

Ecocomedores de Canarias:

10 años promoviendo la alimentación saludable y sostenible

Autores y autoras:

Hernández García, M.M.; Arráez Guadalupe L.C.; Hernández Bethencourt, L.S.; Tejera Jiménez, J.; Luis González, J.D.; García Guerra, S.; Quintero Rodríguez, L.B.; Brito López, E.; Redondo Zaera, M.S.; Salas Santiago, A.; Morales, N.; Moré, N.; Mokoroa González, A.

01. INTRODUCCIÓN

El Programa Ecocomedores de Canarias es una iniciativa que **promueve la introducción de alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada** en los comedores escolares y otros centros de restauración colectiva en las Islas Canarias. Iniciado en el curso 2013-2014 como un proyecto piloto, este programa se ha expandido para fomentar la producción agraria ecológica y mejorar la calidad de la alimentación, promoviendo hábitos de consumo saludables y sostenibles.



La **misión** del Programa Ecocomedores de Canarias es fomentar y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en las Islas Canarias, mejorando la calidad de la alimentación en los centros educativos y otros espacios de restauración colectiva. Esto se logra a través de un sistema participativo organizado en mesas técnicas, encargadas de optimizar la cooperación entre los sectores implicados.



El Programa Ecocomedores de Canarias **aspira a ser** un modelo de referencia en la integración de la alimentación ecológica en los comedores escolares, promoviendo un entorno educativo que valore y reconozca la importancia de una alimentación saludable y sostenible vinculada al conocimiento de las productoras y productores ecológicos locales. A largo plazo, el programa busca consolidarse como una red flexible y resiliente de comedores y productores ecológicos que apoye el desarrollo rural sostenible, fomente la biodiversidad y contribuya a la reducción de la huella de carbono.



OBJETIVOS:



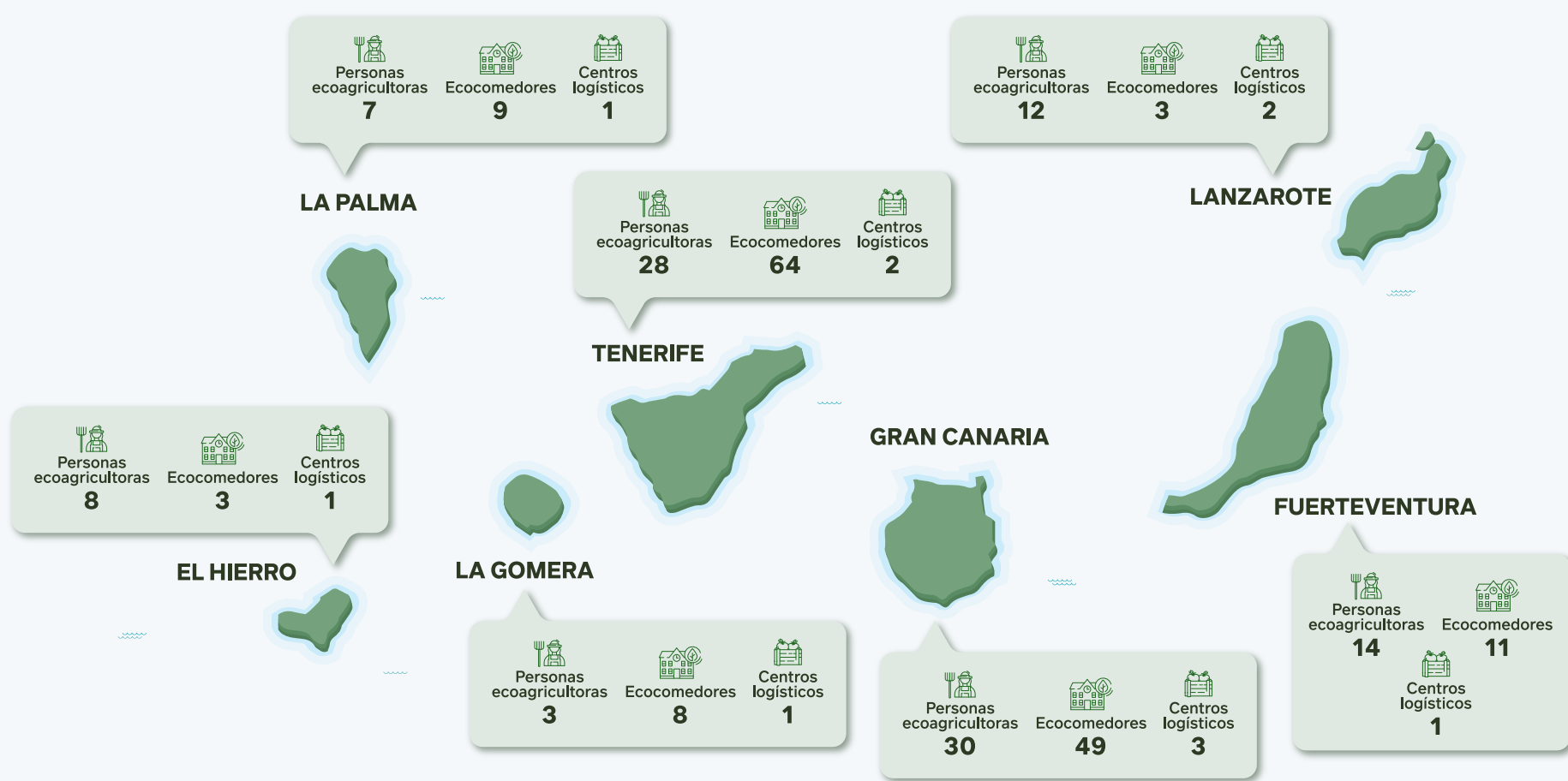
Favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias.



Mejorar la **calidad** de la alimentación en los comedores escolares de gestión directa y otros centros de restauración colectiva.

ECOCOMEDORES EN CIFRAS:

En la actualidad, Ecocomedores de Canarias está consolidado como programa, con una década de trayectoria desde el lanzamiento de un proyecto piloto en 2013.



TOTAL

Personas ecoagricultoras
102

Ecocomedores
101

Centros logísticos
11

Superficie total cultivada
234 HA

Consumo anual total
240 TN

02. VALORES DEL PROGRAMA



Ecológico

Producción ecológica certificada, respetando buenas prácticas ambientales, la preservación de recursos naturales y el bienestar animal.



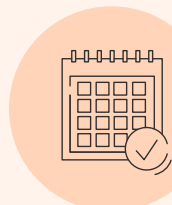
Local

Compromiso con el territorio y su desarrollo apoyando producciones ecológicas certificadas de gestión local en Canarias.



Fresco

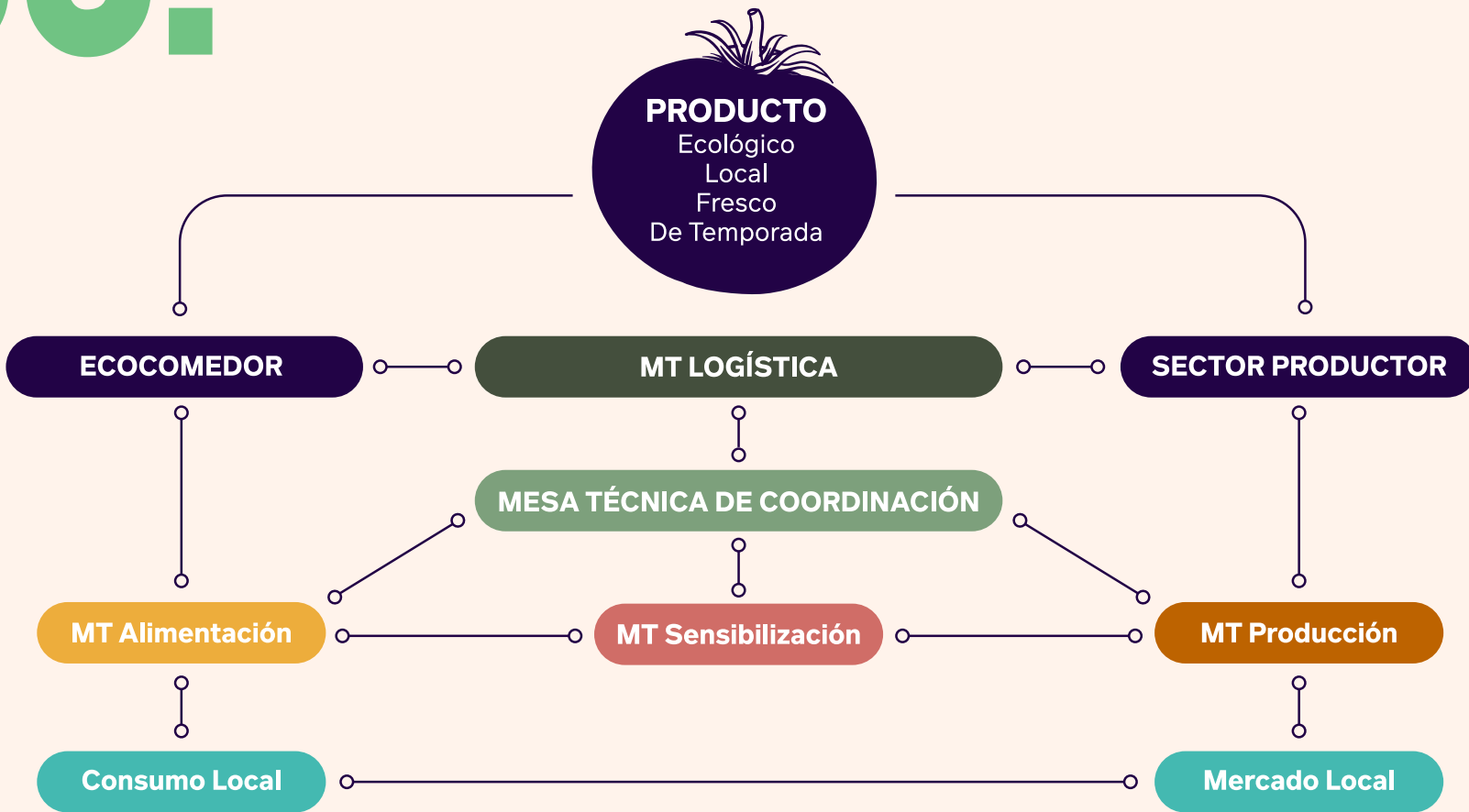
Directamente de la huerta a la mesa, con un sistema de distribución insular y regional en base a un protocolo de calidad.



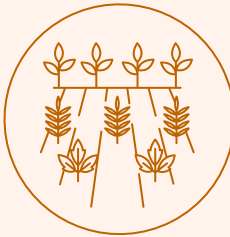
Temporada

Respetando los ciclos naturales de producción de alimentos y adaptando los menús a la estacionalidad de las frutas, verduras y hortalizas.

03. METODOLOGÍA DE TRABAJO

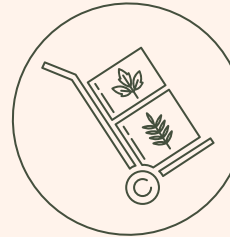


04. MESAS TÉCNICAS DE ECOCOMEDORES



Mesa Técnica de Producción

Refuerza y planifica la producción de frutas, verduras y hortalizas ecológicas y de temporada en las islas, en base a las necesidades del programa, reforzando las redes de colaboración entre los operadores y operadoras agroecológicas/as y fomentando una adecuada intervención agronómica en las fincas.



Mesa Técnica de Logística

Optimiza las relaciones entre la oferta y la demanda de productos ecológicos, locales, frescos y de temporada en el marco del programa, coordinando con criterios de calidad el acopio, la distribución y la entrega en tiempo y forma con los centros adheridos.



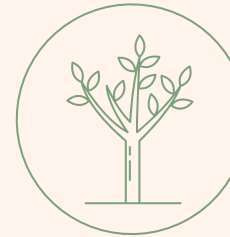
Mesa Técnica de Alimentación

Potencia las propiedades nutricionales de los productos ecológicos, locales, frescos y de temporada integrados en los menús de los Ecocomedores, divulgando la importancia de la salud alimentaria entre quienes elaboran los menús y quienes los consumen.



Mesa Técnica de Sensibilización

Proyecta los valores de Ecocomedores y posibilita la introducción de recursos didácticos en los centros, para mejorar la educación desde la salud alimentaria, reforzando la interacción entre familias, docentes, personal de cocina, productores/as ecológicos/as y otros consumidores.



Mesa Técnica de Coordinación

Con la participación de representantes técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y de la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias, lidera la coordinación de las cuatro mesas anteriores respecto al desarrollo de la estrategia, la elaboración de propuestas, la comunicación y la evaluación de resultados.

05. IMPACTO EN LA COMUNIDAD

“El centro escolar de mi hijo es valorado, a parte de por la oferta educativa, por tener un comedor que sirve comida ecológica y que tiene su propia cocina. A la hora de matricular a tu hijo, eso también lo tienes en cuenta”

Carmen Cecilia González Barroso (Miembro del consejo escolar y del AMPA del CEIP La Luz)

“Estamos educando al futuro. No solo a los niños y niñas, sino a las familias también”

Andrea Mª Mora Afonso (Directora del CEIP Princesa Tejina)

“Yo lo recomiendo a todos los compañeros y compañeras, que se inicien con la verdura ecológica por la filosofía que esto tiene”

Javier López (Cocinero del CEIP La Luz)
“Seguramente no se van a arrepentir, como no me he arrepentido yo” **Loly Hernández** (Cocinera del CEIP Princesa Tejina)

“Ecocomedores de Canarias da de comer a los niños y niñas productos únicos, saludables”

Manuel Peláez (agricultor ecológico en Lanzarote)

