

Alimentación y escuela, menú de ideas desde la Agenda 21 Escolar de BCN

Laia Capdevila i Solà

Mireia Abril i Janer

Agenda 21 Escolar de Barcelona



[AGENDA 21 BCN]

escoles+sostenibles

1r Congreso Internacional **comer en la escuela**

Barcelona, 30 y 31 de mayo, 1 de junio de 2012



L' Agenda 21 Escolar de Barcelona: què fem, com ho fem?

les escoles més sostenibles.

COMPROMESSES AMB EL FUTUR

PER TRANSFORMAR I CONSTRUIR UNA CIUTAT

PER VIURE BÉ SENSE FER MALBÉ

EN UN MÓN MÉS SOLIDARI I EN PAU

EN CONSONÀNCIA AMB L' A21 LOCAL

03:16

0 likes 0 comments View in Couch Mode

Video gallery (16)

- Ag21 català by Ersília
- Ag21 castellano by Ersília
- Ag21 english by Ersília
- Els joves tenim cura d by Ersília
- AG21E 2010-2011 by Ersília
- AG21E. 2009-2010 by Ersília

<http://vimeo.com/channels/a21escolar>

La alimentación en los proyectos de A21E

El consumo de alimentos en la escuela es una realidad cotidiana

- en el **desayuno** (provisto por la escuela en la etapa 0-3, y de casa el resto del alumnado)
- la **comida** (provisto por la escuela para el alumnado de 0 a los 12 años y ofrecido también de los 12 a los 16)
- la **merienda** (solo en las escuelas 0-3)
- en la **celebración de fiestas** y otros **actos festivos** o de ámbito escolar más global (familias o AMPA)

Los comedores de los centros educativos son una parte más del **proyecto educativo del centro**, más allá de cubrir unas necesidades fisiológicas, aporta **salud**, fomenta **criterios de consumo** y es una **realidad socializadora y transformadora**



A21E + entidades y organizaciones, impulsamos que la alimentación en la escuela sea **sostenible y saludable**, aportando **información, formación, herramientas y criterios, recursos...** para que la comunidad educativa pueda responsabilizarse y disfrutar de un comedor con estas características.

Formación para a maestr@s, profesorado, monitor@s, familias y otros agentes sociales				
comedores escolares sostenibles consumo soberanía alimentaria	huertos escolares agricultura ecológica agroecología	biodiversidad producción y protección de semillas autóctonas soberanía alimentaria	<u>E+S</u> Envoltorios + Sostenibles Esmorzars* + Saludables *(desayunos)	comercio justo agroecología y soberanía alimentaria



POST
A'esperar

Comida...
SUSTENTABILIDAD
de la comida

Comer
mejor
no es
el sueldo

POST
A'esperar

Soja en
Paraguay
IMPACTES
de su uso rural

0.556
779.0

1,676
575

Asesoramientos y fomento del trabajo en red

Administración local	Empresas / Entidades	Comunidad educativa
<p>Ambientalización de los contratos de los comedores y cocinas de las escuelas 0-3 municipales en coordinación con el Instituto Municipal de Educación de Barcelona y el Departamento de Mejora Continua del Área de Medio Ambiente</p>	<p>Proyecto <u>MES – Menjadors Escolars Saludables</u> de la <i>Fundació Futur</i> y implementación en las primeras escuelas (Simphonie, Escola municipal Patronat Domènech, Escola Itaca, etc.)</p>	<p>Comisiones de comedor, AMPA, consejos escolares ... y personas que quieren avanzar en modelos más sostenibles de comedores escolares</p>



Participación en jornadas y seminarios para compartir experiencias, dificultades y mejoras

Publicaciones y difusión al web

[Web de l'A21E](#)

[Mapa dels horts escolars](#)

Difusión de las buenas prácticas de las escuelas en

“Les escoles dia a dia”

Difusión de recursos disponibles en

“Recursos” i

“Documents i +”

[Introducció de criteris ambientals al servei de menjador, cantina i màquines expenedores dels centres educatius](#)

Colaboración en la guía [A Taula!](#) de la *Taula de Treball sobre Alimentació Escolar Ecològica*

Nueva guía de la Col·lecció de Guies de l'A21E

aportar información exhaustiva y actual sobre: alimentación

consumo

sistema

agroalimentario

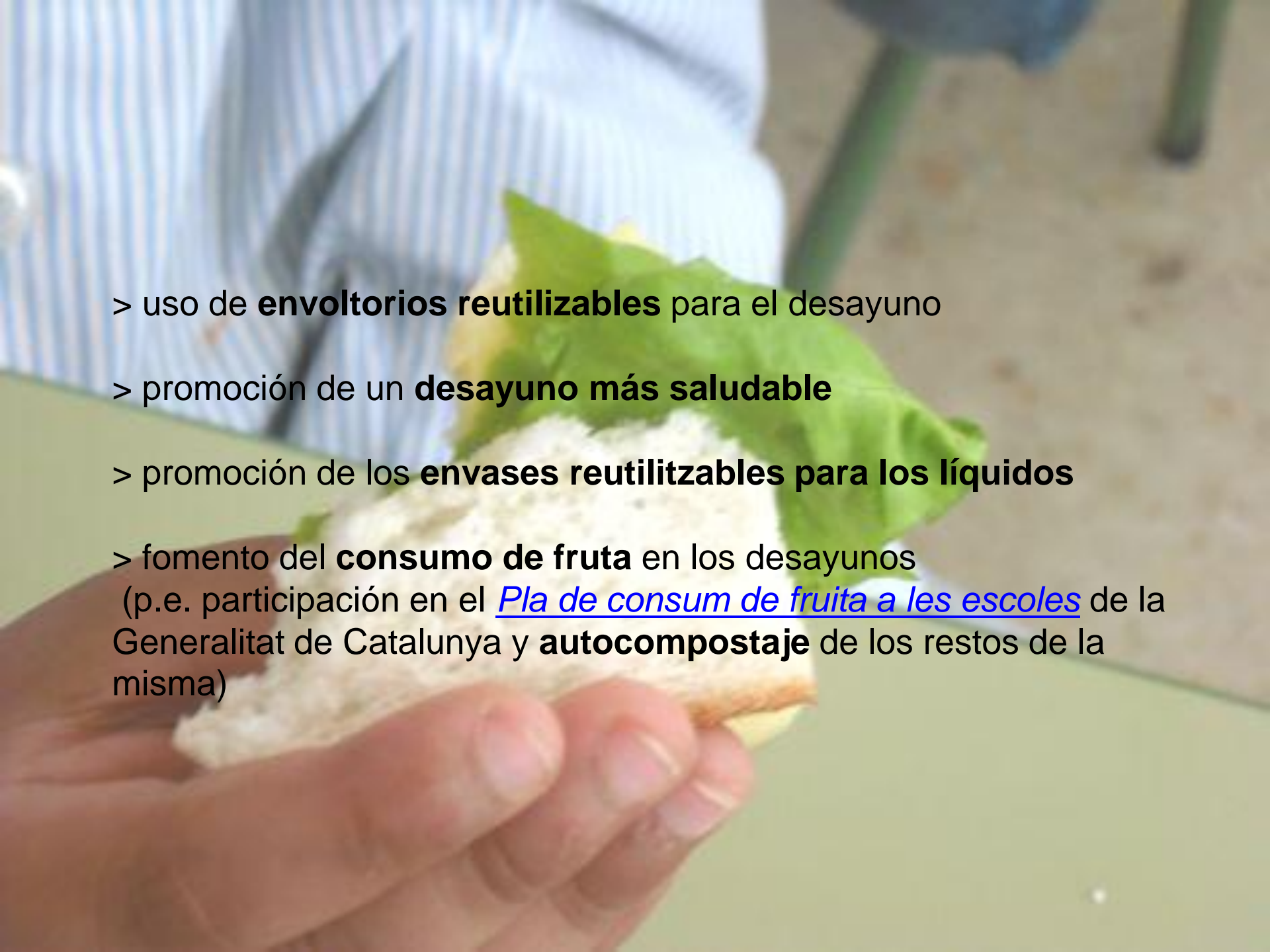
repercusiones

globales y puntuales de nuestro modelo de consumo

Incluirá una recopilación de recursos y referencias sobre actividades y talleres de experimentación



Menú de ideas de las escuelas de la Agenda 21 Escolar

- 
- A close-up photograph of a hand holding a sandwich. The sandwich consists of a slice of white bread, a layer of melted yellow cheese, and a large, fresh green lettuce leaf. The sandwich is held over a light green plate. In the background, a person wearing a blue and white striped shirt is partially visible, and the floor is a light-colored, textured surface.
- > uso de **envoltorios reutilizables** para el desayuno
 - > promoción de un **desayuno más saludable**
 - > promoción de los **envases reutilizables para los líquidos**
 - > fomento del **consumo de fruta** en los desayunos
(p.e. participación en el [Pla de consum de fruita a les escoles](#) de la Generalitat de Catalunya y **autocompostaje** de los restos de la misma)



El PSOE i el quadripartit afronten
un nou clau per pactar l'Estatut

La futura reforma de
l'Estatut de les Illes Balears
pot arribar a l'abril

de 3.000
a drogas als

empreses
de les Illes
Balears

El futur
de les Illes
Balears



PERQUÈ ALGUNS NENS I NENES
LLENCEN L'ENTREPÀ A LES
ESCOMBRERIES?

NO TENAN MES GANA

NO AGRADA

BOCATA MASA GRAN

VEUEN ELS AMICS JUGAR

¡ NOSALTRES TAMBE' VOLEM

ACAVAR EL BOCATA MES RÀPID

PROPOSEM SOLUCIONS...

· ASMORZA FORSA A CASA

· BOCATA PATITO

· SI NO ENS EL PODEM ACAVAR

· COMPARTIR AMB UN COMPANYY

· EMBOLICAR I GUARDAR ALA CARTERA

ENS AJUDARÀ A NO FER-HO SI PENSEM...
QUÈ HI HA DARRERA D'UN ESMORZAR?

· DARRERA D'UN ASMORZAS IA
· DINES (AL PA, AMOUTIT

· AMOR: LA MAMA PENSA AMB TOT
EL CARINYO QUE LI AGRADA
AL MEU FILL.

ESFORÇ - ANAR A COMPRAR EL PA D'HORA PERQUE
ESTIGUI TOU.

-FER EL BOCATA

-NO VALOREM LA PEINA DELS COMPANYYS
DE 5€ SI HO LLENCEM TOT JUNT A LES
ESCOMBRERIES.

2^N

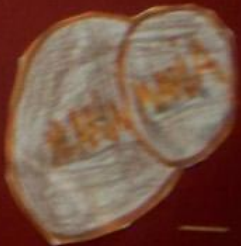
QUE HI HA A DERA DE L'ESMORZAR

QUE FEM NOSALTRES?

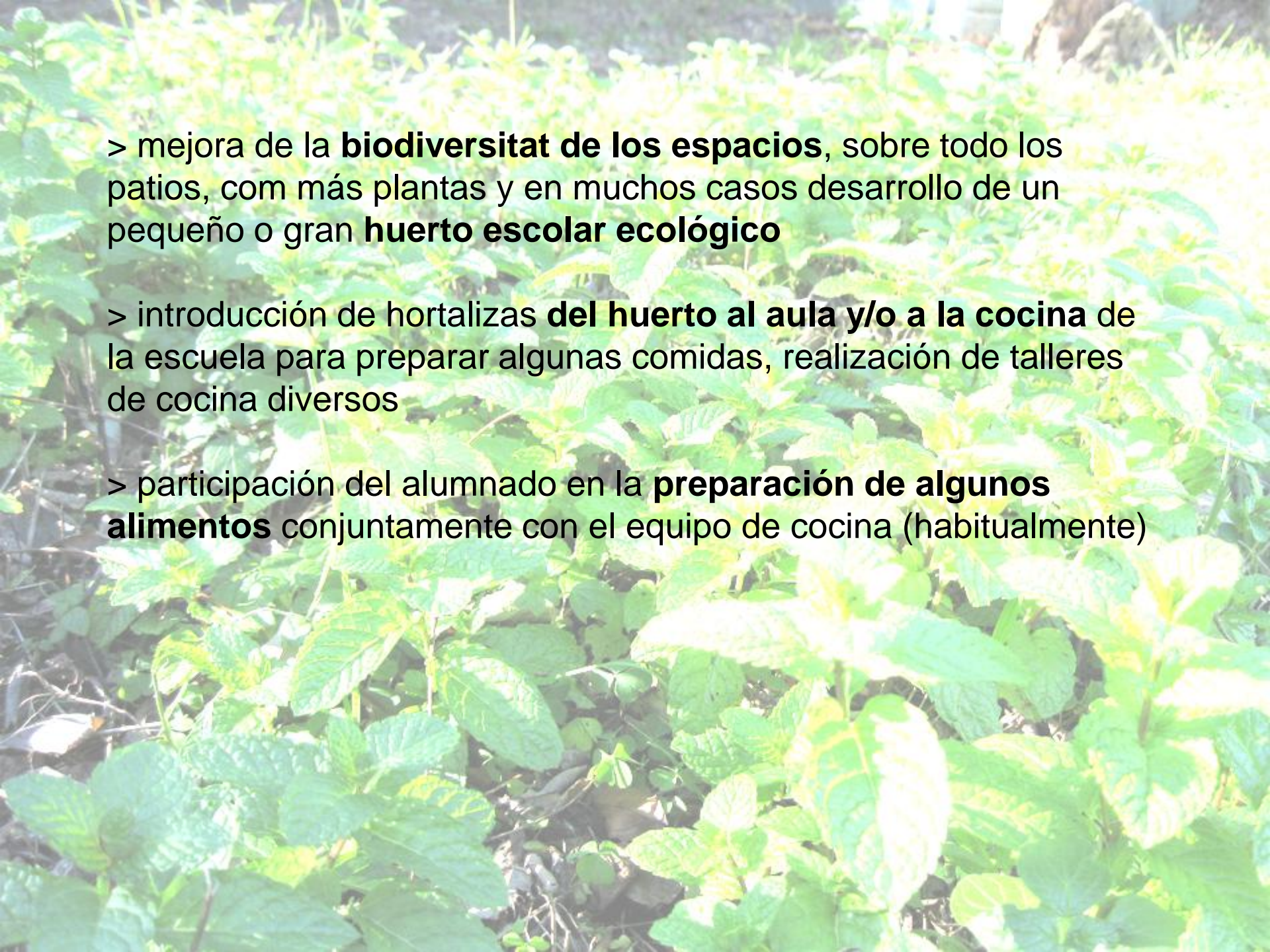
ESMORZARS



FAMÍLIES
NOSALTRES
GENT QUE
TREBALLA







> mejora de la **biodiversitat de los espacios**, sobre todo los patios, con más plantas y en muchos casos desarrollo de un pequeño o gran **huerto escolar ecológico**

> introducción de hortalizas **del huerto al aula y/o a la cocina** de la escuela para preparar algunas comidas, realización de talleres de cocina diversos

> participación del alumnado en la **preparación de algunos alimentos** conjuntamente con el equipo de cocina (habitualmente)
































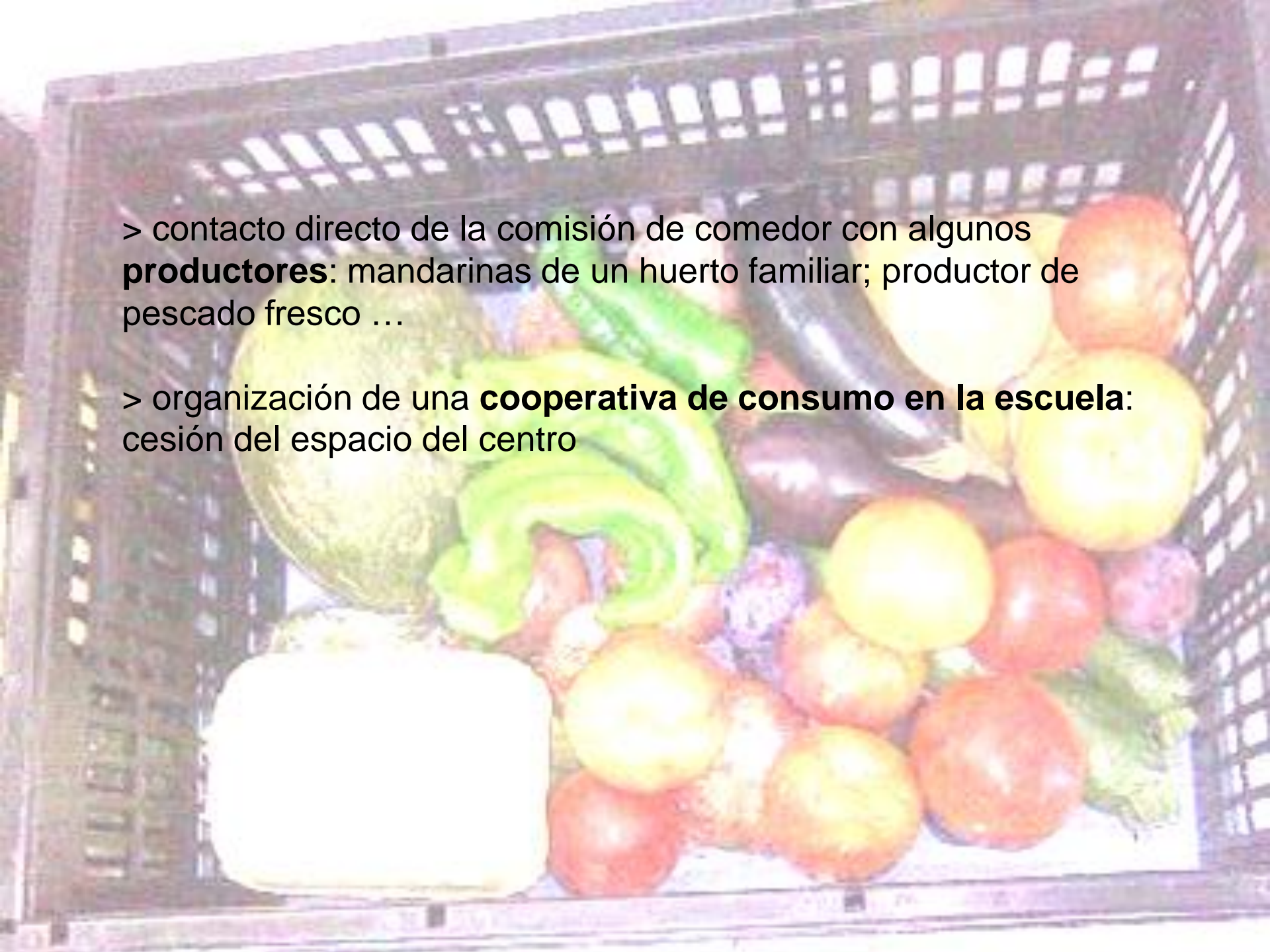
A hand is pouring a dark red liquid, likely a dressing, from a white pitcher into a white bowl filled with a salad. The salad consists of green leafy vegetables, red cherry tomatoes, and sprouts. In the background, there is a white bowl containing more sprouts and a yellow bottle on a white tiled surface.

> promoción de un **comedor sostenible** en el centro educativo: introducción de **productos ecológicos**, de **comercio justo**, de **temporada**, de **proximidad**; evitar el **despilfarro** alimentario, hacer la recogida selectiva de la fracción orgánica, **compostaje**, etc.

> fomento de la **autonomía** del alumnado y el aprendizaje de la **autoregulación** de la alimentación: aprender a servirse un/a mismo/a, según el hambre, aprender a comer de todo...



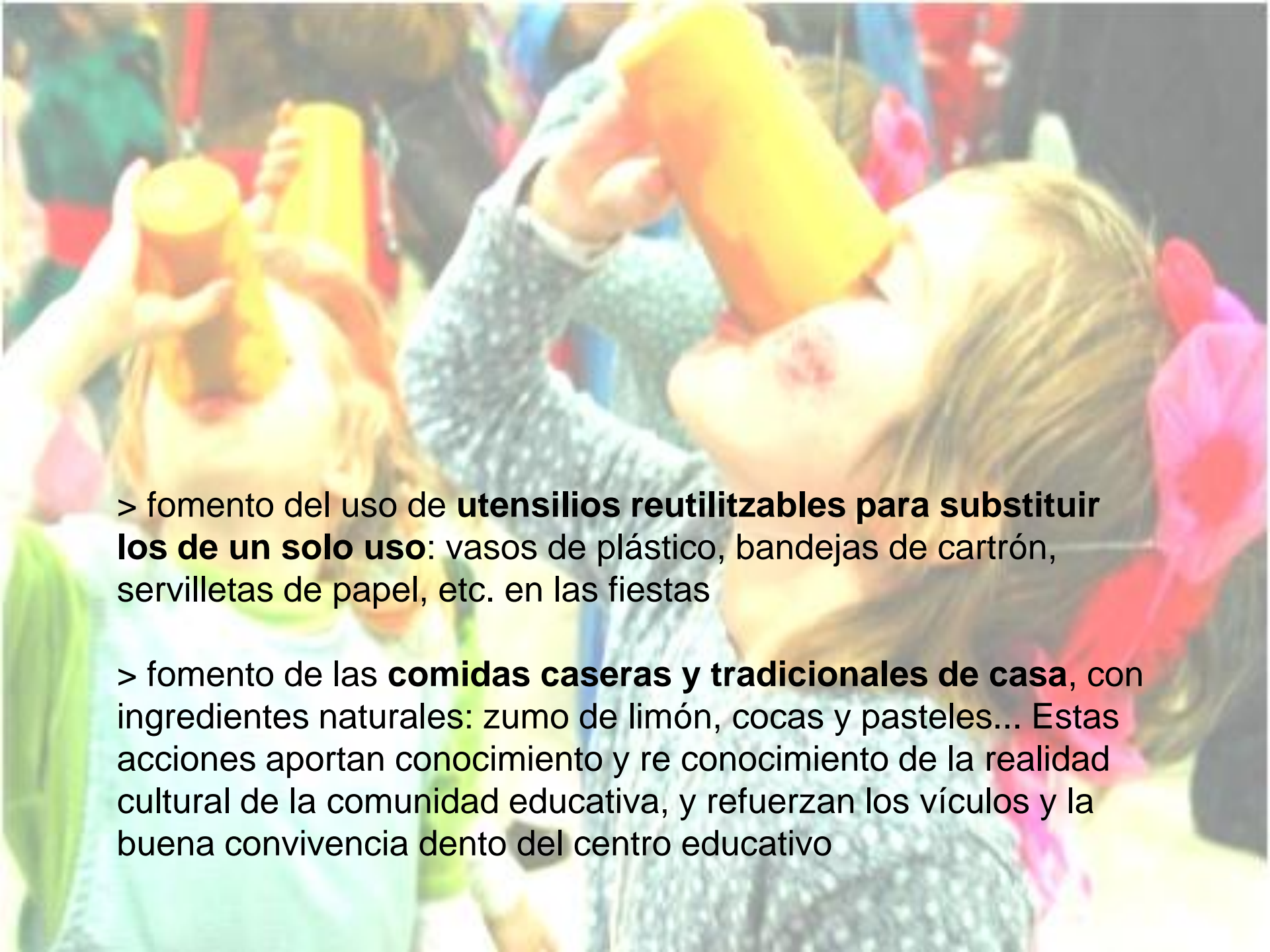


A photograph of a dark-colored plastic basket filled with fresh produce. The basket contains several red and yellow tomatoes, a large green melon, a white block of cheese, green bell peppers, purple onions, and other vegetables. The basket is set against a light background.

> contacto directo de la comisión de comedor con algunos **productores**: mandarinas de un huerto familiar; productor de pescado fresco ...

> organización de una **cooperativa de consumo en la escuela**: cesión del espacio del centro





> fomento del uso de **utensilios reutilizables para substituir los de un solo uso**: vasos de plástico, bandejas de cartrón, servilletas de papel, etc. en las fiestas


> fomento de las **comidas caseras y tradicionales de casa**, con ingredientes naturales: zumo de limón, cocas y pasteles... Estas acciones aportan conocimiento y re conocimiento de la realidad cultural de la comunidad educativa, y refuerzan los vínculos y la buena convivencia dentro del centro educativo



CONCLUSIONES

Entendemos la alimentación escolar como:

- un contenido curricular
 - un proceso de aprendizaje
 - una herramienta para la mejora de la salud escolar
- > aprendemos a trabajar en **equipo**
- > aprendemos a interactuar y gestionar con **más respeto** nuestro entorno y los recursos naturales
- > es un proceso que nos capacita a ser críticos y a tener **criterios** para tomar **decisiones** en un entorno inseguro y cambiante



La elección de cada alimento que nos comemos, teniendo en cuenta todo el proceso desde su producción, transformación, distribución y elaboración, es una apuesta por modelos más o menos respetuosos con el ambiente y más o menos justos con la sociedad y el mundo.

Educar en sostenibilidad significa también educar los **hábitos alimenticios**, reflexionar sobre los **criterios de compra** y de **consumo** que utilizamos, incorporar dietas equilibradas en las que los productos sean estacionales y del territorio ... una buena oportunidad para favorecer modelos de sociedad y de economía más coherentes con nosotros mismos y con nuestro entorno. Un campo amplio de experimentación y de toma de decisiones en el que la **comunidad educativa reconoce que el comedor escolar es una herramienta transformadora de la realidad local-global actual.**



Programa guardonat amb el **Premi Internacional sobre bones pràctiques per a millorar les condicions de vida**, liderat pel Govern de Dubai i administrat conjuntament amb el Programa HABITAT de les Nacions Unides



Gracias por la atención!



**Ajuntament
de Barcelona**



[AGENDA 21 BCN]
escoles+sostenibles

<http://www.bcn.es/agenda21/a21escolar>
agenda21escolar@bcn.cat