

	Buenas experiencias/Comedor
<b>Nombre de la experiencia</b>	AMPAS del centro Gómez Moreno consiguen la gestión del comedor
<b>Localización</b>	Barrio del Albayzín en Granada
<b>Descripción</b>	<p>En el Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Gómez Moreno, colegio público en el barrio del Albayzín de Granada, un grupo de madres y padres asumen la gestión directa de los servicios complementarios y extraescolares del centro.</p> <p>Entre los servicios gestionados de forma integral y voluntaria desde la asociación de madres y padres del alumnado (AMPA) gestionan el comedor escolar, incorporando el consumo de alimentos locales y de producción ecológica.</p> <p>Como resultado, la contundente acreditación de la Escuela Pública, dentro y fuera de su contexto comunitario, con un servicio de comedor con cocina diaria, elaborada con productos ecológicos y de cercanía, con altos niveles de satisfacción de sus usuarios, logrando el empoderamiento de madres y padres, como ciudadanía, en la co-responsabilización del funcionamiento del servicio público educativo, hacia su excelencia, incidiendo en la consolidación de modelos sociales sostenibles.</p> <p>Los menús siguiendo los patrones de salud son los siguientes:</p> <p>Energía: 650 ±60 kcal (590-710 kcal)  Grasas: 30-35% (19,49-27,79 g)  Proteínas 10-15% (14,63-26,8 g)  Hidratos carbono 55-60% (80,44-107,25 g) (fruta incluida)</p>
<b>Número de centros</b>	Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Gómez Moreno
<b>Fuente</b>	<a href="https://ampagomezmoreno.wordpress.com">https://ampagomezmoreno.wordpress.com</a> <a href="https://ampagomezmoreno.files.wordpress.com/2011/10/menc3baquinto-periodo-25-ene-19-feb-2.pdf">https://ampagomezmoreno.files.wordpress.com/2011/10/menc3baquinto-periodo-25-ene-19-feb-2.pdf</a>

	Buenas experiencias /agentes sociales
<b>Nombre de la experiencia</b>	Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad
<b>Localización</b>	Aragón, Andalucía, Castilla y León, Cataluña, Galicia y Madrid
<b>Descripción</b>	<p>La “Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela” apuesta por un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades. Disponen de un Protocolo de seguimiento y evaluación del servicio de comedor escolar y atención al alumnado (Gobierno de Aragón).</p> <p>Este protocolo obliga a todos los centros escolares a contar con una comisión de comedor con una serie de atribuciones como aprobar el Plan Anual del Servicio de Comedor, realizar controles nutricionales o acceder al etiquetado.</p>
<b>Fuente</b>	<a href="http://comedoresresponsables.org/">http://comedoresresponsables.org/</a>

	Buenas experiencias /agentes sociales
<b>Nombre de la experiencia</b>	Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad
<b>Localización</b>	Aragón, Andalucía, Castilla y León, Cataluña, Galicia y Madrid
<b>Descripción</b>	<p>La “Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela” apuesta por un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades. Disponen de un Protocolo de seguimiento y evaluación del servicio de comedor escolar y atención al alumnado (Gobierno de Aragón).</p> <p>Este protocolo obliga a todos los centros escolares a contar con una comisión de comedor con una serie de atribuciones como aprobar el Plan Anual del Servicio de Comedor, realizar controles nutricionales o acceder al etiquetado.</p>
<b>Fuente</b>	<a href="http://comedoresresponsables.org/">http://comedoresresponsables.org/</a>

	Buenas experiencias/políticas públicas
<b>Nombre de la experiencia</b>	Programa Ecocomedores
<b>Localización</b>	Canarias
<b>Descripción</b>	<p>Un Programa impulsado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno de Canarias. El programa Ecocomedores de Canarias forma parte del “Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica en Canarias”, fruto de un proceso de diagnóstico participativo iniciado en 2010 con la implicación de productoras y productores ecológicos, y de la Administración Pública. Surge en 2013-2014, como proyecto piloto desarrollado en un centro escolar de cada una de las 7 Islas Canarias, con el objetivo de ampliar su alcance en los años sucesivos.</p> <p>Actualmente, está consolidado como programa, continúa evolucionando y en proceso de crecimiento. Ecocomedores 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, sociosanitario o universitario, que estuviera interesado en formar parte de la red. Para la selección de los centros, se constituye una comisión formada por dos representantes de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y otros dos de la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa. Esta comisión se encarga de elaborar un listado de posibles participantes, tomando como referencia los criterios que se establecen en las bases para la participación. La red de productores y productoras está formada por personas y empresas inscritas en el Registro de Operadores Ecológicos de Canarias (ROPE) y vinculadas al Programa Ecocomedores de Canarias. Se trata de un proceso abierto y en pleno desarrollo, en el que destaca el trabajo coordinado entre las y los productores, los centros con ecocomedor y su entorno. Para facilitar la incorporación de nuevas personas al programa, se han elaborado unas bases para su participación, donde se establecen los criterios a seguir. En estos momentos hay 102 productores/as adscritos. El precio se establece en cada isla acordando con los ecocomedores una cantidad justa que se mantiene durante todo el año.</p>
<b>Número de centros</b>	Hoy en día abastecen a 51 comedores y aproximadamente a 10.817 comensales
<b>Fuente</b>	<a href="http://www.ecocomedoresdecanarias.com/">http://www.ecocomedoresdecanarias.com/</a>

	Buenas experiencias/Empresas
<b>Nombre de la experiencia</b>	Ecomenja
<b>Localización</b>	Cataluña
<b>Descripción del modelo</b>	<p>Pequeña empresa de restauración con un compromiso con la calidad, la salud y el medio ambiente. Trabajan con un 95% de producto ecológico, de temporada y un 70% de productos de proximidad. Su labor se trata en asesorar a los centros desde el inicio y durante todo el proceso. Diseñan, adaptan y abastecen a las escuelas con sus menús de temporada.</p> <p>Gestionan los cobros a las familias o en la escuela y forman al equipo de monitorización. De manera puntual ofrecen. Producen 2000 menús diarios gracias al trabajo de 25 productores y cuentan con 136 trabajadores propios.</p>
<b>Número de centros</b>	Actualmente gestiona el servicio de comedor de 6 escuelas de las comarcas del Vallès Oriental, Vallès Occidental y el Barcelonès.
<b>Fuente</b>	<a href="http://ecomenja.com/">http://ecomenja.com/</a>

	Buenas experiencias/Empresas
<b>Nombre de la experiencia</b>	Eco-central
<b>Localización</b>	Cataluña
<b>Descripción del modelo</b>	<p>Central de compras para comedores escolares ecológicos que sirve a las y los productores llevando sus productos y el personal se encarga de repartir los pedidos. Tanto Ecomenja como Ecoarrels trabajan con Ecocentral y son las y los productores los que facturan a cada uno de los centros educativos.</p> <p>Una vez al año se reúnen todas las partes y acuerdan los precios para todo el curso.</p> <p>Ecocentral no es un intermediario y no infla el precio de la materia prima, sino que cobra su servicio a las empresas gestoras y a los centros que se autogestionan.</p>
<b>Número de centros</b>	59 centros educativos que elaboran 17.000 menús diarios.
<b>Fuente</b>	<a href="https://ecocentral.cat/">https://ecocentral.cat/</a>

	Buenas experiencias/Empresas
<b>Nombre de la experiencia</b>	Ecoarrels
<b>Localización</b>	Cataluña
<b>Descripción del modelo</b>	<p>Una pequeña empresa de restauración colectiva escolar de Cataluña. Siendo la segunda empresa de todo el estado en recibir el distintivo slow food comedor km 0 por la <b>gestión de comedores escolares ecológicos</b>. Se encarga de todo el servicio (comida, personal, mantenimiento de las infraestructuras) con un 70% de producto local y ecológico y el 100% del producto es fresco.</p> <p>Los animales que les abastecen para los menús han sido criados al aire libre. El pescado es siempre fresco y de temporada favoreciendo la diversidad de las especies marinas. Ofrecen un proyecto pedagógico que consiste en tratar temas como el derroche alimentario en las escuelas, talleres de cocina para los alumnos entre otros.</p> <p>Se divide en cuatro departamentos: coordinación, calidad, recursos humanos y comunicación.</p>
<b>Número de centros</b>	Da servicio a 9 centros de la provincia de Cataluña
<b>Fuente</b>	<a href="https://ecorrels.cat/?lang=es">https://ecorrels.cat/?lang=es</a>

	Buenas experiencias/Empresa
<b>Nombre de la experiencia</b>	EcoAtaula
<b>Localización</b>	Barcelona
<b>Descripción</b>	<p>EcoAtaula es una empresa que desde el año 1991 ofrece servicios en los comedores de escuelas, parvularios e institutos de toda Cataluña. Ataula está especializada tanto en temas de alimentación escolar como en la educación en el tiempo libre.</p> <p>EcoAtaula hace un seguimiento constante y personalizado de cada centro y de cada alumno/a y se refleja de múltiples formas:</p> <p>Una evaluación puntual de la conducta alimentaria y del comportamiento de cada niño/a.</p> <p>Una comunicación fluida con el centro escolar.</p> <p>Una total apertura a sus sugerencias, sus críticas y sus aportaciones. El producto: ofrecen productos de km0 y ecológicos que se preparan In situ. Para ello, buscan los mejores agricultores, ganaderos y pescaderos, aquellos que no utilizan productos dañinos para los alimentos, y les compran al por mayor para poder proveer a sus cocinas. <b>Pactan con los payeses de un año a otro los productos que utilizarán el curso que viene</b>, lo que les permite pagar un precio justo y a la vez conseguir un precio asequible. EcoAtaula selecciona proveedores con todas las garantías, utiliza primeras marcas y prioriza la utilización de productos ecológicos, certificados por CCPAE y de proximidad.</p> <p>Monitorage: Teniendo en cuenta el ideario de la escuela, el equipo de profesionales de EcoAtaula desarrolla el proyecto educativo del mediodía donde se conjugan los hábitos alimentarios saludables y las actividades Eco Lúdico Educativas. El objetivo es claro y sólido, concienciar al alumnado del proceso transformador que esto supone, para ellos mismos como para las próximas generaciones.</p>
<b>Número de centros</b>	Realiza sus servicios a más de 5.000 niños y a una treintena de escuelas, parvularios e institutos de toda Cataluña.
<b>Fuente</b>	<a href="http://www.ecoataula.cat/payeses-y-ganaderos/?lang=es">http://www.ecoataula.cat/payeses-y-ganaderos/?lang=es</a>



	Buenas experiencias/políticas públicas
Nombre de la experiencia	Sant Cugat
Localización	Sant Cugat, Cataluña
Descripción	<p>Todos los centros de primaria son gestionados por la AMPA: 2 directamente y 7 a través de la organización sin ánimo de lucro Paidós y 3 a través de empresas.</p> <p>El Ayuntamiento realiza tareas de coordinación y ha puesto a disposición de la experiencia una finca pública que gestiona L'Ortiga. Se trata de un grupo de productores y productoras que hacen agricultura ecológica y ofrecen actividades educativas a las escuelas que creen que la alimentación y la agricultura son temas transversales con una gran potencialidad educativa.</p> <p>En la escuela pública Pi d'en Xandri que gestiona Paidos el alumnado de infantil también come en el aula. Además, tratan de romper con los estereotipos de género, fomentando la contratación de monitores hombres. Un grupo de alumnas y alumnos de último curso se encargan de apoyar la labor del monitorado y acompañar al alumnado.</p> <p>En Escola Catalunya, cuyo comedor gestiona la AMPA de manera integral se aprovechan los excedentes del comedor a través de tupperes solidarios para las familias del centro</p>
Número de centros	12 centros educativos públicos de primaria y 5 de secundaria.
Fuente	<a href="https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-las-jornadas-gozobilbao">https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-las-jornadas-gozobilbao</a>

	Buenas experiencias /agentes sociales
<b>Nombre de la experiencia</b>	Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad
<b>Localización</b>	Aragón, Andalucía, Castilla y León, Cataluña, Galicia y Madrid
<b>Descripción</b>	<p>La “Plataforma por una Alimentación Responsable en la Escuela” apuesta por un cambio de modelo en la gestión de los comedores escolares, así como de los comedores de hospitales, residencias y otras colectividades. Disponen de un Protocolo de seguimiento y evaluación del servicio de comedor escolar y atención al alumnado (Gobierno de Aragón).</p> <p>Este protocolo obliga a todos los centros escolares a contar con una comisión de comedor con una serie de atribuciones como aprobar el Plan Anual del Servicio de Comedor, realizar controles nutricionales o acceder al etiquetado.</p>
<b>Fuente</b>	<a href="http://comedoresresponsables.org/">http://comedoresresponsables.org/</a>

	Buenas experiencias/Empresa
<b>Nombre de la experiencia</b>	Cuinatur
<b>Localización</b>	Castellón de la Plana
<b>Descripción</b>	<p>Cuinatur es una empresa familiar que nace con el objetivo de implantar un modelo de alimentación saludable y sostenible en las escuelas.</p> <p>Elaboran un tipo de cocina basada en la tradición gastronómica del lugar donde trabajan, con producto mayoritariamente fresco, de proximidad, de temporada y de producción agroecológica.</p> <p>El producto: seleccionan a proveedores de proximidad, que garanticen la provisión de productos locales. Tienen en cuenta la minimización de los impactos económicos y sociales derivados de la gestión en la cadena de suministro tratan de escoger productos procedentes de pequeños productores para asegurar un precio justo. Prevalcen los alimentos de agricultura y ganadería que posean, primordialmente, la certificación ecológica.</p> <p>Los menús se planifican considerando la temporalidad de los alimentos.</p> <p>Frutas, verduras y hortalizas: Actualmente el 100% es fresca, de temporada y mayoritariamente de producción ecológica y de proximidad. Compran a mayoristas del mercado de alcance, pequeñas tiendas minoristas locales pero principalmente hacen compra directa a productores, como <u>La crisopa Coop.V.</u> (Campo de Turia - Horta norte) y <u>La huerta del Rajolar</u> de Betxí.</p> <p>Arroz: utilizan aquel que es de producción ecológica y lo compran <u>Riet-Viejo</u> , una empresa que pertenece a la ONG SEO / BirdLife, la organización pionera de la conservación de la naturaleza y la biodiversidad en España.</p> <p>Pescado: es fresco y 100% salvaje (no de piscifactoría), de lonjas cercanas y pescado con técnicas sostenibles (aro frente arrastre) y se lo suministra perfectamente desespinado desde hace casi 10 años <u>Pescados y mariscos AM</u> . de Vinaròs.</p> <p>También ofertan pescado congelado con <u>certificación sostenibilidad MSC</u> descartando aquellos que están muy arriba en la cadena trófica (atún, emperador ...) y los que provienen de muy lejos o de zonas muy contaminadas (panga, perca ...)</p> <p>Ofrecen pescado fresco, al menos un día a la semana, y pescado azul al menos dos veces al mes.</p> <p>Yogur y quesos:</p>

	<p>Proviene de pequeñas empresas locales que elaboran quesos, yogur y requesón hechos con leche de cabra y oveja como <u>Masía los masets</u> de la Torre d'En Besora o <u>Quesos de Catí COOP.V</u> .</p> <p>Legumbres</p> <p>Las legumbres las consiguen de otras zonas del Estado para evitar el transporte kilométrico.</p> <p>Aceite:</p> <p>El aceite que utilizan es de oliva virgen para cocinar y aceite de girasol alto oleico para freír. Su proveedor es la Cooperativa Agrícola Sant Pau de Albocàsser, en la comarca del Maestrat, donde aún se conserva un importante patrimonio natural de olivos milenarios.</p> <p>Pan:</p> <p>Trabajan con hornos tradicionales de proximidad para cada uno de los centros que gestionan. También ofrecen la posibilidad de consumir pan ecológico semi-integral del <u>Forn del Parral</u> , de la Sierra de Engalcerà (Plana Alta) al menos un día a la semana.</p> <p>Pasta:</p> <p>Los macarrones y espaguetis son integrales y de producción ecológica y los produce <u>Riet Vell</u> . Los fideos y espirales ecológicos los compran a <u>Pastas Romero</u> en Daroca, Zaragoza.</p> <p>Huevos: <u>Huevos Sales</u> les provee los huevos de la granja que tiene en Les Useres.</p> <p>Sal:</p> <p>Cuinatur sólo utiliza sal marina sin refinar y ecológica del parque natural del delta del Ebro producida por <u>Sal Altava</u> .</p> <p>Chocolate:</p> <p>Para concienciar a los niños y niñas de los valores éticos y medioambientales del <u>comercio justo</u> organizan una chocolatada solidaria con cacao de <u>Intermón-Oxfam</u> .</p>
<p><b>Número de centros</b></p>	<p>26 centros de titularidad pública</p>
<p><b>Fuente</b></p>	<p><a href="https://www.cuinatur.com/wp/">https://www.cuinatur.com/wp/</a></p>

	Buenas experiencias/Empresa
<b>Nombre de la experiencia</b>	Juan Llorca asesor de comedores escolares
<b>Localización</b>	Valencia
<b>Descripción</b>	<p>Objetivos del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Promover el consumo de frutas y vegetales</li> <li>Promover la actividad física</li> <li>Preparar los alimentos de la forma más adecuada para conseguir un mejor sabor</li> <li>Promover conductas alimentarias adecuadas</li> <li>Garantizar el consumo de alimentos saludables desde la primera infancia</li> <li>Proporcionar herramientas de educación nutricional a niños, adolescentes y familias</li> <li>Garantizar la sostenibilidad con alimentos locales y de temporada</li> <li>Sustituir productos azucarados y frituras por alternativas saludables</li> </ul> <p>Acciones llevadas a cabo en los comedores escolares:</p> <p>Recomendaciones Nutricionales + Recursos</p> <p>Formación del personal del colegio (profesorado, cocineros, administrativos...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Estrategias de Educación Nutricional</li> <li>-Asesoría por Juan Llorca (recetas, procesos, pedidos, reestructuración de cocina, métodos de cocinado...)</li> <li>-Complementación del menú escolar con el menú familiar</li> <li>-Diseño del Menú escolar</li> <li>-Formación para los padres</li> </ul> <p>Método de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Revisión del menú desde la parte nutricional, el equilibrio, el consumo de cada grupo de alimentos y la preparación y métodos de cocinado.</li> <li>-Reestructuración del menú anual, dividido por estaciones y meses para mejorar los alimentos consumidos, el equilibrio de estos y los costes de la materia prima.</li> <li>-Elaboración de un dossier para el centro escolar con los cambios realizados, el motivo, la base científica y nutricional de estos cambios y las dudas más frecuentes resueltas.</li> <li>-Incluyen las cenas en el nuevo menú para que las familias tengan un apoyo en casa y el día esté equilibrado.</li> <li>-Formación a los trabajadores del centro en el trato a los niños, el comedor, la explicación del proyecto y sus beneficios, así como a los trabajadores de la cocina, sus métodos de cocinado y de gestión.</li> </ul>

	-Todo el trabajo diseñado por Marina MissCrane, su diseñadora personal para que estéticamente tenga todo un equilibrio y sentido en función al logo e imagen personal del centro.
<b>Número de centros</b>	Ha trabajado con más de 22850 niños lo que supone un impacto en 11.700 familias.
<b>Fuente</b>	puebn@juanllorca.com <a href="https://juanllorca.com/asesoramiento-colegios/">https://juanllorca.com/asesoramiento-colegios/</a>

	Buenas experiencias/Centros educativos
<b>Nombre de la experiencia</b>	Proyecto "Hemengoak – De aquí"
<b>Localización</b>	Pamplona
<b>Descripción</b>	<p>El proyecto "Hemengoak – De aquí" ofrece a los 11 centros municipales de educación infantil de la ciudad productos de calidad sostenibles, ecológicos, frescos, de temporada, de proximidad, directamente adquiridos a los productores y productoras mediante un proceso de compra pública. El 80% de producto es de Navarra y el pescado de Loureda Galicia. El resto de los alimentos lo compran a 8 productores de la zona.</p> <p>Almuerzo: Ofrecen fruta a media mañana Comida: Verdura consumo diario de 100 gr, con más de 20 variedades por temporada, para elaborar platos con diversidad de colores, texturas y sabores. Cereales integrales y patata como fuente de hidrato. Proteínas animales y vegetales: pollo, ternera, pescado fresco, huevo fresco, garbanzos, lentejas y judías. Todos los menús están elaborados exclusivamente con aceite de oliva extra.</p> <p>En el menú semanal se ofrece un plato único (verduras, cereales/carbohidratos +legumbre/proteína). Habitualmente incorporan vitamina C (perejil, apio...) para facilitar la absorción del hierro y añaden el yogur de postre, teniendo así todos los nutrientes combinados Todo el personal es público y los centros cuentan con cocina in-situ. Cuentan con una línea pedagógica que incluye cursos formativos para todo el personal (cocina, educador, limpieza) así como el análisis del trabajo educativo diario.</p>
<b>Número de centros</b>	11 centros municipales de educación infantil de la ciudad de Pamplona
<b>Fuente</b>	<a href="https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles">https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles</a> <a href="https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verDocumento.aspx?idDoc=500">https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verDocumento.aspx?idDoc=500</a>