



Aspectos generales.

DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
1. ¿Se dispone de información sobre las diferentes formas de producción de los alimentos, en agricultura y ganadería? (Por ejemplo, el significado de la numeración en los huevos en el caso de las granjas de gallinas, o las diferentes formas de producir hortalizas).		X		
2. ¿Se conocen los sellos empleados en alimentación y sus significados? (ecológico, denominación de origen, comercio justo...)			X	Los adultos de la comunidad educativa sí, habría que enseñárselo a los alumnos.
3. ¿Se conocen las consecuencias del modelo alimentario industrial (organismos modificados genéticamente, invernaderos, monocultivos, regadío, uso de pesticidas y fertilizantes, transporte que implica largas distancias) sobre el medio ambiente (cambio climático, agroecología, biodiversidad, disponibilidad de agua...)?			X	Los adultos de la comunidad educativa sí, habría que enseñárselo a los alumnos.
4. ¿Se ha concienciado sobre el consumo responsable en relación con la alimentación? (por ejemplo, cómo el consumo de alimentos locales evitará emisiones de CO2 derivadas del transporte).	X			
5. ¿Se han trabajado los oficios y métodos tradicionales relacionados con producción de alimentos? (apicultura, queserías, trashumancia, etc.).	X			
6. ¿Se han hecho visitas a productores locales, ecológicos, etc.?	X			
7. ¿Se dispone de información sobre grupos de consumo de alimentos ecológicos?		X		



CEIP JACINTO GUERRERO (LAGARTERA) 2024-2025
Ecoauditoría sobre Alimentación saludable y sostenible.



DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
8. ¿Se han hecho llegar recomendaciones a las familias sobre el consumo de alimentos locales y de temporada?		X		
9. ¿Las familias y/o el resto de la comunidad escolar han aportado sus conocimientos y estrategias para evitar el desperdicio de alimentos: recetas para aprovechar sobras, conservas y otras técnicas de conservación de alimentos, etc.?		X		

El comedor y la cocina escolares.

DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
10. ¿Se sabe si los alimentos que se consumen en el centro escolar (tanto los de las meriendas como en el comedor), son locales o si por el contrario son producidos y transportados desde una gran distancia?			X	Los productos frescos (carne, verduras y frutas) que se adquieren en el comedor son de proximidad. Las meriendas de los alumnos vienen de casa.
11. ¿Se ha investigado si los alimentos que se consumen en el centro escolar (tanto los de las meriendas como en el comedor) son de temporada?			X	El comedor se encuentra en gestión directa, con cocineras que elaboran los menús y la comida in situ. Se compra producto de temporada ya que los precios también son



CEIP JACINTO GUERRERO (LAGARTERA) 2024-2025
Ecoauditoría sobre Alimentación saludable y sostenible.



DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
				mejores. Las meriendas de los alumnos vienen de casa.
12. ¿Se favorece el consumo de productos locales y de temporada en el comedor?	X			
13. ¿Se introducen productos ecológicos en el menú del comedor?		X		
14. ¿Se ha propuesto un “día sin carne (menú vegetariano)” alguna vez en el comedor escolar, explicando sus beneficios para el medio ambiente?		X		
15. ¿Se ha propuesto alguna vez un menú que incluya variedades locales/ antiguas de alimentos que favorecen la biodiversidad?		X		
16. ¿Se conoce el volumen o peso de los alimentos que se tiran en la cocina porque no se llegan a servir en el comedor? Por ejemplo: barras de pan enteras que sobran.	X			Las cantidades se ajustan bastante bien al número de comensales y no suele haber muchas sobras.
17. ¿Se sabe si se aprovechan “sobras” en la cocina y de qué manera?	X			Se congela y se aprovecha para purés y otros guisos.
18. ¿Se conoce la cantidad de alimentos (en volumen y/o en peso) que se tiran en el comedor? (alimentos que se sirven a los comensales, pero que no son consumidos)				Menos de 500 gr al día.
19. ¿Existen estrategias en el comedor escolar para evitar el despilfarro de alimentos? (por ejemplo, colocar el pan al final del autoservicio, para que los alumnos no lo cojan de	X			La comida se sirve en mesa por raciones ajustadas a lo que



CEIP JACINTO GUERRERO (LAGARTERA) 2024-2025
Ecoauditoría sobre Alimentación saludable y sostenible.



DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
manera automática, sino que puedan valorar la cantidad de pan que van a comer teniendo en cuenta la cantidad de comida que ya llevan en su bandeja)				cada alumno va a comer.
20. ¿Existe algún elemento de concienciación en el comedor escolar sobre despilfarro de alimentos? Por ejemplo: una “montaña” de trozos de pan que se cogieron el día anterior en el autoservicio pero no fueron consumidos.		X		No es necesario.
21. ¿El alumnado separa los residuos orgánicos al terminar de comer y éstos son reutilizados, por ejemplo para hacer compost?	X			Los residuos se separan. El compost se hará a partir de este curso.
22. ¿El personal de comedor colabora para evitar el despilfarro de alimentos (por ejemplo, adecuando el tamaño de las raciones según indique cada alumno, o sirviendo raciones pequeñas y dando la posibilidad al alumnado de repetir)?	X			
23. ¿La vajilla empleada en el comedor es reutilizable, evitando el uso de elementos de “usar y tirar”)?	X			Vajillas reutilizables con muchos cursos
24. ¿Existen estrategias para limitar la cantidad de envases que se generan en el comedor escolar? (por ejemplo, empleo de envases de yogur de gran tamaño para rellenar varios boles individuales y reutilizables).		X		
25. ¿Se separan y reciclan los residuos en la cocina?	X			



CEIP JACINTO GUERRERO (LAGARTERA) 2024-2025
Ecoauditoría sobre Alimentación saludable y sostenible.



DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
26. ¿Se conoce cómo se desecha el aceite sobrante de la cocina?	X			Empresa de recogida: Ravusa
27. ¿El alumnado recoge el agua sobrante de jarras y vasos al terminar de comer y es reutilizada (por ejemplo para regar plantas)?		X		El agua embotellado en garrafas de 5 l es servido directamente en los vasos por las cuidadoras y van rellenando poco a poco. No hay sobrante de agua, lo que se pide se bebe.
28. ¿Se conoce el consumo de servilletas y/o manteles de papel en el centro escolar y se han planteado estrategias para su reducción?	X			El uso está controlado.
29. ¿Se implica a la comunidad escolar en el diseño del menú del comedor escolar?		X		
30. ¿Se comunica el menú del comedor escolar con antelación a las familias?	X			
31. ¿Se sabe si los productos de limpieza empleados en el comedor y la cocina son biodegradables y/o ecológicos?			X	Unos sí y otros no.
32. ¿Se conoce el consumo de agua y electricidad generado por los electrodomésticos de la cocina del centro?		X		



El huerto escolar.

DESCRIPCIÓN	SÍ	NO	EN PARTE	OBSERVACIONES
33. ¿Existe un huerto escolar ecológico?	X			De nueva creación este curso
34. ¿Se han trabajado las características y los beneficios del cultivo ecológico de alimentos sobre la salud y el medio ambiente?		X		Se hará este curso.
35. ¿El alumnado ha investigado otros métodos de producción de hortalizas que no son ecológicos y conoce las diferencias?		X		
36. ¿Se han sembrado alguna vez en el huerto escolar variedades antiguas de semillas (no comerciales) para favorecer la biodiversidad?	X			Habas, acelgas, cebollas y ajos de invierno donados por familias.
37. ¿Se conocen redes de intercambio de semillas?		X		
38. ¿Existe compostera en el huerto para reutilizar la materia orgánica?		X		Adquiriremos una este curso.

En Lagartera, a 14 de noviembre de 2024

EL COMITÉ AMBIENTAL DE LA ECOESCUELA CEIP JACINTO GUERRERO