

XV CONVENCIÓN NAOS



XVI PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

22 de noviembre de 2023

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Ministerio de Consumo

Aula Maluquer - AESAN - Alfonso XI, 1, Madrid



Programa Ecocomedores de Canarias



Margarita M. Hernández García

Ecocomedores
de Canarias





Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

Organismo autónomo adscrito a la
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca
y Soberanía Alimentaria del Gobierno de
Canarias que tiene las **competencias** en
materia de **calidad agroalimentaria**.



Organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias que tiene las **competencias** en materia de **calidad agroalimentaria**.



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria

Es la Institución encargada de **gestionar, controlar, certificar y fomentar la producción ecológica en Canarias**, así como de desarrollar programas para concienciar a la ciudadanía sobre los beneficios de estos productos, asesorando la transición hacia este sistema de producción y **promocionando el programa Ecocomedores de Canarias**.



De dónde partimos, a dónde hemos llegado



I Encuentro
Operadores

I Foro de
Agroecología y
Biodiversidad

Diagnóstico
participativo

2010

2016

2020

2022

2013

2017

2021

2023



I Encuentro
Operadores

I Foro de
Agroecología y
Biodiversidad

Diagnóstico
participativo

2010

2016

2020

2022

2013

2017

2021

2023

Plan de actuación
PADPEC

Proyecto piloto
Ecocomedores
Escolares

Centros públicos de
gestión directa

Diagnóstico
MT Nutrición



Mesa técnica de
Producción



Resolución 927/2022 de la Consejería de Educación

I Encuentro Operadores
I Foro de Agroecología y Biodiversidad



Mesa técnica de **Sensibilización**



Mesa técnica de **Logística**

V Encuentro Ecocomedores

Diagnóstico participativo

II Encuentro provincial Ecocomedores



Mesa técnica de **Alimentación**

VII Encuentro Operadores VII Foro de Agroecología y Biodiversidad

2010

2016

2020

2022

2013

2017

2021

2023

Plan de actuación PADPEC

Proyecto piloto Ecocomedores Escolares

Centros públicos de gestión directa

Diagnóstico MT Nutrición

Programa Ecocomedores de Canarias



Centros privados, Catering y Escuelas Capacitación Agraria



Encuentro provincial Ecocomedores

Marco Estratégico Ecolocal

Proyecto piloto Ecorrestauración

Encuentro provincial Ecocomedores

Incorporación de 42 centros escolares de gestión directa



Mesa técnica de **Producción**

Ecocomedores
de Canarias



Ecocomedores
de Canarias



Fomentar y potenciar el desarrollo de la **producción agraria ecológica** en Canarias, asesorando al sector para la conversión hacia un modelo agroecológico.

Ecocomedores
de Canarias



Fomentar y potenciar el desarrollo de la **producción agraria ecológica** en Canarias, asesorando al sector para la conversión hacia un modelo agroecológico.

Mejorar la **calidad de la alimentación** en los comedores escolares y centros sociosanitarios, facilitando el consumo de productos ecológicos frescos, locales y de temporada.

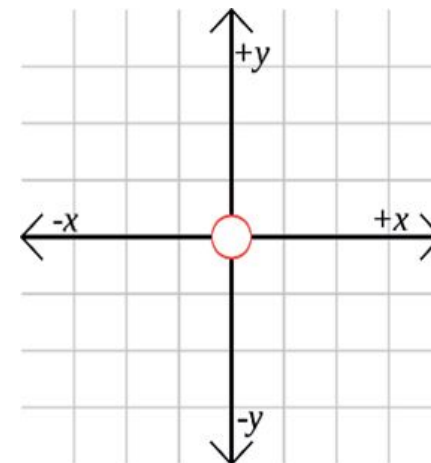


Ecocomedores como estructura para el cambio

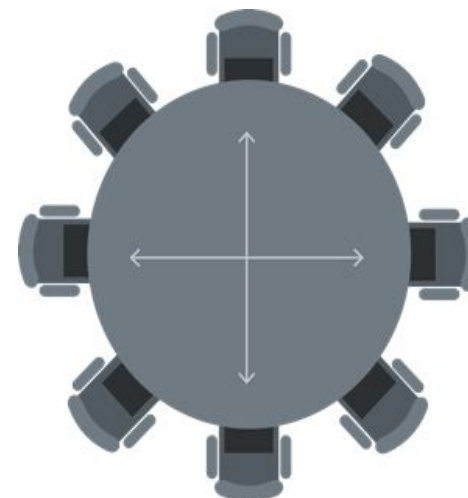


Metodología

Líneas de trabajo
= ejes



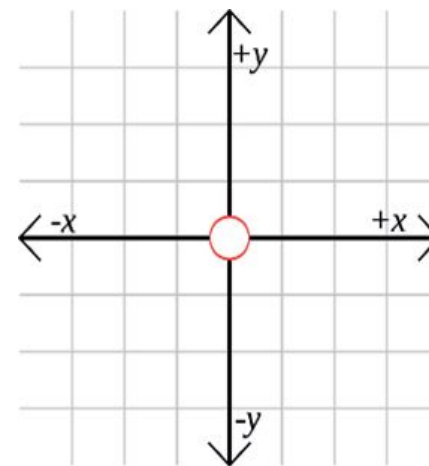
Sistema de coordinación
= mesas técnicas





Metodología

Líneas de trabajo
= ejes





Ecológico Local Fresco Temporada





ALIMENTACIÓN





MEDIO AMBIENTE





SALUD





EDUCACIÓN





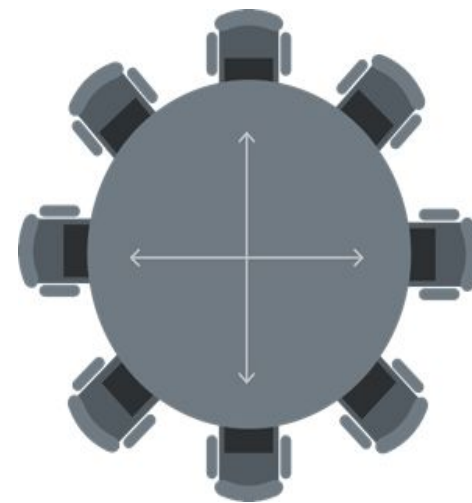
DESARROLLO LOCAL





Metodología

Sistema de coordinación
= mesas técnicas

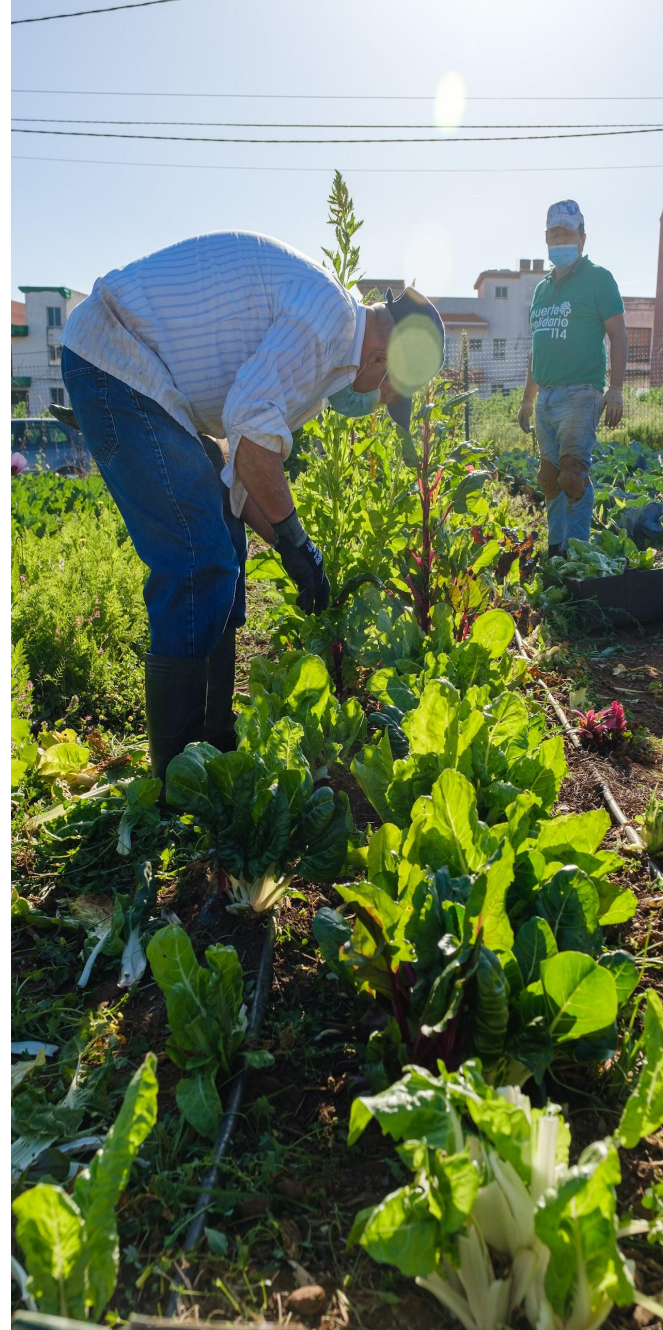






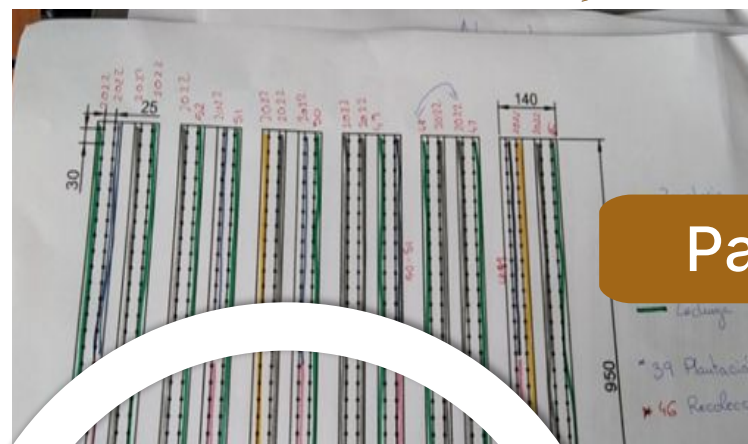
Mesa Técnica de Producción

- Asesorar a las y los ecoagricultores en el manejo agronómico, la calidad de la producción y la planificación de los cultivos para mejorar la oferta de productos ecolocales y de temporada,
- Avanzar en la profesionalización de las agricultoras y agricultores participantes y
- Reforzar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.

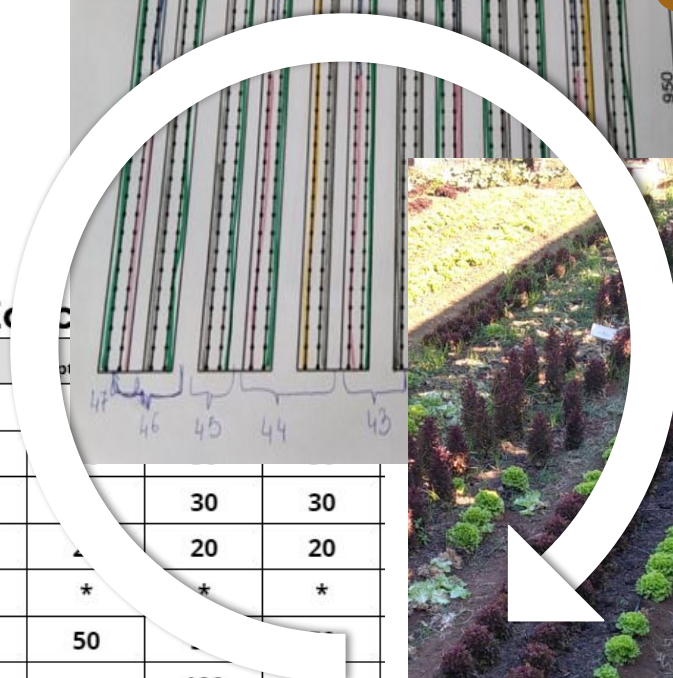




Planificación coordinada de cultivos



Papel



Finca

Planificación Programa Ec...

Producto	Operador/a			
ZANAHORIA	Toño			
ZANAHORIA	Maribeth			
ZANAHORIA	Enrico/ Laura		30	30
ZANAHORIA	Miguel Ángel		20	20
ZANAHORIA	Jacobo	*	*	*
ZANAHORIA	Ruyman	50		
ZANAHORIA	Raúl		100	200
ZANAHORIA			20	20
ZANAHORIA			60	60

Estudios



Precio de producto estable

- Precios fijos anuales.
- Acordados con los agricultores.
- Precio total producto:
 - 85% para el agricultor
 - 15% costes de logística

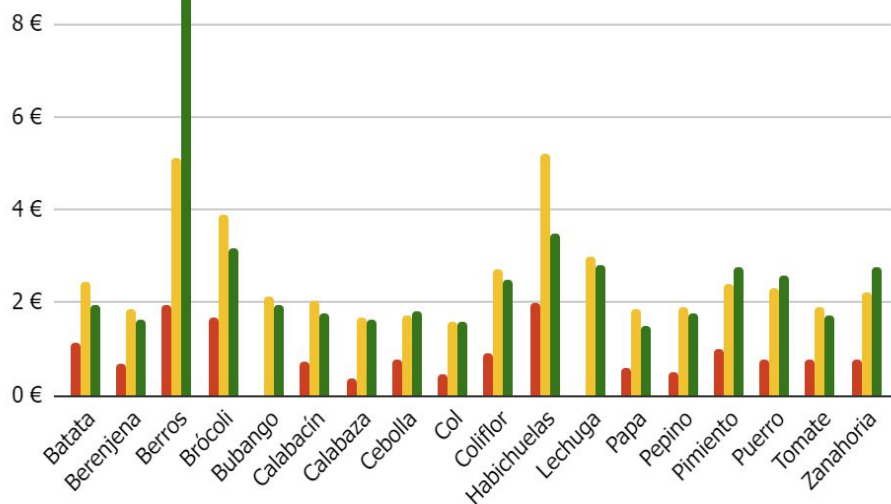




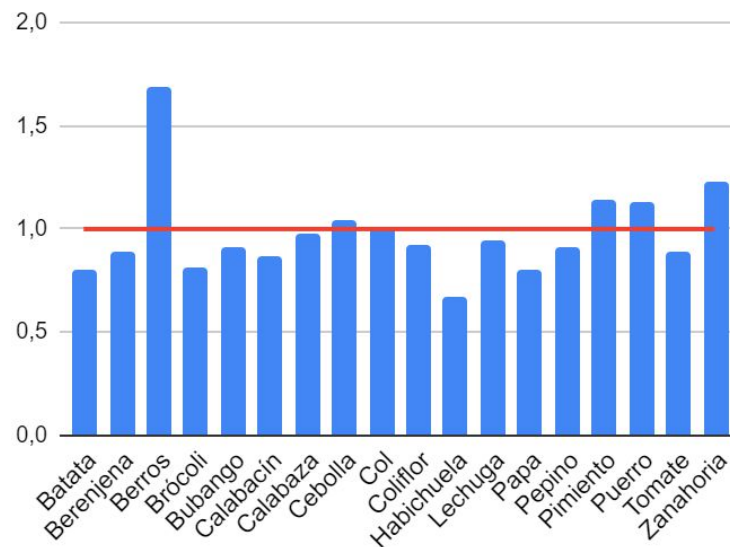
Comparativa de precios verduras y hortalizas

Precios de verduras y hortalizas (2022)

■ Origen ■ Destino ■ Ecocomedores



Ratio del precio de ecocomedores y el precio de destino (2022)





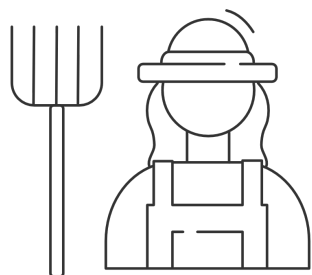
Mesa Técnica de Logística

- Coordinar la gestión semanal de oferta y demanda de productos,
- Coordinar el acopio, control de calidad, gestión de incidencias,
- Coordinar la distribución intra e interinsular y la facturación para asegurar la entrega de los productos ecolocales en los centros,
- Reforzar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.





Gestión de oferta y demanda



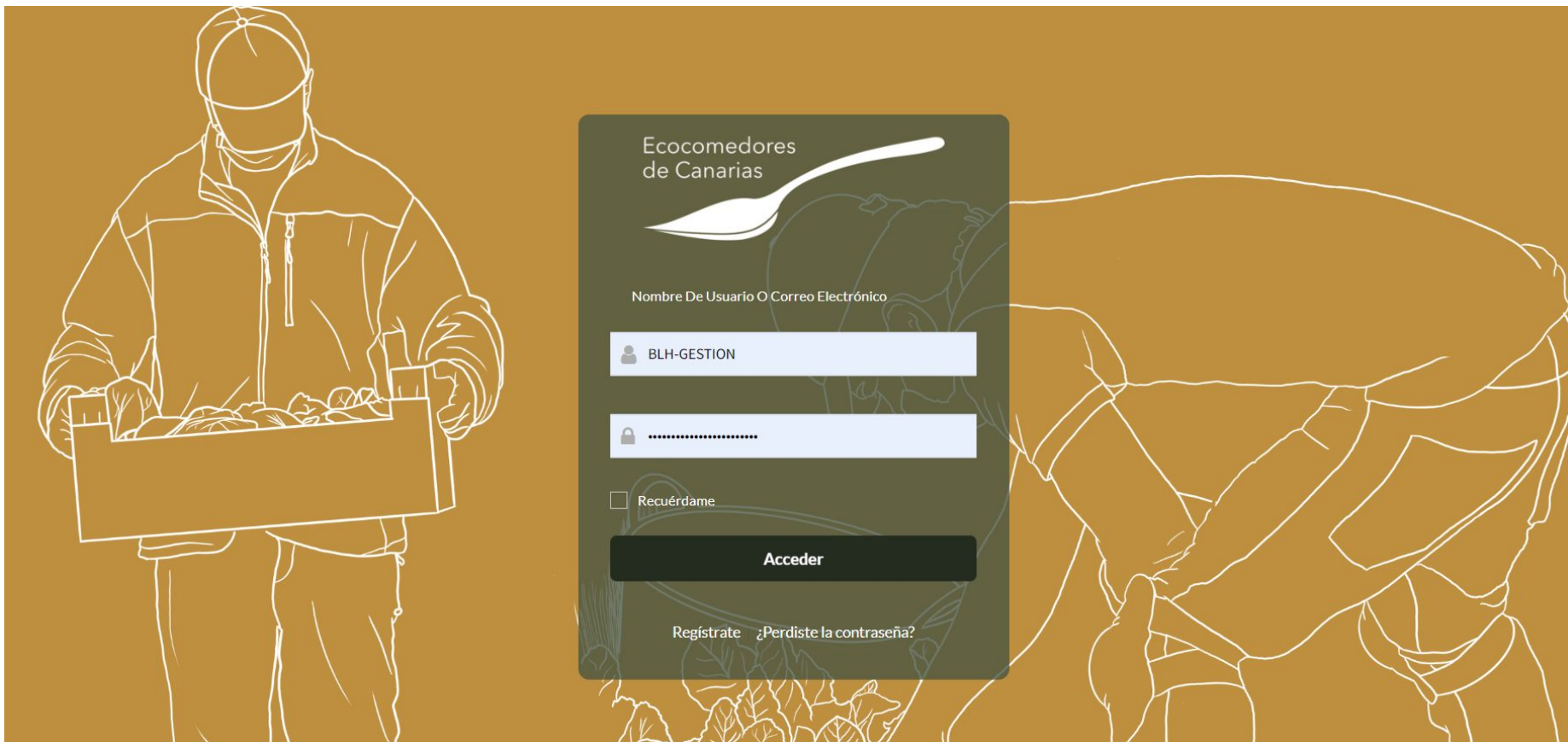
Ecoagricultores/as

- Agregan productos de forma semanal (VIERNES a LUNES).
- Oferta en la isla y/o en otras islas.
- MT Logística verifica asignación
- Acopio semanal en local del distribuidor.



Ecocomedores

- Piden semanalmente sobre los productos ofertados (MARTES)
- Entrega semanal del pedido.
- Factura única al distribuidor.
- Pago a mes vencido.



www.ecocomedoresdecanarias.com/ecocomedores





Control de calidad y loteado





Análisis de rutas de distribución

Ruta 1: norte de Gran Canaria

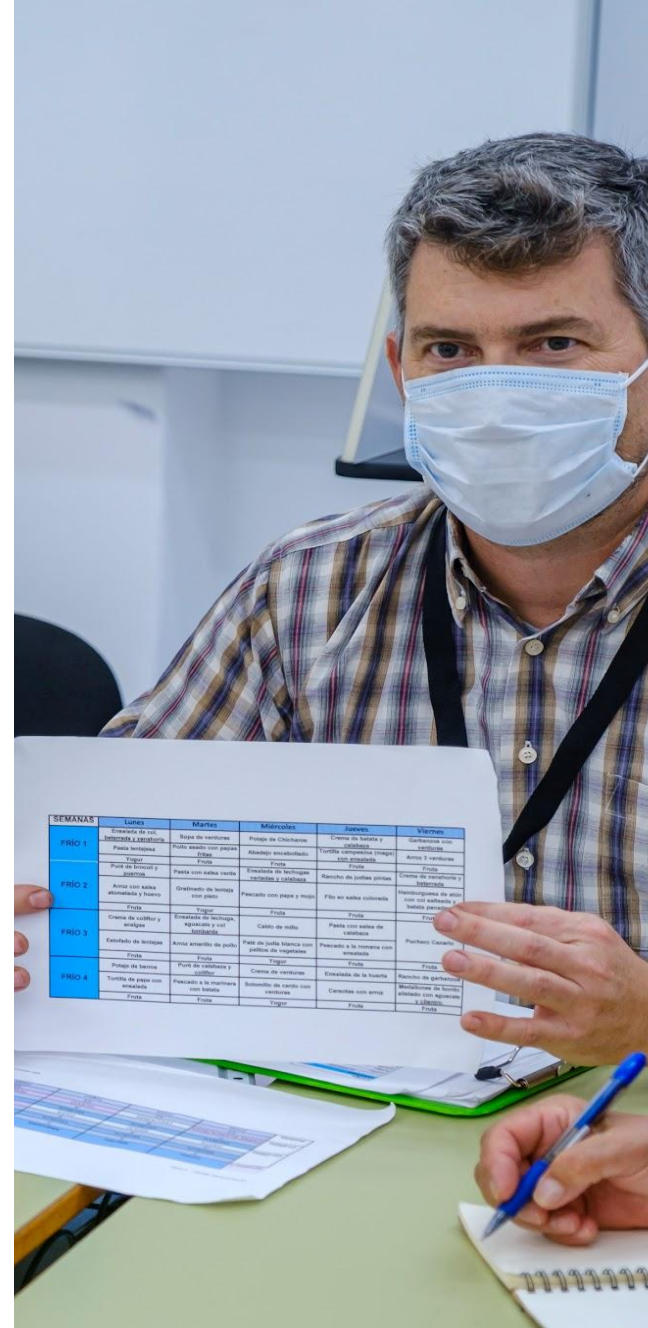


Comensales	Kg estimados	Kilómetros	Tiempo (h.)
1169	1200	131	5-5:30



Mesa Técnica de Alimentación

- Incrementar y potenciar la incorporación de productos ecolocales frescos en los menús,
- Ofrecer asesoramiento para mejorar la composición nutricional de los menús,
- Ofrece formación a los equipos de cocina y auxiliares de comedor, docentes y familias,
- Reforzar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.



SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
WEEK 1	Crema de col lombarda y zanahoria Pasta molida Fruta	Brócoli de verduras Pasta cocida con queso Fruta	Paté de Chicharros Mantequilla avellanas Fruta	Crema de habas y calabacín Tortilla con queso fresco Fruta	Caracoles con verduras Arroz 3 verduras Fruta
WEEK 2	Pasta con salsa de tomate Arroz con salsa de tomate y brócoli Fruta	Pasta con salsa verde Gratinado de berenjena con queso Fruta	Fruta Pescado con patata y miel Fruta	Fruta Filetes de salmón Fruta	Crema de zanahoria y calabacín Hamburguesas de pollo con patata y tomate parmesano Fruta
WEEK 3	Crema de calabacín y zanahoria Fruta	Crema de calabacín y zanahoria Fruta	Fruta Castaño de agua Fruta	Fruta Pasta con salsa de calabacín Fruta	Fruta Pasta con salsa de calabacín Fruta
WEEK 4	Paté de berenjena Fruta	Fruta Pasta de calabacín y calabacín Fruta	Fruta Crema de verduras Fruta	Fruta Crema de la haba Fruta	Fruta Hamburguesas de pollo con patata y tomate parmesano Fruta



EL PLATO PARA COMER SALUDABLE

Use aceites saludables (como aceite de oliva y colza) para cocinar, en ensaladas, y en la mesa. Limite la mantequilla. Evite las grasas trans.



Cuantas más verduras y mayor variedad, mejor. Las patatas y las patatas fritas no cuentan.

Coma muchas frutas y de todos los colores.



¡MANTÉNGASE ACTIVO!

© Harvard University



Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource



Beba agua, té, o café (con poco o nada de azúcar). Limite la leche y lácteos (1-2 porciones al día) y los zumos (1 vaso pequeño al día). Evite las bebidas azucaradas.

Coma cereales (granos) integrales variados (como pan integral, pasta integral, y arroz integral). Limite los cereales refinados (como arroz blanco y pan blanco).

Escoja pescados, aves, legumbres (habichuelas/garbanzos/lentejas), y frutos secos; limite las carnes rojas y el queso; evite el beicon, fiambres, y otras carnes procesadas.

Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu





EL PLATO DE ALIPA



GRASAS

Aceite de oliva, aceite de semillas, aguacate, nueces...



VEGETALES 2 VECES AL DÍA

FRUTAS 3 PIEZAS AL DÍA



HAZ UN ARCOIRIS EN TU PLATO, FRUTAS DE TODOS LOS COLORES, ENTERAS Y DE TEMPORADA



AGUA BEBIDAS NO AZUCARADAS LECHE

BEBE Y CONSUME PRODUCTOS BAJOS EN SAL, GRASAS SATURADAS Y AZÚCAR



GRANOS

Pan, arroz, pasta, gofio...



PROTEINAS

Huevo, pescado, aves, legumbres...



RACIONES DE ALIMENTOS CON LAS MEDIDAS DE TUS MANOS



VERDURAS PASIA, ARROZ, PAN, PAPA CARNI, PESCADO FRUTA ACEITE, MANTEQUILLA



Estructura de menú

SEMANA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1er plato	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	PASTA	ARROZ	PAPA	LEGUMBRE	BATATA
2º plato	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	CARNE BLANCA/ROJA	LEGUMBRE	PESCADO	HUEVO	PESCADO/ LEGUMBRE
Postres	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta



Ruedas de menú Ecocomedores de Canarias

Ciclos de menú

Noviembre - febrero:
4 semanas de frío.

**Marzo-junio /
Septiembre-octubre:**
6 semanas de calor.

SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
FRÍO 1	Ensalada de col, beterrada y zanahoria	Sopa de verduras	Potaje de Chicharos	Crema de batata y calabaza	Garbanzos con verduras
	Pasta lentejosa	Pollo asado con papas fritas	Abadajo encebollado	Tortilla campesina (maga) con ensalada	Arroz 3 verduras
	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
FRÍO 2	Pure de brocolis y puerros	Pasta con salsa verde	Ensalada de lechugas variadas y calabaza	Rancho de judías pintas	Crema de zanahoria y beterrada
	Arroz con salsa atomatada y huevo	Gratinado de lenteja con pisto	Pescado con papa y mojo	Filo en salsa colorada	Hamburguesa de atún con col saltada y batata panadera
FRÍO 3	Fruta	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta	Fruta
	Crema de coliflor y acelgas	Ensalada de lechuga, aguacate y col lombarda	Caldo de millo	Pasta con salsa de calabaza	Crema de zanahoria y beterrada
FRÍO 4	Estofado de lentejas	Arroz amarillo de pollo	Pate de judía blanca con palitos de vegetales	Pescado a la romana con ensalada	Puchero Canario
	Fruta	Fruta	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta
FRÍO 4	Potaje de berros	Pure de calabaza y coliflor	Crema de verduras	Ensalada de la huerta	Rancho de garbanzos
	Tortilla de papa con ensalada	Pescado a la marinera con batata	Solomillo de cerdo con verduras	Caraoas con arroz	Medallones de bonito asado con aguacate y cilantro
	Fruta	Fruta	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta

SEMANAS	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
CALOR 1	Salmorejo de papaya	Crema de verduras	Potaje de judía pinta	Ensalada de habichuelas y tomate	Pure de batata calabaza
	Estofado de lentejas	Arroz caldoso de pescado	Tortilla maga con ensalada	Pasta boloñesa	Ensalada de Garbanzos
	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
CALOR 2	Crema de hoja verde con lentejas	Espagueti salsa colorada	Ensalada campera de batata	Caldo verde	Ensalada de la huerta (unir FT)
	Ensalada de Arroz con verduras	Medallones de bonito con ensalada	Pollo al pisto de berenjena	Fabada	Pescado plancha con papas fritas
CALOR 3	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Sopa fría	Ensalada de lechuga variada y calabaza	Potaje de habichuelas	Crema de calabacin y puerro	Caldo de tumbo con verduras
CALOR 4	Pasta lentejosa/judiesa	Chuleta de cochino con batata y mojo rojo	Paelia vegana (chicharo)	Pescado con papas en salsa verde	Ropaveja
	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
CALOR 5	Pure de calabaza y zanahoria	Sopa minestrone con pasta	Ensalada de lechuga variada y beterrada	Potaje de lentejas	Crema de verduras con batata
	Tortilla de papas con ensalada	Albóndigas de pescado azul en salsa	Caraoas con arroz	Pescado blanco con pisto	Pollo asado con ensalada
CALOR 6	Fruta	Fruta	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta
	Crema de lenteja con berenjena	Potaje de chicharos	Gazpacho a la fruta	Pasta en salsa de verdura	Pure de habichuelas, batata y bubango
CALOR 7	Ensalada de arroz	Revuelto de pisto	Pescado salado con papas sancochadas y mojo verde	Hummus con palitos de zanahoria	Estofado de res
	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
CALOR 8	Ensalada de la huerta	Potaje de verduras	Ensalada de pasta	Pure de calabaza y calabacin	Rancho de chicharos
	Arroz con salsa atomatada y huevo	Potas en salsa con papas a la flor	Gulso de Judías	Conejo en salmorejo con batatas arrugadas	Hamburguesas de pescado azul con ensalada
	Fruta	Fruta	Fruta y Yogur	Fruta	Fruta



Ruedas de menú Ecocomedores de Canarias

Fichas técnicas

Recogen las recetas de cada plato y otros datos de interés como alérgenos, opciones de sustitución de ingredientes y observaciones, todo ello de manera esquemática.

Son una **pieza clave para poder organizar la operativa de cocina** y un hilo conductor para todos los profesionales implicados.

Ficha técnica		
Ensalada de col, beterrada y zanahoria		
VERD3001		
para edad de 3 a 12 años		
ALIMENTOS	GRAMAJE	INFORMACIÓN
Col	25	ALÉRGENOS:
Beterrada	15	
Zanahoria	70	COMENTARIOS:
AOVE	5	Recomendamos dejarla macerar una hora antes de servir
Sal	1	Opcional, agregar frutos secos
Vinagre de manzana	0,5	OPCIÓN DE SUSTITUCIÓN:
Jugo concentrado de manzana	0,5	Podemos sustituir la zanahoria por calabaza
Total: verduras	110	
FASES DE ELABORACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar, lavar y cortar la col en juliana. 2. Rascar, lavar y rayar las zanahorias y beterrada. 3. En un bol, mezclar la sal, vinagre, jugo de manzana concentrado y AOVE. 4. Batir bien los ingredientes hasta obtener una emulsión homogénea. 5. Introducir las hortalizas en una ensaladera y mezclar con el aliño. 		

Ficha técnica		
Ensalada de la huerta		
VERD1015		
para edad de 3 a 12 años		
ALIMENTOS	GRAMAJE	INFORMACIÓN
Lechuga	25	ALÉRGENOS:
Tomates cherry	25	Sulfitos
Zanahoria	20	COMENTARIOS:
Batata blanca	20	Opción de añadir parmentas (aporta sabor afrutado).
AOVE	5	Aliño: Añadir la sal, vinagre, AOVE y emulsionar el conjunto.
Vinagre de manzana	0,5	OPCIÓN DE SUSTITUCIÓN:
Sal	0,5	
Total: verduras	70	
FASES DE ELABORACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desinfectar, lavar, centrifugar y cortar en juliana las lechugas, reservar. 2. Desinfectar, lavar y cortar en mitades los tomates, reservar. 3. Raspar, lavar y rallar la zanahoria y la batata, reservar. 4. En ensaladera, introducir las hortalizas y adobar con el aliño antes de servir. 		



Sistema de evaluación de consumo

Eco-cucharas

Sistema escalable para la **evaluación del cumplimiento de los compromisos** y adaptado a los diferentes niveles de implicación de los centros ecocomedores.

El **consumo total de frutas, verduras y hortalizas ecológicas** será determinante a la hora de evaluar el compromiso de los centros.

1 Ecocuchara



2 Ecocucharas



3 Ecocucharas



4 Ecocucharas





Cálculo de nivel de cuchara

- Pedidos del 25 de septiembre al 25 de octubre (anteriores y posteriores no son pedidos para octubre)
- Octubre: 19 días lectivos

25SEPT-25OCT						USUARIOS	GRAMAJE USUARIO SEMANA(kg)			Días lectivos
Isla	Cliente	BATATA	FRUTA	HORTALIZA	PAPA		HORTALIZA	FRUTA	BATATA+PAPA	19
Gran Canaria	CEIP AGUSTIN HDEZ DIAZ	10			79	166	0,000	0,000	0,141	
	CEIP ANSITE	12	122	347	505	150	0,609	0,214	0,907	CUCHARA 1
	CEIP Bañaderos	14	342	613		245	0,658	0,367	0,015	
	CEIP CAIDEROS	4	13	37	35	0	0	0	0	
	CEIP EL MATORRAL	3	8	8	3	20	0,105	0,105	0,079	
	CEIP En Arucas	24	450	1117	725	341	0,862	0,347	0,578	CUCHARA 2
	CEIP J. M. Illera de La Mora	25		117	284	150	0,498	0,205	0,044	
	CEIP JUAN ARENCIBIA SOSA			37		110	0,000	0,089	0,000	
	CEIP Juan del Río Ayala	15	510	979	505	260	0,991	0,516	0,526	CUCHARA 3

- A partir de las sumas de los ingredientes a través de los pedidos, división entre usuarios y días lectivos. Resultado de cada columna: kg a la semana por usuario.
- Basándonos en las definiciones de nivel de cuchara.
- Si todo verde: cuchara 3; si verde y amarillo: cuchara 2; si un naranja: cuchara 1.



La partida alimentaria con los alimentos del Programa

- Hortalizas y verduras de temporada
- Tuberculos (papa y boniato)
- Frutas de temporada

4,07€	0,41€	media primeros
7,92€	0,79€	media segundos
2,22€	0,22€	media postres
	0,23€	pan
	1,42	PA



Formación online para equipos de cocina

NOVIEMBRE 2023



- Tema 1: Oferta gastronómica de temporada
- Tema 2: Fichas técnicas
- Tema 3: Partida alimentaria, escandallos (presupuesto compra alimentos)
- Ejercicio final: Identificar nivel de cuchara. Se analizan los consumos de octubre, noviembre y diciembre.



Mesa Técnica de Sensibilización

- Divulgar el conocimiento asociado al programa,
- Preparar y ejecutar campañas y comunicación facilitando la interacción entre los distintos colectivos,
- Optimizar la estrategia de comunicación digital del Programa,
- Reforzar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.





Sensibilizar comiendo: VEGEFRUTI





VEGEPUTI
PAPAYA
Tus vitaminas pe mañana no.
pá... pá... ¡yá!
PLUS +1

VEGEPUTI
CEBOLLA
De mis capas, ¡salud no le escapas!
COMER +1

VEGEPUTI
CEBOLLA
De mis capas, ¡salud no le escapas!

VEGEPUTI
PAPAYA
Tus vitaminas pe mañana no.
pá... pá... ¡yá!
PLUS +1

VEGEPUTI
PAPAYA
Tus vitaminas pe mañana no.
pá... pá... ¡yá!
PLUS +1

VEGEPUTI
CEBOLLA
De mis capas, ¡salud no le escapas!
PLUS +1

SÚPER ECOPASAPORTE

¡Escribe las fechas del día que empezaste y terminaste los retos del ecopasaporte!

EMPEZADO / /

COMPLETADO / /

MIS DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS

NACIMIENTO / ISLA

MUNICIPIO

CURSO COLEGIO

¡Va en las partes del espárrago Vegefruti!



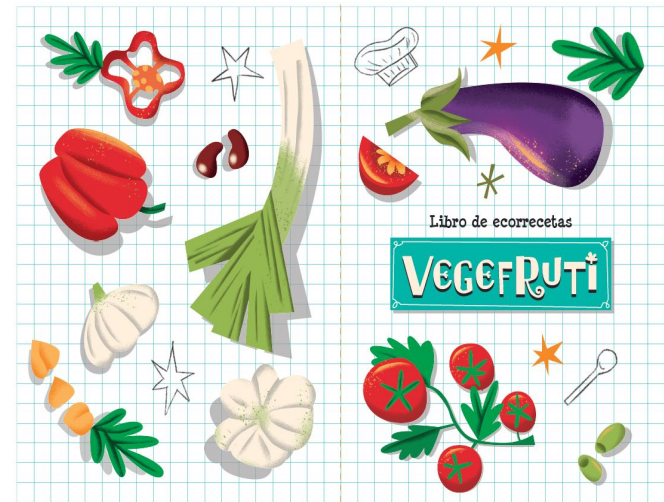
Ecopasaporte (1er ciclo)



Juego de Mesa (3er ciclo)



Juego de Cartas (2º ciclo)



Cuaderno de Ecorrecetas



Formación a docentes




*Formación a docentes
para aprovechar el potencial pedagógico
del comedor escolar*



BLOQUE 1
Introducción
al Programa Ecocomedores
de Canarias



BLOQUE 2
El Ecocomedor
como proyecto



BLOQUE 3
El Ecocomedor
como ambiente
de aprendizaje





Mesa técnica de Coordinación

- Liderar la coordinación de las mesas de trabajo, en cuanto al planteamiento y desarrollo de la estrategia,
- Elaborar nuevas propuestas de actuación,
- Coordinar la comunicación interna y la evaluación de resultados,
- Coordinar acciones de colaboración con otras entidades públicas y privadas,
- Reforzar las redes entre los colectivos vinculados a Ecocomedores.





ESTRUCTURA MENU - 5 DIAS

	1	2	3	4	5
Semana 1	1	2	3	4	5
1er plato	Verdura	ARROZ	Verdura	Verdura	PESCADO/LEGUM
2º plato	PASTA	Verdura	8	HUEVO	12
Postres	7	LEGUMBRE	13	Fruta	Fruta
	CARNE BLANCA/ROJA	12	Yogur		

Compromisos

MI Alimentación



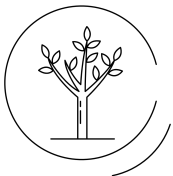
Ecocomedores
de Canarias



**BASES REGULADORAS PARA LA
PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA
ECOCOMEDORES DE CANARIAS**



Compromisos

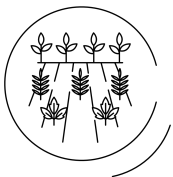


Mesa técnica de
Coordinación

Participar en los
encuentros y sesiones
de formación

Facilitar la
documentación que
se les solicite

Cumplimentar y enviar
Formulario de inscripción para
Centros (Anexo 2B, BBRR)



Mesa técnica de
Producción

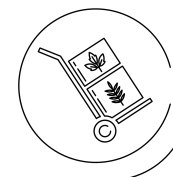
Comunicación de
inicio de actividad
como operador
ecológico al ICCA.

Atender visitas y
recomendaciones
de los técnicos de
la MT de
Producción

Cumplir la
planificación de
cultivos y plantar
lo planificado

Cumplir los
requerimientos de
calidad de los
productos

Cumplir las
normas del centro
de acopio
días/horas de entrega,
identificación de cajas,
facturación, etc.



Mesa técnica de
Logística

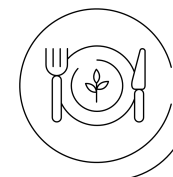
Permitir la visita a
cocina y comedor
del equipo de la
Mesa de Logística

Utilizar la
herramienta para
realizar el pedido
semanal de
productos

Comunicar
incidencias de
calidad y
cantidad de los
productos

Cumplir pedidos
mínimos

Cumplir las
normas de pago y
gestión de
pedidos



Mesa técnica de
Alimentación

Designar a una
persona
encargada para
la interlocución

Atender las
visitas del
equipo de la
Mesa de
Alimentación

Facilitar
consumos e
información

Aplicar
ruedas de
menú

Consumir
producto
ecológico en
consonancia con
nº de comensales

Participar en
las dinámicas
que plantee la
MT
Alimentación



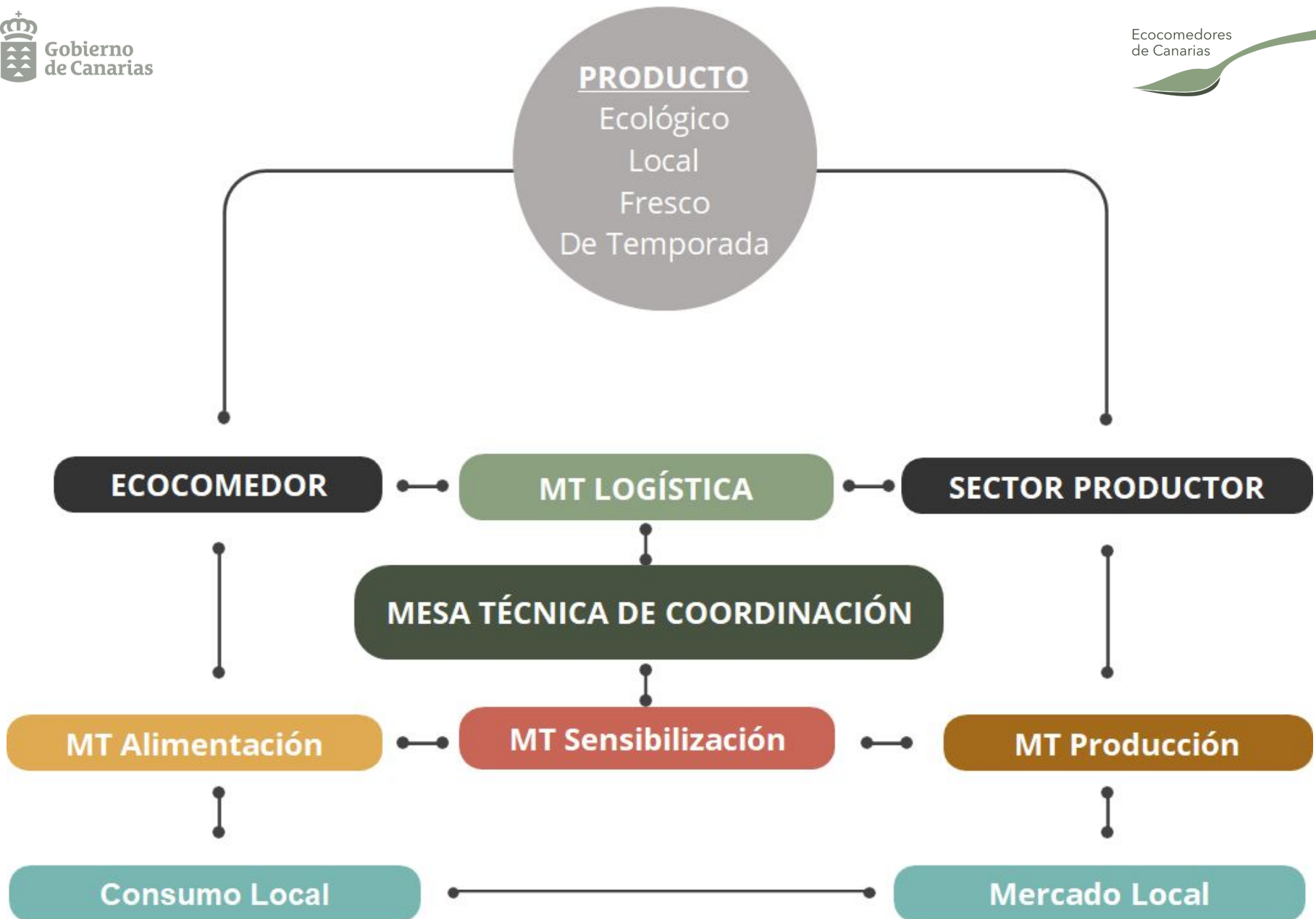
Mesa técnica de
Sensibilización

Designar a una
persona encargada
para la interlocución

Atender las
visitas del equipo
de la Mesa de
Sensibilización

Utilizar las
herramientas que
el Programa
ponen a su
disposición

Participar de las
dinámicas de
sensibilización
planteadas





ENCUENTROS ECOCOMEDORES DE CANARIAS

2023

Ecocomedores
de Canarias



JUEVES
19 OCTUBRE
TENERIFE
ESCUELA DE CAPACITACIÓN
AGRARIA DE TACORONTE.

MARTES
24 OCTUBRE
GRAN CANARIA
ESCUELA DE CAPACITACIÓN
AGRARIA DE ARUCAS.

www.ecocomedoresdec Canarias.com



VII FORO DE AGROECOLOGÍA Y BIODIVERSIDAD EN CANARIAS



7|8|9
OCTUBRE. 2022
San Sebastián de La Gomera.
LA GOMERA

Organiza



Colabora



VII Encuentro de Operadores Ecológicos

V Encuentro Ecocomedores de Canarias

III Encuentro de Responsables de la Gestión Pública



**ECOCOMEDORES:
INSPIRACIÓN
PARA UN DEBATE
MÁS AMPLIO**

SEMINARIO
FORMATIVO

19 | 20 ABRIL

Antiguo Convento
Santo Domingo de Guzmán
La Laguna

Más info: www.gobcan.es/agricultura/icca



ORGANIZA



COLABORA





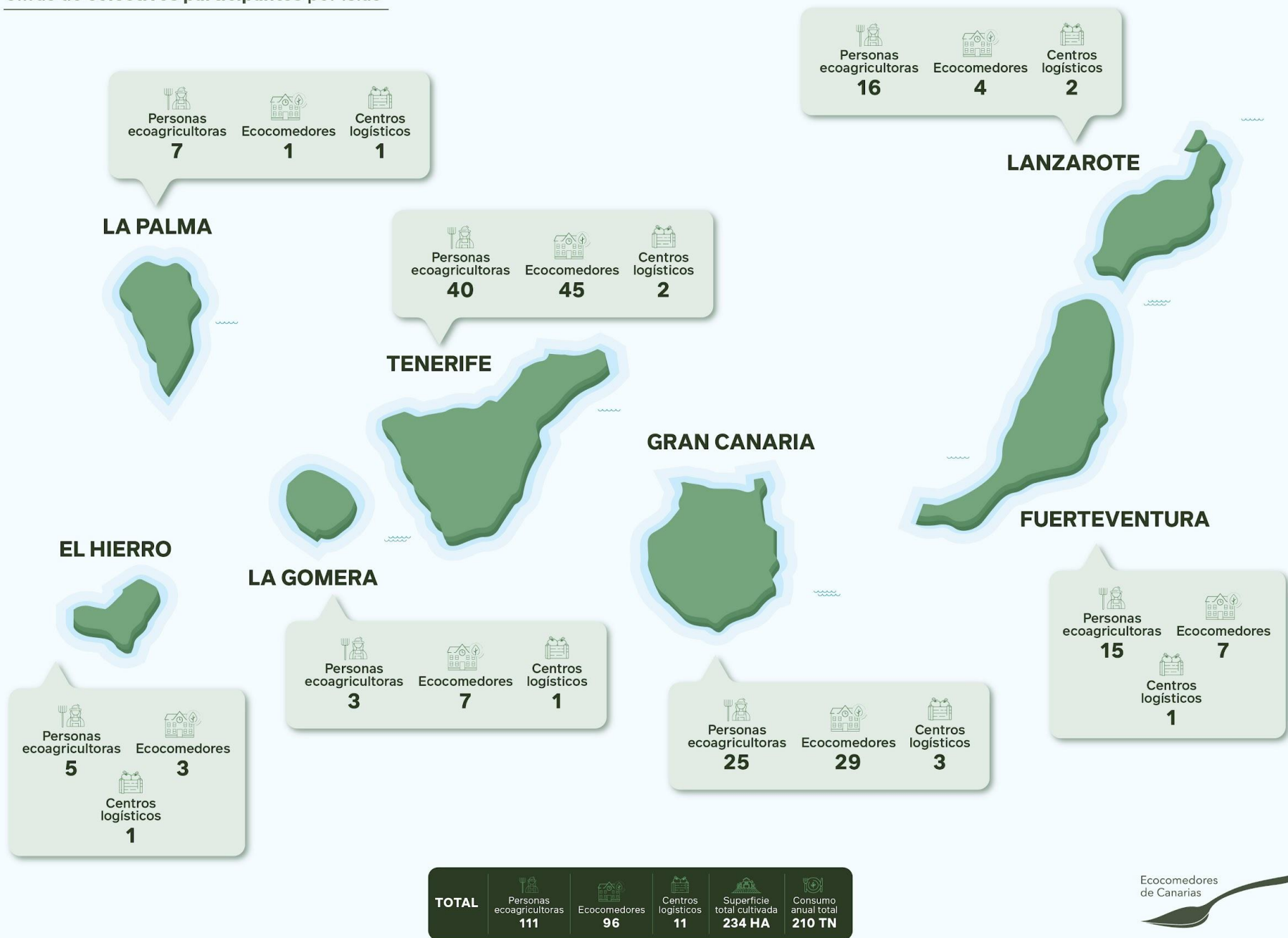
Seminario "Ecocomedores: inspiración para un debate más amplio" (2018)



Jornadas “Forjar alianzas entre territorios: Canarias - Valencia”



Cifras de colectivos participantes por islas





Ecocomedores de Canarias



Ecocomedores
de Canarias



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria



Mesa técnica de
Coordinación

coordinacion@ecocomedoresdecanarias.com
icca.agricultura@gobiernodecanarias.org
mmhergar@gobiernodecanarias.org

www.ecocomedoresdecanarias.com





*“Vivimos tan corto espacio de tiempo sobre este planeta que cada uno de nuestros pasos debe estar encaminado a construir más y más el espacio soñado de la utopía.
Construyámoslo conjuntamente,
es la única manera de hacerlo posible.”*

César Manrique, 1992