en un futuro.

## 5. Conclusiones

Para concluir este Trabajo de Fin de Máster nos gustaría hacer hincapié principalmente en la importancia y en la necesidad de ser conscientes de la multitud de diferentes culturas y creencias que cohabitan a nuestro alrededor, y cómo es vital que estas se tengan en cuenta y se regulen en nuestra sociedad, con el fin de satisfacer las necesidades de todos los individuos, permitiendo que estos puedan desempeñar su libertad religiosa.

Pelayo Olmedo, Rodríguez Moya y Antón Rubio (2022, p. 9), teniendo en cuenta lo establecido en el Tribunal Europeo de Derechos Humanos, consideran que “la libertad religiosa ha tenido un impacto perceptible en la sociedad como elemento fundamental en la configuración del pluralismo”.

La escuela es uno de los focos principales donde dicha multiculturalidad se puede hacer más patente, teniendo en cuenta que reunimos en un mismo espacio a multitud de alumnos con diferentes circunstancias, características, preferencias, y culturas, y, por tanto, tenemos que proporcionarles a todos ellos las oportunidades necesarias para que se desarrollen de manera integral, respetando sus características individuales en todo momento.

Dicho respeto no debe mantenerse sólo en las aulas, sino también en otros momentos compartidos con el alumnado, como por ejemplo los que tienen lugar en el comedor escolar, emplazamiento donde se sigue fomentando el aprendizaje.

Como hemos podido comprobar a lo largo de la realización de este trabajo, las distintas confesiones religiosas que hemos tratado tienen diferentes particularidades en lo referente a la alimentación. En el islam, como hemos podido constatar, existe la prohibición del consumo de cerdo, y las prescripciones de la alimentación *halal*. En el judaísmo la prohibición de mezclar carne y leche, y las prescripciones de la comida *kosher*. En el cristianismo el ayuno en Cuaresma y la prohibición de comer carne en Viernes de Dolores y Viernes Santo. Cuando alumnos que profesan dichas religiones hacen uso de los comedores escolares, estas particularidades han de tenerse en cuenta, adaptando los menús cuando es preciso, igual que se adaptan los menús por motivos de salud.

Centrándonos en el estudio que hemos realizado, la obtención de la información, llevada a cabo mediante entrevistas empleando formularios tanto en los centros escolares como en las empresas de *catering* contratadas, nos ha permitido llegar a una serie de conclusiones.

En primer lugar, hemos podido comprobar que la diversidad religiosa en los centros de segundo ciclo de Educación Infantil y Educación Primaria en la localidad de San Fernando (Cádiz) está presente. Teniendo en cuenta que nos hemos centrado en los tres grandes monoteísmos: cristianismo, judaísmo e islam, podemos constatar que la confesión religiosa mayoritaria presente en los centros es el cristianismo católico, y en segundo lugar el islam. En lo que se refiere al judaísmo, no hemos encontrado alumnado que lo profese en los centros.

En segundo lugar, hay parte de ese alumnado que hace uso del comedor escolar de manera diaria. Cuando el estudiantado profesa una religión diferente al cristianismo católico (siendo esta la religión que se profesa mayoritariamente en la zona), y este hace uso del comedor escolar, el menú que se le ofrece se le adapta, cuando dicha adaptación ha sido solicitada previamente por las familias. Esto es importante, porque puede haber alumnado que provenga de una familia que profese el islam, pero de manera laxa, y no considere siquiera la opción de pedir una adaptación del menú, siendo este un aspecto que hemos podido observar en algunas respuestas recibidas.

Según nos han informado tanto en los centros educativos como en las empresas, se ofrecen dos tipos de menús diferentes: menú vegetariano, y menú sin cerdo. A pesar de todo, hemos podido comprobar cómo no parecen tenerse del todo claras las prescripciones de la dieta *halal* desde las empresas, llegando incluso a utilizarse carne que no es *halal* en los menús, por lo que muchas familias optan en ocasiones por solicitar un menú vegetariano.

Cuando hemos preguntado por alumnado judío, el cual no hemos encontrado en los centros educativos, en la mayoría de casos se nos respondía que, si en algún momento tuvieran alumnado judío haciendo uso del comedor escolar, también se tendría en cuenta su adaptación. Desde las empresas, igualmente nos han comunicado que nunca han tenido que hacer un menú *kosher*, pero que, si en algún momento se lo solicitan, lo realizarían.

Otro aspecto que consideramos destacable, es el hecho de que también se realizan adaptaciones desde las empresas de comedor escolar para el alumnado cristiano en



Cuaresma. A pesar de que es algo que no se solicita mucho, hemos encontrado un centro concertado de ideario católico, donde esto sí se lleva a cabo en las semanas previas a Semana Santa.

En relación a los centros escolares públicos y concertados, hemos encontrado diferencias entre estos. Para empezar, la diversidad religiosa presente en los centros públicos es mucho mayor que en los centros concertados, y esto puede ser explicado por el hecho de que los concertados siguen un ideario católico. A pesar de ello, eso no impide que algunas familias que no profesan la religión católica matriculen a sus hijos en dichos centros; hemos encontrado casos en los que sí. Cuando esto ocurre, la familia es informada en todo momento del ideario que tiene el centro, e incluso de que su hijo/hija tiene que dar clase de religión, y ellos lo aceptan. A pesar de ello, en cuestiones como la alimentación, desde los comedores de los centros concertados también se adaptan los menús del alumnado que, por sus creencias, lo precise.

En relación a las empresas de *catering*, hemos podido comprobar que ambas funcionan bajo la misma dinámica, ofreciendo adaptaciones para quien lo necesite, y no sólo por motivos de salud, sino también por creencias religiosas. A pesar de ello, los menús ofrecidos no son *halal*, ni tampoco podrían ser considerados *kosher*, teniendo en cuenta que, cuando se pide un menú sin cerdo, la carne que les proporciona no recibe ningún tipo de tratamiento ni procesamiento especial. Consideramos que este hecho tiene que ser conocido por las familias, y que, con toda la información, estas decidan qué tipo de menús prefieren, si el vegetariano, o el menú que no tenga cerdo, cuya carne tampoco podría ser consumida cuando las prescripciones alimenticias de la confesión religiosa se quieran cumplir de manera rigurosa.

A nivel personal, consideramos que este trabajo nos ha servido para aprender cuál es el rol que los hábitos alimenticios tienen en relación con la religión, cómo dichos hábitos se gestionan en los centros, y qué nos dice el marco legislativo al respecto. Además, también hemos podido analizar no sólo cuál es la diversidad religiosa presente en los centros escolares de la ciudad, sino también cómo dicha diversidad se gestiona en lo que a las prescripciones alimenticias se refiere. Por último, también hemos podido aprender aspectos nuevos que desconocíamos por completo, como el hecho de que se pudiera solicitar una adaptación de menú para Cuaresma y que, además, esta se hubiera llevado a cabo en centros de la ciudad.

Finalmente, consideramos pueden llevarse a cabo futuras líneas de investigación en relación a este tema. Se podría realizar un estudio relacionado con el conocimiento de la ciudadanía respecto a lo que es la alimentación *halal* y *kosher*, y sus prescripciones. El fin último de esto sería extraer unos resultados que nos permitieran actuar y poder educar a los ciudadanos aún más en esta cuestión, para intentar que la atención a la diversidad en las escuelas y otros espacios públicos sea cada vez más apropiada.

## 6. Bibliografía

### 6.1. Referencias bibliográficas

- Américo, F. (2016). La problemática de la alimentación religiosa y de convicción en los centros educativos. *UNED. Revista de Derecho Político*. 97, págs. 141-178.
- Américo Cuervo-Arango, F. (2019). Gestión de las manifestaciones prácticas de la diversidad religiosa en los centros docentes: símbolos religiosos y alimentación religiosa. Integrados. *Claves jurídicas: derecho a la educación, diversidad religiosa y cohesión social*. Ministerio de Justicia. Madrid, págs. 207-241.
- Aserin Farache, C. (2013). Las leyes dietéticas del judaísmo. Una dieta para el alma. *Aldaba: revista del Centro Asociado a la UNED de Melilla*. 36, 2013, págs. 99-103.
- Ávila Torres, J.M., Cuadrado Vives, C., del Pozo de la Calle, S., Ruíz Moreno, E., Varela Moreiras, G. (2018). Guía de comedores escolares. *Programa Perseo*. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad y Consumo y el Centro de Investigación y Documentación Educativa del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Madrid, págs. 5-119.
- Contreras, J. y García, M (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Editorial Ariel. Barcelona.
- Contreras, J. (2007). Alimentación y religión. *Humanitas, Humanidades Médicas: Tema del mes on-line*, 16, págs. 1-31.
- Cortés, J. (s.f.). El Sagrado Corán. Biblioteca Islámica «Fátimah Az-Zahra».
- De Garine, I. (1995). “Los aspectos socioculturales de la nutrición”. En: Contreras, J. (ed). *Alimentación y cultura*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Díez de Velasco, F. (2023). La diversidad religiosa en España: reflexiones y ejemplos. *Ediciones Clásicas*. Págs. 8-316.
- Eckstein, E.F. (1980). Food, people and nutrition. *Wesport: AVI Publishing Company*. Págs. 1-624.

- Gomes Faria, R. y Hernando de Larramendi, M. (2011). Guía de apoyo a la gestión pública de la diversidad religiosa en el ámbito de la alimentación. *Fundación Pluralismo y Convivencia. Taller de Estudios sobre las Minorías Religiosas (TEMIR)*. Universidad de Castilla-La Mancha.
- Gorrortegi Azurmendi, M. (2011). Implicaciones jurídicas de la libertad religiosa en la alimentación. *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*. 34, 2011, pp. 391-411.
- Grau Duhart, O. (2022). En los entreveros del placer. De la gula y la lujuria. *Revista de Filosofía, Volumen 79*, 148-167.
- Guerrero Blanco, T (2018). El desarrollo del mercado ‘halal’ europeo, una realidad creciente. *Tendencias económicas. Afkar/ideas*. Págs 48-50.
- Harrak Ghrissi, D (2019). La Industria *Halal* y *Kosher* en la UE y otros países occidentales. Master de internacionalización. Facultad de Economía y empresa. *Universitat de Barcelona*. Págs. 1-58.
- Havinga, T. (2010). Regulating halal and kosher foods: different arrangements between state, industry and religious actors. *Erasmus Law Review, Volume 3 (4)*. Págs. 241-255.
- Jáuregui Ezquibela, I. (2009). Prescripciones y tabúes alimentarios: el papel de las religiones. *Distribución y Consumo*. Págs. 5-25.
- Kottak, C.P. (2002). *Antropología cultural*. Novena Edición. McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A.U.
- Liñán García, A. (2017). Aspectos controvertidos de la libertad religiosa en España y Europa: Alimentación *Halal* y *Casher*. *Estudios constitucionales*, Vol. 15, n.2. pp. 331-364. Centro de Estudios Constitucionales de Chile Universidad de Talca. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-5200201700020033>
- Martín Nieto, E. (1988). *La Santa Biblia*. Editorial San Pablo.
- Martínez, L., Rodríguez, F. y Giamello, C. (2022). El comedor escolar en Andalucía. La visión de las familias. *Educo*.

- Parejo Guzmán, M.J. (2018). Diversidad alimenticia según las prescripciones religiosas: cuestiones jurídicas. *Ilu. Revista de Ciencias de las Religiones*. Ediciones Complutense. Pags. 191-216. <https://doi.org/10.5209/ILUR.61027>
- Pelayo Olmedo, J.D., Rodríguez Moya, A., y Antón Rubio, C. (2022). “CONVIV@ula: ¿preparados para lo diverso?. Escuela, factor religioso y gestión de la diversidad. *Informes del Observatorio del Pluralismo Religioso en España*. Págs. 4-53.
- Pellicer Palacín, M. (2009). La diversidad cultural en el aula: un reto, una oportunidad. El profesor de español LE-L2: actas del XIX Congreso Internacional de la Asociación para la Enseñanza del Español como Lengua Extranjera (ASELE). Vol. 2, 2009, págs. 699-708.
- Robles Gutiérrez, M. (2020). La alimentación por convicción en ámbitos de especial sujeción. *Anuario de Derecho Eclesiástico del Estado*, págs. 137-193.
- Rodrigo Lara, B. (2019). El ejercicio de la libertad de pensamiento, conciencia y religión del menor de edad en la escuela: resolución de conflictos. *Redur 17*. Págs. 181-203. <https://doi.org/10.18172/redur.4391>
- Rodrigo Lara, B. y Meseguer Velasco, S. (2018). La diversidad religiosa en la escuela: orientaciones jurídicas. *Documentos del Observatorio del Pluralismo Religioso en España*, págs. 3-84
- Rossell, J. (2020). Religión y prescripciones alimentarias. *Derecho y Religión*. Universidad de Extremadura. Págs. 829-847.
- Sibal, V. (2018). Food: Identity of culture and religion. *Food and culture*, págs. 1-6
- Soler, J. (1996). Historia de la Alimentación. *Las Razones de la Biblia: reglas alimenticias hebreas. Primera parte. Prehistoria y primeras civilizaciones*. Ediciones Trea.
- Tocora Lozano, S.P. y García González, C. I. (2018). La importancia de la escuela, el profesor y el trabajo educativo en la atención a la deserción escolar. *VARONA, Revista Científico- Metodológica, Edición especial*. Pags. 1-9.

- Vela García, C., y Ballesteros García, C. (2011). La influencia de las creencias religiosas en el consumo. Una aproximación desde las tres religiones del Libro. *Revista de las Facultades de Derecho y Ciencias Económicas y Empresariales*, nº 83-84, págs. 361-392.
- Vilaplana, M. (2003). La alimentación como signo de cultura. *Offarm: farmacia y sociedad*, 22(4), 111-114.
- Weiss, D. (s.f.). Talmud Efshar. Tratado Julin.

## 6.2. Webgrafía

- Aramark (s.f.) <https://www.aramark.es/>
- Castro Jover, A. (2023). Alimentación, libertad religiosa y obligaciones positivas de los poderes públicos, *Cuestiones de Pluralismo*, 3(1). <https://doi.org/10.58428/AVTV6610>
- Federación de Comunidades Judías de España (s.f.). <https://www.fcje.org/>
- Igualdad animal (2021). El sacrificio sin aturdimiento es declarado inconstitucional en Grecia. <https://igualdadanimal.org/noticia/2021/11/05/el-sacrificio-sin-aturdimiento-es-declarado-inconstitucional-en-grecia/>
- Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (s.f.). Andalucía pueblo a pueblo. Fichas municipales. *Consejería de Economía, Hacienda y Fondos Europeos*. <https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/simula/ficha.htm?mun=11031>
- Instituto Halal (s.f.). <https://www.institutohalal.com/>
- Koloski, P. (2022). ¿Quién celebra la Cuaresma? ¿Es solo para católicos?. *Aleteia Family*. <https://es.aleteia.org/2022/02/21/quien-celebra-la-cuaresma-es-solo-para-catolicos/>
- Ministerio de Cultura y Deporte (s.f.). *Glosario de términos judíos*. <https://www.culturaydeporte.gob.es/msefardi/investigacion/cultura/glosario/h.html>

- Rivas Martínez, R. (2018). Tabúes alimentarios en el cristianismo. *Anthropologies. Antropología y diversidad*. <https://www.anthropologies.es/tabues-alimentarios-en-el-cristianismo/>
- Rodríguez, B. (2021). Cómo adaptar el ayuno y la abstinencia de Cuaresma a los niños. *Aleteia Family*. <https://es.aleteia.org/2021/02/15/como-adaptar-el-ayuno-y-la-abstinencia-de-cuaresma-a-los-ninos/>
- Ruiz Vieyetz, E. e Intxaurbe Vitorica, J.R. (2021). “Acomoda, que no es poco. Acomodo razonable y diversidad religiosa”, *Cuestiones de Pluralismo*, 1(1). <https://doi.org/10.58428/HWPO5003>
- Sánchez, A. (2019). El animalismo pone coto a los rituales *halal* y *kosher* en Europa. *El País*. [https://elpais.com/sociedad/2019/01/06/actualidad/1546777614\\_877579.html](https://elpais.com/sociedad/2019/01/06/actualidad/1546777614_877579.html)
- Sectorización de centros escolares (s.f). *Ayuntamiento de San Fernando*. <https://www.sanfernando.es/ayto/visor.asp?hidOptNav=1173>
- Serunion (s.f). <https://www.serunion.es/es>

### 6.3. Referencias legislativas

- Constitución Española (BOE núm.311, de 29 de diciembre de 1978).
- Ley Orgánica 7/1980, de 5 de julio, de Libertad Religiosa (BOE núm. 177, de 24/07/1980).
- Ley 25/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el Acuerdo de Cooperación del Estado Español con la Federación de Comunidades Israelitas de España (BOE núm. 272, de 12 de noviembre de 1992).
- Ley 26/1992, de 10 de noviembre, por la que se aprueba el Acuerdo de Cooperación del Estado con la Comisión Islámica de España (BOE núm.272, de 12 de noviembre de 1992).
- Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio. (BOE núm. 268, de 08 de noviembre de 2007).

- Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales. (BOE núm. 75, de 1 de marzo de 2023).
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE núm. 340, de 30 de diciembre de 2020).
- Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1992, por la que se regulan los comedores escolares (BOE núm. 294, de 8 de diciembre de 1992).
- Orden de 30 de septiembre de 1993 por la que se modifica parcialmente la de 24 de noviembre de 1992, reguladora de comedores escolares (BOE núm.244, de 12 de octubre de 1993).
- Orden 27 de marzo de 2019, por la que se modifica la Orden de 17 de abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la comunidad autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.
- STSJ Comunidad de Madrid 388/2015, 16 de junio de 2015.
- *Court of Justice of the European Union. Press Release No 163/20. Luxembourg, 17 December 2020.*



**ANEXO I. LISTADO DE CENTROS DE SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN  
INFANTIL Y PRIMARIA EN LA PROVINCIA DE SAN FERNANDO (CÁDIZ).**

<b><u>Número</u></b>	<b><u>Nombre del centro</u></b>	<b><u>Dirección</u></b>	<b><u>Tipo de centro</u></b>
1	CEIP Juan Sebastián Elcano	C. Rías Bajas, s/n	Público
2	CEIP San Ignacio	C. Jesús de los Afligidos, 18	Público
3	CEIP Camposoto	C. México, s/n, 11100	Público
4	CEIP Erytheia	C. Pintor Hernández Homedes, s/n	Público
5	CEIP Juan Díaz de Solís	Av. De la Armada, s/n	Público
6	CEIP Vicente Tofiño	Ctra. De la Carraca, s/n	Público
7	CEIP Almirante Laulhé	C. Gral. García de la Herrán, 24	Público
8	CEIP Arquitecto Leoz	Av. Duque de Arcos, s/n,	Público
9	CEIP La Ardila	C. José Gil Sánchez, s/n,	Público
10	CEIP La Constitución	Av. De la Constitución de 1978, s/n	Público
11	CEIP Las Cortes	C. Santa Bárbara, 1	Público
12	CEIP Manuel de Falla	C. Malaspina, s/n	Público
13	CEIP Cecilio Pujazón	C. Felipe II, 1	Público
14	CEIP Los Esteros	C. Nautilus, s/n	Público
15	CEIP Padre José Casal Carrillo	C. General Pujales, s/n	Público
16	CEIP Puente Zuazo	C. Gonzalo de Córdoba, 4	Público
17	CEIP Quintanilla	C. General Florencio Montojo, 1	Público
18	CEIP Raimundo Rivero	C. Candray, s/n	Público
19	CEIP Reina de la Paz	C. Candray, s/n	Público
20	CEIP Servando Camuñez	C. Rábida, 9	Público
21	CEIP Casería de Ossio	C. Magallanes, 21	Público
22	Colegio Compañía de María	C. Real, 142	Concertado
23	Colegio La Salle-El Carmen	C. Real, 129	Concertado
24	Colegio Nuestra Señora del Carmen	C. Colón, 37	Concertado
25	Colegio Liceo Sagrado Corazón	C. Real, 225	Concertado
26	Colegio Miramar	C. Real, 118	Concertado

## **ANEXO II. FORMULARIO A LOS CENTROS**

Me llamo Isabel M<sup>a</sup> Calderón Boy y estoy desarrollando una investigación para la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, la Universidad Carlos III de Madrid y la Universidad de La Laguna. El objetivo es conocer el tratamiento a la atención de la diversidad religiosa en los centros escolares, y más concretamente sobre su posible influencia en la alimentación de los comedores escolares.

Le agradecería enormemente que pudiese dedicar algunos minutos a responder a este breve formulario. Su participación es vital para poder aportar una muestra amplia y una visión lo más realista posible de la situación actual.

Muchas gracias.

**Nombre del centro:**

**Dirección del centro:**

**Tipo de centro (público, privado o concertado):**

**1. ¿Se tiene constancia de que haya alumnado que profese religiones distintas al cristianismo católico en el centro?**

Sí                       No                       NS/NC

**2. ¿Hacen uso dichos estudiantes del comedor escolar?**

Sí                       No                       NS/NC

**3. En caso de tener alumnado que profese la religión judía en el comedor escolar, ¿sabe si el menú está adaptado a las prescripciones de la dieta kosher?**

Sí                       No                       NS/NC

**4. En caso de tener alumnado que profese la religión musulmana en el comedor escolar, ¿sabe si el menú está adaptado a las prescripciones de la dieta halal?**

Sí                       No                       NS/NC

**5. ¿Cómo son las adaptaciones en ambos casos?**

**6. ¿Sabe si hay una adaptación del menú para el alumnado cristiano en Cuaresma?**

Sí

No

NS/NC

**7. ¿Conoce si existe alumnado que profese una religión diferente a las anteriormente mencionadas con una adaptación en el menú del comedor?**

Sí

No

NS/NC

**8. En caso afirmativo, ¿qué religiones?**

**9. ¿En qué consiste dicha adaptación, cómo se llevaría a cabo?**

**10. ¿Podría decirme qué empresa gestiona el comedor escolar?**

### **ANEXO III. FORMULARIO A LAS EMPRESAS**

Me llamo Isabel M<sup>a</sup> Calderón Boy y estoy desarrollando una investigación para la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla, la Universidad Carlos III de Madrid y la Universidad de La Laguna. El objetivo es conocer el tratamiento a la atención de la diversidad religiosa en los centros escolares, y más concretamente sobre su posible influencia en la alimentación de los comedores escolares.

Le agradecería enormemente que pudiese dedicar algunos minutos a responder a este breve formulario. Su participación es vital para poder aportar una muestra amplia y una visión lo más realista posible de la situación actual.

Muchas gracias.

**1. ¿Alguna vez les han pedido una adaptación para alumnado cristiano en Cuaresma? En caso afirmativo, ¿en qué consiste dicha adaptación?**

**2. ¿Alguna vez les han pedido un menú adaptado a la dieta *kosher* para alumnado que profese la religión judía? En caso afirmativo, ¿en qué consiste?**

**3. En relación a los menús adaptados a la dieta *halal* para alumnado musulmán, ¿en qué consiste dicha adaptación?**

- 4. ¿Alguna vez han tenido que realizar una adaptación de menú escolar para una confesión religiosa que no haya sido mencionada anteriormente?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 5. ¿Suelen tener muchos casos de adaptaciones de menús por motivos religiosos en los centros escolares?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 6. En caso de que elaboren menús *halal* y *kosher*, ¿contactan con alguna empresa que verifique que los productos cárnicos han sido obtenidos a través de las prescripciones que las diferentes confesiones religiosas requieren?**