

BUENOS EJEMPLOS DE COMEDORES ESCOLARES EN OTRAS COMUNIDADES

LEGISLACIÓN – POR ORDEN CRONOLÓGICO

- Ley 11/1984, de 15 de octubre, de Salud Escolar para el Principado de Asturias (Autonómica - ASTURIAS).
- Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares (Estatal).
- Orden de 25 de febrero de 2003, por la que se regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares en los centros públicos docentes no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, y se establecen las bases de la convocatoria de plazas y ayudas con destino al alumnado comensal (Autonómica – Canarias)
- Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (Autonómica – Murcia)
- Decreto 20/2008, de 13 de marzo por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León (Autonómica - Castilla y León).
- DECRETO 192/2008, de 12 de septiembre por el que se regulan los servicios de comedor escolar y aula matinal en los centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura (Autonómica – Extremadura)
- ORDEN 47/2010, de 28 de mayo de la Conselleria de Educació, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de titularidad de la Generalitat (Autonómica - Comunidad Valenciana)
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (Estatal).
- Orden ECD/37/2012, de 15 de mayo de 2012 que regula el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte y Orden ECD/63/2014, de 14 de mayo, que modifica la Orden ECD/37/2012, de 15 de mayo, por la que se regula el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte (Autonómica – Cantabria)
- Decreto 138/2012, de 11/10/2012 por el que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha (Autonómica - Castilla-La Mancha)
- Decreto 132/2013, de 1 de agosto, por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios dependientes de la consellería con competencias en materia de educación (Autonómica – Galicia)
- Orden ECD/666/2016, de 17 de junio, por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón (Autonómica - Aragón).
- Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las

instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar (Autonómica – Andalucía)

- Decreto 25/2019, de 14 de junio, para promover una alimentación saludable en todos los centros educativos y sanitarios de La Rioja y en organismos pertenecientes a la administración autonómica (Autonómica - La Rioja)
- Decreto 77/2021, de 23 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid (Autonómica – Madrid)
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor (Estatal)
- Decreto Foral 58/2024, de 29 de mayo, por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra (Autonómica – Navarra)
- Orden de 9 de septiembre de 2024, de la Consejera de Educación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (tercer curso del primer ciclo y segundo ciclo) (Autonómica - País Vasco)
- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos (Estatal)

ESTUDIOS REALIZADOS AL RESPECTO POR ORDEN ALFABÉTICO

DE LAS HERAS BUENO, Patricia, *Trabajo Fin de Máster: Situación y perfil de los menús escolares*, Máster Universitario en Nutrición y alimentación Humana, Universitat de les Illes Balears, 2022-2023: https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/166354/tfm_2022-23_MNAH_pdb176_5704.pdf?sequence=1&isAllowed=y

GIMÉNEZ BALDAZO, Mónica; AZNARAN CARMELINO, Cristhians; FERREIRA TELES, Erica; ARMADA SEGUÍN, María, “*Producto de proximidad y comedores escolares en España: análisis de las licitaciones públicas (2018-2022)*”, *Revista General de Derecho Administrativo*, octubre 2023, nº64: <https://laadministracionaldia.inap.es/noticia.asp?id=1514683>

SOARES, Pamela; CABALLERO, Pablo; DAVÓ-BLANES, Mari Carmen, “*Compra de alimentos de proximidad en los comedores escolares de Andalucía, Canarias y Principado de Asturias*”, *Gaceta Sanitaria*, 2017; 31(6): 446–452: <https://www.gacetasanitaria.org/es-compra-alimentos-proximidad-los-comedores-articulo-S0213911117301796>

VSF JUSTICIA ALIMENTARIA GLOBAL; EHIGE, “*Comedores escolares en la CAV. Cómo son y cómo podrían ser: calidad alimentaria, potencial educativo y vínculo local*”, 2017: <https://www.gureplateragureaukera.eus/wp-content/uploads/2018/09/Comedores-C.pdf>

PLATAFORMAS DE AMPAS, FAMILIAS, ETC EN ORDEN ALFABÉTICO

- Alimentant el futur: <https://www.alimentantelfutur.org/>
- Comedores Responsables: <https://comedoresresponsables.org/>
- Escoles que alimenten: <<https://escolesquealimenten.org/es/inicio/>
- Gure Platera Gure Aukera (Nuestro plato es nuestra elección): <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/>
- Mesas que nutren: <https://www.mesasquenutren.org/>

CATALUÑA

ECOMENJA: <https://ecomenja.com/>

Empresa dedicada a la gestión integral del servicio de comedor escolar ecológico y de cercanía. Tiene las siguientes certificaciones:

- *Slow Food Cataluña* → *Slow Food* es una asociación eco-gastronómica sin ánimo de lucro fundada en Italia en 1989 y que actualmente se encuentra representada en 122 países distintos. Nace para promover un modelo alternativo de producción y consumo, y fomentar una cultura gastronómica basada en los alimentos buenos, limpios y justos.

- *Intereco* → es la entidad que agrupa a las Autoridades Públicas de Control de Agricultura Ecológica, es decir, son los Comités y Consejos de agricultura ecológica de las CCAA, que son las entidades públicas encargadas del control y certificación de productos procedentes de la agricultura ecológica.

- *EcoLocal* → es un sello dirigido a comedores escolares, restauración y colectividades que verifica el certificado ecológico de los productos y evalúa su proximidad con un criterio de máximo 200 km y máximo de 1 intermediario, y además requiere un mínimo de alimentos ecológicos para familias de alimentos.

PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES SANOS Y SOSTENIBLES

<https://www.aspb.cat/documents/menjadors-escolars-sans-sostenibles/>

Programa promovido por la Agencia de Salud Pública de Barcelona (ASPB) y el Ayuntamiento de Barcelona y con el apoyo del Consorcio de Educación de Barcelona.

Promueve cambios en el modelo de comedor para que éste sea más saludable y sostenible, seguro y justo. Por eso, propone menús escolares con menos carne roja o procesada y más proteína de origen vegetal (basada en legumbres), y promueve productos de proximidad y de temporada.

Noticias relacionadas:

- “Entre todos, hagamos que los comedores escolares sean más sanos y sostenibles”, 20/09/2021: <<https://soycomocomo.es/especialista/ajuntament-de-barcelona/proyectos-educativos>>.

XAMEC (Xarca Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya): <https://xamec.cat/>

Nació en 2017 con la voluntad de abrir camino y consolidar la transición necesaria hacia un modelo de comedor escolar agroecológico: sostenible, transparente, comprometido y respetuoso con el medio ambiente y las personas.

Está formada por cinco gestoras de comedores escolares, una explotación de huerta ecológica, una central de compras agroecológicas, una asociación de restaurantes y una ONG. Ofrecen 17.000 menús diarios, gestionan 24 escuelas y 22 restaurantes.

COMUNIDAD VALENCIANA

HORTA CUINA: <https://www.hortacuina.org/landing-cas>

Horta Cuina es un programa dirigido a facilitar y consolidar una alimentación saludable, sostenible y de calidad basada en la apuesta decidida por la producción agraria de l'Horta de València y las comarcas vecinas, reconociendo el comedor escolar como un motor clave para la educación en valores, la garantía del derecho a la alimentación, el respeto del medio ambiente y la valorización de nuestro territorio. Hacer posible una alimentación basada en la agricultura local, incorporando productos ecológicos, frescos y de temporada en los menús de los centros escolares y de restauración colectiva. Trabaja con 37 comedores escolares de centros escolares ubicados en Valencia y las comarcas de l'Horta.

Noticias relacionadas:

“De la huerta al cole: un proyecto en Valencia acerca la alimentación saludable y el comercio justo a los comedores”, 12/03/2025: <https://www.rtve.es/noticias/20250313/frutas-hortalizas-frescas-menus-comedores-escolares-horta-cuina/16488452.shtml>

“El ministro Pablo Bustinduy visita València para conocer el programa Horta Cuina que promueve una alimentación de proximidad en comedores escolares”, 12/03/2025:

<<https://www.agronewscomunitatvalenciana.com/el-ministro-pablo-bustinduy-visita-valencia-para-conocer-el-programa-horta-cuina-que-promueve-una>

“De la huerta al comedor escolar: Así cambiará la alimentación de tus hijos el curso que viene”, 24/03/2025: <<https://www.levante-emv.com/comunitat-valenciana/2025/03/24/huerta-comedor-escolar-cambiara-alimentacion-115261027.html>>.

EXTREMADURA

ECOCOMEDORES EXTREMADURA: <https://ecocomedorex.info/>

Es un ecosistema de innovación ciudadana donde interactúan y cooperan las AMPAS, el tejido productivo ecológico y de la restauración escolar, las administraciones públicas, las universidades y sociedades científicas y los medios de comunicación, con el objetivo de articular todos los procesos involucrados en la alimentación escolar para lograr poner en las mesas de los colegios alimentos frescos, de temporada, ecológicos y de proximidad.

Noticias relacionadas:

“El proyecto Ecocomedores Extremadura toma impulso”, 24/11/2021:

<<https://www.elsaltodiario.com/consumo-que-suma/el-proyecto-ecocomedores-extremadura-toma-impulso>>.

GALICIA

KM 0 GALICIA SLOW FOOD: <https://www.km0galiciaslowfood.com/>

Un “Comedor Escolar Km 0” certificado por Slow Food promueve:

- La reducción de las emisiones de CO2 equivalente a la atmósfera producidas por el transporte de alimentos.
- Da a conocer las cualidades y el valor de los alimentos incluidos en las categorías Arca do Gusto y Baluarte Favorece el consumo de productos locales, regionales y de temporada.
- Apoye a los agricultores familiares de su zona.
- Contar con al menos un 50% de productores/fabricantes locales en su lista de proveedores, entendiéndose por proximidad un radio de 100 kilómetros.
- En el caso de utilizar productos que no puedan ser de origen local, se valorarán positivamente los certificados ecológicos o de calidad.
- Minimizar la generación de residuos y fomentar el reciclaje.
- Se favorecerá la producción extensiva frente a la intensiva y el uso de variedades tradicionales.
- Los comedores escolares Km 0 son una garantía de calidad alimentaria para los niños.

Noticias relacionadas:

“Primer comedor escolar Km 0 de Galicia”, 23/07/2019:

<https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/primer-comedor-escolar-km-0-de-galicia/>

“Comedores escolares de Km 0 de Galicia”, 20/07/2020:

<https://www.slowfood.com/es/blog-and-news/comedores-escolares-km-0-de-galicia/>

ISLAS CANARIAS

ECOCOMEDORES DE CANARIAS: <https://www.ecocomedoresdecanarias.com/>

Ecocomedores de Canarias es un programa referencia en la mejora de la calidad de la alimentación, proyectando valores educativos y de salud alimentaria a través de la apuesta y desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias. Se basa en la incorporación de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada en los menús de los centros escolares, sociosanitarios y de restauración colectiva en Canarias.

El programa coordina la distribución a nivel insular y regional, para asegurar el suministro de producto a los centros en tiempo y forma, con las adecuadas condiciones de calidad. Todo ello a un precio justo fijado anualmente por los productores y que no varía a lo largo de todo el período, para evitar los vaivenes del mercado.

Los estudios elaborados en el marco del programa demuestran que a medio/largo plazo la práctica totalidad de los productos locales y ecológicos terminan siendo más baratos de media que los convencionales. Esto es debido a las fluctuaciones de precio de estos últimos dependiendo de la temporada.

En la actualidad, Ecocomedores de Canarias está consolidado como programa, con casi una década de trayectoria desde el lanzamiento de un proyecto piloto en 2013.

Noticias relacionadas:

- “Los ecocomedores de Canarias, modelo de alimentación saludable en los colegios a partir de productos ecológicos”, 04/10/2024: <https://www3.gobiernodecanarias.org/noticias/los-ecocomedores-de-canarias-modelo-de-alimentacion-saludable-en-los-colegios-a-partir-de-productos-ecologicos/>

- ““Ecocomedores de Canarias’ recibe el Premio Estrategia NAOS por ser «un referente nacional en alimentación saludable»”, 16/04/2025: <https://ondafuerteventura.es/ecocomedores-de-canarias-recibe-el-premio-estrategia-naos-por-ser-un-referente-nacional-en-alimentacion-saludable>

PLAN DE FRUTAS Y HORTALIZAS: <https://plandefrutasyhortalizascanarias.es/>

En el marco de la “Organización Común del Mercado de las frutas y hortalizas”, se acordó en 2009 cofinanciar con los Estados Miembros interesados, un plan para promover el consumo de frutas y hortalizas.

La actuación se dirige a los centros escolares, para promover hábitos de alimentación saludables, favoreciendo la prevención de la obesidad y de las enfermedades asociadas, dado que es conocido por estudios poblacionales, que el consumo de frutas y hortalizas incide sobre el mantenimiento y mejora de la salud de las personas.

El Plan consiste en la distribución de frutas y hortalizas frescas durante el recreo escolar para su degustación, fuera de los horarios habituales de otras comidas.

En términos generales, el reparto de frutas y hortalizas se realiza durante un periodo de tiempo, entre 10 a 15 semanas, lo que permite que los escolares degusten repetidamente diferentes porciones de estos productos, de modo que se motive su palatabilidad y aceptación como hábito alimentario.

El Plan va dirigido al alumnado de edades comprendidas entre 3 a 18 años, pero se hará hincapié en la población de 6 a 10 años, puesto que se ha comprobado que es la fase en la que se instauran los hábitos alimentarios.

En Canarias el Plan se dirige a escolares de edades comprendidas entre los 3 y 12 años.

La elección de las frutas y hortalizas que se distribuyen a los centros escolares para la degustación se realiza en función de la temporalidad. Se prioriza el consumo de productos locales por motivos de disponibilidad del producto, menores costes tanto del producto como de la logística de distribución, menor impacto medioambiental de la operación de transporte, mayor calidad del producto, así como por motivos propiamente relacionados con la educación de los escolares en la realidad productiva de su entorno agrícola más cercano, el conocimiento de los productos y su procedencia.

En los casos que no se pueda obtener el total de los kg necesarios con producto local se complementa con productos de mercados de otras comunidades autónomas.

NAVARRA

MENÚS “HEMENGOAK- DE AQUÍ”: <https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verpagina.aspx?idpag=174>

El proyecto Hemengoak nace con la idea de ofrecer, en la alimentación de todas las escuelas infantiles municipales de Pamplona, productos de calidad sostenibles, ecológicos, frescos, de temporada, de proximidad, y directamente adquiridos a los productores y productoras mediante un proceso de compra pública, que también consolide y estructure las condiciones económicas de la producción navarra.

Noticias relacionadas:

“Los menús “Hemengoak” de las escuelas infantiles municipales mantendrán su apuesta por alimentos frescos, ecológicos, de temporada y de proximidad”, 31/10/2024:

<https://www.pamplona.es/actualidad/noticias/los-menus-hemengoak-de-las-escuelas-infantiles-municipales-mantendran-su+>

“La Encuesta Mundial sobre Programas de Alimentación Escolar de la Fundación “Global Child Nutrition” reconoce la actuación del Departamento de Educación en los comedores escolares”, 28/11/2024: <<https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/la-encuesta-mundial-sobre-programas-de-alimentacion-escolar-de-la-fundacion-global-child-nutrition-reconoce-la-actuacion-del-departamento-de-educacion-en-los-comedores-escolares>>.