

LA SOSTENIBILITAT AL PLAT

Sistematización del proyecto

Educar hacia una alimentación más justa y sostenible a través de los comedores escolares



CONTENIDO

SISTEMATIZACIÓN DEL PROYECTO LA SOSTENIBILITAT AL PLAT. EDUCANT CAP A UNA ALIMENTACIÓ MÉS JUSTA I SOSTENIBLE A TRAVÉS DELS MENJADORS ESCOLARS

Elaborado en diciembre 2017 / Revisión y edición: Marzo 2018

Este texto está disponible bajo la Licencia de Creative Commons
Reconocimiento y Compartir-Igual 4.0 (CC BY-SA 4.0)

Ilustración: María Maraña

Coordinación:



Colabora:



Financian:



1	SISTEMATIZAR UN PROYECTO DE TRANSICIÓN HACIA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES	5
	1.1 ¿QUÉ ES SISTEMATIZAR?	5
	1.2 COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES	6
	1.3 CONTEXTO	8
2	EL PROYECTO PASO A PASO: TOMEN NOTA Y REPLIQUEN	9
	2.1 LA SOSTENIBILITAT AL PLAT. UNA APUESTA POR TRANSITAR HACIA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES	9
	2.2 EL DIAGNÓSTICO: IMPRESCINDIBLE PARA UBICARNOS	13
	ENTREVISTAS CON LOS AGENTES IMPLICADOS	13
	<i>DIRECCIÓN DEL COLEGIO</i>	
	<i>EMPRESA DE RESTAURACIÓN</i>	
	<i>PERSONAL DE COCINA</i>	
	<i>MONITORAS</i>	
	<i>AMPA</i>	
	<i>ALUMNADO</i>	
	<i>COMISIÓN DE COMEDOR</i>	
	2.3 FORMACIÓN DE LOS AGENTES IMPLICADOS	27
	PROFESORADO	
	ALUMNADO	
	<i>CM BENIMACLET</i>	
	<i>CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS</i>	
	<i>CM SANTIAGO GRISOLIA</i>	
	MONITORAS DE COMEDOR	
	COCINERAS/OS	
	AMPA	
	2.4 ESTUDIO DE VIABILIDAD	41
	2.5 ELABORACIÓN DE PROPUESTAS	44
	2.6 CREACIÓN DEL CONSEJO ALIMENTARIO ESCOLAR	45
3	CONCLUSIONES	46

1 | SISTEMATIZAR

LA SISTEMATIZACIÓN DE UN PROYECTO DE TRANSICIÓN HACIA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES

1.1 ¿QUÉ ES SISTEMATIZAR?

La palabra *sistematizar*, utilizada en diversas disciplinas, se refiere principalmente a **clasificar, ordenar o catalogar datos e información**, a «ponerlos en sistema». Es la noción más común y difundida de este término. Sin embargo, en el campo de la educación popular y en el trabajo de los procesos sociales, la utilizamos en un sentido más amplio y referido no solo a datos que se recogen y ordenan, sino a los **aprendizajes críticos de nuestras experiencias** (Óscar Jara).

Por eso no decimos solo «sistematización», sino **«sistematización de experiencias»**.

- Las experiencias son **procesos históricos y sociales dinámicos**: están en cambio y movimiento permanentes.
- Las experiencias son **procesos complejos**: intervienen una serie de factores objetivos y subjetivos que se interrelacionan:
 - a) **Condiciones** de contexto o momento histórico en que se desarrollan
 - b) **Situaciones** particulares que las hacen posibles
 - c) **Acciones** intencionadas que hacemos las personas con determinados fines (o inintencionadas que se dan solo como respuesta a determinadas situaciones)
 - d) **Reacciones** que se generan a partir de dichas acciones
 - e) **Resultados** esperados o inesperados que van surgiendo
 - f) **Percepciones, interpretaciones, intuiciones y emociones** de las personas que intervenimos en ellas
 - g) **Relaciones** que se establecen entre las personas que vivimos estas experiencias

Las experiencias son **procesos vitales y únicos**: expresan una enorme riqueza acumulada de elementos y, por lo tanto, son inéditas e irrepetibles. **Buscarlas, comprenderlas, extraer sus enseñanzas y comunicarlas es una tarea tan apasionante como exigente.**

Buscamos apropiarnos críticamente de las experiencias vividas y damos cuenta de ellas compartiendo lo aprendido con otras personas.

En este documento buscamos colectivizar el proceso de tránsito hacia los comedores escolares sostenibles desde una perspectiva educativa para que pueda replicarse en otros territorios.

1.2 ¿COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES?

A través de los comedores escolares podemos generar transformación social y sensibilizar en valores y prácticas sociales al alumnado, al profesorado, a los padres y las madres; además podemos crear **hábitos alimentarios saludables y sostenibles**.

«El comedor escolar debe comprenderse de manera multidimensional: como un espacio de convivencia y de socialización alimentaria, de aprendizaje de gustos, hábitos y valores, de conocimientos» (Carles Soler, 2011: 35). Por lo tanto, un comedor escolar sostenible es un espacio que nos permite conocer el impacto que puede ocasionar nuestra manera de comer, entender nuestro modelo de producción, distribución y consumo de alimentos, y ejercer la **soberanía alimentaria** entendida como «el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo». (Declaración de Nyélény, Mali, 2007; citado en García et al., 2011).

A través de los **comedores escolares sostenibles** podemos potenciar un consumo responsable en la comunidad. Por esta razón, el **Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional-CERAI, ONGD de Desarrollo Rural**, en su deseo de contribuir a generar cambios sociales y culturales para un desarrollo sostenible basado en modelos de consumo y producción agroecológicos desde la perspectiva de la soberanía alimentaria, ha intentado favorecer, en su estrategia de trabajo (entre la población de la Comunitat Valenciana y, especialmente, entre la comunidad educativa), la **comprensión crítica de la interdependencia norte-sur**, transmitiendo los conocimientos sobre las complejas dinámicas del desarrollo relacionadas con los hábitos de consumo individual y colectivo, y con un enfoque específico en la producción y el consumo de alimentos.

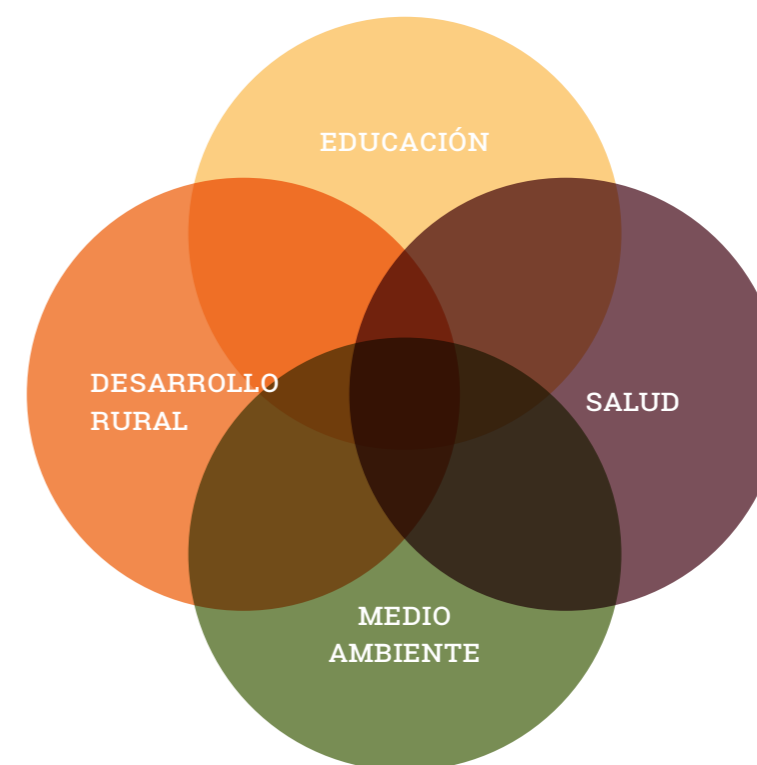
El servicio de comida para escuelas sostenibles está basado en tres principios sobre los alimentos: que sean frescos y nutritivos, que su introducción se identifique como el resultado de un proceso de negociación llevado a cabo en toda la escuela y que se produzcan localmente respetando sus variaciones estacionales (Morgan y Sonrino, 2007; citado en Kebir, 2012). Teniendo en cuenta esta salvedad, los comedores escolares sostenibles aplican estos principios mediante un enfoque holístico impulsado por personas preocupadas por la **calidad nutricional** de los alimentos y por los **impactos negativos del sistema de producción convencional**, así como por el **desarrollo local para la agricultura orgánica**. Por lo tanto, hay múltiples temas que están interrelacionados y el éxito de estas iniciativas depende de la apropiación que hagan los distintos miembros de la **comunidad escolar**: el personal de cocina, las autoridades responsables de las escuelas, el profesorado, el alumnado, los padres y las madres de la escuela, etc.

Los comedores escolares sostenibles adoptan y defienden la **narrativa agroalimentaria alternativa** (la misma que defiende ciertos «valores en acción»), contribuyen y forman parte de lo que podríamos llamar el horizonte ético alimentario (*ethical foodscape*) que consagra valores asociados con la integridad ecológica y la justicia social, dos rasgos fundamentales de un sistema agroalimentario sostenible (Morgues y Morgan, 2013: 114). Por lo tanto, los comedores escolares constituyen un espacio para promover valores de consumo responsable, basado en cuatro pilares fundamentales (Soler, 2012: 55).

GRÁFICO 1.

PILARES FUNDAMENTALES DE LOS COMEDORES ECOLÓGICOS Y DE PROXIMIDAD (SOLER, 2012)

- * En lo que respecta a la **SALUD**, el consumo responsable fomenta una dieta equilibrada con alimentos libres de productos químicos de síntesis (abonos químicos, productos fitosanitarios y zoonosológicos).
- * En la **EDUCACIÓN**, promueve valores en materia nutricional y ambiental, creando hábitos alimentarios saludables y con productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.
- * En el **DESARROLLO RURAL**, fomenta la producción de la zona, impulsando la agrupación de pequeños y medianos productores y el consumo de alimentos de proximidad y ecológicos.
- * Finalmente, en el **MEDIO AMBIENTE**, promueve el respeto al medio agrario y a los ciclos naturales para mantener y aumentar la biodiversidad, y fomenta el uso responsable de la energía y los recursos naturales. Garantiza, además, el bienestar animal y el respeto al comportamiento propio de cada especie, conservando y mejorando la riqueza de nuestro patrimonio agrario y paisajístico y favoreciendo la reducción de la carga química en los ecosistemas.



1.3 CONTEXTO

Como señala el educador popular y sociólogo Óscar Jara, los procesos ocurren en contextos determinados que los hacen únicos. En este caso, debemos tener en cuenta una serie de factores que han fomentado la receptividad de este proyecto.

Como factor clave, debemos apuntar que las instituciones han apostado por el trabajo que las organizaciones de la sociedad civil vinculadas a la defensa del territorio y la soberanía alimentaria vienen reclamando desde hace tiempo. En el caso de la ciudad de València, tanto la Concejalía de Educación como la de Agricultura han sido aliadas fundamentales en este proceso.

Un repaso a las principales políticas impulsadas «desde arriba» para sensibilizar a la sociedad civil en prácticas alimentarias más justas y sostenibles podría ser:

- Plan de producción ecológica de la Generalitat Valenciana, que prevé una parte vinculada al fomento de los comedores sostenibles
- Proceso de elaboración de la estrategia alimentaria municipal
- Proceso de conformación del Consejo Alimentario Municipal
- Firma del Pacto de Milán
- Capitalidad Mundial de la Alimentación durante 2017
- Elaboración de nuevos pliegos de contratación en restauración escolar por parte de la Concejalía de Educación
- Estudio sobre Canales Cortos de Comercialización (CERAI)
- Estudio sobre Compra Pública (VSF)
- Plan de Acción de la Concejalía de Agricultura
- Decreto 201/2017 de venta directa de productos de proximidad
- Llei de Protecció de L'Horta

Por otro lado, cabe mencionar el trabajo que durante casi 10 años ha desarrollado la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, una labor imprescindible para la sensibilización de la sociedad civil y para la puesta en marcha de estrategias de fomento de la producción agroecológica en el territorio.



2 | EL PROYECTO

PASO A PASO TOMEN NOTA Y REPLIQUEN

2.1 LA SOSTENIBILITAT AL PLAT. UNA APUESTA POR TRANSITAR HACIA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES

«La sostenibilitat al plat» es un proyecto desarrollado por CERAI en colaboración con las Concejalías de Educación y de Agricultura del Ayuntamiento de València y financiado por la Generalitat Valenciana y el mismo ayuntamiento. Se presenta como un **proyecto educativo integral** en el que toda la comunidad educativa está implicada y participa del proceso de transversalización del comedor escolar sostenible en el colegio. Se desarrolla en tres colegios municipales de València: Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos y Benimaclet.

El proyecto propone **formar y sensibilizar** a la comunidad educativa de los colegios participantes sobre tres puntos: el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana; los problemas en restauración colectiva escolar; y la importancia de caminar hacia unos comedores escolares más sostenibles. Esto se consigue a través de distintas formaciones (planteadas como espacios de formación y reflexión) dirigidas a los grupos de interés en torno al comedor escolar: alumnado, profesorado, AMPA, personal de cocina, monitores y monitoras del comedor. Se pone especial énfasis en integrar el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana en la **educación curricular de los niños y las niñas** en los centros educativos participantes.

A su vez, propone generar **espacios de reflexión y diálogo** entre los actores locales relevantes de los comedores escolares (colegio, AMPA, empresa, etc.) en los que se propicien encuentros e intercambios. Estos encuentros pretenden promover la creación de **Consejos Alimentarios Escolares** (inspirados en los Consejos Alimentarios Municipales)¹ que serán los responsables de trazar la **estrategia alimentaria escolar** de cada colegio y concretar un **plan de acción** hacia un comedor sostenible.

Antes de iniciar este proceso de transición, es fundamental realizar un **diagnóstico integral** en cada uno de los colegios involucrados en «La sostenibilitat al plat» para determinar su situación de partida, así como sus fortalezas, debilidades y motivaciones para abordar el proyecto.

Enlace al [vídeo](#), donde se puede ver de forma muy gráfica en qué ha consistido su ejecución.

¹ Local Food Policy Councils, en inglés.

GRÁFICO 2.
LÓGICA DE PROCESOS DEL PROYECTO



DIAGNÓSTICO

Elaboraremos un diagnóstico para saber en qué situación se encuentra el colegio para iniciar el cambio hacia un comedor escolar sostenible.



FORMACIÓN

Proponemos una formación teórico-práctica al profesorado, alumnado, personal de cocina, AMPA, monitoras, monitores y empresa de restauración para analizar la realidad del sistema alimentario y tomar medidas para mejorarlo.



ELABORACIÓN DE PROPUESTAS

A partir de esta formación todas y todos haremos propuestas que conducirán a mejorar el sistema alimentario del comedor escolar.



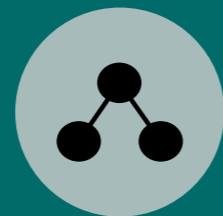
CONSEJO ALIMENTARIO ESCOLAR

Las propuestas que incorporamos al trabajo estarán orientadas a la creación de una comisión de comedor ampliada que trabaja en la línea de la alimentación sostenible.



ESTRATEGIA SOSTENIBLE

Crearemos una estrategia en la escuela que nos sirva como hoja de ruta para implementar un Plan de Acción en nuestro centro.



RÉPLICA EN OTRAS ESCUELAS

Tras la valoración y el análisis del proceso, propondremos estrategias para desarrollar el proyecto en otros centros y guiarlos en su transición hacia comedores sostenibles.

2.2 EL DIAGNÓSTICO: IMPRESCINDIBLE PARA UBICARNOS

El diagnóstico integral es el **primer paso** para transitar hacia un proyecto educativo que consiga implantar un comedor escolar sostenible; obtiene una **foto fija inicial** de la situación integral de cada centro a partir de la cual se planifican las estrategias de actuación en los tres colegios, adaptadas a las particularidades de cada uno y a sus necesidades para que el desarrollo del proyecto se ajuste al máximo a la situación real de cada escuela.

La **persona educadora** ha sido la responsable de tener presencia en los centros escolares durante el primer trimestre del proyecto con el objetivo de recopilar la información necesaria para esta «foto fija». Ha identificado a los agentes implicados y se ha reunido con todos ellos para introducirlos en el proyecto y empezar a construir una relación de confianza con la integración de las diferentes partes (dirección, cocina, profesorado, AMPA, monitoras...) en el marco del proyecto.

En este diagnóstico se analizaron, entre otros, aspectos relacionados con los datos básicos del centro escolar, el funcionamiento del colegio y, especialmente, los que giran en torno al servicio de comedor: número de comensales, empresa responsable del servicio de restauración escolar, número de monitores e infraestructura de la escuela. Es importante conocer la **visión y receptividad de los diferentes actores** de la comunidad educativa ante la introducción de criterios de sostenibilidad en el comedor escolar: los miedos y resistencias existentes, la capacidad de cambio de los diferentes grupos, etc.

PREGUNTAS BÁSICAS



¿HAY COCINA PROPIA?



¿CUÁL ES EL ÓRGANO RESPONSABLE DE LA GESTIÓN DEL COMEDOR ESCOLAR?



¿CÓMO SE EFECTÚAN LAS COMPRAS?



¿CÓMO FUNCIONA EL COMEDOR? ¿DE QUÉ INFRAESTRUCTURA DISPONE?



¿CÓMO ES LA RELACIÓN DEL EQUIPO DE COCINA CON LOS COMENSALES?



¿LA POLÍTICA ACTUAL DEL CENTRO ES FAVORABLE A ESTE CAMBIO?

Hay que aprovechar siempre los espacios ya creados (reunión de la AMPA, claustro de profesorado, comisión de comedor, etc.) para no saturar las agendas de los actores implicados.

En primer lugar, hemos optado por entrevistarnos con cada uno de los **agentes implicados** (con la dirección del centro, el personal de cocina, las monitoras, la empresa, la AMPA y el profesorado) para entender el funcionamiento de los colegios desde sus diversas subjetividades. Con el alumnado, hemos introducido la temática en la primera sesión en el aula y nos ha servido para medir la receptividad de las personas usuarias del comedor respecto a la transición hacia un **Comedor Escolar Sostenible** (en adelante, CES). **Hemos adaptado las metodologías a cada caso particular:** con la dirección del centro o con la empresa hemos optado por entrevistas individuales. No ha sido así en el caso de la AMPA donde se han preferido dinámicas grupales que facilitaran el consenso y que, a la vez, permitieran las discrepancias. En el caso de la Comisión de Comedor, se ha aprovechado la diversidad de agentes implicados para elaborar un sociograma² vinculando la afinidad y el poder de cada actor involucrado.

A continuación, veremos cada una de las **metodologías y herramientas** empleadas en cada caso para recopilar la información y conformar un diagnóstico certero.



² Técnica desarrollada en los años 30 por Jacob Levy Moreno. Pretende obtener una radiografía grupal de manera gráfica de las distintas relaciones entre sujetos que conforman un grupo poniendo de manifiesto los lazos de influencia, afinidad y poder que existen.

1 DIRECCIÓN DEL COLEGIO

Tener un espacio de encuentro con la dirección del colegio nos permite tomar consciencia del centro en el que vamos a trabajar. Por eso, durante la toma de contacto con las directoras, se les hace entrega de un **cuestionario** con las mismas preguntas que al profesorado, pero incluyendo alguna específica que tiene que ver con su papel particular en la dirección.

- 1 Relación del centro con la empresa del comedor
- 2 ¿Es fluida y con comunicación constante?
- 3 ¿Se pasan cuestionarios de satisfacción a las madres y padres o al alumnado?
- 4 ¿Existen mecanismos de control del servicio —por parte de la escuela— en función de la calidad de la comida, de los contratos con el personal de cocina, etc.?
- 5 ¿Qué persona del centro tiene contacto directo con la empresa y el personal de cocina?
- 6 Relación del centro con las monitoras y los monitores de comedor
- 7 Papel de la dirección del centro en el comedor escolar
- 8 Propuestas del centro en los años anteriores relacionadas con la alimentación sostenible (incluidas en el currículo académico, como la celebración puntual de actividades para el día de la mujer rural, el día de la madre tierra, el día sin plaguicidas, el de la biodiversidad, etc.)
- 9 ¿Qué importancia crees que tiene incorporar la sostenibilidad del comedor a vuestro centro?
- 10 Otras preguntas dirigidas al profesorado. (Ver la ficha de profesorado)

DIRECCIÓN

Tener un espacio de encuentro con la dirección del colegio nos permite tomar consciencia del centro en el que vamos a trabajar.

2 EMPRESA DE RESTAURACIÓN

Conocer a fondo cómo trabaja y qué visión tiene la empresa de restauración escolar es un punto muy importante para transitar hacia un CES.

Para el diagnóstico, hemos priorizado un **espacio previo de encuentro** con las personas responsables para establecer una relación y conocer, además de su funcionamiento actual, sus objetivos a medio plazo, así como las **dificultades y oportunidades** que encuentran para transitar hacia un CES. En estos encuentros es importante tener un guion con las ideas que creemos que son claves para hacer esta transición desde el punto de vista de la empresa.

Nos hemos encontrado con realidades dispersas. En dos de los colegios había cocinas *in situ*, mientras que en el otro había un servicio de catering, con una cocina central, cosa que hace más complicado introducir elementos de cambio en la colectividad.



EMPRESA

En las tres escuelas nos encontramos con la presencia de productos precongelados, así como menús con doble presencia de proteína animal en el primer y segundo plato.

Toda esta información nos sirve para empezar a trabajar de forma individualizada en cada uno de los colegios.

- 1 Nombre de la empresa
- 2 ¿Forma parte de Mensa Cívica?
- 3 Número de comensales en el comedor.
¿Cuántos turnos?
- 4 Precio del menú. (Empresa)
- 5 Precio de los alimentos por menú
- 6 Precio que pagan los niños
- 7 Redistribución de los beneficios
- 8 Número y funciones, por horas, de las personas contratadas. (Protocolos)
- 9 Nutricionistas: ¿Quiénes son y en función de qué líneas elaboran el menú?
- 10 ¿Tienen cocina central?
- 11 ¿Qué productos priorizan en función de qué criterios?
- 12 ¿Cuánto tiempo hace que sirve a este comedor escolar?
- 13 ¿Cómo accedió? Proceso de licitación/selección
- 14 ¿Tienen algún programa educativo vinculado a la alimentación?
- 15 ¿Incorporan criterios de proximidad y sin pesticidas a los alimentos?
- 16 ¿Cuántas veces por semana utilizan proteína animal en el menú?
- 17 ¿Cuántas veces por semana utilizan?:
 - Alimentos precocinados (lasañas, albóndigas, etc.)
 - Fritos
 - Alimentos precongelados (verduras y otros productos)
- 18 ¿Cómo se relacionan con el resto de agentes del comedor? (Directora, responsable de comedor, niños, madres, etc.)
- 19 ¿Tienen algún sistema de control de su propio servicio de comedor?
- 20 ¿Le parece interesante la propuesta de transición hacia un comedor sostenible? ¿Qué ventaja le ve como empresa?
- 21 ¿Cuáles son las fortalezas y debilidades internas, las oportunidades y las amenazas externas con las que cuenta este proceso de comedor sostenible en vuestra empresa?
 - a. Debilidades
 - b. Amenazas
 - c. Fortalezas
 - d. Oportunidades

3 PERSONAL DE COCINA

Es necesario recoger en una **ficha** la máxima información disponible sobre el funcionamiento de este colectivo. Existen limitaciones muy importantes (como el espacio de almacenamiento disponible o el hecho de tener una cocina in situ o una cocina central) que dificultan o posibilitan el cambio a un comedor escolar sostenible.

- 1 Centro escolar
- 2 Empresa
- 3 Personal total en la cocina respecto del que se cree necesario
- 4 Organización temporal diaria. (Cuántas horas y qué tareas)
 - Cocinera
 - Ayudante1
 - Ayudante2
- 5 ¿Con qué espacios cuentan para conservar la comida y cómo son de adaptables para cambiar el menú? ¿Almacén? ¿Nevera? ¿Congelador?
- 6 ¿Se conoce la procedencia de los alimentos?
¿Quién hace esta tarea de localización y de transporte a la cocina?
- 7 ¿Quién define los menús?
- 8 ¿Qué tipo de formación se recibe para ejercer el trabajo de cocinera o de ayudante de cocina en un centro escolar?
- 9 ¿Se ha trabajado alguna vez con productos locales o ecológicos?
¿Sería interesante o no?
- 10 ¿Qué contacto hay con los niños y las niñas del comedor? Ejemplos
- 11 ¿Se cuenta con un espacio conformado donde intercambiar percepciones alrededor del espacio del comedor? ¿Quién forma parte y cómo se participa?
- 12 ¿Qué se puede mejorar de los menús escolares?
- 13 ¿Qué se puede mejorar en general de vuestro trabajo?
 - Relación con el centro
 - Relación con la empresa
 - Relación con los niños y las niñas
- 14 ¿Qué mejoraríais de la cocina (infraestructura)?
- 15 ¿Cuáles son las fortalezas y debilidades internas, las oportunidades y las amenazas externas con las que cuenta este proceso de comedor sostenible en vuestra empresa?
 - a. Debilidades b. Amenazas c. Fortalezas d. Oportunidades

El personal de cocina contratado por la empresa es quien conduce a diario el timón del comedor escolar: organiza los tiempos en la cocina, sabe las dificultades que encuentra en cuanto al espacio disponible para trabajar de una u otra manera, conoce las técnicas para optimizar los recursos de tiempos o de productos, etc. Por este motivo, es imprescindible conocer cuál es el punto de partida. No es lo mismo contar con una cocinera que ha trabajado con productos frescos, que con una que siempre utiliza alimentos procesados o ultracongelados en la elaboración de sus menús.



PERSONAL DE COCINA

Las aportaciones del personal de cocina respecto a la libertad de decisión en los menús son interesantes porque apuntan que, aunque son quienes ejecutan el trabajo, las opciones vienen muy determinadas por el tipo de producto que compra cada empresa.

4 MONITORAS

Los monitores y las monitoras son fundamentales para que el alumnado reciba con buena predisposición las propuestas que se hacen desde la cocina. Por ello, es particularmente interesante conocer de qué manera han trabajado hasta ahora y qué relaciones educativas han establecido con las niñas y los niños en el espacio del comedor.

En este caso hemos optado por elaborar una ficha que han rellenado en su casa, ya que normalmente las monitoras/es tienen muy poco tiempo disponible en la escuela. Solo pudimos realizar una charla explicativa de 30 minutos en cada centro para transmitirles cuál era el sentido del proyecto y recoger sus impresiones y su predisposición a realizar el curso. Después, entregamos esta ficha para conocer mejor la situación de cada persona y saber desde dónde partimos individual y colectivamente para empezar a trabajar.



MONITORAS

La información recogida en estas sesiones nos indica que son un colectivo precarizado que, aunque tiene predisposición a aprender cosas nuevas respecto a su trabajo, se ve muy limitado por la disponibilidad de tiempo para recibir las formaciones que ofrecemos o para aplicarlas en su día a día.

- 1 Nombre del centro
- 2 ¿Quién te contrata?
- 3 ¿Cuántas personas trabajan como monitoras y monitores en el comedor?
- 4 ¿En cuántos turnos y cuántos niños y niñas por turno?
- 5 ¿Cuáles son vuestras principales actividades en este espacio?
Protocolos
- 6 ¿Qué función crees que tendría que tener una monitora de comedor?
- 7 ¿Cómo trabajáis el comportamiento en la mesa (apoyo positivo con «premios» alimentarios para los que comen mejor, niñas/os a los que no les gustan las verduras, etc.)? ¿Este tipo de estrategias de trabajo con los niños/as son consensuadas con la empresa que te contrata, es decir, recibís pautas de trabajo con los niños desde la empresa?
- 8 ¿Qué formaciones has recibido relacionadas con tu trabajo de monitora/monitor?
- 9 En unas condiciones laborales favorables, señala cuáles serían las áreas de influencia que te gustaría abarcar en tu trabajo:
 - Relaciones horizontales con la infancia
 - Aprendizaje colectivo
 - El consumo de alimentos como herramienta de transformación social
 - El impacto de la industria alimentaria sobre la naturaleza y la sociedad
 - Los criterios para reconocer un alimento de calidad
 - Los retos y los beneficios de un comedor escolar sostenible
 - Las herramientas para poner en práctica los aprendizajes teóricos
 - Otros
- 10 ¿Qué relación tienes con los diferentes agentes implicados con el comedor (profesorado, madres y padres, directora, empresa de catering, nutricionista, responsable de comedor, cocinera, ayudante de cocina, etc.)?
- 11 ¿Hay espacios de encuentro de las personas implicadas en el comedor? ¿Cuáles? ¿Qué tipo de decisiones o de contenidos se trabajan en estos espacios?
- 12 ¿Cuáles son las fortalezas y las debilidades internas, y cuáles las oportunidades y las amenazas externas con del proceso hacia un comedor sostenible en este centro?
a. Debilidades b. Amenazas c. Fortalezas d. Oportunidades

5 AMPA

En el caso de la AMPA, se propuso un espacio para debatir cómo proyectar de forma correcta el proceso en cada uno de los colegios. Para ello, hemos aprovechado una de las reuniones de la AMPA para entregar un cuestionario individual al inicio de la reunión y otro grupal para hacer emerger nuevas cuestiones que solo surgen cuando se ponen en común todas las voces.

Como entendemos que la AMPA debe tener un peso evidente en la **elección del menú**, hemos propuesto una tercera dinámica que nos sirva para diagnosticar en qué punto nos encontramos respecto a la propuesta de comedor escolar sostenible: un análisis **DAFO** respecto a la nueva perspectiva de comedor sostenible como espacio educativo.

El espacio creado es relevante; se elige un aula de la propia escuela para cada una de las reuniones de las tres AMPA. Según la metodología empleada por el equipo técnico de **Justicia Alimentaria-VSF**, se preparan dos mesas: una de ellas, conformada por frutas y verduras de temporada que, cortadas y combinadas (remolacha con manzana, apio con mandarina, etc.) ofrecen una alternativa saludable para una merienda. También hay crema de chocolate elaborada con cacao de comercio justo, avellanas ecológicas y miel. La otra mesa tiene cajas de productos procesados industriales y los acompaña la exposición de la Campaña 25 Gramos de Justicia Alimentaria-VSF.

FICHA INDIVIDUAL

- 1 Nombre del centro
- 2 Hombre/mujer
- 3 Número de hijas/os en el centro
- 4 ¿Se quedan en el comedor?
- 5 ¿Qué tal es el comedor donde comen?
- 6 ¿Qué cosas te gustan del comedor escolar?
- 7 ¿Qué es para ti un alimento de calidad?
- 8 ¿Qué es para ti un alimento sostenible?
- 9 ¿En casa se consumen alimentos sostenibles?
- 10 En caso afirmativo, ¿dónde se compran?
- 11 ¿Sabes si en el centro se trabajan temas de alimentación sostenible?
- 12 ¿Participas de alguna manera en el comedor escolar o en actividades relacionadas con la alimentación en el centro?
- 13 A continuación, te dejamos un espacio para que nos hagas saber cualquier aspecto que consideres relevante para el correcto desarrollo del centro.

AMPA

Esta encuesta nos ofrece una idea general de cómo se percibe la alimentación sostenible desde la subjetividad de las personas consultadas.

Este espacio se prepara así para que, a medida que entran las madres (la mayoría) y los padres en el aula, se vaya creando un clima de curiosidad: ¡Una remolacha con hojas! ¡Cuánto tiempo sin ver una! ¿Dónde la habéis comprado? ¿Esto qué es? ¿Apio con mandarina? ¿Y esto que se parece a un nabo? En los talleres, la dinámica de utilizar alimentos «pasados de moda» y que ya no se suelen ver en las cocinas de las casas, frente a otros productos industriales procesados, azucarados, etc. que son más habituales en las mesas de las casas, provoca preguntas y genera debates: ¿Por qué la alimentación ha cambiado tan radicalmente a lo largo de los últimos 50 años?

A raíz de las respuestas de las madres y los padres, se inicia una presentación a través de imágenes que se han ido colgando en las paredes y que nos sirve para vincular el hambre en el mundo, la obesidad, la soberanía alimentaria y las decisiones individuales que tomamos cada una/o que podrían modificar el actual sistema agroalimentario hegemónico.

En este espacio los participantes han puesto de manifiesto que:

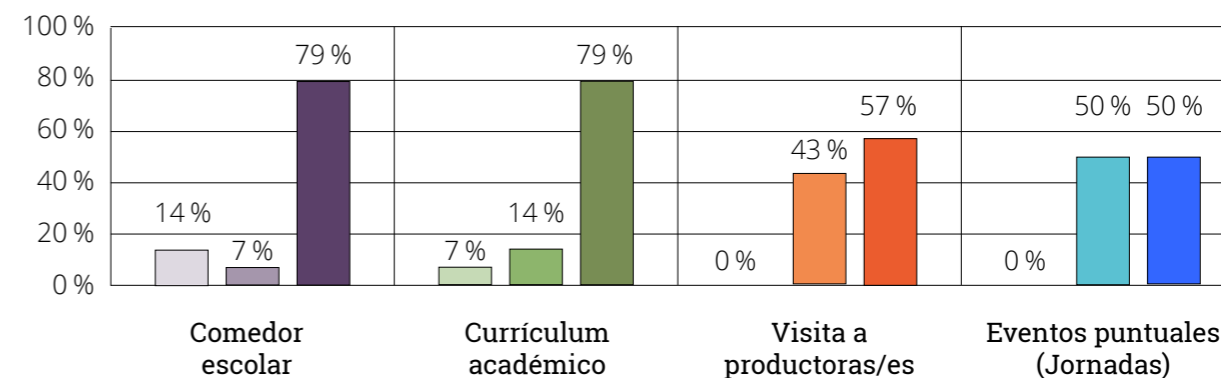
- * Los ritmos vitales generan situaciones en las que tiendes a «tirar de precocinados».
- * Las meriendas y los desayunos son un problema «porque sueles darles algo fácil como un zumo azucarado y unas galletas».

Frente a esta realidad, la mesa que contiene los productos frescos da una posible alternativa. Un bote preparado en casa de crema de cacao hecho con miel, cacao en polvo de comercio justo y avellanas molidas da una solución, así como las combinaciones de frutas con hortalizas.

Justo antes de empezar con la exposición, se les pasa una ficha individual para que podamos tener una idea general de las particularidades de cada AMPA y de cómo individual y cotidianamente tienen interiorizado el concepto de alimentación sostenible.

En los casos en los que se ha pasado la encuesta, podemos observar que en la AMPA hay un alto grado de desconocimiento sobre si se trabaja la alimentación sostenible en la escuela desde distintos espacios o propuestas, tal y como podemos ver en el siguiente gráfico, correspondiente a la respuesta de una de las AMPA.

GRÁFICO 3.
COLEGIO SANTIAGO GRISOLÍA
¿EN EL CENTRO SE TRABAJA LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE?



Además, la encuesta nos ofrece una idea general de cómo se percibe la alimentación sostenible desde la subjetividad de las personas consultadas. Y encontramos diversidad de opiniones, pero coincidimos en que en su gran mayoría no conocen las implicaciones ambientales y ecológicas que este concepto implica.

Es importante dejar un espacio abierto en la encuesta para que hagan llegar cualquier apreciación o sugerencia respecto a un proyecto de estas características.

En este espacio nos encontramos con reflexiones muy útiles para un diagnóstico, ya que podemos percibir la disponibilidad de la AMPA para trabajar e implicarse en temas relacionados con la alimentación sostenible. Además, refuerzan, matizan u orientan el desarrollo del proyecto teniendo en cuenta su conocimiento del centro y de la misma organización de madres y padres.

Por ejemplo, encontramos respuestas como:

«Es muy importante hacer llegar al resto de madres y padres —no solo a la AMPA— este proyecto para que lo apliquen en sus casas. Como han venido muy pocos al taller, se podría hacer un resumen de lo que aquí se ha hablado tanto en la primera como en la segunda parte del taller».

«Me ha parecido un taller muy interesante, pero muy difícil de llevar a cabo debido a nuestra sociedad y a la vida que llevamos».

«Es un poco utópico porque se lucha contra un gigante del sistema, pero por algo se empieza. Es decir, ¡adelante e intentémoslo!».



Dedicamos los últimos 15 minutos del taller a concentrar la información que han recibido sobre la realidad del comedor escolar para que, en **grupos de 4 a 6 personas**, debatan sobre cuestiones básicas de la alimentación escolar en su centro.

En este caso, hemos detectado que de las 18 posibles respuestas un 80 % se contestan con un «no sé», lo que evidencia que en el trabajo en grupos de la AMPA, el consenso es el desconocimiento de elementos básicos del comedor como la presencia en el menú de alimentos procesados, envasados, de proximidad, ecológicos, etc.

La tabla que proponemos como trabajo grupal es la siguiente.

NUESTRO COMEDOR ESCOLAR... PROMUEVE LA SALUD DEL ALUMNADO. ¿CÓMO?	SÍ	NO	NO SÉ	PRIORIDADES
PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA A DIARIO				
REDUCE ALIMENTOS PRECOCINADOS				
TIENE PRECAUCIÓN CON POSIBLES TÓXICOS: CARNES PROCESADAS, ENVASES, PLÁSTICOS NOCIVOS, PESTICIDAS, ETC.				
REDUCE PROGRESIVAMENTE LA PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL HASTA NIVELES SALUDABLES				
INCLUYE EL COMEDOR ESCOLAR EN EL PROYECTO EDUCATIVO DE CENTRO				
NUESTRO COMEDOR ESCOLAR... PROMUEVE LA SALUD DEL PLANETA ¿CÓMO?	SÍ	NO	NO SÉ	PRIORIDADES
EMPLEA ALIMENTOS PREFERENTEMENTE ECOLÓGICOS				
REDUCE EL USO DE ENVASES PLÁSTICOS				
REDUCE EL DESPERDICIO DE COMIDA				
NUESTRO COMEDOR ESCOLAR.... PROMUEVE LA SALUD DEL TERRITORIO, LOS SALARIOS DIGNOS Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE. ¿CÓMO?	SÍ	NO	NO SÉ	PRIORIDADES
TIENE SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR EN EL CENTRO				
MANTIENE EL PRECIO DE LA BECA DE COMEDOR (4,25€)				
COMPRA DE PROXIMIDAD CUANDO SEA POSIBLE				
COMPRA DIRECTAMENTE A PRODUCTORES				
COMPRA A EMPRESAS DE ECONOMÍA SOCIAL/COOPERATIVAS/ PEQUEÑAS				
DA ALIMENTO DE CALIDAD A QUIENES MÁS LO NECESITAN				
CLÁUSULAS SOCIALES DE CONTRATACIÓN				
SALARIOS Y CONDICIONES DE TRABAJO DIGNAS PARA PERSONAL DE COMEDOR Y PROVEEDORES				
RESPETA LA AUTONOMÍA DE LOS CENTROS PARA ELEGIR DE FORMA PARTICIPATIVA CON LA COMUNIDAD EDUCATIVA				

También es muy útil en este espacio (que se debe adecuar a las disponibilidades de tiempo de la AMPA) realizar un análisis DAFO común, elaborado por grupos, para entender cuál es la percepción conjunta de las debilidades, las fortalezas, las amenazas y las oportunidades que puede tener un proyecto como la «Sostenibilitat al Plat». A continuación, presentamos el trabajo realizado en este sentido por uno de los tres colegios.

ANÁLISIS DAFO	ANÁLISIS INTERNO	ANÁLISIS EXTERNO
DEBILIDADES	No tener cocina propia Falta de información respecto a la empresa Delegamos mucho en la Comisión de Comedor Falta de implicación de las madres	Intereses económicos de las empresas de alimentación y restauración Somos pocas las motivadas Nos falta tiempo
FORTALEZAS	Contamos con 10 supermadres Somos una minoría con ganas Es un centro pequeño Las monitoras son muy buenas El huerto escolar permite que conozcan los alimentos Profesorado implicado Directora implicada Trabajo en equipo	Motivación Tener la ayuda de las monitoras/es Estamos interesadas en el proyecto y en la salud de las niñas y los niños Interés de nuestras hijas e hijos Motivación hacia el cambio
AMENAZAS	Dependencia de una administración para hacer un nuevo colegio con cocina Dudas sobre si la empresa de comedor es o no receptiva al proyecto Que con el nuevo colegio se suba la ratio	La sociedad en la que vivimos y las pocas soluciones Que se oponga el centro por falta de apoyo de las madres y padres o por falta de recursos Precios elevados de los productos ecológicos Marketing invasivo y publicidad
OPORTUNIDADES	Estamos cerca de la huerta y podemos ver sus ciclos En el barrio ceden terrenos para que plantemos: hay un proyecto de huerto urbano en el barrio Es la primera vez que se pide desde el consejo escolar municipal la cesión del terreno para el nuevo cole	Somos los elegidos para llevar este proyecto adelante Política actual del Ayuntamiento y de la Conselleria Cambio de la dirección del centro

Estos espacios de reflexión abiertos en el seno de la AMPA son útiles en sí por el hecho de encontrar tiempo para trabajar en conjunto y poner en común todo aquello relativo a un nuevo sistema alimentario en la escuela.

6 ALUMNADO

El alumnado es la **piedra angular del proyecto**. Son los verdaderos protagonistas del comedor escolar y, por tanto, debemos poner especial atención en sus sensibilidades previas hacia este tema. Actualmente, la mayor parte de la comida llega a nuestras mesas y no nos preguntamos de dónde viene, cómo ha sido cultivada, qué provoca en el medio ambiente su embalaje, etc. Es imprescindible conocer en qué punto se encuentra el alumnado respecto a este tipo de conocimientos para saber cómo y con qué profundidad orientar las sesiones, y para tener una línea de base con la que comparar los resultados una vez finalizado el proyecto. Para ello, **Evaluando**, el equipo de profesionales que ha colaborado, diseñó una encuesta fácil y visual para el alumnado.



Estos días vamos a explorar y descubrir los secretos de nuestra alimentación. Seguro que aprenderemos muchas cosas nuevas e interesantes sobre lo que comemos.

Nos gustaría preguntaros algunas cosas antes de empezar. Estas preguntas no son un examen ni cuenta para nota, así que no hace falta que escribáis vuestro nombre. ¡¡MUCHAS GRACIAS!!

Colegio _____ Grupo _____
¿En qué clase te están pasando esta encuesta? _____
¿Eres chica o chico? _____ ¿Cuántos años tienes? _____

1. Señala con una cruz las respuestas que creas que son correctas:
(Pueden ser más de una, pero no más de dos)

- Las verduras y frutas que comemos se cultivan en fábricas donde crecen dentro de unas bandejas de plástico. Como están cubiertas, los bichos no pueden entrar.
- Las verduras y frutas que comemos se cultivan en grandes campos de un mismo producto. Para evitar que se las coman los bichos, el agricultor o la agricultora les echa productos químicos para matarlos.
- Las verduras y frutas que comemos se cultivan en huertos donde crecen las plantas mezcladas. Para evitar que se las coman los bichos, el agricultor o la agricultora agroecológico/a usa técnicas naturales para ayudar a las plantas a protegerse de esos bichos.

2. Rodea los productos que se cultivan en los campos y huertas de València:

NARANJAS PIÑA PATATAS TÉ CAFÉ

3. Señala cuáles de estas respuestas son verdaderas (V) y cuáles son falsas (F):

- Como en invierno, por el frío, no crece casi fruta ni verdura en València, es mejor comprar productos del extranjero que vienen de lugares más cálidos y tropicales.
- Es bueno e importante comer productos de la huerta de València, porque hay poca contaminación con el transporte y generamos beneficios en nuestro entorno.
- Los agricultores de la huerta de València han mejorado mucho su situación gracias a los grandes supermercados (por ejemplo, Mercadona) que son quienes compran sus productos, libres de químicos.

4. ¿Qué platos elaborados a partir de ingredientes de la huerta valenciana podrías decir?

7 COMISIÓN DE COMEDOR

La comisión de comedor es un espacio donde se reúnen las representantes de la AMPA, la responsable de comedor, las representantes del claustro de profesorado y, en el caso de las escuelas municipales, la trabajadora social del Ayuntamiento de València (que tiene presencia en los tres centros educativos municipales).

Para establecer un diagnóstico, este espacio nos ha facilitado elaborar un sociograma consensuado entre todas las partes. El sociograma es una herramienta que nos permite ver cuál es la afinidad de los actores involucrados en relación con su grado de poder. Así podemos observar de forma preliminar el grado de resistencia al cambio o el grado de apoyo al proyecto nada más empezar.

La técnica es muy sencilla: con un papelógrafo, dibujamos dos ejes, el eje horizontal marca el grado de afinidad con el proyecto (muy afín, neutral, poco afín) y el eje vertical indica el grado de poder. Tenemos un post-it preparado para cada agente que tenga que ver con la transición hacia un comedor escolar sostenible (ayuntamiento, AMPA, consejo escolar, cocineras, monitoras, empresa de restauración escolar, directora, profesorado, alumnado, trabajadora social de la escuela, etc.) y los ubicamos en los distintos cuadrantes que forman los dos ejes (poder y afinidad). A continuación, trazamos las líneas de relaciones entre los distintos agentes para comprender cómo de fácil o de difícil nos pondrá cada agente el tránsito hacia comedores escolares sostenibles.

El sociograma es una herramienta que nos permite ver cuál es la afinidad de los actores involucrados en relación con su grado de poder.



2.3 FORMACIÓN DE LOS AGENTES IMPLICADOS

Como entendemos que la propuesta pedagógica de este proyecto debe tener un sentido holístico para que confluya toda la gama de actores involucrados en el mismo, hemos planteado que todas las formaciones se rijan con base en la epistemología de la Critical Pedagogy.

En este sentido, todas las formaciones propuestas se plantean sobre la soberanía alimentaria como paradigma transformador.

AL PROFESORADO

La implicación del colectivo del profesorado es muy importante en el proceso de implantación de un comedor escolar sostenible.

Por este motivo, se han habilitado dos espacios de formación-reflexión en cada colegio sobre las implicaciones del sistema agroalimentario global en nuestra alimentación diaria, la nueva cultura que proponemos y cómo trasladarla al aula y a otros espacios del centro como el propio comedor, el patio, el huerto escolar, etc.

De las dos sesiones programadas por centro, en la primera se ha abordado el proyecto «La Sostenibilitat al Plat» y cómo desarrollarlo en el centro educativo para luego, a través de datos y diversos estudios sobre el sistema agroalimentario, trabajar las problemáticas derivadas del mismo; en la segunda sesión reflexionamos sobre la manera de introducir en el aula estas problemáticas derivadas del sistema agroalimentario.

PRIMERA SESIÓN

- Presentación del proyecto formativo de comedores escolares sostenibles
- Cómo funciona el sistema alimentario para tratar de mejorarlo. Problemas derivados del sistema alimentario: salud, biodiversidad, desigualdad y pobreza
- ¿Qué significa la justicia social en un plato de comida?
- ¿Qué es la soberanía alimentaria? ¿Qué es un alimento de calidad?
- Diferencias entre la agricultura industrial y la agroecología

SEGUNDA SESIÓN

- Dudas por resolver de la primera sesión
- Desarrollo de contenidos académicos relacionados con la soberanía alimentaria según el currículum pedagógico de cada asignatura
- Utilización de la Maleta Pedagógica de CERAI en el aula
- Visionado de vídeos relacionados con la soberanía alimentaria para uso escolar:
 - ▣ Dos Tomates y dos destinos
 - ▣ Ciudadín y Gastón
 - ▣ Álex y el Huerto Mágico

Muy importante:
Adaptaremos las sesiones a los momentos en los que el profesorado tenga reservado un espacio específico para la formación y así no saturamos sus agendas.

Hay que destacar que las sesiones de formación han servido al profesorado para aprender a utilizar técnicas alternativas al libro de texto para explicar en el aula los contenidos curriculares. Además, han sido formaciones que han apelado a los cambios personales, tal y como podemos ver en la siguiente cita:

«Es otra manera de relacionar los contenidos académicos con la realidad. Muchas veces ese hilo conductor entre lo que uno vive y lo que uno estudia parecen ser realidades disociadas y, en realidad, no: están íntimamente relacionadas. Lo más interesante de este proyecto es su vertiente medioambiental y nuestro cambio de actitud como motor de transformación de una realidad social que existe y que parece que esté dormida respecto a unas necesidades que son reales y que no podemos demorar en el tiempo. Para mí ha sido un despertar al impulso renovador que está en nosotros».

Rosa Cerver. Tutora de 4.º, CEIP Fernando de los Ríos

CURSO AL PROFESORADO EN EL CEFIRE

Los Centros de Formación de Profesorado son un buen espacio para diseminar los contenidos relacionados con la soberanía alimentaria, para que el profesorado formado los ponga en práctica en sus respectivas aulas. El curso «Soberanía alimentaria y huerto escolar: didáctica para el cambio», realizado en el CEFIRE de Torrent, ha sido un gran catalizador del proyecto.

Para esta edición se han establecido los siguientes contenidos:

- * ¿Por qué conviven hambre y obesidad en nuestro planeta? ¿Por qué comemos lo que comemos? **Agricultura industrial y agroecología:** problemas del actual sistema industrial. Soberanía alimentaria y soluciones para el cambio
- * Una lectura de **nuestro territorio:** València, alimentación soberana
- * **Ecofeminismos:** marco y recursos para trabajar en el aula la interdependencia y la ecodpendencia
- * **Recursos didácticos para la soberanía alimentaria:** fomentando el pensamiento crítico desde el currículum escolar
- * **La soberanía alimentaria y el huerto escolar:** un gran maridaje. Puesta en marcha del huerto escolar y el diseño del espacio hortícola. Práctica en el huerto
- * **La fertilidad de la tierra:** el suelo como filtro biológico. Asociación, rotación de cultivos y obtención de semillas
- * **Elaboración de propuestas** para acoplar los contenidos didácticos del curso al currículum académico de cada profesorado

AL ALUMNADO

Se propone una formación para que el alumnado se acerque a la problemática del consumo y del sistema agroalimentario. Buscamos despertar en el alumnado la consciencia de lo que come, cómo está producido y los efectos que puede provocar este consumo para su entorno, el medio ambiente y la vida de millones de campesinos.

Queremos que los alumnos y alumnas perciban las consecuencias que la actual estructura global tiene sobre millones de personas y, al mismo tiempo, ofrecemos herramientas y alternativas para ejercer un consumo consciente y crítico; que cada persona tenga clara su pertenencia a una comunidad local y global, y que la construcción de un mundo más justo y sostenible depende también de cuánto estamos dispuestas a cambiar nuestros hábitos diarios.

En este apartado tenemos que destacar un aspecto fundamental: la formación al alumnado ha sido «a la carta» en cada uno de los tres centros. A pesar de que, en la teoría, las formaciones iban dirigidas al último curso de primaria y estaban basadas exclusivamente en los materiales de la Maleta Pedagógica del CERAI, cuando hemos abordado las formaciones en cada claustro ha habido modificaciones sustanciales que han transformado por completo su estructura. Esto, por una parte, ha sido positivo por la flexibilidad de la persona formadora de acuerdo con las necesidades del profesorado, pero por otra parte ha resultado un tanto complejo a la hora de ejecutar la formación y de sistematizar la información recogida.

La parte fundamental de la formación al alumnado es que debe ir completamente acorde al currículum pedagógico establecido y a los tiempos en los que se desarrolla en cada aula. Por eso, hemos elaborado esta matriz en cada uno de los centros que ha sido completada con la colaboración de las tutoras de cada curso, dependiendo de la disponibilidad para acoplar los contenidos curriculares. Veamos a continuación las actividades propuestas según el currículum de cada curso donde hemos trabajado.



PILARES

Las formaciones al alumnado se han basado en dos pilares fundamentales: los alimentos de proximidad y temporada y los alimentos libres de productos tóxicos.



CURRÍCULUM

Las formaciones deben estar completamente alineadas con el currículum académico de cada curso. No deben ser una carga para el profesorado, sino un apoyo para sus sesiones.

CM BENIMACLET

5.º PRIMARIA

ÁREA DE EDUCACIÓN ARTÍSTICA: MÚSICA

BLOQUE: ESCUCHA

CONTENIDO

Audición de música vocal e instrumental de diferentes épocas y estilos
Interés por la audición y comentario de obras musicales de distintos estilos y culturas

ACTIVIDAD PROPUESTA

Escucha y visionado de un **cant de batre** para relacionarlo con la época en la que se usaba en el campo para el trabajo con los caballos de arrastre y vincular la desaparición progresiva de estos cantos con la mecanización agrícola y la «revolución verde».

Escucha de una **canción de rap** que habla de la vida de un agricultor/a para hacer un análisis del discurso de la misma.

🌐 [Ficha técnica núm. 2 de la Maleta Pedagógica](#)

ÁREA DE CIENCIAS DE LA NATURALEZA

BLOQUE: LOS SERES VIVOS

CONTENIDO

El medio ambiente y su conservación

ACTIVIDAD PROPUESTA

El **Gran juego de las diferencias** (Entrepueblos). Ficha: **Pienso, luego compro**. Trabajamos el medio ambiente a través del consumo de productos locales, libres de tóxicos y sin envases plásticos.

🌐 [Gran juego de las diferencias](#)

ÁREA DE EDUCACIÓN FÍSICA

BLOQUE: JUEGOS Y ACTIVIDADES DEPORTIVAS

CONTENIDO

Reconocimiento de juegos y actividades deportivas, estas últimas según la forma de utilizar el espacio de participación de las jugadoras y los jugadores.

ACTIVIDAD PROPUESTA

Juego «**Dona la cara**» (Mamaterra). Mediante este juego de persecución se representa la cadena trófica con máscaras de pulgones, mariquitas, agricultores, coles y agricultores que utilizan pesticidas, con lo cual se trabajan los contenidos relacionados con ciencias naturales en un juego de movimiento. Consiste en comprender cómo la agroecología mantiene las cadenas tróficas mientras los agrotóxicos provocan un desequilibrio en la fauna de un huerto.

🌐 [Dona la cara](#)



ÁREA DE CIENCIAS SOCIALES

BLOQUE: EL MUNDO EN EL QUE VIVIMOS

CONTENIDO

Actividades humanas: la agricultura y la industria, la obtención de materias primas y las fuentes de energía. Nociones sobre el desarrollo sostenible, la contaminación, etc.

Contaminación

La escasez y el agotamiento de los recursos

ACTIVIDAD PROPUESTA

El gran juego de las diferencias (Entrepueblos). Ficha **¿Comemos o llenamos el tanque?** Este juego nos plantea el cultivo de cereal para biocombustible y las consecuencias que tiene sobre las personas y la diversidad agrícola. Además, nos hace reflexionar sobre los límites del modelo industrial.

🌐 [Gran juego de las diferencias](#)

ÁREA DE VALORES SOCIALES Y CÍVICOS

BLOQUE: LA CONVIVENCIA Y LOS VALORES SOCIALES

CONTENIDO

La igualdad entre hombres y mujeres. El desarrollo sostenible

ACTIVIDAD PROPUESTA

Proyección del teaser del documental «**Entre el día i la nit no hi ha paret**» que habla del papel de las mujeres en la desaparecida Partida del Pouet (Campanar). Este visionado trata de generar un debate alrededor de los trabajos invisibilizados de las mujeres campesinas y de ubicar el debate alrededor de la desaparición de la huerta donde vivían estas mujeres a raíz del crecimiento urbanístico de la ciudad.

🌐 [Entre el día i la nit no hi ha paret](#)

6.º PRIMARIA

ÁREA DE CIENCIAS SOCIALES
BLOQUE: EL MUNDO EN EL QUE VIVIMOS
CONTENIDO
Paisajes agropecuarios de Europa, olas de cambio climático y equilibrio ambiental y efecto invernadero
ACTIVIDAD PROPUESTA
El Gran juego de las diferencias (Entrepueblos). Ficha: Cosecha lo que siembras . En este juego se trabajan conceptos como el acaparamiento de tierras o el cambio climático producido a partir del transporte de mercancías, consecuencia del agronegocio.
🌐 Gran juego de las diferencias

ÁREA DE VALORES SOCIALES Y CÍVICOS
BLOQUE: LA IDENTIDAD Y LA DIGNIDAD DE LA PERSONA
CONTENIDO
La responsabilidad de los actos propios
ACTIVIDAD PROPUESTA
Visita de un campesino/a al aula. En este caso, Vicent Martí y Empar Martí fueron los «talleristas» en el aula, que explicaron el valor del trabajo del campesinado para nuestra salud y para nuestro territorio. Con ellos se estableció una charla-coloquio sobre el impacto de los «venenos» agrícolas en nuestra salud y en el ambiente. Fue la primera vez que tenían la oportunidad de entrevistar a un campesino y comprender su trabajo cotidiano y su responsabilidad hacia el cuidado de la tierra.

ÁREA DE CIENCIAS DE LA NATURALEZA
BLOQUE: LOS SERES VIVOS
CONTENIDO
El medio ambiente y su conservación
ACTIVIDAD PROPUESTA
El Gran juego de las diferencias (Entrepueblos). Ficha: Tira el anzuelo y pesca . A través de esta dinámica se busca trabajar el concepto de explotación de los mares a través del modelo de pesca industrial y de arrastre para trasladarlo a la realidad del comedor escolar.
🌐 Gran juego de las diferencias

ALGUNAS REFLEXIONES DEL ALUMNADO

En cada sesión de formación, hemos recogido los principales aprendizajes y valoraciones del alumnado.

- * Respecto al poder que se tiene como consumidor, tanto en temas de alimentación como para alcanzar la justicia social, se exige que se respeten los derechos laborales de todas las personas que producen. Se habla también de los derechos de los animales y se comenta que un pollo vive en un espacio de la dimensión de un folio.
 - a) Una niña comenta: «Yo eso ya lo sé, porque mi abuela tiene gallinas y ellas van por el campo y me dice que las que venden en el Mercadona no viven así».
 - b) Otra dice: «Mi abuela tiene huerta y ella me dice que lo suyo es todo natural, pero lo que compras fuera tiene todo cosas malas».
- * Respecto al trabajo del agricultor durante la visita a la escuela salieron varias preguntas y debates:
 - c) Una niña expone que «quieren ponernos la alimentación que quieren que comamos». (Critica al sistema alimentario cuando le preguntan qué es la soberanía alimentaria).
 - d) Gran parte del alumnado: «Entre la empresa y el dinero hay una vida», refiriéndose a temas tratados en anteriores sesiones en los que se han trabajado conceptos vinculados a la economía feminista como «poner en el centro la vida».



CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS

Se han trabajado las mismas dinámicas relativas al «Juego de las diferencias» que se han detallado en el CEIP de Benimaclet, pero además de estas —adaptadas a su currículum—, se han añadido proyecciones de vídeos.

También hemos trabajado en educación infantil con dibujos animados relacionados con el cultivo y adaptados a las edades, y con la clásica actividad de germinado de habas y posterior plantel en el huerto escolar.

4.º PRIMARIA

ÁREA DE CIENCIAS DE LA NATURALEZA
BLOQUE: LOS SERES VIVOS
CONTENIDO
La agricultura, el estudio y cultivo de vegetales en el aula, el laboratorioo el huerto escolar
ACTIVIDAD PROPUESTA
Proyección del vídeo « <u>Dos tomates y dos destinos</u> ». Tras el visionado, se trabajan los conceptos de agronegocio, transgénicos, soberanía alimentaria, etc.

6.º PRIMARIA

ÁREA DE CIENCIAS SOCIALES
BLOQUE: VIVIR EN SOCIEDAD
CONTENIDO
Factores de localización industrial. Materias primas y fuentes de energía. Empresas locales, nacionales y multinacionales. Fases del proceso productivo
ACTIVIDAD PROPUESTA
Proyección del vídeo « <u>Masterchhof</u> » (VSF-Justicia Alimentaria Global). Este vídeo trabaja la noción de empresa de restauración colectiva vinculada con el lucro. A partir del debate se han puesto sobre la mesa cuestiones relativas a los ecofeminismos, como la necesidad de que en el centro de todas las decisiones empresariales se encuentre la sostenibilidad de la vida humana y no humana por encima de la acumulación de capital.

ALGUNAS REFLEXIONES DEL ALUMNADO

- * En relación con el Juego de las Diferencias, cuando se ha trabajado del papel de la mujer campesina, una de las alumnas: «que las mujeres dejen de ser esclavas».
- * En relación con el consumo de carne, la misma alumna: «que la carne que nos den haya estado bien cuidada».
- * Otra reflexión alrededor de la proyección del corto «Dos tomates y dos destinos» es «que no contaminemos el medio ambiente, el aire y el agua».

CM SANTIAGO GRISOLÍA

En el CM Santiago Grisolí se propone que todo el alumnado de Primaria realice las actividades del proyecto. La opción consensuada en el claustro es que se canalicen todos los talleres a través de la educación física.

En este caso diferente, el profesorado de Educación Física propone utilizar juegos de orientación, de relevos y de persecución para trabajar los dos conceptos clave del proyecto: alimentos locales y de temporada, y alimentos libres de tóxicos.

PRIMARIA

ÁREA DE CIENCIAS SOCIALES
BLOQUE: JUEGOS Y ACTIVIDADES DEPORTIVAS
CONTENIDO
Organización de actividades deportivas y juegos de cooperación. Participación en equipos de trabajo con reglas comunes
ACTIVIDAD PROPUESTA
El <u>mapa pesado</u> de la <u>Maleta Pedagógica de CERAI</u> . Este juego para el primer ciclo de Primaria a propone que a través de un juego de relevos se consigan en equipo todas las frutas y verduras y se peguen en el mapa. Después deben colocar piedras desde la ciudad de València hasta el país de origen donde están pegadas las frutas y verduras. Las piedras simbolizan la contaminación del transporte de mercancías. En el segundo ciclo se realiza el mismo taller, también por equipos, pero mediante un juego de orientación. Las frutas y las verduras están escondidas por todo el patio. La idea es que hagan una reflexión sobre los alimentos kilométricos. <u>Juego «Dona la cara»</u> (Mamaterra). Mediante este juego de persecución se representa la cadena trófica con máscaras de pulgones, mariquitas, agricultores, coles y agricultores que utilizan pesticidas, con lo cual se trabajan los contenidos relacionados con ciencias naturales en un juego de movimiento. Consiste en comprender cómo la agroecología mantiene las cadenas tróficas mientras los agrotóxicos provocan un desequilibrio en la fauna de un huerto.
Maleta Pedagógica Dona la cara

ALGUNAS REFLEXIONES DEL ALUMNADO

- * «Que los agricultores tengan un sueldo para vivir»
- * «Que compremos productos más cercanos para no contaminar»
- * «Que no usemos plásticos en los envases de la comida»
- * «Que no usemos productos tóxicos para matar a todos los bichitos del huerto que son buenos»

A LAS MONITORAS DE COMEDOR

Los monitores y monitoras son fundamentales para que el alumnado reciba con buena predisposición las propuestas que se hacen desde la cocina. Para ello, planteamos la necesidad de que los monitores y las monitoras reciban una **formación específica** para acompañar a los escolares en el cambio, transmitiéndoles los valores del proyecto del comedor sostenible.

Los **objetivos de la formación** son:

- * Sensibilizar a los monitores y las monitoras del comedor acerca del cambio que se está produciendo en el servicio de comedor
- * Dotarles de recursos educativos en relación con el consumo alimentario responsable, para que sean capaces de acompañar a los escolares en el proceso de cambio.

MÓDULO I SENSIBILIZACIÓN CON EL CONSUMO RESPONSABLE Y LOS COMEDORES SOSTENIBLES

El objetivo de este primer módulo ha sido sensibilizar a los monitores en el consumo responsable de alimentos y en los valores del comedor escolar sostenible, profundizando en el papel del monitor y la monitora como agente que facilita el proceso de cambio. Los contenidos de esta primera parte son:

- Relación entre alimentación saludable y alimentación sostenible
- La publicidad y las grandes marcas
- La dependencia del petróleo del sistema agroalimentario
- Huella ecológica y huella hídrica de la carne
- Contribución de la ganadería y la agricultura al cambio climático
- Reparto de la riqueza en la industria alimentaria
- Principales diferencias entre agricultura convencional y agroecología
- Alimentos kilométricos vs. consumo de proximidad
- Potencialidades de los canales cortos de comercialización
- Oportunidades para la huerta de los comedores escolares
- Los comedores sostenibles como apuesta para mejorar la calidad del servicio
- El papel del monitor y la monitora en la transformación del comedor.

MÓDULO II RECURSOS EDUCATIVOS PARA ACOMPAÑAR A LOS ESCOLARES

El objetivo del segundo módulo es dotar a los asistentes de recursos educativos para que sean capaces de acompañar a los escolares en el proceso de cambio.

Se les proporcionarán recursos educativos para tratar con alumnos de infantil, primaria y secundaria los siguientes contenidos:

- Nuestro ecosistema: el planeta Tierra
- Repercusiones de nuestros hábitos cotidianos sobre el planeta
- Agotamiento de recursos naturales y cambio climático
- Introducción al consumo responsable
- Diferencias entre agricultura convencional y agroecología
- Alimentos kilométricos vs. alimentos de proximidad
- Calendario de cultivos
- Cocina con productos de aquí y ahora

RECURSOS METODOLÓGICOS Y MATERIAL PARA EL ALUMNADO

MÓDULO I SENSIBILIZACIÓN CON EL CONSUMO RESPONSABLE Y LOS COMEDORES SOSTENIBLES

- **La bandeja del comedor.** Mediante el análisis de los alimentos que hay en una bandeja de comedor convencional, se muestran los impactos que tiene la industria agroalimentaria sobre el medio natural y social. Los asistentes se dividen en tantos grupos como alimentos se quieran analizar. A cada grupo se le formula una serie de preguntas y se le entrega un dossier con información relativa a los efectos que tiene el consumo de ese alimento sobre el medio natural y social. Luego, los grupos ponen en común las respuestas a sus preguntas.
- **Alimentos de calidad.** Entre todos los asistentes, mediante el empleo de una técnica de trabajo en equipo, se trata de definir el concepto producto de calidad, con el objetivo de llegar conjuntamente a los criterios del consumo responsable de productos alimenticios. Se reflexiona acerca de los términos: saludable, sostenible, ecológico, de proximidad, de temporada.
- **Comedores sostenibles.** Los comedores sostenibles se presentan como una apuesta por la salud infantil y la mejora del entorno social y natural. Reflexionamos acerca del papel de la monitora o el monitor en un escenario de cambio de comedor y se establecen unas pautas para que acompañen al alumnado en el proceso.

MÓDULO II RECURSOS EDUCATIVOS PARA ACOMPAÑAR EN EL CAMBIO

- **Nuestro ecosistema.** Esta dinámica para jugar en un espacio abierto ayuda a comprender el concepto de ecosistema. Entender que todo está conectado y que nuestro ecosistema es el planeta Tierra.
- **La historia de las cosas.** Taller que permite explicar el ciclo de la vida de los productos, desde la extracción de los recursos naturales necesarios para su fabricación hasta la eliminación de los residuos generados.
- **El ultimátum evolutivo.** Videofórum que induce a la reflexión sobre las repercusiones que nuestros hábitos cotidianos tienen sobre el planeta y anima a tener una conducta más responsable. Permite reflexionar sobre la sostenibilidad de nuestro modo de vida.
- **Descubre las diferencias.** Taller compuesto por dos elementos: una cata de productos ecológicos y convencionales y un vídeo explicativo que permite comparar la agricultura convencional y la agroecológica.
- **Verduras de temporada.** Manualidad que da a conocer los productos de la huerta y cuál es la verdura de cada temporada.
- **Cocina de aquí y ahora.** Taller de cocina, que permite que los niños y niñas tengan contacto con las verduras y las hortalizas de temporada, y reflexionar sobre la alimentación saludable.
- **Cuidadín y Gastón.** Videofórum que induce a la reflexión sobre las repercusiones que tienen sobre el planeta nuestros hábitos cotidianos y anima a tener una conducta más responsable. Para niños y niñas de infantil.

La parte práctica de las sesiones se centra en explicaciones por parte de la formadora y en la realización de trabajos en equipo. Una de ellas se centra en investigar el consumo de determinados productos de la bandeja del comedor. Lo detallamos a continuación.

DINÁMICA: ¿QUÉ IMPACTOS TIENEN LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS?

Dividimos la clase en **4 grupos**. Se entrega a cada grupo un dossier con información de diversos organismos internacionales y de investigaciones científicas sobre un alimento: carne, verduras, fruta y pescado. Planteamos una serie de preguntas. Tras analizar la información entregada, cada grupo rellena un póster con las respuestas. Todos los pósters se cuelgan en la pared y se comparte lo aprendido.

CONCEPTOS TRABAJADOS	IMPACTOS DEL CONSUMO DE CARNE	Deforestación, pérdida de la biodiversidad, cambio climático, desplazamiento de poblaciones, pueblos fumigados, carcinogenicidad de la carne procesada
	IMPACTOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS KILOMÉTRICOS	Condiciones laborales e impactos ambientales en origen, petrodependencia, emisiones y cambio climático, perjuicios para nuestros agricultores (despoblamiento rural, falta de relevo generacional)
	IMPACTOS DE LA AGRICULTURA INDUSTRIAL	Pérdida de la biodiversidad, agotamiento y contaminación de los suelos y del agua, petrodependencia, tecnificación, mercados internacionales, acaparamiento de tierras, privatización del saber tradicional, etc.
	IMPACTOS DEL CONSUMO DE PESCADO	Agotamiento de recursos pesqueros, impactos ambientales de la acuicultura e impactos sobre la salud del consumo de determinados pescados

Esta dinámica les hace comprender cómo funciona el sistema alimentario global, pero han comentado en varias ocasiones que ellas no pueden hacer mucho respecto a los alimentos que se consumen.

OBSTÁCULOS PERCIBIDOS POR EL EQUIPO DE MONITORAS:

- * «No está en nuestras manos», «no tenemos opinión ni hacia arriba ni hacia abajo», «nosotras estamos en medio».
- * Los niños y las niñas no van a aceptar los cambios, y las familias tampoco.
- * Los «papelitos de las madres» (no le obligues a comer, tiene alergia a las lentejas) dificultan su tarea. Creen que la educación alimentaria debe empezar en casa.
- * Propuestas viables:
 - Decorar el comedor
 - Animarles a comer verduras
 - Proponer juegos de mesa para «el día sin pelota»
 - Ver un vídeo en el aula multiusos
 - Hacer actividades de una duración máxima de 20-30 minutos
 - Visitar el huerto: regar, recolectar habas

Para las sesiones, tanto la formadora Raquel Álvarez como las organizaciones han empleado materiales de elaboración propia como la Maleta Pedagógica, «Yo consumo con consciencia, siembro esperanza», vídeos, pósters y cuadernos de actividades desarrollados por otras organizaciones como SETEM, Intermón-Oxfam, Perifèries, Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, etc.

AL PERSONAL DE COCINA

El personal de cocina es uno de los grupos de interés de mayor importancia en los comedores escolares. Debe estar informado y formar parte de todo el proceso. Es fundamental proporcionarles la formación necesaria para poder asumir los cambios que se vayan a introducir en los menús, incluso que participen en la toma de decisiones en torno a ellos.

Para ello se ha planteado una formación eminentemente práctica, desarrollada en gran parte dentro de la cocina. La cocinera Nani Moré ha planteado el curso dividido en dos temporadas: invierno y verano, con el objetivo de aprender recetas ligadas a los productos de cada época del año. El programa del curso es el siguiente:

1. LOS EFECTOS DE UN SISTEMA AGROALIMENTARIO INDUSTRIAL
2. PROTOCOLOS Y USOS DEL TIEMPO EN LA COCINA
3. ORGANIZACIÓN Y MANIPULACIÓN VERDURAS FRESCAS Y DE TEMPORADA
4. LOS CEREALES INTEGRALES
5. LA PROTEÍNA VEGETAL
6. TÉCNICAS CULINARIAS SALUDABLES

Durante las primeras horas de formación se elaboran platos que utilizaremos posteriormente en la formación con la AMPA. El primer paso es sensibilizar sobre los efectos que tiene una alimentación basada en los principios del agronegocio para posteriormente introducir los principios de una alimentación justa en las cocinas.

Uno de los principales resultados que hemos obtenido de esta formación ha sido el «despertar» de las cocineras y los cocineros a otro modelo de alimentación.

Al finalizar la formación les hemos pedido una lista de posibilidades que hemos clasificado en:

Cosas que he aprendido que son realizables:

- «Es realizable si la sociedad cambia en todo, en el modelo económico, dentro de las casas...».
- «Hay muchas posibilidades de trabajar con muchas verduras y jugando con los colores».
- «Hay maneras de trabajar de forma diferente y puede que poco a poco se vayan introduciendo».

Cosas que no son realizables:

- «La lasaña con remolacha, porque creo los niños no la aceptarán».
- «No he visto nada que no sea realizable, pero necesitamos tiempo».



LA AMPA

La AMPA es un grupo imprescindible en este proceso. Ya han tenido un primer taller (el que se ha impartido en el momento del diagnóstico) y se les ha acercado a la temática del sistema alimentario y de los efectos sobre la salud y sobre el ecosistema.

En esta ocasión, la formación tiene un **carácter práctico**. Se han realizado dos formaciones, una en invierno y otra en verano, coincidiendo con las temporadas productivas para que madres, padres y familiares realicen un taller junto con sus hijas e hijos sobre cómo poner en práctica algunas recetas saludables a partir de dos ideas clave:

- * Verdura ecológica de temporada y de proximidad
- * Preparaciones y cocciones saludables y sabrosas

Durante la formación de **invierno** se trabajaron las verduras crudas (remolacha, zanahoria, coliflor, etc.) y se hicieron hamburguesas a base de mijo y verduras, y envueltas con sésamo y con semillas de calabaza. Cada niña/o se llevó una a su casa, así como una verdura como premio por participar en un juego de acertijos.

En la formación de **verano** contamos con la presencia del campesino que había producido las verduras que íbamos a utilizar durante el taller; conocer a la persona que había cuidado el campo para que ese día tuviéramos la opción de comer de su cosecha fue un plus durante la sesión. En este taller elaboramos espaguetis de calabacín crudo con salsa pesto y hamburguesas con lentejas. Además, trabajamos los conceptos de proteína y grasa vegetal a través de las aceitunas negras.

Las impresiones de las personas participantes fueron muy positivas, valoraron la formación práctica y divertida con el alumnado de las tres escuelas y con las madres y los padres para consolidar los conceptos que ya se habían trabajado durante todo el curso.



2.4 ESTUDIO DE VIABILIDAD

Las empresas de restauración colectiva suelen tener como objetivo principal el beneficio, con lo que la presión para abaratar costes en recursos de todo tipo y en el producto suele ser alta. En este sentido, para transitar hacia un comedor escolar sostenible, la empresa debe tener otra mirada diferente y para ello hemos elaborado un estudio de viabilidad en el que hemos abordado:

- La evaluación de los menús actuales para introducir alimentos ecológicos
- La revisión del coste alimentario para garantizar las mejoras
- La revisión de gestión y protocolos de cocina para poder incorporar mejoras

Para obtener la información de partida que nos permite saber en qué medida la empresa podría emprender una transición efectiva hacia un comedor escolar sostenible, se elabora un estudio con 4 pasos imprescindibles relacionados con los siguientes aspectos:

1 MENÚ ACTUAL

Tenemos en cuenta la estructura del menú actual para definir paso a paso el cambio de modelo: el consumo diario de verduras de temporada, los primeros platos sin proteína animal, la introducción de la proteína vegetal, la reducción o eliminación total de pre congelados y rebozados

2 INFORMACIÓN DEL SERVICIO

Como cada servicio tiene diferentes realidades, conocer las de cada empresa nos permite ajustar las partidas. Necesitamos información sobre el precio del menú, las ratios, el personal, la infraestructura, los protocolos de gestión del tiempo en la cocina, etc.

3 FACTURAS DE COMPRA

Las facturas de compra de los productos nos permiten plantear propuestas alternativas de abastecimiento para potenciar al máximo el consumo de alimentos ecológicos comprados directamente al productor/a de proximidad.

4 FOTOGRAFÍAS DEL EQUIPO

Hacer fotos al equipamiento actual para ajustar los platos a las posibilidades de la cocina. Si tenemos poca nevera, nos condiciona el abastecimiento y podemos tener dificultades para hacer compras directas.

MENÚS DE VERANO



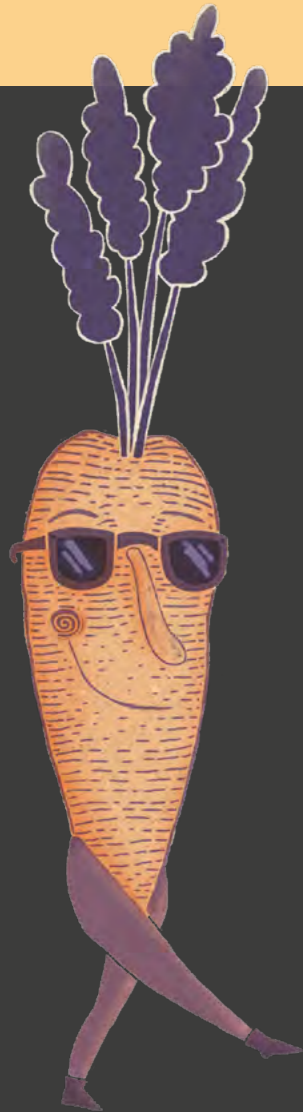
PRIMERO	
Ensalada de la huerta	0,10 €
SEGUNDO	
Macarrones con carne de ternera y tomate	0,98 €
POSTRE	
Fruta de temporada (150 gramos)	0,40 €
<hr/>	
COSTE	1,48 €
COSTE con IVA	1,62 €

PRIMERO	
Acelgas con patatas	0,26 €
SEGUNDO	
Tortilla de zanahoria	0,71 €
POSTRE	
Yogur	0,30 €
<hr/>	
COSTE	1,27 €
COSTE con IVA	1,39 €

PRIMERO	
Humus de garbanzos	0,20 €
SEGUNDO	
Arroz con verduras	0,29 €
POSTRE	
Fruta de temporada (150 gramos)	0,40 €
<hr/>	
COSTE	0,89 €
COSTE con IVA	0,97 €

PRIMERO	
Judías verdes con patatas	0,46 €
SEGUNDO	
Muslo de pollo al horno con lechuga	0,69 €
POSTRE	
Fruta de temporada (150 gramos)	0,40 €
<hr/>	
COSTE	1,55 €
COSTE con IVA	1,70 €

MENÚS DE INVIERNO



PRIMERO	
Garbanzos estofados	0,24 €
SEGUNDO	
Arroz con verduras	0,29 €
POSTRE	
Yogur	0,30 €
<hr/>	
COSTE	0,83 €
COSTE con IVA	0,91 €

PRIMERO	
Crema de calabaza ecológica	0,20 €
SEGUNDO	
Macarrones con carne de ternera y tomate	0,98 €
POSTRE	
Fruta de temporada (150 gramos)	0,40 €
<hr/>	
COSTE	1,57 €
COSTE con IVA	1,73 €

PRIMERO	
Sopa de arroz	0,20 €
SEGUNDO	
Pescado al horno con guarnición	1,19 €
POSTRE	
Fruta de temporada (150 gramos)	0,40 €
<hr/>	
COSTE	1,79 €
COSTE con IVA	1,97 €



Notas:

a) Precios de verduras y fruta facilitados por productores y productoras de l'Horta de València. Son de producción ecológica.

b) Precios de legumbres y arroz facilitados por distribuidores. Son de producción ecológica.

2.5 ELABORACIÓN DE PROPUESTAS

La fase de elaboración de propuestas se ha llevado a cabo coincidiendo con las sesiones y se ha trabajado sobre todo en la formación con el alumnado dentro del aula. Las propuestas con el resto de agentes se han llevado a la comisión de comedor.

En el caso de las niñas y los niños, era importante abordar los cambios en el comedor después de cada taller, porque son los usuarios del servicio de restauración colectiva y no tienen voz ni voto en la comisión de comedor.

La tarea fue, por tanto, recoger las iniciativas que planteaba el alumnado en un papelógrafo para que, por primera vez, un o una representante de cada curso las pudiera llevar por escrito al consejo alimentario escolar (o a la comisión de comedor ampliada).

Algunas de las propuestas que recogimos del alumnado fueron las siguientes:

- 1 «Más productos de temporada».
- 2 «Menú más variado, porque hay gente que no puede comer carne y siempre come queso».
- 3 «Que no le pongan colorante al pescado».
- 4 «Ensaladas diferentes».
- 5 «Que no usemos carne de granjas donde los animales han sido maltratados o criados mal».
- 6 «Que no comamos verduras cultivadas con productos químicos».
- 7 «Que al agricultor se le pague un precio justo».
- 8 «Que comamos alimentos cocinados por las cocineras y no pre congelados».
- 9 «Que no se usen tantos envases de plástico».
- 10 «Queremos comer alimentos que estén plantados en una tierra bien cuidada».
- 11 «Que el aceite de oliva sea virgen».
- 12 «Que aunque haya una mancha en una fruta nos la pongan, porque es señal de que está buena».
- 13 «Que comamos productos de la huerta de València y que conozcamos a quienes los cultivan».
- 14 «Que se cumplan todas las propuestas que hacemos».

CONSEJO ALIMENTARIO ESCOLAR

Todas estas ideas se trasladan al Consejo Alimentario Escolar con el añadido de que cada agente que forma parte de este Consejo ya ha estado formado en soberanía alimentaria y, por tanto, estas iniciativas tienen una mayor receptividad entre todos los participantes.

2.6 CREACIÓN DE UN CONSEJO ALIMENTARIO ESCOLAR

La creación de un consejo alimentario escolar, donde se elaboran las estrategias alimentarias y los planes de acción para la instauración de un comedor sostenible, es uno de los resultados importantes del proyecto y donde se van a volcar toda la formación y todas las actividades desarrolladas en el proceso.

El proceso de creación de un consejo alimentario escolar necesita de la participación activa de todos los agentes vinculados al comedor. Para conseguirlo, se han propuesto **tres espacios de reflexión** y encuentro entre los distintos actores, **uno en cada colegio**. Hasta el momento cada colectivo ha seguido el proceso formativo-reflexivo, con poca interacción con los demás. Ahora es el momento de juntarse para **compartir los conocimientos adquiridos y las reflexiones colectivas**, y establecer diálogos horizontales entre todos los grupos de interés.

Los **objetivos del consejo alimentario escolar** son:

- * **Facilitar el diálogo** entre los agentes implicados en la búsqueda de un consenso, como estrategia para garantizar el éxito del funcionamiento del consejo alimentario escolar.
- * **Crear un consejo alimentario escolar** en cada uno de los colegios participantes del proyecto.
- * **Mejorar y fortalecer las relaciones** entre todos los grupos implicados, fomentando el trabajo cooperativo en el seno de la comunidad escolar.

Para ello, hemos utilizado la ya existente «comisión de comedor», donde básicamente se hablaba del balance de cuentas y que era un espacio infrautilizado, y se ha propuesto que se incorporen al nuevo consejo alimentario escolar el alumnado, la empresa, la nutricionista, la coordinadora de monitoras y la cocinera.

En el transcurso del proyecto se han realizado dos consejos alimentarios con la presencia de las niñas y los niños representantes de los diferentes cursos con los que hemos trabajado las propuestas, las cocineras, que ya han sido formadas por Nani Moré, y la coordinadora de monitoras que también ha sido formada por Raquel Álvarez. De esta forma, nos aseguramos de que todo lo que se proponga en este espacio esté relacionado con los contenidos que se han tratado, y se van a incorporar nuevas lecturas del servicio de comedor relacionadas con la soberanía alimentaria.

Durante este curso, no se han formalizado los consejos alimentarios porque, al desarrollarse en un futuro la fase II del proyecto, se acordó que empezarían a funcionar en el curso siguiente.

CONCLUSIONES

¿QUÉ CONCLUSIONES EXTRAEMOS DEL TRABAJO DURANTE LA VIDA DEL PROYECTO?

Durante el proyecto hemos tenido feedback de todos los agentes implicados, así como de la sociedad civil en general.

Nuestra percepción es que se ha conseguido la apropiación de los conceptos trabajados por parte de los actores del proyecto.

Podemos afirmar que el proyecto ha sido un éxito por:

- * La demanda exponencial de colegios que nos piden que actuemos en sus centros.
- * La demanda de varias empresas de monitoras y monitores de comedor que nos piden formación para su personal.
- * El interés de los medios de comunicación en esta temática y las peticiones de entrevistas para conocer mejor los resultados de «La Sostenibilitat al Plat».
- * La implicación creciente durante la vida del proyecto de la Concejalía de Educación.
- * La aprobación de la financiación de la fase II del proyecto por el Ayuntamiento de València y por la Generalitat Valenciana.

En general, podemos confirmar que la sociedad valenciana está más sensibilizada ante los cambios que se pueden realizar en el sistema a través de los hábitos alimentarios. En esto han contribuido las políticas públicas generadas en esta última legislatura como el Plan de Agricultura Ecológica de la Generalitat, la creación y el desarrollo del Consejo Alimentario Municipal de València, la firma del Pacto de Milán, etc., pero también la puesta en marcha de proyectos como «La Sostenibilitat al Plat» del CERAI o «La Escuela de AMPA» de Justicia Alimentaria-VSF que han abierto una línea de pensamiento y acción en torno a lo que comen las niñas y los niños en edad escolar.

Por todo ello, comprendemos que la continuidad de este tipo de proyectos tiene un sentido que va más allá del trabajo con escuelas: pretende, a través de las generaciones venideras, transformar las prácticas alimentarias en un futuro muy próximo.

¿CUÁLES HAN SIDO LOS PRINCIPALES LOGROS?

Las formaciones de cocina con madres, padres y alumnado ha generado ideas y formación teórica sobre cómo llevar a cabo prácticas sostenibles.

Las clases con el alumnado de primaria les ha hecho descubrir, a través de dinámicas, juegos y vídeos, un nuevo paradigma: la visión crítica sobre el sistema alimentario global.

La formación con monitoras les ha proporcionado herramientas de trabajo sobre alimentación justa y sostenible.

El profesorado ha incluido nuevas herramientas y una visión crítica adaptada en su currículum.

Las empresas de restauración han recibido orientaciones (estudio de viabilidad y formación a cocineras y cocineros) sobre el tránsito hacia una nueva cultura alimentaria en la escuela.

