

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	La ciudad de Roskilde apuesta por un catering orgánico para las 19 escuelas
Localización	Roskilde (Dinamarca)
Descripción	<p>Pese a que Dinamarca no tienen ayudas para los servicios de las escuelas, hay varios municipios como es el caso de Roskilde en el cual las comidas de las 19 escuelas son producidas por un catering el cual solo utiliza producto orgánico local. El catering privado se llama Fydenholm y cuenta con su propio equipo de nutricionistas.</p> <p>No tienen permitido el servir alimentos poco saludables según el acuerdo POP. El alimento viene de productores orgánicos que abastecen durante todo el año. El menú es costado en parte por el municipio a través de los impuestos y en parte por los padres/madres que pagan 3 euros por comida</p>
Número de centros	19 escuelas
Fuente	<p>A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries</p> <p>Organic school meals in three Danish municipalities</p>

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	Copenhague apuesta por las cocinas centrales que abastecen a 52 escuelas
Localización	Copenhague (Dinamarca)
Descripción	<p>La ciudad de Copenhague cuenta con 52 escuelas primarias para las que ha implantado una gran cocina central (KØSS) que es el acrónimo de (comida escolar sana y orgánica de Copenhague). Parte del alimento utilizado es orgánico y es coordinado por el propio municipio.</p> <p>Esta cocina produce la comida que después se prepara, calienta y vende en las cafeterías de las escuelas por el alumnado (13-14 años) organizado por el profesorado. Estos últimos son los responsables a nivel escolar. Cada escuela asigna una profesora de cada centro para el control de las cafeterías. El sistema de comidas de Copenhague está bajo el acuerdo POP y el FNP. Los padres pueden leer acerca de los menús en la página web incluyendo información acerca de la procedencia. También se les informa de las políticas verdes de la ciudad. Los padres pueden pedir la comida a través de la página web de la escuela o dar dinero al alumnado para que lo compren en la cafetería.</p> <p>El objetivo que se planteó en el 2015 fue conseguir que el 80% de los alimentos utilizados en las cocinas municipales fuese orgánico. Para ello hay dispuestas 1100 cocinas municipales en la ciudad de Copenhague con un presupuesto para alimentos 200 millones de 27 millones de euros por año. Para llevar a cabo el proyecto se contó con un presupuesto de 5,5 millones. Parte del menú es abonado por el municipio a través de los impuestos y la otra parte por los padres y madres que pagan 3 euros por comida.</p> <p>El resultado: el alumnado come más frutas y verduras de temporada, legumbres, carbohidratos complejos y en contraposición menos carne y cortes alternativos. Otro objetivo ha sido el reducir la cantidad de dulces y adaptar los menús para que sean más palatables y con mayor mordida. Se ha logrado una reducción de desecho en las cocinas y una buena gestión de compras. Indirectamente se ha mejorado la economía local y ensalzando el trabajo del campesinado.</p>
Número de centros	52 escuelas
Fuente	<p>A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries</p> <p>Organic school meals in three Danish municipalities</p>

	Buenas experiencias/políticas públicas
Nombre de la experiencia	"Becoming Good Food Nation"
Localización	Escocia
Descripción	<p>Políticas públicas en materia de alimentación y cómo se desarrolla el sistema alimentario escolar escocés. Algunas de los cambios en la legislación de los comedores escolares ha sido establecer límites en el consumo de carne roja procesada. A su vez un aumento de la cantidad de fruta y verdura que se sirve reduciendo así la cantidad de azúcar disponible. Para lograr esto se ha contado con productores locales fomentando la economía de la zona.</p> <p>Restringir la promoción y comercialización de alimentos y bebidas con alto contenido de grasas, azúcar o sal entre otros.</p> <p>Para el programa un enfoque escolar completo para los menús de los comedores se invirtió entre 2003-2009 137 millones de libras sin sumar los 150 millones de libras de coste anual en alimentos para escolaridades.</p> <p>En Escocia no hay empresas de catering gestionando comedores escolares públicos, un 67% de los centros tiene cocina propia y todo el personal es público. Las familias pagan un promedio de 2,5 euros por menú</p> <p>En el año 2015 se invirtieron 35 millones de libras esterlinas para suministrar menús gratuitos a todos los niños entre 5-8 años. Además de 25 millones de libras a todos los consejos locales para aumentar las infraestructuras</p> <p>Entre los 2010 y 2019 se han invertido al año 700.000 libras para apoyar la educación alimentaria.</p> <p>Para el 2020 se invertirán 500.000 libras al año para la expansión de los menús saludables gratuitos para preescolar.</p>
Fuente	<p>https://www.gov.scot/binaries/content/documents/govscot/publications/consultation-paper/2014/06/recipe-success-scotlands-national-food-drink-policy-becoming-good-food/documents/00453219-pdf/00453219-pdf/govscot%3Adocument</p> <p>https://www.ehige.eus/wp-content/uploads/2019/10/2oct_Robin_Gourlay-ESCOCIA.pdf</p>

	Buenas experiencias/políticas públicas
Nombre de la experiencia	Gestión municipal de comedores escolares en Aquitania
Localización	Anglet - Francia
Descripción	Gestión municipal de los 14 comedores escolares de Anglet, con productos locales y ecológicos y personal municipal.
Número de centros	14 centros
Fuente	https://www.anglet.fr/fiches-pratiques/detail-fiche/actualites/la-restauration-scolaire-une-cuisine-familiale/

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	El municipio de Piacenza mejora la alimentación en las escuelas con la ayuda de una cooperativa y un catering privado
Localización	Piacenza (Italia)
Descripción	<p>Desde el 2004, el municipio de Piacenza abastece de producto local y orgánico a los servicios de catering a escolaridades. Desde el 2005 también abastece a otros municipios de la provincia. Cada 5 años los municipios eligen el catering que proporcionara las comidas en las escuelas. La empresa CIR Compagnia Italiana Ristorazione lleva 5 años con la licitación (desde el 2006) puesto que ha llegado a un acuerdo con productores locales para abastecer de producto orgánico. Estos disponen de una cooperativa que se llama BIOPIACE Consortium.</p> <p>Dispone de una cocina central (pertenece al municipio) donde las comidas son preparadas y solo una pequeña parte precocinada. La comida se lleva a las 27 escuelas con cocina donde las comidas se terminan de cocinar y servir en los comedores de las escuelas. En solo 7 escuelas la comida se proporciona precocinada. El transporte de la comida a estas escuelas se hace en cajas calientes para mantener la temperatura sobre los 65°C, se transporta en furgonetas que tardan 15 minutos en llevar la comida.</p> <p>Abastecen a 4.500-5.500 niños/as al día. La logística de los alimentos se garantiza al compartir el transporte de todos los alimentos a la cocina central. Los alimentos con un sello de calidad se identifican claramente.</p>
Número de escuelas	34 escuelas, alrededor de 4.500-5.000 niños/as al día
Fuente	Organic school meal systems – towards a more sustainable nutrition

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	Pequeña realidad rural en Caggiano donde los padres son proveedores directos
Localización	En Caggiano, un pueblo de la provincia de Salerno, Italia
Descripción	<p>En Caggiano (Italia), un pequeño pueblo dedicado al entorno rural, los padres/madres proveen directamente al comedor a través de los productos del huerto comunitario. Estas personas que suministran los alimentos deben rellenar un documento en la oficina municipal encargada auto certificando la trazabilidad del producto. Se realizan análisis microbiológicos y una evaluación cuantitativa para garantizar la calidad higiénico-sanitaria de los productos. El menú de la cantina también se enriquece con productos lácteos y quesos producidos por las lecherías locales. En 2018 la Administración Municipal, de acuerdo con los nutricionistas que siguen el proyecto del comedor, decidió introducir 3 de los productos alimenticios típicos (PAT) incluidos en la lista de la Región Campania, concretamente: Pasticcio principe della cucina caggianese, Soppresata caggianese y Pizza Roc'. Se trata de tres productos de la tradición culinaria de Caggiano, que se administran a los niños de manera rotativa una vez por semana y que proporcionan un adecuado equilibrio calórico diario.</p> <p>Para apoyar a los padres y madres se ha creado un Comité de Comedor, compuesto por 3 representantes de los padres (con niños que asisten al comedor escolar), 1 representante de los maestros y 1 representante de la administración municipal, que tiene valor de órgano de control y a través del cual se proporciona toda la información.</p> <p>Además, los miembros del Comité de Comedores pueden realizar visitas a las cocinas para asegurarse de que los alimentos son adecuados para su uso en la preparación de las comidas, y que corresponden en peso y calidad a las cantidades relacionadas con la composición diaria; vigilar que no haya desperdicio de alimentos y que se observen escrupulosamente las normas de higiene, si es necesario informar a la municipalidad de cualquier mala conducta del personal y, por último, pueden consultar con el gerente, y proponer a la Administración Municipal, el cambio de las directrices para los menús escolares con el permiso de la autoridad sanitaria local.</p> <p>Con el fin de ayudar económicamente a las familias, aquellos padres/madres que abastecen al comedor disfrutan de una tarifa de comida reducida para sus hijos/as. En concreto: 13,00 euros por 2 L de aceite, 5,00 euros por 5 kg de patatas, 8,00 euros por 2 kg de garbanzos o judías, 3,00 euros por 3 kg de tomates, por cada estudiante. A partir del 2015 se ha activado una iniciativas social que</p>

	<p>se llama "Madres a bordo del autobús escolar" y madres "Ayudantes de niños por adelantado" en la escuela de la Infancia. A través de las cuales las madres proporcionan un servicio gratuito de transporte a cambio de una reducción del coste del menú de comedor.</p> <p>De esta manera, se crea una "comunidad alimentaria" alrededor del comedor escolar que permite el desarrollo de la vocación rural de la zona y la puesta en marcha de una política atenta a la sostenibilidad que, además de promover la cadena de suministro local, tiene como objetivo evitar los residuos mediante la adopción de platos lavables. A lo que al menú atañe en el año 2015 el Municipio de Caggiano se adhirió a la Carta de Valores de la Dieta Mediterránea, promovida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Bosques como Comunidad de la Dieta Mediterránea.</p> <p>En 2010 fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y representa el modelo nutricional inspirado en las tradiciones alimentarias de los países europeos de la cuenca del Mediterráneo y especialmente de Italia. Este acuerdo ha permitido introducir pescado azul fresco en el menú de la cantina de Caggiano, siguiendo la estacionalidad de la pesca. Caggiano es una de las mejores prácticas identificadas por Foodinsider.it, que es un observatorio de los comedores escolares italianos que lleva cuatro años publicando una clasificación de los mejores menús escolares basada en parámetros de salud (Recomendaciones de la OMS) y de sostenibilidad (Compras Públicas Verdes).</p> <p>El proyecto se ha publicado en dos revistas científicas internacionales y en diciembre de 2017 una delegación de los Balcanes, fascinada por el proyecto, participó en el taller "Buenas prácticas en Caggiano". En los últimos meses el proyecto de la cantina se ha presentado en escuelas de Francia y el País Vasco.</p>
Número de centros	En todas las escuelas de primaria y secundaria del pueblo de Salerno
Fuente	<p>REFERENCIA: LIBRO MANGIARE A SCUOLA.</p> <p>La rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo Autori e curatori Claudia Paltrinieri</p>

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	El mejor comedor de Italia según FoodInsider
Localización	Cremona Italia
Descripción	<p>El comedor escolar de Cremona, el mejor comedor de Italia según el Foodinsider Rating. Un sistema gestionado por el municipio que tiene como objetivo un menú palatable, balanceado y sano. Un modelo de comedor que trabaja con cocineros empleados por el municipio y el apoyo de una empresa de catering colectivo, Camst, que trabaja en plena armonía con la administración. El papel de la nutricionista Silvia Bardelli, y los cocineros, cuya pericia gastronómica está vinculada a una cultura alimentaria que conoce y explota las propiedades de los alimentos ha sido la clave de éxito. Por eso los menús incluyen platos como "risotto amarillo con calabacín y pesto de pistacho", "pasta con salvia y salsa de castañas" La excelencia alcanzada por el comedor escolar de Cremona es ante todo el resultado de una voluntad política que cree en la importancia y el valor (también político) del servicio de comedor.</p> <p>Cremona ha iniciado un cambio desde 2007 cuando salieron las recomendaciones del WCRF. Silvia Bardelli, que está a cargo del servicio, entendió que el papel del comedor tenía que ser promover una alimentación sana y por lo tanto inició un cambio a partir de la competencia de los cocineros y profesores. Para ello, inició un curso de capacitación para enseñar a los maestros y cocineros el valor de los alimentos y su impacto en la salud. Consta de dos modelos, uno denominado "estándar" y uno sin proteína animal. Alrededor del 50 % del producto que se utiliza en las cocinas de las escuelas públicas de la ciudad es ecológico y básicamente se destina a este tipo de alimentos: cereal, aceite de oliva, algunas hortalizas, legumbres, yogurt y el zumo de frutas. Pero no solo el producto es importante. La parte educativa es clave y el profesorado come con el alumnado como parte del tiempo educativo. Además, para conseguir esta calificación en el ranquin, el acompañamiento formativo de los cocineros y las cocineras en este proceso también ha sido fundamental. Anteriormente había una formación clásica mientras que ahora se han formado, han aprendido nuevas recetas y esto ha supuesto más innovación y riqueza gastronómica.</p>
Número de centros	Cremona sirve a diario más de 3.000 menús repartidos entre 13 escuelas: cuatro infantiles (0-3 años) y nueve (3-6 años).
Fuente	http://www.foodinsider.it/cremona-cucina-cuochi-menu-eccellenti-un-mix-che-crea-consenso-e-fama/ https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-la-experiencia-por-la-restauracion-sostenible-italiana

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	Revolución industrial dentro del comedor
Localización	Sesto Fiorentino,
Descripción	<p>En la ciudad de Sesto Fiorentino una empresa municipal llamada Qualità y Sevizi que desde hace tres años está gestionada por un experto gastrónomo y slow food man que ha hecho una revolución dentro de un comedor industrial. Este servicio de catering escolar atiende a los municipios de Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Calenzano y Signa.</p> <p>En estos dos años quieren convertirse en un modelo de excelencia, basado en la "economía circular" y en los principios clave del movimiento Slow Food: "bueno, limpio y justo". Han hecho una importante inversión para lograr un servicio que respete el medioambiente basado en la cultura gastronómica local (cadenas cortas de suministro) y en la salud del alumnado. Para ello tuvieron que formarse en la cultura verde con la ayuda de la Universidad Sant'Anna de Pisa.</p> <p>Han hecho una gran inversión basándose en la economía circular la cual se basa en lograr resultados no sólo para la empresa, sino para toda la comunidad local y para las generaciones venideras</p> <p>Los primeros pasos del plan han sido eliminación de las bandejas de plástico de las dietas que ahora son lavables o la eliminación de los envases de los alimentos que ha eliminado los productos de la gama IV y que ahora son materias primas frescas del territorio con envases retornables.</p>
Número de centros	<u>Ofrece servicio a cuatro municipios del país.</u>
Fuente	<u>http://www.foodinsider.it/la-rivoluzione-della-mensa-sostenibile-intervista-ad-antonio-ciappi/</u>

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	El poder de las madres y padres de Perugia
Localización	Perugia (Italia)
Descripción	<p>Perugia es el resultado de un modelo de participación única en Italia, donde las madres y los padres son clave en el proceso de gestión en el que incluso los y las productoras orgánicas locales encuentran espacio.</p> <p>Son los comités de las familias, junto a la propia empresa y a la administración, las que hacen seguimiento y evaluación de la empresa gestora. Esta transformación hacia lo local y lo ecológico ha sido impulsada por agentes sociales y familias, que han actuado como motor de cambio para pasar de una restauración colectiva industrializada a una restauración de calidad sostenible y sana.</p> <p>El cambio se ha producido de abajo arriba y ha forzado a las instituciones a adoptar compromisos. Todo ello ha permitido a la ciudad obtener la cuarta posición a nivel nacional (y la primera en la región de Umbría) en la “calificación de menús escolares”.</p>
Número de centros	En Perugia se sirven más de 4500 comidas al día (primaria, secundaria, jardines de infancia...)
Fuente	https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-la-experiencia-por-la-restauracion-sostenible-italiana

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	La revolución de la calidad en el sistema de alimentación de las escuelas de Roma
Localización	Roma (Italia)
Descripción	<p>La ciudad de Roma sirve 150.000 comidas a 710 escuelas al día. La comida se prepara en las cocinas de las escuelas. Debido a la gran demanda, el producto local para Roma es imprescindible.</p> <p>Las autoridades de Roma en su lucha por la revolución de calidad en el sistema de alimentación de las escuelas negociaron los procedimientos para que solo unas pocas empresas de catering pudiesen participar en los 8 lotes territoriales en los que está dividida la ciudad. Identificaron algunos criterios clave para lograr la calidad: proveer de frutas y verduras orgánicas en el primer año de contrato. En el segundo añadir legumbres, pan, pasta, arroz, huevos, tomate de lata todos ellos orgánicos.</p> <p>El sistema de puntos era sobre 100 de los cuales 51 eran el precio, 30 la organización del servicio (numero de personas contratadas, horas, acciones “environmentaly friendly” ...) 15 puntos para aquellos que tuviesen proyectos o servicios que promoviesen acciones educativas en relación con la comida. Crearon las Canteen Comissions mecanismos de gobernanza en el cual debían de haber al menos dos padres en cada escuela los cuales se aseguraban de la caducidad de los alimentos, condiciones higiénicas...</p> <p>En el 2004 se rediseñaron los menús incluyendo 4 principios: temporalidad, variedad, local y nutricionalmente equilibrado. El 70% del alimento es orgánico y el no orgánico como es el queso, leche o la carne son certificados y locales.</p>
Número de centros	<u>710 escuelas 150.000 comidas</u>
Fuente	Quality food, public procurement, and sustainable development: the school meal revolution in Rome

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	Centralización de las cocinas en la ciudad de Pisa
Localización	Pisa Italia
Descripción	<p>Dos tercios de las comidas se preparan en una de las dos cocinas centrales a 20 minutos en coche del centro de la ciudad. El resto, en la otra cocina situada en la costa o en las cocinas de su alrededor situadas en las 17 escuelas. Según la legislación previa debido al impacto del transporte de las comidas y la conservación se ha decidido unificar las cocinas en una central.</p> <p>Aunque es el ayuntamiento o las escuelas privadas quienes deciden las características de los servicios la figura de Canteen Comitee es un factor clave en el rol de decisión y desarrollo de las prioridades de las escuelas. La distribución de las comidas la hace el catering supervisado por este comité.</p> <p>También plantean variaciones en los menús diarios al igual que verifican la correspondencia entre el servicio y producto ofrecido como las especificaciones de los proveedores. Durante las comidas verifican la calidad y cantidad de los menús así</p>
Número de centros	<u>17 escuelas</u>
Contacto	Case of Pisa Co-Producing_Sustainability_I

	Buenas experiencias/Centros educativos
Nombre de la experiencia	Sistema de co-producción en el municipio de Quarrata
Localización	Quarrata Italia
Descripción	<p>En el 2006 el primer paso para la iniciativa de coproducción fue dada por el Consejo Municipal y el Comité de las cantinas escolares el cual introdujo un snack saludable para los alumnos de preprimaria y educación de primaria en las instituciones de Quarrata. Esto incrementó el interés de las familias en la alimentación saludable y la solicitud de coproducción a potenciales interesados indirectos.</p> <p>De esta manera se fomentó la participación de las familias granjeras en el abastecimiento de las escuelas. Con el fin de implementar el movimiento “Zero food miles” se hizo un llamamiento a los proveedores de la zona. Esto permitió 3 aspectos: mejorar la calidad de las comidas con producto local, acortar costes logísticos, apoyar al crecimiento de la economía local y contribuir a la protección del entorno.</p> <p>Para cambiar los menús contó con el apoyo de Coldiretti una de las uniones de granjeros más importantes de Italia. Los padres y los dietistas de Pistoia LHU participaron en el planteamiento de los menús. Por último, los niños tuvieron la oportunidad de visitar las granjas y participar en las iniciativas grupales de coproducción. En el 2009 se analizaron los menús y se vio que la mayoría de los alimentos que provenían de entornos locales eran de origen animal. Una nutricionista de Pistoia LHU fue la encargada de revisar el menú, crear un menú más equilibrado y proponérselo al Consejo municipal y al Comité de las Cantinas Escolares.</p> <p>También se analizó la huella de carbono de las comidas y se vio una correlación directa entre el agua y su huella con dos variables: el origen del alimento (animal o vegetal) y la cantidad total enviada. La comida derivada de animales se redujo y un plato vegetariano a la semana se añadió. En el 2016 solo los alimentos certificados DOP, BIO fueron usados para abastecer a las escuelas de Quarrata. Esto hizo que se les otorgase el premio al Green Oscar 2016</p>
Número de centros	<u>8 guarderías, 9 jardines de infancia, 6 escuelas primarias y 2 escuelas secundarias de primer grado, en total 1.223 niñas/os</u>
Fuente	18 Palumbo Fostering organizational change throughout coproduction in a school case Quarrata