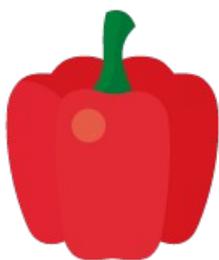
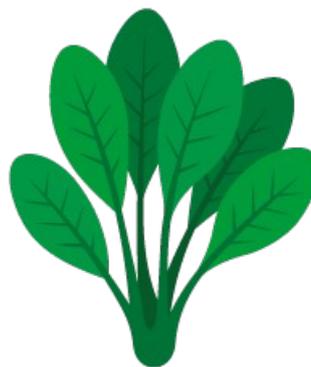
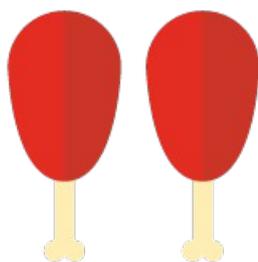
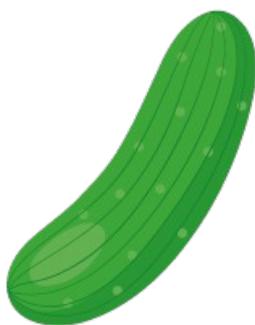
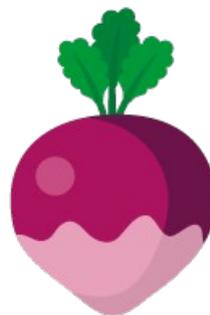


BUENAS PRÁCTICAS LOCALES



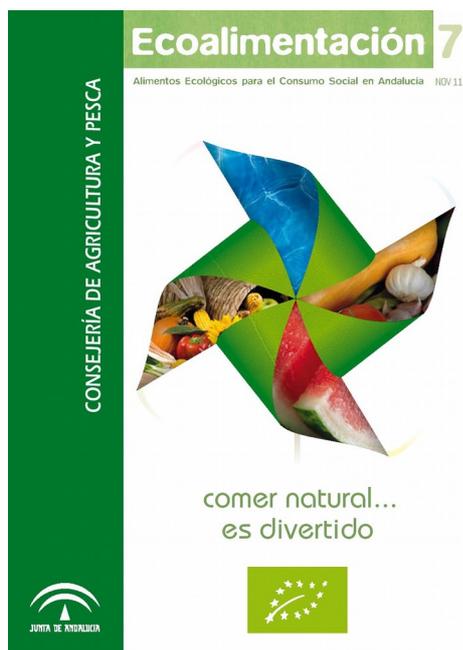
fundación
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France

La situación de la restauración escolar presenta diferencias considerables en las distintas Comunidades Autónomas. Entre los programas más ambiciosos de comedor escolar ecológico, es interesante constatar que en la mayoría de estos casos la iniciativa no es unilateral y ni siquiera tiene por qué partir de las Consejerías de Educación, sino que se realiza mediante la colaboración entre varias áreas del gobierno. Las motivaciones tras estos programas son tanto la mejora de la salud y la nutrición de la población escolar como el fomento de la producción ecológica regional (en el marco de Planes de Agricultura Ecológica, por ejemplo). La transversalidad e intersectorialidad de la alimentación se hace evidente en estos proyectos, que tocan cuestiones económicas, de equidad, de salud, de educación y cultura...

- Andalucía. Programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía..... Pág. 3
- Ecomenjadors..... Pág. 4
- País Vasco. Ekolapiko..... Pág. 5
- Canarias. Programa Ecocomedores Escolares..... Pág. 6
- Asturias. Proyecto Alimentación Saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias..... Pág. 7
- Aprendizajes: barreras y retos..... Pág. 8

Andalucía. Programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía.



Destacable por su carácter pionero, arranca en 2005 como iniciativa de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Se incluye en el *II Plan Andaluz de Agricultura Ecológica 2007-2013*, teniendo como objetivo no solo la introducción de alimento ecológico en comedores escolares, sino también en otros espacios de consumo social e institucional.

En el curso 2005-06 la Consejería de Agricultura y Pesca comienza el programa con el fin de reorientar la distribución de productos ecológicos andaluces, hasta el momento destinados mayoritariamente a la exportación. Lo hace junto a la Consejería de Educación, en 2006 se une la de Igualdad y Bienestar Social y la de Salud, al introducir alimento ecológico también en hospitales.

Los centros escolares participantes se unen de forma voluntaria al programa, con la condición de que la gestión sea directa, cuenten con cocina propia y se comprometan a la adquisición de al menos un 50% de producto ecológico. Se va aumentando progresivamente el número de centros participantes, hasta alcanzar los 119 en el curso 2008-09. Mientras, se va trabajando tanto en la esfera escolar como en la de la producción.

Por una parte se capacita a los equipos de cocina, se adaptan las instalaciones de los centros escolares, se trabaja con el equipo docente, se ofrece información a los padres y se diseñan actividades formativas extraescolares. Por otra parte se trabaja en la coordinación de agrupaciones de productores locales a escala comarcal, para planificar la producción, adquirir los alimentos que no pueden producir, acordar precios de venta y ofrecer una oferta conjunta a los centros escolares. El desarrollo de infraestructuras logísticas se desvela como un factor fundamental para asegurar el aprovisionamiento en proximidad.

Se realizó también un importante trabajo de sistematización de recetas de temporada en la que colaboraron nutricionistas, productores y cocineros, de elaboración de boletines periódicos, así como de extensión del consumo de producto ecológico a otros espacios dependientes de la Junta de Andalucía como hospitales, residencias y centros de día.

Desde el año 2009 el uso de ingredientes ecológicos en la elaboración de los menús y el trabajo con agricultores de proximidad es un elemento que puntúa en los pliegos de contratación del servicio de comedor en Andalucía. Aunque el apoyo a la inserción de alimentos ecológicos se mantiene, el programa de Consumo Social ha perdido el impulso político que le caracterizó en sus inicios.

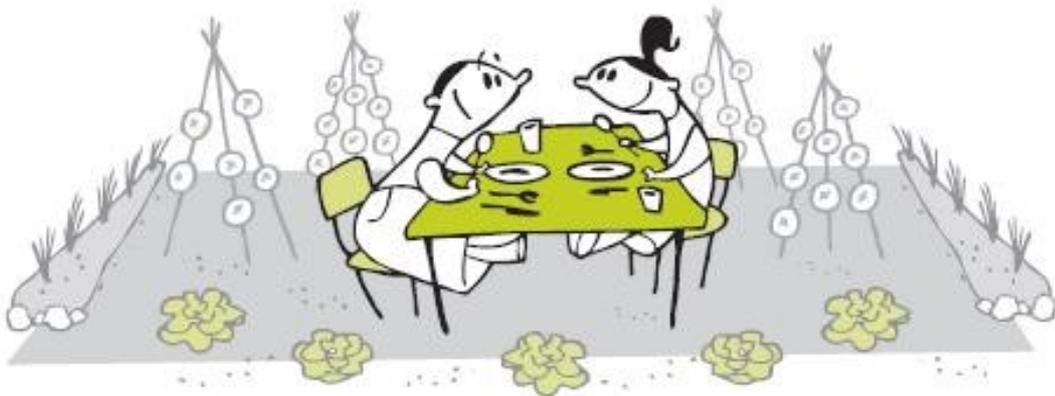
<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/educacion-ambiental/ecoalimentacion/-/libre/detalle/B93v/dossier-ecoalimentacion-en-los-comedores-ecologicos>

Cataluña. Ecomenjadors.

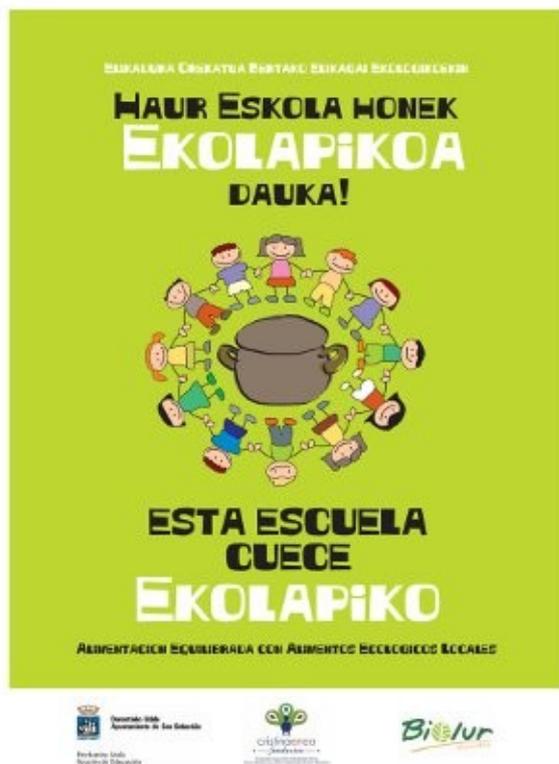
Durante 2008 arrancaba en Catalunya la iniciativa de ECOMENJADORS que comenzaba a promover la inclusión de alimentos ecológicos en los comedores escolares. Un proyecto impulsado desde la ONG Entrepobles, logrando la posterior incorporación de instituciones como la Generalitat o el Ajuntament de Barcelona. De esta forma se conformó la *Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica*, activa desde 2007 y en la que participaban distintas agrupaciones de producción ecológica, ayuntamientos, consejos comarcales, AMPAs, asociaciones y ONGs.

El trabajo de esta mesa se enmarcará en el *Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2008-2012*, que contemplaba la promoción del consumo social de alimentos ecológicos, tanto en comedores escolares como en hospitales. En 2010 se publica la guía *A taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles* (Generalitat de Catalunya, 2010), manual de referencia por ser el primero que sistematizaba los pasos a dar en el desarrollo de un comedor escolar ecológico y de proximidad. Del mismo modo se elaboran materiales didácticos y de sensibilización para abordar estas temáticas tanto en el aula como en el comedor.

http://www.gencat.cat/mediamb/butlleti/bev/graf_but37/Manual_A_Taula.pdf



País Vasco. Ekolapiko.



Es una iniciativa dirigida por la Fundación Cristina Enea, la asociación Biolur (asociación guipuzcoana de fomento de la agricultura y ganadería ecológica), y ENEEK (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi). Es un proyecto integral y transversal que busca optimizar la producción ecológica de proximidad mejorando la organización de los productores y el abastecimiento a centros escolares que adoptan menús variados, equilibrados y con productos de temporada.

Se puso en marcha en 2007 con la participación de 3 escuelas infantiles municipales de San Sebastián, actualmente participan escuelas de 9 municipios vascos, un total de casi 700 menús ecológicos diarios. El proceso de incorporación al proyecto se inicia con sesiones informativas al equipo docente, personal de cocina y familias, y un diagnóstico de los menús.

Posteriormente se elaboran los menús adaptados y se pone en contacto al centro con la red de productores/as. Hay un proceso de evaluación trimestral, en el que se van incrementando la cantidad y variedad de productos ecológicos. Además se complementa con un completo programa educativo para las familias, que incluyen revistas, reuniones informativas, cursos de cocina, y visitas a los centros de producción.

http://www.cristinaenea.org/GABINETE/gabinete_fichanoticia.php?queidioma=1&quenodo=3053

Canarias. Programa Ecocomedores Escolares.

Activo desde 2013 como parte del *Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias (2010)*, plantea la introducción de alimentos ecológicos, de temporada y proximidad en los comedores escolares. La idea es dinamizar el sector primario ecológico local, fomentar el consumo de productos ecológicos y de temporada, favoreciendo el uso de variedades locales, el mantenimiento de sistemas de cultivo tradicionales, la cultura asociada y la biodiversidad.

En el curso 2013-14 se realiza la selección de los primeros centros, que va aumentando año a año hasta alcanzar en el curso 2015-16 los 42 centros participantes, con más de 8.000 comensales y 113 productores. Los criterios de incorporación al programa exigen que los comedores sean de gestión directa y con personal propio, y que los centros participen en otros proyectos autonómicos de salud, huertos escolares o sostenibilidad. En 2015 se presenta el programa también a empresas de restauración colectiva y se evalúa la posibilidad de incorporar centros de mayores.



Se han ido generando distintas mesas de trabajo, realizando asesoramientos, tareas de seguimiento y evaluación, y facilitando herramientas de trabajo tanto para los agricultores (protocolos de calidad, planificación de cultivos), como para los centros (diagnóstico y revisión de los menús por parte de nutricionistas, elaboración de un *ecorreceptorio*, sensibilización de las comunidades educativas). Además han realizado dos encuentros anuales donde compartir experiencias y reflexiones sobre el desarrollo del proyecto.

<http://www.ecocomedoresescolaresdecanarias.com/>

Asturias. Proyecto Alimentación Saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias.

Este proyecto es destacable debido a su enfoque, ya que tiene por fin la mejora de la calidad nutricional de los menús escolares. Es una iniciativa conjunta de las Consejerías de Educación y Cultura, la de Sanidad y la de Medio Rural y Pesca, vinculando los planteamientos nutricionales con el fomento de la agricultura ecológica, de los circuitos cortos, y de la conservación de la biodiversidad y los recursos naturales.

El programa se inicia como respuesta a un estudio realizado por la Consejería de Salud en 2009, que concluía que los menús escolares asturianos ofrecían una cantidad insuficiente de verdura, fruta y hortaliza, mientras el consumo de carne era demasiado elevado. El proyecto incluye el asesoramiento para el diseño de menús equilibrados nutricionalmente, y la incorporación de alimentos ecológicos, mediante acciones formativas a personal municipal (de centros de salud y de responsables de elaborar los pliegos de comedor), y personal docente y de cocina de los centros escolares, así como a familias y AMPAs.



Entre 2010 y 2015 se recibieron 285 solicitudes de participación, la mayoría de centros con cocina propia y gestión directa. Al menos 36 centros introdujeron algún producto eco en el menú en un proceso paulatino.

<https://www.asturias.es/portal/site/astursalud/menuitem.2d7ff2df00b62567dbdfb51020688a0c/?vgnnextoid=5df45f75a235f210VgnVCM10000098030a0aRCRD>

Aprendizajes: barreras y retos.

Una vez analizadas las principales políticas públicas puestas en marcha en las distintas comunidades autónomas, se pueden identificar una serie de dificultades comunes con las que se han encontrado las distintas experiencias de comedores escolares ecológicos.

Barreras debidas al marco normativo y el planteamiento de las políticas públicas:

Falta de normativas vinculantes. Generalmente las políticas de compra pública ecológica, y más específicamente las experiencias de comedores escolares ecológicos, no generan un marco de obligado cumplimiento, en el que se establezcan unos porcentajes mínimos o unos estándares obligatorios. De esta forma la incorporación y aplicación de consideraciones de sostenibilidad depende del interés, recursos, prioridades y competencias de las distintas escalas del gobierno, y no tiene asegurada su permanencia ante cambios en las direcciones políticas. Además en muchas ocasiones las normativas no permiten el desarrollo de modelos alternativos con mayores exigencias ecológicas, por lo que no solo es que las administraciones públicas no lideren el cambio a una mayor sostenibilidad del servicio de comedor escolar, sino que impiden que este se desarrolle en forma de innovación social.

Falta de instrumentos de apoyo. Como políticas fiscales, ayudas, subvenciones, etc.

Dificultad de la coordinación, colaboración y relación intersectorial. Como se ha visto, las experiencias más interesantes de comedor escolar ecológico aúnan acciones en los ámbitos de la producción, distribución y consumo, y responden a necesidades de salud, educativas, ambientales... Se trata por tanto de una cuestión transversal que requiere una coordinación y colaboración efectiva entre distintos ámbitos para alcanzar su mayor potencial de desarrollo. Sin embargo es difícil encontrar iniciativas coordinadas entre las distintas escalas o entre distintos ámbitos sectoriales de las administraciones públicas. En general no se establecen acciones conjuntas, sino que se desarrollan por separado en programas o planes de agricultura ecológica, de compra pública ecológica, de desarrollo local, de educación, de nutrición, etc.

Visión cortoplacista. Algo que puede extenderse a gran parte de las cuestiones relacionadas con la sostenibilidad, es la resistencia por parte de los gestores públicos a abordar cambios de gran calado, pues no se perciben beneficios visibles a corto plazo.

Barreras de gestión y administrativas:

Esfuerzo extra de gestión por parte de la administración pública. La incorporación de criterios de sostenibilidad exige dedicar más tiempo y recursos del personal público a la redacción de los pliegos y al seguimiento posterior. Es necesario además formar al personal técnico en cuestiones de sostenibilidad que asegure que se realice una gestión adecuada.

Esfuerzo extra por parte de equipos de cocina y comedor. Los equipos de cocina y comedor, tanto si son empleados públicos, como de empresas que gestionan los servicios, se verán obligados a un esfuerzo de adaptación, debido al cambio entre recibir los productos preparados (lavados, cortados, pelados, conservados o congelados) o no, a tener que cocinar nuevas recetas, o a transmitir a los/as comensales el sentido del cambio de menús. En muchas ocasiones esto requiere también invertir en la formación del personal.

Capacidad de respuesta del mercado. En muchas ocasiones se ha detectado como una barrera la escasez de productos ecológicos disponibles en el mercado para abastecer puntualmente con la cantidad y variedad que exige un comedor escolar. También por parte de las empresas de restauración colectiva y de distribución es necesaria una adaptación que puede requerir cambios en el servicio, e inversiones que deben plantearse a medio plazo para que resulten rentables.

Capacidad de participación de pequeñas empresas. Los criterios de solvencia económica y técnica establecidos en los concursos públicos, el nivel de burocracia que exige la participación en los mismos, y el tamaño de los lotes ofertados pueden constituir obstáculos a la participación de pequeños productores y empresas.

Barreras culturales:

Falta de conciencia ambiental, especialmente en el sector público, que influye en la concepción de que los servicios públicos, y la contratación pública deben seguir el criterio del menor precio posible, y no el de la prestación de un mejor servicio en términos ecológicos y sociales.

Percepción de que el alimento ecológico supone mayor precio. En un contexto económico de crisis en el que los presupuestos públicos se recortan, la alimentación ecológica no se entiende como un derecho, una necesidad o una prioridad. Sin embargo es posible desarrollar comedores ecológicos sin aumentar los presupuestos siempre que se realice una adaptación de los menús y la gestión de las cocinas.

Resistencias a los cambios de menú. Los cambios en el menú pueden provocar reacciones negativas, tanto por parte de personal de cocina y comedor (por el aumento de trabajo comentado previamente), como por parte de comensales (sobre todo de escolares de mayor edad que no se han acostumbrado previamente a los nuevos sabores y texturas), y por parte de las mismas familias (debate sobre cómo debe ser una alimentación sana y nutritiva).

Cultura de la participación. Aunque existen diferencias entre países y ámbitos geográficos, una cuestión fundamental es establecer espacios de encuentro y debate, donde todos los actores implicados (administración pública, sector privado, sociedad civil) tengan oportunidad de exponer y confrontar sus necesidades y sus propuestas.