

Registrarse - Identificarse

La VOZ de TENERIFE

Diario digital de Canarias | Jueves, 17 de octubre de 2013 | Actualizado: : 19:34

22°

HEMEROTECA | PUBLICIDAD |

Escriba su búsqueda

Portada [Canarias](#) [Tenerife](#) [Economía](#) [Deportes](#) [Política](#) [Sociedad y Cultura](#) [Turismo](#) [Otras Noticias](#) [Opinión](#) [Motor](#)
[Gran Canaria](#) | [Lanzarote](#) | [Fuerteventura](#) | [La Palma](#) | [La Gomera](#) | [El Hierro](#) |

Jueves, 12 de septiembre de 2013

CANARIAS

Vuelta al cole "verde"

Guardar en Mis Noticias.

Enviar por email

Me gusta

5

Twitter

0

0

Redacción/la Voz de Tenerife

Esta iniciativa tiene como objetivo desarrollar menús con alimentos locales y de temporada y potenciar así la producción agraria ecológica en el Archipiélago



Las consejerías de Agricultura y Educación estrenan una web desde la que se coordinan las acciones de este proyecto, abierto a nuevas incorporaciones

Potenciar el desarrollo de los productos ecológicos y mejorar la calidad de la alimentación de los niños en edad escolar, es el objetivo del programa de comedores ecológicos desarrollado por la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, que con el inicio de la clases se retoma en siete colegios del Archipiélago.

Esta iniciativa piloto, coordinada por el Instituto Canario de Calidad

Agroalimentaria (ICCA)-adscrito a este Departamento regional- con la colaboración de la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa, está dirigido a la comunidad educativa y a los productores ecológicos, y tiene como objetivo implantar en los centros participantes un menú alternativo a partir de producciones frescas, del entorno, y de temporada.

Así se consigue minimizar los desplazamientos en la compra de estos productos, fomentando la producción y el consumo local y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde un punto de vista social y ambiental, a partir de edades tempranas.

Los beneficios de este sistema de producción son numerosos; proporciona alimentos elaborados de manera natural y sin elementos artificiales- por tanto más saludables y con un sabor más auténtico- resultado de una actividad en la que se asegura el respeto a las necesidades naturales del ganado y se cuida su salud y bienestar, y en la que se emplean energía y recursos naturales de manera responsable y teniendo siempre en cuenta el equilibrio ecológico local y regional.

El proyecto, que se puso en funcionamiento a finales de abril, vuelve a las comedores y a las aulas de estos siete centros- CEIP Maximiliano Gil (Tacoronte, Tenerife), CEIP Princesa Arecida (Villa de Mazo, La Palma), CEIP Taibique (El Pinar, El Hierro), CEIP Mario Lhermet Vallier (Hermigua, La Gomera), CEIP Antonio Padrón (Gáldar, Gran Canaria), CEIP Capellanía del Yábago (Arrecife, Lanzarote) y CEIP Gran Tarajal (Tuineje, Fuerteventura)- tras las vacaciones estivales, periodo en el que los técnicos han continuado trabajando en las propuestas de menús y en la planificación de cultivos.

Este mes de septiembre se reanuda también la actividad con las agricultoras y agricultores participantes en esta acción, desde la que se abordan cuestiones como la gestión de canales cortos de comercialización o la planificación para el aumento de la oferta de estos productos. En total, 66 productores forman parte actualmente de este programa; 16 de Tenerife, 13 de Gran Canaria, 12 de La Palma, 7 de El Hierro, 7 de Fuerteventura, 6 de Lanzarote y 5 de La Gomera.

Suscríbese aquí 
www.lavozdetenerife.com

Búscanos en Facebook



La Voz de Tenerife

Me gusta

A 4870 personas les gusta La Voz de Tenerife.



Plug-in social de Facebook

AUTOESCUELA EN TEGUESTE
FCO MARTIN

De forma paralela se desarrollarán actividades encaminadas a sensibilizar y formar a las familias, a preparar materiales didácticos para trabajar en clase y en casa dirigidas a los profesores, al personal de los comedores y a los padres y madres, y además de otros aspectos vinculados a la alimentación saludable y calidad de los alimentos destinados al personal que trabaja en los comedores de estos centros participantes.

A medio plazo, el objetivo es lograr que el menú pueda ser elaborado en su totalidad con productos ecológicos, locales y de temporada y que esta experiencia sirva de modelo para la incorporación de nuevos centros escolares y productores, constituyendo al mismo tiempo una Red de Comedores Escolares Ecológicos de Canarias y también de agricultores.

Una web eco

Desde el 20 de agosto se puede consultar la web del programa en la dirección www.ecocomedoresescolaresdecanarias.com Ésta página, es un espacio informativo sobre esta iniciativa, abierta a nuevas incorporaciones, en el que se irá dando forma a una red en la que colaboran administración, productores y colegios vinculados al programa.

Este site, dirigido a participantes y al público en general, recoge diversas informaciones sobre el proyecto, como los resultados del diagnóstico agroecológico de cada centro, los menús que se han elaborado en el marco de esta actuación, los productos de cada temporada, y el listado de los agricultores y coles que participan en la misma, entre otras cuestiones de interés.

Superficie de cultivo

La superficie dedicada a la agricultura ecológica en el Archipiélago es de 6.564 hectáreas, siendo los forrajes el cultivo que ocupa mayor extensión -5.210-, seguido del viñedo y los frutales con 451 y 372 hectáreas respectivamente.

El Hierro es la isla donde este sistema productivo tiene más peso con un total 4.597 hectáreas, de las que 4.518 son de uso forrajero. En Tenerife se destinan a esta actividad 920 hectáreas, en La Palma 343, en Gran Canaria 298, en Fuerteventura 202, Lanzarote 175, y La Gomera 26.

Comparte esta noticia:



Acceda PULSANDO AQUÍ para comentar



Más contenido de La Voz de Tenerife: [ACTUALIDAD EN IMÁGENES](#) | [HEMEROTECA](#) | [NOSOTROS](#) | [PUBLICIDAD](#) | [CONTACTO](#) | [ENCUESTA](#) | [TELÉFONOS DE URGENCIA Y DE INTERÉS DE TENERIFE](#) | [FARMACIAS DE GUARDIA](#)

La Voz de Tenerife • Términos de uso • Política de Privacidad • Mapa del sitio
© 2013 • Todos los derechos reservados

