

**MÁSTER PROPIO EN AGROECOLOGÍA,
SOBERANÍA ALIMENTARIA, ECOLOGÍA URBANA Y
COOPERACIÓN AL DESARROLLO RURAL**

**Comedores ecológicos, una propuesta integral para promover
sistemas alimentarios saludables, inclusivos y sostenibles**

CURSO 2019-2020

Alumno: Miguel Carballo Santaolalla

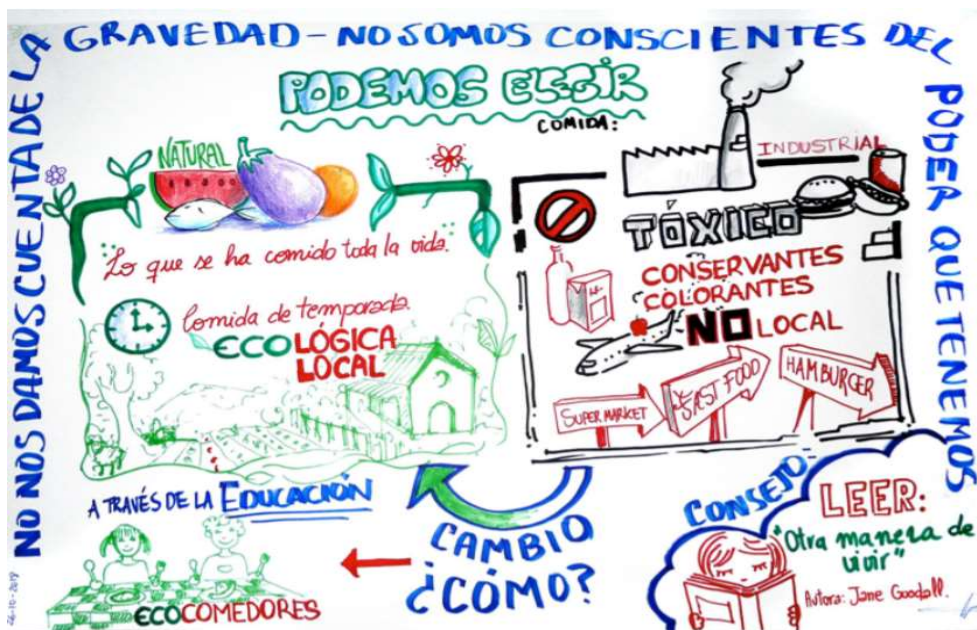
Tutora: Marian Simón

Tres Cantos, octubre 2020



**FUNDACIÓN
INSTITUTO DE
AGRICULTURA
ECOLÓGICA
Y SOSTENIBLE**





Comedores ecológicos, una propuesta integral para promover sistemas alimentarios saludables, inclusivos y sostenibles

Título: Comedores ecológicos, una propuesta integral para promover sistemas alimentarios saludables, inclusivos y sostenibles

RESUMEN

La crisis global que vivimos (energética, económica, climática, de biodiversidad...), y las previsiones del aumento de la población mundial, nos confronta ante un modelo productivo roto, afuncional e insostenible. Por ello, se hace de vital importancia contar con un sistema alimentario resiliente, que sea capaz de garantizar a los ciudadanos el acceso a un suministro suficiente de alimentos saludables a precios asequibles y de una manera sostenible.

Las autoridades públicas tienen la capacidad a través de la adopción de diferentes medidas de reconfigurar el sistema alimentario. La promoción de estrategias como la Agenda 2030, la Estrategia de la UE de la Granja a la Mesa, o la promoción de la compra pública alimentaria son claros ejemplos que crean marcos internacionales de desarrollo. A nivel local, estrategias de desarrollo como el Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, crean marcos que posibilitan el desarrollo de iniciativas como el Programa de Ecocomedores que son capaces de aterrizar estas directrices en los ámbitos locales.

El Programa de Ecocomedores de Canarias, promueve un cambio en el modelo de producción y de consumo de Canarias y nos ofrece un modelo inspirador de intervención para transitar hacia un sistema alimentario saludable, inclusivo y sostenible. Desde la promoción de espacios de coordinación democráticos y participativos y una apuesta por un producto ecológico, fresco, local y de temporada, articula una intervención integral que, a través de los comedores escolares u otros centros de restauración pública, fomenta un desarrollo sostenible a través de una producción y consumo de cercanía, a la vez que promociona hábitos de consumo saludables y responsables.

Los comedores son un espacio que por su efecto multiplicador permiten una acción integral en diversos ámbitos como la salud, la educación el desarrollo rural o el medioambiente. Los comedores se convierten en un espacio bisagra, donde se encuentran los productores y los consumidores, estableciéndose entre ambos una relación de compromiso, conocimiento y reconocimiento.

La experiencia del Programa de Ecocomedores, nos refleja que la compra de un producto ecológico y local impulsada y dinamizada desde la administración pública, genera un gran valor de retorno en términos de salud, sociales, medioambientales, desarrollo del territorio, conservación de la cultura y una sensibilización social ante una producción y un consumo sostenible, inclusivo y saludable.

Ecocomedores de Canarias se presenta como una propuesta viable y sostenible en el tiempo donde los productores, personal de los comedores, equipo docente, alumnos y familias, se convierten desde su participación en los actores del programa y donde la administración pública juega un importante rol facilitador y dinamizador necesario para su desarrollo.

- Palabras claves: Producción ecológica, comedores escolares, sistema alimentario, compra pública alimentaria de proximidad, alimentación saludable, administraciones públicas

Se autoriza al acceso y difusión del presente TFM.

Alumno/a: Miguel Carballo Santaolalla

Tutor/a Académico: Dña. Marian Simón

Tres Cantos, a 30 de octubre de 2020

Aceptación del Trabajo de Fin de Master (Marian Simón)

Dña Marian Simón Rojo, Profesora del Máster Propio en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural de la Universidad de La Laguna

CERTIFICA:

Que la presente memoria, titulada "Comedores ecológicos, una propuesta integral para promover sistemas alimentarios saludables, inclusivos y sostenibles", corresponde al trabajo realizado bajo su dirección por D. Miguel Carballo Santaolalla, para su presentación como Trabajo Fin de Máster en el Máster Propio en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural de la Universidad de La Laguna.

Y para que conste firma el presente certificado en Madrid, a 3 de Noviembre de 2020

**Marian
Simon** Firmado digitalmente por Marian Simon
Fecha: 2020.11.03 09:42:59 +01'00'

Fdo. Marian Simón Rojo

Dedicatoria

Quiero dedicar este complemento a estas maravillosas iniciativas que como el Programa de Ecocomedores de Canarias, apuesta por un cambio en el modelo de producción y de consumo y nos ofrece modelos inspiradores para transitar hacia un sistema alimentario saludable, inclusivo y sostenible.

Quiero dedicar este TFM a mi mujer y mis hijos por su apoyo incondicional y a mis Padres por su generosidad y cariño.

Índice

Prólogo	8
1. Introducción	9
1.1 Objeto.....	9
1.2 Localización	9
1.3 Antecedentes	9
1.4 Contexto y estado de la cuestión	11
2. Objetivos.....	19
3. Metodología	19
4. Resultados	21
4.1 Situación de los comedores escolares en Canarias.....	21
4.2 Ámbitos de intervención del programa de ecocomedores de Canarias.....	22
4.3 Elementos del programa de ecocomedores de Canarias.....	33
4.4 Evolución e implantación del Programa de Ecocomedores.....	42
5. Discusión de los resultados.....	45
5.1 Comedores escolares y de restauración pública una herramienta de cambio	45
5.2 Alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada.....	46
5.3 Enfoque integral y corresponsabilidad de los actores	48
5.4 Potencial de las autoridades públicas para reconfigurar el sistema alimentario	49
6. Conclusiones.....	51
Bibliografía.....	52

Índice de Tablas

Tabla 1 Tipo de cocina comedores escolares.....	18
Tabla 2 Tipo de gestión de comedores escolares	18
Tabla 3 Distribución de centros con comedores escolares por provincia y tipo de gestión.....	22
Tabla 4 Evolución Operadores, Superficie AE en Canarias 2000 - 2019	27
Tabla 5 Distribución superficie Agricultura Ecológica en Canarias	28
Tabla 6 Explotaciones Ganadería Ecológica en Canarias	28
Tabla 7 Tamaño comedores de los centros escolares por isla.....	39
Tabla 8 Evolución de Nº de Productores, Ecocomedores y Comensales.....	42
Tabla 9 Distribución Productores, Ecocomedores y Comensales por isla	44

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Ecocomedores de Canarias	10
Ilustración 2 Evolución Nº personas subalimentadas en l mundo y proyección a 2030.....	12
Ilustración 3 Evolución activos ocupados en agricultura en España.....	13
Ilustración 4 Distribución de centros por ámbito de gestión e isla.....	22
Ilustración 5 Ámbito de actuación Programa de Ecocomedores de Canarias	23
Ilustración 6 Sello Agricultura Ecológica	24
Ilustración 7 Comparativa entre modelos productivos agrícolas y convencionales.....	25
Ilustración 8 Evolución de la Producción Ecológica en España (1991 - 2019)	26
Ilustración 9 Evolución de Operadores y Superficie Agricultura Ecológica en Canarias (2000 - 2019)	27
Ilustración 10 Consumo Nº piezas fruta a la semana.....	29
Ilustración 11 Consumo de lacteos por semana	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 12 Oferta promedio de ensaladas a la semana.....	29
Ilustración 13 Prevalencia de la obesidad infantil en Canarias	30
Ilustración 14 Evolución sobrepeso y obesidad	30
Ilustración 15 Relación entre renta y peso	31
Ilustración 16 Elementos Programa Ecocomedores de Canarias.....	33
Ilustración 17 Infografía Menú comedor escolar	38
Ilustración 18 Infografía Criterios sociales y ambientales en compra publica alimentaria	40
Ilustración 19 Evolución Productores Programa de Ecocomedores	43
Ilustración 20 Evolución Centros Programa de Ecocomedores	43
Ilustración 21 Evolución comensales Programa de Ecocomedores.....	43
Ilustración 22 Mapa Distribución Comedores y Productores	44
Ilustración 23 Infografía Programa Ecocomedores de Canarias y ODS.....	49

Prólogo

El presente Trabajo de Fin de Master, nace de la necesidad de replantear el sistema alimentario, ante la evidencia que no cumple con su función. Alimenta mal y lo hace desigualmente y de manera insostenible. Casi la mitad de la población mundial sufre carencias alimentarias y malnutrición. El sistema alimentario no es saludable, siendo uno de los principales causantes de la crisis ambiental que sufrimos y estando detrás de importantes problemas de salud. Por ello, creo necesario y urgente adoptar medidas para transformar los sistemas alimentarios haciéndolos más saludables, inclusivos y sostenibles.

Me parece importante que, para afrontar una transformación del sistema alimentario, se haga desde un enfoque integral y multi-actor. Una propuesta que vincule la agricultura, la alimentación y la salud, entendida esta, desde una visión amplia, tanto de salud personal, colectiva como medioambiental. Una propuesta solidaria que sea corresponsable con nuestro entorno.

Considero que los comedores escolares son una poderosa palanca de cambio que contribuyen a reequilibrar la salud, el medioambiente y promueven el desarrollo rural. Los comedores, por su acción multiplicadora y social se convierten en un espacio privilegiado donde se juntan diferentes ámbitos como el desarrollo rural, el mercado, la salud, la educación, la cultura, o el medioambiente.

El presente trabajo, quiere plantear una reflexión ante el papel que juegan los comedores escolares como estrategia de cambio y transición hacia un sistema alimentario más saludable, justo y sostenible, partiendo para ello de la experiencia del Programa de Ecocomedores de Canarias.

“Voy con las riendas tensas y
refrenando el vuelo porque no
es lo que importa llegar solo ni pronto,
sino llegar con todos y a tiempo”

León Felipe

1. Introducción

1.1 Objeto

Analizar a través del reconocido programa de ecocomedores de Canarias, la relevancia de los comedores escolares, su acción multiplicadora y social y su papel estratégico como herramienta de cambio, para fomentar sistemas alimentarios saludables, justos y sostenibles.

1.2 Localización

La Comunidad Autónoma de Canarias es una región ultraperiférica de la Unión Europea que se encuentra situada a más de 2.000 km de la península y que además se caracteriza por una fuerte insularidad. Estos factores, se manifiestan en la dificultad que existe de acceso a recursos en general y particularmente alimentarios, que se traduce en un importante sobrecoste y dependencia de la importación de alimentos.

Con el objetivo de desarrollar la capacidad productiva en Canarias, desde una estrategia de sostenibilidad, en el año 2013 se pone en marcha el Programa de Ecocomedores Escolares de Canarias, enmarcado dentro del Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias que permita medio-largo plazo el desarrollo de la agricultura y ganadería ecológica en Canarias, a partir del trabajo coordinado de operadores/as y administración pública. El programa a día de hoy involucra a 102 productores ecológicos, 52 ecocomedores y 10.724 comensales¹.

1.3 Antecedentes

En Canarias, el desarrollo de la Agricultura Ecológica como subsector primario se ha venido consolidando desde finales de la década de los noventa. Como resultado de ello, se creó en 2010 el Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, un trabajo participativo que recoge la preocupación por el desarrollo e incremento de las producciones ecológicas y por la promoción de hábitos de consumo saludables y responsables.

Con la finalidad de abordar esta preocupación y mejorar la alimentación de los niños y las niñas en edad escolar, en 2013 se pone en funcionamiento el Programa Ecocomedores Escolares de Canarias, enmarcado en dicho Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias y con una serie de objetivos transversales relacionados con las siguientes líneas de actuación:

- Fomento de la agricultura ecológica.
- Promoción del autoempleo y reactivación del sector primario en Canarias.
- Promoción de la educación y de la calidad alimentaria.
- Promoción de la salud.
- Sensibilización en responsabilidad social y ambiental en el consumo.
- Desarrollo rural sostenible a través del consumo local y sistemas agrarios respetuosos con el medio.

¹ <http://www.ecocomedoresdec Canarias.com/>, visto el 26 de octubre de 2020

- Valorización de los productos de temporada e incorporación de los mismos en el diseño del modelo de consumo alimentario.
- Diversificación de la oferta de productos ecológicos.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en adelante ICCA, en colaboración con la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, inicia en el curso 2013-2014 un proyecto piloto para la implantación de este Programa en los centros educativos, no universitarios y con comedor de gestión directa, de toda Canarias: Centro de Educación Infantil Primaria (CEIP), Centro de Educación Obligatoria (CEO) y Centros de Educación Especial (CEE).

A partir de 2017 y dado el elevado interés suscitado por centros socio sanitarios, hospitales, escuelas infantiles y escuelas de capacitación agraria, se amplía el ámbito de actuación del Programa a otros centros de restauración colectiva, que disponen de cocina en el propio centro, con el objetivo de ampliar la red de ecocomedores y redes de operadoras y operadores ecológicos, sin restringir la participación a centros escolares y preservando la trazabilidad de los productos que se utilizan para elaborar los menús ofertados. A partir de este momento, el Programa pasa a denominarse Ecocomedores de Canarias y se desarrolla en comedores de tres espacios: colegios, universidades y centros socio-sanitarios.

Ilustración 1 Ecocomedores de Canarias



Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Es importante destacar que el Programa de Ecocomedores, ha sido galardonado en el año 2017, en los XIX Premios Nacionales Andrés Núñez de Prado², en la modalidad de defensa de la producción ecológica, valorándose la capacidad de generar un menú alternativo a partir de productos ecológicos del entorno, minimizando los desplazamientos y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde edades tempranas.

² <https://www.ecovalia.org/index.php/comunicacion/noticias/22-premios/94-ya-se-conocen-los-ganadores-de-los-xix-premios-nacionales-andres-nunez-de-prado> (publicado 17/11/2017)

1.4 Contexto y estado de la cuestión

La pandemia de COVID-19 que actualmente sufrimos y las consecuencias del calentamiento global de la tierra, nos han hecho muy conscientes de las interrelaciones que existen entre nuestra salud, los ecosistemas, las cadenas de suministro, las pautas de consumo y los límites del planeta. Es por ello, que el cuidado de la casa común se hace urgente y necesaria y nos plantea cambios en nuestro modelo de vida y desarrollo.

La crisis global que vivimos (energética, económica, climática, de biodiversidad...), y la previsión del aumento de la población mundial de los 7.600 millones actuales a cerca de 10.000 millones en 2050, nos confronta ante la importancia de contar con un sistema alimentario resiliente, que sea capaz de garantizar a los ciudadanos el acceso a un suministro suficiente de alimentos saludables a precios asequibles y de una manera sostenible.

En los años 60 se produjo la industrialización de la agricultura, a través de la Revolución Verde, que aspiraba a erradicar el hambre en los países empobrecidos. Con este fin, se incrementaron las cosechas mediante la adición masiva de abonos y pesticidas de síntesis, la mecanización, y la promoción de monocultivos de “variedades de alto rendimiento”. Pero el cambio también supuso que se tendiera hacia una producción orientada a la comercialización en mercados globales y sujeta a la especulación. De este modo, el sistema alimentario se ha ido orientando cada vez más a la obtención de beneficios, y no a la nutrición de las personas. Se produce para los mercados, no para abastecer a las poblaciones locales, que han ido aumentando su vulnerabilidad ante los efectos climáticos o las fluctuaciones de los mercados.

La Comisión EAT- *Lancet* en su reciente informe sobre dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles³, nos avisa e indica que «la producción mundial de alimentos amenaza la estabilidad climática y la resiliencia del ecosistema y constituye el mayor impulsor de degradación medioambiental y transgresión de los límites planetarios». En el informe se urge a una transformación radical del sistema alimentario global, ya que considera a los alimentos como la palanca más potente para optimizar la salud humana y la sostenibilidad medioambiental en la Tierra.

1.4.1 Insostenibilidad del sistema alimentario y sus consecuencias

Nuestro sistema de alimentación está globalizado e industrializado y no es sostenible en ninguno de sus tres aspectos: social, económico y ambiental.

El sistema alimentario es altamente contaminante siendo responsable de entre el 25% y el 40% de los Gases de Efecto Invernadero (GEI)⁴, que están provocando un calentamiento global y un cambio climático en el planeta. Tiene una alta dependencia de los combustibles fósiles debido a su alta mecanización, excesivo uso de abonos de síntesis y distancias de miles de kilómetros recorridos en la distribución de los alimentos. Además, el uso de pesticidas y fertilizantes están contaminando el agua y deteriorando la salud de los ecosistemas. Su enfoque productivo es responsable de la pérdida de biodiversidad, debido a que la búsqueda de la máxima rentabilidad económica. La FAO⁵ nos indica la importancia de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura, pues es indispensable para la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible. Sin

³ EAT adaptado de la Comisión Alimentos en El Antropoceno: la Comisión EAT-Lancet sobre dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. El informe completo puede ser consultado on-line en thelancet.com/commissions/EAT

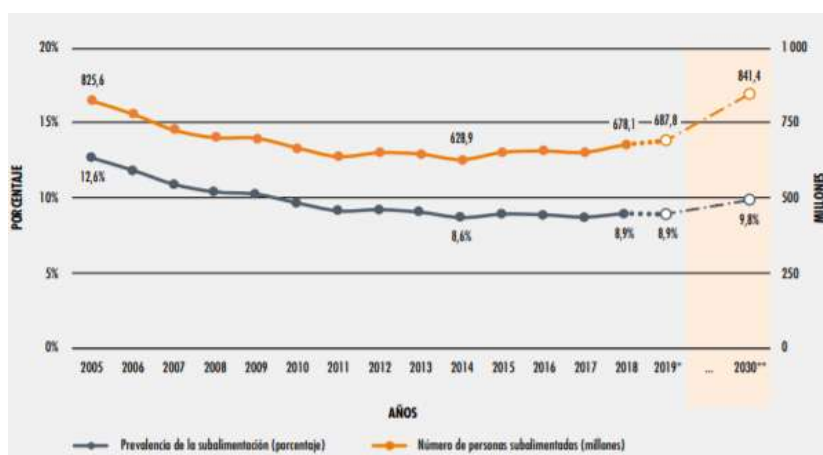
⁴ Panel Intergubernamental para el Cambio Climático (IPCC) (2014)_El cambio climático y la tierra: Impactos, adaptación y vulnerabilidad

⁵ FAO (2019) Biodiversidad para una agricultura sostenible. El trabajo de la FAO sobre el uso de la biodiversidad en alimentación y la agricultura

embargo, solo tres cultivos básicos (arroz, maíz y trigo) y tres especies animales (vacas, cerdos y pollos) juntas, proporcionan la mayoría de la ingesta de energía alimentaria del mundo.

Desde un enfoque social y económico, el sistema alimentario es injusto y genera inseguridad alimentaria, pobreza y enfermedades. Es un sistema alimentario que no alimenta. Según los últimos datos aportados por Naciones Unidas⁶, cerca de 690 millones de personas padecen hambre, es decir, el 8,9% de la población mundial (un aumento de unos 10 millones de personas en un año y de unos 60 millones en cinco años). En 2019, cerca de 750 millones de personas, o casi una de cada 10 personas en el mundo, se vieron expuestas a niveles graves de inseguridad alimentaria. Todo ello nos aleja definitivamente del objetivo de hambre cero para el 2030. Las incapacidades del sistema alimentario, unido a las últimas crisis económicas y la más reciente pandemia del COVID, han hecho que se frenaran los avances y se revertiera la tendencia de los últimos años. El próximo año se espera un aumento de las cifras por encima de los 60 y las estimaciones indican que el número de personas afectadas por el hambre superaría los 840 millones para 2040.

Ilustración 2 Evolución Nº personas subalimentadas en l mundo y proyección a 2030



Fuente: ONU Estado de la seguridad alimentaria y nutrición en el mundo

Además, se estima que unos 2.000 millones de personas en el mundo padecen inseguridad alimentaria moderada o grave, no disponían de acceso regular a alimentos inocuos, nutritivos y suficientes.

En el marco de la conmemoración del Día Mundial de la Alimentación del pasado año⁷, el Secretario general de Naciones Unidas, afirmó que «los sistemas no logran garantizar la seguridad alimentaria para todas las personas, y no proporcionan dietas saludables, al tiempo que contribuyen a la degradación del medio ambiente». Y, sin embargo, es importante remarcar que tenemos la capacidad de producir más de lo que necesitamos. Hoy, tenemos ya la capacidad de alimentar al doble de la población mundial e incluso desperdiciamos una tercera parte de lo que producimos, alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos⁸. Esto supone el empleo del 30% de la superficie agrícola del planeta (unos 1.400 millones de hectáreas) y de 250 millones de metros cúbicos de agua (casi 75 veces el consumo anual de España) para producir

⁶ FAO, FIDA, UNICEF, WFP and WHO (2020). El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles.

⁷ ONU (2019). Mensaje del Secretario General por el día mundial de la alimentación: Objetivo #HAMBRECERO <https://nacionesunidas.org.co/noticias/mensaje-del-secretario-general-por-el-dia-mundial-de-la-alimentacion-2019-objetivo-hambrezero/>

⁸ FAO (2012). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención.

alimentos que acaban en la basura. Es por ello un sistema injusto, derrochador, contaminante y además indecente.

La búsqueda de rentabilidad por encima de otras consideraciones, favorece el desarrollo del agronegocio, lo que genera pobreza al estar provocando la precarización del empleo agrícola, una falta de reconocimiento del agricultor y el empobrecimiento y abandono del medio rural. Caminamos hacia una agricultura sin campesinado. Solo en la Unión Europea desapareció entre 2003 y 2009 un 20% de las explotaciones, y un 25% de los empleos agrarios. Solo en España se han perdido más de millón y medio de empleos en el sector desde 1975, dos tercios de la población agrícola ha desaparecido y desde los años 60, se ha producido una continua pérdida de renta.

Ilustración 3 Evolución activos ocupados en agricultura en España



Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

Desde una perspectiva de salud, el sistema alimentario no es saludable y genera malnutrición, siendo calificado de obesogénico. Según los estudios más recientes, hay casi 1.300 millones de personas con sobrepeso y otros 900 millones con obesidad.⁹ Esto supone según indica la OMS un altísimo coste en salud para los países y la muerte de 41 millones de personas cada año, equivalente al 71 % de las muertes que se producen en el mundo¹⁰. Por contra, tal y como indica la propia OMS, una dieta saludable protege de la malnutrición en todas sus formas, así como de enfermedades no transmisibles como, por ejemplo, la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer¹¹.

Se ha determinado, además, que la evolución de esta problemática está asociada a la pobreza, ya que una alimentación sana, que incluya una amplia variedad de frutas y verduras, es más cara que una alimentación basada en productos procesados, ricos en aceites, azúcares y grasas saturadas. Así, la malnutrición no se manifiesta solo en forma de desnutrición, sino en forma de sobrepeso y obesidad, ligada a una mala alimentación y al excesivo consumo de calorías vacías.

A la luz de estos hechos, se impone la necesidad de transformar los sistemas alimentarios, de manera que puedan cumplir con su función de una manera más justa, eficaz, saludable y sostenible. Es importante que este cambio de modelo se haga desde los conceptos de derecho a la alimentación (DA) y la soberanía alimentaria. Los sistemas alimentarios además de garantizar el DA¹², dando una respuesta ante el hambre y la nutrición, deberían abordar también cuestiones sociales, culturales, ambientales, y el derecho a decidir lo que comemos

⁹ EAT adaptado de la Comisión Alimentos en El Antropoceno: la Comisión EAT-Lancet sobre dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. El informe completo puede ser consultado on-line en thelancet.com/commissions/EAT

¹⁰ <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

¹¹ FAO, FIDA, UNICEF, WFP and WHO (2020). El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles.

¹² Observatorio del Derecho a la Alimentación en España (2018). Haciendo realidad al derecho a la alimentación en España. Miguel Ángel Martín López y col.

Vinculado a la soberanía alimentaria, está la agroecología que pretende abordar el modelo alimentario integralmente al englobar cuestiones sociopolíticas, ambientales y económicas. Esta propuesta concibe de forma integral la necesidad de sostenibilidad y equidad en la producción, distribución y consumo de los alimentos, a la vez que se promueve la viabilidad económica y la dignificación de un mundo rural vivo, así como un reequilibrio territorial y económico entre el campo y las ciudades¹³. Entre otras, propone prácticas que van desde el cultivo ecológico, cambios en los hábitos de consumo o favorecer la producción y comercialización local.

En esta línea, Oliver de Shutter el relator especial de las NNUU para el derecho a la alimentación (2008- 2014), en su informe a Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación¹⁴, concluye que los actuales sistemas alimentarios presentan graves problemas de funcionamiento. «El mundo está pagando un precio exorbitante por el hecho de que no se tengan en cuenta los efectos en la salud al diseñar los sistemas alimentarios, y urge un cambio de rumbo». En el citado informe, indica que los sistemas alimentarios actuales no han conseguido acabar con el hambre y además promueven dietas que generan sobrepeso y obesidad, dos fenómenos que aumentan la mortalidad. Propone que la transición hacia dietas sostenibles se ha de realizar apoyando distintos sistemas de explotación agrícola que permitan garantizar a todas las personas el acceso a dietas adecuadas y al mismo tiempo respaldar los medios de subsistencia de los agricultores pobres, y que sean sostenibles desde un punto de vista ecológico.

Así mismo, recuerda que los Estados tienen el deber de proteger el derecho a una dieta adecuada, en particular regulando el sistema alimentario, y de hacer efectivo el derecho a la alimentación, reforzando proactivamente el acceso de su población a los recursos necesarios para poder tener dietas saludables. Con este fin, se recomienda a los Estados velar para que los cambios en la disponibilidad de alimentos y en el acceso a ellos no afecten negativamente a la composición de la dieta y la ingesta dietética, así como apoyar la diversidad de la alimentación y hábitos sanos de consumo de alimentos.

1.4.2 Respuesta desde los Organismos Internacionales “Otro modelo es necesario”

El 25 de septiembre de 2015, la Asamblea General de la ONU aprobó la *Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*¹⁵, un plan de acción que incluye 17 objetivos y 169 metas de carácter integrado e indivisible para hacer frente al mayor desafío al que se enfrenta el mundo: la erradicación de la pobreza en todas sus formas y dimensiones, incluida la pobreza extrema.

De forma particular, el ODS2 se propone alcanzar el Hambre cero para 2030, asegurando la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicando prácticas agrarias resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra.

La alimentación y la agricultura se encuentran en el corazón de la Agenda 2030, por lo que, para poder alcanzar el desarrollo sostenible propuesto por la misma, se requiere una transformación de los sistemas agrarios y alimentarios.

¹³ JL Fernández Casadevante y col. Fuhem Educación + Social, Garua (2017). Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible.

¹⁴ ONU (2019) Consejo Derecho Humanos. Informe del Relator Especial, Sr Olivier De Schutter sobre el derecho a la alimentación en su misión a la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas. Disponible en <http://www.oda-alc.org/documentos/1362408512.pdf>

¹⁵ Asamblea General de la ONU (2015). La Agenda para el Desarrollo Sostenible. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/development-agenda/>

Un año antes, la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición auspiciada por FAO-OMS en Roma¹⁶, centró la atención mundial en la lucha contra la malnutrición en todas sus formas, insistiendo en la necesidad de erradicar el hambre en el mundo y considerar los programas de alimentación saludable como acciones prioritarias en todas las sociedades como respuesta ante un “sistema alimentario roto” que ha de hacer frente a la desnutrición, obesidad, desperdicio de alimentos, la pobreza y los alimentos basura, promoviendo dietas diversificadas, seguras y saludables.

En el marco de la UE, el pasado mes de mayo de 2020, se lanzó la “Estrategia de la granja a la mesa para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente”¹⁷. La estrategia constituye uno de los elementos esenciales del *Pacto Verde Europeo* a través del que se promueve una estrategia de crecimiento sostenible e integradora para impulsar la economía, mejorar la salud y la calidad de vida de las personas, cuidar de la naturaleza y no dejar a nadie atrás y que se marca como objetivo convertir a Europa en el primer continente climáticamente neutro de aquí a 2050.

«Se calcula que en 2017 se produjeron en la UE más de 950.000 muertes atribuibles a dietas poco saludables (una de cada cinco). Una dieta sana y basada en productos vegetales reduce el riesgo de enfermedades potencialmente mortales y el impacto medioambiental del sistema alimentario».

La Estrategia «de la granja a la mesa», se presenta como una apuesta para promover una cadena alimentaria que funcione para los consumidores, los productores y el medio ambiente. Entre las propuestas que se recogen para promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles, propone mejorar la disponibilidad y el precio de los alimentos sostenibles e impulsar dietas saludables y sostenibles en los servicios de restauración institucional, estableciendo criterios mínimos obligatorios para la adquisición de alimentos sostenibles. Esto ayudaría a que ciudades, regiones y autoridades públicas contribuyan mediante el aprovisionamiento de alimentos sostenibles para las escuelas, los hospitales y las instituciones públicas, y también impulsara los sistemas de agricultura sostenible, como la agricultura ecológica.

En este horizonte 2030, sería necesaria una reforma ambiciosa de la Política Agraria Comunitaria (PAC), para que sus fondos permitieran reorientar el sistema agroalimentario de la UE promoviendo, en la línea del Pacto Verde, un enfoque que beneficiara a las personas que producen alimentos, gestionan el territorio y viven el medio rural tal y como se propone desde movimientos sociales como Por Otra PAC¹⁸, coalición de representantes de diferentes organizaciones de la sociedad civil española que buscan conseguir una nueva PAC promotora de una transición agroecológica hacia sistemas agroalimentarios sostenibles, justos, responsables y sanos.

¹⁶ FAO/OMS (2014). Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2)
https://www.who.int/nutrition/topics/WHO_FAO_announce_ICN2/es/ Ver video en:
<https://www.youtube.com/watch?v=GQQUVM5I7oo>

¹⁷ Comisión Europea (2020). *Estrategia de la granja a la mesa para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente*. Disponible en https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_es

¹⁸ <https://porotrapac.org/>

1.4.3 Compra Pública: herramienta de las administraciones públicas para orientar el sistema alimentario

Desde hace más de veinte años organismos internacionales como la ONU, a través del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) o la FAO, están planteando la importancia de la compra pública como una herramienta para avanzar en la redistribución, la inclusión social y la transición hacia la sostenibilidad del modelo productivo.

La UE, desde la Directiva 2014/24/UE marco para la contratación pública, transpuesta a España por la Ley 9/2017¹⁹, la Estrategia Europa 2020 o más recientemente el Plan de Acción sobre Economía Circular, resalta el enorme potencial de la compra pública alimentaria como herramienta para fomentar buenos hábitos alimentarios, apoyar al empleo local, reducir los impactos ambientales negativos de la producción agroalimentaria, fomentar la innovación social, etc. Entre las buenas prácticas, se indica la pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad – precio, por lo que además del precio se tendrán en cuenta consideraciones ambientales y sociales, que lleva a incluir en la contratación de la administración, medidas favorables al uso de alimentos de producción ecológica certificada, ingredientes frescos y de temporada, producciones vinculadas a territorios determinados, etc.

En esta línea en España, recientemente se publicó el Plan de Contratación Pública Ecológica (2018-2025)²⁰, que responde a la necesidad de incorporar criterios ecológicos en la contratación pública. El plan promueve el consumo público bajo unos parámetros medioambientales y se plantea como instrumento de impulso de la Estrategia Española de Economía Circular. La idea es que esta sea baja en carbono, eficiente en recursos, sin residuos, no contaminante y eco-innovadora. El plan afecta a 20 productos entre los que se incluye la alimentación y los servicios de restauración, lo que supone un importante avance ya que no se incluían en el plan anterior.

Como referencia, la compra pública representa entre el 15 y el 20% del PIB en la mayoría de países de la UE, situándose en España en torno al 18,5%²¹. Esto quiere decir que una quinta parte de la actividad económica está directamente relacionada con los bienes y servicios que contrata o consume el Estado. Además, tal y como nos indica Carles Soler²², es de gran importancia la acción ejemplarizante de las autoridades públicas en la promoción de buenas prácticas ambientales, sociales, y la apuesta por la democratización económica favoreciendo a pequeñas empresas en vez de a las grandes corporaciones.

Se calcula que la administración pública en el Estado español destina entre 2.000 y 3.000 millones de euros a las compras alimentarias, abasteciendo a escuelas públicas, hospitales, residencias, comedores sociales²³. Es por ello, que potenciar una compra pública alimentaria local y de proximidad, sería muy positiva para desarrollar un modelo económico más justo y sostenible.

¹⁹ Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014. Disponible en <https://www.boe.es/eli/es/l/2017/11/08/9/con>

²⁰ Ministerio para la Transición Ecológica y el reto demográfico. Plan de Contratación Pública Ecológica (2018-2025) Orden de Presidencia PCI/86/2019, de 31 de enero 2019, por el que se aprueba el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado, disponible en: <https://www.miteco.gob.es/es/ministerio/planes-estrategias/plan-de-contratacion-publica-ecologica/>

²¹ Observatorio de Contratación Pública

²² Soler, C. (2011). Soberanía alimentaria en las mesas del colegio. *Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*, 1-82.

²³ García, F. (2013). Compra Pública en Sistemas Alimentarios Locales. Impactos sociales, ambientales y económicos. VSF Justicia Alimentaria Global.

Sin embargo, las iniciativas de compra pública alimentaria sostenible realizadas en España, han tenido muy poca implantación, por ejemplo, de todo el volumen de compra pública alimentaria, únicamente el 2,8% se hace en el entorno local o directamente a las personas que producen los alimentos. El número de experiencias existentes es limitado, y responden al impulso de administraciones autonómicas o municipales. Entre ellas, hay que destacar experiencias innovadoras y ejemplarizantes en el ámbito de los comedores escolares, como por ejemplo las tenidas en Andalucía, Asturias, Canarias o Guipúzcoa²⁴, que tienen como principales motivaciones tanto la mejora de la salud y la nutrición de los/as escolares, como el fomento de las producciones regionales, con especial atención a la ecológica. Aunque los cambios mencionados en la nueva Ley 9/2017, deberían potenciar la compra pública verde y fortalecer en el futuro estas iniciativas.

1.4.4 Análisis de situación de los comedores escolares en España

Los comedores escolares son uno de los servicios fundamentales que reciben los niños y niñas en España durante su período de escolarización, especialmente en las etapas más tempranas. Así, en el curso 2015-16, un total de 1.759.394 estudiantes, según datos del Ministerio de Educación y Formación Profesional. Sin embargo, la mayor parte de los usuarios corresponden a las etapas de Educación Infantil, con un total de 685.613 (36,4%) y Primaria, con 862.028 (29,4%). Teniendo en cuenta la evolución de los datos en los últimos años, indicar que se observa una tendencia a la baja provocada por la implantación de la jornada continua en los centros escolares²⁵.

En España, tradicionalmente, los comedores escolares habían sido gestionados de forma directa por la propia comunidad escolar, que a menudo otorgaba el servicio a empresas de tipo familiar, con producción casera y vinculación más cercana con los productores. Hoy, sin embargo, el panorama general ha cambiado, las administraciones autonómicas han tendido a favorecer la externalización y subcontratación de la gestión de los comedores escolares frente a la gestión directa por parte de la comunidad escolar. De promedio, sólo un 19% de los centros tiene gestión directa, mientras que el 81% es de gestión indirecta. Aunque hay que decir que existe una gran variabilidad entre CCAA, así en las CCAA del País Vasco o Madrid, esta situación se ha llevado al extremo, estando casi la totalidad de los centros bajo estas modalidades, pasando por el 8% en Andalucía, el 30% de Canarias, hasta el 70% que presenta Galicia.

Además, en lo referente a donde se realiza la preparación de los alimentos para los comedores, el modelo de cocinas centrales se impone, ya sea para la preparación completa del menú o para una elaboración previa que es finalizada en las cocinas del centro. Un 63,6% de los centros utilizan servicios externos de catering, mientras que sólo un 36,4% tienen cocinas *in situ*. Sólo en una comunidad, en Galicia, hay más centros con cocinas *in situ* (333) que dependientes de servicios de catering (103). En el extremo opuesto está Andalucía, donde sólo 107 centros tienen cocinas *in situ*, frente a 1.150 que tienen servicios externos de catering²⁶.

²⁴ Programa Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía; Ekolapiko, Guipuzcoa; Programa Ecocomedores Escolares, Canarias; Proyecto Alimentación saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias.

²⁵ Muñoz Rico, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2018). Los comedores españoles en España, del diagnóstico a las propuestas de mejora. Del campo al cole. 2018

²⁶ Muñoz Rico, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2018). Los comedores españoles en España, del diagnóstico a las propuestas de mejora. Del campo al cole. 2018

Tabla 2 Tipo de gestión de comedores escolares

CCAA	Número de centros		Número de alumnos	
	Gestión directa	Gestión indirecta	Gestión directa	Gestión indirecta
ANDALUCÍA	318	1.257	44.698	152.024
ARAGÓN	38	182	3976	26.163
ASTURIAS				
BALEARES				
CANARIAS				
CANTABRIA	2	125	275	10.197
CASTILLA Y LEÓN	0	465	0	40.612
CASTILLA-LA MANCHA (1)	39	303	2.079	22.854
CATALUÑA				
COMUNITAT VALENCIANA				
EXTREMADURA				
GALICIA (2)	302	133	40.914	11.384
MADRID				
MURCIA				
NAVARRA				
PAÍS VASCO	0	553		
RIOJA				
CEUTA Y MELILLA	10	0		
TOTAL	709	3.018	91.942	263.234

(1) Datos para centros públicos de infantil y Primaria. (2) Los datos de Galicia sólo incluyen los centros dependientes de la Consellería de Educación. Fuente: elaboración propia

Tabla 1 Tipo de cocina comedores escolares

CCAA	Número de centros		Número de alumnos	
	In Situ	Catering	In Situ	Catering
ANDALUCÍA (1)	107	1.150	19.088	121.080
ARAGÓN	97	123	14.109	16.030
ASTURIAS				
BALEARES	68	91	5.735	2.975
CANARIAS				
CANTABRIA	36	91	3.855	6.617
CASTILLA Y LEÓN	217	248	21.642	18.970
CASTILLA-LA MANCHA (2)	151	191	15.035	9.898
CATALUÑA				
COMUNITAT VALENCIANA				
EXTREMADURA				
GALICIA	333	103	43.570	9.108
MADRID				
MURCIA	164	45		
NAVARRA				
PAÍS VASCO				
RIOJA	16	32	1.615	2.174
CEUTA				
TOTAL	1.189	2.074	105.561	65.772

(1) Datos sólo para centros de gestión indirecta. (2) Datos para centros públicos de infantil y primaria. Calculados a partir de los porcentajes ofrecidos por la comunidad autónoma. Fuente: elaboración propia

Fuente: Del campo al cole. 2018. Los comedores españoles en España, del diagnóstico a las propuestas de mejora.

De lo indicado anteriormente, es importante señalar, que, aunque los comedores escolares son un servicio fundamental ofrecido dentro del marco de las enseñanzas obligatorias y, por tanto, debería ser considerado como un sector estratégico cuyos datos deberían ser pormenorizados y públicos, la disponibilidad de estos datos por parte del Ministerio y las CCAA no es el adecuado y no permite una adecuada comparación entre CCAA. Si es interesante señalar que en el Estudio Aladino de 2013 los datos de servicio externalizado arrojaban una cifra similar, alrededor del 61 por ciento de los centros consultados tenían un servicio de comida externo²⁷. Estos datos nos confirman que paulatinamente se está imponiendo el modelo de línea fría por el que la empresa abastece con comidas elaboradas en cocinas centrales y distribuidas en bandejas, cuya transformación en el lugar de consumo es mínima.

En las próximas paginas profundizaremos en esta apuesta por una restauración colectiva pública a través del programa de ecocomedores de Canarias y desde su experiencia, analizaremos si desde una compra pública alimentaria basada en criterios ecológicos y de proximidad se puede conseguir una dinamización del territorio, la revalorización del mundo rural, un incremento de la calidad nutritiva de los alimentos, la mejora de los hábitos de salud y una protección del entorno. En definitiva, si desde la restauración colectiva pública y concretamente desde los comedores escolares, se puede promover un sistema alimentario más sostenible, inclusivo y saludable.

²⁷ Aladino, E. (2013). Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2011. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Madrid.

2. Objetivos

La investigación se plantea el objetivo de demostrar a través del estudio del programa de ecocomedores de Canarias, como la promoción de alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada en los comedores escolares u otros centros de restauración pública:

- Contribuyen de manera importante a la salud individual, colectiva y ambiental.
- Promueven un desarrollo productivo local más justo, sostenible y solidario, desde una comercialización de cercanía, acercando el campo a la ciudad y el productor al consumidor.
- Son un excelente ejemplo del potencial de las autoridades públicas, para dirigir y reconfigurar el sistema alimentario, promoviendo un modelo productivo, social y sostenible.

3. Metodología

El estudio se ha realizado desde una profunda revisión bibliográfica, realizada desde una revisión documental de la situación del sistema alimentario a nivel global, a través de diversos documentos de la FAO, la OMS e informes de NNUU, para centrarse posteriormente en iniciativas locales que promuevan la transición hacia un modelo más saludable, inclusivo y saludable. En ese aterrizaje a lo local, he explorado el papel que juegan los comedores ecológicos, como herramienta de cambio y como nexo de unión entre la producción, el consumo y el potencial de las administraciones a través de la compra pública alimentaria.

De manera concreta, he centrado la investigación en el estudio de caso del programa de ecocomedores de Canarias, porque su metodología de trabajo facilitaba visibilizar la relación entre la producción y el consumo y vinculaba, de una manera clara, el desarrollo territorial a través de la producción ecológica, con una alimentación saludable en el espacio de los comedores.

Se han analizado cuatro aspectos fundamentales, diferenciando entre la situación general y el funcionamiento y la incidencia del Programa de Ecocomedores en cuanto a:

- Producción ecológica. Articulación de la producción ecológica e incremento de la demanda
- Desarrollo rural. Promoción de unas relaciones justas estableciendo una relación de cercanía entre productores y consumidores
- Salud. Promoción de hábitos saludables a través de una dieta sostenible incorporando productos ecológicos, frescos y de temporada
- Educación. Sensibilización hacia una alimentación sana, saludable y comprometida con el entorno
- Gobernanza. Democratización de los procesos desde la participación y corresponsabilidad

El estudio del Programa de Ecocomedores se ha realizado gracias a la información disponible por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, tanto documental como la disponible en su página web (<https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/>) y la del Programa de

Ecocomedores (<http://www.ecocomedoresdecanarias.com/>). A su vez se han consultado diferentes documentos como el Plan de Actuación para el Desarrollo de Canarias o documentos del Servicio Canario de Salud como el Estudio de situación de los comedores en Canarias. Para la profundización en el Programa de Ecocomedores, se ha realizado de la mano de Margarita Hernández García, Técnico de fomento y promoción de la agricultura ecológica perteneciente al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, responsable del Programa de Ecocomedores de Canarias a través de dos entrevistas mantenida con ella y una ponencia realizada en el Ciclo de Conferencias Sapere Aude en el marco del Convenio de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el desarrollo “Producción ecológica, comercio justo y consumo responsable en Ecuador implementado por Manos Unidas.

Para comparar la información específica de Canarias se ha contrastado con información del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en lo relativo a producción ecológica y con documentación de la Agencia Española de Consumo como los Informes Aladino (2019 – 2013) relativo al alimentación, desarrollo infantil y obesidad. A su vez se ha realizado una mirada con otros programas similares como el programa de Alimentos Ecológicos para el consumo social en Andalucía.

Por último, se han consultado y contrastado datos con documentos específicos relativos a estudios realizados en comedores escolares como son La Soberanía alimentaria en las mesas de los colegios de Amigos de la Tierra; Compra pública en sistemas alimentarios locales de VSF; La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible. Del campo al cole; Los comedores españoles en España, del diagnóstico a las propuestas de mejora. Del campo al cole; Diagnóstico sobre los comedores escolares de la Comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles de Alimentar el cambio y Sistemas Alimentarios Territorializados de la Fundación Carasso.

4. Resultados



El programa ecocomedores de Canarias²⁸, es una propuesta integral para promover sistemas alimentarios saludables, justos y sostenibles y forma parte del Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica en Canarias²⁹. Es fruto de un proceso de diagnóstico participativo iniciado en 2010 con la implicación de productoras y productores ecológicos, y de la Administración Pública y es impulsado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno de Canarias.

Es un proyecto surgido en 2013, a partir de un proceso dinámico y que se caracteriza por su metodología integradora y transversal, donde todas las partes implicadas -personal de cocina y comedor, equipo docente, agricultores y agricultoras, padres y madres- participan en la toma de decisiones, reforzándose así las redes de confianza, de compromiso, de colaboración y de producción ecológica, que son imprescindibles para su consolidación y continuidad en el tiempo.

Es una apuesta por cambiar el panorama de producción y consumo de alimentos en Canarias, vinculando de forma organizada la producción ecológica local con el consumo de alimentos ecológicos en centros educativos, socio-sanitarios y de restauración colectiva. La administración agraria y educativa juegan un papel de dinamización al servicio de un proceso en el que el protagonismo es de las personas productoras y consumidoras.

Ecocomedores, pretende generar un menú alternativo a partir de productos ecológicos de su entorno, minimizando los desplazamientos y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde edades tempranas.

El programa ecocomedores de Canarias comenzó siendo dirigido a los centros docentes públicos no universitarios de Educación Infantil y Primaria (CEIP), de Educación Obligatoria (CEO) y de Educación Especial (CEE) de la Comunidad Autónoma de Canarias, pero actualmente está abierto a cualquier centro educativo, hospitalario, socio-sanitario o universitario, que estuviera interesado en formar parte de la red.

El desarrollo de este programa implica un alto nivel de responsabilidad social y ambiental, vinculado a un proceso educativo estrechamente ligado al conocimiento de lo que comemos y a la promoción de una alimentación saludable.

4.1 Situación de los comedores escolares en Canarias

Tal y como se recoge en el Estudio de situación de comedores escolares en Canarias realizado por el Servicio Canario de Salud, Dirección General de Salud Pública³⁰, el número total de centros escolares públicos con comedores es de 467, siendo 153 centros de gestión de servicio directa

²⁸ <http://www.ecocomedoresdecanarias.com/>

²⁹ Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica en Canarias (2013). Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Gobierno de Canarias

³⁰ Estudio situación comedores escolares en Canarias 2014 – 2015 (2015). Servicio Canario de la Salud. Dirección General de Salud Pública. Gobierno de Canarias

lo que indica que la elaboración de los menús se produce por personal del propio dentro en la cocina del centro escolar y 314 centros de gestión de servicio contratada, es decir que la elaboración de los menús se realiza por empresas externas bien en el propio centro o en cocinas externas. El servicio atiende a 71.917 comensales, 27.693 ligados a la gestión directa y 44.219 ligados a la gestión contratada. Ver a continuación como se distribuyen los centros y comensales por isla y tipo de servicio de gestión del comedor.

Tabla 3 Distribución de centros con comedores escolares por provincia y tipo de gestión

COMEDORES CURSO 2013/2014				COMENSALES CURSO 2013/2014			
Islas	Gestión Directa	Gestión Contratada	Total	Islas	Gestión Directa	Gestión Contratada	Total
Fuerteventura	11	20	31	Fuerteventura	2.942	2.584	5.526
Gran Canaria	47	138	185	Gran Canaria	7.179	19.898	27.077
Lanzarote	1	27	28	Lanzarote	370	4.585	4.955
Provincia Las Palmas	59	186	245	Provincia Las Palmas	10.491	27.062	37.558
El Hierro	3	0	3	El Hierro	592	0	592
La Gomera	8	2	10	La Gomera	949	155	1.104
La Palma	11	9	20	La Palma	1.438	776	2.214
Tenerife	72	117	189	Tenerife	14.223	16.226	30.449
Provincia S/C Tenerife	94	128	222	Provincia S/C Tenerife	17.202	17.157	34.359
Total Comedores Comunidad	153	314	467	Total Comensales Comunidad	27.693	44.219	71.917

Fuente: Servicio Canario de Salud

Ilustración 4 Distribución de centros por ámbito de gestión e isla



Fuente: Servicio Canario de Salud

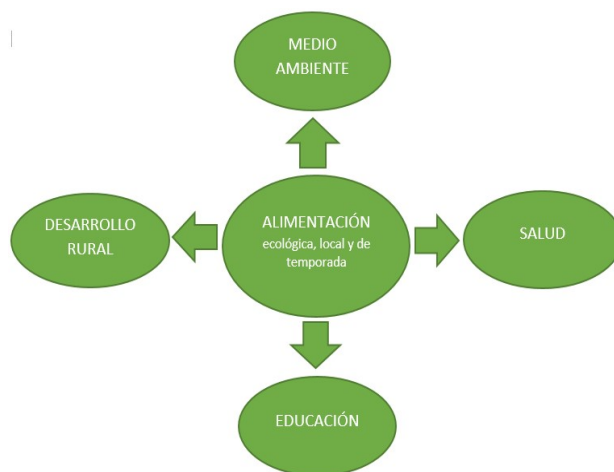
La decisión de contratación del servicio de comedor o en el caso de la gestión directa de la compra de los suministros depende de los Consejos Escolares de cada centro. Indicar que, en los últimos años, se aprecia un paulatino proceso de externalización.

4.2 Ámbitos de intervención del programa de ecocomedores de Canarias

El Programa Ecocomedores de Canarias pretende intervenir a través de la alimentación en diferentes ámbitos: medioambiente, desarrollo rural, salud y educación. Hay que considerar la complejidad del sistema alimentario, teniendo una visión holística, ya que la forma de producir, distribuir y vender los alimentos que consumimos, nos afecta a diferentes niveles. Nos afecta en nuestra calidad de vida y salud personal y colectiva. Condiciona la salud del planeta con el cambio climático o la pérdida de biodiversidad. Provoca desequilibrios económicos y sociales y es un claro reflejo de nuestra cultura. Esta manera de mirar el sistema completo, nos ayuda a entender la conexión entre los diferentes elementos que lo componen.

El eje articulador del programa es la incorporación de alimentos ecológicos, locales o de proximidad y de temporada en los centros educativos, socio-sanitarios y de restauración colectiva. Pero la alimentación de calidad no se reduce a una simple sustitución de productos en la elaboración de los menús, pues mediante el consumo de alimentos ecológicos, además de estar decidiendo sobre lo que comemos, indirectamente estamos decidiendo sobre el modelo de producción, distribución y consumo de esos productos.

Ilustración 5 Ámbito de actuación Programa de Ecocomedores de Canarias



Elaboración propia. Fuente: ICCA

4.2.1 Medioambiente

El preámbulo de la Ley 6/2019 sobre Calidad Agroalimentaria de Canarias³¹, establece el marco normativo que permite garantizar la calidad estándar y diferenciada de los productos agroalimentarios, producidos, elaborados, transformados o comercializados en la Comunidad Autónoma de Canarias. En ella, se indica que la calidad alimentaria se ha asentado en el discurso de la política agraria europea y que su toma en consideración obedece a dos factores: el primero, a la exigencia de consumir alimentos saludables ante los escándalos alimenticios acontecidos en Europa a finales del siglo XX; y el segundo, a la creciente demanda de alimentos percibidos como de calidad, en los que se valora la variedad y la diversidad de los mismos frente a las producciones estandarizadas, así como el consumo de alimentos de origen local, los denominados de kilómetro 0, que no sólo son productos más frescos y más sostenibles, sino que contribuyen a mejorar la economía y el desarrollo locales.

La producción ecológica está regulada por el Reglamento (UE) 2018/848³², sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos aplicable a partir del 1 de enero de 2022 (la crisis provocada por la pandemia del COVID-19 ha obligado a retrasar su entrada en vigor un año sobre lo previsto), con el objetivo mejorar la producción ecológica con normas que promuevan un sistema de producción que contribuya a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural y que a la vez responde a una demanda de productos ecológicos por parte de los consumidores.

³¹ <https://boc-canarias.vlex.es/vid/ley-6-2019-9-779080365>

³² Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

Ilustración 6 Sello Agricultura Ecológica



En Canarias la autoridad competente en el control y la certificación de los productos alimenticios de origen agrario obtenidos en Canarias, o cuya última manipulación la realiza una industria ecológica establecida en Canarias, es el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Para facilitar la comprensión y aplicación de la normativa de producción ecológica, el ICCA ha realizado cuatro guías de uso de la normativa de producción ecológica para agricultores, ganaderos, apicultores y elaboradores³³.

Los productos ecológicos para su correcta identificación, deberán ir todos identificados con el correspondiente sello.

Desde el programa de Ecomedores, se apuesta claramente por una producción de alimentos ecológicos que rescate el conocimiento del agricultor, promueva el aprovechamiento de los recursos disponibles, la construcción y el cuidado de suelo fértil y sostenible. Una producción amigable con su entorno, que mantenga el equilibrio y la perdurabilidad del sistema agrario, la transformación y reciclado de los residuos generados, la incorporación de asociaciones de cultivo y que promueva la biodiversidad y la integración de la ganadería. Una apuesta por un producto ecológico, local, fresco y de temporada.

El programa de ecomedores, juega un papel importante como instrumento dinamizador dentro del Plan actuación para el desarrollo de la producción ecológica de Canarias, al generar un mercado local que demanda productos ecológicos. El programa apuesta por canales de comercialización cortos, facilitando la relación directa entre los productores y los centros escolares, empatando la oferta y la demanda y promoviendo una relación de corresponsabilidad, conocimiento y cooperación entre ambos.

Beneficios de la producción ecológica

Los beneficios de la producción ecológica tal y como nos indica la SEAE en su publicación "Evidencias científicas sobre la producción ecológica"³⁴, están ligadas a varios factores. El primero, ligado a los valores intrínsecos de un producto saludable, limpio de residuos y plaguicidas, que presenta una mayor calidad nutricional por su mayor contenido en vitaminas y minerales y a una alta calidad sensorial del producto tanto en aspecto como en sabor. Estudios científicos llevados a cabo por el equipo de la Dra. MD Raigón de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) sobre diversos alimentos ecológicos y de variedades tradicionales, concluyen que los alimentos ecológicos y los procedentes de variedades tradicionales tienen mayor contenido en nutrientes y antioxidantes que los procedentes de la agricultura convencional³⁵. Además, habría que considerar las ventajas ligadas a la mayor capacidad de conservación y almacenamiento de los productos y a la capacidad de adaptación al sistema de cultivo. En segundo lugar, la producción ecológica hay que valorarla por los beneficios externos que produce en su entorno en términos socio-económicos ligados a la valoración de la cultura local, el desarrollo rural y la generación de empleo que conlleva este modo de producción y por

³³ https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/temas/produccion_ecologica/

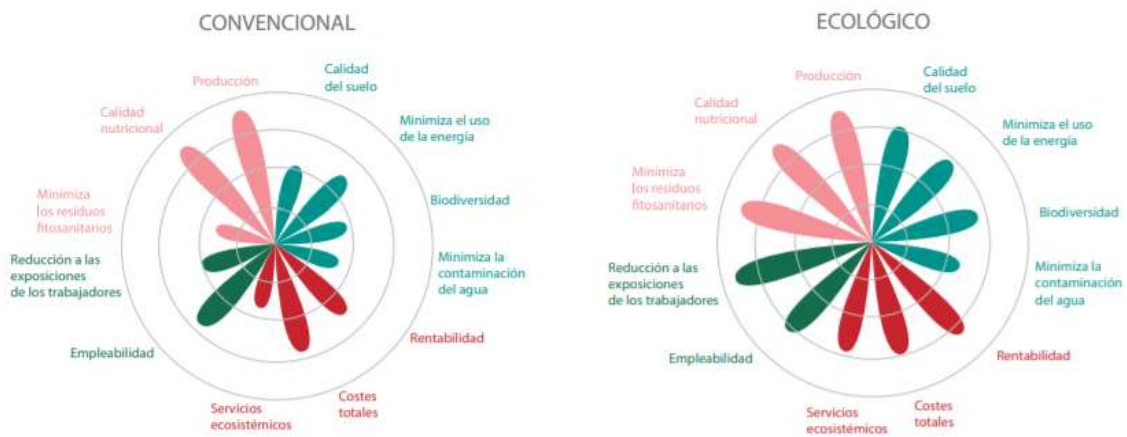
³⁴ <https://www.agroecologia.net/wp-content/uploads/2019/06/Evidencias-cientificas-produccion-ecologica-va.pdf>

³⁵ <https://www.economiasolidaria.org/recursos/biblioteca-los-alimentos-ecologicos-y-de-variedades-tradicionales-tienen-mayor-contenido-en/>

supuesto en términos medioambientales con claros efectos sobre la preservación de los suelos, la conservación de la biodiversidad, el ahorro de energía y la mitigación del cambio climático.

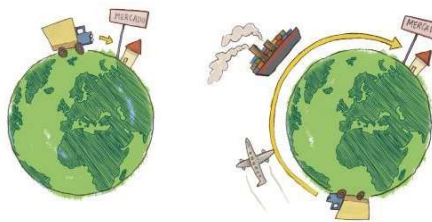
Estos beneficios quedan claramente visibilizados en la comparativa entre los modelos agrícolas convencionales y ecológicos que se puede observar a través de la siguiente gráfica de diagramas de pétalos de flores para dimensiones de productividad, económicas, medioambientales y sociales³⁶.

Ilustración 7 Comparativa entre modelos productivos agrícolas y convencionales



Fuente: SEAE Evidencias científicas sobre la producción ecológica

Apostando por lo local y los alimentos de proximidad



Según los datos facilitados por el informe de la Balanza Comercial Agroalimentaria, España importó 43,35 millones de toneladas de alimentos en 2018, que suponen un 3,49% más sobre el volumen de 2017, los cuales recorrieron cerca de 7.000 km y generaron más de 6.500 millones de toneladas de CO2.

En Canarias, el Grupo de Investigación de Economía Agroalimentaria en Canarias de la Universidad de La Laguna, publicó recientemente un análisis sobre el abastecimiento en las islas en el que indicó que ente 2012-2016, los productos alimentarios que tienen como base los productos locales suponen un 20,1% del valor comercial de todos los que se comercializan. Si atendemos a su volumen, este es el 34% del total y el 9% de su valor energético³⁷.

Apostar por alimentos de proximidad es apostar por la sostenibilidad, por el desarrollo local y por calidad del producto y la salud. Ver video del ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria en su estrategia de alimentación para la sostenibilidad (<https://youtu.be/Ws0kHTa99z0>)³⁸.

- Alimentos más nutritivos, porque al ser de cercanía respetan las estaciones y por tanto son muchos más sabrosos. Las frutas de proximidad crecen y maduran en los árboles de forma natural. No es lo mismo recoger la fruta antes de que madure, para

³⁶ Reganold, J. P., & Wachter, J. M. (2016). Organic agriculture in the twenty-first century. *Nature plants*, 2(2), 1-8.

³⁷ Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias <https://www.gobiernodecanarias.org/agp/sgt/temas/estadistica/Informes/autoabastecimiento.html>

³⁸ Material divulgativo enmarcado en la Estrategia Municipal de Educación para la Sostenibilidad del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria. <https://youtu.be/Ws0kHTa99z0>

guardarla en cámaras sin oxígeno, para parar su maduración y que aguante el transporte de miles de kilómetros

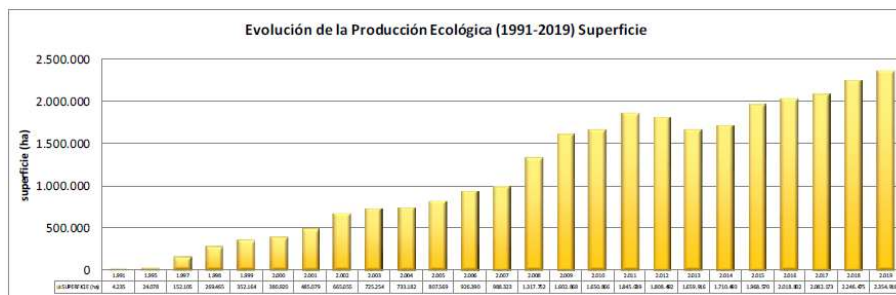
- Ahorran costos y son de mayor confianza. Son productos cultivados o elaborados en las cercanías por lo que ahorran los costos derivados del transporte, el envasado y almacenamiento. Además, generan mayor confianza en el consumidor.
- Reducción del desperdicio alimentario. Se estima que el 30% de los alimentos se pierden en el transporte. En cambio, en un circuito corto de compra como es la venta directa entre productor-consumidor, se tira mucha menos comida.
- Ayuda a la economía local, fortaleciendo el sector primario, creando empleo local y dejando el beneficio en su entorno. Según el Sindicato Agrario de España (la COAG) el 60% del beneficio de lo que consumimos se lo lleva el distribuidor.
- Son más respetuosos con el planeta Las largas distancias recorridas emiten grandes emisiones de Co2, contribuyendo así al calentamiento global. Los productos de proximidad tienen una menor huella de carbono.

Producción ecológica en Canarias

España es líder europeo en superficie destinada a cultivo ecológico y se sitúa en el quinto lugar mundial de producción ecológica tras Australia, Argentina, EEUU y China. Los datos de evolución de la producción ecológica confirman un importante crecimiento sostenido en los últimos años.

El Ministro de Agricultura Pesca y Alimentación, Luis Planas, indicó que la producción ecológica es hoy en día “una realidad económica” en España que, además, contribuye a la creación de empleo y a la fijación de poblaciones. A pesar de ello, el gasto per cápita en productos ecológicos en España es aún bajo, aunque se mantiene una tendencia alcista y ya es de 46,5 euros por habitante y año, cifra que duplica los 21,85 euros que se registraban en 2013. En el futuro, ha apuntado, se prevé una expansión del consumo y la demanda de productos ecológicos, por estar en línea con la evolución de la demanda del consumidor y seguir una “clara tendencia” de convergencia con los países más avanzados de la Unión Europea (UE)³⁹.

Ilustración 8 Evolución de la Producción Ecológica en España (1991 - 2019)



Fuente: Estadísticas oficiales de Producción Ecológica en España del MAPA

En 2010, se realiza el Plan Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica de Canarias, promovido por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y elaborado a partir del trabajo coordinado y participado con diferentes agentes del sector ecológico en Canarias. El objetivo principal del Plan, es diseñar una estrategia de actuación que permita a medio-largo plazo el desarrollo de la agricultura y ganadería ecológica en Canarias, a partir del trabajo coordinado de

³⁹ Simiente Disidente. Publicado 16-08-2019. La superficie de producción ecológica crece en España un 8%. Disponible en: <https://simientedisidente.com/la-superficie-de-produccion-ecologica-en-espana-crece-un-8/>

operadores/as y administración pública. Como parte de las actuaciones de este plan, surge el Programa de Ecocomedores de Canarias.

En el Plan se plantean los siguientes objetivos:

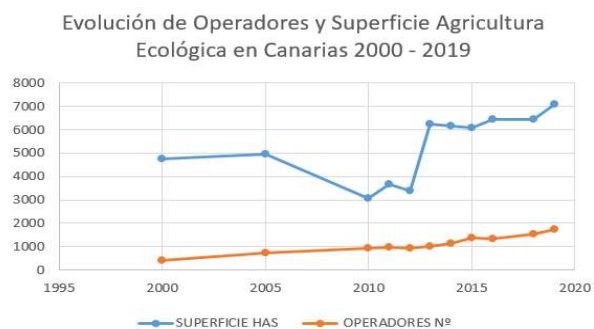
- Articular el tejido asociativo para que atienda y represente las necesidades del sector ecológico
- Mejorar los canales de comercialización de los alimentos ecológicos, estimulando la demanda, siendo prioritaria la concienciación sobre lo “ecológico” y la necesidad de mejorar las estructuras de comercialización y coordinación entre agentes materializada en una central de compras y ventas.
- Desarrollar la ganadería ecológica
- Promover un aumento planificado de la oferta ecológica que pasa por una profesionalización del sector, aumentar la investigación aplicada, y organizar las producciones mejorando la gestión de los recursos, reduciendo costos y revalorizando los productos.

La evolución de la superficie cultivada y el número de operadores ecológicos en los últimos años en el Archipiélago ha sido positiva. En 1991 Canarias contaba con 39 hectáreas de ecológico y en 1996 con 344. Un año más tarde, esta cifra ascendía hasta las 4.367, superficie que se ha ido incrementando de forma paulatina, aunque de 2009 a 2012 se produjo un descenso de superficie, aunque no de operadores, que fluctuaron alrededor de 900. Por el contrario, en el año 2013 se produjo un considerable aumento de la superficie al pasar de 3.146 hectáreas a 6.251 y 1.002 operadores. Cifras que han seguido en paulatino aumento hasta llegar a las actuales 7.072 hectáreas y 1.730 operadores⁴⁰.

Tabla 4 Evolución Operadores, Superficie AE en Canarias 2000 - 2019

Evolución Operadores y Superficie Agricultura Ecológica en Canarias 2000 - 2019		
AÑO	SUPERFICIE	OPERADORES
	HAS	Nº
2000	4771,15	427
2005	4954,18	711
2010	3.078,90	918
2011	3.682,30	990
2012	3.383,40	951
2013	6.251,30	1002
2014	6.182,40	1125
2015	6.091,70	1390
2016	6.436,70	1342
2018	6.435,43	1522
2019	7.071,00	1730

Ilustración 9 Evolución de Operadores y Superficie Agricultura Ecológica en Canarias (2000 - 2019)



Elaboración propia. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

Analizando un poco más en detalle estas cifras, encontramos que la superficie de agricultura ecológica sigue el siguiente patrón de distribución.

⁴⁰ Instituto Canario de Calidad Alimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Datos de Producción ecológica en Canarias, disponibles por el ICCA en https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/temas/produccion_ecologica/

Tabla 5 Distribución superficie Agricultura Ecológica en Canarias

Distribución superficie de agricultura ecológica en Canarias		
Tipo de cultivos	Hectáreas	Observaciones
Cultivos tierras arables (cereales, legumbres, tubérculos, hortalizas, alimentación animal y barbecho)	3.126	Mayoría ha está dedicada a barbecho 2.839 ha Superficie dedicada a hortalizas 185 ha
Pastos permanentes	2.649	
Cultivos permanentes	1.296	Superficie plataneras 633 ha Superficie viñedos 395 ha Superficie frutales y cítricos 81 ha
TOTAL	7.071	

Elaboración propia. Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

En cuanto a la situación de las explotaciones de ganadería ecológica en Canarias, la situación sería la siguiente.

Tabla 6 Explotaciones Ganadería Ecológica en Canarias

Explotaciones Ganadería Ecológica 2018			
Especie	Producción	Nº Explotaciones	Produccion Certificada en toneladas
Bovino	Carne	4	30,00
Procino	Carne	4	2,60
Ovino	Carne	3	0,60
	Leche	16	127,00
Caprino	Leche	13	60,40
Aves de Corral	Carne	6	3,20
	Huevos	53	2.244.956 unid
Apicultura		24	14,30

Elaboración propia. Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

El objetivo es promocionar la transición productiva ecológica en una doble vertiente que abarcaría todo lo que tiene que ver por un lado con la optimización de la calidad en la alimentación y por otro con la mejora de la eficiencia productiva tanto técnica como económica de las fincas o empresas. Esta mejora se ha de centrar tanto en los agricultores ecológicos ya existentes como en la incorporación de nuevos productores que refuercen el proceso de transición.

4.2.3 Salud

Es parte fundamental del programa de Ecocomedores, apostar por una alimentación sana y saludable a través de productos ecológicos, frescos y de temporada y con una alta calidad organoléptica. Se promueve una alimentación saludable, desde una visión integral del proceso de salud. Salud para las personas que producen, salud para las personas implicadas en los procesos de procesado y transformación y salud finalmente para los consumidores de alimentos ecológicos. Se realiza el diseño de menús de acuerdo a los requisitos establecidos por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) y la Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS). En Canarias, se articula a través del Programa de Intervención

para la Prevención de la Obesidad Infantil (Programa PIPO)⁴¹, que tiene como referencia dos documentos: Guía pediátrica de la alimentación. Pautas de alimentación y actividad física de 0 a 18 años⁴² y Menús saludables desde los 4 hasta los 18 años⁴³.

En el Estudio de situación de comedores escolares en Canarias, realizado en el año 2014 – 2015, por el Servicio Canario de Salud, Dirección General de Salud Pública⁴⁴, se realizó un análisis de la oferta alimentaria de los comedores de los centros escolares, siguiendo el documento de Indicadores de la AESAN para tal fin. Las conclusiones de dicho informe indican:

- La oferta de fruta declarada en comedores escolares no cumple con los mínimos recomendados, siendo de 2 piezas semanales por las cuatro recomendadas.
- Existe un exceso de oferta de lácteos durante la semana en detrimento de la oferta de fruta.
- Existe una adecuada oferta de verduras, pero sin embargo es escasa la propuesta de verdura cruda en forma de ensaladas, siendo la oferta próxima a la mitad de su recomendación.

Ilustración 10 Consumo Nº piezas fruta y lácteos a la semana

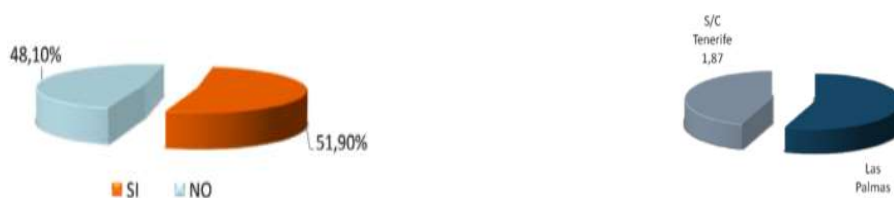
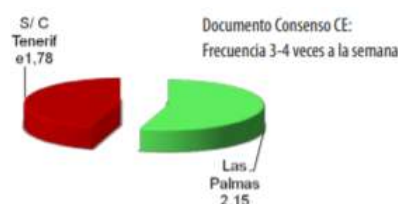


Ilustración 11 Oferta promedio de ensaladas a la semana



Fuente: Servicio Canario de Salud

El Estudio ALADINO en Canarias (2015)⁴⁵ analizó la situación ponderal en población infantil de Canarias, realizado por el Servicio Canario de Salud, indicó que la prevalencia de la obesidad y el sobrepeso infantil es elevado alcanzando cifras del 19,9%, que junto con las cifras de sobrepeso 24,3% supone que un 44,2%.

⁴¹ <http://www.programapipo.com>

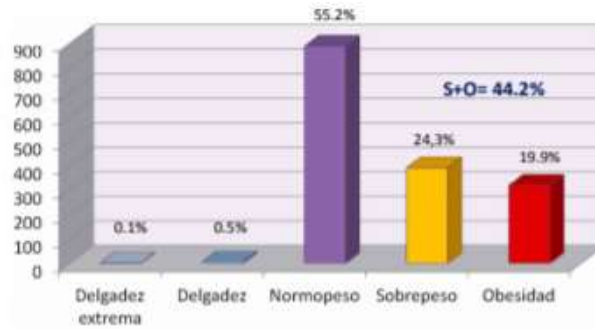
⁴² Barrios, E., Garcia, M., Murray, M., Ruiz, M., Santana, C., & Suarez, M. (2015). Guía pediátrica de la alimentación. Sociedades Canarias de Pediatría, Dirección General de Salud Pública editores. Disponible en: www.programapipo.com

⁴³ Ruiz Pons, M., Herrera Rodríguez, E., & Suárez López de Vergara, R. G. (2012). Menús saludables desde los 4 hasta los 18 años. Programa de intervención para la prevención de la obesidad infantil. Sociedades Canarias de Pediatría, Dirección General de Salud Pública editores. Disponible en: www.programapipo.com

⁴⁴ Estudio situación comedores escolares en Canarias 2014 – 2015 (2015). Servicio Canario de la Salud. Dirección General de Salud Pública. Gobierno de Canarias

⁴⁵ Aladino, E. (2015). Estudio de la situación ponderal en población infantil de Canarias. Canarias: Servicio Canario de Salud. Disponible en https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/content/4305571a-26ce-11e5-bfb0-bdcd7104fbae/Estudio_ALADINO_Canarias.pdf

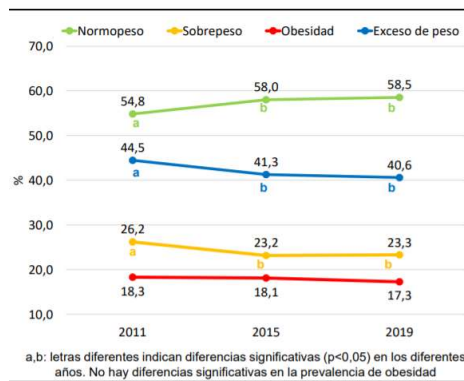
Ilustración 12 Prevalencia de la obesidad infantil en Canarias



Fuente: Servicio Canario de Salud

Más recientemente, el Informe ALADINO de 2019⁴⁶ arroja a nivel nacional una prevalencia de sobrepeso del 23,3% y la prevalencia de obesidad del 17,3%, lo que significa ligeras mejoras en los datos anteriores, pero manteniendo en general la problemática. Estos preocupantes valores van asociados a malos hábitos alimenticios, sedentarismo y al nivel socioeconómico de las familias, viéndose afectadas aquellas familias con ingresos más bajos.

Ilustración 13 Evolución sobrepeso y obesidad

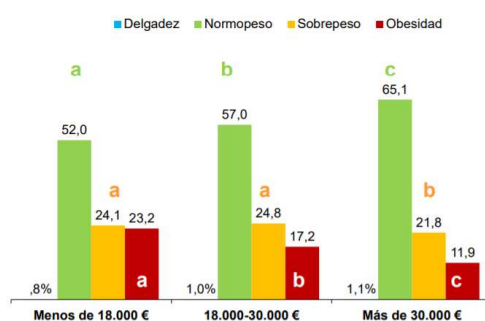


Fuente. Aladino 2019

Cuanto menores son los ingresos, menor es el consumo de alimentos saludables y ello repercute en el aumento de enfermedades derivadas de una mala alimentación. Es por ello que hay que concebir pues la alimentación como un derecho y no como un negocio, facilitando el acceso a alimentos saludables y a una educación que promueva hábitos saludables. Así, las crecientes cifras de obesidad esconden pobreza y falta de acceso a comida sana y de calidad, motivado, entre otros factores por la crisis económica, la creciente desigualdad, el coste de los productos frescos o el deterioro de conocimientos sobre alimentación y cocina.

⁴⁶ Aladino, E. (2019). Estudio de vigilancia del crecimiento, alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España. Madrid: Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Informe Breve disponible en https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/detalle/aladino_2019.htm

Ilustración 14 Relación entre renta y peso



Fuente: Aladino 2019

Como respuesta ante esta situación en la sociedad canaria en general y en los centros escolares en particular, el programa de ecocomedores de Canarias se ofrece como una herramienta que pretende generar un menú alternativo a partir de productos ecológicos de su entorno, a la vez que promueve la cultura de una alimentación sana y responsable desde edades tempranas y establece una relación con su entorno, su cuidado, valoración y respeto.

4.2.4 Desarrollo Rural

Desde el programa de ecocomedores, se apuesta por el desarrollo rural, promoviendo la producción local, poniendo en valor el trabajo de los productores, reconociendo y dignificando su labor. Se apuesta por una producción y consumo de alimentos de origen local, los denominados de kilómetro 0, que no son sólo productos más frescos y más sostenibles, sino que además contribuyen a mejorar la economía y el desarrollo local, fomentando la creación de empleo y la fijación de poblaciones en el ámbito rural.

Se apuesta por el desarrollo de canales cortos de comercialización, fomentando la proximidad entre productor y consumidor, evitando que el precio lo fije el intermediario, acordándose un precio justo entre el productor y el consumidor. De este modo, se contribuye a que los agricultores obtengan una renta justa y se favorezcan las producciones locales.

Es importante destacar el importante marco de referencia que en esta misma línea ofrece el Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad Autónoma de Canarias (FEADER 2014 - 2020)⁴⁷, cuyo objetivo principal persigue contribuir al desarrollo de un sector agrícola más equilibrado a nivel territorial, más competitivo, innovador y respetuoso ambientalmente, todo ello en un marco que se adecua a las singularidades de cada isla. El PDR de Canarias se fundamenta en seis prioridades de inversión dirigidas a fomentar la transferencia de conocimientos e innovación en los sectores agrario y forestal en las zonas rurales; mejorar la viabilidad de las explotaciones agrarias y la competitividad de todos los tipos de agricultura y promover las tecnologías agrícolas innovadoras y la gestión forestal sostenible, además de potenciar la organización de la cadena alimentaria, incluyendo la transformación y comercialización de los productos agrarios. Otros objetivos están orientados a restaurar, preservar y mejorar los ecosistemas relacionados con la agricultura y silvicultura; a promover la eficiencia de los recursos y fomentar el paso a una economía baja en carbono, capaz de adaptarse al cambio climático en el sector agrario,

⁴⁷ Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014 – 2020. Consejería de Agricultura, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias. Disponible en: <http://www.pdrcanarias.es/2014/>

alimentario y forestal; y finalmente, fomentar la inclusión social, la reducción de la pobreza y el desarrollo económico de las zonas rurales.

La rectora de la Universidad de La Laguna, Rosa María Aguilar, ha destacado recientemente “la importancia del producto local para estructurar una economía social, así como abordar los problemas desde un punto de vista multidisciplinar. Si queremos vivir en un mundo sostenible, tenemos que cambiar nuestros modos y costumbres, y la forma de alimentarnos y acercarnos a lo local es fundamental”⁴⁸.

En esta línea la apuesta del programa de ecocomedores es clara ya que se articula en la producción de productos ecológicos, locales y apuesta por una relación directa entre el productor y los comedores escolares fortaleciendo los canales de ciclo corto, evitando a los intermediarios. Se fomenta una relación entre el campo y la ciudad, entre el productor y el consumidor que además de dar viabilidad económica y social a las explotaciones productoras también refuerza las relaciones de cercanía y el conocimiento mutuo.

Una de las líneas que han surgido en el programa a raíz de la crisis de la pandemia del COVID-19 y el cierre de los colegios y con ello de los comedores, ha sido la relación directa entre los productores y las familias, en los que se ha venido a llamar las “ecocajas” y que han proporcionado un servicio fundamental durante estos meses. Hay que valorar muy positivamente este proceso desde tres puntos: primero la confirmación de la autonomía por parte de los productores y los centros que han conseguido mantener operativo el programa. Segundo asociado a los grupos de consumo de las familias de los centros escolares, cuya demanda de productos no solo ha conseguido absorber la producción planificada de los productores para los comedores, sino que la demanda ha sido incluso mayor; Y tercero relacionado con las relaciones directas que se han producido entre los productores y las familias y el fortalecimiento de la confianza entre ambos grupos más allá de los centros escolares.

4.2.5 Educación

En el marco del programa, los comedores se convierten en espacios educativos, al tener como una de sus líneas principales la transmisión a los alumnos del significado de alimento ecológico, como se obtienen y su importancia para el cuidado del medioambiente. Educar en la comida, en los sabores, texturas y colores, fomentando un proceso a través del cual se propicie una sensibilización hacia una alimentación más sana, saludable y comprometida con su entorno.

Desde el programa se considera este aspecto fundamental y se exige que, para la contratación de un servicio de comedor, se presente un proyecto educativo coherente con el proyecto educativo del centro al que se presentan.

Además, el objetivo del programa es que el proceso vaya más allá del centro y que los alumnos se convierten en vehículos de información a las familias, promoviendo la toma de decisiones incorporando en la canasta familiar productos ecológicos.

⁴⁸ El Diario Agrícola. 1-07-2020. Canarias aspira a alcanzar casi 500 ecocomedores en 2023. Eldiario.es. Disponible en: https://www.eldiario.es/canariasahora/agricola/subvenciones_y_ayudas/canarias-aspira-alcanzar-ecocomedores-escolares_1_6076153.html

4.3 Elementos del programa de ecocomedores de Canarias

El eje articulador del Programa Ecocomedores de Canarias es la incorporación de productos fresco ecológico, local de temporada. Su funcionamiento se basa en la relación directa entre el productor y los comedores escolares, favoreciendo el desarrollo de un mercado local y de proximidad. Para promover estos cambios en la forma de entender la producción, la alimentación, la comercialización y la distribución de los alimentos, se necesita un proceso de acompañamiento y asesoramiento técnico. La Administración juega un papel dinamizador, facilitando la formación a los agricultores y encargados de los comedores y apoyándoles con herramientas que faciliten la planificación, cálculo de costes y gestión de los pedidos y creando el paraguas que posibilite el funcionamiento del programa.

Se promueve un marco de coordinación participativa, en el que se han creado espacios de decisión, asesoramiento y coordinación, llamados Mesas de Trabajo (MT), con la finalidad de optimizar la cooperación por sectores y reforzar el rigor de los resultados que se obtengan. Las MT se plantean como grupos encargados de recibir toda la información de los participantes, elaborar propuestas de acciones centradas en el objetivo establecido para cada ámbito de trabajo y validar los procesos. Las MT son las siguientes: MT de Coordinación, MT de Producción y Logística, MT de Nutrición y MT de Sensibilización.

Ilustración 15 Elementos Programa Ecocomedores de Canarias



Fuente: Ecocomedores de Canarias (ICCA)

La participación del Gobierno de Canarias en las mesas de trabajo queda plasmada en la coordinación que ejerce el Instituto Canario de Calidad Alimentaria (ICCA), y en la intervención de la Consejería de Educación, la Consejería de Sanidad y la Consejería de Transición Ecológica. Asimismo, participan como colaboradores otros agentes relevantes e cada una de las materias, pertenecientes a organismos públicos, entidades privadas y universidades.

4.3.1 Mesa de Coordinación:

Está formada por técnicos del ICCA de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, representantes de las Consejerías de Educación, Sanidad y Transición Ecológica y es desde donde se establecen las líneas generales de actuación del programa y desde donde se coordina la actuación de las otras mesas.

4.3.2 Mesa de Producción:

Tiene por objeto la planificación coordinada de cultivos, el asesoramiento agronómico y la gestión de los pedidos. Trabaja directamente con la red de productores y productoras vinculada al programa de Ecocomedores de Canarias y está formada por personas y empresas inscritas en el Registro de Operadores Ecológicos de Canarias (ROPE)⁴⁹, que se agrupan para su funcionamiento en Grupos de Interés Común (GIC) que no necesitan naturaleza jurídica.

La Mesa, centra sus esfuerzos en establecer los parámetros que contemplan el valor de la certificación oficial ecológica y realizan un asesoramiento agronómico a los productores. Para tal fin, se aportan a los agricultores asesoramiento y herramientas que permitan analizar los costes de producción en campo, costes de distribución del producto, costes medioambientales de la actividad y de la distribución y se establecen fincas piloto para el desarrollo de los cultivos más complicados. Además, desde la Mesa se establecen unos parámetros mínimos de calidad de los productos, así como con las normas de sanidad exigidas, para lo que existe un protocolo de calidad del producto, que ha de cumplirse para que este pueda ser entregado.

Los GIC, se agrupan por proximidad territorial, bien sea comarcal o insular y se organizan para cumplir con los compromisos productivos. Los GIC llevan asociados por proximidad unos colegios de preferencia, pero aprovechando las diferentes características productivas y variabilidad de las islas, se produce intercambio de producción entre los GIC, reforzando la capacidad de respuesta, así como la variedad, cantidad, calidad y regularidad de la oferta.

Como reflejo del apoyo los procesos asociativos y la articulación del sector productivo, en el transcurso del programa se han constituido dos SAT (La Palma y Lanzarote), una cooperativa y desarrollo de una sección eco en otra (Gran Canaria) y dos asociaciones (Fuerteventura y Hierro).

Una de las claves del éxito está siendo la articulación directa entre el sector productivo y los comedores escolares estableciéndose acuerdos, a través de planificaciones anuales, de forma que el productor puede planificar sus cosechas conociendo de antemano las cantidades y el precio que percibirá durante todo el año y el comedor los productos que va a recibir y su coste.

Para garantizar el cumplimiento de los compromisos, es fundamental una adecuada planificación productiva. La planificación de los cultivos de cada año, se realiza en base al consumo medio de los colegios del año anterior. Se establece una planificación entre los productores entre los meses de abril a junio de cara al curso siguiente y posteriormente se revisa en el mes de diciembre. Para ello, se produce una coordinación con los colegios, de manera que la oferta de los productores garantice a lo largo del año la demanda de los centros en base a sus menús. Para su optimización de ha desarrollado un protocolo de planificación de cultivos.

Los pedidos se tramitan a través de la plataforma online del programa, que se convierte en una herramienta fundamental para coordinar la oferta de los productores con la demanda semanal de los colegios. Cada semana se hace el cierre de los pedidos para la semana siguiente, de manera que se garantice la disponibilidad de los productos al inicio de cada semana.

El programa se articula en torno a un alimento ecológico, fresco, local y de temporada:

- Producción ecológica: entendiéndose por ello la utilización de productos procedentes de agricultura ecológica, conforme al Reglamento CE 834/2007, sobre producción y

⁴⁹ Bases Regulatorias para la participación en el Programa de Ecocomedores de Canarias 2019 – 2020. Programa de Ecocomedores de Canarias. Instituto Canario de Calidad Alimentaria

etiquetado de los productos ecológicos (derogado por el Reglamento 2018/848 y que entrará en vigor a partir del 1 de enero de 2022, retrasado en su aplicación por motivo del COVID-19).

- Producto fresco: que no haya precisado de refrigeración para su conservación.
- Alimentos de temporada: conforme a la descripción que recoge el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación, que los define como aquéllos que se encuentran en plena estación de producción, lo cual implica que sean cultivados respetando su ciclo natural de producción y cosecha⁵⁰.
- Producción de proximidad: se definen como productos de proximidad, aquellos en cuyo transporte desde la recolección hasta el suministro se hayan minimizado las emisiones de Co2. Se considerará que reúnen dichas características aquellos cuyos cultivos y/o producción se realiza a menos de 300 km medidos linealmente desde el lugar de cultivo/producción hasta el lugar de desarrollo de los servicios recogidos en esta licitación. Este criterio se considera relevante ya que favorece una mayor interacción entre el centro y el productor, permitiendo organizar visitas del centro a la finca del productor y/u organizar actividades del productor en el centro fomentando las relaciones de confianza en los circuitos de comercialización.

Precio de venta de los productos

Se trabaja con un precio justo de referencia acordado por los productores y los comedores. El precio se establece de manera anual en la Asamblea de Productores y hasta la fecha, se ha establecido en función de los costes estimados por los productores. Posteriormente, se establece un acuerdo con los comedores que servirá de referencia para todo el año. Se garantiza un precio anual de compra de los productos, que unido a los acuerdos de demanda, facilitan las planificaciones y reduce los riesgos. Se quiere realizar un estudio de costes de producción que establezca este precio de una manera más técnica y no se base en costes estimados.

Uno de los hándicaps que se suele indicar normalmente es el sobreprecio que llevan asociados los productos ecológicos. En este sentido, al comparar los precios entre los productos ecológicos y los productos convencionales, se ha de hacer la media del precio anual, ya que el precio de los productos ecológicos a lo largo del año es más estable. La experiencia durante los años de intervención del programa indica, que salvo en determinados productos, en el 90% de los casos, el precio medio a lo largo del año es similar o algo más barato en los ecológicos. Como reflejo de ello, los colegios que participan en el programa, no han tenido que incrementar las cuotas de comedor ni existe ningún incentivo por parte de la administración.

Esta experiencia con los precios de venta de los productos ecológicos, coincide la estrategia realizada por el programa de Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía, señalándose como clave el establecimiento de canales de comercialización directos y la coordinación y colaboración entre los grupos de productores⁵¹. Soares y col⁵², en su estudio de compra de proximidad en comedores escolares, también indica que el precio de los menús escolares para el consumidor se abarata en los centros que compran alimentos de proximidad.

⁵⁰ Campaña de promoción para fomentar el consumo de frutas y verduras de temporada. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Disponible en <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/frutas-verduras-temporada/>

⁵¹ Clavero, E.T. (2010). Evaluación del Impacto del Programa “Alimentos Ecológicos para el consumo social en Andalucía” en los productores ecológicos.

⁵² Soares, P., Caballero, P., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias. *Gaceta Sanitaria*, 31, 446-452

Una posible explicación, es que la mayoría de estos centros gestionan, de forma directa y sin intermediarios, la compra de grandes cantidades de alimentos a los agricultores, lo que repercutiría positivamente en el coste. De ser así, la compra de alimentos de proximidad supondría beneficios económicos, tanto para los consumidores como para los productores, quienes podrían tener garantizada la compra de sus productos y así superar la dificultad de acceso a los mercados que tiene la agricultura a pequeña escala.

Este aspecto es fundamental, ya que indica que la producción ecológica realizada por pequeños productores puede ser competitiva, si la comercialización se realiza a través de canales directos desde una relación de cercanía. Además, desde la administración no se necesitarían incentivos ni para los agricultores ni para los comedores y sería suficiente que establecieran políticas públicas que, con un enfoque social y medioambiental, asumieran un papel dinamizador acompañando el proceso desde la formación, coordinación y asesoramiento.

4.3.3 Mesa de Logística:

De reciente creación, anteriormente pertenecía a la mesa de Producción, pero por su especificidad se decidió separar. Básica en el funcionamiento del programa para lograr la distribución de los productos. Trabaja en la mejora de la gestión y distribución de los pedidos realizados a través de la plataforma online del programa. Es la encargada de coordinar la distribución de la producción y garantizar la llegada de los alimentos a los centros.

La distribución se hace por los propios productores o a través de empresas distribuidoras. Los gastos medios de las acciones de facturación y distribución son del 15% y se reparten entre el productor y los centros. Es uno de los pasos que está en proceso de ser revisado, mejorando el desarrollo de la logística para la distribución de los productos de los productores a los centros escolares.

4.3.4 Mesa de Nutrición:

Tiene por objeto proporcionar asesoramiento nutricional y formación a los grupos de cocina, comedor y a las familias. A través de esta mesa, se realiza un apoyo directo a los centros adscritos al programa que forman parte de la Red de Centros Ecocomedores de Canarias⁵³.

Los comedores que están participando, son todos de gestión del servicio directa, es decir que la elaboración de los menús se produce en la cocina del centro por personal adscrito a la Consejería de Educación. La decisión de contratación del servicio de comedor depende de los Consejos Escolares, es el colegio quien a través del comedor decide que compra y a quien compra. Se observa que un importante porcentaje de los centros participantes están ubicado en zonas rurales o próximas a ellas (Ver Figura XXX Mapa de situación de productores y centros).

Para la implementación del programa, ha sido fundamental que el centro disponga de cocina, para poder controlar la trazabilidad y la garantía de consumo de los productos ecológicos. Los productos son servidos directamente a los centros, lo que permite realizar un monitoreo de los productos y del porcentaje de incorporación de estos productos en la totalidad del menú.

⁵³ Bases Regulatoras para la participación en el Programa de Ecocomedores de Canarias 2019 – 2020. Programa de Ecocomedores de Canarias. Instituto Canario de Calidad Alimentaria

Estas características indicadas de los centros escolares, viene a coincidir con lo observado por Soares et col⁵⁴, en su estudio de compra de proximidad en comedores escolares, donde se indica que la ubicación del centro en áreas rurales, la autogestión del servicio de comedor y la disponibilidad de cocina en el centro contribuyen a tener un efecto positivo en la compra de alimentos de proximidad. Esto se debería a que la cercanía entre productores y escuelas en las zonas rurales es mayor que en otros territorios, y a que la autonomía de los centros permite elegir libremente a sus proveedores.

Desde la Mesa de Nutrición, se trabaja asesorando a los equipos de cocina y comedor de los centros adscritos al programa, facilitándoles las herramientas necesarias. La transición ecológica de los comedores, requiere de un acompañamiento, asesoramiento y formación a los cocineros y al personal de los comedores. Es un punto crítico en el proceso, ya que la incorporación de productos ecológicos requiere de un manejo diferente de las cocinas y de los comedores.

Se definen los parámetros para la elaboración de menús equilibrados teniendo como referencia los parámetros establecidos en la estrategia NAOS incorporándose alimentos ecológicos, locales y de temporada y diseñando menús equilibrados y adecuados nutricionalmente a la edad y enfocados a garantizar el equilibrio entre los diferentes grupos de alimentos.

En general, se proponen menús equilibrados ricos en granos, frutas y verduras, con una mayor inclusión de proteína vegetal y un menor uso de proteína animal y una tendencia a la desaparición de los postres lácteos. En cuanto a la forma de elaboración se reducen los precocinados y los fritos. Se cuenta con un eco-recetario de menús de temporada elaborado a partir de los menús corregidos por los cocineros, disponible para todos los comedores.

Las programaciones de menús tienen que estar detalladas, especificando los alimentos principales que configuran el plato y evitando denominaciones genéricas o abstractas que no permitan conocer cuál es la composición del menú. Las programaciones constarán de cuatro semanas (un mes) que se pueden ir repitiendo con variaciones correspondientes a la adaptación de los alimentos a la temporada. Habrá, al menos, una programación de otoño- invierno y otra de primavera-verano.

La prioridad de los centros es incorporar productos ecológicos locales, cuando no haya disponibilidad se completa con productos ecológicos de fuera, o productos convencionales locales, dejando para lo último los productos externos convencionales. Se estima que la media de productos ecológicos incorporados al menú en los centros participantes es del 30%, pero existe entre ellos una gran variabilidad, ya que no existe un mínimo requerido. Este aspecto debería de acotarse, estableciéndose un porcentaje mínimo de incorporación o desarrollando una categorización de calidad de los comedores ecológicos en función del porcentaje de productos ecológicos que se incorporan al menú. Indicar que el programa Alimentos Ecológicos para el consumo social en Andalucía logró pasar de un 33,53% en el primer año al 47,32% en su cuarto⁵⁵.

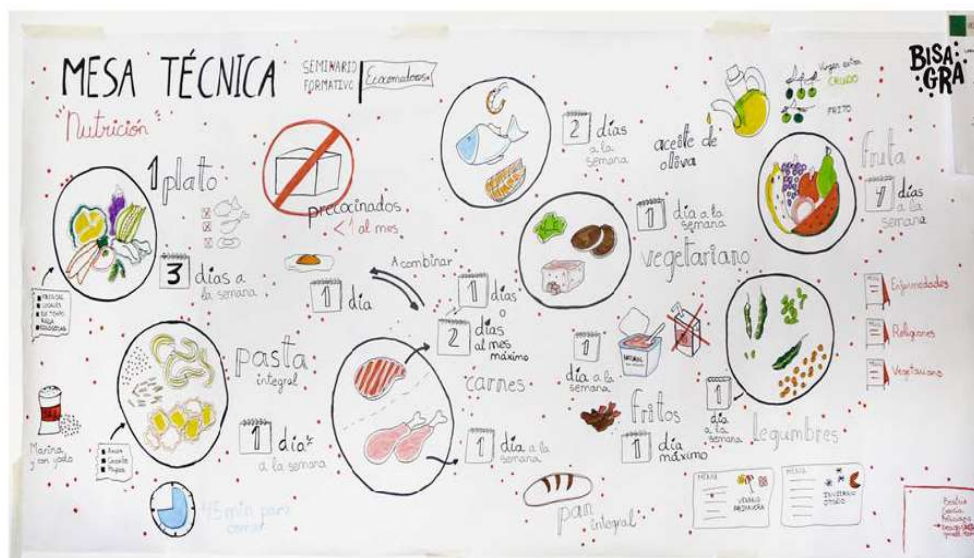
Se desarrollará un programa educativo por cada comedor escolar que ha de estar vinculado al proyecto educativo de centro, con la finalidad que se pueda de dar continuidad a la sensibilización ante conceptos de alimentación sostenible y saludable desde diferentes

⁵⁴ Soares, P., Caballero, P., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias. *Gaceta Sanitaria*, 31, 446-452.

⁵⁵ Clavero, E.T. (2010). Evaluación del Impacto del Programa "Alimentos Ecológicos para el consumo social en Andalucía" en los productores ecológicos

enfoques. Con la finalidad de lograr una mayor difusión del programa y lograr que este trascienda a las familias, se articulará un programa de visitas al comedor para padres y madres.

Ilustración 16 Infografía Menú comedor escolar



Realizado por Grupo de Innovación Educativa BISAGRA, ULL.

Precio del Menú

El criterio del precio del menú, es crítico y uno de los grandes dolores de cabeza para promover una compra pública responsable, en los comedores escolares. Si se mantiene un precio bajo o relativamente bajo, es difícil mejorar la calidad de la comida que se sirve; si se sube el precio, aumenta la presión económica que sufren las familias, lo que puede dificultar que los estudiantes de los sectores de menores ingresos accedan al servicio de comedor. He aquí la dificultad y la tensión que presenta el compatibilizar precio justo con un menú saludable y sostenible.

Los comedores escolares, tienen una importante componente social y de salud ya que suponen la comida principal del día. Garantizar un acceso a una alimentación saludable sin un sobrecosto en el precio del menú es realmente relevante en términos sociales. En el Informe Aladino de 2019, se indicaba que los niveles de obesidad ven incrementadas sus niveles de prevalencia de 11,9 a 23,2 en las rentas más bajas, siendo el aumento del consumo de alimentos de baja calidad, más asequibles al bolsillo, uno de los factores predisponentes⁵⁶.

En el caso del programa de ecocomedores al igual que sucedió en el programa Alimentos Ecológicos para el consumo social en Andalucía⁵⁷, la inclusión de productos ecológicos y locales no ha supuesto un aumento en los precios de los menús, al ir ligados a su vez al establecimiento de una dieta saludable.

⁵⁶ Aladino, E. (2019). Estudio de vigilancia del crecimiento, alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España. Madrid: Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Informe Breve disponible https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/detalle/aladino_2019.htm

⁵⁷ Clavero, E.T. (2010). Evaluación del Impacto del Programa "Alimentos Ecológicos para el consumo social en Andalucía" en los productores ecológicos.

Si se ha visto que esta situación no sería posible en comedores pequeños donde el número de comensales es menor de 35, mientras que funcionaría de manera óptima en comedores de más de 100 comensales. Estos comedores suelen estar ligados a zonas rurales con pocos habitantes. En la siguiente tabla, se muestra el tamaño medio de los comedores en número medio de comensales por isla⁵⁸.

Tabla 7 Tamaño comedores de los centros escolares por isla

Tamaño medio de los centros por isla		
	Nº CENTROS	MEDIA
EL HIERRO	3	181,7
FUERTEVENTURA	23	150
GRAN CANARIA	155	159,2
LA GOMERA	10	99,1
LA PALMA	23	93,7
LANZAROTE	27	159,7
TENERIFE	223	195
	464	171,6

Fuente: Estudio situación comedores escolares en Canarias 2014 -2015

Con relación a los costes asociados, desde la mesa técnica de salud se está desarrollando un estudio de costes de servicios del comedor, que facilite determinar cuál es el coste real del comedor en función del número de comensales y que permita gestionar mejor los gastos. Además, se está desarrollando una aplicación informática para la de evaluación de los menús y un análisis de la huella ecológica de los menús.

Compra pública asociada al Programa de Ecocomedores

El actual funcionamiento del programa, al estar vinculado a centros con comedores escolares de gestión directa, no lleva asociado ningún proceso de licitaciones, al poder realizar los centros escolares la compra de los productos alimentarios de manera directa, sin necesitar incentivos.

Sin embargo, la proyección del Programa le debería llevar a crecer con el objetivo de acabar incluyendo a todos los comedores escolares de gestión directa, pero también explorar su crecimiento hacia comedores de gestión contratada y extenderse a otros comedores que se encuentran en centros socio-sanitarios, comedores universitarios, y hospitales. Acciones a realizar en el marco de la compra pública alimentaria, incluyendo criterios sociales, ecológicos y de proximidad que continúan promoviendo una dinamización inclusiva del territorio.

Con el objeto de desarrollar este proceso de compra pública alimentaria, desde el Programa de Ecocomedores, se realizó el Seminario *Ecocomedores: inspiración para un debate más amplio*, donde se analizó la identificación de necesidades y condicionantes para la contratación pública alimentaria ligada a los servicios de comedor, en cualquier ámbito territorial y bajo las premisas de la sostenibilidad, soberanía alimentaria, autosuficiencia y desarrollo local. Una compra de alimentos basados en una producción ecológica, local y familiar. Entre los diferentes criterios que se consideraron que deberían incluirse en los pliegos de contratación cuando fueran necesarias los procesos de licitación estuvieron los siguientes:

⁵⁸ Estudio situación comedores escolares en Canarias 2014 – 2015. Servicio Canario de la Salud. Dirección General de Salud Pública. Gobierno de Canarias

Criterios ambientales

- Producción ecológica: mayor puntuación a la propuesta que recoja mayor % de producto ecológico. Rigor en el mecanismo de control de la trazabilidad del producto (fiabilidad del proceso de control).
- Productos de temporada y proximidad/canales de distribución: Por orden de puntuación: asociación de productores locales, productor local pequeño, pequeño comercio local, mayorista local, mayorista externo.
- Eficiencia energética: tipo de embalaje utilizado en el transporte y presentación del producto, envasado reutilizable, envasado reciclable y presentación a granel.

Criterios sociales

- Nº de trabajadoras/es destinadas/os a la ejecución del contrato superior al mínimo legal.
- Nº de trabajadores discapacitados y/o en exclusión social.
- Nº de mujeres contratadas en las empresas.
- Iniciativas promovidas por mujeres.
- Inclusión de planes de formación en equidad de género (ej.: medidas de conciliación familiar...).
- Porcentaje de mejora en condiciones laborales y salariales por encima del convenio.
- Suministro o utilización de productos de Comercio Justo o similar.
- Facilitar la división por lotes para facilitar el acceso a pequeñas empresas y productores.

Ilustración 17 Infografía Criterios sociales y ambientales en compra pública alimentaria



Realizado por Grupo de Innovación Educativa BISAGRA, ULL

4.3.4 Mesa de Sensibilización:

Tiene por objeto la divulgación y transferencia del conocimiento asociado al programa, el diseño de materiales didácticos y recursos complementarios para comunicación. Esta mesa es clave para cohesionar el trabajo interno del programa y a su vez atender el desarrollo de la sensibilización con los distintos colectivos (alumnos, familias, profesorado, personal de cocina y sector productivo ecológico) a través de la realización diagnósticos de centros para elaborar los

proyectos educativos y garantizar la incorporación de los conceptos de ecocomedores. En la mesa se trabaja en tres niveles:

En primer lugar, a nivel de los centros educativos: Se realiza un diagnóstico de situación cada centro y en base a este diagnóstico se elaboran los proyectos educativos. Se ha desarrollado una herramienta con la que analizar las necesidades de la comunidad educativa, enfocando el trabajo en su nivel de conocimiento sobre el consumo de alimentos locales y ecológicos. La investigación de necesidades de usuario/a se realiza a tres niveles: familias, personal docente y personal auxiliar de comedor.

Es imprescindible que el proyecto educativo del comedor, sea coherente con el proyecto educativo del centro escolar y que incorpore los conceptos que motivan el programa de Ecocomedores. Es importante hacer partícipe a toda la comunidad educativa, a las familias y especialmente a los niños y niñas de estos centros, que serán el colectivo protagonista en la ejecución de las diferentes campañas de sensibilización. Se contemplarán visitas a proveedores, planes de sensibilización alimentaria a las familias, planes de compostaje o planes de reducción del desperdicio alimentario.

Como referencia en los planes formativos del personal de cocina y/o comedor, se recogen los siguientes ámbitos formativos:

- **Ámbito de la salud.** En este apartado se engloban todos aquellos aspectos que tienen que ver con riesgos sanitarios (manipulación de alimentos, primeros auxilios, alergias e intolerancias) y con la nutrición (fundamentos de nutrición).
- **Ámbito pedagógico.** Se encuentran dentro de este ámbito aquellos aspectos que tienen que ver con la gestión de grupos (convivencia, resolución de conflictos, mediación, dinamización), desarrollo del alumnado (fundamentos psicológicos evolutivos, trastornos alimentarios), y lo que se refiere a la reflexión sobre el modelo de comedor escolar deseable y el alcance del trabajo de las educadoras de comedor escolar. Este último apartado es importante, puesto que además implica un empoderamiento de las trabajadoras.
- **Ámbito socio ambiental.** Tiene que ver con todo lo que se refiere a cultura alimentaria, sostenibilidad, reciclaje, salud ambiental, consumo responsable (agua, energía y movilidad) y reducción del desperdicio alimentario.

En segundo término, se harán acciones de animación que promuevan y refuercen las dinámicas del Programa:

Se realizarán Jornadas de sensibilización por comarcas o áreas de referencia en el que participen los colegios, productores, autoridades u otros actores, con el objeto de visibilizar en el ámbito cercano las acciones que se están llevando a cabo.

Bianualmente, se realiza el Foro de Agroecología, del que ya se han realizado cinco ediciones. En ellos se reúnen todos los colectivos participantes y se realizan actividades encaminadas a evaluar los procesos de trabajo y proponer actuaciones para atender a los problemas detectados y promover el progreso del Programa. Desde su primera edición en el año 2010, el Foro de Agroecología y Biodiversidad en Canarias ha pretendido ser un espacio de encuentro entre personas, colectivos y entidades que apuestan por el desarrollo local ecológico en las islas, tanto en el ámbito rural y medio ambiental como en el social, educativo y de la salud.

Desde la realización de los Foros se quiere continuar generando un marco de colaboración público-privada que favorezca el crecimiento del tejido productivo, poniendo en el centro al

sector primario como un valor etnográfico de las Islas. Se quiere seguir tejiendo redes entre operadores ecológicos, operadores vinculados al programa Ecocomedores de Canarias y todas aquellas personas y colectivos relacionados de una manera u otra con este sector a través de la generación de espacios de convivencia e intercambio de experiencias. Seguir contribuyendo a la construcción de comunidades cohesionadas, con una elevada conciencia para impulsar el desarrollo sostenible del archipiélago.

Como muestra de lo que representan los Foros, incluyo un vínculo al video del V Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias realizado en la isla de Hierro. <https://www.youtube.com/watch?v=f11gFoPeTWI>

En tercer término, se realizan acciones de difusión y conocimiento del Programa de Ecocomedores a la sociedad en general. Para la divulgación, se realizan desde spots publicitarios, audiovisuales, comics, campañas de sensibilización por un alimentación sostenible y saludable, vinculación de la alimentación sana a cocineros de las islas que junten salud, gastronomía y cultura.

4.4 Evolución e implantación del Programa de Ecocomedores

El Programa de Ecocomedores se puso en marcha el curso 2013-2014, como una experiencia piloto en siete centros. En los años siguientes, el programa se ha ido consolidando aumentando el número de centros, productores/as asociados y el número de comensales.

En cuanto a la Evolución del Programa de Ecocomedores podemos indicar que el programa se ha ido consolidando a con el paso de los años, pasando de contar en sus inicios en el curso escolar 2013 – 2014 con 7 centros, 54 productores/as y 1.041 comensales a contar en el curso escolar 2018 – 2019 con 52 centros, 102 productores/as y 10.724 comensales⁵⁹. Esta evolución muestra un claro éxito del programa con un crecimiento sostenido en todos sus elementos.

Tabla 8 Evolución de Nº de Productores, Ecocomedores y Comensales

Evolución del Programa de Ecocomedores			
CURSO ESCOLAR	PRODUCTORES/AS	ECOCOMEDORES	COMENSALES
13/14	54	7	1.041
14/15	82	28	5.955
15/16	113	42	8.359
16/17	96	47	9.512
17/18	101	51	10.607
18/19	102	52	10.724

Elaboración propia. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

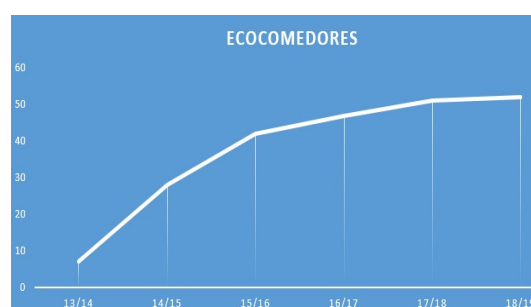
⁵⁹ La información actualizada de número de productores, centros y comensales que participan en el Programa está disponible en la siguiente dirección <http://www.ecocomedoresdecanarias.com/> (consultado 28-10-2020).

Ilustración 18 Evolución Productores Programa de Ecocomedores



Elaboración propia. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Ilustración 19 Evolución Centros Programa de Ecocomedores



Elaboración propia. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Ilustración 20 Evolución comensales Programa de Ecocomedores



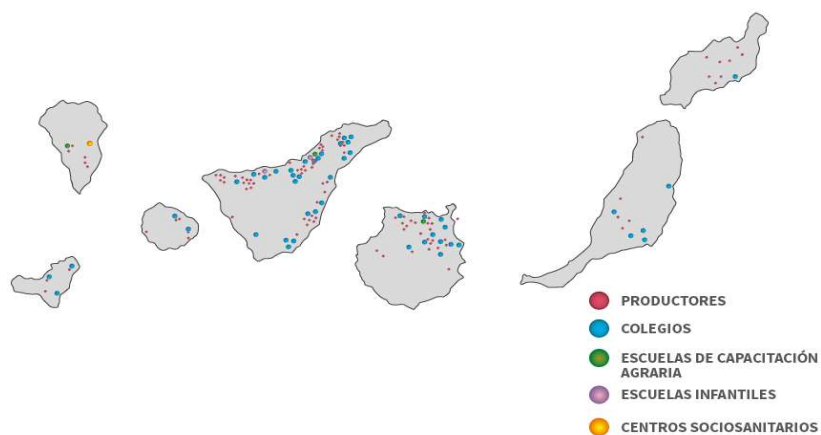
Elaboración propia. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

En cuanto a la **implantación** del Programa de Ecocomedores podemos indicar que se ha conseguido una implantación regional, teniendo presencia en todas las islas, aunque su distribución es desigual.

El programa se concentra fundamentalmente en dos islas Tenerife y Gran Canaria. Tenerife cuenta con el 55% de los centros, 49% de los productores y 57% de los comensales y Gran Canaria, en el que están el 23% de los centros, 24% de los productores/as y el 24% de los comensales. Las otras cinco islas apenas suman 21% de los centros, 25% de los productores y 19% comensales.



Mapa de participantes



Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Tabla 9 Distribución Productores, Ecocomedores y Comensales por isla

DISTRIBUCIÓN PROGRAMA DE ECOCOMEDORES			
ISLA	PRODUCTORES/AS	ECOCOMEDORES	COMENSALES
La Palma	5	2*	*
El Hierro	3	3	456
La Gomera	5	2	450
Tenerife	50	29	6.132
Gran Canaria	25	12	2.597
Fuerteventura	5	5	792
Lanzarote	8	1	390

*Los centros en la Palma son una escuela de capacitación agraria y un centro socio-sanitario. No se disponen de datos de número de comensales

Elaboración propia. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

5. Discusión de los resultados

Nuestra alimentación se encuentra en un cruce de múltiples desequilibrios, al que nos arrastra un sistema roto y afuncional que no nos alimenta y que nos plantea la urgente necesidad de transitar hacia un modelo más inclusivo, social y saludable.

El Programa de Ecocomedores de Canarias, nos ofrece desde su positiva experiencia en estos años, un inspirador modelo de intervención para transitar hacia un sistema alimentario saludable, inclusivo y sostenible. Desde una apuesta por un producto ecológico, fresco, local y de temporada, articula una intervención que, a través de los comedores escolares u otros centros de restauración pública, fomenta un desarrollo sostenible a través de una producción y consumo de cercanía, a la vez que promueve hábitos de consumo saludables y responsables.

Los comedores se convierten en un espacio bisagra, donde se encuentran los productores y los consumidores, estableciéndose entre ambos una relación de compromiso, conocimiento y reconocimiento. Es un espacio que tiene un efecto multiplicador en diversos ámbitos como la salud, la educación el desarrollo rural o el medioambiente.

El Programa de Ecocomedores de Canarias se presenta como una propuesta viable y sostenible en el tiempo donde los productores, personal de los comedores, equipo docente, alumnos y familias, se convierten desde su participación en los actores del programa y donde la administración pública juega un papel facilitador y dinamizador necesario para su desarrollo.

5.1 Comedores escolares y de restauración pública una herramienta de cambio

Los comedores escolares y de restauración pública, son una pieza clave en la construcción de sistemas alimentarios locales, y desde su posición estratégica y su acción multiplicadora se convierten en una poderosa palanca de cambio que contribuyen a reequilibrar la salud, el medioambiente y promueven el desarrollo rural, en base a criterios saludables y sostenibles.

La alimentación en la escuela tiene gran importancia, no sólo porque una buena alimentación es fundamental para el desarrollo físico, mental y emocional de los niños y niñas, sino porque es un lugar clave para sensibilizar a las personas como futuras consumidoras y productoras, promover hábitos de alimentación saludables y prevenir la obesidad y otras enfermedades. Los comedores son un lugar privilegiado desde el que educar en la comida, en los sabores, texturas y colores, fomentando un proceso de aprendizaje a través del cual se propicie una sensibilización hacia una alimentación más sana, saludable y comprometida con su entorno y nuestra cultura.

La experiencia de comedores ecológicos, tanto en Canarias como en Andalucía, nos remarcan su papel como impulsores del desarrollo local, fortaleciendo los canales de comercialización directa la venta directa. Desde una compra alimentaria de cercanía, se convierten en motores de desarrollo, favoreciendo la producción local, la fijación de población a los territorios y el apoyo a las pequeñas y medianas empresas.

El Programa de Ecocomedores, apuesta por devolver el control de la cocina a la comunidad, estrechando la relación entre quien produce los alimentos y quien los consume. Nos ofrece un modelo más participativo y democrático. Nos ofrece un comedor que sea parte de una educación integral en torno a la alimentación, de donde viene, quien la produce, como se transforma.

Es importante indicar que contar con cocina in situ en el propio centro, además de tener un valor de soberanía y autogestión, es sin lugar a dudas un factor fundamental para garantizar la trazabilidad y la garantía de consumo de los productos ecológicos. Los productos son servidos por los productores ecológicos directamente a los centros, lo que permite realizar un monitoreo de los productos y del porcentaje de incorporación de estos productos en la totalidad del menú.

La experiencia del Programa, viene a coincidir con lo observado por Soares et col⁶⁰, en su estudio de compra de proximidad en comedores escolares, en el que indica que la ubicación del centro en áreas rurales, la autogestión del servicio de comedor y la disponibilidad de cocina en el centro contribuyen a tener un efecto positivo en la compra de alimentos de proximidad. Esto puede deberse a que la cercanía entre productores y escuelas en las zonas rurales es mayor que en otros territorios, y a que la autonomía de los centros permite elegir libremente a sus proveedores. En este sentido, la mezcla de lo urbano y lo rural que se produce en Canarias debido a su orografía y de una manera más general en España, en el gran número de municipios rurales que existe, podría considerarse como una oportunidad para promover la compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares y de restauración pública.

Sin embargo, el modelo predominante en la restauración pública nos desliga de la cultura alimentaria y del territorio. En pocos años se ha pasado de un sistema tradicional que consumía alimentos locales, elaborados in situ, y con comedores gestionados por los propios centros escolares, a un sistema donde cada vez es más frecuente la subcontratación de los servicios de comedor. El sector está experimentando un acelerado proceso de privatización y oligopolización hasta quedar en manos de un grupo de empresas cada vez más reducido⁶¹. La situación de los comedores escolares en Canarias nos indica que el porcentaje de comedores escolares gestionados directamente por los colegios es del 32,7%, lo que les sitúa por encima de la media nacional que se encuentra en el 19%. Este hecho, ha facilitado el crecimiento y consolidación del programa, facilitando su impulso inicial, siendo el reto establecer unas reglas del juego en el que los centros con comedores externalizados también participen en el programa.

El Programa contribuye a que los comedores escolares y de restauración pública sean una herramienta de cambio y una alternativa a un proceso que nos lleva a perder el poder de decisión de lo que comemos, invisibiliza a las y los productores, empobrece los territorios y nos aleja de saber lo que comemos, cuál ha sido el origen y el proceso de los alimentos.

5.2 Alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada

El programa de Ecocomedores, se articula en torno a la producción de alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada y su consumo en centros educativos, socio-sanitarios y de restauración colectiva. Podemos decir desde la experiencia de Ecocomedores, que cambiar el producto, significa cambiarlo todo. Juntar salud, medioambiente y desarrollo local.

La apuesta por un producto ecológico local, viene ligado a los beneficios que proporciona de manera intrínseca un producto saludable, limpio de residuos y plaguicidas, y que presenta tal y como nos indica la Dra. Raigón una mayor calidad nutricional por su mayor contenido en vitaminas y minerales y una alta calidad sensorial del producto tanto en aspecto como en sabor. El cambio, lleva además asociado un proceso de mejora en los menús, siendo más equilibrados

⁶⁰ Soares, P., Caballero, P., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias. *Gaceta Sanitaria*, 31, 446-452.

⁶¹ Muñoz Rico, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2016). La alimentación escolar en España. *Hacia un modelo más saludable y sostenible. Del Campo al Cole*.

e incidiendo en la promoción de hábitos saludables ligados a un mayor consumo de alimentos frescos, verduras y hortalizas, ricos en granos y con menor consumo de proteína animal. Por otro lado, este cambio de producto lleva asociado beneficios externos que producen en términos medioambientales una mejora de la gestión del entorno agrario con efectos sobre la preservación de los suelos, la conservación de la biodiversidad, el ahorro de energía y la mitigación del cambio climático reduciendo los gases de efecto invernadero. En términos socio-económicos, fomenta el desarrollo rural mejorando la rentabilidad de las explotaciones agrarias, genera empleo y fija población, produciendo una valoración de lo local, la cultura agraria y una concienciación sobre la importancia de una producción sostenible.

Es importante indicar que en el Programa no existe un mínimo establecido de incorporación de producto ecológico al menú de los centros y que la media es del 30%. Sin embargo hay experiencias previas como en Andalucía donde progresivamente se consiguió aumentar hasta el 50%. Sería recomendable establecer un mínimo de porcentaje de producto ecológico local o una categorización de la calidad de los ecocomedores en función del porcentaje de productos ecológicos locales que incorporase el menú y que pudiera por ejemplo visibilizar la huella de carbono de los menús que son repartidos en cada centro.

En este sentido, una de las claves del éxito programa ha sido se apuesta por el desarrollo de los canales cortos de comercialización a través de la articulación directa entre el sector productivo y los comedores escolares. Una relación de compromiso entre ambos, bajo dos parámetros claves: un precio justo para el productor y para el consumidor establecido anualmente de mutuo acuerdo y una planificación coordinada entre producción y demanda que garantice el suministro de alimentos al comedor y la venta de su producción al agricultor.

El otro gran éxito del programa es que la inclusión de productos ecológicos y locales no ha supuesto un aumento en los precios de los menús. Esto es un hecho fundamental para la viabilidad del programa y para garantizar el servicio social que juegan los comedores escolares.

La experiencia tenida en el programa con los precios de venta de los productos ecológicos, coincide con la experiencia de Andalucía y con lo indicado por Soares y col⁶², en su estudio de compra de proximidad en comedores escolares, donde indica que el precio de los menús escolares para el consumidor se abarata en los centros que compran alimentos de proximidad, ya que la mayoría de estos centros gestionan, de forma directa y sin intermediarios, la compra de alimentos a los agricultores, lo que repercutiría positivamente en el coste.

Este aspecto es fundamental, ya que indica que la producción ecológica realizada por pequeños productores puede ser competitiva, si la comercialización se realiza a través de canales directos desde una relación de cercanía. Desde la administración no se necesitarían incentivos y sería suficiente que asumieran un papel dinamizador acompañando el proceso desde la coordinación y el asesoramiento, estableciendo políticas públicas con un enfoque social y medioambiental.

Entre los pendientes, asociados al producto ecológico encontraríamos la necesidad de respaldar el aumento de la demanda de la producción ecológica local en Canarias, con medidas que faciliten el crecimiento del sector, tanto ligadas a una mejora productiva con asesoramiento agrario e inversiones productivas, como asociadas a la distribución, que irían ligadas a la mejora tanto de la gestión de la plataforma de compra y venta, como la logística asociada para la distribución de los productos.

⁶² Soares, P., Caballero, P., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias. *Gaceta Sanitaria*, 31, 446-452

5.3 Enfoque integral y corresponsabilidad de los actores

Debido a la complejidad del sistema alimentario como he recogido en diferentes puntos de la exposición, para su transición hacia un modelo más sostenible, inclusivo y saludable, es necesaria una visión holística que abarque los diferentes procesos desde la producción, distribución, hasta el consumo y reciclaje, y que contemple la participación e implicación de los diferentes actores implicados en el sistema, como son los productores, transformadores, distribuidores, vendedores o consumidores cada uno con sus necesidades, potencialidades y dificultades. Además, es importante que esta mirada incorpore enfoques desde diferentes ámbitos, como son la salud, la educación, el desarrollo local o el medioambiente, para dotar al proceso de la integralidad necesaria en sus acciones.

En este sentido, el Programa de Ecocomedores desde su apuesta por cambiar el panorama de producción de alimentos en Canarias, conjuga la preocupación por el desarrollo e incremento de las producciones ecológicas, con la necesidad de promocionar hábitos de consumo saludables y responsables, sobre todo con la intención de mejorar la alimentación de los niños y las niñas en edad escolar. Como hemos visto, para afrontar estos objetivos, incorpora tanto el enfoque integral como la corresponsabilidad y participación de los diferentes actores.

Para ello, plantea un abordaje con acciones en diferentes ámbitos que influyen en el sistema alimentario. Así, promueve una producción ecológica sostenible y respetuosa con su entorno; fortalece la economía local estableciendo circuitos cortos con una relación directa entre productores y comedores; la promoción de la salud en todo el proceso eliminando el uso de fertilizantes, pesticidas, aditivos alimentarios de síntesis u organismos modificados genéticamente, lo que repercute positivamente en la salud de quien produce, quien transforma, quien consume y de forma general en la salud medioambiental; apuesta por una alimentación sana y saludable en los comedores escolares, fomentando menús equilibrados e introduciendo productos ecológicos, frescos y de temporada; y en una intención por trascender a las familias y a la sociedad en su conjunto comunica los valores del programa concienciando de la necesidad del cambio de hábitos alimenticios que promuevan una transición hacia otro modelo alimentario.

Para conseguirlo, involucra a los diferentes actores, fomentando en todo el proceso una gobernabilidad participativa e integradora, visibilizada a través de las mesas técnicas, donde todas las partes implicadas, personal de cocina y comedor, equipo docente, agricultores y agricultoras, padres y madres, y administración participan del proceso y de la toma de decisiones. Consecuencia de ello, se están reforzando las redes de confianza, compromiso, colaboración entre los diferentes actores. Esta responsabilidad compartida y caminar conjunto, ha sido imprescindible para la consolidación del programa y le ha dotado de una fortaleza intrínseca que se manifiesta en el desarrollo de la autonomía del programa, importante para la continuidad del programa en el tiempo. Un claro reflejo de esta autonomía y fortaleza del proceso, se ha visto durante la crisis de la pandemia del COVID y el cierre de los comedores de los colegios. Ante esta situación, aprovechando el dinamismo del programa, la relación directa de los productores con los comedores se convirtió en relaciones directas de los productores con las familias de los escolares. Gracias a ello las producciones planificadas fueron redirigidas, formando parte de los menús en el entorno familiar.

Como resumen del enfoque integral que tiene el Programa de Ecocomedores, la siguiente infografía recoge como la intervención aporta prácticamente a todos los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

5.4 Potencial de las autoridades públicas para reconfigurar el sistema alimentario

Las autoridades públicas, tienen la capacidad a través de la adopción de diferentes medidas de reconfigurar el sistema alimentario. Para ello, es importante el establecimiento de estrategias, políticas públicas o protocolos que se coordinen y establezcan sinergias entre sí. La Agenda 2030 para el desarrollo sostenible o la más reciente Estrategia de la Granja a la Mesa, dentro del Pacto Verde Europeo, establecen marcos favorables para el desarrollo de normativas más concretas como el reglamento de producción ecológica o las normativas de contratación pública con criterios sociales y ambientales. Todas ellas son fundamentales para contribuir a crear dinámicas que faciliten la transición hacia sistemas alimentarios más saludables, inclusivos y sostenibles.

De manera concreta, el impulso de dietas saludables y sostenibles en los comedores escolares y otros de restauración pública, a través de una compra pública alimentaria que estableciera unos criterios obligatorios para la adquisición de alimentos sostenibles, ayudaría a que ciudades, regiones y autoridades públicas contribuyeran mediante el aprovisionamiento de alimentos sostenibles para las escuelas, los hospitales y las instituciones públicas. Estas acciones además, llevarían asociado el impulso a los sistemas de agricultura sostenible, como la agricultura ecológica.

Un claro ejemplo, lo constituyen el Pacto de Milán, que establece un protocolo internacional en materia alimentaria impulsado desde el ámbito municipal⁶³, que compromete a las ciudades signatarias a «trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a todos en un marco de acción

⁶³ Las ciudades albergan a más de la mitad de la población mundial, teniendo un papel estratégico que desempeñar en el desarrollo sostenible sistemas alimentarios y la promoción de dietas saludables.

basado en los derechos»⁶⁴. O también en España, la Red de Ciudades por la Agroecología⁶⁵, que tiene por objeto la generación de un espacio de intercambio de experiencias y búsqueda de soluciones, que busquen la construcción de sistemas alimentarios locales, respetuosos con el medio ambiente, sostenibles, que aseguren comida saludable, accesible al conjunto de la población, y que potencien el empleo local, en línea con las perspectivas de la agroecología y la soberanía alimentaria.

Como hemos mencionado, la compra pública alimentaria local y de proximidad, es una de las acciones de las administraciones públicas para regular, reordenar y devolver la alimentación a la sociedad. Suponen un 17% del PIB en el ámbito europeo y en España se estima que se destina entre 2.000 y 3.000 millones de euros a las compras alimentarias⁶⁶. Además, habría que añadir la labor ejemplarizante de las administraciones públicas. Hasta la fecha, las iniciativas de compra pública alimentaria sostenible han tenido muy poca implantación en España, aunque deberían aumentar, ya que la nueva ley 9/2017 de compra pública se basa en el principio de mejor relación calidad – precio insta a las administraciones a la incorporación de criterios, éticos, sociales y medioambientales en la contratación pública. Estas medidas constituyen una oportunidad favorable al uso de alimentos de producción ecológica certificada y productos locales, frescos y de temporada⁶⁷.

El Programa de Ecocomedores es impulsado desde el Gobierno Canario, formando parte del Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica de Canarias y supone una apuesta por cambiar el modelo de producción y consumo de alimentos en Canarias. El rol que juega la administración pública es la de establecer un marco normativo favorable y ser un dinamizador del proceso. Se facilita el proceso de compra desde una relación directa entre el productor y el comedor y se ofrece un asesoramiento agronómico a los productores y nutricional y de gestión a los grupos de cocina y comedor.

Me parece relevante, el esfuerzo que se está realizando, estableciendo acuerdos con otros actores como la Universidad o marcos de colaboración como el Grupo Operativo Supra Autonómico de Alimentación Pública Sostenible⁶⁸ para el desarrollo de herramientas que faciliten la planificación, el cálculo de costes en producción y de los menús, herramientas de gestión de los comedores o una plataforma on line que facilite la tramitación de los pedidos. Acciones realizadas en diversos ámbitos que crean un paraguas que posibilita el desarrollo y el crecimiento del programa.

La experiencia del Programa de Ecocomedores, nos refleja que la compra de un producto ecológico y local impulsada y dinamizada desde la administración pública, genera un gran valor de retorno en términos de salud, sociales, medioambientales, desarrollo rural y una sensibilización social ante una producción y un consumo sostenible, inclusivo y saludable.

⁶⁴ <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>

Hoy son ya, 210 las administraciones locales firmantes en el Pacto de Milán, en los cinco continentes, estando 29 de ellas en el territorio español, entre otras Madrid, Barcelona, Valencia, Las Palmas de Gran Canaria o Zaragoza.

⁶⁵ <https://www.ciudadesagroecologicas.eu/>

⁶⁶ García, F. (2013). *Compra Pública en Sistemas Alimentarios Locales. Impactos sociales, ambientales y económicos*. VSF Justicia Alimentaria Global.

⁶⁷ Muñoz Rico, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2016). *La alimentación escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible. Del Campo al Cole*.

⁶⁸ <https://sostenibilidadalimentaria.org/> Grupo Operativo Supra Autonómico Alimentación Pública Sostenible 4.0 en el que se encuentran representados Canarias, Valencia y Madrid y cuyo objetivo es promover el abastecimiento de alimentos ecológicos de proximidad en la restauración colectiva pública como estrategia para la sostenibilidad agraria y ambiental.

6. Conclusiones

Frente a un modelo productivo roto, afuncional e insostenible, es urgente la construcción de sistemas alimentarios locales, respetuosos con el medio ambiente, que aseguren comida saludable, accesible al conjunto de la población, y que potencien el empleo local, en línea con las perspectivas de la agroecología y la soberanía alimentaria.

Las autoridades públicas tienen la capacidad a través de la adopción de diferentes medidas de reconfigurar el sistema alimentario. La promoción de estrategias como la Agenda 2030, la Estrategia de la UE de la Granja a la Mesa, o la promoción de la compra pública alimentaria son claros ejemplos que crean marcos internacionales de desarrollo. A nivel local, estrategias de desarrollo como el Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias, crean marcos que posibilitan el desarrollo de iniciativas como el Programa de Ecocomedores que son capaces de aterrizar estas directrices en los ámbitos locales.

El Programa de Ecocomedores de Canarias, promueve un cambio en el modelo de producción y de consumo de Canarias y nos ofrece un inspirador modelo de intervención para transitar hacia un sistema alimentario saludable, inclusivo y sostenible. Desde una apuesta por un producto ecológico, fresco, local y de temporada, articula una intervención integral que, a través de los comedores escolares u otros centros de restauración pública, fomenta un desarrollo sostenible a través de una producción y consumo de cercanía, a la vez que promociona hábitos de consumo saludables y responsables.

La experiencia del Programa de Ecocomedores, nos refleja que la compra de un producto ecológico y local impulsada y dinamizada desde la administración pública, genera un gran valor de retorno en términos de salud, sociales, medioambientales, desarrollo rural y una sensibilización social ante una producción y un consumo sostenible, inclusivo y saludable.

La promoción de ciclos cortos y el establecimiento de una relación directa del productor con los comedores, de forma que el productor puede planificar sus cosechas conociendo de antemano las cantidades y el precio que percibirá durante todo el año, supone un beneficio común y el establecimiento de un precio justo, convirtiéndose en una de las claves para el éxito del programa de Ecocomedores.

La situación de los comedores escolares en Canarias nos indica que el porcentaje de comedores escolares gestionados directamente por los colegios es del 32,7%, lo que les sitúa por encima de la media nacional que se encuentra en el 19%. Este hecho, ha facilitado el crecimiento y consolidación del programa, siendo el reto establecer unas reglas del juego en el que los centros con comedores externalizados también participen en el programa.

Ecocomedores de Canarias se presenta como una propuesta viable y sostenible en el tiempo donde los productores, personal de los comedores, equipo docente, alumnos y familias, se convierten desde su participación en los actores del programa y donde la administración pública juega un papel facilitador y dinamizador necesario para su desarrollo.

El tiempo dirá el éxito futuro del programa y su posible expansión dentro de los centros escolares o a otros ámbitos como el universitario, los hospitales, su inclusión en la canasta familiar o incluso ligado a la hostelería y el turismo. Lo que si es seguro que para el crecimiento del Programa de Ecocomedores se deberían mantener el compromiso político, social y económico de los diferentes actores implicados en la promoción de una agricultura ecológica en Canarias.

Bibliografía

Aladino, E. (2019). Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2011. *Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Madrid*. Informe Breve disponible en https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/detalle/aladino_2019.htm

Aladino, E. (2015). Estudio de la situación ponderal en población infantil de Canarias. Canarias: Servicio Canario de Salud.

Disponible en https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/content/4305571a-26ce-11e5-bfb0-bdcd7104fbae/Estudio_ALADINO_Canarias.pdf

Barrios, E., García, M., Murray, M., Ruiz, M., Santana, C., & Suarez, M. (2015). Guía pediátrica de la alimentación. Sociedades Canarias de Pediatría, Dirección General de Salud Pública editores

Comisión Europea (2020). *Estrategia de la granja a la mesa para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente*.

EAT adaptado de la Comisión Alimentos en El Antropoceno: la Comisión EAT-Lancet sobre dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles.

Disponible en thelancet.com/commissions/EAT

Estudio situación comedores escolares en Canarias 2014 – 2015. Servicio Canario de la Salud. Dirección General de Salud Pública. Gobierno de Canarias

FAO (2012). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención.

FAO/OMS (2014). Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2)

FAO (2019) Biodiversidad para una agricultura sostenible. El trabajo de la FAO sobre el uso de la biodiversidad en alimentación y la agricultura

FAO, FIDA, UNICEF, WFP and WHO (2020). El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles.

JL Fernández Casadevante y col. Fuhem Educación + Social, Garua (2017). Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible.

Garúa S. Coop. Mad (2017) Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la Comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles. Madrid, Fundación Daniel & Nina Carasso

García, F. (2013). Compra Pública en Sistemas Alimentarios Locales. Impactos sociales, ambientales y económicos. VSF Justicia Alimentaria Global.

Muñoz Rico, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2016). La alimentación escolar en España. *Hacia un modelo más saludable y sostenible. Del Campo al Cole*.

Muñoz Rico, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2018). Los comedores españoles en España, del diagnóstico a las propuestas de mejora. Del campo al cole. 2018

Observatorio del Derecho a la alimentación en España (2018). Haciendo realidad al derecho a la alimentación en España. Miguel Ángel Martín López y col.

ONU (2019) Consejo Derecho Humanos. Informe del Relator Especial, Sr Olivier De Schutter sobre el derecho a la alimentación en su misión a la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas. Disponible en <http://www.oda-alc.org/documentos/1362408512.pdf>

Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014 – 2020. Consejería de Agricultura, Pesca y Aguas. Gobierno de Canarias. Disponible en: <http://www.pdrcanarias.es/2014/>

Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica en Canarias (2013). Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Gobierno de Canarias

Reyes, L. G. (2017). Alimentando otros modelos. *La situación del mundo: informe anual del Worldwatch Institute sobre progreso hacia una sociedad sostenible*, (2017), 95-106.

Reganold, J. P., & Wachter, J. M. (2016). Organic agriculture in the twenty-first century. *Nature plants*, 2(2), 1-8.

Ruiz Pons, M., Herrera Rodríguez, E., & Suárez López de Vergara, R. G. (2012). Menús saludables desde los 4 hasta los 18 años. *Programa de intervención para la prevención de la obesidad infantil. Sociedades Canarias de Pediatría, Dirección General de Salud Pública editores.*

Soler, C. (2011). Soberanía alimentaria en las mesas del colegio. *Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*, 1-82.

Soares, P., Caballero, P., & Davó-Blanes, M. C. (2017). Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias. *Gaceta Sanitaria*, 31, 446-452.