



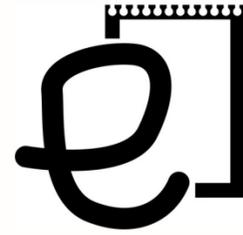
Patronat Municipal d'Escoles  
d'Infants de Palma

# Proyecto *Escudella*

Consumo sostenible y eliminación de desperdicio alimentario

Ajuntament  de Palma





# Contenido presentación

**01** Proyecto Escudella. Introducción

---

**02** Transversalidad del proyecto

---

**03** Desarrollo del proyecto

---

**04** Conclusiones

---

# introducción

---



Alimentación más saludable y de proximidad en las escuelas infantiles del Ayuntamiento de Palma.

# Transversalidad

## sostenibilidad y buenos hábitos alimentarios

ALIMENTO	0-6 meses	6-12 meses	12-24 meses
Leche materna			
Fórmulas adaptadas (en caso de no estar con LM)			
Cereales, frutas, hortalizas, legumbres, huevos, carne, pollo, pescado, aceite de oliva			
Leche entera, yogur, queso tierno (puede ofrecerse en pequeñas cantidades a partir de los 9 o 10 meses)			
Sólidos con riesgo de atragantamiento (frutos secos enteros, manzana o zanahoria cruda entera, etc.)			
Alimentos superfluos (azúcares, miel, cacao, galletas, embutidos, etc.)	Cuanto más tarde y en menor cantidad a partir de los 12 meses)		

Tabla: Extraído de Recomendaciones de la Asociación Española de Pediatría sobre la alimentación complementaria, AEP, 2018.



### SALUD

Alimentación equilibrada y buenos alimentos.

### AGRICULTURA

La despensa de Mallorca

### GASTRONOMÍA

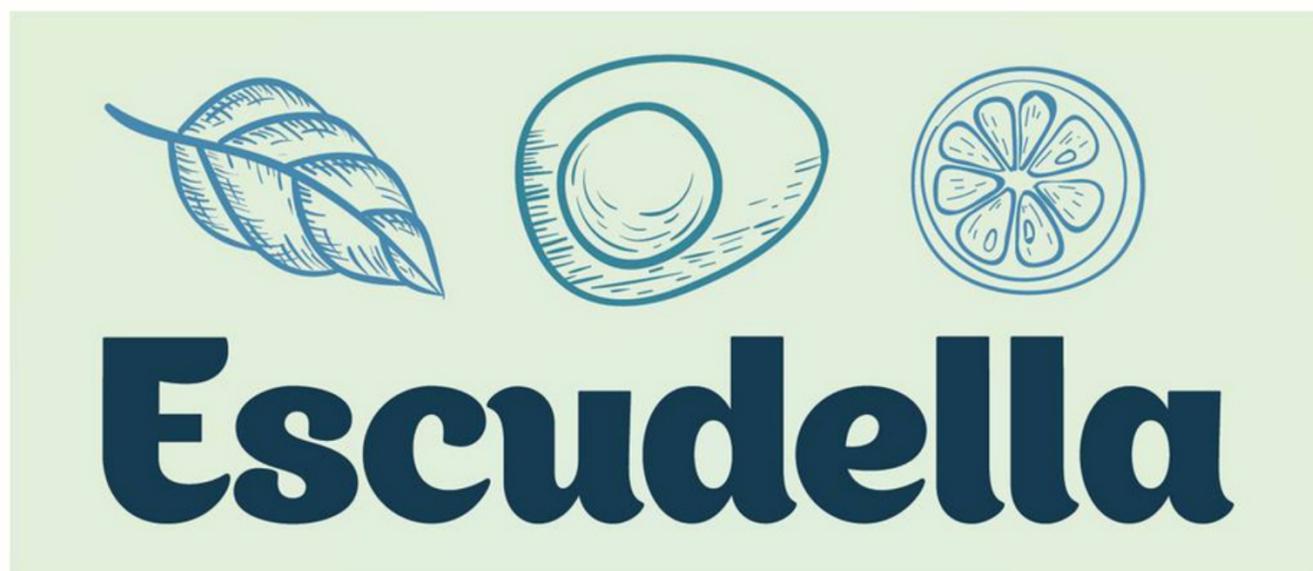
Cocina saludable y buenos alimentos.

### EDUCACIÓN

Acompañamiento respetuoso y buenos hábitos alimentarios.



# Desarrollo del proyecto



## TRANSICIÓN

- Intervención en COCINAS
- Intervención en MENÚS
- Intervención PERSONAL COCINA i resto de comunidad educativa.

## ESCUDELLA xEMPORTAR 2020

- Implementación MENUS PARA LLEVAR
- Introducción MENÚS PARA LLEVAR "EN EL CENTRO"
- Evaluación

## ESCUDELLA curso 2020-21

- Intervención PERSONAL COCINA i resto de comunidad educativa.
- Introducción de los NUEVOS MENÚS
- Evaluación
- Investigación CONSUMO FRUTA
- Intervención en MENÚ CALOR
- Intervención futura COMPOSTAJE

# TRANSICIÓN



PASTA AMB PASTANAGA I POLLASTRE		FT10
Ingredients	gr/pax	observacions
Galet o altres	40	20
Pastanagó	70	70
Ceba seca	35	30
Pit de Pollastre	45	25
Oli d'oliva	5	3
Sal fina iodada	0,1	0

## ELABORACIÓ

1. Pelar, rentar i tallar la ceba en mirepoix, potxar.
2. Rantar, tallar la pastanaga a mirepoix, si es convencional pelar, afegir a la ceba.
3. Daurar i afegir 100 ml. d'aigua. Portar a ebullició, ajustar de sal
4. Quan la pastanaga estigui tendra retirar del foc i triturar la meitat amb batidora de mà. Reservar
5. En abundant aigua bullint coure els galets segons les indicacions del fabricant.
6. Tallar el pollastre a tires, daurar en oli d'oliva i reservar
7. Escórrer i barrejar amb la salsa de pastanagó i el pollastre reservat.

## COCINAS Y DESPENSA

Análisis rátios y equipamiento de cocina.

Sistematización y documentación (abastecimiento y **residuos**)

## PERSONAL DE COCINA y comunidad educativa

Formación sobre organización tiempo, nuevos alimentos, técnicas culinarias.

## MENÚS

recomendaciones oficiales alimentación 0-3 diversidad cultural

## Análisis sector productivo

producto temporada, proximidad y ecológico

## Generación de fichas técnicas

alimentos temporada **gramaje** proceso de elaboración

# ESCUDELLA xEMPORTAR



## PANDEMIA

Cese temporal de la actividad educativa presencial

### Menús para llevar

Plato único  
Extensivo al centro

### Evaluación

Abastecimiento  
Elaboración/  
presentación  
Aceptación  
Acompañamiento  
Residuos

# ESCUDELLA CURSO 2020-21



## COCINAS Y DESPENSA

Mejoras equipamiento

Implementación de protocolos de gestión de cocina

## PERSONAL DE COCINA y comunidad educativa

Formación sobre nuevos alimentos, recomendaciones alimentación 0 a 3 años, acompañamiento virtual diario durante la implementación



## NUEVOS MENÚS

Implementación y evaluación procesual

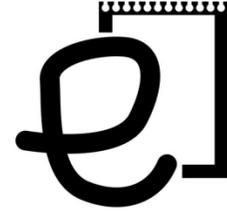
### Nueva estructura

3 días plato único + fruta almuerzo

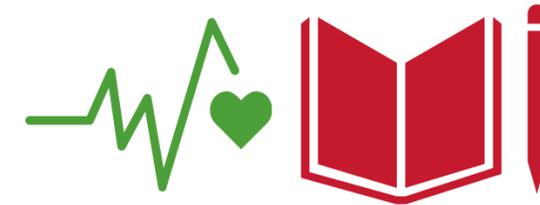
### Investigación consumo fruta

cambios formato de presentación

peso desperdicios



# Conclusiones



**Antònia Ribas Moranta**  
(Directora Pedagògica PMEI)  
**C/ Plaça Nova de la Ferreria, 2,**  
**Palma, C. P. 07002**  
**010 Ext. 1614**  
**[www.palmaeduca.es](http://www.palmaeduca.es)**  
**[antonia.ribas@pmei.palma.cat](mailto:antonia.ribas@pmei.palma.cat)**