

**Curso del IAAP 2013
La Producción Ecológica**



Educación y Consumo

Un alimento ecológico es 100% alimento.

Margarita Villagómez Villegas
Jefe de Dpto. de Sistemas Ecológicos de Producción Vegetal
Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción
Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y
Producción Ecológica
Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente
JUNTA DE ANDALUCÍA



Guía de Contenidos

Cómo empezamos

Dónde estamos



Alimentos ecológicos en comedores escolares



Los comienzos

Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía

2004: se crea la DGAE en la Consejería de Agricultura y Pesca.

2005: se crea el Programa con el objetivo inicial de promover el consumo interno de productos ecológicos.



En qué consiste ?

Incorporar alimentos ecológicos en centros públicos con restauración colectiva: colegios, escuelas infantiles, hospitales...

Dando a conocer la dieta equilibrada

Menús saludables

Buenos hábitos alimenticios

Los beneficios de la alimentación ecológica



Objetivos generales del programa

- Potenciar **consumo** interno.
- Llevar la **calidad** ecológica a la población andaluza.
- Apoyar a pequeños y medianos **productores**.
- Concentración de la oferta y conseguir **canales cortos de distribución**.
- **Desarrollo sostenible** de la producción ecológica en Andalucía.



**Desarrollo
Rural**

Educación

PROGRAMA
“ALIMENTOS
ECOLÓGICOS PARA
EL CONSUMO SOCIAL
EN ANDALUCÍA”

Salud

**Medio
Ambiente**





COLABORACIÓN CONSEJERÍAS

Agricultura y Pesca

Educación

Igualdad y Bienestar Social

Medio Ambiente

Salud



Inicios

- **Visitas de los productores a los centros**
- **Incorporación de centros**
- **Búsqueda de Proveedores**
- **Coordinación desde la Consejería (CAPMA)**
- **Equipo de gestión**

- **Entramado de red de productores**
- **Red de centros**

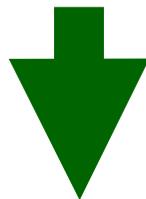


Puntos clave del programa

- **Centros: con comedor de gestión directa**
- **Proveedores cercanos**
- **Estrategia**
- **Equipo de gestión**



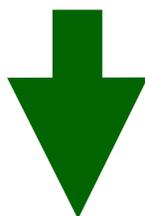
Acuerdo de colaboración



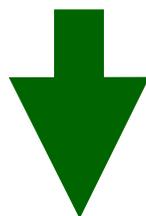
DOCUMENTO BÁSICO DE TRABAJO



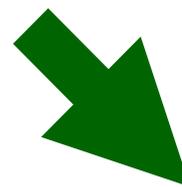
**Compromisos de la
Administración**



- **Comisión de Seguimiento**
- **Comité Técnico**



**Compromisos
de los centros**

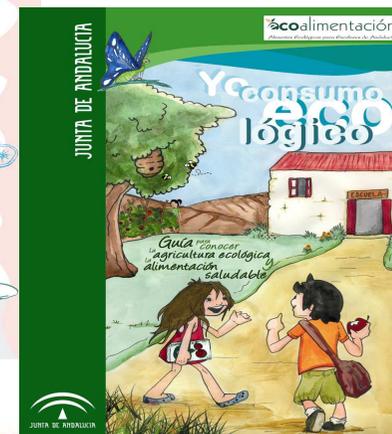


**Compromisos de
los productores**



Apoyo a los centros

- **Actividades extracurriculares de formación a los niños.**
- **Visita de consultores a los centros para asesorar en el trabajo de preparación de dietas y alimentos.**
- **Cursos de capacitación y seminarios dirigidos a cocineros, educadores y familias.**
- **Materiales didácticos.**



Otras actuaciones que se revelaron necesarias:

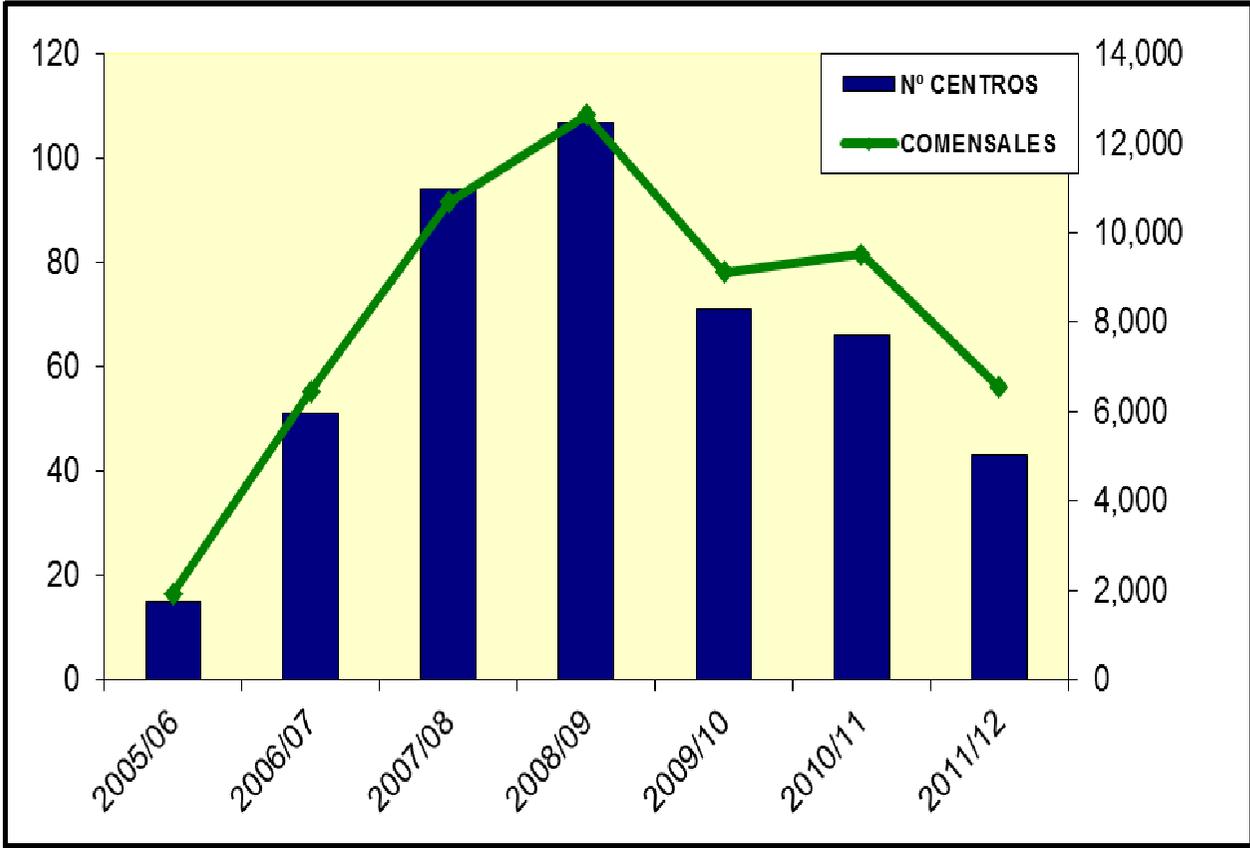
- **Incentivo** para centros que alcanzaran un 60% de consumo ecológico: 0,40€ por comensal y día.
- **Unidad logística de apoyo al consumo social** para almacenamiento de frutas de temporada y recepción de alimentos con déficit de producción en Andalucía.
- **Sistema de control periódico**: seguimiento en centros, productores, verificación calidad, encuestas de satisfacción.



Evolución nº centros-comensales

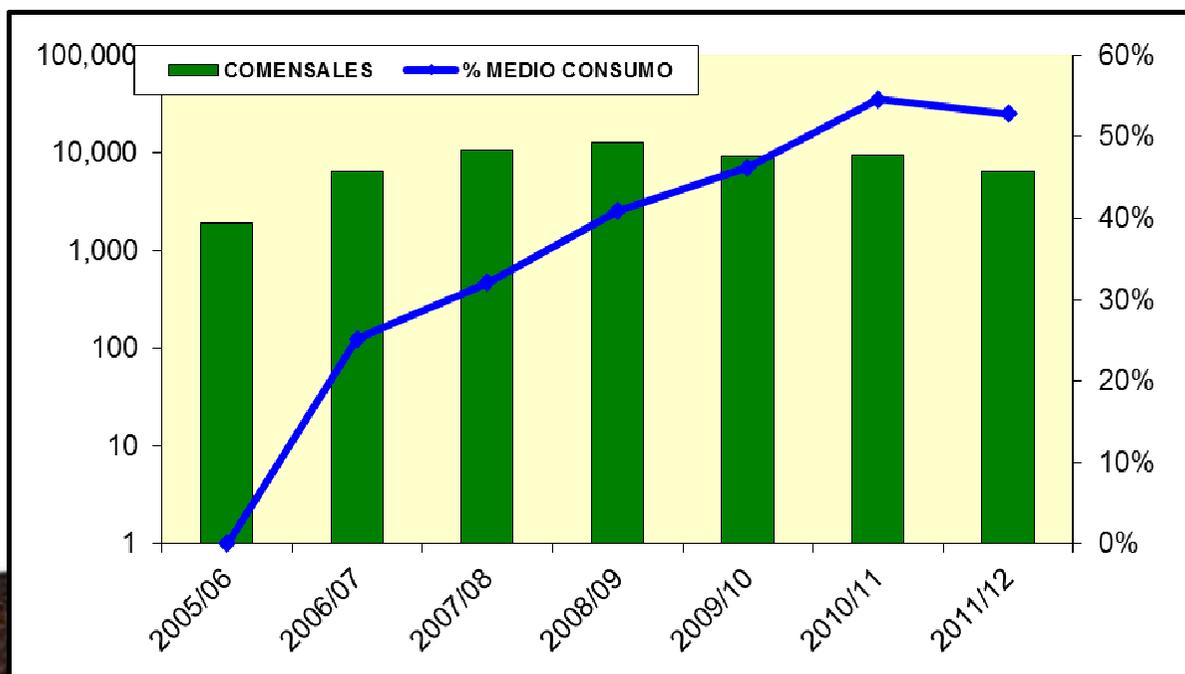
Nº CENTROS

2005/06	15	
2006/07	51	6,457
	94	



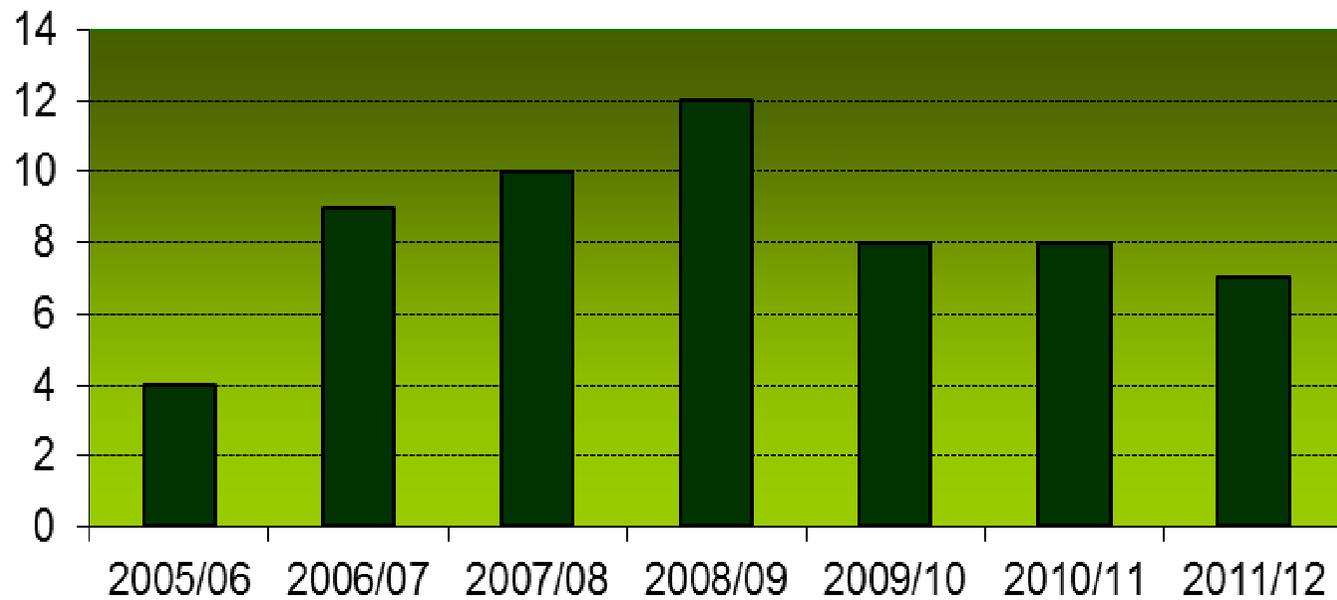
Evolución consumo

VARIACIÓN ANUAL DEL NÚMERO DE CENTROS, NÚMERO DE COMENSALES Y PORCENTAJE MEDIO DE CONSUMO ECO			
ANUALIDAD	Nº CENTROS	COMENSALES	% MEDIO CONSUMO
2005/06	15	1.915	-
2006/07	51	6.457	25,19%
2007/08	94	10.684	32,05%
2008/09	107	12.637	40,88%
2009/10	71	9.114	46,18%
2010/11	66	9.521	54,58%
2011/12	43	6.541	52,77%



Evolución grupo productores

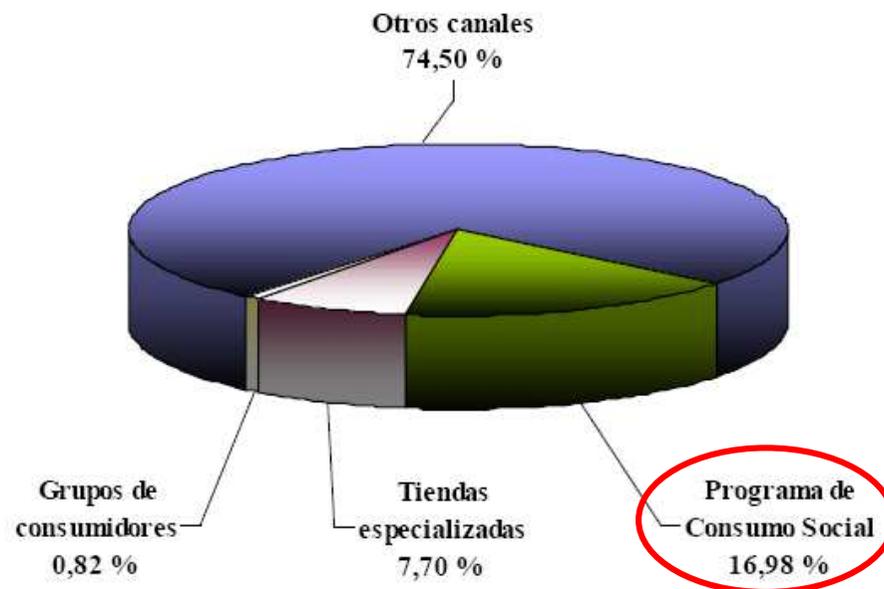
Nº grupos productores



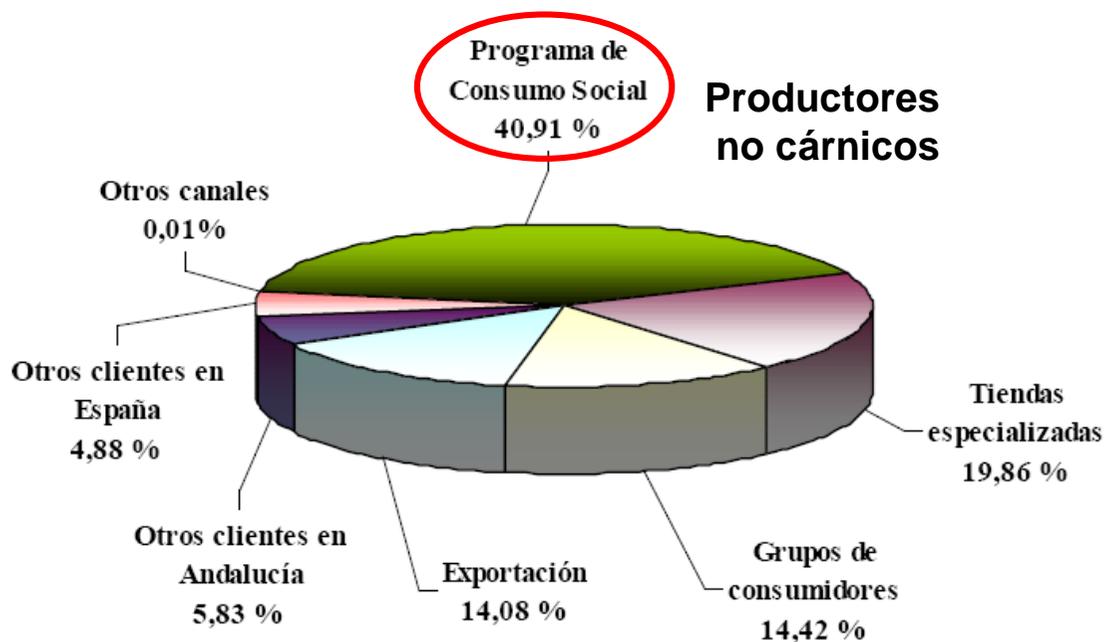
Qué beneficios han obtenido los centros

- A) Mejora en el equilibrio de las dietas (informe de nutricionistas)**
- B) Mejora en la educación alimentaria: consumo de alimentos que antes no se aceptaban**
- C) Reconocimiento por parte de las familias**
- D) Introducción de los alimentos ecológicos en las familias**
- E) Implicación del equipo del centro**
- F) Aumento del % de incorporación de alimentos ecológicos**
- G) Actividades de formación a personal de cocina.**
- H) Actividades en centros: centros premiados y reparto de material entre escolares.**

Importancia del Programa



**Productores
cárnicos**



**Productores
no cárnicos**



Análisis de impacto del Programa en los productores

- **Cobro de renta justa, rentabilidad:**

 - Distribución a través de canales cortos

 - Aumento de los beneficios para el productor

 - Facturación media de 408 €/pedido

- **Aumento de la organización de los productores:**

 - Aumento del volumen de comercialización

 - Nuevos canales de comercialización (ecocajas, internet, tiendas)

 - Mejora de la capacidad logística

 - Aumento de diversidad de cultivos

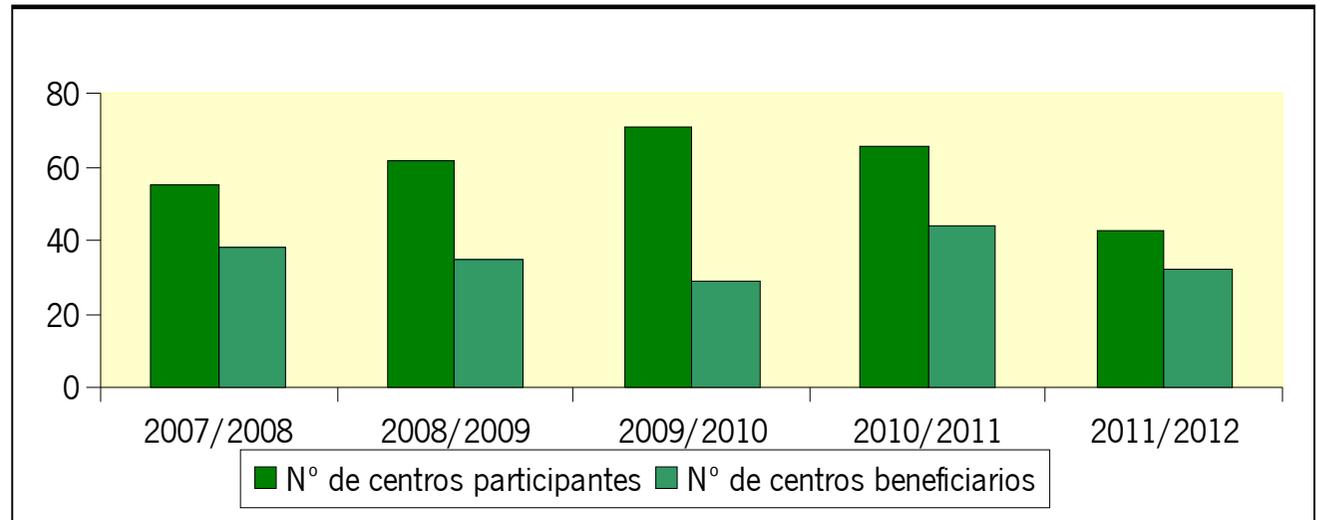
 - Aumento de la cooperación con otros productores



INCENTIVO ECONÓMICO A LOS CENTROS: RESUMEN POR CURSOS

*TOTAL
INCENTIVOS*

1,028,676.90 €



Ámbito potencial: centros con restauración colectiva.

- Centros Educación Infantil y Primaria (CCEEIIPP)
- Escuelas Infantiles de primer ciclo (EEII)
- Hospitales Públicos y Privados
- Empresas de Catering
- Universidades
- Centros Especializados de Empleo
- Escuelas de Hostelería
- Restaurantes
- Albergues juveniles
- Residencias de tercera edad
- Centros de asistencia a la drogodependencia
- Otros



*Las empresas de
catering con
compromiso ecológico*



Un ali



CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING, JULIO 2010

Convocatoria concurso: junio 2010

Resolución concurso: septiembre 2010

Centros educativos: 500, agrupados en lotes

Comensales: 49.000

Duración contrato. 4 años + 4 prórroga

Pliego de licitación incluye control de presencia, equilibrio de dietas, raciones.

PUNTUACIÓN 10%



Incorporación de alimentos ecológicos en los catering

Criterios para valorar la incorporación de alimentos

Proporción de alimentos ecológicos en peso, en función de los grupos de alimentos establecidos

Estacionalidad

Proveedores de productos ecológicos certificados



CONTROL

Información de partida: ofertas en licitación.
Cantidades de alimentos ecológicos para la baremación.

Envío de menús mensuales con aprobación de SANCYD

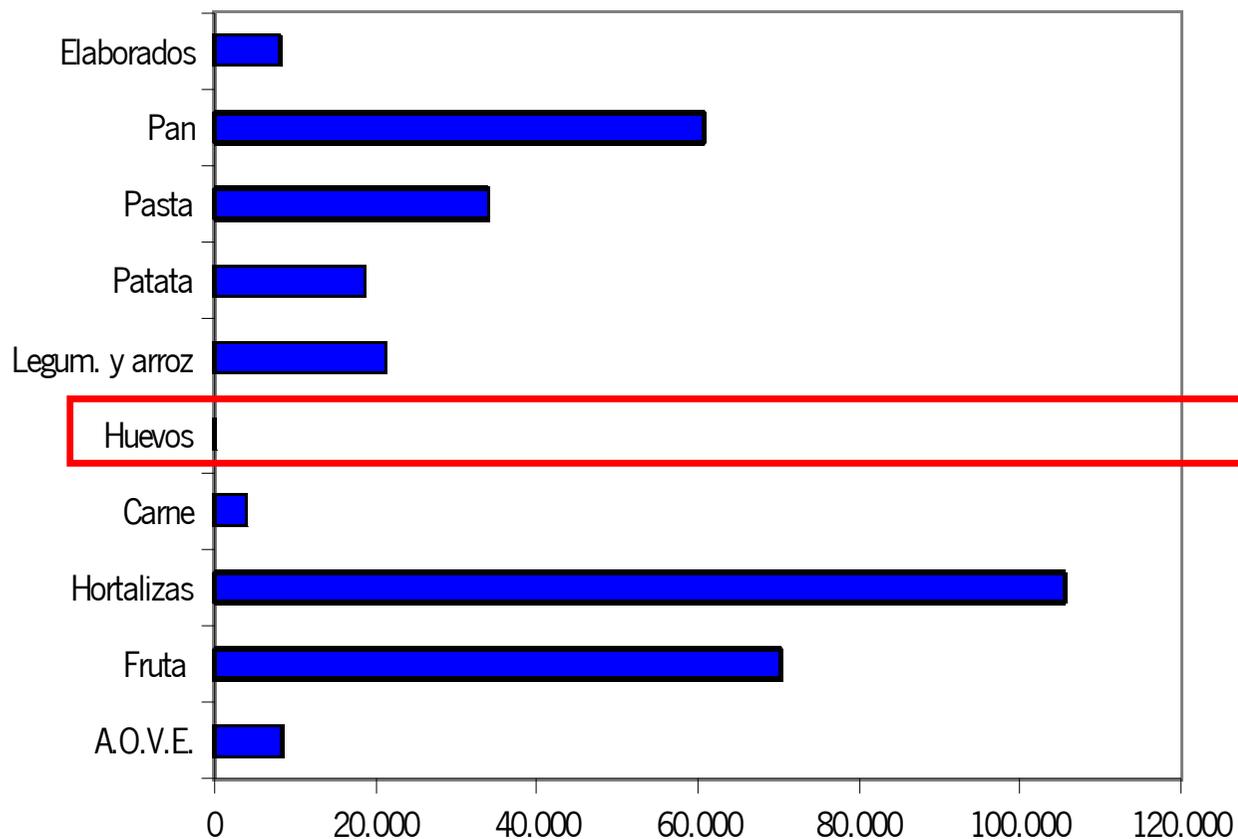
Envío de facturas de compra de alimentos ecológicos
(mensual):

Comprobación de proveedor
Comprobación de cantidades



Alimentos ecológicos suministrados 2011-2012

Kilos consumidos



Productos	K g consumidos
A.O.V.E.	8.420
Fruta	70.275
Hortalizas	105.524
Carne	4.021
Huevos	162
Legum. y arroz	21.270
Patata	18.524
Pasta	34.013

Cumplimiento del 38%; si 100%, 900.000 kg



Suministro de pasta ecológica

PROVEEDORES

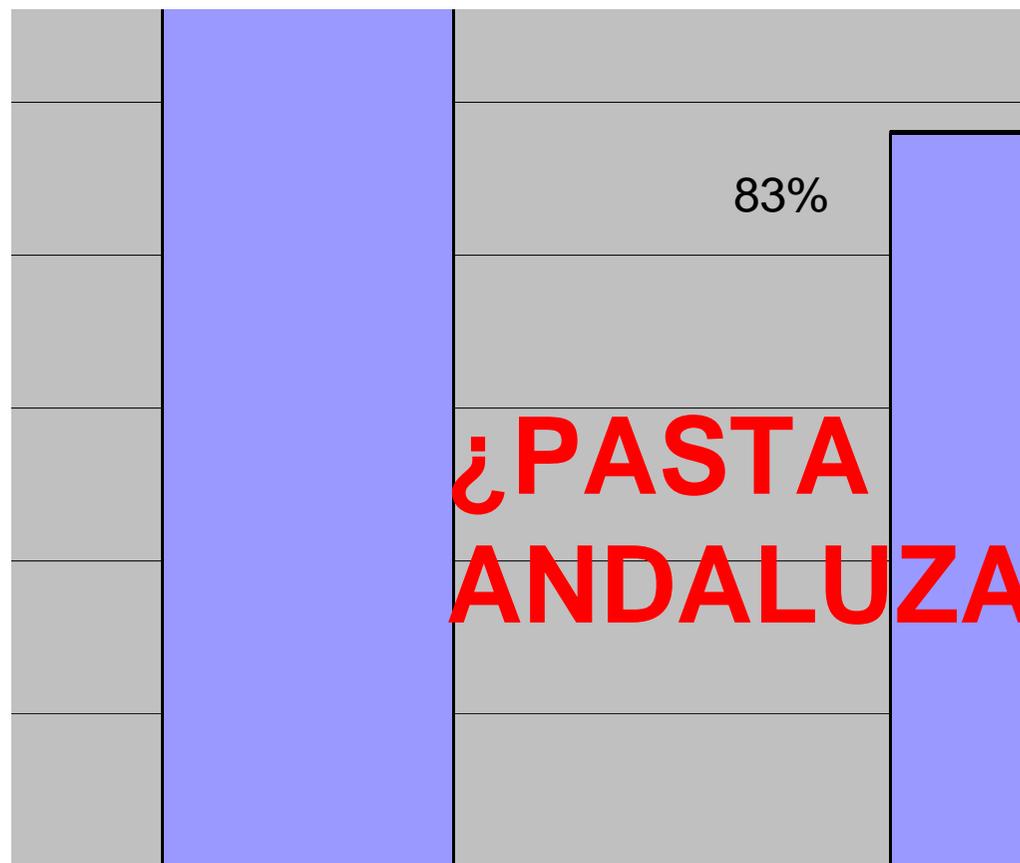
Biozucco Distribuciones S.L.

Carrefour, S.L.

Dispronusa

Hortícola Sierra S.L.

José y Manuel Rodríguez S.L.



Empresas de catering con compromiso ecológico 2012/2013

Primer trimestre

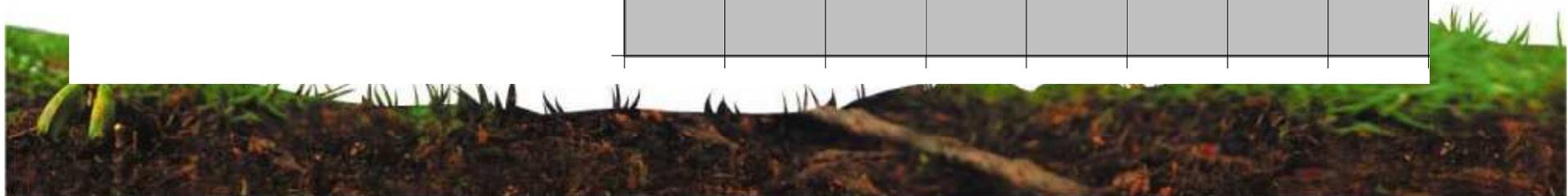
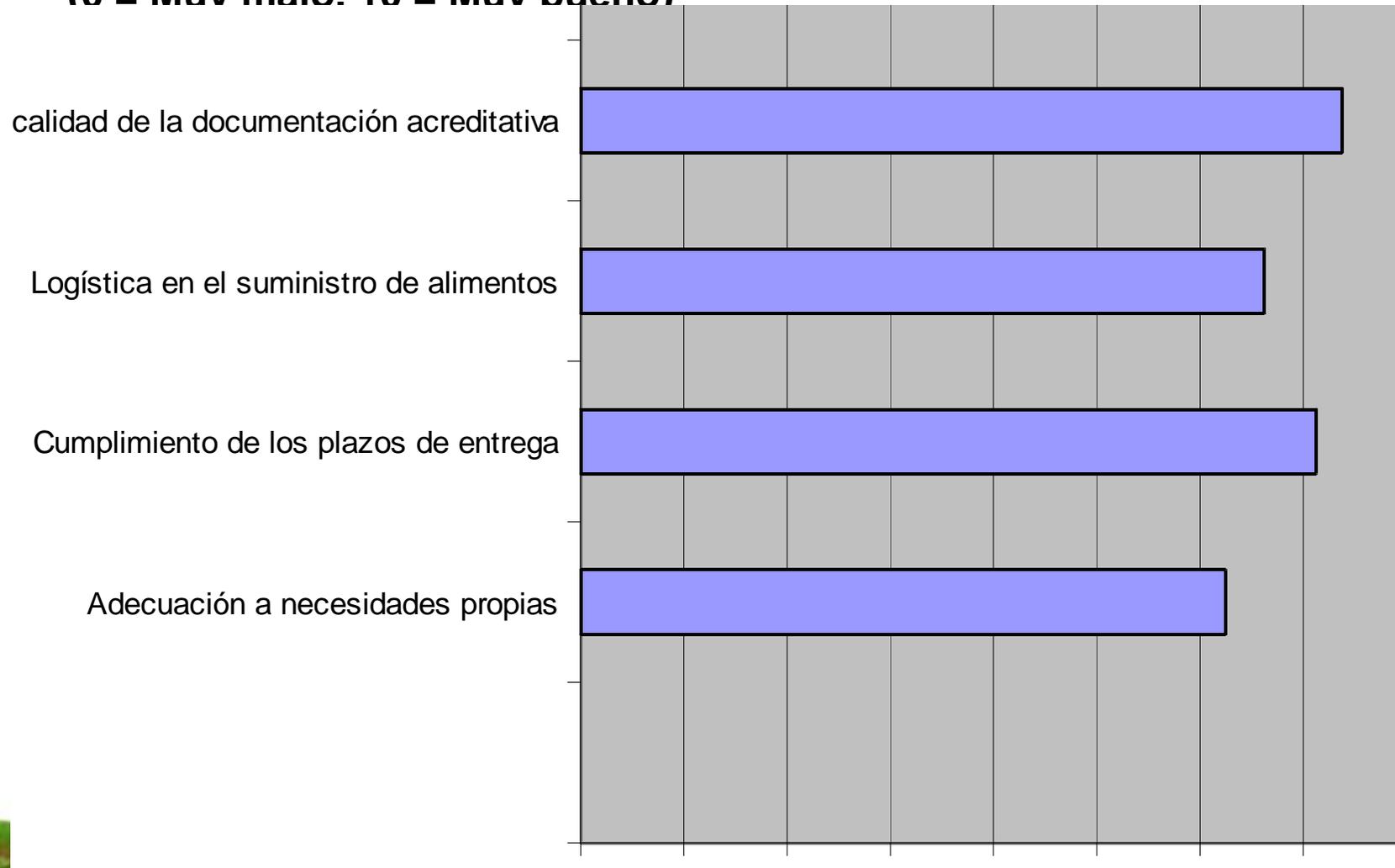
24 Empresas

Meses	Kg consumidos	Kg comprometidos	Nº menús consumidos
Septiembre	11.624	101.258	728.261
Octubre	22.864	185.660	1.321.316
Noviembre	21.895	183.890	1.272.953
Diciembre	8.830	175.701	1.024.043
Totales	65.213	646.509	4.346.573

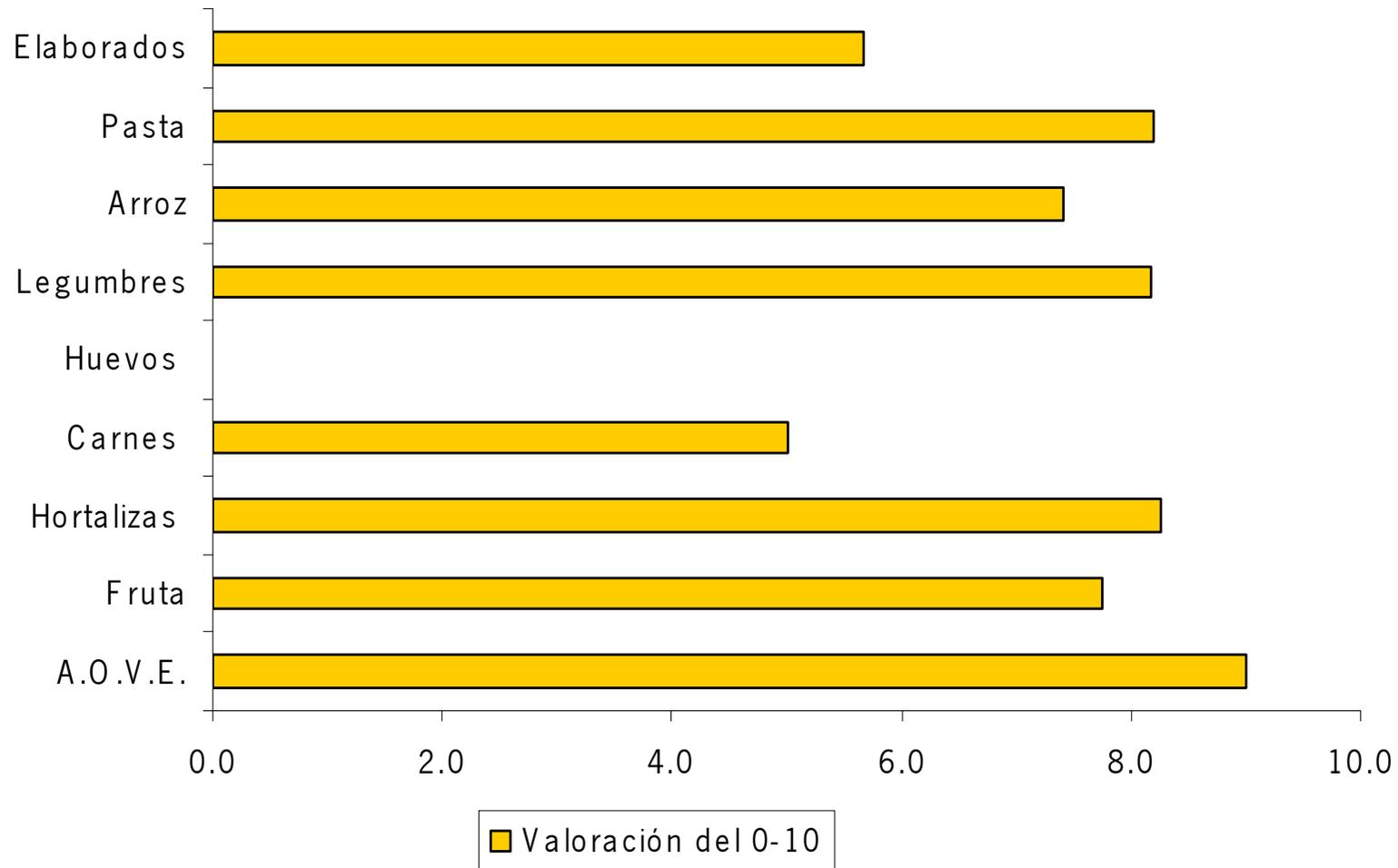


Comentarios de la encuesta a empresas de catering septiembre 2012

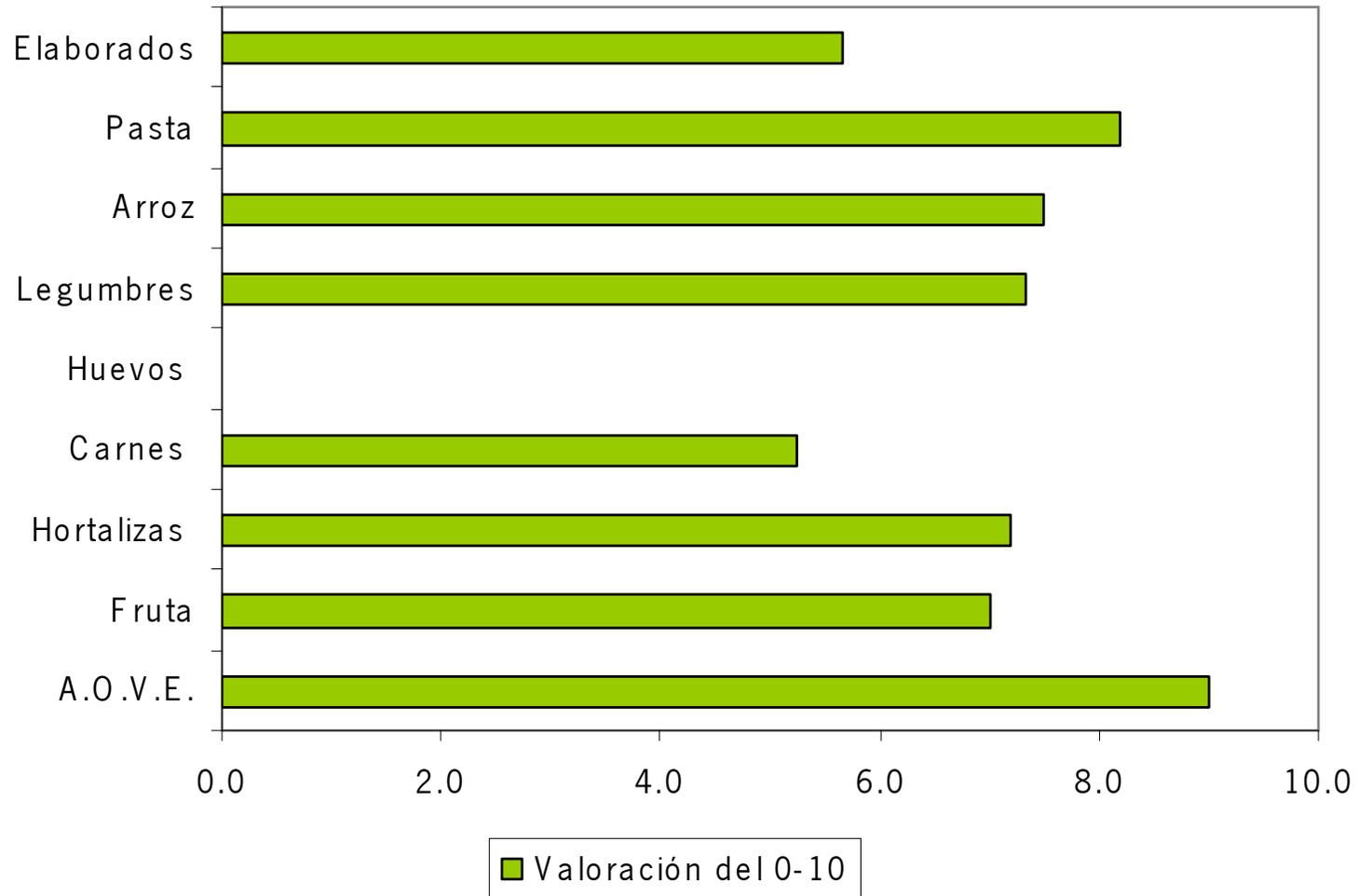
Relación con proveedores de alimentos ecológicos (0 = Muv malo. 10 = Muv bueno)



Grado de introducción del tipo de alimento



Valoración organoléptica de los alimentos ecológicos



Conclusiones

Línea de trabajo con futuro, con posibilidades por volumen

Variedad de productos

**Necesidad de converger proveedor-cliente (formatos, presentaciones, pagos, relación comercial):
NORMALIZACIÓN**

Necesidad del control

Oportunidad para empresas transformadoras



A stylized illustration of a plant with a butterfly and its shadow. The plant has dark purple stems and a blue shadow of its leaves. A yellow and black butterfly is flying above the plant. The background is white.

La Universidad apuesta por los alimentos ecológicos

Un alimento ecológico es 100% alimento.



UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Servicio de Asistencia a la Comunidad Universitaria (SACU)

3 empresas concesionarias de 5 comedores universitarios

Incorporación gradual de alimentos ecológicos, comenzando por solo tres (arroz, pasta, legumbres)

“Voluntaria”

Próxima incorporación en pliegos de contratación

14/11/11 Primer menú con productos ecológicos

Acciones de formación a mediadores universitarios y a cocineros y personal de servicio

Campaña de comunicación

Seguimiento



*Nuevo Programa
Ecoalimentación:
Impulso al conocimiento*



Análisis de la situación

la finalidad de ese apoyo tenía vocación de temporalidad
la experiencia de numerosos centros pertenecientes al programa,
nos demuestra que el consumo es posible sin mediar incentivo
económico.

falta de conocimiento de base sobre los alimentos ecológicos en
centros que incluso se encontraban participando en el mismo

***CONCLUSIONES: Refuerzo
educativo***



Programa Educativo: Un Nuevo rumbo

Diseñamos un primer documento

Reuniones con la Consejería de Educación y con Medio

Estableció una metodología y líneas estratégicas



Destinatarios

En general, para todos los centros docentes públicos dependientes de la CE, sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma Andaluza

En particular, para los que presten servicio de comedor bajo cualquier modalidad: Gestión directa, convenio o contrato.



Programa Ecoalimentación

La incorporación es voluntaria

Del 1 al 30 de septiembre se abre el plazo de solicitud de participación en el programa, en la plataforma ENECA



Programa de Acciones



Programa de Acciones

Actividades con los alumnos:

- De investigación
- Didácticas (Fichas)
- Charlas coloquio (asociaciones consumidores)
- Día de la Ecoalimentación
- Concurso-cuento sin terminar
- Visitas a explotaciones
- Ecohuertos escolares

Los protagonistas



Para los centros con cocina de G.D.

Formación del personal de cocina

Acceso a la red de productores del programa (cercanía)

Análisis de alimentos

Apoyo técnico en materia de nutrición y producción ecológica a través de la plataforma de información nutricional de IAEMED (Instituto europeo de alimentación mediterránea)

Atención técnica permanente del equipo de programa



Materiales y recursos

Recursos humanos

Guía educativa y manual de actividades

“Alimentación saludable. Mundo saludable”

Guía para conocer la agricultura ecológica y la alimentación saludable ‘Yo Consumo ecológico’

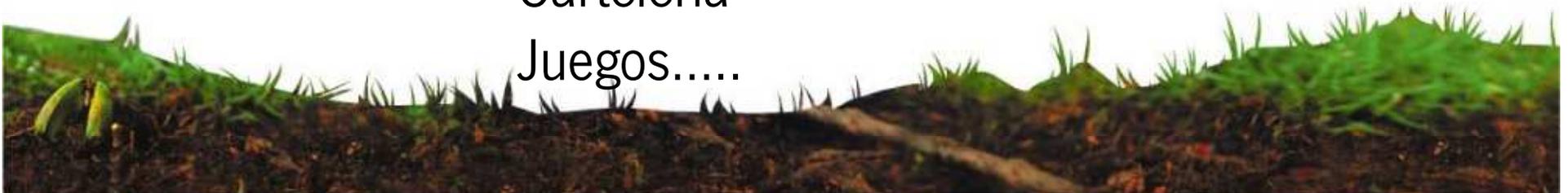
Guía de la Alimentación Mediterránea

Ecoboletines

Ecorecetarios

Cartelería

Juegos.....



Nuevo y prometedor proyecto: Innovando en Andalucía

Se abre a la participación de nuevos agentes colaboradores en
como la EDIPE

Entidades RASE

Delegaciones provinciales y OCAs

Grupos de desarrollo rural

Red de espacios naturales

Asociaciones de consumidores

AMPAS.....

Abierto a futuros colaboradores



Nuevo y prometedor proyecto: Innovando en Andalucía

Conclusiones

Proyecto pionero

Evolución positiva

**Finalidad y objetivos encaminados a la
concienciación de un mundo sostenible y una
alimentación saludable**



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Margarita Villagómez Villegas

**Jefe del Dpto. de Sistemas Ecológicos de
Producción Vegetal**

**Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción,
Dirección General de Calidad, Industrias
Agroalimentarias y Producción Ecológica,
Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente**

JUNTA DE ANDALUCÍA

955 032 085

Margarita.villagomez@juntadeandalucia.es

