

# Programa de Certificación y Acompañamiento



Promueve



Apoya



## ¿Qué objetivos tiene el Programa?

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

## ¿A quiénes va dirigido el Programa?

- **Centros escolares de infantil y primaria** que cuenten con **cocina propia**.
- Que estén implementando o quieran implementar **mejoras** en el **Comedor Escolar**.
- Que **quieran certificarse** con el aval de *Comedor Ecosostenible*.

## ¿Qué analizaremos en el Programa?

### Cinco ámbitos:

- La **política de compras** (productos eco, de proximidad, canales cortos)
- La **programación de los menús** (calidades nutricionales, adaptación a las temporadas, ingesta de proteína vegetal)
- La **gestión de residuos y el consumo de suministros** (consumo energía y agua, desperdicio alimentario, generación de residuos)
- El **espacio** del comedor y **acompañamiento**.
- El **proyecto educativo**.

## ¿Cómo realizaremos la Certificación?

El **modelo de certificación** propuesto está basado en:

- La **evaluación y puntuación ponderada** de **parámetros ambientales y sociales**, dentro los **cinco ámbitos**.
- A través de una **encuesta on line**, que deberá acompañarse de **pruebas documentales**.
- Con los resultados de la encuesta y de las pruebas documentales, el auditor realizará una **visita al centro** para **verificar visual y documentalmente** las **prácticas** que se llevan a cabo en el **comedor escolar** y el centro.

## ¿Qué resultados se obtienen de la Certificación?

Tras la visita, el auditor confirmará la puntuación definitiva y clasificará el comedor escolar en alguna de las siguientes **tres categorías**:



## ¿Qué sucede después de la Certificación?

Una vez obtenida esta certificación, el comedor recibirá:

- Un **diploma** que avale su certificación. Tendrá **validez de un año** y deberá revalidarse anualmente.
- Un **informe** con los **resultados y recomendaciones** de mejora.
- Un **informe de transparencia**, que contendrá un resumen de la evaluación y será público para la comunidad escolar.

Además se ofrecerá **acompañamiento y formación** específica en el ámbito de la restauración sostenible.

Se ha creado una **plataforma de formación online**, en la que se ofertarán:

- **Orientaciones nutricionales** con criterios de sostenibilidad.
- **Técnicas de cocina** para introducir productos ecológicos.
- **Acompañamiento respetuoso** en el espacio de comedor.
- Alimentación Sostenible y Saludable como **materia curricular**.
- Recomendaciones para el seguimiento del servicio de comedor escolar y **participación de la comunidad educativa**.
- Diseño de comedores escolares y **gestión sostenible**.

## ¿Quién puede participar en el Programa?

- Comedores escolares de **colegios de infantil y primaria**.
- Los comedores deben tener **cocina propia**.
- Se certificarán "**comedores escolares individuales**".
- En el caso de interés por parte de **empresas responsables** del servicio, se certifica **cada comedor individual** que gestione.

## ¿Cómo saber más sobre el Programa?

**Web:** [www.delcampoalcole.org](http://www.delcampoalcole.org) **Email:** [comedores@delcampoalcole.org](mailto:comedores@delcampoalcole.org) **Teléfono:** 615082889