

# ANEXO\_III



# ECOFEMINISMO

**OTRA VISION DE LA GESTION DE  
LA SOBERANIA ALIMENTARIA:  
LA ALIMENTACION COMO  
PRINCIPIO PARA CONOCER EL  
TERRITORIO AGRARIO DE MANERA  
SOSTENIBLE Y SALUDABLE**



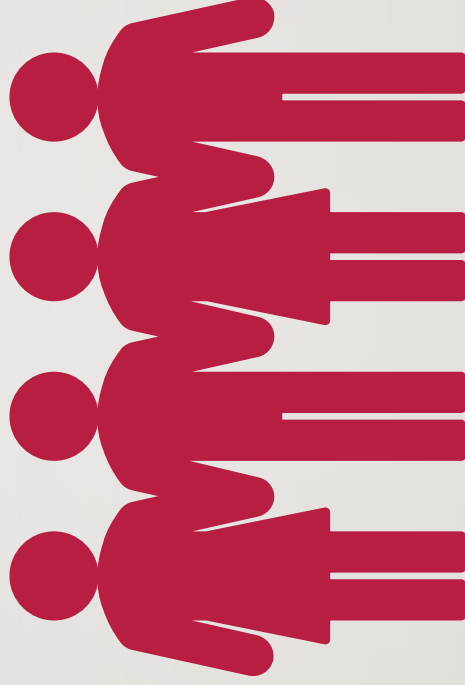
SECRETARÍA DE ESTADO DE IGUALDAD Y CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO  
DELEGACIÓN DEL GOBIERNO CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO



# ECOFEMINISMO

---

OTRA VISION DE LA GESTION DE LA  
SOBERANIA ALIMENTARIA: ,LA  
ALIMENTACION COMO PRINCIPIO  
PARA CONOCER EL TERRITORIO  
AGRARIO DE MANERA SOSTENIBLE Y  
SALUDABLE



**VICERECTORADO DE ARTE, CIENCIA,  
TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Vicepresidència Segona i  
Conselleria de Serveis Socials,  
Igualtat i Habitatge

**SIN UN CONSUMO  
RESPONSABLE ES  
IMPOSIBLE  
TRANSITAR A UN  
MODELO  
AGROALIMENTARIO  
MÁS SALUDABLE Y  
SOSTENIBLE**

- Son varios los factores que señalan a la educación y la empleabilidad en comedores **colectivos públicos como uno de los sectores clave** para impulsar sistemas agroalimentarios más sostenibles.
- Por un lado, la **capacidad de consumo de producto local y/o ecológico (PLE)** que tienen **los comedores colectivos públicos** puede facilitar la absorción por el mercado de este tipo de producto, cultivado en las propias áreas de consumo.





# HERRAMIENTAS

- La compra pública de alimentos, además de ser un **instrumento fundamental de apoyo a los productores locales**, es una de las principales herramientas para impulsar cambios para ese modelo agroalimentario con mayor presencia de producto local





---

POR OTRO LADO, LOS CENTROS EDUCATIVOS PUEDEN SUPONER UN ALTAVOZ DE LA SENSIBILIZACIÓN SOCIAL IMPRESCINDIBLE PARA QUE LA SOCIEDAD EN SU CONJUNTO TOMÉ CONCIENCIA DE LA NECESIDAD DE UN NUEVO MODELO AGROALIMENTARIO. EL PAPEL EDUCATIVO QUE SE EJERCE DESDE LOS COMEDORES ESCOLARES A LA POBLACIÓN INFANTIL ES TAMBIÉN MUY IMPORTANTE PORQUE SE TRANSFIERE A LAS UNIDADES CELULARES DE NUESTRA SOCIEDAD QUE SON LAS FAMILIAS.





ADemás, CUANDO HABLAMOS DE LA EDUCACION Y CONCRETAMENTE DE COMEDORES SALUDABLES Y SOSTENIBLES (CSS) NOS ESTAMOS REFIRIENDO, POR UNA PARTE, A UNA DIETA EQUILIBRADA QUE CUBRA TODAS LAS NECESIDADES ALIMENTARIAS, Y POR OTRA, AL ORIGEN DE LOS ALIMENTOS QUE FORMAN ESA DIETA, DE CÓMO SON PRODUCIDOS Y DE SU ORIGEN.



# QUE LOS ESCOLARES SEAN NUESTRA SEMILLA

---

- En este sentido, al trabajar con **producto local, de temporada, fresco y/o ecológicos**, estos comedores se pueden considerar **promotores del desarrollo local sostenible, de salud pública y medioambiental y de la propia soberanía alimentaria de los territorios.**

Asimismo, los comedores escolares resultan el marco perfecto para la **creación de canales cortos** debido a la continuidad de consumo diario con programas de menús, que facilita la programación de cultivos contratando precios justos para toda la cadena de valor.





# DESPERDICIO ALIMENTARIO

---

- Asimismo, a escala global, se calcula que **a lo largo de toda la cadena se desperdician entre un 33% y un 40% de los alimentos producidos para el consumo humano**. Es este un aspecto fundamental en los nuevos modelos de gestión de comedores colectivos públicos, en los que se trata de minimizar al máximo los desperdicios de alimentos.



RECIENTEMENTE, EL 28 DE JUNIO DE 2023, SE HA PUBLICADO EL INFORME SOBRE LA OPINIÓN CIENTÍFICA DEL GRUPO DE ASESORES CIENTÍFICOS PRINCIPALES DE LA COMISIÓN EUROPEA. EN ÉL SE SEÑALA QUE EL CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES ES UN COMPONENTE CLAVE EN LA UE PARA UN SISTEMA AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE.

---





# MOMENTO DE REFLEXION

---

- ¿ SOMOS CONOCEDORES DE LAS HERRAMIENTAS LEGISLATIVAS DE LA UE PARA EMPRENDER EN ESTE SECTOR? SABIAS QUE LAS MUJERES CONTAMOS CON AYUDAS PARA EMPRENDER EN ESTOS SECTORES
- ¿ACTUALMENTE CONSIDERAMOS QUE LA UNION EUROPEA POTENCIA EL CONSUMOS DE NUESTROS PRODUCTOS ,O NO ?
- ¿ CONSIDERAIS UN PROBLEMA REAL LA FALTA DE ALIMENTO EN UN FUTURO INMEDIATO ?
- ¿SOIS CONSCIENTES DE LA IMPORTANCIA DE LA MUJER EN EL DESARROLLO RURAL?



# TOMEMOS NOTA.....



- Esta presentación desglosa la **evidencia científica para identificar palancas y acciones que darán forma al consumo de alimentos para el beneficio mutuo de la sostenibilidad ambiental y la salud pública**, incluidas las desigualdades relacionadas con la salud.
- De igual modo, se indica como iniciativas locales para la **contratación pública** con más productos de origen vegetal fresco y de proximidad podría implementarse a nivel nacional o de la UE. Las **experiencias de Dinamarca y Suecia** demuestran que los gobiernos pueden estimular la demanda de alimentos de procedencia local y/o ecológicos a través de adquisiciones públicas y campañas dirigidas a los hogares.



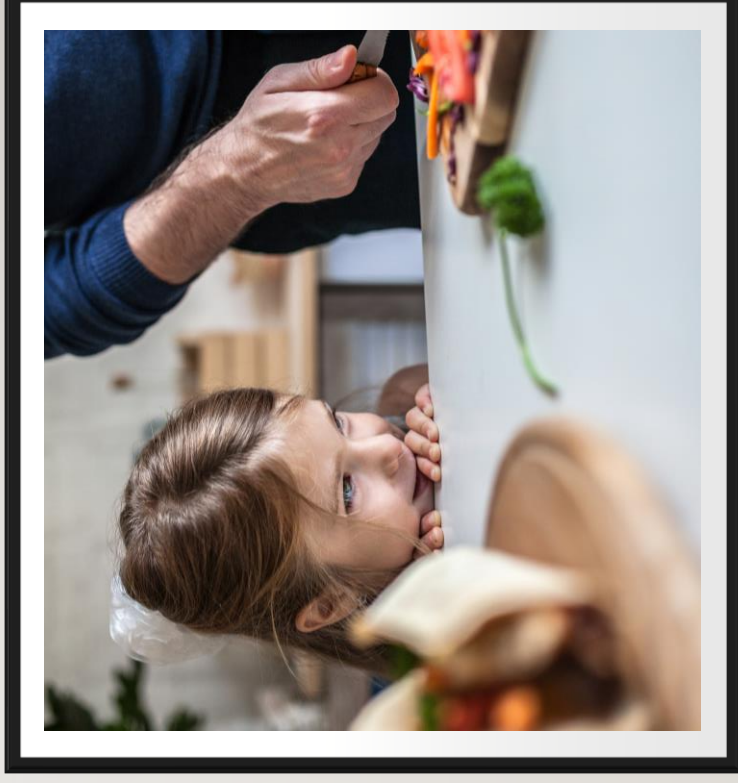
# UN DERECHO Y UNA RESPONSABILIDAD

---

- Tanto en los comedores escolares como en otros comedores colectivos, se trata de **proporcionar alimentos a un colectivo que necesita del servicio** y, por tanto, la restauración colectiva saludable y sostenible se debería considerar como un derecho más que como negocio. En efecto, **la ONU tiene reconocido el derecho a la alimentación adecuada**. Además, introducir en los comedores colectivos términos como producto local o soberanía alimentaria supone una herramienta muy importante de transformación social.

# DE LA GRANJA A LA MESA

- Para finalizar este apartado, cabe señalar que tanto institucionalmente como desde la propia sociedad civil se está dando ese movimiento hacia un modelo agroalimentario que apoya sin ninguna duda la gestión de los comedores saludables y sostenibles. La propia **ONU, con la redacción de la agenda 2030 y los 17 ODS**, o en la **Unión Europea con la “Estrategia De la Granja a la Mesa”** dentro del Pacto Verde Europeo, son algunos ejemplos. También la propia sociedad civil está haciendo este movimiento de tránsito hacia un modelo agroalimentario más saludable y sostenible ya que en pocos años se ha pasado del debate político a la praxis, generando sistemas alimentarios justos, biodiversos y sostenibles, y logrando que sus reivindicaciones se incluyan en las políticas públicas.





# Y AHORA REFLEXIONA

---

- ¿LA ALIMENTACION DEBERIA SER MATERIA LECTIVA PARA NUESTROS NIÑOS ?
- SI NUESTROS ESCOLARES CONOCIERAN MEJOR EL ORIGEN DE SUS ALIMENTOS :  
¿NO CREEES QUE ESTARIMOS FORMANDO CONSUMIDORES MAS RESPONSABLES?

# SITUACIÓN ACTUAL EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

---

- La Administración Autonómica, a través del **Servicio de Producción Ecológica e Innovación (SPEI)** está dinamizando este nuevo modelo de gestión de los comedores colectivos. Son varias las acciones con las que la Generalitat Valenciana pretende dinamizar esta transición.
- En primer lugar, anualmente se están convocando **ayudas para acciones de formación y divulgación en centros escolares**. Estas ayudas tienen su base reguladora en la ORDEN 32/2017, de 26 de diciembre, de la Conselleria de Agricultura.



# ¿SABES LO QUE ES ORIGEN ECOLOGICO?

---

- El mismo SPEI está llevando a cabo acciones de formación dirigidas al personal relacionado con la gestión de comedores, tanto de los centros como de las empresas de gestión.
- En los dos últimos años se han convocado sendas convocatorias de **ayuda para el fomento del consumo de productos locales ecológicos en centros docentes** de la Comunidad Valenciana (Orden 15/2022, de 12 de septiembre, de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica).



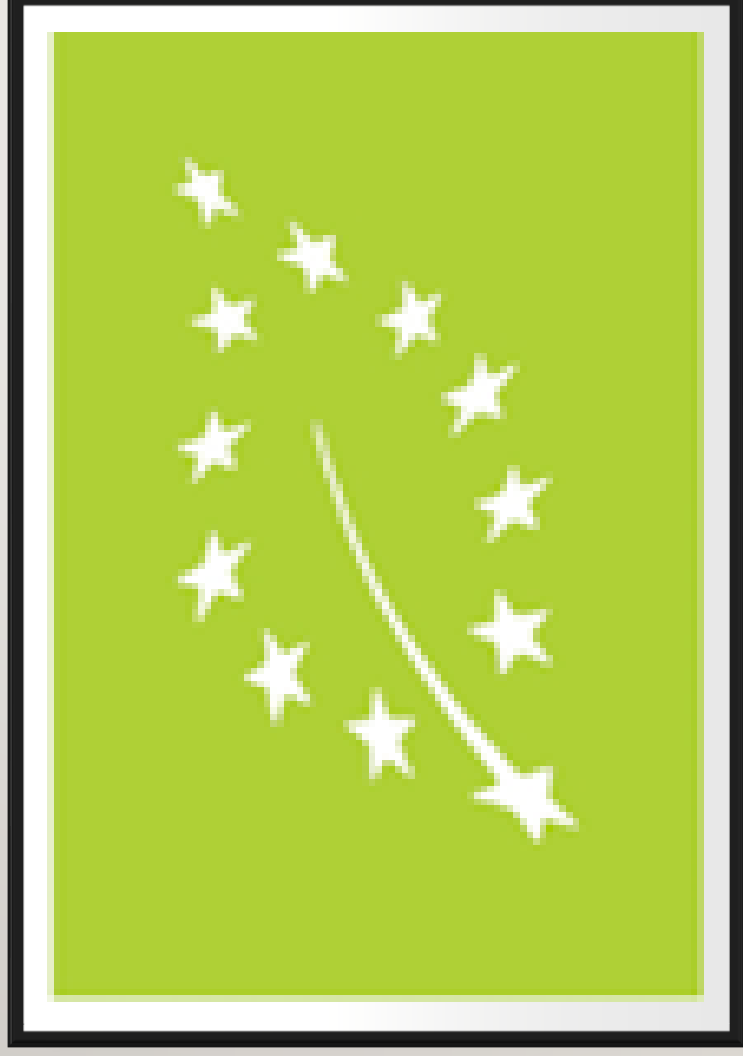


# PRODUCTOS A GRANEL Y LOCAL

- Otra línea de ayudas relativas a una **alimentación saludable** se refiere a la promoción del consumo de frutas y hortalizas con base reguladora en la Orden 11/2018, de 2 de marzo.
- Además, la Consellería de Agricultura, MA, CC y DR publicó en 2017 el **Decreto 201/2017** por el cual **se regula la venta de proximidad de productos agroalimentarios y elaborados.**



# HAS CAMBIADO DE OPINION :



- ¿CONOCIAS LA NORMATIVA DE LA UE PARA PROMOCIONAR EL PRODUCTO LOCAL ?
- CONOCIAS EL ESFUERZO DE LA GENERALITAT PARA PROMOCIONAR NUESTROS PRODUCTOS
- CONOCES EL DISTINTIVO DE AGRICULTURA ECOLOGICA



Es bueno y está mejor

# ecológico

GENERALITAT VALENCIANA  
Departament de Agricultura, Pesca i Desenvolupament Rural

CAECV  
CONSEJO REGULADOR DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS DE CALIDAD

UNION EUROPEA  
DIPUTACION EUROPEA

[HTTPS://YOUTU.BE/HA52NMV67QG](https://youtu.be/HA52NMV67QG)





# ALGO MAS QUE UN CENTRO EDUCATIVO

- Por otro lado, el IVIA ha redactado una **Guía para la prevención del desperdicio alimentario en los comedores escolares de la Comunidad Valenciana** (en fase de borrador).
- Según una encuesta incluida en el proyecto ROBUST, un 78% de los centros escolares valencianos afirma que el **proyecto educativo de su comedor** está vinculado a la nutrición y la alimentación saludable, mientras que un 41% señala que realiza actividades sobre sostenibilidad ambiental.



# LA ALIMENTACION UNA ASIGNATURA

---

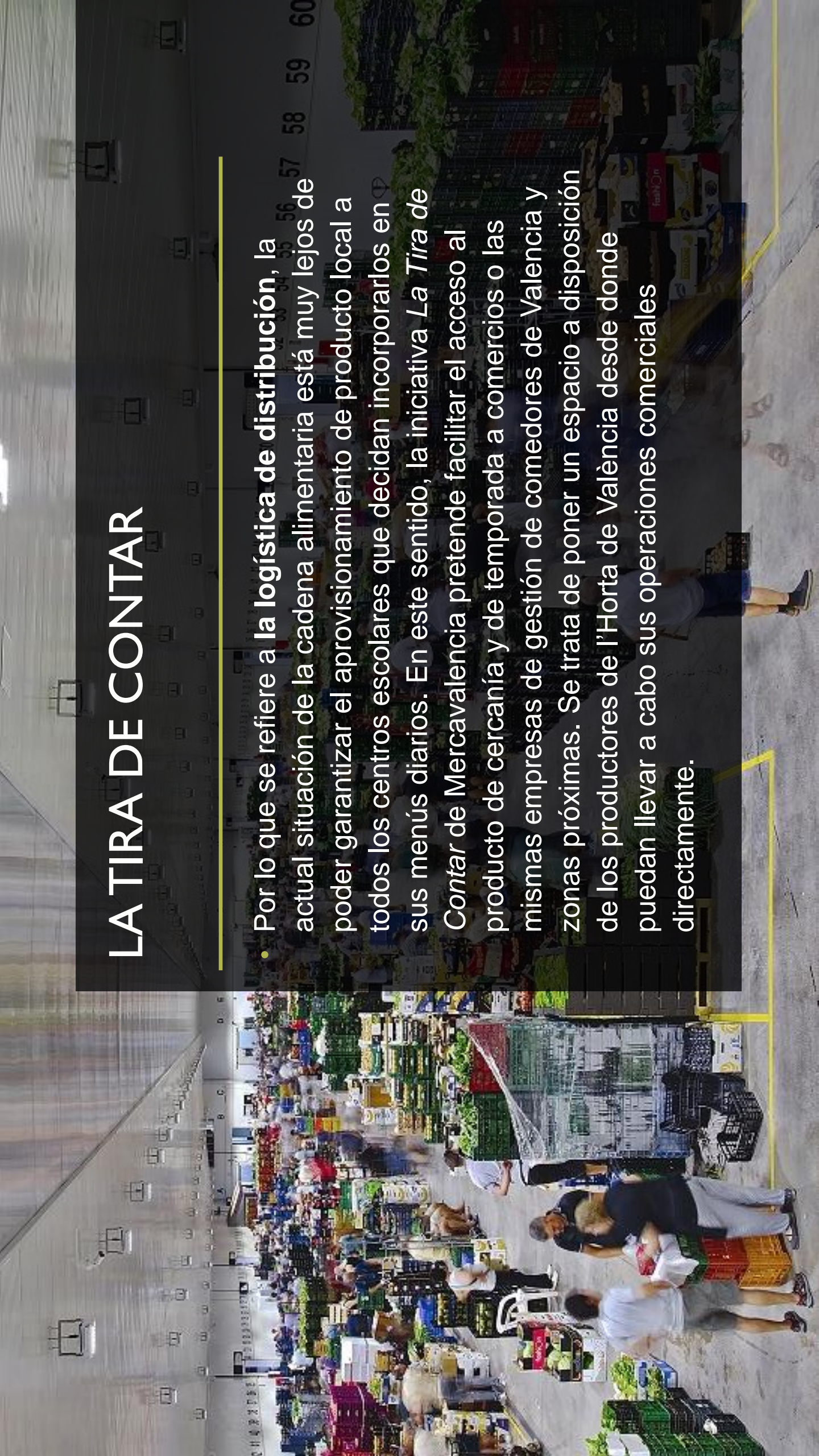
- Por otro lado, según datos de CERAJ, solo en las **escuelas de primaria**, el consumo total en la Comunidad Valenciana se corresponde a **176.986 menús** diarios servidos en sus 1367 comedores escolares actuales. El consumo de verduras y frutas ecológicas de esos comedores supondría casi un 20% de toda la producción ecológica local.
- En la Comunidad Valenciana predomina el modelo de **gestión indirecta**, es decir, que suele ser una empresa la que gestiona el servicio de comedor en los centros con financiación pública. Se puede decir, por tanto, que las empresas de restauración colectiva son piedra angular para llevar a cabo la transición de modelo.





# LA TIRA DE CONTAR

- Por lo que se refiere a la **logística de distribución**, la actual situación de la cadena alimentaria está muy lejos de poder garantizar el aprovisionamiento de producto local a todos los centros escolares que decidan incorporarlos en sus menús diarios. En este sentido, la iniciativa *La Tira de Contar* de Mercavalencia pretende facilitar el acceso al producto de cercanía y de temporada a comercios o las mismas empresas de gestión de comedores de Valencia y zonas próximas. Se trata de poner un espacio a disposición de los productores de l'Horta de València desde donde puedan llevar a cabo sus operaciones comerciales directamente.







# NUUESTRA CULTURA

---

- NUESTRO TERRITORIO
- SOBERANIA ALIMENTARIA
- NUESTRO PRIVILEGIO
- DE LA HUERTA A LA MESA , TE SUENA ?



# ZONAS RURALES

---

- Actualmente en la Comunidad Valenciana, la gran mayoría de empresas que deciden utilizar producto fresco local y/o ecológico se deciden por el **contacto directo con los productores**, aunque en demasiadas ocasiones solo pueden obtener una pequeña parte de lo que necesitan para confeccionar sus menús.
- **Las zonas rurales, especialmente aquellas con municipios de menor tamaño, resultan de especial dificultad** ya que suelen ser centros muy pequeños, sin cocina propia. La inexistencia de una normativa de comedores adaptada a los condicionantes de estas zonas crea dificultades adicionales. En estas zonas se hace más patente el vínculo de los comedores escolares sostenibles con el desarrollo local.

## MODELOS AGROLIMENTARIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

- Es necesario impulsar el uso de alimentos frescos, de cercanía y/o ecológicos en los comedores colectivos públicos para facilitar un modelo de gestión que potencie los sistemas agroalimentarios saludables y sostenibles. La dificultad que están encontrando muchas empresas gestoras para conseguir producto eco y/o local hace necesario que se deba articular de alguna manera la producción local y las empresas de restauración colectiva.
- En diciembre de 2022, desde el Servicio de Producción Ecológica e Innovación (SPEI) de la Conselleria de Agricultura, se puso en marcha el Programa Ecomedores con el objetivo de impulsar el nuevo modelo de gestión en la restauración colectiva pública. En este proceso, además de las diferentes administraciones con comedores colectivos “a cargo”, están participando todas las partes implicadas: los propios centros con comedores colectivos, empresas de restauración colectiva, los agricultores y sus agrupaciones, y las asociaciones y organizaciones especializadas.



# ¿Y AQUÍ QUE HACEMOS?

• En Castellón, también después de una fase de análisis, se está trabajando sobre dos “ramas” en un mismo piloto:

• - Por una parte, se han seleccionado 10 centros y dos empresas potenciales en los que la gestión de comedores saludables y sostenibles (CSS) sería integral, es decir, abarcaría a todas las categorías de producto fresco, local y ecológico (hortalizas, frutas y elaborados)

• - Por otra parte, se está trabajando con tres empresas (y todos sus centros educativos de Castellón) para el suministro de cítricos eco locales durante todo el año. Para satisfacer la demanda de estas empresas, se han mostrado interesados cuatro productores locales eco.

# Y DESDE LA UNIVERSIDAD O LOS CENTROS DE FP...

---



MAPEO DE LOS  
CENTROS DONDE  
SE PUEDEN CURSAR  
ESTAS RAMAS,  
CURSOS A NIVEL  
TECNICO SUPERIOR  
O RAMAS  
PROFESIONALES



PROGRAMAS DE  
AYUDAS Y  
SUBVENCIONES PARA  
ACCEDER A LOS  
ESTUDIOS



PROGRAMAS  
MENTORIZACION  
COMO ESTE PARA  
VISUALIZAR  
PROYECTOS DE  
EMPRESA

JORNADAS DE  
AYUDAS PARA  
EMPENDIMIENTO  
FEMENINO



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Vicepresidència Segona i  
Conselleria de Serveis Socials,  
Igualtat i Habitatge



**UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA**

**VICERECTORADO DE ARTE, CIENCIA,  
TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD**







**¿Y NO HECHAIS NADA EN  
FALTA ?**

---







**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Vicepresidència Segona i  
Conselleria de Serveis Socials,  
Igualtat i Habitatge



**UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA**

**VICERECTORADO DE ARTE, CIENCIA,  
TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD**

**FALTAS TU**





---

**Y AQUI**

