

EL IMPACTO EN 2026 DE LOS ECOCOMEDORES EN LAS ISLAS CANARIAS, ESPAÑA

Febrero 2026

Implementado en 2013, el programa de los [Ecocomedores de Canarias](#) en los años ha logrado ampliar su impacto ofreciendo una comida ecológica, local y de temporada en las escuelas de cada una de las siete Islas Canarias de España.

El Programa mejora de la calidad de la alimentación apostando al desarrollo de la producción agraria ecológica en el territorio regional y a la incorporación de los productos ecológicos en los menús de los centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva en las siete Islas Canarias.



[Los datos presentados en 2025 en el sitio web del Programa Ecocomedores de Canarias demuestran su extraordinario éxito:](#) una red de 197 centros de restauración colectiva que operan en todas las siete islas (60 en 2022); 36.000 comensales que se benefician del programa (11.500 en 2022); 86 productores ecológicos locales de todas las islas involucrados; Unas 250 toneladas/año de producto local, ecológico, fresco y de temporada consumidas (210 en 2022).

[A través del Mapa publicado en el sitio web](#) se puede acceder a la información sobre los productores y los Ecocomedores asociados al programa en cada isla.

El resultado estructural alcanzado por el Gobierno regional de las Islas Canarias consiste en un sistema complejo y permanente que involucra directamente a los centros que gestionan los Ecocomedores y a los productores ecológicos locales a través de rigurosas normas, acuerdos e instructivos técnicos que aseguran las condiciones de calidad y de continuidad. A través de este conjunto de reglas consolidadas sobre roles y mecanismos operativos, el sistema es organizado para ampliar progresivamente su impacto en el territorio regional. Los materiales desarrollados para asegurar su diseño y manejo también constituyen herramientas útiles para los gobiernos locales de otros países que estén interesados en replicar esta práctica innovadora para promover la producción y uso de los alimentos ecológicos de los territorios en las escuelas, generando beneficios para la salud y el medio ambiente.

[El Programa promueve el uso de productos que se definen como:](#)

- **Ecológicos.** Producción ecológica certificada, respetando buenas prácticas ambientales, la preservación de recursos naturales y el bienestar animal.
- **Locales.** Compromiso con el territorio y su desarrollo apoyando producciones ecológicas certificadas de gestión local en Canarias.
- **Frescos.** Directamente de la huerta a la mesa, con un sistema de distribución insular y regional en base a un protocolo de calidad.



**DISTRIBUCIÓN
EFICIENTE**

- *De temporada.* Respetando los ciclos naturales de producción de alimentos y adaptando los menús a la estacionalidad de las frutas, verduras y hortalizas.

La página web de Ecocomedores de Canarias ofrece todas las informaciones que pueden ser aprovechadas y adaptadas a otros contextos. En el documento [Bases reguladoras para la participación en el programa Ecocomedores de Canarias](#), divulgado en septiembre 2024, también se encuentra una presentación actualizada de sus características e instrumentos principales.

El Programa Ecocomedores de Canarias es impulsado por la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno de Canarias, y por el [Instituto de Calidad Agroalimentaria ICCA](#), un organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno regional. El Programa es el resultado de un proceso de diagnóstico participativo iniciado en 2010 con la participación de productores ecológicos y de la Administración Pública.

A través de Mesas Técnicas, el Programa elabora sus iniciativas para asegurar el asesoramiento agronómico a los productores, la distribución eficiente a nivel insular y regional de los productos con las adecuadas condiciones de calidad a los centros que organizan los Ecocomedores, el equilibrio nutricional del menú diseñado para la semana y de las recetas ecosaludables promovidas, la sensibilización de la población a través de un conjunto de actividades.

Los Comedores son identificados sobre la base de las solicitudes y de criterios definidos, y todos 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 estos Centros favorece el consumo de productos con las características mencionadas 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 comensales. [El Ecorecettario elaborado por la Mesa técnica de alimentación ofrece un ejemplo de los instrumentos que el Programa adopta](#) para orientar el trabajo de los Ecocomedores.

También para favorecer la participación de los productores agrícolas ecológicos, el Programa ha establecido criterios específicos a seguir. La red de productores está formada por personas y empresas inscritas en el Registro de Operadores Ecológicos de Canarias y vinculadas al Programa a través de específicos compromisos. El precio justo para cada producto es fijado y revisado anualmente en concertación con los productores y no varía a lo largo de todo el período, evitando las incertidumbres del mercado. [El listado de los precios para 2025-2026 publicado en el sitio web](#) ofrece un ejemplo de los instrumentos rigurosos establecidos por el Programa.

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. Además, los canales cortos de comercialización son energéticamente más sostenibles y reducen las emisiones contaminantes derivadas de los desplazamientos durante la comercialización y distribución. Estos productores, mediante las técnicas de manejo de la agricultura ecológica, favorecen la biodiversidad y reducen la acumulación de contaminantes en el medioambiente. Siendo el cuidado del suelo una de sus prioridades, además de mejorar su fertilidad, logran reducir la erosión y aumentar el nivel de materia orgánica.



El Programa realiza una amplia gama de iniciativas para promover su enfoque 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.

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 la población y creando una nueva generación de consumidores ecológicos.

Para saber mas

[Ecocomedores de Canarias sitio web](#)

[Blog de Ecocomedores de Canarias](#)

[Bases reguladoras para la participación en el programa ecocomedores de Canarias](#)

[Ecocomedores de Canarias en Facebook](#)

[El potencial de la agricultura ecologica en Canarias](#)

[Recetas ecosaludables](#)

[Instituto de Calidad Agroalimentaria ICCA](#)

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

[Instrucciones para los comedores escolares | Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes | Gobierno de Canarias](#)

[Ecocomedores de Canarias en Ministerio de Asuntos Sociales sitio web](#)

[Articulo Ecocomedores - Teachers For Future Spain](#)

[Ecocomedores en madridecológico.org](#)

[Articulo en Universidad de la Laguna portal](#)

[Articulo en Universidad de la Laguna portal](#)

[Agricultura ecológica y tradicional en Canarias en Rincones del Atlántico sitio web](#)

[Articulo sobre comedores escolares sostenibles en Ecoinventos.com](#)

[Articulo School meal programmes in thelancet.com](#)

