



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Del Campo al Cole presenta un aval para certificar comedores escolares ecosostenibles

Del Campo al Cole presenta un aval para certificar comedores escolares ecosostenibles

Martes, 05 de febrero 2019

El pasado 2 de noviembre se presentó en Madrid la certificación ‘Escuela con comedor ecosostenible’; un aval impulsado por la asociación Del Campo al Cole, cuyo objetivo es visibilizar los comedores escolares que están comprometidos social y ambientalmente, sensibilizar y promover la inclusión de criterios de sostenibilidad en todo el sector de la restauración escolar.

La asociación [Del Campo al Cole](#) ha puesto en marcha un programa de escuelas con comedor sostenible que incluye el acompañamiento a centros escolares de infantil y primaria, que estén implementando mejoras en el comedor escolar y que quieran certificarse con el aval de ‘Escuela con comedor ecosostenible’.

Del Campo al Cole es una entidad sin ánimo de lucro dedicada a la promoción de la alimentación escolar sostenible, cuyos principios se basan en que los comedores escolares son un motor de cambio hacia un modelo alimentario que se guíe por criterios ecológicos, de proximidad y de justicia social hacia las personas que producen los alimentos. Al mismo tiempo, consideran que el comedor escolar debe ser un espacio educativo más y la alimentación un contenido fundamental del currículum. La asociación lleva a cabo acciones de sensibilización, formación e incidencia política en materia de alimentación escolar sostenible, entre las que está la certificación.

Los objetivos de la certificación son:

- Visibilizar los comedores escolares que están comprometidos social y ambientalmente.
- Sensibilizar a las familias y equipos docentes de la necesidad ecológizar los comedores escolares y convertirlos en una herramienta pedagógica que fomente la salud, la justicia y la economía local.
- Promover la inclusión de criterios de sostenibilidad en todo el sector de la restauración escolar.

Y para ello analizan cinco ámbitos:

1. La política de compras (productos eco, de proximidad, canales cortos...).
2. La programación de los menús (calidades nutricionales, adaptación a las temporadas, ingesta de proteína vegetal...).
3. La gestión de residuos y el consumo de suministros (consumo energía y agua, desperdicio alimentario, generación de residuos...).
4. El espacio y la logística del comedor escolar.
5. El proyecto educativo.

El modelo de certificación propuesto está basado en la evaluación y puntuación ponderada de diversos parámetros ambientales y sociales, dentro los cinco ámbitos enumerados, a través de una encuesta *online*, que deberá acompañarse de pruebas documentales.

Con los resultados de la encuesta y de las pruebas documentales, un auditor realiza una visita al centro para verificar visual y documentalmente los datos de la certificación; tras la visita, el auditor confirma la puntuación definitiva y clasifica el comedor escolar en alguna de las siguientes tres categorías:

- Comedor ecosostenible.
- Comedor sostenible.
- Comedor responsable.

Una vez obtenida la certificación, el comedor recibe un informe con los resultados y un diploma que avale su certificación. Este diploma tendrá una validez de un año y debe revalidarse anualmente. El comedor podrá avanzar en la categorización hacia un mayor grado de sostenibilidad, mantenerse en el grado obtenido o bien perder la certificación. En cualquier caso, para revalidar la certificación anualmente, se tienen que aportar las pruebas documentales.

Además del servicio de certificación, Del Campo al Cole ofrece acompañamiento en la transición hacia una gestión más sostenible y formación específica en el ámbito de la restauración sostenible.

Entre las ventajas que ofrece la certificación para los centros escolares, las empresas que gestionan el servicio, las familias y el entorno del colegio, cabe destacar el hecho de que:

- Las familias conocen de primera mano cómo es el comedor escolar de sus hijos e hijas.
- Las empresas gestoras y el equipo de cocina aprenden a transformar el comedor hacia un modelo más saludable y respetuoso con el medioambiente.
- Se fomenta la economía local y el sector productivo ecológico del entorno.
- Se promueve una alimentación saludable y sostenible para el alumnado.

Los comedores que deseen optar al programa de certificación y acompañamiento deben cumplir los siguientes requisitos:

- Ser comedor escolar de un colegio de infantil y primaria. Quedan excluidos los comedores de centros de secundaria y universitarios.
- Los comedores deben tener cocina propia. Quedan excluidos los comedores que tengan contratado servicio de catering.
- Se certifican 'comedores escolares individuales'. En el caso de interés por parte de empresas responsables del servicio, no se certifica la empresa, sino cada comedor individual que se gestione.

Noticias Relacionadas

- [Por primera vez en la historia despegamos un vuelo 100% libre de plástico de un solo uso](#)
- [Hablando se entiende la gente: las claves de la comunicación ambiental en colectividades](#)
- [Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable](#)
- [Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos](#)