
Ecocomedores reactiva su programa de alimentación ecológica para 50 centros escolares y 11.000 comensales

La visión del proyecto a medio plazo es la de multiplicar exponencialmente las cifras actuales, alcanzando una implantación generalizada de ecocomedores

El programa Ecocomedores de Canarias que impulsa el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, reactiva su proyecto de alimentación saludable tras el cierre de los centros escolares durante el último tramo del pasado curso como consecuencia de las restricciones sanitarias derivadas de la pandemia.

Ecocomedores afronta la actual coyuntura con el reto de continuar creciendo y diversificando la oferta para 50 ecocomedores escolares, más de 100 productores ecológicos implicados de las siete islas y alrededor de 11.000 comensales que se benefician de un proyecto que favorece el desarrollo de la producción agraria ecológica en el archipiélago con la incorporación de productos ecológicos en los menús de los centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva.

Ecocomedores de Canarias ha comenzado ya con su estrategia de intervención individualizada por las islas con todos los actores y colectivos implicados, con la presentación de los nuevos equipos, sus planes de trabajo y las líneas estratégicas de actuación programadas para esta nueva etapa. El trabajo se ha venido desarrollando a través de las mesas técnicas de sensibilización, producción y alimentación, a la que se suma otra creada específicamente para coordinar la logística del programa. Una decisión que nace del trabajo desarrollado por el ICCA para identificar las necesidades de los centros, los productores y otros colectivos durante el progreso del programa.

La estrategia de Ecocomedores se canaliza a través de mesas técnicas, entre las que destacan la de producción, que tiene como objetivos principales el fortalecimiento de la oferta de productos ecológicos asociada al programa, para garantizar la calidad; la mesa técnica de sensibilización, que coordina la divulgación y transferencia del conocimiento asociado al programa; la mesa técnica de alimentación, que ofrece asesoramiento y formación para facilitar la incorporación de productos ecológicos, locales y de temporada en los menús a equipos de cocina, familias y otros colectivos vinculados al programa; y por último, la mesa técnica de logística, recientemente añadida al programa para mejorar la gestión de pedidos, acopio y distribución que asegure la entrega de los productos.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, explica que “Ecocomedores ha seguido trabajando durante la pandemia para adaptarse a las nuevas circunstancias, plantear nuevos retos y dar continuidad a un proyecto fundamental para impulsar el consumo de alimentos sanos y frescos entre los escolares de las islas”.

La visión del proyecto a medio plazo es la de multiplicar exponencialmente las cifras actuales, alcanzando una implantación generalizada de ecocomedores en colegios, universidades o escuelas infantiles, entre otros.