

LOS ECO-COMEDORES EN LAS ESCUELAS DE LAS ISLAS CANARIAS, EN ESPAÑA

Desde 2013 en cada una de las siete Islas Canarias, en España, se están difundiendo [los Eco-comedores en las escuelas de base](#), para ofrecer a los alumnos una comida ecológica, local y de temporada.

En 2020 los Eco-comedores se implementan en 51 centros educativos, involucrando 10.824 comensales y una red de 102 productores ecológicos de las diferentes Islas.

El Programa Eco-comedores de Canarias 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. El Programa 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 participación de productores ecológicos y de la Administración Pública.

El Programa desarrolla un conjunto de líneas estratégicas dirigidas a favorecer la incorporación de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en el menú de los comedores escolares y al mismo tiempo a potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en todo el territorio de las Islas.

El Programa se caracteriza como un proceso abierto al involucramiento progresivo de nuevos interlocutores. Se implementa a través de un trabajo conjunto entre el Instituto ICCA y la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno Regional que elaboran los instrumentos, las reglas y los criterios para favorecer la participación activa de los otros actores interesados.

Para identificar los centros educativos, por ejemplo, una comisión se encarga de elaborar un listado de posibles participantes, sobre la base de las solicitudes y de los criterios establecidos. Todos los centros establecen un compromiso específico para formar parte de la Red de Ecocomedores de Canarias. El diseño y la elaboración del menú que se sirve en las escuelas favorece el consumo de productos locales, de temporada y ecológicos, y al mismo tiempo atiende a los valores nutricionales para la disminución de problemas de sobrepeso y obesidad, propiciando un beneficio considerable en la salud de los alumnos.

También para favorecer la participación de los productores agrícolas, el Programa ha establecido criterios específicos a



seguir, acordados con los productores y que se pueden consultar en la página web. 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 a través de específicos compromisos.

Para garantizar un precio justo para los productores y que sea asumible para los colegios, el Programa elabora una [propuesta de precios de cada producto para cada Isla](#), acordando con los ecocomedores el precio de venta y manteniéndolo estable durante todo el año. El sitio web presenta los cultivos potenciales que podrían obtenerse en cada isla atendiendo a las especificidades de las zonas de cultivo y a la capacidad de los productores ecológicos que forman parte del Programa. A título de ejemplo, el sitio web presenta los [productos de temporada de la Isla La Gomera](#) y el [listado de los precios](#). El listado de los precios es revisado anualmente.

Para los productores agrícolas ecológicos de las Islas Canarias el Programa de Ecocomedores representa una gran oportunidad, estableciendo una cadena corta comercial confiable porqué respaldada por las instituciones y servicios locales, que les permite programar sus cultivos (en tipologías y cantidades), disminuir los riesgos y fortalecer su actividad.

El Programa realiza también una amplia gama de iniciativas para promover sus actividades en vistas de ampliar la participación de nuevos actores y de toda la población. Se organizan eventos, foros, seminarios, *jornadas abiertas* a la población y cursos de formación sobre las producciones ecológicas y sus ventajas para la alimentación y la salud. Todas estas iniciativas apuntan a informar, estimulando un debate y el aporte de propuestas constructivas sobre la producción y el consumo de alimentos ecológicos locales.

El Programa comenzó siendo dirigido a los centros docentes públicos no universitarios de educación infantil y primaria. Sin embargo, tomando en cuenta los resultados logrados, el Instituto ICCA y el Gobierno de Canarias decidieron extender su acción a los comedores de cualquier centro educativo, hospitalario, socio-sanitario o universitario de las Islas que estuvieran interesados en participar.

Con el Programa de los Ecocomedores, el Gobierno de las Islas Canarias y el Instituto ICCA ofrecen un ejemplo de una iniciativa innovadora que puede ser replicada por cualquier Gobierno regional o local interesado en valorizar las producciones ecológicas, locales y de temporada del territorio, mejorando la alimentación y la salud de los alumnos y de toda la población, creando una nueva generación de consumidores ecológicos.

Para saber mas

[Ecocomedores de Canarias sitio web](#)

[Ecocomedores de Canarias en Facebook](#)

[Ecocomedores de Canarias en la Prensa](#)



[Artículo en laprovincia.es](#)

[Video en Youtube.com](#)

[News en sitio web Gobierno de Canarias](#)

[Artículo en cadenaser.com](#)

[Artículo en ull.es Universidad de la Laguna portal](#)

[Artículo en agroinformacion.com](#)

[Artículo en semanacalidadtenerife.org](#)

[Atlasruraldegrancanaria.com](#)

[Instituto de Calidad Agroalimentaria ICCA](#)



Curso

Planificación de cultivos hortícolas
y técnicas en Agricultura Ecológica

Docente: Pedro G. Tenoury Domínguez, Ingeniero Agrónomo.



Lugar: **Salón CBAL**
del Cabildo ubicada en C/ Trillo, 25
10 y 11 de octubre de 16:00 a 19:00h.

Organizan: Cabildo de Lanzarote y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

 Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

 CABILDO DE LANZAROTE

INSCRIPCIÓN:
Oficinas de la Granja Agrícola Experimental
del 1 al 5 de octubre de 07:00 - 13:00
PRECIO: 5 € PLAZAS: 30