



MEMÒRIA DEL DESENVOLUPAMENT DEL Lot 1:

**COORDINAR I PLANIFICAR CULTIUS
(I PRODUCCIONS) AMB LES CUINES ESCOLARS
PER AUGMENTAR EL CONSUM DE PRODUCTES
LOCALS I ECOLÒGICS ALS MENJADORS
ESCOLARS DE LA PART FORANA.**

MALLORCA AL PLAT

Coordinar i planificar cultius (i produccions) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics als menjadors escolars de la part forana. 2023



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
/ POLÍTIQUES SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA

Projecte desenvolupat per:



Juny 2023

Equip:

Neus Lliteras. Directora de Gest Ambiental

Miquel Lliteras. Director tècnic de Gest Ambiental

Ana Delgado. Enginyera agrícola

Estrella Alba. Nutricionista

Tomás Iruela. Economista i expert en anàlisi de dades

ÍNDEX:

INTRODUCCIÓ	4
PLA DE TREBALL	5
ACTUACIONS.....	7
<i>A) ACTUACIONS AMB LES ESCOLES.....</i>	<i>8</i>
a. Realitzar un estudi de les necessitats pels menjadors de cada escola.	8
b. Realitzar una proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars adaptats a les necessitats dels menjadors dels centres amb aliments de proximitat i ecològics.....	30
c. Realitzar una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar	39
d. Seguiment:	40
e. Material de comunicació.....	58
<i>B) ACTUACIONS AMB ELS PRODUCTORS:</i>	<i>62</i>
a. Creació del grup de coordinació	62
b. Coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.	67
c. Crear o disposar d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.....	72
d. Verificar i documentar a cada una de les explotacions agràries participants les qualitats dels productes cultivats o del bestiar criat subministrat a les escoles, i verificar que es compleixen les previsions de subministrament.....	81
<i>C) ACTUACIONS AMB TERCERS:</i>	<i>82</i>
a. Video del projecte Mallorca al plat.....	82
SEGUIMENT DEL PROJECTE:.....	84
CONCLUSIONS FINALS	89
Annex I: Qüestionaris per a comensals i famílies inicials i finals.....	91

INTRODUCCIÓ

MALLORCA AL PLAT és un projecte que neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària i Gest Ambiental ha estat l'empresa encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

L'objecte del contracte era el d'enfortir l'abastiment dels menjadors escolars públics de 9 centres educatius de Mallorca amb aliments de producció local i ecològica mitjançant la coordinació i planificació de cultius (i d'aliments de proximitat) amb les cuines escolars per augmentar el consum de productes locals i ecològics per part d'alumnes de primària de Mallorca.

PLA DE TREBALL

Gest Ambiental ha dut a terme la coordinació i planificació (producció) amb les cuines d'escoles amb persones / empreses productores (pagesia, ramaderia, confraries i indústries alimentàries) vinculades al sector agrari i pesquer de Mallorca per a la producció d'aliments per a 9 escoles públiques que tenen en total un número d'alumnat de 2.959, amb interès a desenvolupar el projecte pilot de Mallorca al Plat.

Les escoles que han format part del projecte són les que es relacionen a continuació:

1. Son Servera- CEIP Jaume Fornaris- direccio@jaumefornaris.com
2. Capdepera- CEIP s'Alzinar- ceipsalzinar@educaib.edu
3. Cala Ratjada- CEIP s'Auba- jjofre@ceipsauba.eu
4. Manacor- CEIP Simó Ballester- ceipieemsimoballester@educaib.eu
5. Manacor- CEIP Jaume Vidal- ceipjaumevidal@gmail.com
6. Manacor- CEIP Sa Torre- escola@ceipsatorre.cat / enicolau@ceipsatorre.cat
7. Son Macià- CEIP Mestre Pere Garau- ceipmestreperegarau@educaib.eu
8. S'Illot- CEIP Es Talaiot- ceiptalaiot@educaib.eu
9. Sa Coma - CEIP Punta de n'Amer - direccio@ceippuntadenamer.org

Municipi	Centre educatiu	Alumnes	Servei menjador (estimació)	GESTIÓ DEL MENJADOR
Capdepera	CEIP s'Alzinar	365	40	Menjars Aguilar Artigues S.L
Capdepera	CEIP s'Auba	478	45	Menjars Aguilar Artigues S.L
Sa Coma	CEIP Punta de n'Amer	350	50	Menjars Aguilar Artigues S.L
Manacor	CEIP Jaume Vidal	468	25	Menjars Aguilar Artigues S.L
Manacor	CEIP Sa Torre	209	20	Menjars Aguilar Artigues S.L
Manacor	CEIP Mestre Pere Garau	132	12	Menjars Aguilar Artigues S.L
Sant Llorenç	CEIP Es Talaiot	170	35	Menjars Aguilar Artigues S.L
Sa Coma	CEIP Punta de n'Amer	320	69	Menjars Aguilar Artigues S.L
Son Servera	CEIP Jaume Fornaris	467	160	Menjars Aguilar Artigues S.L
TOTAL		2959	456	

Els productors que han format part del projecte són:

1. Ecològics: Sa taulera

2. Ous: Neu i Grana. -

3. Peix: Pescados Morey

4. Carn: Càrnicas Sunyer

Vegetals no ecològics:

5. Ca na Càndila

6. Illa Camp

7. Frutas servera

8. S'hort de ca'n Vaquer

9. Can Batliu (llenties i cigrons)

10. Pa: Ca'n Mateu Coca

ACTUACIONS

a) ACTUACIONS AMB LES ESCOLES

a. Realitzar un estudi de les necessitats pels menjadors de cada escola.

Aquest estudi ha consistit en la realització de dues enquestes, una destinada a famílies i l'altre a comensals i amb l'anàlisi d'informació facilitada pels centres educatius.

INFORME DELS RESULTATS OBTINGUTS A L'ENQUESTA DESTINADA A COMENSALS.

Els resultats que es detallen a continuació són els obtinguts mitjançant l'enquesta duita a terme als comensals de 9 col·legis públics de Mallorca a través del projecte Mallorca al Plat, l'objectiu del qual és acompanyar els centres escolars en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

Els col·legis públics que formen part d'aquest projecte es localitzen a la part forana de Mallorca i són els següents:

- CEIP Es Talaïot (Sant Llorenç des Cardassar)
- CEIP Jaume Fornaris (Son Servera).
- CEIP Jaume Vidal (Manacor).
- CEIP Mestre Guillem Galmès (Sant Llorenç des Cardassar)
- CEIP Mestre Pere Garau (Manacor)
- CEIP s'Auba (Capdepera)
- CEIP sa Torre (Manacor)
- CEIP Simó Ballester (Manacor)
- CEIP s'Alzinar (Capdepera)

Els resultats obtinguts serviran com a informació de partida per conèixer l'acceptació del projecte, mitjançant la comparació d'aquestes dades amb les que s'obtindran en una segona enquesta que es durà a terme al final del projecte.

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta a comensals ha estat duita a terme entre l'alumnat dels cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte.

En total s'han recollit les respostes de 76 enquestats, sent el CEIP s'Auba el centre on s'ha registrat una major participació de l'alumnat amb un 39% de respostes. El CEIP s'Alzinar és l'únic centre del projecte del qual no s'han obtingut respostes.

CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		% representació a l'enquesta
		Quantitat	% participació comensals per centre	
CEIP Es Talaiot	35	2	5,7%	2,6%
CEIP Jaume Fornaris	160	10	6,3%	13,2%
CEIP Jaume Vidal	25	2	8,0%	2,6%
CEIP Punta de n'Amer	69	5	7,2%	6,6%
CEIP Mestre Pere Garau	12	12	100,0%	15,8%
CEIP s'Auba	45	30	66,7%	39,5%
CEIP Sa Torre	20	9	45,0%	11,8%
CEIP Simó Ballester	50	6	12,0%	7,9%
CEIP s'Alzinar	40	0	0,0%	0,0%
Total comensals	456	76	16,7%	100%

El total de comensals és de 456, per tant suposa una participació de gairebé el 17% del total de comensals.

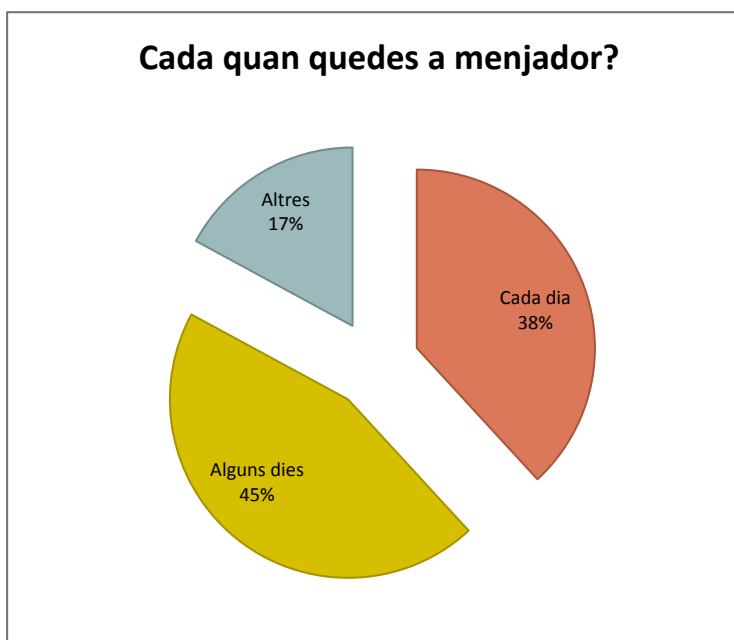
El centre que registra la major participació tenint en compte el nombre de comensals per al servei de menjador en cada centre, seria en aquest cas el CEIP Mestre Pere Garau amb un 100% de participació, seguit del CEIP s'Auba amb un 66,7%.

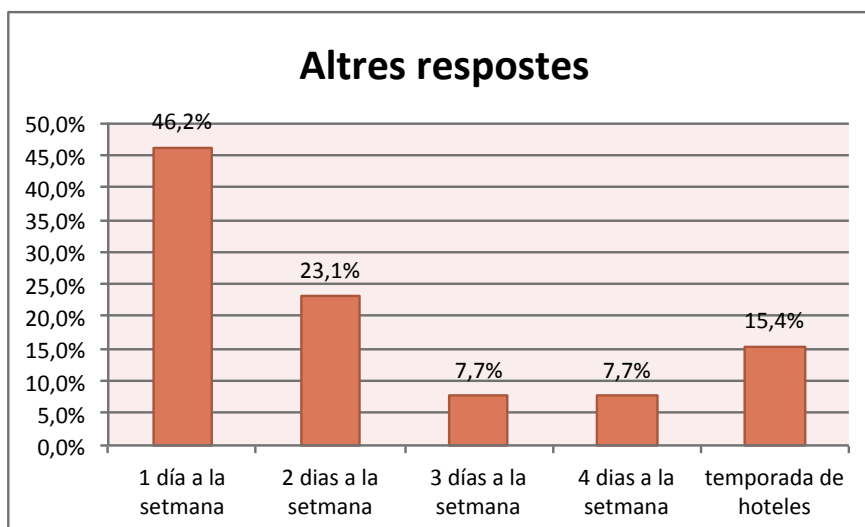
Pel que fa a la franja d'edat dels enquestats/des, el major nombre de respostes s'ha obtingut de l'alumnat de 1r i 3r de primària (17,1%) seguit de 4t infantil (13,2%) i 4t de primària (11,8%).

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	13,2%
5è d'infantil	10,5%
6è d'infantil	6,6%
1r primària	17,1%
2n primària	9,2%
3r primària	17,1%
4t primària	11,8%
5è primària	7,9%
6è primària	6,6%

1. A la pregunta: CADA QUAN QUEDES A MENJADOR?

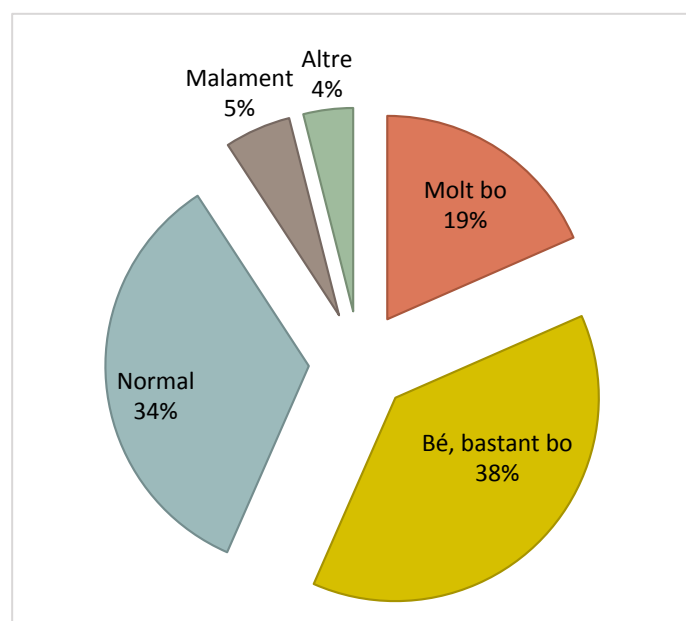
El 45% dels enquestats afirmen quedar-se tan sols alguns dies al menjador, seguit d'un 38% que es queda tots els dies. Del 17% dels enquestats/des que han indicat una altra resposta, la majoria d'aquests alumnes es queden al menjador entre 1 i 2 dies per setmana (46,2% i 23,1%, respectivament).





2. A la pregunta: NORMALMENT, COM TROBES EL MENÚ DE L'ESCOLA?

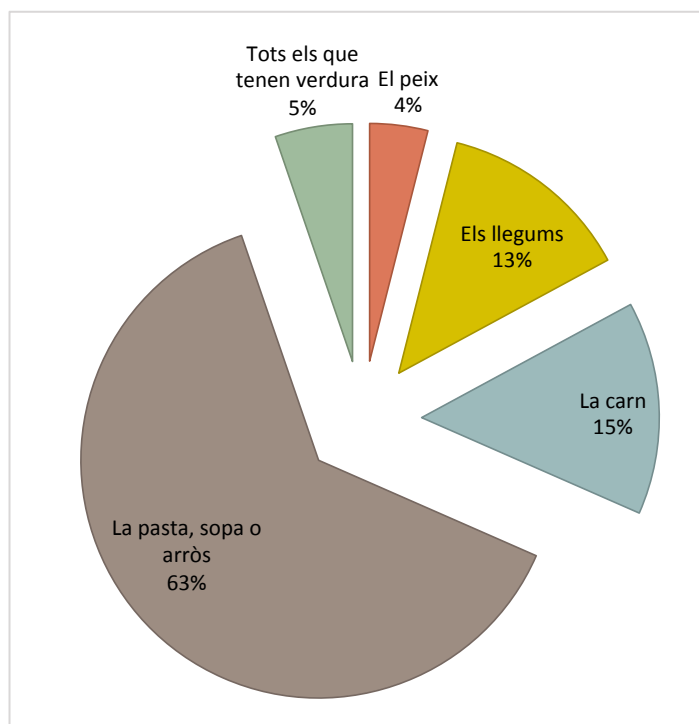
La majoria dels/les enquestats/des consideren que el menú escolar està entre "bé, bastant bo" (38%) i "normal" (34%), sent valorat com a "malament" tan sols pel 5% d'aquests.



3. A la pregunta: QUINS SÓN ELS PLATS QUE T'AGRADEN MÉS?

Entre les diferents categories de plats , "la pasta, sopa o arròs" és la resposta majoritària entre els/les enquestats/des amb un 63% de les respostes. En menor proporció, li segueixen els plats de carn amb un 15% i els llegums amb un 13%.

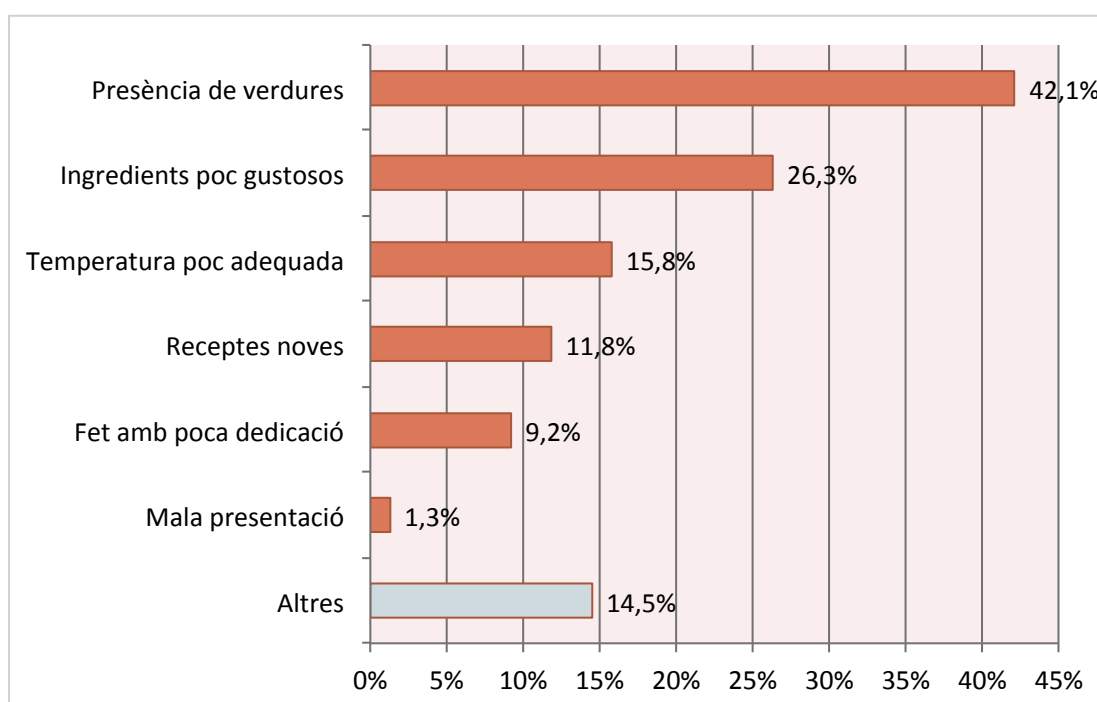
D'altra banda, les verdures i el peix són els plats que menys agraden entre els alumnes enquestats/des amb un 5% i 4% de les respostes respectivament.



4. A la pregunta: QUAN NO T'AGRADA UN PLAT DEL MENÚ, QUINS SOLEN SER ELS PRINCIPALS MOTIUS?

El 42,1% dels enquestats/des considera que la presència de verdures als plats del menú és el principal motiu perquè no li agradi un plat. Així mateix, la falta de sabor (26,3%), una temperatura poc adequada (15,8%) o la introducció de noves receptes en el menú (11,8%) són els altres motius de rebuig més indicats pels alumnes.

Per contra, la poca dedicació a l'hora d'elaborar els plats o una mala presentació van ser els motius menys indicats entre els alumnes enquestats/des amb un 9,2% i 1,3%, respectivament.



Finalment, entre el 14,5% d'enquestats/des que van indicar una altra resposta, aquests són els motius indicats:

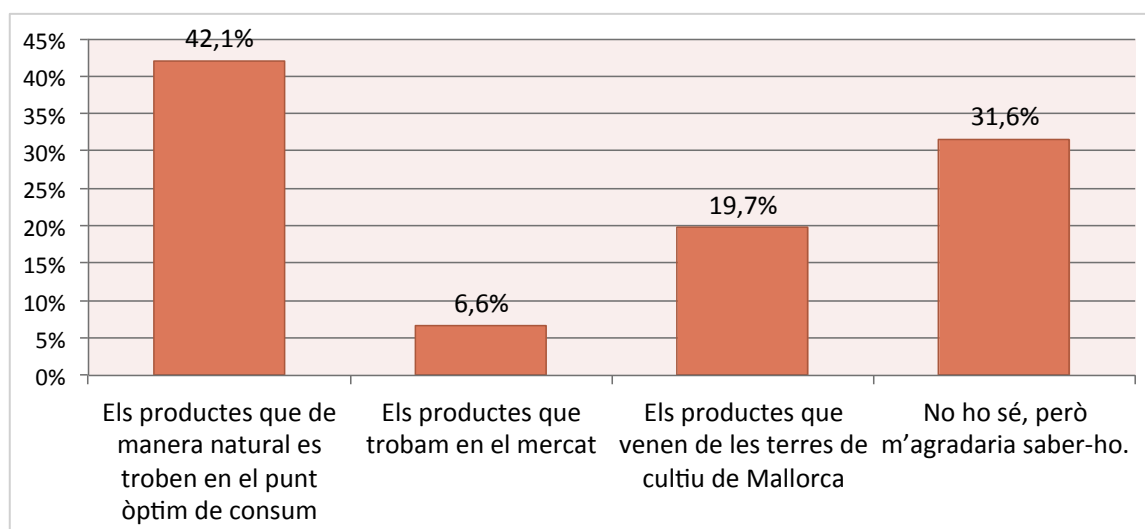
- El nin és petit. No ho saben (2)
- Ho trobo sec, "fort"
- No ho sé
- No m'agrada el puré de patata
- Per el gust.
- Perquè sempre posen el mateix (el primer plat sempre és amb brou: sopa o arròs, el segon sempre hi ha pa i verdura i de postres sempre fruita)
- Porque no le gusta esa comida en concreto.
- Tenen massa gust
- La tortilla a mi hijo no le gusta y hay cada semana ..
- Tot és bó.

**Reproducció literal de les respostes*

5. A la pregunta: QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ D'ALIMENT DE TEMPORADA?

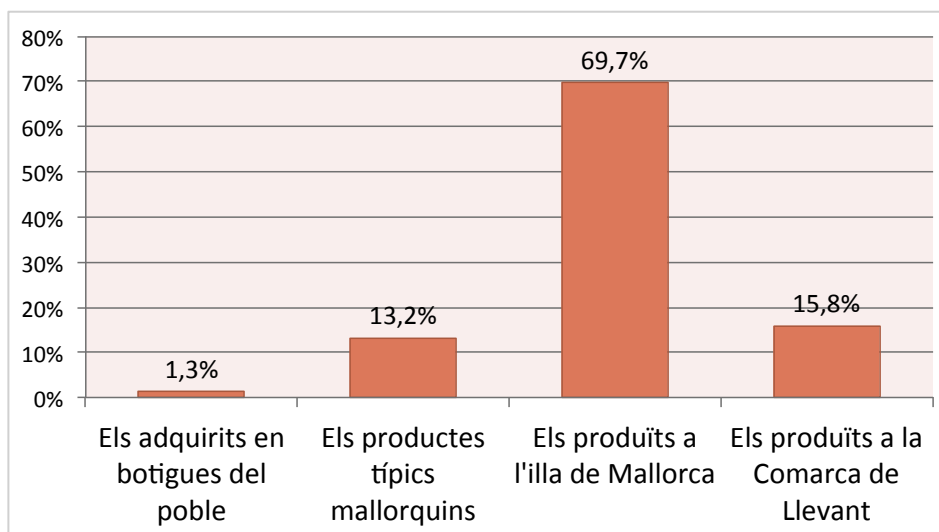
El 42,1% dels/les enquestats/des van indicar de forma encertada que un aliment de temporada és aquell que de manera natural es troba en el punt òptim de consum, seguit d'un 19,7% que indica com a resposta aquells productes que provenen de terres de cultiu de Mallorca i un 6,6% que considera com a aliment de temporada aquell que es troba al mercat.

Per contra, un 31,6% dels/les enquestats/des desconeixien el seu significat tot i que els agradaria saber-ho.



6. A la pregunta: I LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL?

En aquest cas, la majoria dels/les enquestats/des van indicar que els productes locals són "Els produïts a l'illa de Mallorca" amb un 69,7% de les respostes, seguit d'un 15,8% que considerava com a producte local els produïts a la Comarca de Llevant i un 13,2% aquells productes típics mallorquins.



La consideració com a producte local al qual s'adquireix a les botigues del poble és la definició menys indicada pels/les enquestats/des amb un 1,3% de les respostes obtingudes.

7. A la pregunta: VOLS AFEGIR ALGÚN ALTRE COMENTARI?

Tan sols un 14,5 % dels/les enquestats/des van respondre a aquesta pregunta sent aquests els comentaris recollits (es reproduïxen de manera literal):

- M'agrada molt la sopa i la lletuga. També m'agrada molt quan fan l'escalop de pollastre.
- Voldria una recepta nova: 1r plat bistecquets amb salsitxa, 2n plat patates grogues amb tomàtiga Cherry, i iogurt de plàtan de postre.
- Que es nins i nines poguem triar seure a devora es nostres amics.
- El que més m'agrada és la truita.
- El menjar sempre és fred.
- Por lo general, mi hijo está contento pero encuentro mucha presencia de tortilla
- M agradaria que al menjador es rentassin les dents

- Dar las máximas gracias por el trabajo que hacen l@s cociner@s y monitoras del comedor día a día.
- No me gusta que una monitora decida donde tengo que sentarme y cada día sea diferente y le de igual lo que los demás digamos. También me gustaría que la comida estuviera caliente. El pescado frío está más malo y hasta el día de pizza está fría y dura
- Dar las gracias por esa cocinera y monitoras que siempre están allí dedicando su tiempo a los niños cada día, muchas gracias
- Creativitat per promoure els aliments que menys agraden i més varietat de fruites pel postre.

INFORME DELS RESULTATS OBTINGUTS A L'ENQUESTA DESTINADA A FAMÍLIES.

Els resultats que es detallen a continuació són els obtinguts a partir de l'enquesta duta a terme a les famílies de 9 col·legis públics de Mallorca a través del projecte Mallorca al Plat, l'objectiu del qual és acompanyar els centres escolars en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

Els col·legis públics que formen part d'aquest projecte són els següents:

- CEIP Es Talaiot (Sant Llorenç des Cardassar)
- CEIP Jaume Fornaris (Son Servera).
- CEIP Jaume Vidal (Manacor).
- CEIP Punta de n'Amer (Sant Llorenç des Cardassar)
- CEIP Mestre Pere Garau (Manacor)
- CEIP s'Auba (Capdepera)
- CEIP sa Torre (Manacor)
- CEIP Simó Ballester (Manacor)
- CEIP s'Alzinar (Capdepera)

Els resultats obtinguts serviran com a informació de partida per conèixer l'acceptació del projecte i també, mitjançant la comparació d'aquestes dades amb una segona enquesta al final del projecte, l'impacte d'aquests en els comensals i en les famílies.

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta ha estat duta a terme entre les famílies d'alumnes pertanyents als cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte.

En total han estat 141 les famílies que han respost l'enquesta, fet que suposa una participació del 30,9%. El centre que registra la major participació és el CEIP s'Auba amb un 70% de les respostes obtingudes, seguit del CEIP s'Alzinar amb un 66%. Per contra els centres menys participatius han sigut el CEIP Es Talaiot (8,6%) i el CEIP Punta de n'Amer amb una participació del 13%.

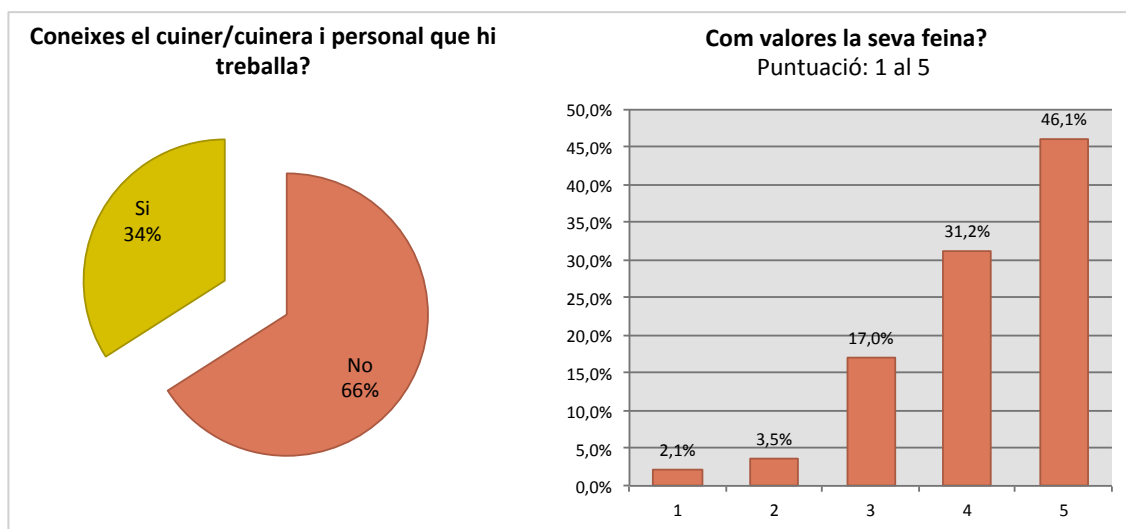
CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		
		Quantitat	% participació famílies per centre	% representació a l'enquesta
CEIP Es Talaiot	35	3	8,6%	2,1%
CEIP Jaume Fornaris	160	26	16,3%	18,4%
CEIP Jaume Vidal	25	6	24,0%	4,3%
CEIP Punta de n'Amer	69	9	13,0%	6,4%
CEIP Mestre Pere Garau	12	8	66,7%	5,7%
CEIP s'Alzinar	40	28	70,0%	19,9%
CEIP s'Auba	45	33	73,3%	23,4%
CEIP Sa Torre	20	12	60,0%	8,5%
CEIP Simó Ballester	50	16	32,0%	11,3%
Total Famílies	456	141	30,9%	100%

Pel que fa a la franja d'edat de l'alumnat, el major nombre de respostes s'ha obtingut entre les famílies d'alumnes de 1r de primària (18,4%) seguit de 4t infantil (17,7%) i 4t de primària (17,0%). Els alumnes de 6è de primària serien en aquest cas els menys participatius amb un 6,4% de les famílies enquestades.

CURS	ENQUESTATS	CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	17,7%	3r primària	13,5%
5è d'infantil	17,0%	4t primària	12,8%
6è d'infantil	9,2%	5è primària	7,8%
1r primària	18,4%	6è primària	6,4%
2n primària	10,6%		

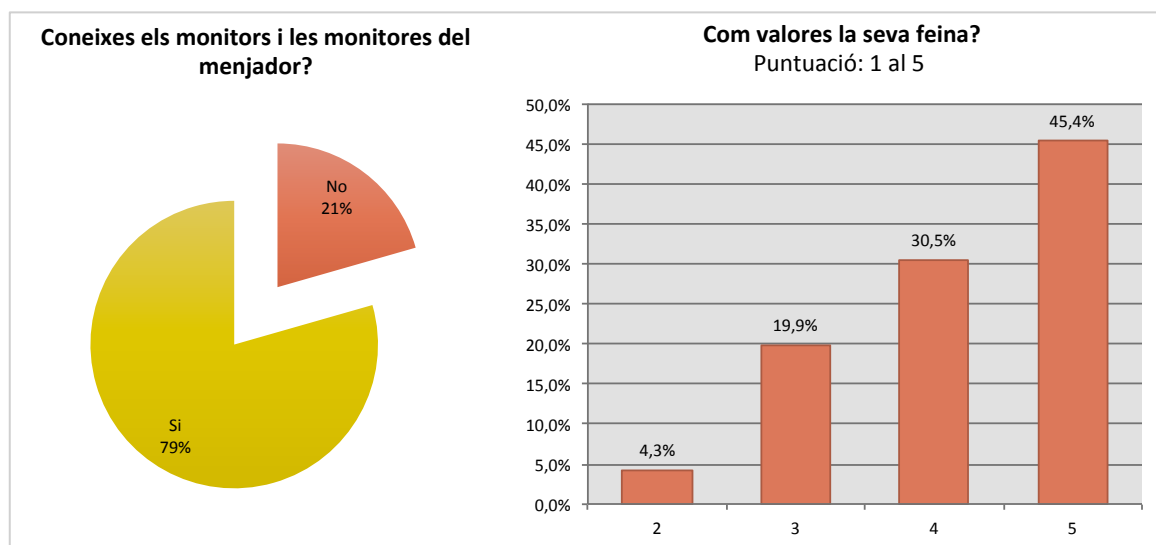
1. A les preguntes: **CONEIXES EL CUINER/CUINERA I PERSONAL QUE HI TREBALLA? COM VALORES LA SEVA FEINA?**

El 66% de les famílies enquestades afirmen conèixer el personal que treballa al menjador davant un 34% que indica el contrari. Així mateix, a l' hora de valorar el seu treball la majoria de les famílies valora positivament aquesta tasca amb una puntuació mitjana de 4,15 sobre 5.



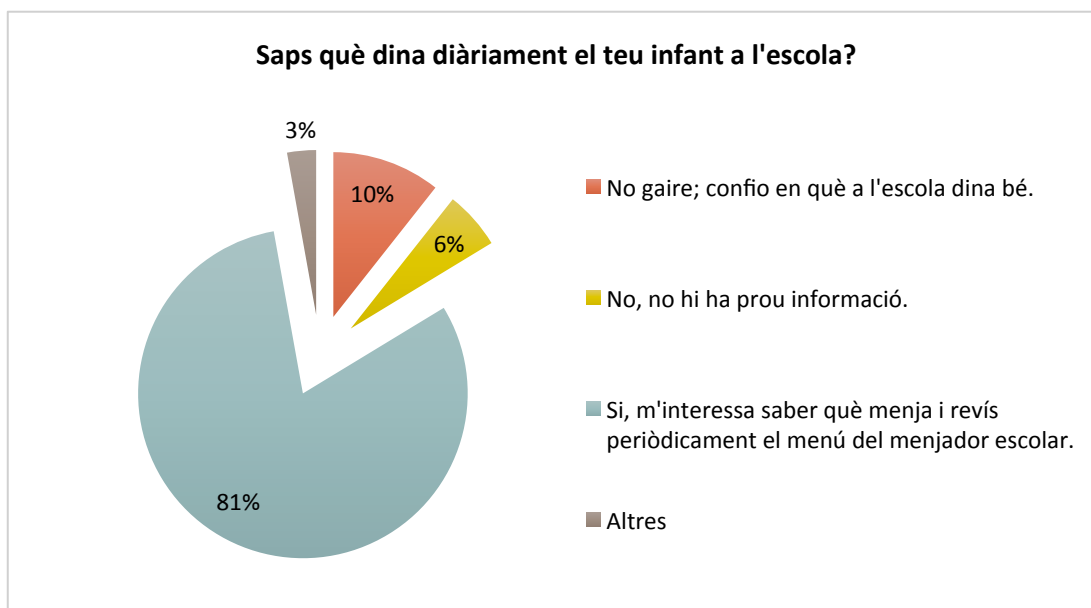
2. A les preguntes: **CONEIXES ELS MONITORS I LES MONITORES DEL MENJADOR? COM VALORES LA SEVA FEINA?**

En el cas dels monitors/es del menjador, el 79% de les famílies enquestades afirmen conèixer-los davant un 21% que indica el contrari. Així mateix, a l' hora de valorar el seu treball la majoria de les famílies també ho fa positivament amb una puntuació mitjana de 4,17 sobre 5.



3. A la pregunta: SAPS QUÈ DINA DIÀRIAMENT EL TEU INFANT A L'ESCOLA?

El 81% de les famílies enquestades s'interessa per saber que mengen els seus fills/es al menjador i miren regularment el menú escolar. De forma minoritària, el segueix un 10% que indica no saber-ho però que confien en el bon fer del menjador de l'escola i un 6% indica que no hi ha prou informació.



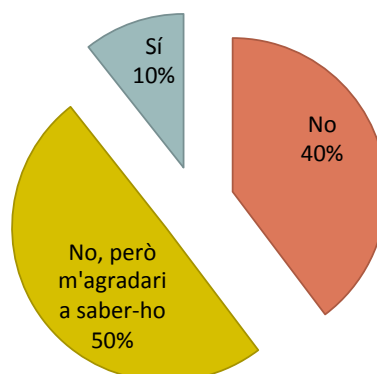
Pel que fa al 3% de les famílies enquestades que han indicat una altra resposta, es recullen les següents:

- *Li deman al nin. Confiam en els treballadors porque menjen be, variat i bo.*
- *No el reviso perquè la mayoría de vegades la meva filla menja molt poc perquè no li agrada gens. La qualitat és baixa.*
- *No se donde verlo.*
- *No tengo siempre tiempo para traducir a español.*

*Reproducció literal de les respostes.

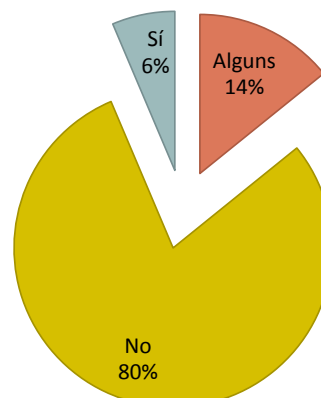
4. A la pregunta: SAPS QUI SÓN ELS PRINCIPALS PROVEÏDORS D'ALIMENTS DEL MENJADOR ESCOLAR?

Tan sols un 10% de les famílies enquestades coneixen qui són els principals proveïdors d'aliments del menjador escolar. El 90 % restant ho desconeix, tot i que entre aquestes famílies hi ha un 50% que tot i que ho desconeixen els agradaria saber-ho.



5. A la pregunta: CONEIXES EL LLOC D'ORIGEN DELS PRODUCTES SERVITS AL MENJADOR?

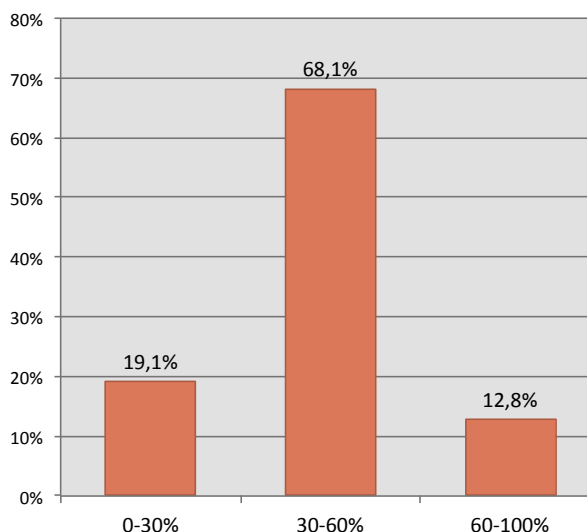
En aquest cas, la gran majoria de les famílies enquestades (80%) desconeixen aquesta informació, seguit d'un 14% que coneixen l'origen d'algun dels productes i un 6% que afirma conèixer-los tots.



6. A la pregunta: Quin percentatge dins cada plat creus que prové de Mallorca?

Pel que fa als plats del menjador, el 68,1% de les famílies enquestades consideren que entre el 30-40% dels ingredients de cada plat té el seu origen a Mallorca enfront d'un 19,1% de famílies que consideren que aquest percentatge assoleix com a màxim el 30%.

El 12,8 % restant, creu que aquest percentatge és superior al 60%.



7. A la pregunta: COM CREUS QUE SÓN ELS MENÚS QUE SE SERVEIXEN AL MENJADOR ESCOLAR?

Qualificatius	Sí	No	No ho sé
Saludables	91%	2%	7%
Variats	89%	9%	3%
Equilibrats	87%	6%	6%
Adequats	75%	11%	13%
Ben presentats	30%	13%	57%
Quantitat suficient	53%	10%	37%
Sostenibles	41%	7%	52%
Tradicionals	70%	5%	26%
Elaborats amb producte de Mallorca	38%	4%	57%
Elaborats amb producte de temporada	65%	6%	28%
Elaborats amb producte ecològic	24%	11%	65%

Principals conclusions:

- Més del 80% de les famílies enquestades consideren que els menús del menjador escolar són saludables, variats i equilibrats.
- Els aspectes més desconeguts per les famílies pel que fa als menús serien si estan elaborats amb productes ecològics o amb productes de Mallorca, si la presentació és bona i si són o no sostenibles.

8. A la pregunta: QUÈ OPINES SOBRE LA FREQUÈNCIA I QUANTITAT SERVIDES DE CADASCUN D'AQUESTS ALIMENTS?

Aliments	Poca	Adecuada	Massa
Verdures	5%	89%	6%
Arròs	12%	87%	1%
Pasta	11%	83%	6%
Patata	6%	90%	4%
Peix	13%	82%	4%
Carn	8%	86%	6%
Ous	10%	89%	1%
Fruita	4%	86%	11%
logurts	11%	84%	5%

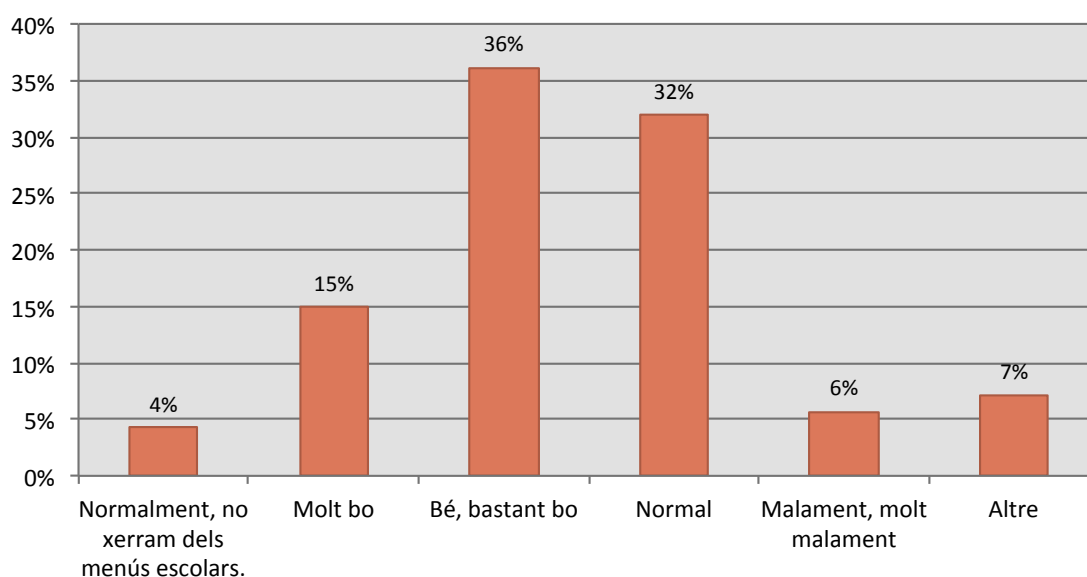
Principals conclusions:

- Més del 80% de les famílies enquestades consideren que tant la freqüència com la quantitat servida de tots els aliments indicats en la pregunta és **adequada**.
- Entre la resta de famílies que han indicat una altra opció, seria el peix o l'arròs els que destacarien per la poca freqüència i quantitat amb què els serveixen i la *fruita* l'aliment que es serviria en excés.

9. A la pregunta: NORMALMENT, COM DEFINEIX EL TEU INFANT EL MENÚ DE L'ESCOLA?

La majoria dels infants de les famílies enquestades consideren que el menú escolar està entre "bé, bastant bo" (36%) i "normal" (32%), sent valorat com a "malament" tan sols pel 6% dels mateixos.

Tan sols un 4% de les famílies enquestades indiquen desconèixer la seva opinió ja que no solen parlar amb els seus fills/es del menú escolar.



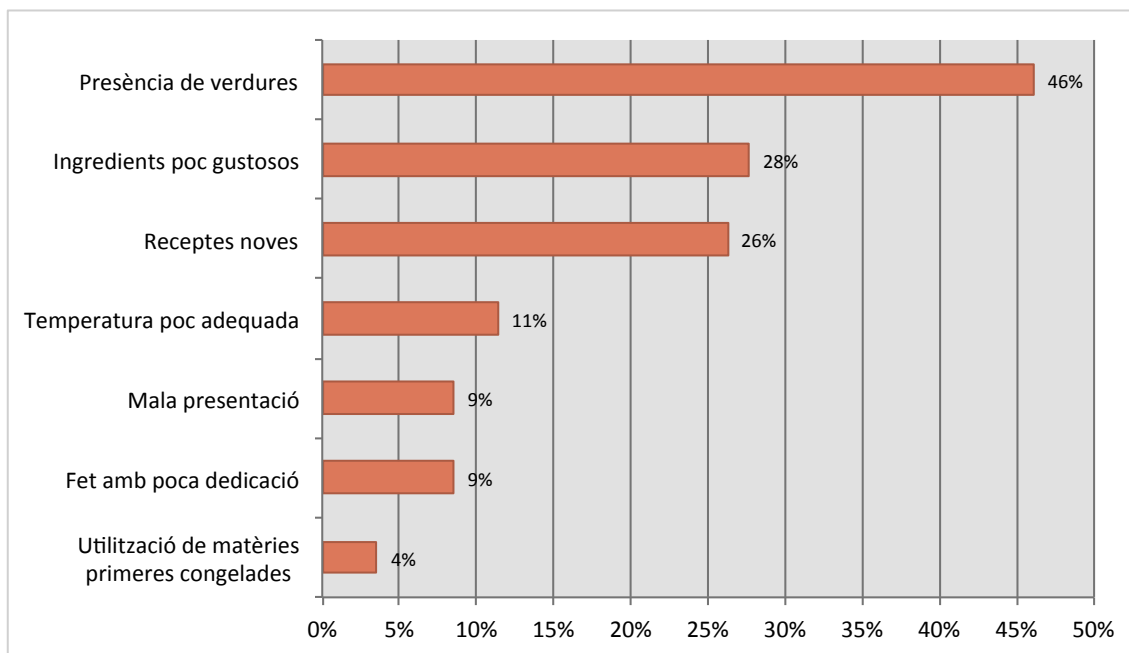
Entre les famílies enquestades que han triat com a opció "Altres" es recullen els següents comentaris:

- *A dies perquè ella es molt triada*
- *Deu ser bo! Al menjador menja, a casa no jeje.*
- *Encara és petit per contar-ho*
- *Es queixen de la quantitat i qualitat dels primers plats*
- *No li agrada la verdura ni el peix*
- *No m'ho diu*
- *Que està fred (2)*
- *Segons el dia*
- *Un nen ho sol trobar bo, i el germà diu que no ho és*

*Reproducció literal de les respostes.

10. A la pregunta: QUAN AL TEU INFANT NO LI AGRADA UN PLAT, QUINS CREUS QUE SÓN ELS PRINCIPALS MOTIUS?

La presència de verdures als plats és el principal motiu indicat pel 46% de les famílies enquestades perquè als seus fills/es no els agradi un plat, seguit d'ingredients poc gustosos (28%) o receptes noves (26%).



11. A la pregunta: QUINA IMPORTÀNCIA TENEN PER A TU ELS SEGÜENTS FACTORS A L'HORA DE DEFINIR UN MENÚ ESCOLA?

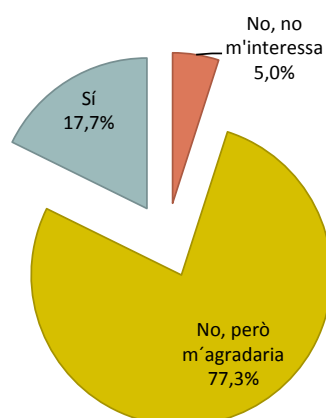
	Molt important	Interessant	Indiferent
Utilitzar productes de temporada	82%	16%	1%
Utilitzar productes local i de proximitat	70%	29%	1%
Fer cuina tradicional	56%	37%	7%
Tenir cuina pròpia	52%	40%	9%
Utilitzar ingredients ecològics	50%	45%	5%
Fer cuina d'aprofitament	50%	43%	6%
Comprar en canals curts de comercialització (fer una compra més propera al sector productiu, amb màxim 1 intermediari)	50%	44%	6%
Comprar en canals curts de comercialització (fer una compra més propera al sector)	49%	47%	4%

Principals conclusions:

- Per a la majoria de les famílies enquestades l'ús de productes de temporada, locals i de proximitat són els factors més importants a tenir en compte a l'hora de definir els menús de les escoles.

12. A la pregunta: CONEIXES EL PROJECTE MALLORCA AL PLAT?

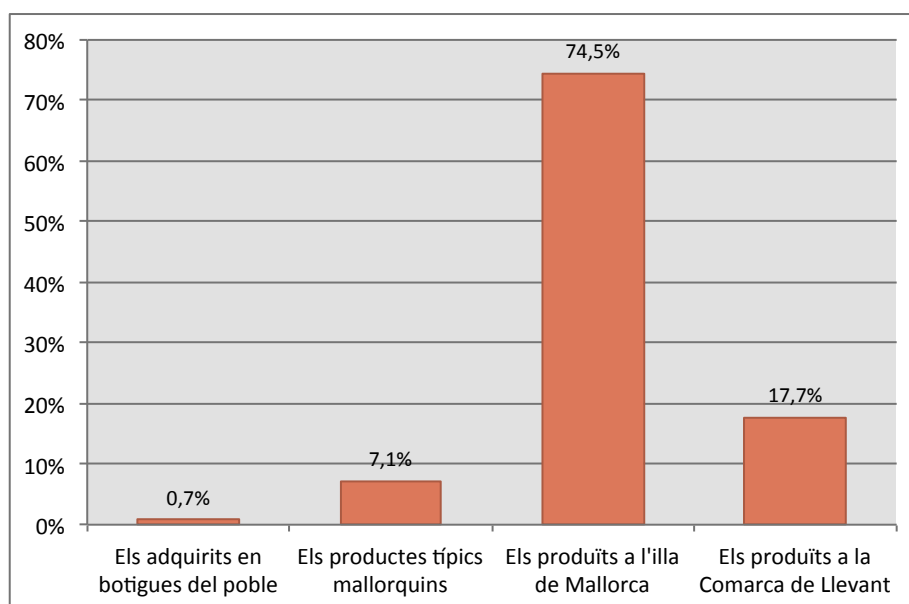
Tan sols el 17,7% de les famílies enquestades afirmen conèixer el projecte "Mallorca al plat", sent desconegut per a la resta de famílies. No obstant això, en el 77,3% de les mateixes, encara que ho desconexien, estarien interessades a conèixer-lo.



13. A la pregunta: QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL?

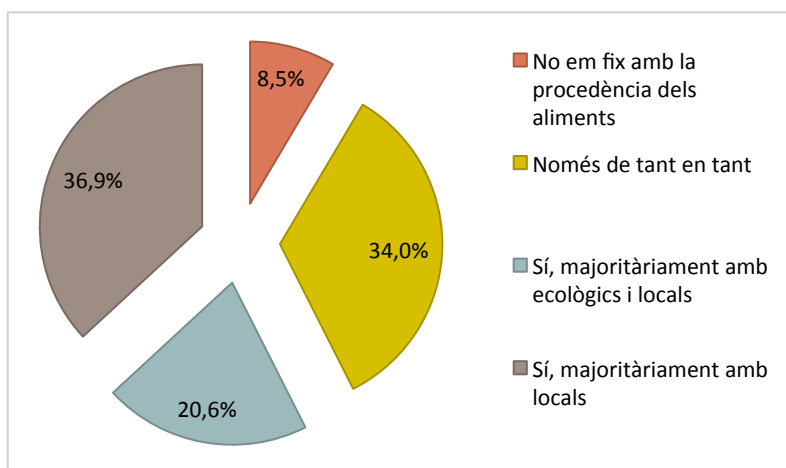
El 74,5% de les famílies enquestades van indicar de forma encertada que un producte local és aquell que es produeix a l'illa de Mallorca. A aquesta majoria li segueix un 17,7% que indica com a locals aquells productes que es produeixen el la Comarca de Llevant i un 7,1% que l'identifica com aquells productes típics mallorquins.

Per contra, tan sols un 0,7% associa aquest terme amb els productes adquirits a les botigues del poble.



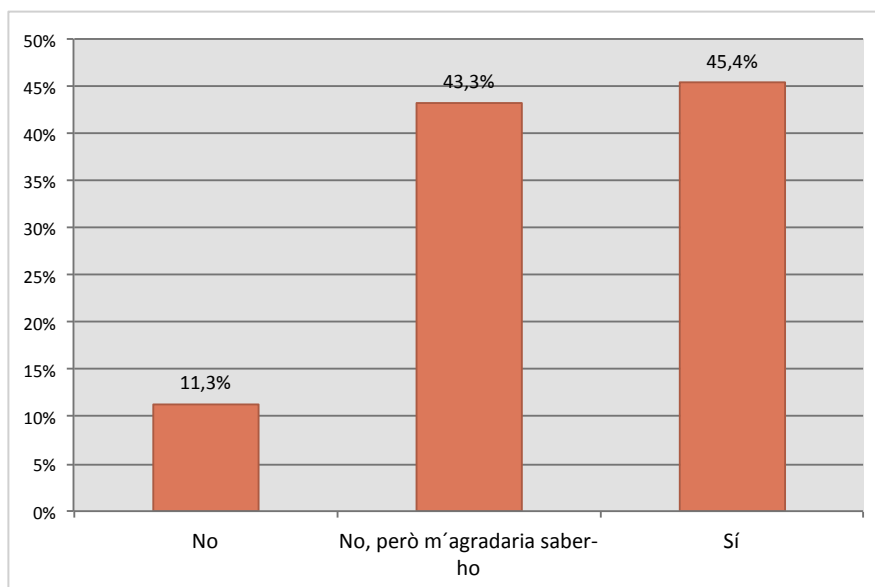
14. A la pregunta: CUINAU A CASA AMB PRODUCTES LOCALS I ECOLÒGICS?

El 36,9% de les famílies enquestades afirmen utilitzar productes majoritàriament locals quan cuinen, mentre que el 20,6% ho fan en producte local i ecològic. Un 34% només utilitzen productes locals i ecològics de tant en tant i el 8,5% restant respon que no es fixa en la procedència dels aliments quan realitza la compra.



15. A la pregunta: SAPS SI AL CENTRE JA ES TREBALLA AMB PROJECTES D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE (HORT, BERENARS, ANIVERSARIS, ETC.)?

Gairebé el 50% de les famílies enquestades coneix els projectes d'alimentació saludable i sostenible que es duen a terme als centres escolars on van els seus fills/es. Així mateix, tot i que la resta de famílies afirma no conèixer-los, el 43,3% d'aquestes sí que els agradaria tenir informació sobre ells.



16. A la pregunta: Vols afegir algún altre comentari?

Tan sols un 13,5 % dels enquestats/des van indicar algun comentari en aquesta pregunta, sent aquests els següents:

- *Trobo que hi ha molta cura de ciurons i lleties i es poden fer una altra tipus de curera arròs amb més mongetes burbaes,etc.*
- *Dar información en español para facilitar a los que no saben catalán.*
- *M'agradaria rebre un feedback del que menja el meu fill. Podrien anar penjant fotos al grup que tenim de famílies dels plats (així veim les presentacions, quantitats...) i que ens donassin informació de l'origen dels productes.*
- *M'agradaria que a l'escola es rentassin les dents deprés de dinar gràcies.*
- *Referent al punt 14. El meu fill mai s'ha queixat del menjar del menjador, sempre ha menjat de tot i diu que és molt bó.*
- *Podrían poner menos pasta y más pescado por favor?.*
- *Podría servirse mas calentito por favor y no apurarles tanto para que puedan terminarse el plato, gracias*
- *Hi ha infants que el menjar mes important que fan és a l'escolar. Ells i la resten mereixen que el dinar de l'escola els nodreixi i puguin gaudir-ho*
- *Me ha gustado la encuesta .*
- *En general, la valoració és satisfactòria.*
- *Mis hijos llegan con hambre a casa.*
- *Se queda siempre con hambre , comida sin gusto y mala.*
- *Demasiado caro para mantenerlo todo el año.*
- *No es un menú para niños, tanta carne y pescado.*
- *A part de la temperatura de la comida, cosa que creo que debe mejorar inmediatamente, las monitoras en la hora de recogida no están pendientes, y no saben ni preguntan quién se lleva a los niños.*
- *En la respuesta a la pregunta 14,he puesto las verduras, por poner algo, ya que a mi hijo, Mateo, siempre le gusta todo y se lo come, pero rechista un poco con la lechuga y la cebolla. Estamos muy contentos con el servicio y la empresa de catering del comedor. Gracias por todo.*
- *No tenim hort escolar i seria genial.*
- *Me siento satisfecha (2).*

**Reproducció literal de les respostes.*

- b. Realitzar una proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars adaptats a les necessitats dels menjadors dels centres amb aliments de proximitat i ecològics.

La substitució dels menús vigents pels adaptats als requisits de Mallorca al plat s'ha fet seguint el següent procés.

- 1- **Anàlisi dels menús vigents.** Ha consistit en conèixer els menús vigents des de setembre fins a desembre del curs 2022-2023 i avaluar-los per tal de concretar i determinar el que podia seguir i el que es necessitava canviar per complir amb els condicionants del projecte Mallorca al Plat sobretot pel que fa referència al producte local i al producte ecològic.
- 2- **Avaluar** la quantitat de producte local i ecològic que s'emprava fins al moment, diferenciar-ho de la resta d'aliments emprats amb colors taronja i verd per aliments locals i ecològics respectivament, i augmentar-ne la quantitat.
- 3- **Conèixer les preferències dels cuiners i les seves necessitats**, tant de tipologia de la seva cuina com logístiques, ja que hi ha escoles que no tenen el menjador a l'escola i es fa càtering (els tipus de plat han d'estar adaptats a aquestes característiques)
- 4- **Proveïdors:** Conèixer els seus proveïdors i productors, proposar-ne d'altres, conèixer la temporalitat dels productes, i preu per poder oferir-los una opció viable i assequible.

Una vegada avaluat aquests principals punts, aproximadament vint dies abans del començament de cada mes s'ha entregat als cuiners la proposta de menú pel següent mes. Els cuiners han disposat d'una setmana per fer rectificacions i adaptar el menú a les seves preferències. Una vegada fet això hem avaluat el menú de nou contemplant les seves preferències sempre que ha estat possible.

Al menú s'ha especificat la procedència dels aliments en taronja (proximitat) i verd (ecològic).

A més d'augmentar els productes de proximitat es va decidir (consensuat amb els cuiners) augmentar el consum de plats típics de la cuina mallorquina com: arròs de roter, fava parada, guisat de patates amb verdura (greixera de verdures), burballes, bullit entre d'altres. Aquesta ha estat una forma de tenir en compte la nostra gastronomia i la cuina mediterrània que alhora ens ha anat bé per augmentar la verdura de proximitat en els plats.

El contacte de dietista en cuina ha estat quasi diari, tant per valorar l'acceptació dels nous plats per part dels infants, la qualitat del producte servit, com per l'elaboració del receptari. Aquests aspectes s'han tengut en compte per l'elaboració del menú de cara al següent mes.

Les principals dificultats que hem tengut en aquest punt han estat les següents:

- L'augment del preu dels aliments durant l'aplicació del projecte ha estat considerable. El fet que durant aquests mesos l'empresa no ha cobert les despeses del servei de dietètica i nutrició, els ha ajudat.
- Hi ha hagut certes dificultats també amb el producte ecològic servit, especialment durant les gelades del mes de febrer. Alguns aliments que canviaven molt de mida d'una setmana respecte a l'altre.

- Totes aquestes dificultats s'han pogut superar amb feina d'equip i bona disposició. L'empresa Aguilar Artigues ha estat sempre molt col·laborativa i han acceptat molt bé els canvis proposats.

A continuació es presenten la relació de menús que s'han elaborat des del mes de gener al mes de juny de 2023.


MENÚ GENER 2023 Escola
Menjars Aguilar Artigues S.L

		PRIMER PLAT	SEGON PLAT	POSTRES	SOPAR ALTERNATIU (no inclòs el lloguer)
DL	9	Arròs Integral tres delícies (ou, gamba, pèsols) 3,2,12	Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba	Fruita	Remenat d'espinacs, panses, plinyons i ou amb pa torrat de xeixxa o espelta integral
DM	10	Crema de carabassó, porro i coliflor	Llom arrebossat (ou, pa ratllat) amb xampinyons i patates al forn 1,3,11,6	Fruita	Peix a la planxa amb saltat de verdures i arròs basmati
DX	11	Sopa de brou de verdura mallorquina 1,3	Peix a la mallorquina (peix de mercat, patata, bledes, julivert, greis, tomàtiga) 4	logurt 7	Crema de carabassa i lletíes vermelles
DJ	12	Cuinat de cigrons amb col, carabassa, mongeta verda i patata	Truita de formatge amb amanida d'enciam, tomàtiga i orenga. 3,7	Taronja	Amanida tipus César amb pollastre torrat i crostons integrals al forn
DV	13	Pasta amb salsa de tomàtiga, casolana (tomàtiga, ceba, carabassó, pastanaga) 1,3	Bunyols de bacallà amanida d'enciam 1,4,6,7,11,14,14	Fruita	Tacos de blat de moro amb guacamole i salmó
DL	16	Arròs de peix de Cala Rajada 4,12,14	Lluç arrebossat (ou, pa ratllat) amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba. 1,3,11,6	logurt 7	Verdures al vapor, patata i ou
DX	18	Cuinat de lletíes amb carabassa, bròquil, coliflor, espinacs. 1	Braç de carn amb puré de patata 12,6,7,3,1	Taronja	Sardines a la planxa amb monel i mongeta
DJ	19	Crema de carabassa, porro i bròquil	Ou fregit amb patates al forn. 3	Fruita	Crepe d'espinacs i formatge amb amanida
DV	20	Amanida completa amb enciam, tonyina, cogombre, blat de moro i olives 4	Espaguetis a la bolonyesa (ceba, tomàtiga, carn mixta) i formatge gratinats 1,3,12,6,7	Fruita	Verdures al vapor, ou i monel
DL	23	Amanida variada amb enciam, pastanaga, olives, tomàtiga	Aguilat de pollastre amb pilotes i patates 12,3,1,6	Fruita	Bullit de patata, pèsols, pastanaga, mongeta i ou
DM	24	Cuinat de cigrons amb carabassa, col, mongeta, patata, pastanaga, bledes	Ous romputs amb patata fregida 3	Taronja	Crema de carabassa amb ametlla + setlons
DX	25	Arròs roter de verdura mallorquina	Cuixa de pollastre al forn amb ceba i amanida d'enciam	Fruita	Truita d'espinacs amb amanida d'enciam
DJ	26	Amanida amb enciam, tomàtiga, olives, pastanaga i blat de moro	Fideuà de peix (brou de peix, calamar, gambes, pebre, mongeta). 1,3,12,14,2,4	Fruita	Raïes de cigrons amb amanida
DV	27	Crema de carabassa, ceba i mongeta blanca	Salmó al forn amb patata al forn 4	logurt 7	Peix de mercat a la planxa amb saltat de bolets
DL	30	Amanida d'enciam, tomàtiga, ceba i olives	Paella de peix (brou de peix mallorquí), calamar, gambes, pebre, mongeta) 4,12,14,2	Fruita	Wok de verdures amb tires d'indiat i quinoa
DM	31	Crema de verdures i lletia vermella (pastanaga, mongeta, carabassó, porro, lletia vermella). 1	San Jacobos (pernil i formatge, ou i pa ratllat) al forn amb puré de patata 1,3,11,6,7,12	Taronja	Truita de formatge i orenga amb amanida i pa torrat de xeixxa

1: gluten, 2: crustacis, 3: ou, 4: Peix, 5: Cacauets, 6: Soja, 7: llet, 8: fruita seca amb closca, 9: api, 10: mostassa, 11: sèsam, 12: sulfits, 13: tramussos, 14: mol·luscos

Fruita de temporada: caqui, molò d'hivern, taronja, mandarina, clementina, llimona.

Verdura de temporada: greis, coliflor, carabassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, espinacs, porro

Oil d'oliva verge extra de Mallorca per amanir i de gira-sol alt-oleic per cuinar

Pa Integral de forn de llenya per acompanyar els plats

Condiments com: all, julivert, lloret, pebre de tap de corti de Mallorca

L'aigua és l'única beguda

logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml

Producte local

Producte ecològic

Estrella Alba, Dietista. N. col 1522

Menú Febrer Escola.

Menjars Aguilar i Artigues

		PRIMER PLAT	SEGON PLAT	POSTRES	SOPAR ALTERNATIU (no indicat al llegenda)
DX	1	Amanida d'enciam, cogombre, ceba i tomàtiga, olives i tonyina. 4	Pasta a la bolonyesa (ceba, tomàtiga, pastanaga, carn mixta) 1,3,12,7,8	logurt 7	Crema de carabassa, patata i lleties vermelles
DJ	2	Cuinat de cigrons amb bledes, ceba, coliflor, carabassa i patata	Truita de formatge amb amanida d'enciam 3,7	Taronja	Peix a la planxa amb saltat de verdures i cus cu
DV	3	Crema de carabassó i coliflor	Mussola amb patata al forn 4	Fruita	Tacs amb guacamole, enciam i pollastre a trocets
DL	6	Crema de carabassa i porro	Aguilat de pollastre amb pilotes i patata 1,3,12,8	logurt 7	Verdures al vapor, patata i ou
DM	7	Sopeta de brou de pollastre 1,3	Estofat de vedella amb pastanaga, mongeta, pèsols i patata	Taronja	Calamar a la planxa amb verdures i moniato al forn
DX	8	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba, tomàtiga. 1	Truita de patata amb amanida d'enciam 3	Fruita	Crema de carabassa Peix al forn
DJ	9	Amanida d'enciam, tomàtiga, cogombre, blat de moro, formatge i ceba 7	Paella de peix (arròs, brou de peix, calamar, gamba, musclos, mongeta i pebre vermell) 4,12,14,3	Fruita	Raïles de cigrons amb amanida d'enciam
DV	10	Crema de carabassó, ceba i fava parada	Pizza casolana de pernil i amanida d'enciam, tomàtiga i ceba 1,8,7	Fruita	Truita amb patates al forn i amanida verda
DL	13	Arròs integral tres delícies (ou, gamba i pèsols). 3, 2,12	Culxres i ales de pollastre al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro	Fruita	Bullit de patata, pèsols, pastanaga, mongeta i ous
DM	14	Patates guisades amb verduretes	Lluç arrebossat (ou, pa ralliat) amb amanida d'enciam 3,11,8,1,4	logurt 7	Crema de carabassa amb ametlla + seltons
DX	15	Crema de porro, coliflor i pastanaga	Pastís de bolonyesa amb puré de patata per sobre i gratinat. 12,8,1,7	Fruita	Truita d'espinacs amb amanida d'enciam i tomàtiga i crostons
DJ	16	Amanida completa amb enciam, tomàtiga, ceba, cogombre i ou. 3	Fideuà de peix (brou de peix, calamar, gamba, musclos, mongeta i pebre vermell) 1,3,4,2,12,14	Fruita	Hamburguesa de lleties vermelles amb amanida
DV	17	Cuinat de cigrons amb carabassa, coliflor, col, ceba i patata	Truita de formatge amb amanida d'enciam 3,7	Taronja	Peix de mercat a la planxa amb saltat de bolets i quinoa/arròs
DL	20	Pasta a la napolitana (ceba, tomàtiga) 1,3	Peix al forn a la llimona amb amanida d'enciam 4	Fruita	Wok de verdures amb tires d'indiat i llet de coco /crema de llet
DM	21	Crema de carabassa, lletia vermella i porro 1	Ou romputs amb patates fregides amb amanida d'enciam i tomàtiga 3	Fruita	Sopa de brou amb pollastre a dintre + espinacs bullits
DX	22	Arròs de roler amb verdura	Indiat al forn amb ceba	logurt 7	Wok de verdures, moniato i sèpia
DJ	23	Cuinat de mongetes amb espinacs, bledes, mongeta verda, pebre, patata	Bunyols de bacallà 7,3,1,4,8,2,14,8,12,10	Taronja	Amanida tèbia amb crostons, peix i xampinyons
DV	24	Mongeta tendra amb patata, pastanaga i ou 3	Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i cogombre	Fruita	Crema de carabassa i patata + Truita de ceba

1: gluten, 2: crustacis, 3: ou, 4: Peix, 5: Cacauets, 6: Soja, 7: llet, 8: fruita seca amb closca, 9: api, 10: mostassa, 11: sèsam, 12: sulfits, 13: tramussos, 14: mol·luscos

Estrella Alba, Dietista. N. Col- 1522

Fruita de temporada: caqui, molò d'hivern, taronja, mandarina, clementina, llimona.

Verdura de temporada: greix, coliflor, carabassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, espinacs, porro

Oil d'oliva verge extra per amanir i de gira-sol alt-oleic per cuinar

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats

Menú Març Escola

Menjars Aguilar i Artigues

		PRIMER PLAT	SEGON PLAT	POSTRES	SOPAR ALTERNATIU (no inclòs al llegendari)
DJ	2	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba, tomàtiga 1	Truita de patata i amanida d'enciam 8	Taronja	Amanida amb sardines, alvocat i crostons
DV	3	Sopa de brou de bullit 1,8	Bullit amb patata, pastanaga, mongeta i carn	Iogurt 7	Crema de carbassó + hamburguesa de lleties
DL	6	Crema de carbassa, porro i lleties vermelles 1	Peix al forn amb pastanaga saltada 4	Iogurt 7	Verdures al vapor, patata i ou
DM	7	Cuinat de cigrons amb carbassa, colfiori, col, ceba i patata	Croquetes de pollastre amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba 1,3,7,8,9,10	Taronja	Truita d'espinacs amb pa de xeix
DX	8	Crema de carbassó i porro amb crostons 1	Hamburguesa casolana mixta amb patates al forn 1,3,8	Fruita	Wok de verdures i moniato amb tires de pollastre
DJ	9	Arròs brut amb carn, mongeta verda, carxofa	Truita francesa i amanida d'enciam 8	Fruita	Crema de carbassa + Peix al forn
DV	10	Sopa de brou de verdures 1,8	Tires de peix arrebossat amb amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro i olives 1,3,8,9,11,12	Fruita	Pizza casolana de xeix
DL	13	Amanida tèbia de patata, mongeta verda, pastanaga, i ou 8	Pollastre arrebossat i amanida d'enciam 1,3,8,11	Fruita	Hamburguesa de bacallà amb salsa de iogurt i amanida verda
DM	14	Pasta a la carbonara amb pernil 1,3,7,8	Lluç al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba 4	Iogurt 7	Crema de carbassa + Pollastre saltat amb all, grell, xampinyons
DX	15	Amanida d'enciam, cogombre, ceba, tomàtiga, olives i tonyina 4	Paelles de brou de peix de Cala Ratjada pollastre, peix i marisc 4,12,13,14	Fruita	Crema de verdures i lleties vermelles
DJ	16	Crema de porro, carbassó, colfiori, ceba	Pilotes casolanes de carn mixta a la jardineria amb puré de patata 1,3,12,8	Fruita	Truita de carbassó i patata refredada
DV	17	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre Vermell, ceba, tomàtiga, bròquil 1	Truita de patata i tomàtiga amb orenga 8	Taronja	Peix de mercat al forn amb saltat de verdures i arròs
DL	20	Burbaletes Mallorquines amb pollastre, i verdures 1,8	Salsitxa fresca de porc amb amanida d'enciam, tomàtiga, ceba i cogombre 12,8	Fruita	Verdures al vapor amb patata, mongeta, pastanaga, bròquil i ou
DM	21	Cuinat de mongeta amb pebre, espinacs, bledes, mongeta verda	Truita de formatge amb patata fregida 4,7	Taronja	Sopa de brou amb pollastre a dintre + verduretes
DX	22	Crema de carbassa, porro i lleties vermelles 1	Pollastre rostit amb patates i amanida d'enciam i tomàtiga	Iogurt 7	Calamar al wok amb verdures i moniato
DJ	23	Arròs de roter amb verdura	Mussols a la mallorquina amb bledes, porro, julivert, pebre vermell, tomàtiga 4	Fruita	Amanida tèbia amb ou i crostons
DV	24	Pasta integral a la napolitana 1,8	Peix al forn amb picadillo i amanida d'enciam 4	Fruita	Ous fregits amb patata
DL	27	Sopa de brou de bullit 1,8	Aguait de pollastre amb verdura i patates	Fruita	Crema de verdures + truita
DM	28	Arròs de peix de Cala Ratjada 4,12,14,15	Tires de calamar arrebossades amb amanida d'enciam, tomàtiga, ceba i olives 1,3,8,11,12,14	Fruita	Hamburguesa de pollastre i espinacs amb amanida i pa de xeix
DX	29	Cuinat de cigrons amb colfiori, bledes, pastanaga i patata	Truita de pernil i amanida d'enciam 8,8	Taronja	Amanida amb seitons i patata refredada
DJ	30	Crema de carbassa i porro	Peix al forn amb patata fregida 4	Iogurt 7	Remanat de bolets i ou amb pa de xeix
Dv	31	Patates guisades amb verdura	Aletes i cuixes de pollastre al forn amb amanida d'enciam, cogombre i tomàtiga	Fruita	Sandwich de pernil i formatge amb amanida

1: gluten, 2: crustacis, 3: ou, 4: Peix, 5: Cacauets, 6: Soja, 7: llet, 8: fruita seca amb closca, 9: api, 10: mostassa, 11: sèsam, 12: sulfur, 13: tramussos, 14: mol·luscos

Estrella Alba, Dietista. N. Col- 1522

Fruita de temporada: caqui, mol d'hivern, taronja, mandarina, clementina, llimona.

Verdura de temporada: grells, colfiori, carbassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, carxofes, porro, enciam

oli d'oliva verge extra per amanir i de gira-sol alt-oleic per cuinar

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats

Condiments com: all, julivert, lorer, pebre de tap de corti de Mallorca

Menú Abril Escola

Menjars Aquilar i Artigues

		PRIMER PLAT	SEGON PLAT	POSTRES	SOPAR ALTERNATIU (no indicat al llegendari)
DL	3	Crema de verdura malloquina i fava parada	Saltat de pollastre amb pebre vermell, pebre verd, ceba i patata	Fruita	Amanida completa amb pa de xixa i sardines
DM	4	Arròs amb costella, mongeta verda i carxofa	Truita francesa i amanida d' enciam , tomàtiga i ceba 8	Iogurt 7	Crema de carabassó i lleties+ Peix arrebossat de farina d'ametlla al forn
DX	5	Sopa de brou de verdures 5,8	Croquetes de bacallà amb trempó 7,3,14,6,2,14,8,12,8,10	Fruita	Crepes de pernil i formatge amb amanida
DL	17	Amanida completa amb tonyina (enciam , blat de moro, cogombre, olives i tonyina) 4	Pasta a la bolonyesa (ceba , tomàtiga, pastanaga i carn mixta) 5,8,12,8	Fruita	Hamburguesa de lleties i amanida verda
DM	18	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba , tomàtiga 5	Truita de patata i tomàtiga trempada 8	Taronja	Wok de verdura i tires de pollastre
DX	19	Arròs de peix de Cala Ratjada 4,13,14,3	Lluç arrebossat (ou, pa ratllat) amb amanida d' enciam , tomàtiga i ceba 1,8,13,8	Fruita	Crema de carabassó i mongeta+ Truita de formatge
DJ	20	Mongeta tendra amb patata , pastanaga i ou. 8	Indiot a la planxa amb amanida d' enciam	Iogurt 7	Verdura al vapor amb patata i seitons
DV	21	Crema de porro, colfiori, pastanaga i lleties vermelles. 5	Salmó amb puré de patata 4,7,12	Fruita	Quiche de farina integral i amanida
DL	24	Pasta a la napolitana (ceba , tomàtiga) amb formatge 5,8,7	Peix al forn a la llimona amb amanida d' enciam , tomàtiga i ceba 4	Fruita	Verdura al vapor amb patata, mongeta, pastanaga, bròquil i ou
DM	25	Amanida amb formatge (enciam , tomàtiga, cogombre, blat de moro, formatge tendre). 7	Paella de peix (arròs, brou de peix , calamar, gambes, musclos, mongeta i pebre vermell) 4,3,13,14	Fruita	Amanida amb hummus i crostons de pa de xixa al forn
DX	26	Cuinat de cigrons amb colfiori, bledes, pastanaga i patata	Piters de pollastre arrebossats (ou, pa ratllat) amb amanida d' enciam . 5,8,13,8	Taronja	Peix al forn amb espinacs a la crema
DJ	27	Crema de carabassa , porro i lleties vermelles 5	Truita de formatge amb patata fregida 4,7	Fruita	Carabassó farcit de pollastre i verdura
DV	28	Patates guisades amb verdura	Hamburguesa casolana mixta amb tomàtiga i orenga 13,8	Iogurt 7	Pizza casolana i amanida

1: gluten, 2: crustacis, 3: ou, 4: Peix, 5: Cacauets, 6: Soja, 7: llet, 8: fruita seca amb closca, 9: api, 10: mostassa, 11: sèsam, 12: sulfits, 13: tramussos, 14: mol·luscos

Estrella Alba, Dietista. N. Col- 1522

Fruita de temporada: llimona, maduixes, taronja, plàtan, poma

Verdura de temporada: grells, colfiori, carabassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, carxofes, porro, enciam, cogombre, carabassó

Oil d'oliva verge extra per amanir i de gira-sol alt-oleic per cuinar

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats

Condiments com: all, julivert, lloret, pebre de tap de corti de Mallorca

L'aigua és l'única beguda

Iogurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml

Producte local. /Producte ecològic

Menú Maig Escola

Menjars Aquilar i Artigues

		PRIMER PLAT	SEGON PLAT	POSTRES	SOPAR ALTERNATIU (no indicat al llibre)
DM	3	Amanida amb formatge (enciam, tomàtiga, cogombre, blat de moro, formatge tendra) »	Paelles de brou de peix de Cala Ratjada mixta pollastre, peix i marisc. 4,11,13,14	Fruita	Raïles de ciurons al forn amb amanida
DJ	4	Crema de carabassa, porro i llenties vermelles. 1	Truita de patata amb trempó 4	Fruita	Bacallà amb verdures vapor i moniato
DV	5	Sopa de brou de pollastre 1,4	Mussols al a la mallorquina. 4	Fruita	Hamburguesa casolana de pollastre i amanida
DL	8	Crema de carabassó i porro	Pollastre a la planxa amb puré de patata 7,12	Fruita	Amanida completa amb ou i crostons de xexa al forn
DM	9	Arros de peix de Cala Ratjada. 4,11,13,12	Lluç arrebossat i amanida d'enciam 4,11,13,14	Fruita	Crema de carabassa + Pollastre saltat amb all, grell, xampinyons
DX	10	Amanida completa amb ou (enciam, cogombre, ceba, tomàtiga i ou) 4	Pasta a la bolonyesa mixta amb formatge gratinat 1,11,12,13,14	Fruita	Crema de verdures i llenties vermelles
DJ	11	Cuinat de llenties amb espinacs, pebre vermell, ceba, tomàtiga, broqui 1	Remenat d'ous amb patates 4	Fruita	Hamburguesa de peix amb salsa de iogurt i amanida verda
DV	12	Amanida amb olives (enciam, ceba, tomàtiga, olives)	Aguait de pollastre amb pilotes casolanes i patates 4,11,12	Iogurt 7	Pizza casolana amb farina de ciuro i tomàtiga amb orenga
DL	13	Burbaletes Mallorquines amb pollastre i verdures 1,4	Hamburguesa casolana mixta amb amanida d'enciam, tomàtiga, ceba 12,14	Fruita	Verdures al vapor amb patata, mongeta, pastanaga, broqui i ou
DM	16	Cuinat de mongetes amb bleda, pastanaga, ceba	Truita de tonyina amb amanida de tomàtiga 4,4	Iogurt 7	Amanida tipus césar amb patata refredada
DX	17	Crema de carabassa i porro	Pizza casolana de xexa integral amb pernil i formatge. 1,7,14	Fruita	Trampó amb cogombre i peix empanat al forn
DJ	18	Amanida amb formatge (enciam, tomàtiga, cogombre, blat de moro, formatge tendra) »	Tumbet amb llim (albergínia, carabassó, patata, salsa de tomàtiga casolana)	Fruita	Amanida amb ou i mongeta blanca
DV	19	Arros de roter amb carxofa, mongeta	Peix al forn amb picada d'all i julivert i amanida d'enciam 4	Fruita	Hamburguesa casolana amb patata i trempó
DL	22	Sopa de brou de bullit 1,4	Wok de pollastre amb verdura i patata	Fruita	Crema freda de carabassó + truita
DM	23	Arros de peix de Cala Ratjada 4,11,13,12	Tires de calamar arrebossades i amanida amb olives (enciam, tomàtiga, ceba, olives) 1,11,13,14	Fruita	Wok de verdures i pollastre
DX	24	Cuinat de ciurons amb colfiori, bleda, pastanaga i patata	Truita de formatge amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba 4,7	Fruita	Amanida amb seitons arrebossats al forn
DJ	25	Crema de carabassa, porro i broqui	Peix al forn amb patata fregida 4	Fruita	Amanida amb ciurons
DV	26	Patates guisades amb verdura	Aletes i cuixes de pollastre al forn amb amanida d'enciam	Iogurt 7	Coca de trempó i sardines
DL	29	Cuinat de llenties amb espinacs, pebre vermell, ceba, tomàtiga 1	Truita de patata amb trempó 4	Fruita	Crema de carabassó i moniato + pollastre planxa
DM	30	Crema de carabassó i porro	Lasanya casolana amb carn mixta 1,11,13,14	Fruita	Ous amb tomàtiga i pa de xexa
DX	31	Arros tres delícies amb truita, pèsols i pernil dolc 4,4	Croquetes de pollastre i amanida d'enciam, tomàtiga i ceba. 1,11,13,14	Fruita	Hamburguesa de lletia vermella i amanida

1: gluten, 2: crustacis, 3: ou, 4: Peix, 5: Cacauets, 6: Soja, 7: llet, 8: fruita seca amb closca, 9: api, 10: mostassa, 11: sèsam, 12: sulfits, 13: tramussos,

14: mol·luscos

Estrella Alba, Dietista. N. Col- 1522

Fruita de temporada: albercocs, cireres, molò, poma, fruita

Verdura de temporada: carabassó, carabassa, ceba, enciam, cogombre, pebre, tomàtiga, bleda, carxofa, espinacs

Oil d'oliva verge extra per amanir i de gira-sol alt-oleic per cuinar

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats

Condiments com: all, julivert, lorer, pebre de tap de corti de Mallorca

L'aigua és l'única beguda

Iogurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml

Producte local. /Producte ecològic

Menú juny Escola

Aguilar Artigues

		PRIMER PLAT	SEGON PLAT	POSTRES	SOPAR ALTERNATIU (no inclòs al llegendari)
DJ	1	Amanida completa amb formatge (enciam, blat de moro, cogombre, olives i formatge) 1	Fideuà (brou de peix de cala Ratjada, calamar, gambes, musclos). 1, A, A3, A3, A3	Fruita	Amanida de mongetes, ou i patata refredada
DV	2	Amanida de ciurons (tomàtiga, olives, pebre verd, ou, tonyina) 4, A	Bunyols de bacallà al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba 1, A, A3, A3, A, A3, A	Fruita	Amanida completa i pizza casolana de xexa
DL	3	Mongeta tendra amb patata, pastanaga i ou. 8	Pollastre al forn amb ceba	logurt 7	Rap a la planxa amb verdures i moniato al forn
DM	6	Amanida amb olives (enciam, ceba, tomàtiga, olives)	Pasta amb salsa de tomàtiga, tonyina i formatge gratinat. 1, A, A3	Fruita	Wok de verdures i tires de pollastre
DX	7	Arròs de peix de Cala Ratjada 4, 3, 3, 3, 4	Lluç arrebossat (ou, pa ratllat) amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba 1, A, A3, A3	Fruita	Amanida de ciurons
DJ	8	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba, tomàtiga. 1	Truita de patata i trempó 8	Fruita	Sardines amb amanida i cus cus
DV	9	Crema de carbassa i porro	Breç de carn amb patata al forn 12, A, A3	Fruita	Quiche i amanida
DL	12	Amanida de patata amb mongeta, pastanaga, i maionesa de llet 7	Cuixes i ales de pollastre al forn amb trempó	Fruita	Crema freda de carbassó + truita i amanida
DM	13	Amanida amb tonyina (enciam, tomàtiga, cogombre, blat de moro, tonyina) 4	Pael·la de peix (arròs, brou de peix, calamar, gambes, musclos, mongeta i pebre vermell). 4, 3, 3, 3, 4	Fruita	Amanida amb hummus i crostons al forn
DX	14	Amanida de pasta tricolor amb tomàtiga, pebre verd, ceba, blat de moro i olives. 1, A	Peix al forn a la llimona amb amanida d'enciam 4	logurt 7	Hamburguesa de lleties vermelles i amanida
DJ	15	Cuinat de ciurons amb carbassó, bledes, pastanaga	Salsitxa fresca de porc amb pure de patata 12, A, A3	Fruita	Truita de verdures i amanida
DV	16	Crema de carbassa, lleties vermelles i porro 1	Truita de patata amb amanida d'enciam, tomàtiga, ceba i cogombre. 8	Fruita	Pizza casolana i amanida
DL	19	Amanida d'arròs amb trempó, blat de moro i olives	Mussols al forn amb pisto 4	logurt 7	Raïots de ciurons amb trempó
DM	20	Amanida completa amb ou (enciam, cogombre, ceba, tomàtiga i ou) 8	Pasta a la bolonyesa mixta 1, A, 13, 6	Fruita	Truita de formatge amb amanida i pa amb oli de xexa
DX	21	Crema de carbassa, ceba i fava parada	Truita francesa amb patata fregida i amanida d'enciam. 8	Fruita	Seitons amb cus cus i trempó
DJ	22	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba, tomàtiga 1	Tires de calamar arrebossat amb tomàtiga trempada i orenga. 14, 3, A, A3, 11	Fruita	Amanida de pasta de llegum
DV	23	Sopa de brou de pollastre 1, A	Hamburguesa mixta amb amanida d'enciam, tomàtiga, cogombre i ceba 12, A	Gelat	Sèpia al wok amb verdures

1: gluten, 2: crustacis, 3: ou, 4: Peix, 5: Cacauets, 6: Soja, 7: llet, 8: fruita seca amb closca, 9: api, 10: mostassa, 11: sèsam, 12: sulfits, 13: tramussos, 14: mol·luscos

Estrella Alba, Dietista. N. Col- 1522

Fruita de temporada: síndria, molí, cireres, albercocs, prunes

Verdura de temporada: grells, mongeta verda, pebre vermell, pebre verd, carbassó, tomàtiga, cogombre, albergínia

oli d'oliva verge extra per amanir i de gira-sol alt-oleic per cuinar

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats

Condiments com: all, julivert, lloret, pebre de tap de corti de Mallorca

L'aigua és l'única beguda

logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml

A través de l'aplicació que s'ha elaborat en el desenvolupament d'aquest projecte és pot comprovar el percentatge de producte local i de producte ecològic per mes que tenen els menús dissenyats.

% PRODUCTE LOCAL		MESES						
		+ ene	+ feb	+ mar	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE LOCAL								
NO		26,32%	26,15%	25,00%	27,04%	29,79%	29,58%	27,30%
SI		73,68%	73,85%	75,00%	72,96%	70,21%	70,42%	72,70%
TOTAL		100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
COMPUTEN	SI							
% PRODUCTE ECOLOGIC		MESES						
		+ ene	+ feb	+ mar	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE ECOLOGIC								
NO		74,58%	72,59%	71,41%	76,62%	75,96%	79,47%	74,86%
SI		25,42%	27,41%	28,59%	23,38%	24,04%	20,53%	25,14%
TOTAL		100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Pot observar-se que mensualment la proporció de producte local respecte a la resta de producte ha estat superior al 70% i la de producte ecològic superior al 20%.

Aquesta proporció s'ha calculat en base al producte del qual tenim l'alternativa que pugui ser local o que pugui ser ecològic. No formen part del còmput aquells productes dels quals no hi ha disponibilitat de producte local o ecològic com per exemple l'arròs i la pasta, els productes en conserva (tonyina, blat de moro o tomàtiga) o la carn de pollastre en què la no disponibilitat d'escorxador fa que no es pugi disposar d'aquest producte a nivell local.

c. Realitzar una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar

El menú del servei de menjador incorpora una oferta de sopar. A més, s'ha fet una proposta de menú domèstic per dinar i sopar i s'ha divulgat a les famílies per facilitar els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars que a més serveixin d'alternativa en cas de confinament.

S'ha dut a terme una proposta de sopar per a cada dia, tal i com pot observar-se en l'apartat anterior i, a més, s'ha elaborat una guia d'alimentació saludable per a les famílies dels i les alumnes dels centres educatius integrants del projecte que pot consultar-se en el següent enllaç:

https://www.caib.es/sites/sobirania_alimentaria/ca/mallorca_al_plat_2023/

ALIMENTACIÓ FAMILIAR SALUDABLE I DE PROXIMITAT




G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTiques SOBIRANIA
ALIMENTÀRIA

d. Seguiment:

RESULTATS OBTINGUTS EN EL QÜESTIONARI FINAL I COMPARATIVA DE RESULTATS (COMENSALS)

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta final a comensals ha estat duita a terme entre l'alumnat dels cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte durante el mismo periodo de tiempo que la encuesta de la fase inicial.

La participació dels comensals en aquest cas s'ha vist reduïda considerablement respecte al primer qüestionari, registrant una participació del 3,7% respecte als 16,7% comensals que van participar en la fase inicial del projecte.

En aquest cas, es el CEIP s'Alzinar es el centre on s'ha registrat una major participació de l'alumnat amb un 41,2% de respostes rebudes, seguit del CEIP Simó Ballester amb un 35,3%. No obtenint-se cap resposta per part dels comensals de més de la meitat dels centres participants.

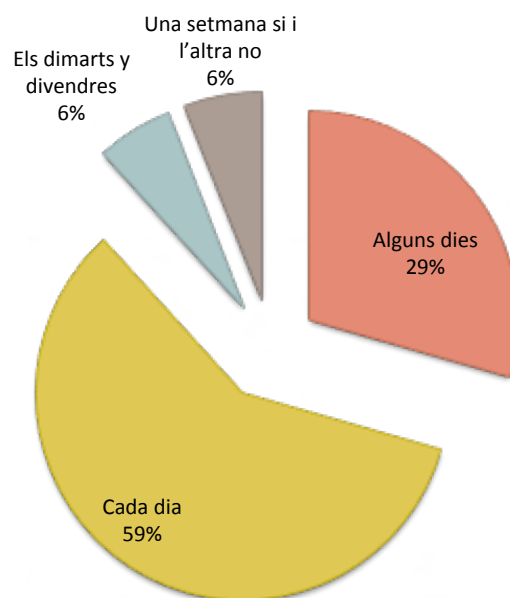
CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		% representació a l'enquesta
		Quantitat	% participació comensals per centre	
CEIP Es Talaiot	35	2	5,7%	11,8%
CEIP Jaume Fornaris	160	0	0,0%	0,0%
CEIP Jaume Vidal	25	0	0,0%	0,0%
CEIP Punta de n'Amer	69	0	0,0%	0,0%
CEIP Mestre Pere Garau	12	0	0,0%	0,0%
CEIP s'Auba	45	2	4,4%	11,8%
CEIP Sa Torre	20	0	0,0%	0,0%
CEIP Simó Ballester	50	6	8,3%	35,3%
CEIP s'Alzinar	40	7	17,5%	41,2%
Total comensals	456	17	3,7%	100%

Pel que fa a la franja d'edat dels enquestats/des, el major nombre de respostes s'ha obtingut de l'alumnat de 4t d'infantil (29,4%) seguit de 6è d'infantil, 1r primària i 4t de primària (17,6%), lo que difiere un poco del reparto obtenido en la encuesta inicial.

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	29,4%
5è d'infantil	---
6è d'infantil	17,6%
1r primària	17,6%
2n primària	5,9%
3r primària	5,9%
4t primària	17,6%
5è primària	5,9%
6è primària	---

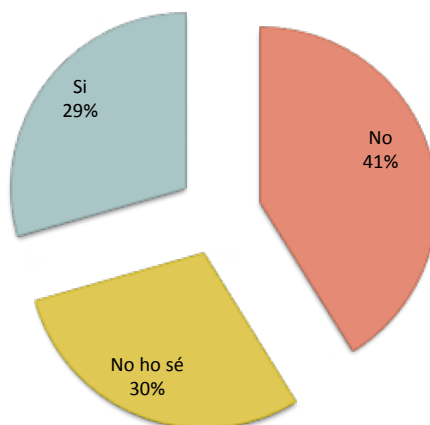
1. A la pregunta CADA QUAN QUEDES A MENJADOR?

El 59% dels enquestats afirmen quedar-se cada dia al menjador, seguit d'un 29% que es queda alguns dies. Del 17% dels enquestats/des que han indicat una altra resposta, se indiquen com a freqüències 2 dies en setmana o setmanes alternes.



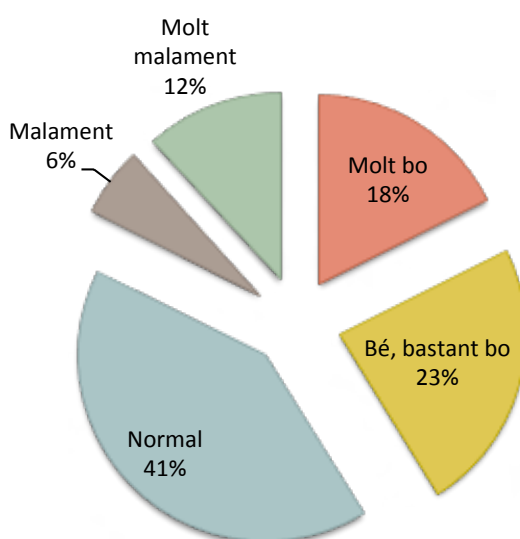
2. A la pregunta HAS NOTAT UN CANVI ELS DARRERS MESOS EN ELS PLATS QUE HI AL MENJADOR?

El 21% dels comensals enquestats indiquen haver notat canvis en els plats del menú en els últims mesos davant un 41% que indica que no. La resta d'enquestats desconeixen si s'han produït canvis o no.



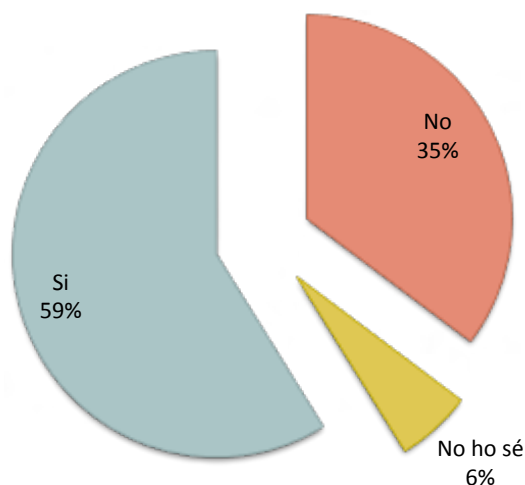
3. A la pregunta COM TROBES EL MENÚ DE L'ESCOLA?

A l'hora de valorar el menú escolar la majoria dels/les enquestats/des consideren que el menú escolar està entre "normal" (41%) i "bé, bastant bo" (23%) sent valorat com a "malament" o "molt malament" pel 6% i 12% respectivament d'aquests.



4. A la pregunta HAS PROVAT PLATS NOUS AQUEST CURS?

La majoria dels enquestats/des afirmen haver provat nous plats al llarg d'aquest curs davant un 35% que indica que no han notat la diferència.



5. A la pregunta QUINS SÓN ELS MÉS T'HAN AGRADAT?

Per a aquesta pregunta es disposava de resposta oberta, citant textualment a continuació les respostes rebudes:

- Ciurons, truita i puré
- Cremes
- Croquetes de peix
- Ensalades
- Huevos revueltos y pescado al limón
- La pizza!
- La sopa els macarrons
- Les patates frites amb verdures
- Li agraden las patatas, carne arroz y pescado
- No ho sap dir
- Pasta,pollo,arroz,crema
- Patatas
- Pizza
- Pollastre
- Sopa
- Sopa de estrellas

6. A la pregunta HEM ELABORAT UNA GUIA PERQUÈ LES FAMÍLIES POGUEN PREPARAR MENÚS SALUDABLES. LA FEIS SERVIR A CASA?

Majoritàriament els enquestats/des no utilitzen (41,2%) o desconeixen si s'utilitza a les seves cases la guia facilitada (29,4%). Tan sols un 29,4% dels comensals afirma l'ús d'aquesta guia a les seves llars.

7. A la pregunta QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ D'ALIMENT DE TEMPORADA? I LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL?

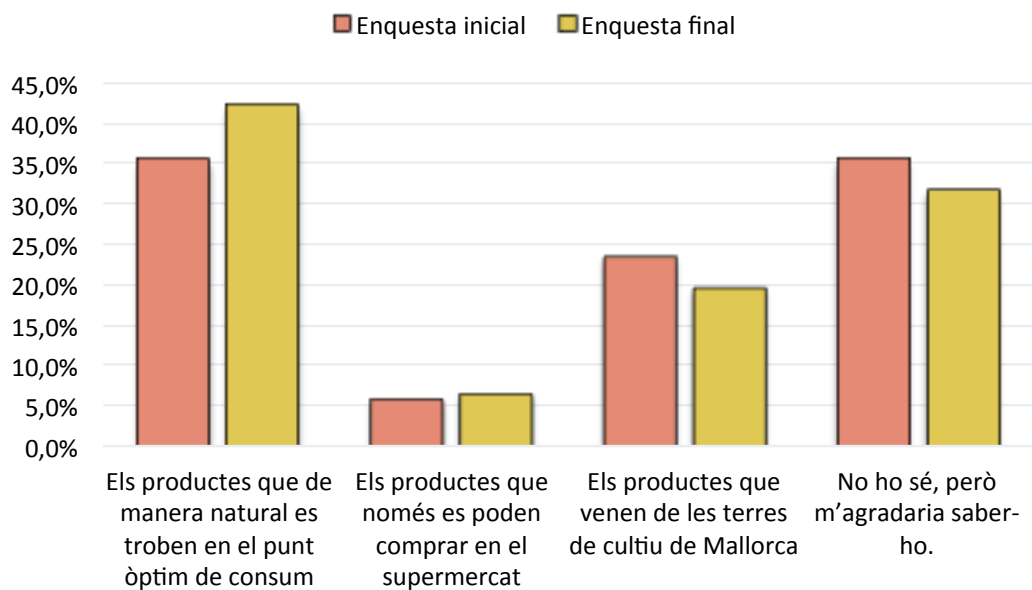
El 35,3% dels/les enquestats/des van indicar de forma encertada que un aliment de temporada és aquell que de manera natural es troba en el punt òptim de consum, seguit d'un 23,5% que indica com a resposta aquells productes que provenen de terres de cultiu de Mallorca i un 5,9% que considera com a aliment de temporada aquell que es troba al mercat.

Per contra, un 35,3% dels/les enquestats/des desconeixien el seu significat tot i que els agradaria saber-ho.

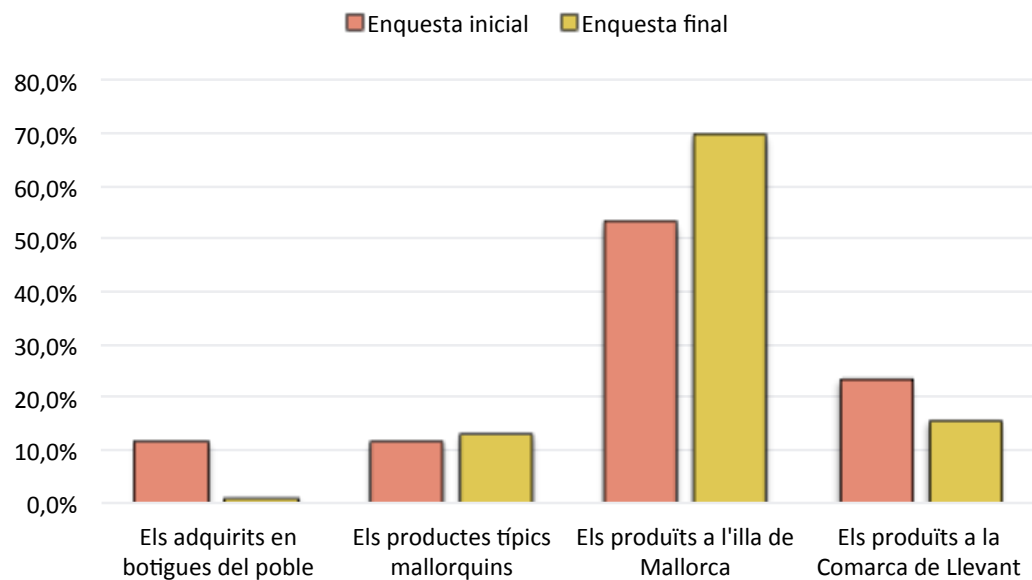
En el cas de la definició de producte local, la majoria dels/les enquestats/des van indicar que els productes locals són "Els produïts a l'illa de Mallorca" amb un 52,9% de les respostes, seguit d'un 23,5% que considerava com a producte local els produïts a la Comarca de Llevant i un 11,8% aquells productes típics mallorquins o adquirits en botigues del poble.

Podem dir que el coneixement dels comensals en relació a ambdues preguntes s'ha incrementat sensiblement respecte als resultats inicials obtinguts.

Quina creus que és la definició d'aliment de temporada?



I la definició de producte local?



RESULTATS OBTINGUTS EN EL QÜESTIONARI FINAL I COMPARATIVA DE RESULTATS (FAMÍLIES).

PERFIL DELS ENQUESTATS

L'enquesta final ha estat duita a terme entre les famílies d'alumnes pertanyents als cursos d'infantil (3r, 4t, 5è) i primària (1r, 2n, 3r, 4t, 5è, i 6è) de cadascun dels centres escolars que formen part del projecte durant el mismo periodo de tiempo que la encuesta de la fase inicial.

La participació de les famílies en aquesta fase final s'ha vist reduïda considerablement respecte al primer qüestionari, registrant una participació de l'11% respecte als 30,9% de les famílies que van participar en la fase inicial del projecte.

En aquest cas, han estat 50 les famílies que han respost l'enquesta final, sent el CEIP s'Alzinar el centre on s'ha registrat una major participació amb un 45% de les respostes obtingudes, seguit del CEIP Simó Ballester amb un 30%.

Igual que passa amb els comensals, no es rep cap resposta de 4 dels 9 centres adherits al projecte per a aquesta fase final.

CENTRE ESCOLAR	Servei de menjador (estimació)	ENQUESTATS		
		Quantitat	% participació famílies per centre	% representació en l'enquesta
CEIP Es Talaiot	35	7	20,0%	14,3%
CEIP Jaume Fornaris	160	0	0,0%	0,0%
CEIP Jaume Vidal	25	0	0,0%	0,0%
CEIP Punta de n'Amer	69	0	0,0%	0,0%
CEIP Mestre Pere Garau	12	2	16,7%	4,1%
CEIP s'Alzinar	40	18	45,0%	36,7%
CEIP s'Auba	45	7	15,6%	14,3%
CEIP Sa Torre	20	0	0,0%	0,0%
CEIP Simó Ballester	50	15	30,0%	30,6%
Total Famílies	456	49	11%	100%

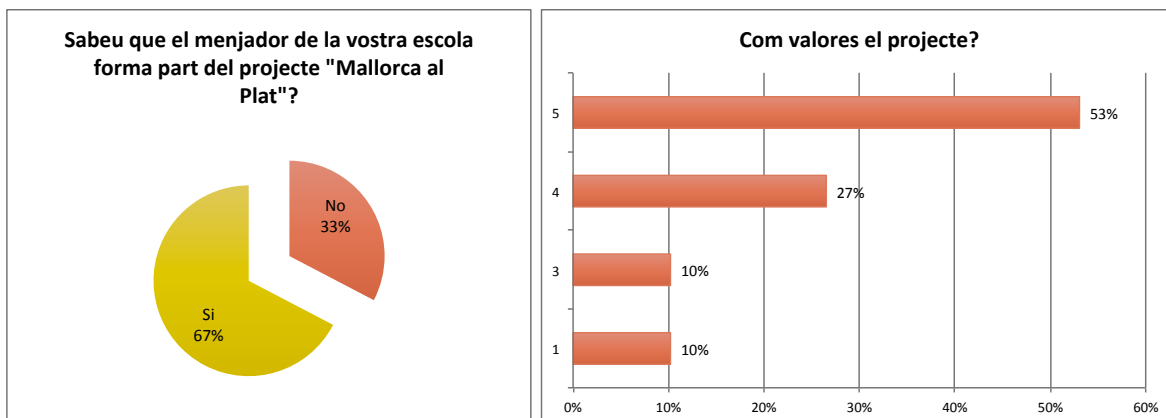
El centre que registra la major participació de les famílies del menjador seria el CEIP s'Alzinar amb un 36,7%, seguit del CEIP Simó Ballester amb un 30,6% i el CEIP Es Talaiot amb un 14,3% segons els comensals estimats per a cada centre.

Pel que fa a la franja d'edat de l'alumnat, el major nombre de respostes s'ha obtingut entre les famílies d'alumnes de 4t d'infantil (30,0%) seguit de 1r primària (22,0%), 4t de primària i 5è d'infantil (tots dos amb 14,0%). Els alumnes de 5è de primària serien en aquest cas els menys participatius amb un 4,0% de les famílies enquestades.

CURS	ENQUESTATS
4t d'infantil	30,0%
5è d'infantil	14,0%
6è d'infantil	10,0%
1r primària	22,0%
2n primària	10,0%
3r primària	8,0%
4t primària	14,0%
5è primària	4,0%
6è primària	8,0%

1. A les preguntes: **SABEU QUE EL MENJADOR DE LA VOSTRA ESCOLA FORMA PART DEL PROJECTE "MALLORCA AL PLAT"? COM VALORES EL PROJECTE?**

La majoria de les famílies enquestades (67%) són coneixedores de la participació de les seves escoles al projecte "Mallorca al plat", sent aquest valorat positivament amb una nota mitjana de 4,1 sobre 5.

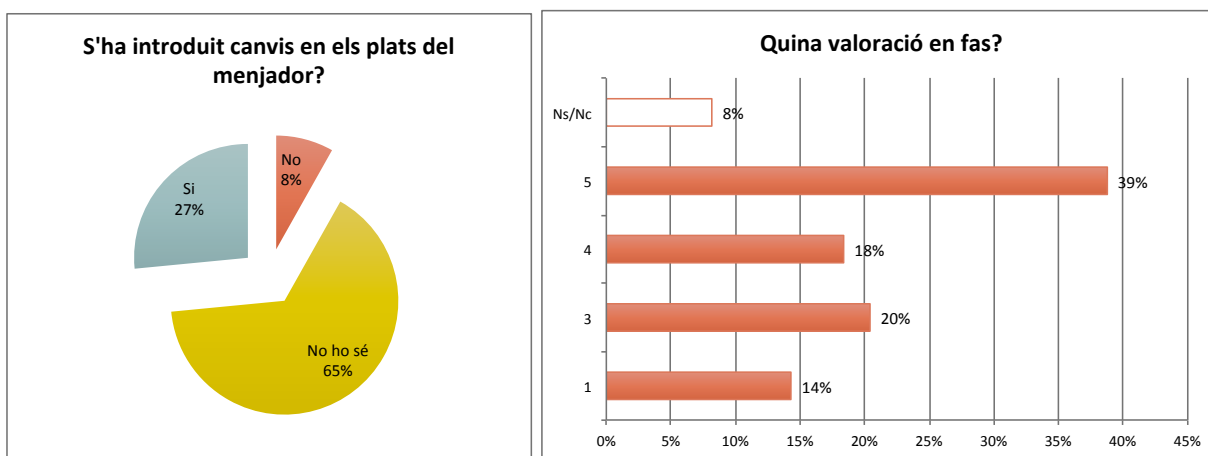


2. A les preguntes: S'HAN INTRODUÏT CANVIS EN ELS PLATS DEL MENJADOR?, QUINA VALORACIÓ EN FAS?

De forma majoritària, el 65% d'aquestes famílies desconeix si s'han introduït canvis als plats del menjador de les seves escoles.

Entre el 27% de les famílies enquestades que afirmen haver identificat canvis en els plats del menú arran del projecte "Mallorca al plat", aquests canvis han estat valorats positivament rebent una nota mitjana de 3,7 sobre 5.

Contràriament, un 8% afirma no haver identificat cap canvi en els plats del menú escolar.



Les observacions recopilades per a aquesta pregunta s' esmenten textualment a continuació:

- *La comida es muy mala muchas veces los niños no comen y llegan con hambre a casa.*
- *La comida es muy mala. Los niños viene con hambre a casa.*
- *Malisima.*
- *No hem estat informats d'aquest projecte, només per les enquestes! La qualitat del menjar o les temperatures i producte local crec que son mes importants que el fet de que sigui ecologic*
- *Fa mesos que no rebem el menú, o no sabem on consultar-lo.*
- *La comida no es suficiente para todos los niños puesto que también comen monitoras y profesores.*
- *A sa meva filla no li agrada gens*
- *Me parece, que hacen muy bién los menús y que son muy buenos maestros*
- *Els nins no menjan perquè el dinar no es apetitos, moltes ensaladas*
- *El projecte m'agrada molt, en canvi el meu fill menja molt poc.*
- *El horario tendría que ser hasta las 16:00. Mi hijo se queja de lo estricta que es la responsable del comedor (con un silbato como si estuvieran en el servicio militar mientras comen) dice que no es agradable comer allí, por eso a no ser que no tengamos otra opción, será raro que coma allí.*
- *Els 2 nins es queixen que el menjar és fred i de vegades fa olors.*

3. A la pregunta: SAPS QUÈ DINA DIÀRIAMENT EL TEU INFANT A L'ESCOLA?

El 75,5% de les famílies enquestades s'interessa per saber que mengen els seus fills/es al menjador i miren regularment el menú escolar. De forma minoritària, el segueix un 8,2% que indica no saber-ho però que confien en el bon fer del menjador de l'escola i un 8,2% indica que no hi ha prou informació.

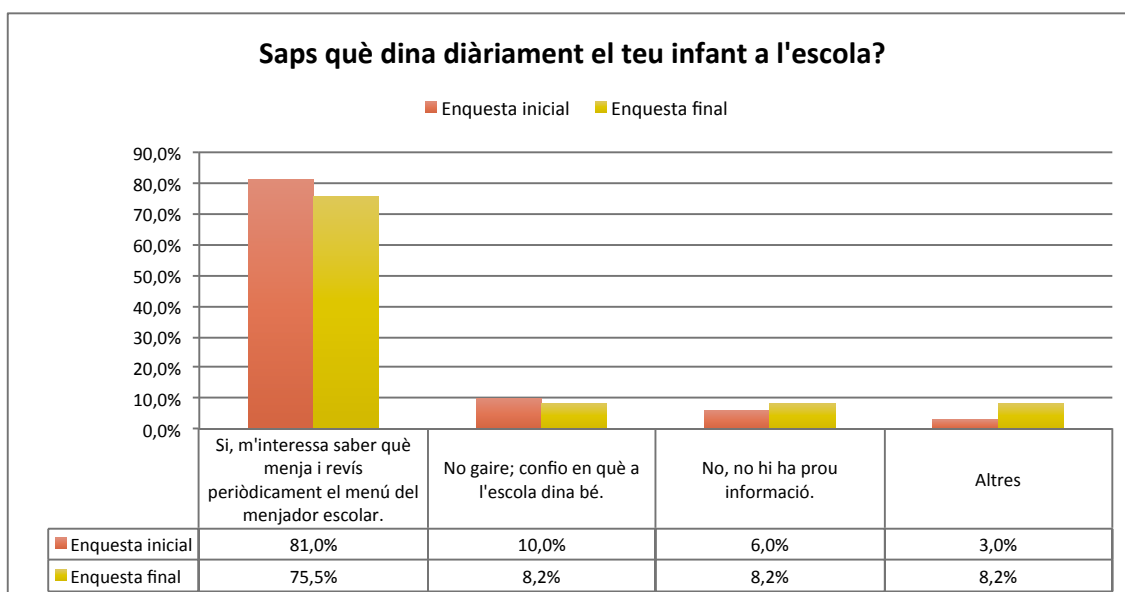
Pel que fa al 8,2% de les famílies enquestades que han indicat una altra resposta, es recullen les següents:

- *He mirat altres cops els menú i confio en que estigui revisat per un nutricionista.*
- *Le preguntamos, cuando ha comido.*
- *No he revisado la lista, pero sé que los alimentos son saludables.*
- *Sí, però ho sabem pels infants, no tenim accés al menú setmanal.*

**Reproducció literal de les respostes.*

Si comparam aquests resultats amb els obtinguts en el primer qüestionari, a la majoria de les famílies enquestades mantenen l'interès per saber que mengen els seus fills/es i solen revisar el menú del menjador escolar.

Respostes	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Si, m'interessa saber què menja i revis periòdicament el menú del menjador escolar.	114	37
No gaire; confio en què a l'escola dina bé.	15	4
No, no hi ha prou informació.	8	4
Altres	4	4
Total famílies	141	49



4. A la pregunta: NORMALMENT, COM DEFINIEX EL TEU INFANT EL MENÚ DE L'ESCOLA?

La majoria dels infants de les famílies enquestades consideren que el menú escolar està entre "bé, bastant bo" (30,6%) i "normal" (24,5%), sent valorat com a "malament" tan sols pel 16,3% dels mateixos.

Tan sols un 6,1% de les famílies enquestades indiquen desconèixer la seva opinió ja que no solen parlar amb els seus fills/es del menú escolar.

Entre les famílies enquestades que han triat com a opció "Altres" es recullen els següents comentaris que es reproduïen textualment a continuació:

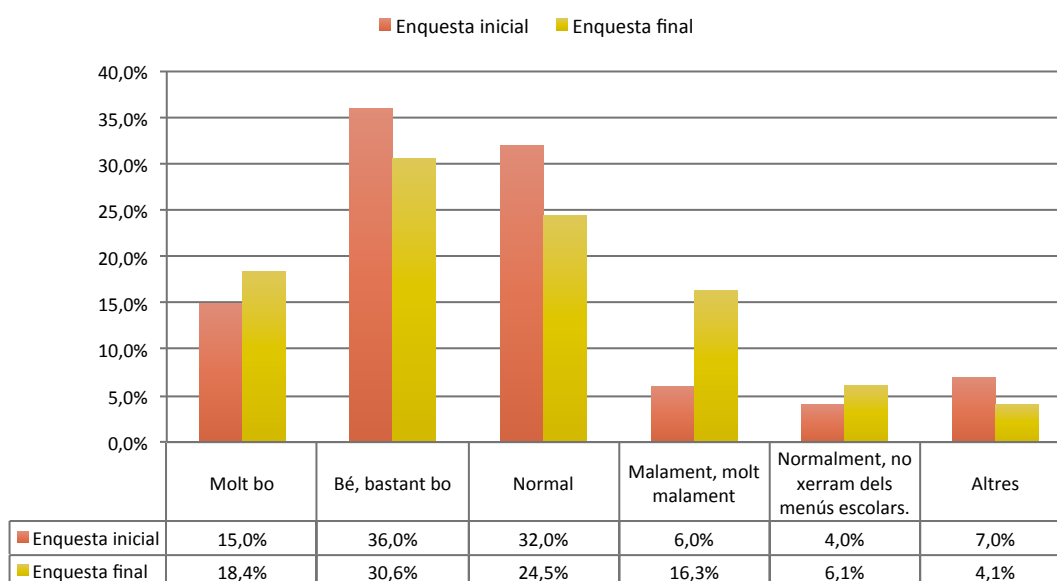
- *Poca cantidad.*
- *A dies bé, d'altres molt malament*

Si comparam aquests resultats amb els obtinguts en el primer qüestionari, augmenta el nombre de nens/es de les famílies enquestades que valoren el menú escolar com a molt bo, tot i que es manté com a valoració majoritària "bé, bastant bo" i "normal".

Així mateix, s'ha de destacar que augmenta la proporció de les famílies que valoren el menú escolar com a "malament, molt malament". En nombres absoluts és el mateix nombre de famílies que feia aquesta valoració en el qüestionari inicial però al tenir un menor nombre de respostes en el final aquest nombre té un pes percentual major.

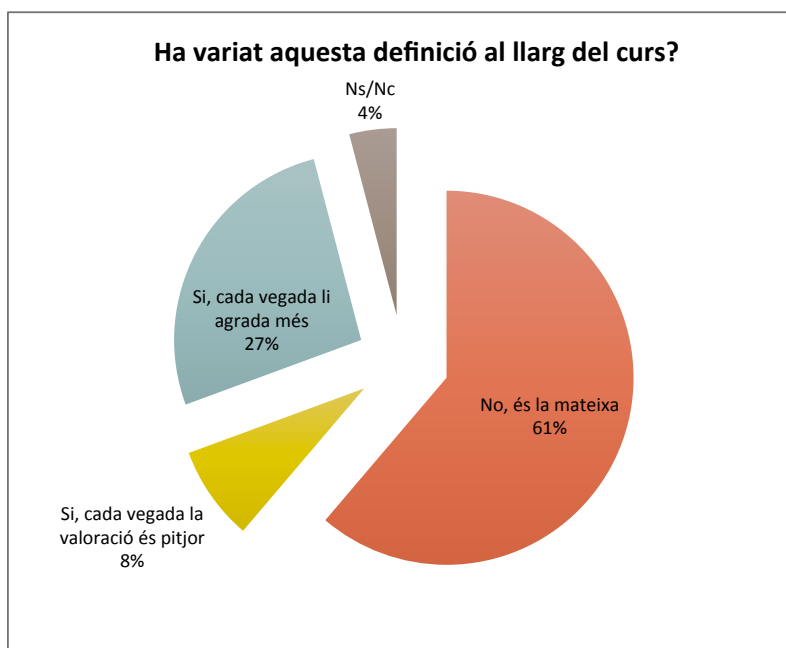
Respostes	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Molt bo	21	9
Bé, bastant bo	51	15
Normal	45	12
Malament, molt malament	8	8
Normalment, no xerram dels menús escolars.	6	3
Altres	10	2
Total famílies	141	49

Normalment, com defineix el teu infant el menú de l'escola??



5. A la pregunta: HA VARIAT AQUESTA DEFINICIÓ AL LLARG DEL CURS? En cas afirmatiu, explica el motiu.

El 61,2% de les famílies enquestades indiquen que l'opinió dels seus fills/es sobre el menú escolar no ha variat al llarg del curs davant un 27% de famílies que han notat una millora en aquest aspecte indicant que als seus fills/es cada vegada li agrada més els plats del menjador.



Entre els motius indicats per aquest 27% de famílies que indiquen que ha millorat l'opinió dels seus fills/es pel que fa al menú del menjador, es recullen els següents comentaris reproduïts textualment:

- *Mi hijo siempre quiere quedarse en el comedor*
- *El menjar és més gustós i inclou llegums que les agrada molt.*
- *Menja més variat i tasta més aliments*
- *Por que esta muy buena la comida, se come varios platos*
- *Menja mes variat, no menjava ensalada.*

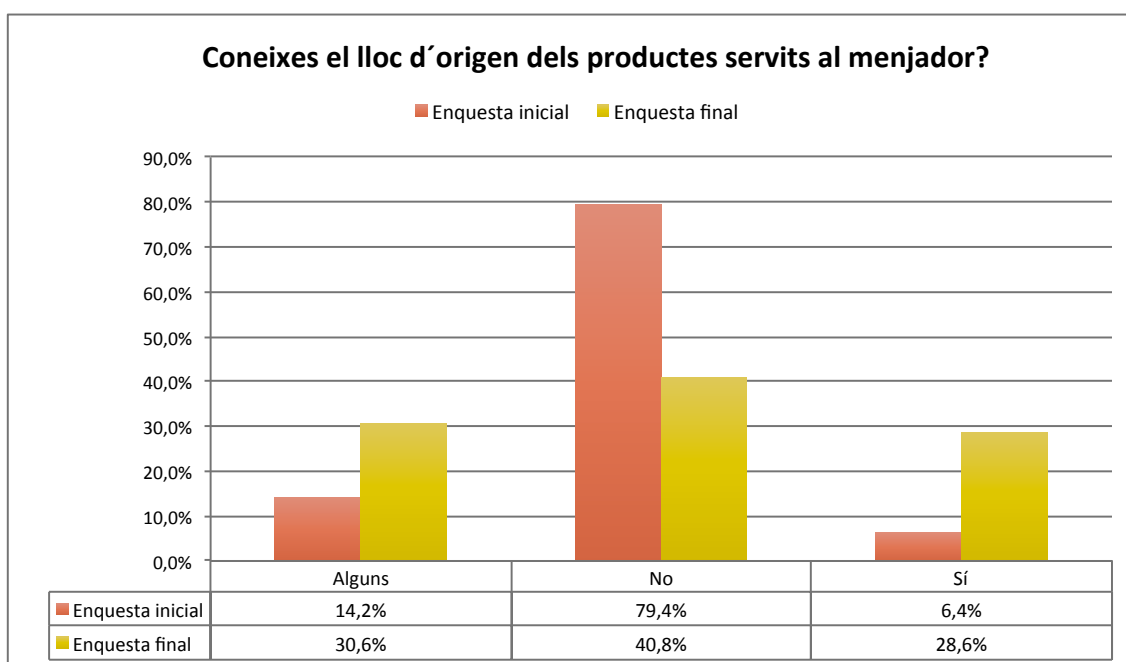
En sentit oposat hi ha un 8% de famílies que indiquen que aquest canvi d'opinió ha estat a pitjor, entre els quals els motius indicats per algun d'ells han estat els següents:

- *Es escasa la comida para ellos y mala.*
- *Sempre diu que el menjar no li agrada*

6. A la pregunta: CONEIXES EL LLOC D'ORIGEN DELS PRODUCTES SERVITS AL MENJADOR?

En aquest cas, el 40,8% de les famílies enquestades desconeixen aquesta informació, seguit d'un 30,6% que coneixen l'origen d'algun dels productes i un 28,6% que afirma conèixer-los tots.

Per aquesta pregunta s'observa una millora significativa si la comparem amb els resultats del qüestionari inicial, on s'observa un clar increment del coneixement de les famílies en relació a aquest aspecte, sent majoritari el nombre de famílies que coneixen l'origen de "tots" o "alguns" dels productes que se serveixen al menjador enfront d'aquells que ho desconeixen.

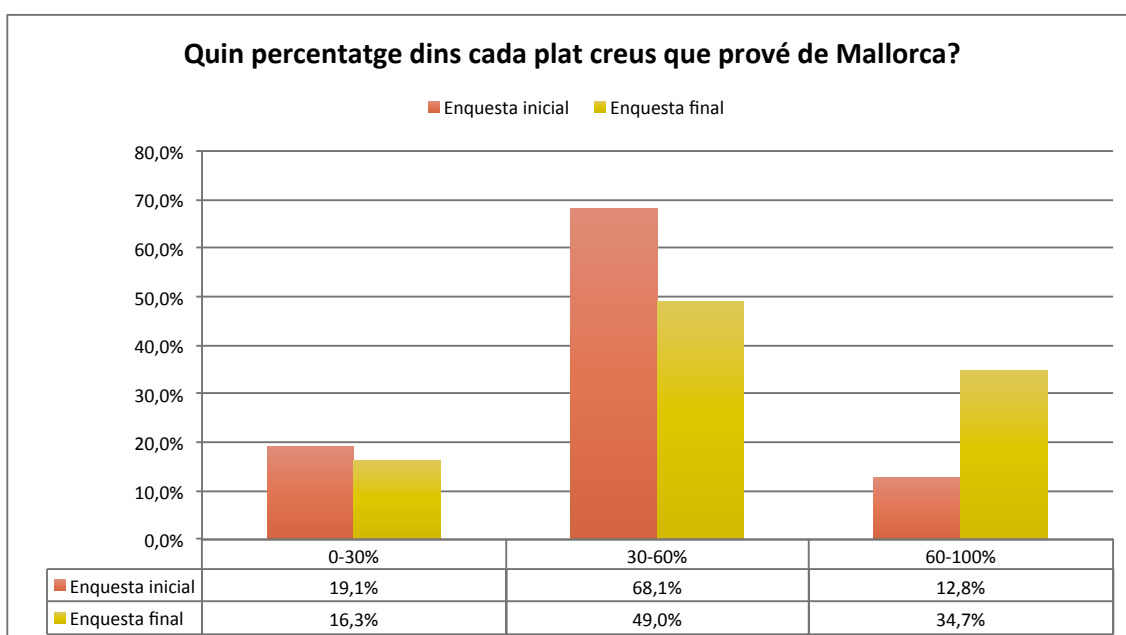


7. A la pregunta: QUIN PERCENTATGE DINS CADA PLAT CREUS QUE PROVÉ DE MALLORCA?

Pel que fa als plats del menjador, el 49,0% de les famílies enquestades consideren que entre el 30-60% dels ingredients de cada plat té el seu origen a Mallorca enfront d'un 16,3% de famílies que consideren que aquest percentatge assoleix com a màxim el 30%.

El 34,7 % restant, creu que aquest percentatge és superior al 60%.

Aquestes dades igual que passa en la pregunta anterior, milloren les obtingudes en el qüestionari inicial, incrementant la informació rebuda per part de les famílies en relació a l'origen dels productes utilitzats en el menú escolar.



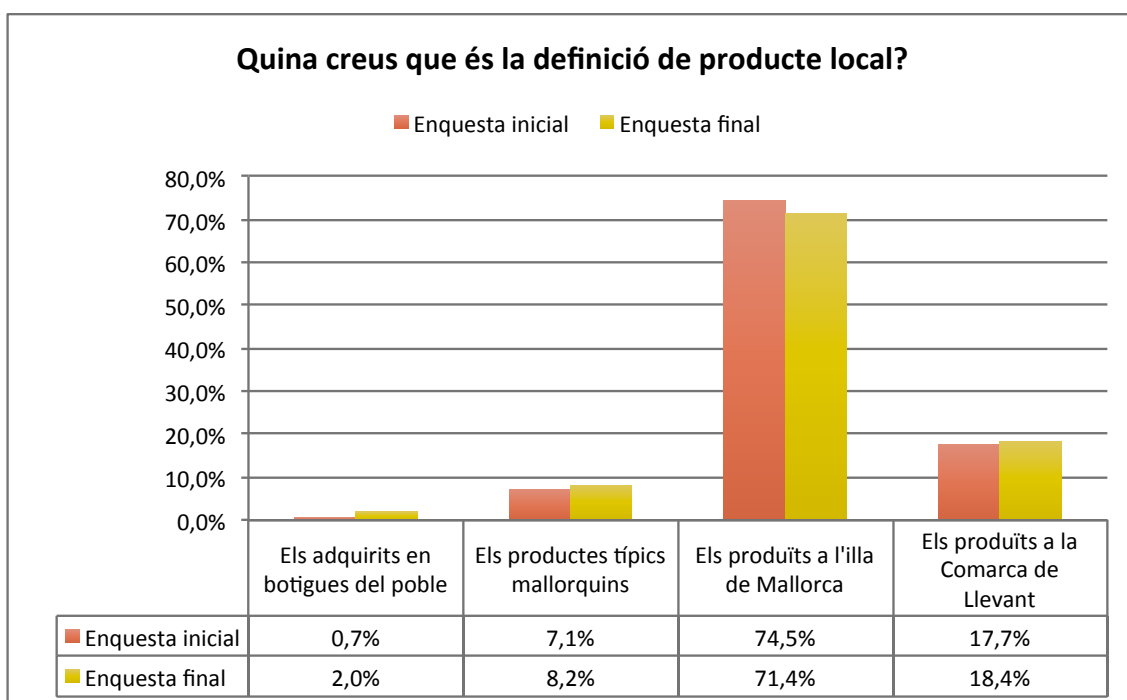
8. A les preguntes: QUINA CREUS QUE ÉS LA DEFINICIÓ DE PRODUCTE LOCAL I PRODUCTE DE TEMPORADA?

El 71,4% de les famílies enquestades van indicar de forma encertada que un **producte local** és aquell que es produeix a l'illa de Mallorca. A aquesta majoria li segueix un 18,4% que indica com a locals aquells productes que es produeixen el la Comarca de Llevant i un 8,2% que l'identifica com aquells productes típics mallorquins.

Per contra, tan sols un 2,0% associa aquest terme amb els productes adquirits a les botigues del poble.

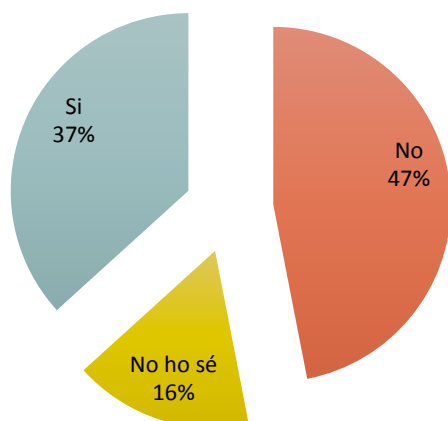
Si observam la comparativa amb els resultats per a ambdós qüestionaris, les dades obtingudes mantenen un patró similar predominant de forma certera la defició de producte local com aquell que es produeix a les illes de Mallorca.

Respostes	Comparació de resultats	
	Enquesta inicial	Enquesta final
Els adquirits en botigues del poble	1	1
Els productes típics mallorquins	10	4
Els produïts a l'illa de Mallorca	105	35
Els produïts a la Comarca de Llevant	25	9
Total famílies	141	49



Pel que fa a producte de temporada, la definició majoritària obtinguda entre les famílies enquestades es correspon amb "Els productes que de manera natural es troben en el punt de consum" (69,4%), seguit d'"Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca" (24,5%). Tan sols un 6,1% ha indicat que desconeix el seu significat encara que li agradaria saber-ho.

9. A la pregunta: HEM ELABORAT UNA GUIA PERQUÈ LES FAMÍLIES POGUEN PREPARAR MENÚS SALUDABLES. LA FEIS SERVIR A CASA? En caso afirmatiu, quina valoració en feis? En cas negatiu, selecciona el motiu principal pel qual no feis la guia.

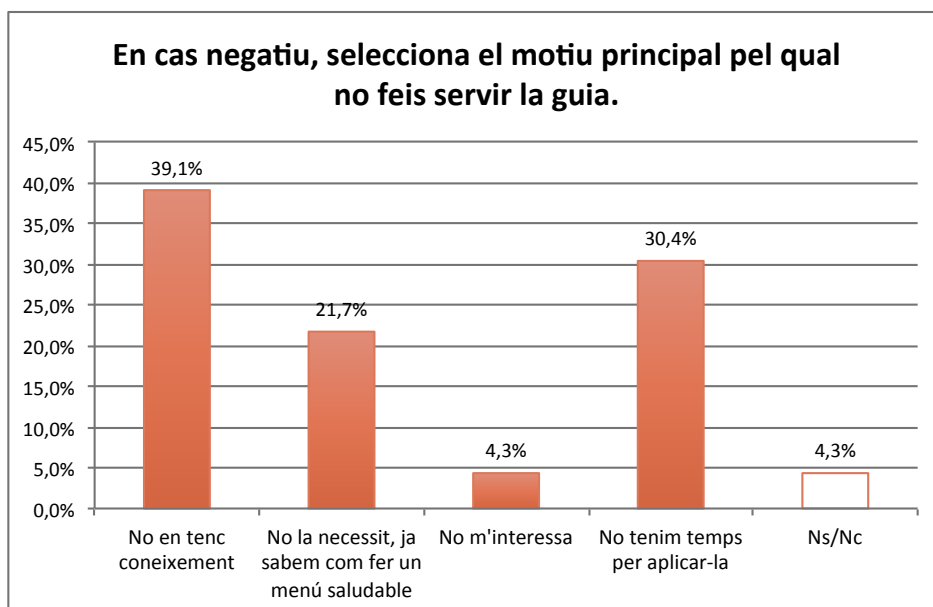


La utilització per part de les famílies enquestades de la guia per preparar menús saludables a casa i que ha estat facilitada al llarg del projecte "Mallorca al plat", no ha estat posada en pràctica per part del 47% de les mateixes davant un 37% que indica que sí que els ha estat d'utilitat.

Entre aquelles famílies que van respondre afirmativament a aquesta pregunta, s'obté una valoració molt positiva del contingut d'aquesta guia amb una puntuació mitjana de 4,4 sobre 5, per a la qual es recullen les observacions esmentades textualment a continuació:

- *Todo está muy bien preparado.*
- *Alimentos nuevos, nuevas ideas, para aceptar en casa, etc.*
- *Una gran ayuda per tenir ideas.*
- *No la seguim diàriament però si la consultam sovint i en feim ús.*

Contràriament, l'absència de coneixement i la falta de temps serien els principals motius que indiquen el 47% de les famílies enquestades per no posar en pràctica aquesta guia.



10. A la pregunta: VOLS AFEGIR ALGÚN ALTRE COMENTARI?

Tan sols un 28,6 % dels enquestats/des van indicar algun comentari en aquesta pregunta, sent aquests els següents:

- *Gracies.*
- *Me gustaría agregar que además de saludable la comida debería ser apetitosa. En el comedor de mi escuela la comida deja mucho que desear, pedimos cambien el servicio ya que muchas familias estamos descontentos con el.*
- *La comida del comedor es mala, nos hemos encontrado bichos en las ensaladas, huesos en las comidas pequeños, las sopas o los purés son aguados. Los niños llegan con*

hambre a casa, no gusta la comida. Pienso que debe ser saludable pero también. Apetitosa

- *Preu excésiu. 7,60 eur dies esporàdics i 6,90 fixe.. sobretot per un infant de 3,4,5 anys. Hauria de baixar molt més el preu del menú escolar*
- *Està molt bé que als menjadors s'emprin productes locals i ecològics, però si no es saben cuinar i ni són atractius pels infants, aquests no els mengen. Aquest any els infants arriben el 90% dels dies amb gana perquè no han dinat al menjador.*
- *El menjar a vegades està passat i es serveix fred! Ara sembla que no està tan fred, però la temperatura exterior tampoc es la mateixa!*
- *Siempre llegan a casa con hambre , muchas veces tienen que compartir la misma pieza de fruta entre unas cuantas porque no hay suficiente para todos. La comida no es buena y a los niños no les suele gustar .*
- *Jo conec aquest projecte de l'edició anterior i no tenia coneixement sobre els canvis al menú i que estam dins el projecte. Hagués fet més seguiment dels menús amb els fills.*
- *En general estoy agradecida muy bueno lo que sirven.*
- *Me gustaría, que agrandaseis, la guía de alimentación, para, niños de la escuela*
- *Els menjars haurien de ser saludables i apetitosos... Sobre tot els nins més petits, es dona prioritat al menjar saludable... Sense importar si els nins menjan. El nostre com molts d, altres arriben morts de fam a casa i això es senyal que no menjan... I el tema de fruita dins el menjador no arriba fruita per tots es conta gotas*
- *Gracias por el buen trabajo*
- *A casa estam molt contents amb el servei tant per la qualitat del menjar com la varietat dels menús. La llista de sopars suggerits ens pareix un "favor" que ens fan als pares per complementar l'alimentació d'aquell dia. A més, la nina està contenta i ha introduït nous aliments a la seva dieta.*
- *Els nins s'han queixat durant tot el curs del maneig que han fet els monitors del menjador, de l'ús de xiulets per part de les monitores i dels càstigs massius a tots els nins de primària. Cada any valorem el menjar, però mai ens feu arribar un formulari referent en aquest apartat i aquí els nins hauríem de ser escoltats, per què hi tenen moltes coses a dir, però mai no se'ls demana l'opinió.*

**Reproducció literal de les respostes.*

e. Material de comunicació

Per a la presentació del projecte, tant al centres educatius que hi formen part com al servei de càterring s'elaborà un material de comunicació de presentació del projecte.

Material per a centres educatius



MALLORCA AL PLAT

MALLORCA AL PLAT neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, amb el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible.

Gest Ambiental és l'encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

TREBALL AMB LES ESCOLES

QÜESTIONARI PER AL CENTRE EDUCATIU*

L'escola aportarà la informació relativa a nombre de comensals (mitjana mensual), la quantitat de producte actual que es consumeix (separat per tipologia de producte), els menús escolars vigents i el sistema de gestió del menjador (preu del menú, personal, equipament de cuina, tipus d'empresa; extern, intern, cuina pròpia, etc).

QÜESTIONARI PER A FAMÍLIES*

L'enquesta per a les famílies anirà destinada a avaluar el grau de satisfacció actual, el coneixement sobre la proveniència dels aliments que es consumeixen en el menjador, la valoració que en fan dels principals objectius que persegueix el programa Mallorca el Plat i la predisposició al canvi de patrons de consum actual cap a un model més sostenible, de proximitat i ecològic.

QÜESTIONARI PER INFANTS USUARIS DE MENJADOR*

L'enquesta destinada als comensals tindrà per objectiu, a part d'avaluar el grau de satisfacció actual, avaluar el grau de coneixement sobre els productes de temporada, els hàbits alimentaris que tenen adquirits i quins aspectes millorarien de la seva experiència diària en el menjador.

*Ho facilita Mallorca el Plat. En cas que el servei de menjador sigui extern és l'empresa la que facilitarà les dades.

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ
DIRECCIÓ GENERAL DE POLÍTQUES SOBIRANIA ALIMENTÀRIA



Qué obté l'escola?

1. PROPOSTA DE SUBSTITUCIÓ DE MENÚS

A través del personal tècnic dietista i assessor en salut i benestar farà una proposta de substitució de menús en funció dels canvis a implementar identificats a partir de l'anàlisi de la informació obtinguda en els diferents qüestionaris.

2. PROPOSTA DE MENÚ DOMÈSTIC PEL DINAR I SOPAR

Els usuaris de menjador i els que no ho són podran disposar d'una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar. Es divulgarà entre les famílies per facilitar els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars.

3. AVALUACIÓ DE RESULTATS

Una vegada implementat el projecte i en el termini màxim de 3 mesos s'elaborarà un sistema d'avaluació que permeti conèixer el grau d'implementació de les accions planificades i el grau d'acceptació i satisfacció per part dels diferents agents implicats (alumnat, personal de cuina, etc) sobre els aliments i els plats.

COM ES TREBALLARÀ ENTRE ELS MENJADORS I ELS PRODUCTORS

S'ha de coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

- a. Planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors. Es farà amb una previsió de 4 mesos d'antelació sempre que sigui possible.
- b. Planificació de la resta d'aliments. Per a la resta d'aliments es planificarà la disponibilitat per a la compra de tot el curs.
- c. Es farà un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments per a cada escola.
- d. Planificació de les compres
- e. S'establirà un sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles. I els productors garantir la venda de la seva producció.
- f. Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTiques SOBRANIA
ALIMENTÀRIA

Material per a cuines i càterings



MALLORCA AL PLAT neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, amb el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible.

Gest Ambiental és l'encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

L'escola aportarà la informació relativa a nombre de comensals (mitjana mensual), la quantitat de producte actual que es consumeix (separat per tipologia de producte), els menús escolars vigents i el sistema de gestió del menjador (preu del menú, personal, equipament de cuina, tipus d'empresa; extern, intern, cuina pròpia, etc).

Què obté l'empresa encarregada del menjador escolar?

1. PROPOSTA DE SUBSTITUCIÓ DE MENÚS. A través del personal tècnic dietista i assessor en salut i benestar farà una proposta de substitució de menús en funció dels canvis a implementar identificats a partir de l'anàlisi de la informació obtinguda en els diferents qüestionaris.
2. SISTEMA DE PLANIFICACIÓ DE LES COMPRES. Sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles. I els productors garantir la venda de la seva producció.
3. EINA INFORMÀTICA. Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.
4. AVALUACIÓ DE RESULTATS. Una vegada implementat el projecte i en el termini màxim de 3 mesos s'elaborarà un sistema d'avaluació que permeti conèixer el grau d'implementació de les accions planificades i el grau d'acceptació i satisfacció per part dels diferents agents implicats (alumnat, personal de cuina, etc) sobre els aliments i els plats.



MALLORCA AL PLAT

COM ES TREBALLARÀ ENTRE ELS MENJADORS I ELS PRODUCTORS

Coordinació de la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

- Planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors. Es farà amb una previsió de 4 mesos d'antelació sempre que sigui possible.
- Planificació de la resta d'aliments. Per a la resta d'aliments es planificarà la disponibilitat per a la compra de tot els curs.
- Es farà un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments per a cada escola.
- Planificació de les compres. Sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles. I els productors garantir la venda de la seva producció.

Aquesta planificació de les compres segons la disponibilitat dels tipus d'aliments es farà diferenciant els aspectes següents:

- 1) El cultiu amb les explotacions hort fructícoles necessàries per garantir els proveïment per als menús de tot el curs.
- 2) La producció de carn amb el ramaders per garantir el proveïment durant el curs.
- 3) La pesca del peix suficient per mantenir als menús equilibrats durant el curs.
- 4) El subministrament dels aliments necessaris de les indústries agroalimentàries locals durant els curs. S'ha de preveure i coordinar la distribució i la logística per preparar les comandes.

- Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

EQUIP DE COORDINACIÓ

Creació d'un equip de coordinació integrat per:

- Una representació dels 10 productors.
- Una representació de les APIMAS de les escoles
- Una representació del equip directiu de les escoles
- Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles**
- Una representació del contractista.
- Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B DIRECCIÓ GENERAL
/ POLÍTIQUES SOBERANIA
ALIMENTÀRIA

b) ACTUACIONS AMB ELS PRODUCTORS:

a. Creació del grup de coordinació

S'ha creat un grup de coordinació, les funcions principals del qual ha estat coordinar els processos i mecanismes del projecte Mallorca al Plat a la part forana, revisar i validar la documentació resultat del desenvolupament del projecte, mobilitzar als diferents agents implicats i difondre els resultats dels processos participatius

La composició de l'equip de coordinació és la que es presenta a continuació:

a) Representació dels 10 productors.

Miquel Àngel Grimalt . Ca na Càndila.

b) Representació de les APIMAS de les escoles.

Daniel Sastre (APIMA Jaume Fornaris. Son Servera).

c) Representació del equip directiu de les escoles

Maria Antònia Santandreu (Directora CEIP s'Alzinar)

d) Representació del personal responsable dels menjadors de les escoles.

Ramón Artigues (Empresa de càtering Aguiar Artigues)

e) Representació de Gest Ambiental.

Estrella Alba i Neus Lliteras

f) Representació de la direcció general de Sobirania Alimentària.

Sr Aram Ortega (Director General) i Sr Josep Rosselló Botey (Tècnic Sobirania Alimentària)

S'ha reunit un total de dues vegades durant el desenvolupament del projecte. Les actes de les reunions són les que s'adjunten a continuació:

Acta núm. 1 Reunió grup de coordinació

Data: 30/01/23

Assistents:

a) Representació dels 10 productors.

Miquel Àngel Grimalt . Ca na Càndila.

b) Representació de les APIMAS de les escoles.

Daniel Sastre (APIMA Jaume Fornaris. Son Servera).

c) Representació del equip directiu de les escoles

Maria Antònia Santandreu (Directora CEIP s'Alzinar)

d) Representació del personal responsable dels menjadors de les escoles.

Ramón Artigues (Empresa de càtering Aguiar Artigues)

e) Representació de Gest Ambiental.

Estrella Alba i Neus Lliteras

f) Representació de la direcció general de Sobirania Alimentària.

Sr Aram Ortega (Director General) i Sr Josep Rosselló Botey (Tècnic Sobirania Alimentària)

ORDRE DEL DIA

10h: Salutació del Director General o representant de la Direcció General

10:05h : Presentació dels assistents

10:15h: Introducció al projecte a càrrec de Gest Ambiental

10:30h Intervencions, precs i preguntes

10:50h Comiat (Representant Direcció General)

El Sr Aram Ortega dona la benvinguda als assistents i fa una introducció del projecte Mallorca al Plat.

Es fa una ronda de presentació dels assistents

Gest Ambiental explica el projecte que està desenvolupament. Exposa les escoles que participen, els productors, les actuacions en cada un d'ells i el grau d'execució fins el moment d'aquestes i les conclusions inicials del projecte durant els dos mesos i poc que duu d'execució.

S'exposa la dificultat que hi ha per trobar carn que no sigui vermella local i també peix i iogurt a un preu competitiu. Pasta i cereals tampoc n'hi ha a nivell local.

El representant del personal responsable dels menjadors indica que encara estan en procés de canvi ja que els nous menús s'han implantat aquest mes.

El representat de les AIMPAs demana si es tenen en compte a l'hora d'elaborar el menú les intoleràncies i al·lèrgies i on es compra el pa sense gluten.

El representant dels productors comenta que la planificació de cultius els serà molt útil. Que la sembra de llegum es pot fer sense problema sempre i quan es planifiqui.

La representant dels centres educatius assenyala les diferents funcions que té el menjador escolar, primer perquè satisfà una necessitat de les famílies, també té una funció educativa i el fet que el projecte impliqui la realització d'una guia per famílies no usuaris de com fer menús saludables és molt positiu.

Des de la Direcció General de sobirania alimentària es facilitaran dos productors càrnics per averiguar si tenen producte local.

Es tanca la reunió a les 11:00h i es queda per una nova convocatòria en el termini de tres mesos.

Acta núm. 2 Reunió grup de coordinació (Mallorca al plat, part forana)

Data: 11/05/23

Assistents:

a) Una representació dels 10 productors.

María Pérez . Ca na Càndila

b) Una representació de les APIMAS de les escoles.

Daniel Sastre (APIMA Jaume Fornaris. Son Servera).

c) Una representació del equip directiu de les escoles

Maria Antònia Santandreu (Directora CEIP s'Alzinar)

d) Una representació del personal responsable dels menjadors de les escoles.

Ramón Artigues (Empresa de càtering Aguiar Artigues)

e) Una representació del contractista.

Estrella Alba i Neus Lliteras

f) Una representació designada per la direcció general de Sobirania Alimentària.

Sr Aram Ortega (Director General) i Sr Josep Rosselló Botey (Tècnic Sobirania Alimentària)

ORDRE DEL DIA

Dijous 11 de maig de 2023

9:30h: Salutació del Director General o representant de la Direcció General

9:35h : Salutació als assistents

9:45h: Resultats del projecte i relació de tasques pendents

10:00h Intervencions, precís i preguntes

10:05h Comiat (Representant Direcció General)

DESENVOLUPAMENT DE LA SESSIÓ:

El Director General dona la benvinguda als assistents i agraeix la tasca feta durant aquests mesos de desenvolupament del projecte.

Des de Gest Ambiental es fa una exposició dels principals resultats dels qüestionaris facilitats a les famílies i comensals i també mostra la guia d'alimentació saludable elaborada.

S'obri un torn de paraula per a intervencions dels assistents

Ramón Aguiar apunta que durant l'hivern ha estat complicat per aconseguir verdures ecològiques

El Director General apunta com a principals problemàtiques a l'hora de desenvolupar el projecte les següents:

- Preu fix del menú
- Els problemes de producció durant els mesos d'hivern degut a les gelades, principalment
- No pot oferir-se peix d'aquí. Només per brou, paella i sopa.
- El projecte requereix d'un seguiment diari

Daniel intervé i indica la importància pedagògica del projecte ja que moltes vegades des del menjador han de mostrar als nins i nines determinats productes que no coneixen com fruites, llegums o verdures. També indica que moltes famílies estan contentes amb el servei de menjador però no donen valor a la varietat ni a la tipologia d'aliments que es consumeixen.

Finalment, indica que troba a faltar difusió del projecte. A l'escola ho varen posar al web però res més. La difusió hauria de ser més important.

Maria Antònia Santandreu demana difusió a nivell de la Conselleria i també sol·licita informació sobre la continuïtat del projecte. El paper del menjador és educatiu i reforça el projecte d'escola. Des de l'escola el voldrien continuar el curs vinent.

El Director General indica que la continuïtat del projecte no està en aquests moments decidida. Des de la Direcció General s'ha fet un projecte pilot però hauria de ser des de l'Administració competent en matèria educativa i de menjadors escolars des d'on es donés continuïtat al projecte. Apunta a més que la logística per sostenir aquest projecte no hauria de suposar cap cost per les escoles.

El tècnic de Sobirania Alimentària apunta que a nivell tècnic no hi ha inconvenient en donar continuïtat al projecte però que es necessiten terminis temporals que permetin el seu desenvolupament.

El Director General acomiada als assistents i agraeix de nou la feina feta.

10:15h es dona per acabada la reunió

b. Coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

Aquesta coordinació s'ha feta principalment a través de l'aplicació dissenyada i en coordinació amb la nutricionista del projecte.

A partir del disseny del menú i una vegada comprovat que es donava compliment als requeriments de la proporció de producte local i ecològic, s'obtenien dos resultats importants. El primer era la planificació de compres setmanal i mensual i el segon era la planificació de cultius segons les necessitats dels menjadors.

A continuació es presenta un exemple dels dos resultats:

CONSUM SETMANAL PER FAMÍLIA DE PRODUCTE (KG.)						
COLEGIO	(Todas)					
Meses (FECHA MENU)	may					
Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)	SEMANA					
FAMILIA	Setmana 19	Setmana 20	Setmana 21	Setmana 22	Setmana 23	Total general
0101-Verdura i Hortalissa	221,53	215,15	406,82	269,16	177,72	1.290,39
0102-Patata	121,45	205,20	66,71	154,72	60,65	608,73
0103-Arròs i pasta	42,68	51,53	60,80	27,18	27,36	209,55
0104-Carn	91,19	152,00	112,48	136,79	22,80	515,26
0105-Peix i marisc	134,06	103,36	66,88	179,36	9,12	492,78
0106-Llegum seca	27,36	27,36	30,40	30,55	27,36	143,03
0107-Pa i farina	85,73	116,59	138,72	122,36	81,52	544,91
0108-Fruita	91,20	136,80	136,80	182,40	91,20	638,40
0109-Ous, llet, iogurt i formatge	101,08	117,93	149,55	72,47	106,94	547,98
0110-Conserves		25,84	6,06			31,90
0111-Embotit			21,25			21,25
0112-Oli	22,27	27,84	27,84	27,84	16,70	122,49
Total general	938,55	1.179,59	1.224,32	1.202,82	621,37	5.166,66

En aquesta taula s'observa com l'aplicació ens proporciona informació sobre la quantitat en kg de producte separat per família de producte que es necessiten setmanalment per poder elaborar el menú planificat.

La taula següent desglossa aquesta informació per tipologia de producte. D'aquesta manera el responsable de compres pot conèixer la quantitat de producte que necessita setmanalment i mensualment i, a més, planificar si la compra la farà de manera setmanal o mensual en funció de la seva preferència o de la seva disponibilitat d'emmagatzemament ja que hi ha productes que permeten la seva conservació durant un període dilatat de temps.

CONSUM SETMANAL PER PRODUCTE							
Meses (FECHA MES) may							
Suma de CANTIDA		SEMANA					
COD.	PRODUCTE	Setmana 19	Setmana 20	Setmana 21	Setmana 22	Setmana 23	TOTAL
01010001	ALL	0,31		0,97	0,61	0,31	2,19
01010002	PESOLS	3,04	1,52			3,04	7,60
01010003	JULIVERT	0,68	0,23	0,68	0,68	0,23	2,51
01010004	ENCIAM	27,36	41,04	54,72	41,04	13,68	177,84
01010005	TOMÀTIGA	60,77	21,13	66,73	39,31	39,52	227,46
01010006	CEBA	19,58	32,52	41,65	42,20	25,34	161,28
01010007	CARABASSÓ	6,06	9,12	25,84	6,06	9,12	56,21
01010008	PORRO	6,05	6,08	6,08	6,05	6,08	30,35
01010009	COLFLORI		27,82	38,90	5,47	27,82	100,00
01010011	PASTANAGA	3,01	9,12	6,08	15,17		33,38
01010012	COL	3,01		3,04	12,13		18,18
01010013	CARABASSA	15,05	5,93	6,06	20,98	5,93	53,94
01010014	BRÒQUIL	5,93	5,93	6,06	5,93	5,93	29,78
01010015	ESPINACS		2,74	2,74		2,74	8,21
01010016	COGOMBRE	3,04	3,04	3,04	3,04		12,17
01010017	BLAT DE MORO	1,52		1,52			3,04
01010018	BLEDES				3,65		3,65
01010019	GRELLS	4,56					4,56
01010020	MONGETA VERDA	3,04	1,52	6,05	9,11		19,72
01010021	PEBRE VERMELL	6,08	1,82	3,04	7,57	1,82	20,34
01010024	BROU DE VERDURA			60,65			60,65
01010025	PEBRE VERD	6,84		13,68	4,56	4,56	29,64
01010026	ALBERGINIA			13,68			13,68
01010027	Fruita ecològica	45,60	45,60	45,60	45,60	45,60	228,00
01020001	PATATA	121,45	205,20	66,71	154,72	60,65	608,73
01030001	ARRÒS	30,55	15,05	45,60	15,05		106,25
01030002	ARRÒS INTEGRAL					27,36	27,36
01030003	PASTA	97,86	143,64	107,16	119,29	87,10	555,04
01030004	BURBALLES			15,20			15,20
01040001	POLLASTRE	91,19	121,60	15,20	136,79	22,80	387,57
01040002	LLOM DE PORC			36,48			36,48
01040003	CARN PICADA		30,40			22,80	53,20
01040004	CARN DE PORC			30,40			30,40
01040005	CARN DE VEDELLA			30,40			30,40
01050001	PEIX			60,80	60,80		121,60
01050002	BROU DE PEIX	60,65					60,65
01050003	PEIX DE BROU		30,55		30,55		61,10
01050004	GAMBA	5,93	9,12		9,12	9,12	33,29
01050005	CALAMAR	3,04	15,05		15,05		33,14
01050006	MUSCLOS		3,04		3,04		6,08
01050007	LLUÇ		45,60				45,60
01050008	TONYINA	3,65		6,08			9,73
01050011	MUSSOLA	60,80					60,80
01050012	TIRES DE CALAMAR				60,80		60,80
01060001	LLENTIES		27,36			27,36	54,72
01060002	CIGRONS	27,36			30,55		57,91
01060003	MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA			30,40			30,40
01070002	PA RATLLAT		9,12		15,20	12,16	36,48
01070003	FARINA		0,31	30,37		7,80	38,47
01070004	LLEVAT			1,19			1,19
01080009	ALTRE	91,20	136,80	136,80	182,40	91,20	638,40
01090001	OUS	41,04	46,15	65,21	66,39	56,27	275,06
01090002	LLET		11,74			50,67	62,41
01090003	FORMATGE PER GRATINAR		3,04				3,04
01090004	IOGUT	57,00	57,00	57,00			171,00
01090005	FORMATGE	3,04		27,35	6,08	4,56	41,03
01100001	OLIVES		1,52				1,52
01100002	TOMÀTIGA TRITURADA		24,32	6,06			30,38
01110001	PERNIL			21,25			21,25
01120001	OLI D'OLIVA	22,27	27,84	27,84	27,84	16,70	122,49
TOTAL		938,55	1.179,59	1.224,32	1.202,82	688,25	5.233,54

La quantitat de producte necessari per fer el menú programat per setmanes i mesos, diferenciat per famílies de producte i per producte concret ens servirà per facilitar a cada productor la quantitat de producte necessari per setmanes i mesos a servir a cada un dels menjadors escolars.

En el cas del cultiu l'aplicació incorpora informació sobre la quantitat i superfície necessària a sembrar per a cada un dels productes. (es desenvolupa en l'apartat següent)

En el cas de la producció de carn, tot i que durant el desenvolupament del projecte no s'ha pogut disposar de producte càrnic local, l'aplicació permet saber la producció de carn que seria necessària. És el mateix cas que passa en el cas del peix.

A més també permet conèixer i quantificar la necessitat de subministrament dels aliments necessaris de les indústries agroalimentàries locals.

Planificació de cultius

En segon lloc, i per tal que el productor compti amb una planificació de cultiu, el dispositiu proporciona una taula resultant d'informació sobre en quin moment de l'any s'ha de produir la sembra i la quantitat necessària de producte que es necessitarà. El temps de cultiu de cada producte s'ha establert en base a la informació facilitada pels productors integrants del projecte.

CANTIDAD PRODUCTO (KG.)											
PRODUCTE	MES ▼										
	2022					2023					TOTAL
	ago	sep	oct	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may	
ALBERGINIA								14			14
ALL	1	1	2	1	2	4					10
PESOLS		3	18	3	2	8	9				43
ENCIAM				110	179	178	96	164	150		877
CARABASSÓ				21	52	39	30	47	29	6	224
CEBA		74	123	190	90	161	87				727
COLFLORI		39	45	84	44	100	17				329
JULIVERT				1	1	2	2	2	3	0	11
PEBRE VERD						5	7	36	16		64
PORRO		20	14	26	24	21	12				117
TOMÀTIGA			72	82	155	124	203	108			744
PATATA		508	612	697	471	609	622				3.519
XAMPINYONS				9							9
COL			24	24	30	12	18	12			121
PASTANAGA	27	64	82	36	33	42					285
PEBRE VERMELL			13	8	14	19	17	16			86
BLEDES				9	11	4	4	4	7		38
GRELLS		5		5		5					14
CARABASSA		36	48	63	21	54	57				279
CIGRONS	61	61	61	31	58	58					330
MONGETA VERDA				3	58	46	23	32	40		201
COGOMBRE				3	9	15	6	12	9		55
CARXOFA		6	3								9
BRÒQUIL			6	24	18	12	24	24			107
ESPINACS				3	5	8	3	8	5		33
LLENTIES			55	27	27	55	55	27			246
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA			54	79	30	30					194
LLENTIES VERMELLES		24		12	12	12					61
TOTAL	89	841	1.232	1.551	1.347	1.622	1.292	506	259	7	8.745

A més, i en base a les dades de rendiment facilitades pels propis productors del projecte el dispositiu també proporcionarà informació sobre l'extensió òptima de terreny a cultivar (m2) per a cada tipus de producte.

M2 A CULTIVAR PER MES													
PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)	SI												
Suma de M2 A CULTIVAR		Años (FECHA)		Meses (FECHA)		2022		2023				TOTAL	
DESCRIPCION PRODUCTO	KG/M2	ago	sep	oct	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may		
ALBERGINIA	2,00								6,84			6,84	
ALL	1,015	1	1	2	1	2	4					10	
PESOLS	0,9		3	20	3	2	8	10				47	
ENCIAM	2,465				45	73	72	39	67	61		356	
CARABASSÓ	2,21				9	23	18	14	21	13	3	101	
CEBA	3,46		21	36	55	26	47	25				210	
COLFLORI	1,95		20	23	43	23	51	9				169	
JULIVERT	0												
PEBRE VERD	1,6						3	4	23	10		40	
PORRO	0,65		30	21	40	37	33	19				180	
TOMÀTIGA	2			36	41	77	62	102	54			372	
PATATA	3,3851		150	181	206	139	180	184				1.040	
XAMPINYONS	0,15				61							61	
COL	2,87			8	8	11	4	6	4			42	
PASTANAGA	1,88	14	34	44	19	18	23					152	
PEBRE VERMELL	0												
BLEDES	1,85				5	6	2	2	2	4		21	
GRELLS	1,45		3		3		3					9	
CARABASSA	1,37		26	35	46	15	39	42				204	
CIGRONS	0,16	382	382	382	191	362	362					2.061	
MONGETA VERDA	1,21				3	48	38	19	26	33		166	
COGOMBRE	2				2	5	8	3	6	5		27	
CARXOFA	1,425		4	2								6	
BRÒQUIL	2,05			3	12	9	6	12	12			52	
ESPINACS	1,85				1	3	4	1	4	3		18	
LLENTIES	0,16			342	171	171	342	342	171			1.539	
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA	0												
LLENTIES VERMELLES	0												

*Normalment els llegums per gra (cigró, fava mongeta, lletia) tenen un cicle que no permet esglaonar gaire i només es fa una collita per any (sembrar a la tardor i collita a principis d'estiu) i es conserven fàcilment secs.

Tot i que des de la Direcció del contracte s'establí que la planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors s'havia de fer amb una previsió de 4 mesos d'antelació, l'aplicació permet fer-la amb un any d'antelació sempre i quan estigui dissenyat el menú.

El sistema de planificació de compres és l'eina de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina i els productors i productores. Cal dir que aquest sistema de compres possibilita fer una previsió de les necessitats a llarg termini però és necessari un seguiment continu per part del nutricionista sobre la previsió establerta ja que hi pot haver circumstàncies alienes a cap dels agents que facin que en un moment determinat s'hagi de dur a terme la substitució d'un producte per un altre, s'hagi de cercar una alternativa davant una pujada de preu no assumible, etc.

c. Crear o disposar d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

S'ha creat una eina informàtica que ha permès la integració de totes les dades originades en el desenvolupament del projecte que, a més, permet gestionar i centralitzar les comandes.

Aquesta aplicació té com a base la següent informació:

8. PRODUCTES
 1. FAMILIA: es diferencia entre 12 famílies de productes diferents
 2. CODIGO PROD : es crea un codi per a cada producte
 3. LOCAL : es diferencia si el producte és local o no
 4. ECOLÓGICO: es diferencia si el producte és ecològic o no
 5. COMPUTEN: es diferencia si el producte pot ser local o ecològic
 6. PLANIFICA (S/N): es diferencia si forma part de la planificació de cultius o no
 7. SEMBRAR (DIAS): dies que s'ha de sembrar abans de poder recol·lectar
 8. RECOLECCIÓN (QUINCENA): quinzenes en les quals es pot recol·lectar
 9. RENDIMIENTO (KG)/M2: superfície necessària a cultivar
9. PLATS
 1. DESCRIPCIÓ PLAT: Nom del plat
 2. CODIGO PLATO : Codi que unifica cada plat
 3. TIPO: diferencia entre plat i postre
10. RECEPTES
 1. DESCRIPCION PLATO: nom del plat
 2. DESCRIPCION PRODUCTO: ingredients de cada plat
 3. QUANTITAT: Grams de producte / comensal
11. COL·LEGIS
 1. NOM COL·LEGI : Nom del centre educatiu
 2. CODI COL·LEGI : codi del centre
 3. LOCALITAT : municipi o localitat on es situa el centre educatiu
 4. PAX: nombre de comensals
12. MENÚ COL·LEGI
 1. DATA data
 2. COL·LEGI centre educatiu
 3. 1R PLAT recepta que es serveix de primer plat
 4. 2n PLAT recepta que es serveix de segon plat
 5. POSTRE recepta que es serveix de postre (acostuma a ser un únic producte)

La relació que es produeix entre les diferents bases de dades és la que es reproduceix en l'esquema següent:

A partir de tota aquesta informació l'aplicació ens permet obtenir de manera automàtica les següents taules:



1. MENÚ ESCOLAR MENSUAL

Per cada mes i centre educatiu i en base a la taula MENÚ COL·LEGIS l'aplicació permet elaborar el calendari per distribuir a les famílies.

CENTRE EDUCATIU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 No Lectiu	3 No Lectiu	4 No Lectiu	5 No Lectiu	6 No Lectiu
9 Arròs integral a les tres delícies Pollastre amb amanida d'enciam altre (fruita)	10 Crema de carabassó Llom arrebossat amb patates al forn altre (fruita)	11 Sopa de brou de verdures Peix a la mallorquina logurt	12 Cuinat de cigrons Truita de formatge amb amanida Taronja	13 Pasta amb salsa de tomàtiga Bunyols de bacallà amb amanida altre (fruita)
16 Arròs peix de cala Ratjada Lluç arrebossat amb amanida logurt	17 No Lectiu	18 Cuinat de lleties Braç de carn amb puré de patata Taronja	19 Crema de carabassa, ceba i mongeta blanca ó fava perada Ou fregits amb patates al forn altre (fruita)	20 Amanida completa amb tonyina Pasta a la bolonyesa altre (fruita)
23 Amanida amb olives Aguiat de pollastre amb pilotes altre (fruita)	24 Cuinat de cigrons Ous romputs amb patata fregida i amanida Taronja	25 Arròs de roter Pollastre amb amanida d'enciam altre (fruita)	26 Amanida amb olives Fideuà de peix altre (fruita)	27 Crema de carabassa, ceba i mongeta blanca ó fava perada Salmó al forn amb patata al forn logurt
30 Amanida amb olives Paella de peix altre (fruita)	31 Crema de verdures San jacobos amb puré de patata Taronja			

2. MENSUAL

Proporció de producte local i ecològic que es consumeix per mes i per total anual

- Producte local

% PRODUCTE LOCAL	MESES						
	+ ene	+ feb	+ mar	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE LOCAL							
NO	26,35%	26,17%	25,15%	26,84%	30,53%	29,58%	27,47%
SI	73,65%	73,83%	74,85%	73,16%	69,47%	70,42%	72,53%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

- Producte ecològic

% PRODUCTE ECOLOGIC	MESES						
	+ ene	+ feb	+ mar	+ abr	+ may	+ jun	TOTAL
PRODUCTE ECOLOGIC							
NO	74,55%	72,56%	71,45%	76,56%	76,28%	79,47%	74,92%
SI	25,45%	27,44%	28,55%	23,44%	23,72%	20,53%	25,08%
TOTAL	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

3. PLANIFICACIÓ COMPRES

Quantitat de producte necessari per fer el menú programat per setmanes i mesos, diferenciat per famílies de producte i per producte concret. Aquesta informació la podem obtenir per cada una de les escoles integrants del projecte, per totes juntes o per una selecció d'aquestes.

Aquesta planificació servirà per facilitar a cada productor per tal que pugui estimar la quantitat de producte necessari per setmanes i mesos a servir a cada un dels menjadors escolars.

COLEGIO	(Todas)						
Meses (FECHA MENU)	may						
Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)	SEMANA						
FAMILIA	Setmana 19	Setmana 20	Setmana 21	Setmana 22	Setmana 23	TOTAL	
0101-Verdura i Hortalissa	221,53	215,15	415,94	269,16	191,71	1.313,49	
0102-Patata	121,45	205,20	66,71	154,72	60,65	608,73	
0103-Arròs i pasta	42,68	51,53	60,80	27,18	50,16	232,35	
0104-Carn	91,19	152,00	112,48	136,79	45,60	538,06	
0105-Peix i marisc	134,06	103,36	66,88	179,36	9,12	492,78	
0106-Llegum seca	27,36	27,36	30,40	30,55	27,36	143,03	
0107-Pa i farina	85,73	116,59	138,72	122,36	84,26	547,64	
0108-Fruita	91,20	136,80	136,80	182,40	91,20	638,40	
0109-Ous, llet, iogurt i formatge	101,08	117,93	149,55	72,47	111,50	552,54	
0110-Conserves		25,84	6,06			31,90	
0111-Embotit			21,25			21,25	
0112-Oli	22,27	27,84	27,84	27,84	16,70	122,49	
TOTAL	938,55	1.179,59	1.233,44	1.202,82	688,25	5.242,66	

Llistat de productes necessaris (per mesos, per setmanes o acumulat per el període desitjat)

CONSUM SETMANAL PER PRODUCTE							
Meses (FECHA ME) may							
Suma de CANTIDA		SEMANA					
COD.	PRODUCTE	Setmana 19	Setmana 20	Setmana 21	Setmana 22	Setmana 23	TOTAL
01010001	ALL	0,31		0,97	0,61	0,31	2,19
01010002	PESOLS	3,04	1,52			3,04	7,60
01010003	JULIVERT	0,68	0,23	0,68	0,68	0,23	2,51
01010004	ENCIAM	27,36	41,04	54,72	41,04	13,68	177,84
01010005	TOMÀTIGA	60,77	21,13	66,73	39,31	39,52	227,46
01010006	CEBA	19,58	32,52	41,65	42,20	25,34	161,28
01010007	CARABASSÓ	6,06	9,12	25,84	6,06	9,12	56,21
01010008	PORRO	6,05	6,08	6,08	6,05	6,08	30,35
01010009	COLFLORI		27,82	38,90	5,47	27,82	100,00
01010011	PASTANAGA	3,01	9,12	6,08	15,17		33,38
01010012	COL	3,01		3,04	12,13		18,18
01010013	CARABASSA	15,05	5,93	6,06	20,98	5,93	53,94
01010014	BRÒQUIL	5,93	5,93	6,06	5,93	5,93	29,78
01010015	ESPINACS		2,74	2,74		2,74	8,21
01010016	COGOMBRE	3,04	3,04	3,04	3,04		12,17
01010017	BLAT DE MORO	1,52		1,52			3,04
01010018	BLEDES				3,65		3,65
01010019	GRELLS	4,56					4,56
01010020	MONGETA VERDA	3,04	1,52	6,05	9,11		19,72
01010021	PEBRE VERMELL	6,08	1,82	3,04	7,57	1,82	20,34
01010024	BROU DE VERDURA			60,65			60,65
01010025	PEBRE VERD	6,84		13,68	4,56	4,56	29,64
01010026	ALBERGINIA			13,68			13,68
01010027	Fruita ecològica	45,60	45,60	45,60	45,60	45,60	228,00
01020001	PATATA	121,45	205,20	66,71	154,72	60,65	608,73
01030001	ARRÓS	30,55	15,05	45,60	15,05		106,25
01030002	ARRÒS INTEGRAL					27,36	27,36
01030003	PASTA	97,86	143,64	107,16	119,29	87,10	555,04
01030004	BURBALLES			15,20			15,20
01040001	POLLASTRE	91,19	121,60	15,20	136,79	22,80	387,57
01040002	LLOM DE PORC			36,48			36,48
01040003	CARN PICADA		30,40			22,80	53,20
01040004	CARN DE PORC			30,40			30,40
01040005	CARN DE VEDELLA			30,40			30,40
01050001	PEIX			60,80	60,80		121,60
01050002	BROU DE PEIX	60,65					60,65
01050003	PEIX DE BROU		30,55		30,55		61,10
01050004	GAMBA	5,93	9,12		9,12	9,12	33,29
01050005	CALAMAR	3,04	15,05		15,05		33,14
01050006	MUSCLOS		3,04		3,04		6,08
01050007	LLUÇ		45,60				45,60
01050008	TONYINA	3,65		6,08			9,73
01050011	MUSSOLA	60,80					60,80
01050012	TIRES DE CALAMAR				60,80		60,80
01060001	LLENTIES		27,36			27,36	54,72
01060002	CIGRONS	27,36			30,55		57,91
01060003	MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA			30,40			30,40
01070002	PA RATLLAT		9,12		15,20	12,16	36,48
01070003	FARINA		0,31	30,37		7,80	38,47
01070004	LLEVAT			1,19			1,19
01080009	ALTRE	91,20	136,80	136,80	182,40	91,20	638,40
01090001	OUS	41,04	46,15	65,21	66,39	56,27	275,06
01090002	LLET		11,74			50,67	62,41
01090003	FORMATGE PER GRATINAR		3,04				3,04
01090004	IOGUT	57,00	57,00	57,00			171,00
01090005	FORMATGE	3,04		27,35	6,08	4,56	41,03
01100001	OLIVES		1,52				1,52
01100002	TOMÀTIGA TRITURADA		24,32	6,06			30,38
01110001	PERNIL			21,25			21,25
01120001	OLI D'OLIVA	22,27	27,84	27,84	27,84	16,70	122,49
TOTAL		938,55	1.179,59	1.224,32	1.202,82	688,25	5.233,54

4. KG CULTIU:

Necessitat de producte per mesos segons el temps necessari de cultiu. Pot diferenciar-se per mes i per centre educatiu.

CANTIDAD PRODUCTO (KG.)		MES										TOTAL
PRODUCTE		2022					2023					
		ago	sep	oct	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may	
ALBERGINIA								14				14
ALL		1	1	2	1	2	4					10
PESOLS			3	18	3	2	8	9				43
ENCIAM					110	179	178	96	164	150		877
CARABASSÓ					21	52	39	30	47	29	6	224
CEBA			74	123	190	90	161	87				727
COLFLORI			39	45	84	44	100	17				329
JULIVERT					1	1	2	2	2	3	0	11
PEBRE VERD							5	7	36	16		64
PORRO			20	14	26	24	21	12				117
TOMÀTIGA				72	82	155	124	203	108			744
PATATA			508	612	697	471	609	622				3.519
XAMPINYONS					9							9
COL				24	24	30	12	18	12			121
PASTANAGA		27	64	82	36	33	42					285
PEBRE VERMELL				13	8	14	19	17	16			86
BLEDES					9	11	4	4	4	7		38
GRELLS			5		5		5					14
CARABASSA			36	48	63	21	54	57				279
CIGRONS		61	61	61	31	58	58					330
MONGETA VERDA					3	58	46	23	32	40		201
COGOMBRE					3	9	15	6	12	9		55
CARXOFA			6	3								9
BRÒQUIL				6	24	18	12	24	24			107
ESPINACS					3	5	8	3	8	5		33
LLENTIES				55	27	27	55	55	27			246
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA				54	79	30	30					194
LLENTIES VERMELLES			24		12	12	12					61
TOTAL		89	841	1.232	1.551	1.347	1.622	1.292	506	259	7	8.745

Totalitat de producte necessari per un any. Es pot diferenciar per centre educatiu.

PRODUCTOS.PLANIFICA (S/N)	SI	
Etiquetas de fila		Suma de
ALBERGINIA		14
ALL		10
PESOLS		43
ENCIAM		877
CARABASSÓ		224
CEBA		727
COLFLORI		329
JULIVERT		11
PEBRE VERD		64
PORRO		117
TOMÀTIGA		744
PATATA		3.519
XAMPINYONS		9
COL		121
PASTANAGA		285
PEBRE VERMELL		86
BLEDES		38
GRELLS		14
CARABASSA		279
CIGRONS		330
MONGETA VERDA		201
COGOMBRE		55
CARXOFA		9
BRÒQUIL		107
ESPINACS		33
LLENTIES		246
MONGETA BLANCA/ FAVA PARADA		194
LLENTIES VERMELLES		61
Total general		8.745

- d. Verificar i documentar a cada una de les explotacions agràries participants les qualitats dels productes cultivats o del bestiar criat subministrat a les escoles, i verificar que es compleixen les previsions de subministrament.

El sistema de planificació de compres és l'eina de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina i els productors i productores. Cal dir que aquest sistema de compres possibilita fer una previsió de les necessitats a llarg termini però és necessari un seguiment continu per part del nutricionista sobre la previsió establerta ja que hi pot haver circumstàncies alienes a cap dels agents que facin que en un moment determinat s'hagi de dur a terme la substitució d'un producte per un altre, s'hagi de cercar una alternativa davant una pujada de preu no assumible, etc.

Una vegada ha estat en ple funcionament el projecte i els productors ja subministren els seus productes a les escoles, s'ha verificat el subministrament d'acord amb les previsions fetes inicialment.

Aquesta verificació es documenta a través d'un check list que elabora l'aplicació a partir de la llista de compra.

En aquest llistat s'indica el proveïdor o proveïdors dels productes i es verifica amb el càteringer que s'ha dut a terme el subministrament

VERIFICACIÓ SUBMINISTRAMENT PRODUCTES

Meses (FECHA MENU) may

Suma de CANTIDAD COLEGIO (KG.)		SEMANA	PROVEÏDOR					Confirmació					Observacions /incidències
COD.	PRODUCTE	S 19	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
01010001	ALL	0,30552	7					☒	☐	☐	☐	☐	
01010002	PESOLS	3,04152	6	7					☒				
01010003	JULIVERT	0,684	7	8	9						☒		
01010004	ENCIAM	27,36	8						☒				
01010005	TOMÀTIGA	60,7712	6					☒					
01010006	CEBA	19,5806	7					☐					
01010007	CARABASSÓ	6,0648	7					☐					
01010008	PORRO	6,05112	7					☐					
01010011	PASTANAGA	3,0096	7					☒					
01010012	COL	3,0096	7					☐					
01010013	CARABASSA	15,048	6					☒					
01010014	BRÒQUIL	5,928	6					☐					
01010016	COGOMBRE	3,04152	6					☐					

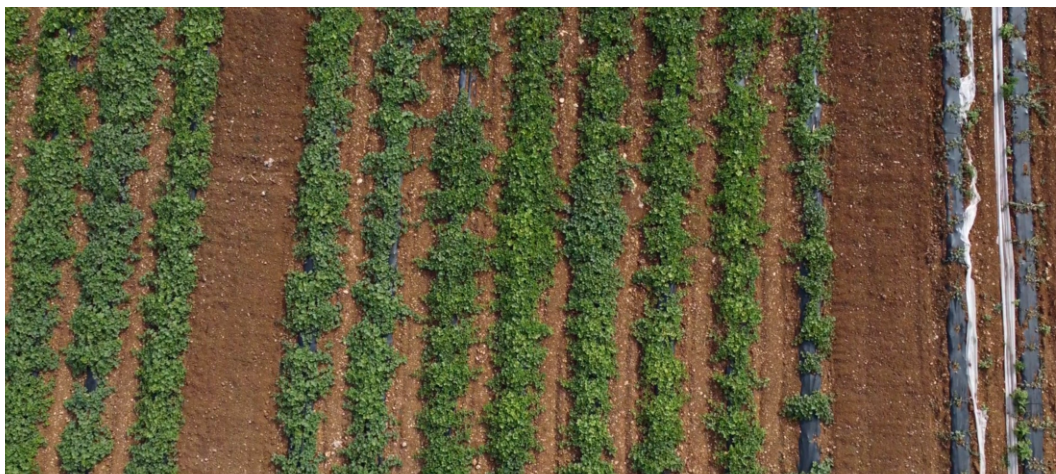
C) ACTUACIONS AMB TERCERS:

a. Video del projecte Mallorca al plat

S'ha elaborat un vídeo resum que explica els objectius, execució i resultats del projecte, en català i adaptat per divulgar a les escoles de gairebé 10 minuts de durada i, a més, s'ha fet una versió curta per divulgar a través de les xarxes socials de menys de 2 minuts

A mode d'exemple adjuntam algunes imatges dels vídeo elaborat.





SEGUIMENT DEL PROJECTE:

Durant el desenvolupament del projecte s'han dut a terme una sèrie de reunions de seguiment amb la direcció general del contracte amb l'objectiu de establir un canal de comunicació entre la direcció del contracte i Gest Ambiental.

S'han celebrat un total de 3 reunions de seguiment, a part de les reunions de coordinació ja esmentades.

S'incorpora a la present memòria els ordres del dia i els acords de les reunions.

Data: 30/01/23

Reunió seguiment núm. 1:

ORDRE DEL DIA

1. Relació d'escoles públiques que participaran en el projecte
2. Relació de productors
3. Proposta de qüestionaris per escoles, famílies i comensals
4. Proposta de material divulgatiu del projecte
5. Calendari d'actuació amb les escoles
 - a. Estudi de necessitats pels menjadors
1 a 15 de desembre: qüestionaris
15 de desembre a 30 de desembre: anàlisi resultats i proposta menús
 - b. Proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars
A partir 15 de desembre. Per poder-se aplicar a partir gener 2023
 - c. Proposta de menú domèstic de dinar i sopar
A partir gener 2023
 - d. Març-Abril 2023. QÜESTIONARI DE SEGUIMENT. PENDENT
6. Calendari d'actuacions amb els productors
 - a. Proposta d'equip de coordinació. PROPOSAR DIA. ES POT FER PER ZOOM
 - b. Coordinació planificació de la producció necessària. PENDENT D'INICIAR
 - c. Programa o eina informàtica. PENDENT INICIAR

PLANIFICACIÓ

ACTUACIÓ	Mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ACTUACIONS AMB LES ESCOLES										
1. Estudi de les necessitats del menjador de cada escola										
1.1. Proposta d'enquesta										
1.2. Obtenció de dades										
1.3. Realització d'enquestes										
1.4. Redacció estudi										
2. Proposta de substitució dels menús vigents										
2.1. Elaboració de la proposta de substitució										
2.2. Pla d'acció d'implantació										
3. proposta de menú domèstic pel dinar i sopar										
3.1 Elaboració de la proposta de menú domèstic										
3.2. Divulgació										
4. Seguiment del grau d'execució										
ACTUACIONS AMB ELS PRODUCTORS										
5. Creació de l'equip de coordinació										
6. Convocar, dinamitzar i documentar les reunions periòdiques de l'equip de coordinació										
7. Planificació de cultius										
8. Planificació de compres										
9. Creació d'eina informàtica per centralització i gestió de compres										
ACTUACIONS AMB TERCERS										
10. Memòria de les actuacions										
11. Vídeo resum										

Data: 3/4/23

Reunió seguiment núm. 2:

ORDRE DEL DIA

PALMA

7. Relació d'escoles públiques que participaran en el projecte de Palma
8. Relació de productors
9. Guia per famílies. Distribució a partir 17 d'abril
10. Calendari d'actuació amb les escoles
 - a. Estudi de necessitats pels menjadors

Fins 3 d'abril: qüestionaris

A partir 11 d'abril: anàlisi resultats

- b. Proposta de substitució dels menús vigents per menús escolars

Fet. S'implantaran a partir 1 d'abril

- c. Proposta de menú domèstic de dinar i sopar

Fets. S'implantaran a partir 1 d'abril

- d. Maig-juny 2023. QÜESTIONARI DE SEGUIMENT. PENDENT

11. Calendari d'actuacions amb els productors

- a. Proposta d'equip de coordinació. PROPOSAR DIA PER CONVOCAR
 - b. Coordinació planificació de la producció necessària. EN CURS
 - c. Programa o eina informàtica. EN CURS

PART FORANA

1. Anàlisi de qüestionaris. FET
2. Aplicació informàtica. EN CURS
3. Guia famílies. ENTREGADA

PLANIFICACIÓ

PART FORANA

ACTUACIÓ	Mes									OBSERVACIONS
	OCT	NOV	DES	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.1. Proposta d'enquesta										FET
1.2. Obtenció de dades										FET
1.3. Realització d'enquestes										FET
1.4. Redacció estudi										EN CURS
2.1. Elaboració de la proposta de substitució										FET
2.2. Pla d'acció d'implantació										FET
3.1. Elaboració de la proposta de menú domèstic										FET
3.2. Divulgació										EN CURS
5. Creació de l'equip de coordinació										FET
6. Convocar, dinamitzar i documentar les reunions periòdiques de l'equip de coordinació										EN CURS
7. Planificació de cultius										
8. Planificació de compres										
9. Creació d'eina informàtica per centralització i gestió de compres										EN CURS
10. Memòria de les actuacions										
11. Vídeo resum										

Data: 17/5/23

Reunió seguiment núm. 3:

ORDRE DEL DIA

PART FORANA

1. Anàlisi de qüestionaris. Finalitza 10/06
2. Aplicació informàtica. EN CURS
3. Vídeo. EN CURS

PLANIFICACIÓ

PART FORANA	Mes										
	OCT	NOV	DES	GEN	FEB	MAR	ABR	MAI	JUN		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ACTUACIÓ											
1.1. Proposta d'enquesta										FET	
1.2. Obtenció de dades										FET	
1.3. Realització d'enquestes										FET	
1.4. Redacció estudi										FET	
2.1. Elaboració de la proposta de substitució										FET	
2.2. Pla d'acció d'implantació										FET	
3.1 Elaboració de la proposta de menú domèstic										FET	
3.2. Divulgació										EN CURS	
5. Creació de l'equip de coordinació										FET	
6. Convocar, dinamitzar i documentar les reunions periòdiques de l'equip de coordinació										FET	
7. Planificació de cultius										FET	
8. Planificació de compres										EN CURS	
9. Creació d'eina informàtica per centralització i gestió de compres										EN CURS	
10. Memòria de les actuacions										EN CURS	
11. Vídeo resum										EN CURS	

CONCLUSIONS FINALS

Les conclusions del projecte elaborades per Gest Ambiental s'estructuren en base a les diferents parts integrants del projecte.

Centres educatius

- Valoren positivament el projecte
- Mallorca al plat s'integra perfectament en el projecte educatiu de centre
- No suposa pels centres educatius un esforç significatiu la seva participació en el projecte
- No han registrat queixes de les famílies per formar part de Mallorca al plat
- No han registrat incidències en el servei de menjador del seu centre educatiu

Famílies

- Inicialment els preocupa que el projecte Mallorca al plat pogués suposar servir menús que agradessin menys als seus fills però una vegada implantat el projecte aquest temor s'ha dissipat
- Valoren positivament el projecte i el disposar d'eines que els ajudin a menjar de manera més saludable
- Mostres en general una satisfacció molt alta del servei de menjador escolar
- No totes les famílies estan sensibilitzades amb el tema de l'alimentació saludable. Per una part d'aquestes és més important que el seu fill o filla mengin molt a no que aprenguin a menjar de manera saludable.
- La baixa participació en els qüestionaris finals fa que el seguiment de la implantació del projecte no pugui ser del tot acurada. Es considera que el termini de 3 setmanes i recordatoris setmanals ha estat suficient. No es detecta la causa de la baixa participació.

Comensals

- Tenen curiositat per tastar productes nous
- El canvi de menús ha estat percebut però la valoració, en general, es positiva. Es va procurar en tot moment que no hi hagués un canvi dràstic a mig curs.
- Coneixen la necessitat de consumir verdures i fruites per dur a terme una vida saludable.
- Els comensals que són usuaris habituals del servei de menjador des d'edats primerenques accepten millor la introducció de productes nous i consumeixen de bon gust verdura, fruita i llegums. El procés d'introducció de productes que acostumen a agradar menys és més satisfactori quan més prest s'iniciï.
- La baixa participació en els qüestionaris finals fa que el seguiment de la implantació del projecte no pugui ser del tot acurada. Es considera que el termini de 3 setmanes i

recordatoris setmanals ha estat suficient. No es detecta la causa de la baixa participació.

Personal nutricionista

- L'augment del preu dels aliments durant l'aplicació del projecte ha estat considerable. El fet que durant aquests mesos l'empresa no ha cobert les despeses del servei de dietètica i nutrició, els ha ajudat.
- Hi ha hagut certes dificultats també amb el producte ecològic servit, especialment durant les gelades del mes de febrer. Alguns aliments que canviaven molt de mida d'una setmana respecte a l'altre.
- La feina d'equip i la bona disposició de l'empresa Aguilar Artigues ha estat clau per dur a terme el projecte, mostrant-se sempre molt col·laborativa i acceptant molt bé els canvis proposats.

Productors

- El nombre de comensals del servei de menjador que han format part del projecte no arriba als 500. És una quantitat important però no excessiva, fet que fa que l'abastiment sempre estigui garantit per part dels productors
- El projecte Mallorca al plat ha permès la introducció de nous cultius per alguns dels productors del projecte, especialment al referit al tema de llegums. Aquest fet ha estat possible perquè es coneix la necessitat i la comercialització està garantida.
- El requeriment per part dels menjadors de productes comuns fa que sigui molt més fàcil l'abastiment.
- A més, que la demanda de productes es concentri en els mesos de l'any on l'activitat turística és menor fa que el productor pugui comercialitzar producte durant tot l'any.
- El consum de producte de temporada ajuda a combatre la pujada de preus generalitzada, ja que es pot disposar de producte local a preus molt competitius.

Cuiners

- La predisposició als canvis i a millorar el servei ha estat total en tot moment
- La preocupació per la qualitat del producte servit és significativa però també ho és el grau de satisfacció dels comensals
- El contacte directe i diari amb el personal nutricionista ha estat fonamental per desenvolupar el projecte. La continuïtat del projecte queda compromesa a poder mantenir aquest contacte diari, sinó no es veu viable.
- Les incidències del dia a dia es contraresten amb una bona xarxa de productors

Annex I: Qüestionaris per a comensals i famílies inicials i finals.

ENQUESTA PER COMENSALS

1. Quina és la teva escola?*

2. A quin curs vas?*

P1 escoleta

P2 escoleta

P3 infantil

P4 infantil

P5 infantil

1r primària

2n primària

3r primària

4t primària

5e primària

6e primària

3. Cada quan quedes a menjador?

Cada dia

Una setmana si i l'altra no

Alguns dies

Altres:

4. Normalment, com trobes el menú de l'escola?*

Molt bo

Bé, bastant bo

Normal

Malament

Otro:

5. Quan no t'agrada un plat del menú, quins solen ser els principals motius?*

Fet amb poca dedicació

Presència de verdures

Temperatura poc adequada

Mala presentació

Receptes noves

Ingredients poc gustosos

Altres:

6. Quina creus que és la definició d'aliment de temporada?

Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca

Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum

Els productes que trobam en el mercat

Els productes que només es poden comprar en el supermercat

No ho sé, però m'agradaria saber-ho.

7. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració!

Qüestionari per a famílies sobre els menjadors escolars curs 2022-2023

Durant aquest curs escolar Gest Ambiental durà a terme la gestió del projecte "Mallorca al plat" impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, on acompanyarem 9 escoles públiques de l'illa en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació a l'inici del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte, comparant les dades amb una altra enquesta que s'enviarà a final del projecte. L'objectiu és valorar els menús dels menjadors escolars.

1. Tria l'escola on dina el teu infant*

-
2. A quin curs va el teu infant?*

- ☐ P1 escoleta
- ☐ P2 escoleta
- ☐ P3 infantil
- ☐ P4 infantil
- ☐ P5 infantil
- ☐ 1r primària
- ☐ 2n primària
- ☐ 3r primària
- ☐ 4t primària
- ☐ 5e primària
- ☐ 6e primària

3. Coneixes el cuiner/cuina i personal que hi treballa?*

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐

4. Com valora la seva feina?

Valoració baixa

Valoració alta

1	2	3	4	5

5. Coneixes les monitores del menjador?*

- ☐ Sí
- ☐ No

6. Com valores la seva feina?

Valoració baixa			Valoració alta	
1	2	3	4	5

7. Saps què dina diàriament el teu infant a l'escola?

- ☐ Sí, m'interessa saber què menja i revís periòdicament el menú del menjador escolar
- ☐ No gaire; confio en que a l'escola dina bé
- ☐ No, no hi ha prou informació
- ☐ Altre

8. Saps qui són els principals proveïdors d'aliments del menjador escolar?*

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No, però m'agradaria saber-ho

9. Coneixes el lloc d'origen dels productes servits al menjador?*

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Alguns

10. Quin percentatge dins cada plat creus que prové de Mallorca?*

- ☐ 0-30%
- ☐ 30-60%
- ☐ 60-100%

11. Com creus que són els menús que se serveixen al menjador escolar?*

PRODUCTE	Si	No	No ho sé
Saludables			
Variats			
Equilibrats			
Adequats			
Ben presentats			
Quantitat suficient			
Sostenibles			
Tradicionals			
Elaborats amb producte de Mallorca			
Elaborats amb producte de temporada			
Elaborats amb producte ecològic			

12. Què opines sobre la freqüència i quantitat servides de cadascun d'aquests aliments:*

ALIMENTS	Poca	Adequada	Massa
Verdures			
Arròs			
Pasta			
Patata			
Peix			
Carn			
Ous			
Fruita			
logurts			

13. Normalment, com defineix el teu infant el menú de l'escola?*

- ☐ Normalment, no xerram dels menús escolars
- ☐ Molt bo
- ☐ Bé, bastant bo
- ☐ Normal
- ☐ Malament, molt malament
- ☐ Altre:

14. Quan al teu infant no li agrada un plat, quins creus que són els principals motius?*

- ☐ Fet amb poca dedicació
- ☐ Presència de verdures
- ☐ Temperatura poc adequada
- ☐ Mala presentació
- ☐ Utilització de matèries primeres congelades
- ☐ Receptes noves
- ☐ Ingredients poc gustosos

15. Quina importància tenen per a tu els següents factors a l'hora de definir un menú escolar?*

Motiu	Molt important	Interessant	Indiferent	No convenient

Tenir cuina pròpia				
Fer cuina tradicional				
Utilitzar ingredients ecològics				
Utilitzar productes de temporada				
Fer cuina d'aprofitament				
Utilitzar producte local i de proximitat				
Comprar en canals curts de comercialització (fer una compra més propera al sector				
Comprar en canals curts de comercialització (fer una compra més propera al sector productiu, amb màxim 1 intermediari)				

Altres factors importants: _____

16. Coneixes el projecte Mallorca al plat?*

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No, però m'agradaria

17. Cuinau a casa amb productes locals i ecològics?*

- ☐ Sí, majoritàriament amb locals
- ☐ Sí, majoritàriament amb ecològics i locals
- ☐ Només de tant en tant
- ☐ No em fix amb la procedència dels aliments

18. Saps si al centre ja es treballa amb projectes d'alimentació saludable i sostenible (hort, berenars, aniversaris, etc.)?*

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No, però m'agradaria saber-ho

Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració!

PF. Enquesta final projecte. Comensals

A punt de finalitzar el curs escolar és hora d'avaluar l'aplicació del projecte "Mallorca al plat" que durant aquest curs ha implantat Gest Ambiental, on hem acompanyat 9 escoles públiques de l'illa en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació al final del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte.

** Indica que la pregunta es obligatoria*

1. 1. Quina és la teva escola? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ CEIP Punta de n'Amer
- ☐ CEIP Jaume Fornaris
- ☐ CEIP s'Alzinar
- ☐ CEIP s'Auba
- ☐ CEIP Simó Ballester
- ☐ CEIP Jaume Vidal
- ☐ CEIP Sa Torre
- ☐ CEIP Mestre Pere Garau
- ☐ CEIP Es Talaiot

2. 2. A quin curs vas? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 4t d'infantil
- ☐ 5è d'infantil
- ☐ 6è d'infantil
- ☐ 1r primària
- ☐ 2n primària
- ☐ 3r primària
- ☐ 4t primària
- ☐ 5è primària
- ☐ 6è primària

3. 3. Cada quan quedes a menjador? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Cada dia
- ☐ Una setmana si i l'altra no
- ☐ Alguns dies
- ☐ Otro: _____

4. 4. Has notat un canvi els darrers mesos en els plats que hi ha al menjador? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

5. 5. Com trobes el menú de l'escola? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Molt bo
- ☐ Bé, bastant bo
- ☐ Normal
- ☐ Malament
- ☐ Otro: _____

6. 6. Has provat plats nous aquest curs? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

7. 7. Quins són els que més t'han agradat? *

8. 8. Hem elaborat una guia perquè les famílies pogeu preparar menús saludables. *
La feis servir a casa?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

9. 9. Quina creus que és la definició d'aliment de temporada? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca
- ☐ Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum
- ☐ Els productes que trobam en el mercat
- ☐ Els productes que només es poden comprar en el supermercat
- ☐ No ho sé, però m'agradaria saber-ho.

10. 10. I la definició de producte local? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els produïts a l'illa de Mallorca
- ☐ Els produïts a la Comarca de Llevant
- ☐ Els adquirits en botigues del poble
- ☐ Els productes típics mallorquins

11. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració!

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

PF. Enquesta final. Famílies

A punt de finalitzar el curs escolar és hora d'avaluar l'aplicació del projecte "Mallorca al plat" que durant aquest curs ha implantat Gest Ambiental, on hem acompanyat 9 escoles públiques de l'illa en el procés de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes locals i ecològics.

La finalitat d'aquest qüestionari és aconseguir informació al final del projecte "Mallorca al plat" per poder fer un seguiment de l'acceptació del projecte.

** Indica que la pregunta es obligatoria*

1. 1. Tria l'escola on dina el teu infant *

Marca solo un óvalo.

- ☐ CEIP Punta de n'Amer
- ☐ CEIP Jaume Fornaris
- ☐ CEIP s'Alzinar
- ☐ CEIP s'Auba
- ☐ CEIP Simó Ballester
- ☐ CEIP Jaume Vidal
- ☐ CEIP Sa Torre
- ☐ CEIP Mestre Pere Garau
- ☐ CEIP Es Talaiot

2. 2. A quin curs va el teu infant?* *

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ 4t d'infantil
- ☐ 5è d'infantil
- ☐ 6è d'infantil
- ☐ 1r primària
- ☐ 2r primària
- ☐ 3r primària
- ☐ 4t primària
- ☐ 5è primària
- ☐ 6è primària

3. 3. Sabeu que el menjador de la vostra escola forma part del projecte "Mallorca al Plat"?* *

Marca solo un óvalo.

☐ Si

☐ No

4. 4. Com valoreu el projecte?

Marca solo un óvalo.

Valoració baixa

1 ☐

2 ☐

3 ☐

4 ☐

5 ☐

Valoració alta

5. 5. S'ha introduït canvis en els plats del menjador? *

Marca solo un óvalo.

☐ Si

☐ No

☐ No ho sé

6. Quina valoració en fas?

Marca solo un óvalo.

Valoració baixa

1 ☐

2 ☐

3 ☐

4 ☐

5 ☐

Valoració alta

7. Observacions

8. 7. Saps què dina diàriament el teu infant a l'escola? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si, m'interessa saber què menja i revís periòdicament el menú del menjador escolar.
- ☐ No gaire; confio en què a l'escola dina bé.
- ☐ No, no hi ha prou informació.
- ☐ Otro: _____

9. 8. Normalment, com defineix el teu infant el menú de l'escola? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Normalment, no xerram dels menús escolars.
- ☐ Molt bo
- ☐ Bé, bastant bo
- ☐ Normal
- ☐ Malament, molt malament
- ☐ Otro: _____

10. 10. Ha variat aquesta definició al llarg del curs?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si, cada vegada li agrada més
- ☐ Si, cada vegada la valoració és pitjor
- ☐ No, és la mateixa

11. En cas afirmatiu, explica el motiu

12. 11. Coneixes el lloc d'origen dels productes servits al menjador? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Alguns

13. 12. Quin percentatge dins cada plat creus que prové de Mallorca? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ 0-30%
- ☐ 30-60%
- ☐ 60-100%

14. 13. Quina creus que és la definició de producte local?

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els produïts a l'illa de Mallorca
- ☐ Els produïts a la Comarca de Llevant
- ☐ Els adquirits en botigues del poble
- ☐ Els productes típics mallorquins

15. 14. Quina creus que és la definició d'aliment de temporada? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Els productes que venen de les terres de cultiu de Mallorca
- ☐ Els productes que de manera natural es troben en el punt òptim de consum
- ☐ Els productes que trobam en el mercat
- ☐ Els productes que només es poden comprar en el supermercat
- ☐ No ho sé, però m'agradaria saber-ho.

16. 15. Hem elaborat una guia perquè les famílies pogeu preparar menús saludables. La feis servir a casa? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No ho sé

17. 16. En cas afirmatiu, quina valoració en feis?

Marca solo un óvalo.

Baixa valoració

1

☐

2

☐

3

☐

4

☐

5

☐

Alta valoració

18. Observacions a la guia d'alimentació saludable

19. 17.En cas negatiu, selecciona el motiu principal pel qual no feis servir la guia.

Marca solo un óvalo.

- ☐ No en tenc coneixement
- ☐ No cuinam a casa
- ☐ No puc aconseguir els aliments
- ☐ No la necessit, ja sabem com fer un menú saludable
- ☐ No tenim temps per aplicar-la
- ☐ No m'interessa
- ☐ Otro: _____

20. Vols afegir algun altre comentari? Endavant, i gràcies per la teva col·laboració!

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios