

# ECOCOMEDORES EXTREMADURA

Asociación Paisaje, Ecología y Género

1 OCTUBRE DE 2021





ECOCOMEDORES  
*Extremadura*

Alianza por una  
alimentación escolar  
**saludable y sostenible**

**Un proyecto de:**



**Financiado por:**



**Con la colaboración de:**

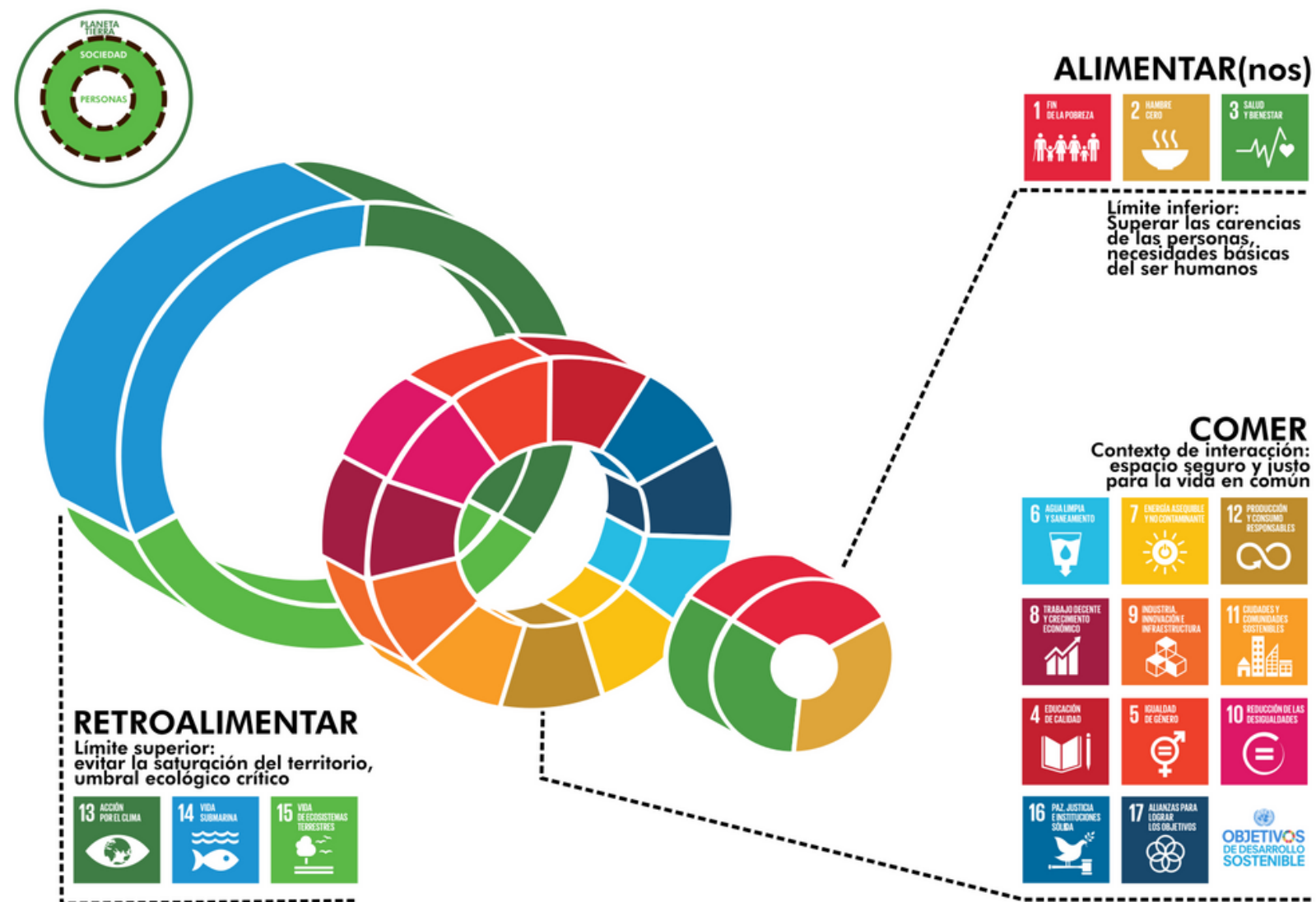
**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural,  
Población y Territorio



**Paisaje, Ecología y Género** es una ONGD extremeña que trabaja desde 2003 para impulsar las necesarias transiciones ecosociales en el sistema alimentario hacia modelos más sostenibles en su relación con el planeta y más justos para las personas.

Nuestro objetivo es ampliar y consolidar el papel de la agroecología en el medio rural como herramienta para lograr un verdadero desarrollo sostenible.



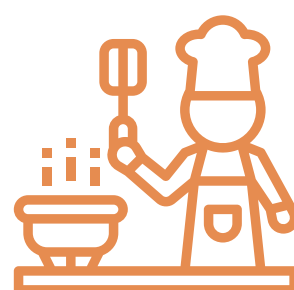
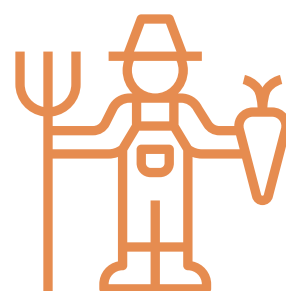
Facilitamos procesos de sensibilización, formación, consultoría, planificación estratégica y cooperación para superar los retos del sector mediante soluciones transformadoras contextualizadas en el entorno y perdurables en el tiempo.

Nos acompaña una red de expertos en agroecología, economía ecológica, innovación social, investigación y acción participativa, formulación, ejecución y evaluación de proyectos.



ECOCOMEDORES  
*Extremadura*

# El problema



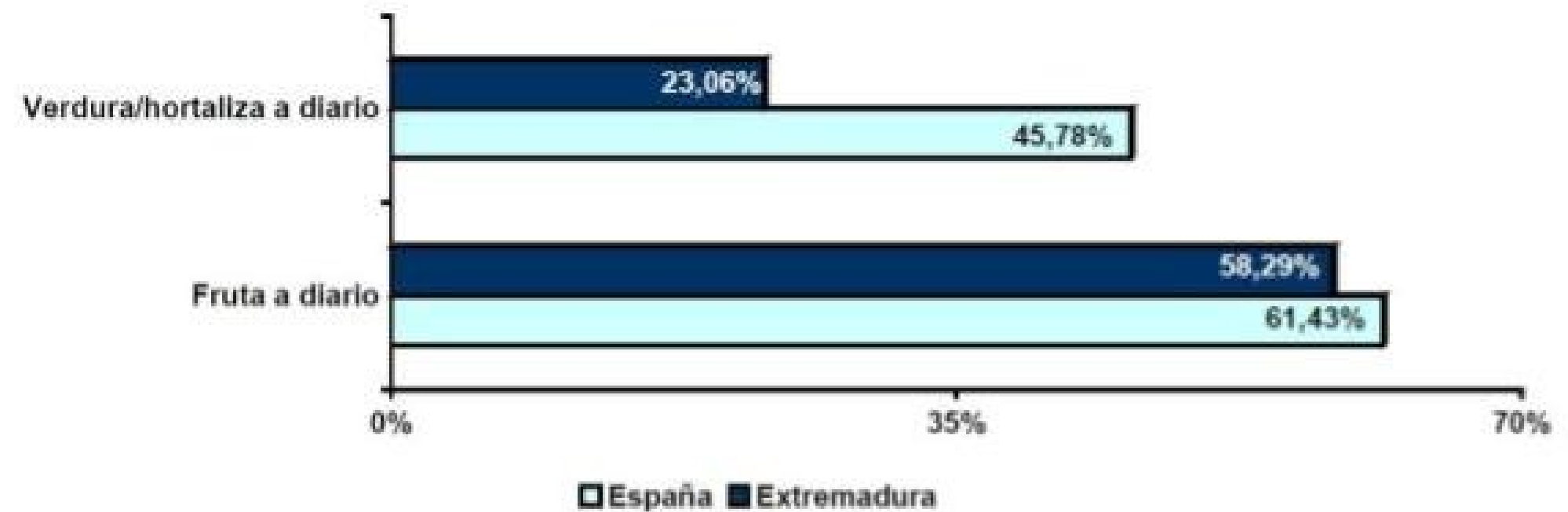
En Extremadura, el principal sistema de alimentación que surte los comedores escolares es la **línea fría preelaborada en cocinas centrales deslocalizadas** del territorio regional.

Las repercusiones de este modelo son:

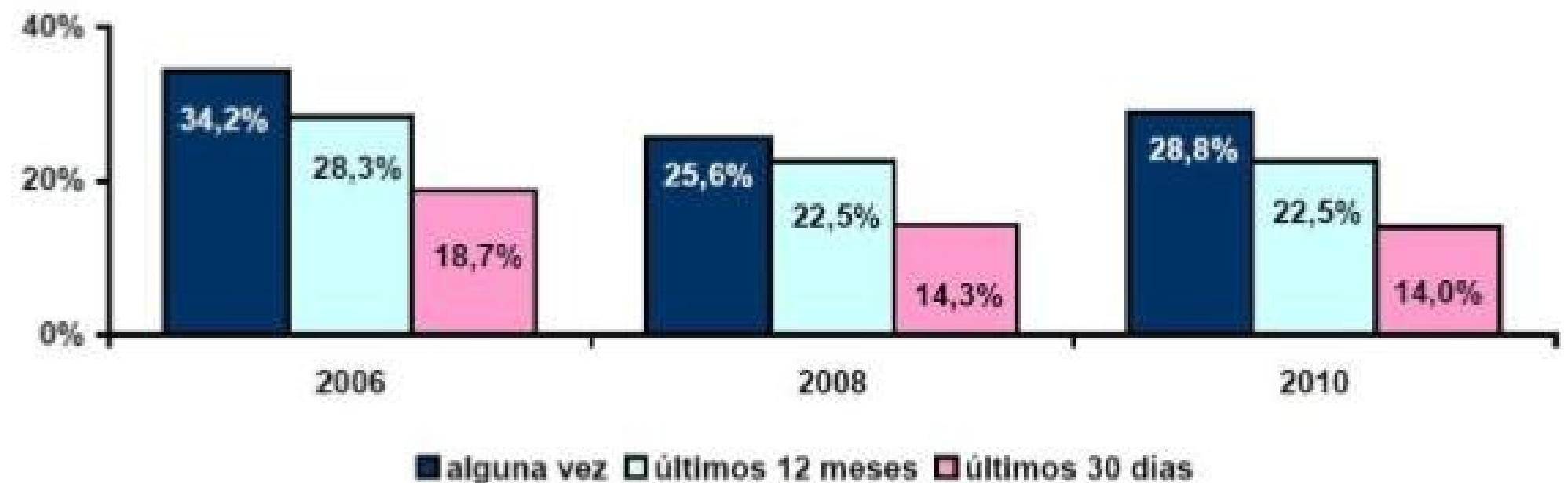
- una comida de baja calidad,
- la pérdida de oportunidades económicas para el territorio,
- una huella ambiental muy elevada
- merma de las oportunidades de mejorar el desempeño regional en la contribución a los ODS.

# HÁBITOS ALIMENTARIOS EN EXTREMADURA

4 de cada 10 personas no consumen fruta a diario.  
Sólo 1 de cada 10 personas incluyen verduras y ensaladas en su menú diario.  
Se recomienda consumir 2 raciones de hortalizas y 3 raciones de fruta al día.



Fuente: INE. Encuesta Nacional de Salud 2011.  
Elaboración: Dirección General de Planificación, Calidad y Consumo de la CSyPS.



Fuente: INE. Encuesta Nacional de Salud 2011.  
Elaboración: Dirección General de Planificación, Calidad y Consumo de la CSyPS.



# **MENÚS ESCOLARES EXTREMADURA**

## **Gestionados por la Consejería de Educación**

Precio medio de adjudicación del menú

**2,90 €**

Monto global de adjudicación

**16.045.000,58€**

*\*No hemos tenido acceso a los datos de otros modelos de gestión ni a los precios de adjudicación*



# Objetivo general

Transformar la alimentación escolar regional para llevar a las mesas de los colegios públicos alimentos más saludables y de mayor valor nutricional, producidos localmente mediante técnicas sostenibles



# Objetivos específicos

- 1** Impulsar una transición duradera hacia un modelo de alimentación escolar sostenible en centros públicos de Extremadura.
- 2** Empoderar a la comunidad educativa para, desde la gestión de la alimentación escolar, avanzar en la Soberanía Alimentaria.
- 3** Validar la viabilidad de los emprendimientos colaborativos locales para atender las necesidades de los comedores escolares.
- 4** Facilitar a la población escolar el acceso a menús adecuados, saludables, sostenibles y seguros y contribuir al desarrollo de una cultura alimentaria con valores.
- 5** Poner en valor los modelos de alimentación escolar sostenible en la toma de decisiones de las políticas públicas como estrategia de alto impacto para mejorar el desempeño de la región en la consecución de los ODS.

# Actuaciones

Fase 0: Diagnóstico | **Ecosistema**  
**Plan de Acción**

Fase I: Desarrollo de capacidades | **Asesoramiento**  
**Guía metodológica**

Fase II: Experiencias piloto | **Prototipado en 4 centros de Cáceres**  
**Piloto de compostaje**

Fase III: Puesta en valor | **Análisis de Ciclo de Vida**  
**Análisis de Ciclo de Costes.**  
**Informe de Imopacto Territorial (marco ODS)**

Comunicación | **Observatorio Abierto**  
**Vídeos**  
**Evento de presentación de resultados**

# La Alianza

Contribuir a desarrollar capacidades, crear oportunidades, facilitar compromisos y dinamizar un tejido económico regional apropiado .

*+++ sumando*



## CEIP Ribera del Marco



**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural,  
Población y Territorio

# Colabora

**JUNTA DE EXTREMADURA**

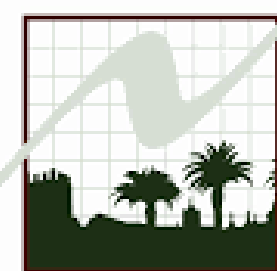
Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural,  
Población y Territorio

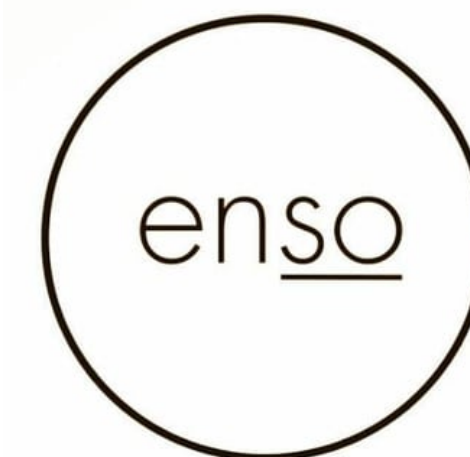


**ESHAEX**  
ESCUELA SUPERIOR  
HOSTELERÍA Y AGROTURISMO  
EXTREMADURA



**FUNDACIÓN  
MAIMONA**

Innovación Local • Local Innovation



**eada**®

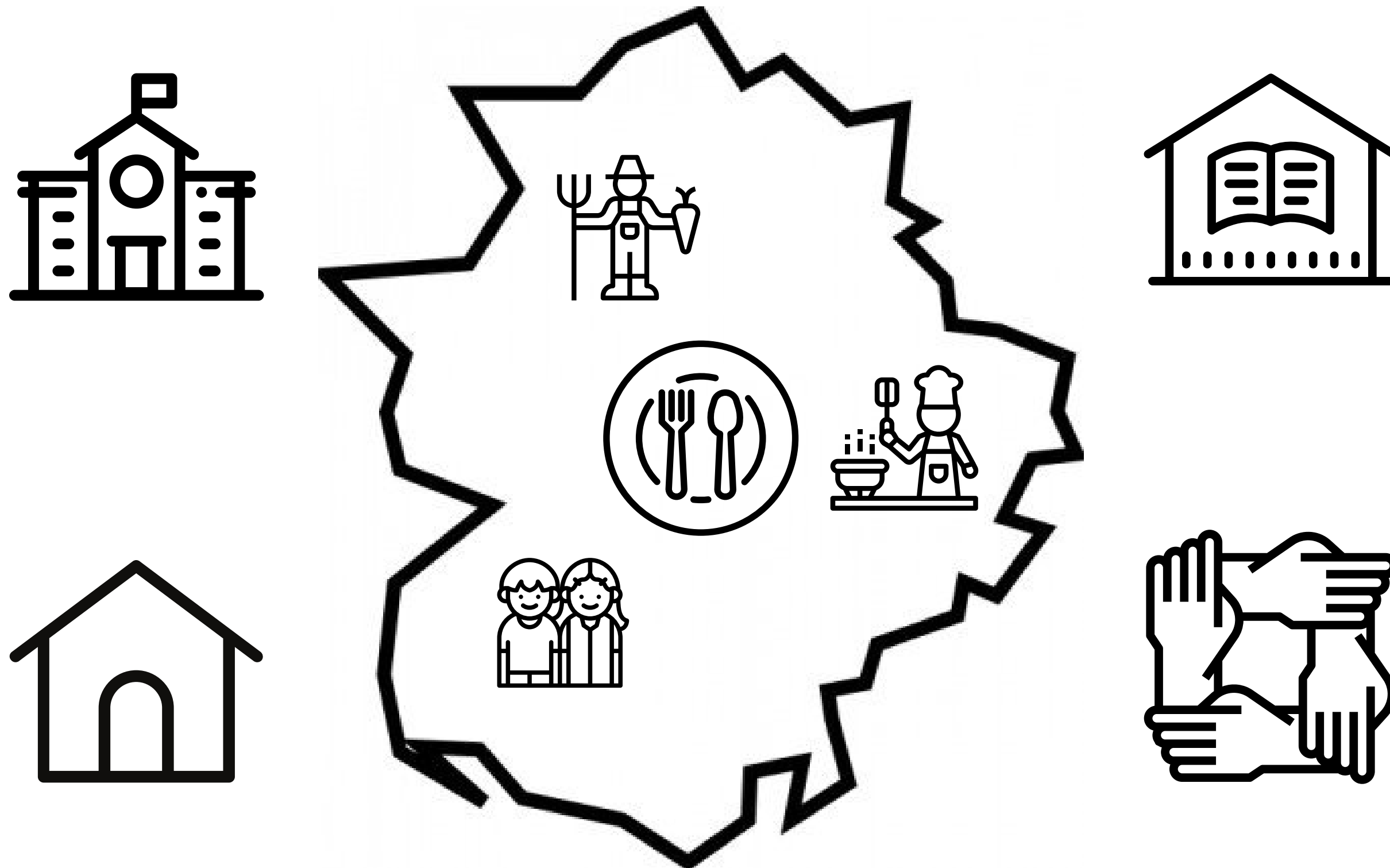
business school  
barcelona

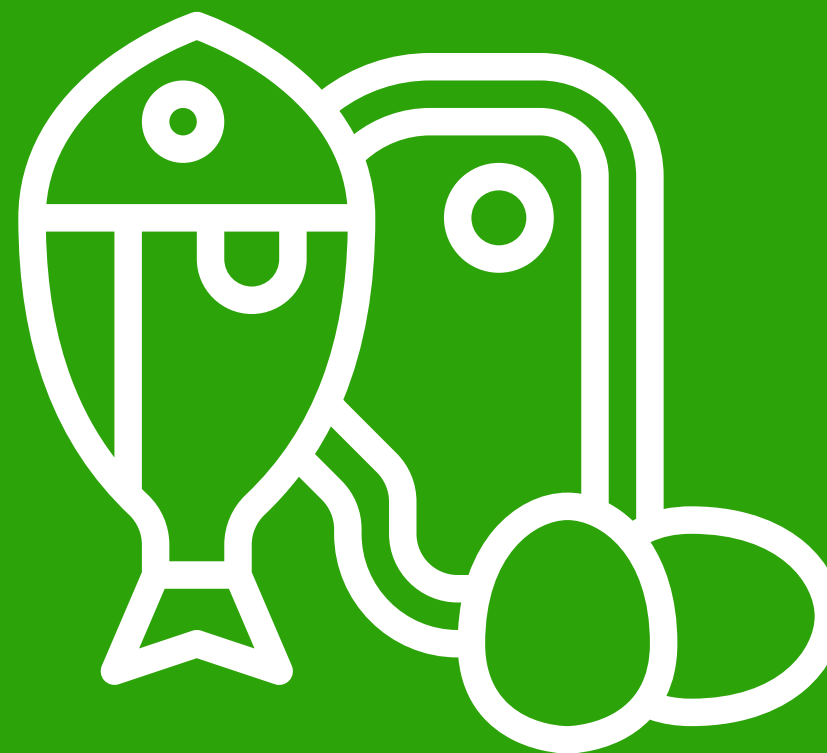
# Ecosistema

Proponer y revisar la incorporación de nuevos actores al proceso.

Apoyar el desarrollo de las experiencias piloto.

Definir las líneas de acción prioritarias y participar activamente en la consolidación del modelo de alimentación escolar alineado con los ODS



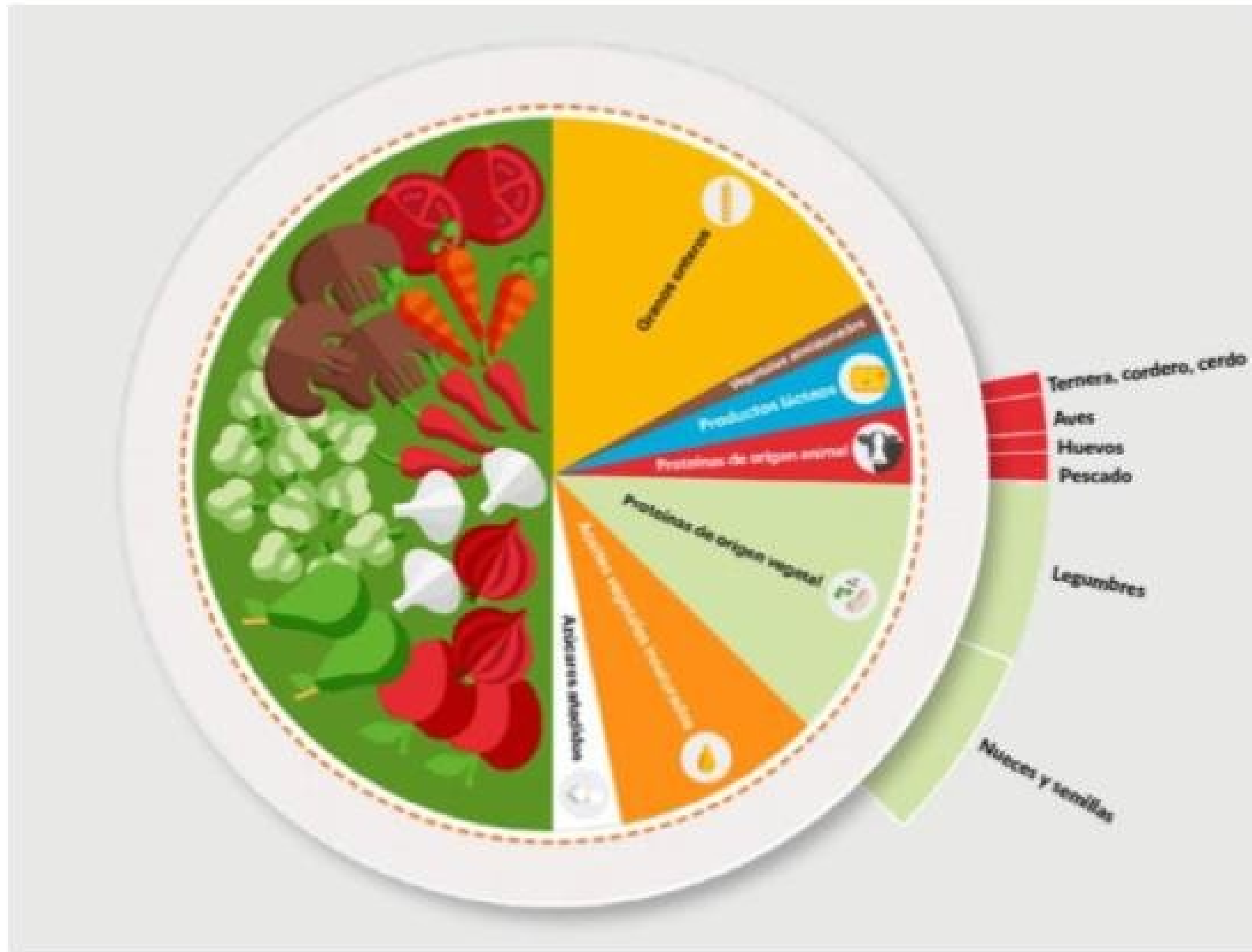


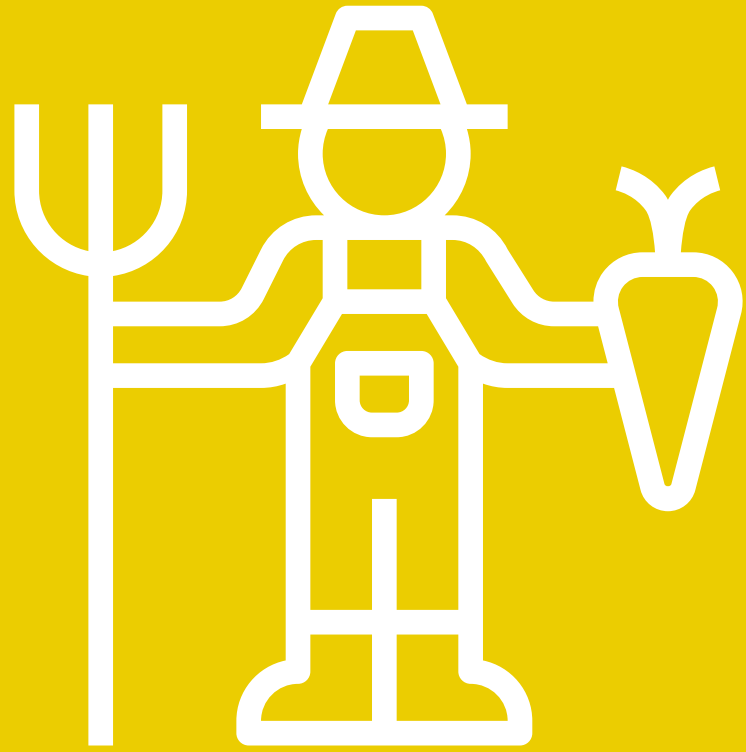
**El menú**



# LAS PROPORCIONES

---





---

# La producción

# LOS ALIMENTOS

---



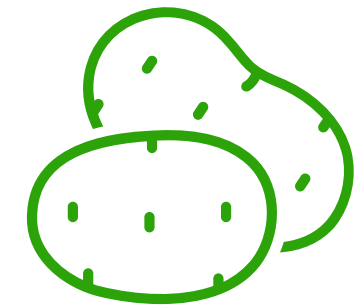
Verduras de temporada



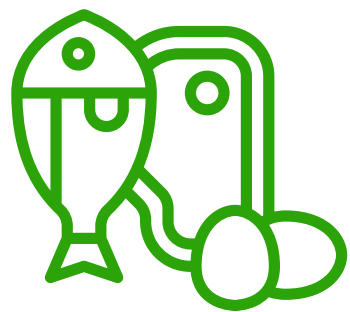
Cereales integrales



Legumbres



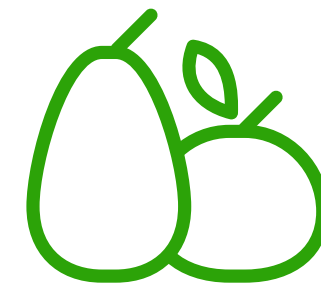
Tubérculos



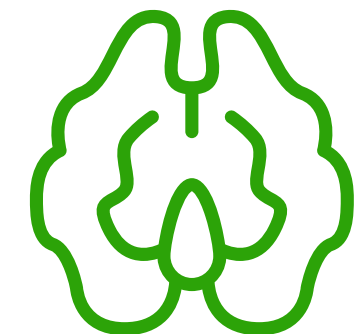
Proteína animal



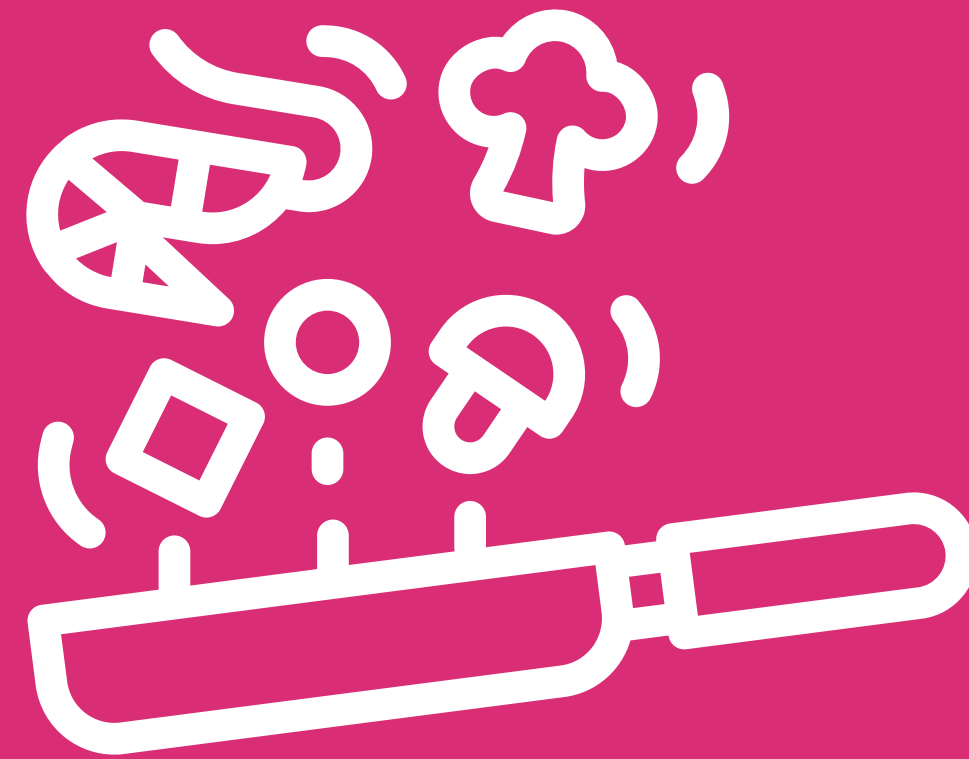
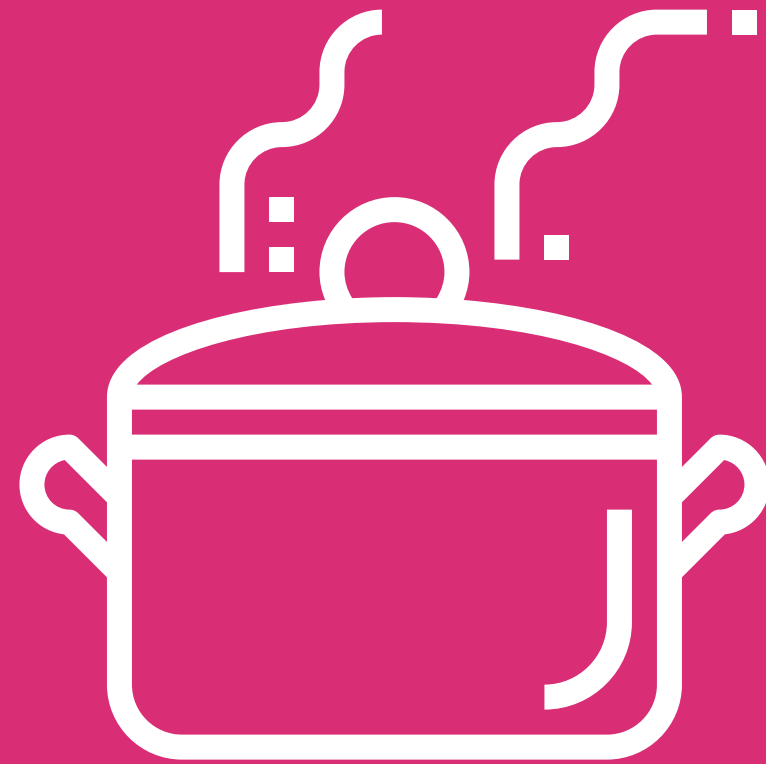
Lácteos



Fruta



Frutos secos y semillas



---

**La cocina**

# 3 Modelos de gestión

---

a) Gestión directa por el centro con personal dependiente de la Administración Educativa.

b) Mediante la contratación con una empresa del sector. Las comidas podrán elaborarse en el centro o en instalaciones de la empresa.

c) Gestionados por otras Administraciones Públicas, Instituciones y Asociaciones sin ánimo de lucro.



**El comedor**

# Experiencias piloto

## Caracterización Centros

### Ubicación de los CEIP

3 en Cáceres

1 en Miajadas

1 Jarandilla de la Vera

### Nº de Comensales

330 comensales

### Modelos de gestión

2 gestión AMPAS

2 gestión EPSEC

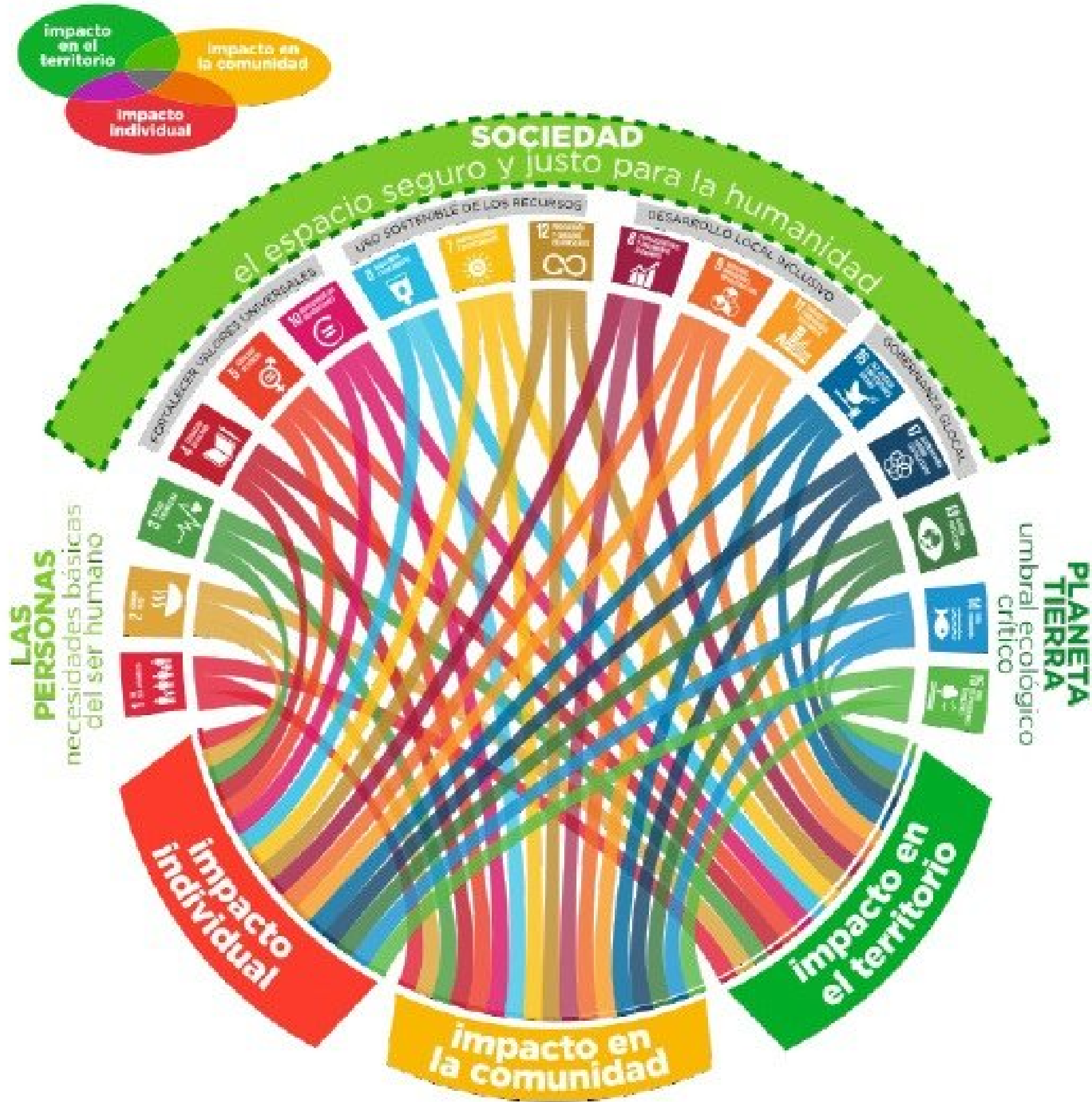
1 cocina propia

# Conclusiones preliminares

- Hay que incidir en el cambio de hábitos alimentarios desde el comedor escolar
- Las producciones ecológicas regionales no son suficientemente variadas para completar una dieta saludable y sostenible
- Es imperiosa la necesidad de cambios en los menús escolares de comedores. No son saludables ni son sostenibles
- Existen numerosas barreras que dificultan la viabilidad de los modelos de servicio de comedor alternativos
- No hay suficiente voluntad política para apoyar estas transiciones
- No se recogen suficientes datos para evaluar las políticas públicas



# ODS+ei y alcances de impacto:





# Contacto

Socio: PAISAJE, ECOLOGÍA Y GÉNERO

Dirección: ROBLEDILLO DE LA VERA, CÁCERES

Número de teléfono: 660 115 899

web: [www.asociacionpaisaje.org](http://www.asociacionpaisaje.org)

email: [proyectos@asociacionpaisaje.org](mailto:proyectos@asociacionpaisaje.org)

redes sociales: @PaisajeEyG