

# Chicote y los comedores escolares de Canarias



Por: **Alfonso J. López Torres**

Quizás Alberto Chicote desconozca – y nadie le puede culpar por ello – que, desde hace casi una década, Canarias aspira a que el menú escolar pueda ser en su totalidad elaborado con productos ecológicos, locales y de temporada, abordando desde la infancia la restauración ecológica, sensibilización y formación de las familias, gestión de canales cortos de comercialización, creación de grupos de consumo y una planificación para el aumento de la oferta de productos ecológicos.

Además de promover una alimentación más saludable entre los jóvenes, el objetivo último es potenciar el sector primario de las Islas, la agricultura ecológica y las producciones de kilómetro 0, de máxima calidad y frescura, gracias al compromiso firme y decidido de agricultores, personal de comedor, familias, docentes y equipos directivos que, se han involucrado en este programa de Eco comedores Escolares, proyecto este llevado a cabo con el inestimable apoyo del personal del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) – organismo autónomo dependiente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias – y la colaboración con la Consejería de Educación.



Alberto Chicote. Foto: 20 minutos.es

Me gustaría que Chicote supiera que, en la Comunidad Autónoma de Canarias, el marco legislativo de los comedores escolares hace referencia a que la realidad social demanda la existencia de los servicios escolares de comedor en los centros docentes, como un servicio educativo complementario a la enseñanza, compensatorio y social dentro de los principios de igualdad y solidaridad.

Mediante el consumo de alimentos ecológicos en los comedores escolares, no solamente estamos decidiendo sobre lo que comemos, sino que, indirectamente, lo hacemos sobre el modelo de producción, distribución y consumo de estos productos. Implica un alto nivel de responsabilidad social y ambiental, vinculado a un proceso educativo ligado al conocimiento de lo que comemos, promocionando la alimentación saludable, con dietas equilibradas, con alimentos en cuya producción no se han usado sustancias químicas de síntesis, ni medicamentos y hormonas en la producción de animales.



Desconozco con que se ha encontrado Alberto Chicote en su visita a nuestras islas y no dudo de la rigurosidad y profesionalidad del trabajo de investigación por él y su equipo realizado, pero estoy seguro que coincidirá conmigo en que generalizar negativamente a todos los comedores escolares de nuestro Archipiélago por aquellos que no hacen rigurosamente su labor, hace un flaco favor a toda la comunidad implicada en los mismos, al tiempo que devalúa indirectamente un gran trabajo como el que describo pretenden realizar los Eco comedores Escolares.

El Programa de Eco comedores tiene como finalidad favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias, y, para ello trabaja en la organización del subsector ecológico para dar visibilidad a los productores y dignificar su trabajo, ordenar la oferta de este tipo de

productos, y para  
facilitar el acceso de los consumidores a los productos  
ecológicos a precio  
justos para agricultores y consumidores, con el propósito de  
incorporar  
alimentos ecológicos, locales y de temporada en comedores  
escolares y socio sanitarios,  
mejorando así la calidad de alimentación y la salud de los  
comensales y  
promoviendo el conocimiento de lo que comemos y de cómo esto  
incide  
directamente en nuestro entorno.