

LA SOSTENIBILITAT AL PLAT

Sistematització del projecte

Educar cap a una alimentació més justa i sostenible a través dels menjadors escolars



CONTINGUT

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

Elaborat el desembre de 2017 / Revisió i edició: Març 2018

Aquest text està disponible sota la Llicència de Creative Commons
Reconeixement i Compartir-Igual 4.0 (CC BY-SA 4.0)

Il·lustració: María Maraña

Coordinació:



Col·labora:



Financen:



1	SISTEMATITZAR UN PROJECTE DE TRANSICIÓ CAP A MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES	5
	1.1 QUÈ ÉS SISTEMATITZAR?	5
	1.2 MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES?	6
	1.3 CONTEXT	8
2	EL PROJECTE PAS A PAS: PRENGUEN NOTA I REPLIQUEN	9
	2.1 LA SOSTENIBILITAT AL PLAT UNA APOSTA PER A TRANSITAR CAP A MENJADORS ESCOLARS	9
	2.2 EL DIAGNÒSTIC: IMPRESCINDIBLE PER A UBICAR-NOS	13
	ENTREVISTES AMB ELS AGENTS IMPLICATS	13
	<i>DIRECCIÓ DEL COL·LEGI</i>	
	<i>EMPRESA DE RESTAURACIÓ</i>	
	<i>PERSONAL DE CUINA</i>	
	<i>MONITORES</i>	
	<i>AMPA</i>	
	<i>ALUMNAT</i>	
	<i>COMISSIÓ DE MENJADOR</i>	
	2.3 FORMACIÓ DELS AGENTS IMPLICATS	27
	PROFESSORAT	
	ALUMNAT	
	<i>CM BENIMACLET</i>	
	<i>CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS</i>	
	<i>CM SANTIAGO GRISOLIA</i>	
	MONITORES DE MENJADOR	
	PERSONAL DE CUINA	
	AMPA	
	2.4 ESTUDI DE VIABILITAT	41
	2.5 ELABORACIÓ DE PROPOSTES	44
	2.6 CREACIÓ DEL CONSELL ALIMENTARI ESCOLAR	45
3	CONCLUSIONS	46

1 | SISTEMATITZAR

LA SISTEMATITZACIÓ D'UN PROJECTE DE TRANSICIÓ CAP A MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES

1.1 ¿QUÉ ES SISTEMATITZAR?

La paraula *sistematitzar*, utilitzada en diverses disciplines, es refereix principalment a **clasificar, ordenar o catalogar dades i informació**, a «posar-los en sistema». N'és la noció més comuna i difosa. No obstant açò, en el camp de l'educació popular i en el treball dels processos socials, l'emprem en un sentit més ampli i referit no solament a les dades que s'arrepleguen i ordenen, sinó a obtenir aprenentatges crítics de les nostres experiències (Óscar Jara).

Per això no diem només «sistematització», sinó «**sistematització d'experiències**».

- Les experiències són processos històrics i socials dinàmics: estan en canvi i moviment permanents.
- Les experiències són processos complexos: hi intervenen una sèrie de factors objectius i subjectius que s'interrelacionen:
 - a) **Condicions** de context o moment històric en què es desenvolupen
 - b) **Situacions** particulars que les fan possibles
 - c) **Accions** intencionades que fem les persones amb determinades finalitats (o inintencionades que ocorren només com a resposta a determinades situacions)
 - d) **Reaccions** que s'hi generen a partir d'aquestes accions
 - e) **Resultats** esperats o inesperats que sorgeixen
 - f) **Percepcions, interpretacions, intuïcions i emocions** de les persones que hi intervenim
 - g) **Relacions** que s'estableixen entre les persones que som subjectes d'aquestes experiències

Les experiències són processos vitals i únics: expressen una enorme riquesa acumulada d'elements i, per tant, són inèdites i irrepetibles. Cercar-les, comprendre-les, extraure'n els ensenyaments i comunicar-los és una tasca tan apassionant com exigent.

Volem apropiari-nos críticament de les experiències viscudes i en retem compte compartint el que hem après amb altres persones.

En aquest document pretenem col·lectivitzar el procés de trànsit cap als menjadors escolars sostenibles des d'una perspectiva educativa perquè pugui replicar-se en altres territoris.

1.2 MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES?

A través dels menjadors escolars podem generar transformació social i sensibilitzar en valors i pràctiques socials l'alumnat, el professorat, els pares i les mares; a més podem crear **hàbits alimentaris saludables i sostenibles**.

«Cal comprendre el menjador escolar de manera multidimensional: com un espai de companyonia i de socialització alimentària, d'aprenentatge de gustos, hàbits i valors, de coneixements» (Carles Soler, 2011: 35). Per tant, un menjador escolar sostenible és un espai que ens permet conèixer l'impacte que pot ocasionar la nostra manera de menjar, entendre el nostre model de producció, distribució i consum d'aliments, i exercir la **sobirania alimentària** entesa com «el dret dels pobles als aliments nutritius i culturalment adequats, accessibles, produïts de forma sostenible i ecològica, i el dret a decidir el seu propi sistema alimentari i productiu». (Declaració de Nyélény, Mali, 2007; citat en García i altres, 2011).

Mitjançant els **menjadors escolars sostenibles** podem potenciar un consum responsable en la comunitat. Per això, el **Centre d'Estudis Rurals i d'Agricultura Internacional-CERAI, ONGD de Desenvolupament Rural**, en el seu desig de contribuir a generar canvis socials i culturals per a un desenvolupament sostenible basat en models de consum i producció agroecològics des de la perspectiva de la sobirania alimentària, ha intentat afavorir, en la seua estratègia de treball (entre la població de la Comunitat Valenciana i, especialment, entre la comunitat educativa), la **comprensió crítica de la interdependència nord-sud**, tot transmetent els coneixements sobre les dinàmiques complexes del desenvolupament relacionades amb els hàbits de consum individual i col·lectiu, i amb un enfocament específic en la producció i el consum d'aliments.

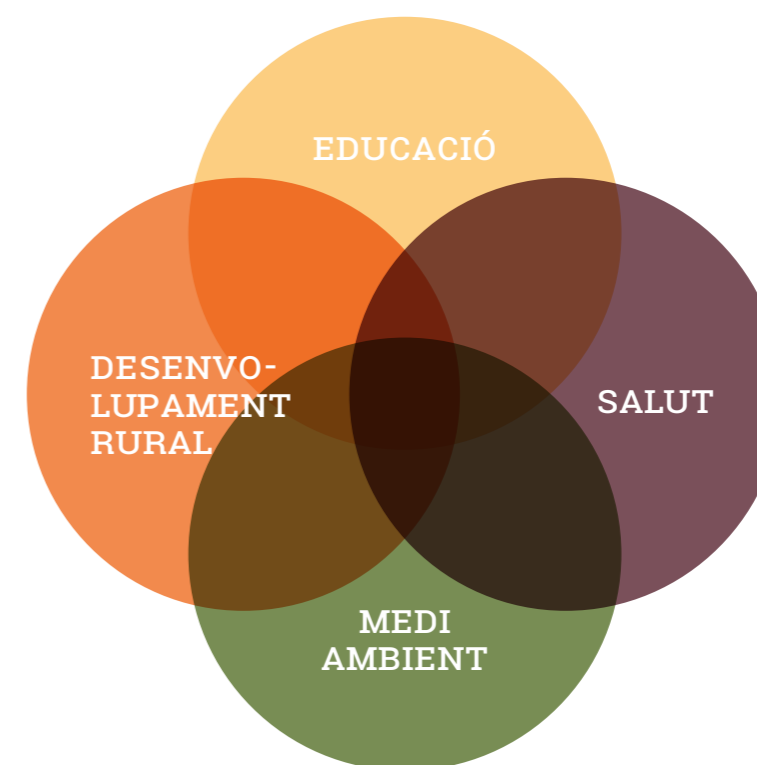
El servei de menjar per a escoles sostenibles està basat en tres principis sobre els aliments: que siguin frescos i nutritius, que la seua introducció s'identifique com el resultat d'un procés de negociació dut a terme en tota l'escola, i que es produïsquen localment respectant les seues variacions estacionals (Morgan i Sonnino, 2007; citat en Kebir, 2012). Tenint en compte aquesta excepció, els menjadors escolars sostenibles apliquen aquests principis amb un enfocament holístic impulsat per persones preocupades per la **qualitat nutricional** dels aliments i pels **impactes negatius del sistema de producció convencional**, així com pel **desenvolupament local per a l'agricultura orgànica**. Per tant, hi ha múltiples temes que estan interrelacionats i l'èxit d'aquestes iniciatives depèn de l'apropiació que en fan els diferents membres de la **comunitat escolar**: el personal de cuina, les autoritats responsables de les escoles, el professorat, l'alumnat, els pares i les mares de l'escola, etc.

Els menjadors escolars sostenibles adopten i defensen la **narrativa agroalimentària alternativa** (la mateixa que defensa certs «valors en acció»), contribueixen i formen part del que podríem dir l'horitzó ètic alimentari (ethical foodscape) que consagra valors associats amb la integritat ecològica i la justícia social, dos trets fonamentals d'un sistema agroalimentari sostenible (Morgues i Morgan, 2013: 114). Per tant, els menjadors escolars constitueixen un espai per a promoure valors de consum responsable, basat en quatre pilars fonamentals (Soler, 2012: 55): Gràfic 1. Pilars fonamentals dels menjadors ecològics i de proximitat (Soler, 2012)

GRÀFIC 1.

PILARS FONAMENTALS DELS MENJADORS ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT (SOLER, 2012)

- * Pel que fa a la **SALUT**, el consum responsable fomenta una dieta equilibrada amb aliments lliures de productes químics de síntesis (adobs químics, productes fitosanitaris i zoonosis).
- * En l'**EDUCACIÓ**, promou valors en matèria nutricional i ambiental, creant hàbits alimentaris saludables i amb productes ecològics i respectuosos amb el medi ambient.
- * En el **DESENVOLUPAMENT RURAL**, fomenta la producció de la zona, impulsant l'agrupació de xicotets i mitjans productors i el consum d'aliments de proximitat i ecològics.
- * Finalment, en el **MEDI AMBIENT**, promou el respecte al medi agrari i als cicles naturals per a mantenir i augmentar la biodiversitat, i fomenta l'ús responsable de l'energia i els recursos naturals. Garanteix, a més, el benestar animal i el respecte al comportament propi de cada espècie, conservant i millorant la riquesa del nostre patrimoni agrari i paisatgístic i afavorint la reducció de la càrrega química en els ecosistemes.



1.3 CONTEXT

Com assenyala l'educador popular i sociòleg Óscar Jara, els processos ocorren en contextos determinats que els fan únics. En aquest cas, hem de tenir en compte una sèrie de factors que han fomentat la receptivitat d'aquest projecte.

Com a factor clau, hem d'apuntar al fet que les institucions han apostat pel treball que les organitzacions de la societat civil vinculades amb la defensa del territori i la sobirania alimentària reclamen des de fa temps. En el cas de la ciutat de València, tant la Regidoria d'Educació com la d'Agricultura han sigut aliades fonamentals en aquest procés. Un repàs de les principals polítiques impulsades «des de dalt» per a sensibilitzar la societat civil en pràctiques alimentàries més justes i sostenibles podria ser:

- Pla de producció ecològica de la Generalitat Valenciana, que preveu una part vinculada al foment dels menjadors sostenibles
- Procés d'elaboració de l'estratègia alimentària municipal
- Procés de conformació del Consell Alimentari Municipal
- Signatura del Pacte de Milà
- Capitalitat Mundial de l'Alimentació el 2017
- Elaboració de nous plecs de contractació en restauració escolar per part de la Regidoria d'Educació
- Estudi sobre Canals Curts de Comercialització (CERAI)
- Estudi sobre Compra Pública (VSF)
- Pla d'Acció de la Regidoria d'Agricultura
- Decret 201/2017 de venda directa de productes de proximitat
- Llei de Protecció de L'Horta

D'altra banda, cal esmentar el treball que al llarg de vora 10 anys ha desenvolupat la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, una labor imprescindible per a la sensibilització de la societat civil i per a l'impuls d'estratègies de foment de la producció agroecològica en el territori.



2 | EL PROJECTE

PAS A PAS PRENGUEN NOTA I REPLIQUEN

2.1 LA SOSTENIBILITAT AL PLAT. UNA APOSTA PER A TRANSITAR CAP ALS MENJADORS ESCOLARS

«La Sostenibilitat al Plat» és un projecte desenvolupat per CERAI en col·laboració amb les regidories d'Educació i d'Agricultura de l'Ajuntament de València i finançat per la Generalitat Valenciana i el mateix ajuntament. Es presenta com un **projecte educatiu integral** en el qual tota la comunitat educativa està implicada i participa del procés de transversalització del menjador escolar sostenible en l'escola. Es desenvolupa en tres escoles municipals de València: Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos i Benimaclet.

El projecte proposa **formar i sensibilitzar** la comunitat educativa de les escoles participants entorn de tres punts: el dret a una alimentació sostenible, justa i sana; els problemes de la restauració col·lectiva escolar; i la importància de caminar cap a la creació d'uns menjadors escolars més sostenibles. Açò s'aconsegueix mitjançant diferents formacions (plantejades com a espais de formació i reflexió) dirigides als grups d'interès entorn del menjador escolar: alumnat, professorat, AMPA, personal de cuina, monitors i monitores del menjador. Es dedica una atenció especial al fet d'integrar el dret a una alimentació sostenible, justa i sana en **l'educació curricular dels xiquets i les xiquetes en els centres educatius participants**.

Al seu torn, proposa generar **espais de reflexió i diàleg** entre els actors locals rellevants dels menjadors escolars (col·legi, AMPA, empresa, etc.) en els quals es propicien trobades i intercanvis. Aquestes trobades pretenen promoure la creació de **Consells Alimentaris Escolars** (inspirats en els Consells Alimentaris Municipals)¹ que seran els responsables de traçar l'**estratègia alimentària** de cada col·legi i concretar un **pla d'acció** cap a un menjador sostenible.

Abans d'iniciar aquest procés de transició, és fonamental realitzar un **diagnòstic integral** en cadascuna de les escoles per a determinar la seua situació de partida, així com les fortaleses, les febleses i les motivacions per a abordar el projecte.

Enllaç al [vídeo](#), on es pot veure de forma molt gràfica en què ha consistit la seua execució.

¹ Local Food Policy Councils, en anglés.

GRÀFIC 2.
LÒGICA DE PROCESSOS DEL PROJECTE



DIAGNÒSTIC

Elaborarem un diagnòstic per a esbrinar en quina situació es troba el col·legi per tal d'iniciar el canvi cap a un menjador escolar sostenible.



FORMACIÓ

Proposem una formació teòrico-pràctica al professorat, alumnat, personal de cuina, AMPA, monitores, monitors i empresa de restauració per a analitzar la realitat del sistema alimentari i prendre mesures per a millorar-lo.



ELABORACIÓ DE PROPOSTES

A partir d'aquesta formació, tothom farà propostes que conduiran a millorar el sistema alimentari del menjador escolar.



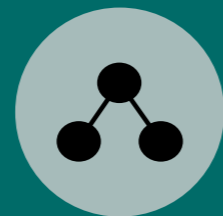
CONSELL ALIMENTARI ESCOLAR

Les propostes que incorporarem al treball estaran orientades a la creació d'una comissió de menjador ampliada que treballi en la línia de l'alimentació sostenible.



ESTRATÈGIA SOSTENIBLE

Crearem una estratègia a l'escola que funcione com a full de ruta per a implementar un Pla d'Acció en el nostre centre.



RÈPLICA EN ALTRES ESCOLES

Després de la valoració i l'anàlisi del procés, proposarem estratègies per a desenvolupar el projecte en altres centres i guiar-los en la transició cap a menjadors sostenibles.

2.2 EL DIAGNÒSTIC: IMPRESCINDIBLE PER A UBICAR-NOS

El diagnòstic integral és el primer pas per a fer el trànsit cap a un projecte educatiu que aconseguisca implantar un menjador escolar sostenible. Fa una **foto fixa inicial** de la situació integral de cada centre a partir de la qual podem planificar les estratègies d'actuació en els tres col·legis, adaptades a les particularitats de cadascun i a les seues necessitats perquè el desenvolupament del projecte s'ajuste al màxim a la situació real de cada escola.

La **persona educadora** ha sigut la responsable de tenir presència en els centres escolars durant el primer trimestre del projecte amb l'objectiu de recopilar la informació necessària per a aquesta «foto fixa». Ha identificat els agents implicats i s'hi ha reunit per tal d'introduir-los en el projecte, començar a construir una relació de confiança i aconseguir la integració de les diferents parts (direcció, cuina, professorat, AMPA, monitores...) en el marc del projecte.

En aquest diagnòstic es van analitzar, entre d'altres, aspectes relacionats amb les dades bàsiques del centre escolar, amb el funcionament del col·legi i, especialment, amb els que giren al voltant del servei de menjador: quantitat de comensals, empresa responsable del servei de restauració escolar, nombre de monitors i infraestructura de l'escola. És important conèixer la **visió i la receptivitat dels diferents actors** de la comunitat educativa davant la introducció de criteris de sostenibilitat en el menjador escolar: les pors i les resistències, la capacitat de canvi dels diferents grups, etc.

PREGUNTES BÀSIQUES

<p>?</p> <p>HI HA CUINA PRÒPIA?</p>	<p>?</p> <p>QUIN ÉS L'ÒRGAN RESPONSABLE DE LA GESTIÓ DEL MENJADOR ESCOLAR?</p>	<p>?</p> <p>COM ES FA LA COMPRA?</p>
<p>?</p> <p>COM FUNCIONA EL MENJADOR? QUINA INFRAESTRUCTURA TÉ?</p>	<p>?</p> <p>COM ÉS LA RELACIÓ DE L'EQUIP DE CUINA AMB ELS COMENSALS?</p>	<p>?</p> <p>LA POLÍTICA ACTUAL DEL CENTRE ÉS FAVORABLE AL CANVI?</p>

Cal aprofitar sempre els espais ja creats (reunió de l'AMPA, claustre del professorat, Comissió de Menjador, etc.) per a no saturar les agendes dels actors implicats.

En primer lloc, hem optat per entrevistar-nos amb cadascun dels **agents implicats** (amb la direcció del centre, el personal de cuina, les monitores, l'empresa, l'AMPA i el professorat) per a entendre el funcionament dels col·legis des de les seues diverses subjectivitats. Amb l'alumnat, hem introduït la temàtica en la primera sessió en l'aula i ens ha servit per a mesurar la **receptivitat de les persones usuàries del menjador** pel que fa a la transició cap a un menjador escolar sostenible. Hem adaptat les metodologies a cada cas particular: amb la direcció del centre o amb l'empresa hem optat per fer entrevistes individuals. En el cas de l'AMPA s'ha preferit fer dinàmiques grupals que facilitaren el consens i que, alhora, permeteren les discrepàncies. En el cas de la Comissió de Menjador, s'ha aprofitat la diversitat d'agents implicats en aquest espai per a elaborar un sociograma vinculant l'afinitat i el poder de cada actor involucrat.

A continuació, veurem cadascuna de les **metodologies i eines emprades** en cada cas per a recopilar la informació i conformar un diagnòstic precís.



1 DIRECCIÓ DEL COL·LEGI

Tenir un espai de trobada amb la direcció de l'escola ens permet prendre consciència del centre en el qual anem a treballar. Per això, durant la presa de contacte amb les directores, lliurem un qüestionari amb les mateixes preguntes que al professorat, incloent alguna d'específica que té a veure amb el seu paper particular en la direcció.

- 1 Relació del centre amb l'empresa del menjador
- 2 És fluïda i amb comunicació constant?
- 3 Es passen qüestionaris de satisfacció a les mares i pares o a l'alumnat?
- 4 Existeixen mecanismes de control –per part de l'escola– del servei en funció de la qualitat del menjar, dels contractes amb el personal de cuina, etc.?
- 5 Quina persona del centre té contacte directe amb l'empresa, cuiners i cuineres?
- 6 Relació del centre amb les monitores i els monitors de menjador.
- 7 Paper de la direcció del centre en el menjador escolar.
- 8 Propostes del centre en els anys anteriors relacionades amb l'alimentació sostenible (incloses en el currículum acadèmic, com la celebració puntual d'activitats per al dia de la dona rural, el dia de la mare terra, el dia sense plaguicides, el de la biodiversitat, etc.).
- 9 Quina importància creus que té la incorporació de la sostenibilitat del menjador al vostre centre?
- 10 Altres preguntes dirigides al professorat. (Vegeu la fitxa de professorat)

DIRECCIÓ

Tenir un espai de trobada amb la direcció de l'escola ens permet prendre consciència del centre en el qual anem a treballar.

2 EMPRESA DE RESTAURACIÓ

Conèixer a fons com treballa i quina visió té l'empresa de restauració escolar és un punt molt important per a transitar cap a un menjador escolar sostenible.

Per al diagnòstic, hem prioritzat un **espai previ de trobada** amb les persones responsables per a establir una relació i conèixer, a més del seu funcionament actual, els seus objectius a mitjà termini, així com les **dificultats i oportunitats** que troben per a transitar cap a un menjador escolar sostenible. En aquestes trobades és important tenir un guió amb les idees que creiem que són claus per a fer aquesta transició des del punt de vista de l'empresa.

Ens hi hem trobat amb realitats disperses. En dos dels col·legis hi havia cuines *in situ*, mentre que en l'altre hi havia un servei de catering, amb una cuina central; açò complica la possibilitat d'introduir elements de canvi en la col·lectivitat.



EMPRESA

En les tres escoles ens trobem amb la presència de productes congelats, així com menús amb doble presència de proteïna animal en el primer i segon plat.

Tota aquesta informació ens serveix per a començar a treballar de forma individualitzada en cadascun dels col·legis.

- 1 Nom de l'empresa
- 2 És part de Mensa Cívica?
- 3 Nombre de comensals en el menjador. En quants torns?
- 4 Preu del menú. (Empresa)
- 5 Preu dels aliments per menú
- 6 Preu que paguen els infants
- 7 Redistribució dels beneficis
- 8 Nombre i funcions, per hores, de les persones contractades. (Protocols)
- 9 Nutricionistes: Qui són i en funció de quines línies elaboren el menú?
- 10 Tenen cuina central?
- 11 Quins productes prioritzen en funció de quins criteris?
- 12 Quant de temps fa que serveix a aquest menjador escolar?
- 13 Com hi va accedir? Procés de licitació/selecció.
- 14 Tenen algun programa educatiu vinculat a l'alimentació?
- 15 Hi incorporen criteris de proximitat i sense pesticides als aliments que serveixen? Per què?
- 16 Quantes vegades a la setmana fan servir proteïna animal en el menú?
- 17 Quantes vegades a la setmana serveixen...
 - Aliments precuinats (lasanyes, mandonguilles, etc.)?
 - Fregits?
 - Aliments precongelsats (verdures i altres productes)?
- 18 Com es relacionen amb la resta d'agents del menjador? (Directora, responsable de menjador, xicalla, mares, etc.).
- 19 Tenen cap sistema de control del seu propi servei de menjador?
- 20 Els sembla interessant la proposta de transició cap a un menjador sostenible? Quin avantatge hi veu com a empresa?
- 21 Quines són les fortaleses i febleses internes, les oportunitats i les amenaces externes d'aquest procés de menjador sostenible en la vostra empresa?
 - a. Febleses
 - b. Amenaces
 - c. Fortaleses
 - d. Oportunitats

3 PERSONAL DE CUINA

Cal arreplegar en una **fitxa** la màxima informació disponible sobre aquest tema. Hi ha limitacions molt importants (com l'espai d'emmagatzematge disponible o el fet de tenir una cuina *in situ* o una cuina central) que dificulten o possibiliten el canvi a un menjador escolar sostenible.

- 1 Centre escolar
- 2 Empresa
- 3 Personal total a la cuina respecte d'allò que es creu necessari
- 4 Organització temporal diària. (Quantes hores i quines tasques)
 - Cuiner/a
 - Ajudant 1
 - Ajudant 2
- 5 Amb quins espais es compta per a conservar el menjar i com són d'adaptables per a canviar el menú? Magatzem? Nevera? Congelador?
- 6 Es coneix la procedència dels aliments? Qui fa aquesta tasca de localització i de transport cap a la cuina?
- 7 Qui defineix els menús?
- 8 Quin tipus de formació es rep per a exercir el treball de cuinera o d'ajudant de cuina en un centre escolar?
- 9 S'ha treballat alguna vegada amb productes locals o ecològics? Vos sembla interessant o no?
- 10 Quin contacte hi ha amb els xiquets i les xiquetes del menjador? Exemples
- 11 Hi ha un espai on es puguen intercanviar percepcions al voltant del menjador? Qui en forma part i com s'hi participa? (Per exemple, Comissió de Menjador, etc.)
- 12 Què es pot millorar dels menús escolars?
- 13 Què es pot millorar en general del vostre treball?
 - Relació amb el centre
 - Relació amb l'empresa
 - Relació amb l'alumnat
- 14 Què milloraríeu de la cuina (infraestructura)?
- 15 Quines són les fortaleses i febleses internes, i quines les oportunitats i les amenaces externes d'aquest procés de menjador sostenible en aquest centre?
 - a. Febleses
 - b. Amenaces
 - c. Fortaleses
 - d. Oportunitats

El personal de cuina contractat per l'empresa és el que condueix diàriament el timó del menjador escolar: organitza els temps en la cuina, sap les dificultats de l'espai disponible per a treballar d'una o una altra manera, coneix les tècniques per a optimitzar els recursos de temps o de productes, etc. Per aquest motiu, és imprescindible conèixer quin és el punt de partida. No és el mateix comptar amb una cuinera que ha treballat amb productes frescos, que amb una que sempre utilitza aliments processats i/o ultra-congelats en l'elaboració dels seus menús.



PERSONAL DE CUINA

Les aportacions que fa el personal de cuina respecte a la llibertat de decisió en els menús són interessants perquè apunten que, encara que són els qui executen el treball, les opcions vénen molt determinades pel tipus de producte que compra cada empresa.

4 MONITORES

Els monitors i les monitores són fonamentals per tal que l'alumnat reba amb bona predisposició les propostes que es fan des de la cuina. Per això, és particularment interessant conèixer de quina manera han treballat fins ara i quines relacions educatives han establert amb les xiquetes i els xiquets en l'espai del menjador.

En aquest cas, hem optat per elaborar una fitxa que han emplenat a casa, ja que normalment tenen molt poc temps disponible a l'escola. Sols vam poder organitzar una xarrada explicativa de 30 minuts en cada centre per a transmetre'ls el sentit del projecte i arreplegar les seues impressions i la seua predisposició a fer el curs. Després, els lliurarem aquesta fitxa per a conèixer millor la situació de cada persona i saber des d'on partim individualment i col·lectivament per a començar a treballar.



MONITORES

La informació arreplegada en aquestes sessions ens indica que són un col·lectiu precaritzat que, encara que té predisposició a aprendre coses noves del seu treball, es veu molt limitat per la manca de temps per a assistir les formacions que oferim o per a aplicar-les en el dia a dia.

- 1 Nom del centre
- 2 Qui et contracta?
- 3 Quantes persones treballen com a monitores i monitors en el menjador?
- 4 En quants torns i quants xiquets i xiquetes per torn?
- 5 Quines són les vostres principals activitats en aquest espai?
Protocols
- 6 Quina funció creus que hauria de tenir una monitora de menjador?
- 7 Com trebal·leu el comportament a taula (suport positiu amb «premis» alimentaris per a qui menja millor, xiquetes/s a qui no els agraden les verdures, etc.)? Aquest tipus d'estratègies de treball amb la xicalla són consensuades amb l'empresa que et contracta, és a dir, en rebeu pautes?
- 8 Quines formacions has rebut relacionades amb el teu treball?
- 9 En unes condicions laborals favorables, assenyala quines serien les àrees d'influència que t'agradaria abastar en el teu treball:
 - Relacions horitzontals amb la infància
 - Aprenentatge col·lectiu
 - El consum d'aliments com a eina de transformació social
 - L'impacte de la indústria alimentària sobre la naturalesa i la societat
 - Els criteris per a reconèixer un aliment de qualitat
 - Els reptes i els beneficis d'un menjador escolar sostenible
 - Les eines per a posar en pràctica els aprenentatges teòrics
 - D'altres
- 10 Quina relació tens amb els diferents agents implicats amb el menjador (professorat, mares i pares, directora, empresa de catering, nutricionista, responsable de menjador, cuinera, ajudant de cuina, etc.)?
- 11 Hi ha espais de trobada de les persones implicades en el menjador? Quins? Quin tipus de continguts es treballen en aquests espais? Quines decisions s'hi prenen?
- 12 Quines són les fortaleses i les febleses internes, i quines les oportunitats i les amenaces externes d'aquest procés de menjador sostenible en aquest centre?
a. Febleses b. Amenaces c. Fortaleses d. Oportunitats

5 AMPA

En el cas de l'AMPA, es va proposar un espai per a debatre com projectar de forma correcta el procés en cadascun dels col·legis. Hem aprofitat una de les reunions de l'AMPA per a lliurar un qüestionari individual a l'inici de la reunió i un altre grupal per a fer emergir qüestions noves que només sorgeixen quan es posen totes les veus en comú.

Com entenem que l'AMPA ha de tenir un pes evident en l'elecció del menú, hem proposat una tercera dinàmica que ens servisca per a diagnosticar en quin punt ens trobem respecte a la proposta de menjador escolar sostenible: una **anàlisi DAFO** respecte a la nova perspectiva de menjador sostenible com a espai educatiu.

L'espai creat és rellevant; es tria una aula de la mateixa escola per a cadascuna de les reunions de les tres AMPA. Segons la metodologia emprada per l'equip tècnic de **Justícia Alimentària-VSF**, es preparen dues taules: una, conformada per fruites i verdures de temporada que, tallades i combinades (remolatxa amb poma, api amb mandarina, etc.) ofereixen una alternativa saludable per a un berenar; també hi ha crema de xocolata elaborada amb cacau de comerç just, avellanes ecològiques i mel. L'altra taula mostra caixes de productes processats industrials i els acompanya l'exposició de la Campanya 25 Grams de Justícia Alimentària-VSF.

FITXA INDIVIDUAL

- 1 Nom del centre
- 2 Home/dona
- 3 Nombre de fills/es en el centre
- 4 Es queden al menjador?
- 5 Com és el menjador?
- 6 Quines coses t'agraden del menjador escolar?
- 7 Què és per a tu un aliment de qualitat?
- 8 Què és per a tu un aliment sostenible?
- 9 A casa es consumeixen aliments sostenibles?
- 10 En cas d'un sí per resposta, on es compren?
- 11 Saps si en el centre es treballen temes d'alimentació sostenible?
- 12 Participes d'alguna manera en el menjador escolar o en activitats relacionades amb l'alimentació en el centre?
- 13 A continuació et deixem un espai perquè ens facis saber qualsevol aspecte que consideres rellevant per al desenvolupament correcte del centre.

AMPA

Aquesta enquesta ens ofereix una idea general de com es percep l'alimentació sostenible des de la subjectivitat de les persones consultades.

Aquest espai es prepara així perquè, a mesura que entren les mares (la majoria) i els pares en l'aula, es cree un clima de curiositat: Una remolatxa amb fulles! Quant de temps sense veure'n una! On l'heu comprada? Açò què és? Api amb mandarina? I açò que s'assembla a un nap? En els tallers, la dinàmica d'utilitzar aliments «passats de moda» i que ja no se solen veure en les cuines de les cases, enfront d'altres productes industrials processats, ensucrats, etc. que són més habituals en les taules de les cases, provoca preguntes i genera debats: Per què l'alimentació ha canviat tan radicalment al llarg dels últims 50 anys?

Arran de les respostes de les mares i els pares, s'inicia una presentació a través d'imatges que s'han anat penjant en les parets i que ens serveix per a vincular la fam en el món, l'obesitat, la sobirania alimentària i les decisions individuals que prenem que podrien modificar l'actual sistema agroalimentari hegemònic.

En aquest espai els participants han posat de manifest que:

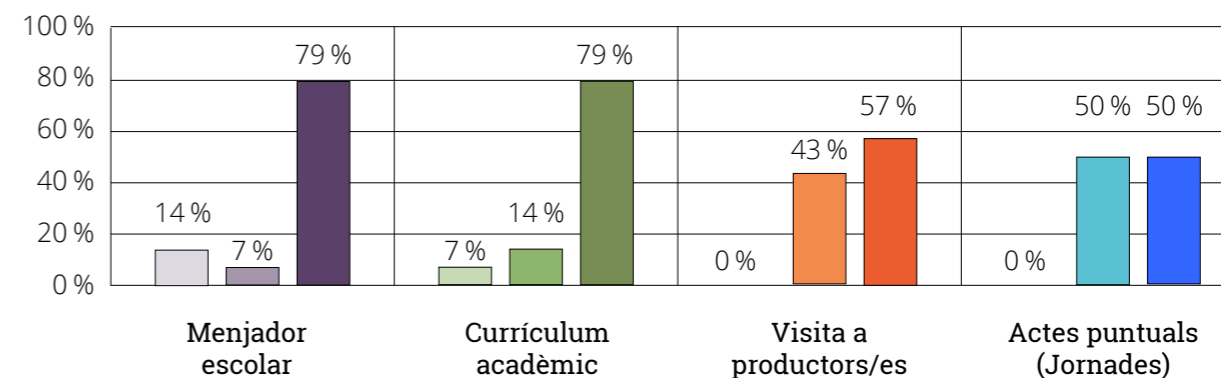
- * Els ritmes vitals generen situacions que et fan «tirar de precuinats».
- * Els berenars i els desdjunis són un problema «perquè sols donar-los alguna cosa fàcil com un suc ensucrat i unes galetes».

Enfront d'aquesta realitat, la taula que conté els productes frescos dona una possible alternativa. Un pot preparat a casa de crema de cacau fet amb mel, cacau en pols de comerç just i avellanes moltes donen una solució, així com les combinacions de fruites amb hortalisses.

Just abans de començar amb l'exposició, s'hi passa una fitxa individual perquè puguem tenir una fotografia general de les particularitats de cada AMPA i de com individualment i quotidianament tenen interioritzat el concepte d'alimentació sostenible.

En els casos en els quals s'ha passat l'enquesta podem observar que l'AMPA té un alt grau de desconeixement sobre si es treballa l'alimentació sostenible en l'escola des de diferents espais o propostes, tal com podem veure en el gràfic següent, corresponent a la resposta d'una de les AMPA.

GRÀFIC 3.
COL·LEGI SANTIAGO GRISOLÍA
AL CENTRE, S'HI TREBALLA L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE?



A més, l'enquesta ens ofereix una idea general de com es percep l'alimentació sostenible des de les subjectivitats de les persones consultades. Hi trobem diversitat d'opinions, però coincidim que la seua majoria no en coneix les implicacions ambientals i ecològiques.

És important deixar un espai obert en l'enquesta perquè facen arribar qualsevol apreciació o suggeriment respecte a un projecte d'aquestes característiques.

En aquest espai, hi trobem reflexions molt útils per a un diagnòstic, ja que podem percebre la disponibilitat de l'AMPA per a treballar i implicar-se en temes relacionats amb l'alimentació sostenible. A més, reforcen, matisen o orienten el desenvolupament del projecte tenint en compte el seu coneixement del centre i de la mateixa organització de mares i pares.

Per posar-ne un exemple, hi trobem respostes com:

«És molt important fer arribar aquest projecte a la resta de mares i pares —no només a l'AMPA— perquè l'apliquen en les seues cases. Com han vingut molt pocs al taller, es podria fer un resum de tot el que hem parlat ací, tant en la primera com en la segona part del taller».

«M'ha semblat un taller molt interessant, però molt difícil de dur a terme a causa de la nostra societat i de la vida que portem».

«És una mica utòpic perquè es lluita contra un gegant del sistema, però per alguna cosa es comença i tota pedra fa paret. És a dir: endavant i intentem-ho!».



Dediquem els últims 15 minuts a concentrar la informació que han rebut en el taller sobre la realitat del menjador escolar perquè, en grups de **4 a 6 persones**, hi debaten conjuntament sobre qüestions bàsiques de l'alimentació escolar en el seu centre.

En aquest cas, hem detectat que de les 18 possibles respostes, el 80 % han estat contestades amb un «no sé», la qual cosa evidencia que en el treball en grups de l'AMPA, el consens és el desconeixement d'elements bàsics del menjador com la presència al menú d'aliments processats, envasats, de proximitat, ecològics, etc.

La taula que proposem com a treball grupal és la següent.

EL NOSTRE MENJADOR ESCOLAR... PROMOU LA SALUT DE L'ALUMNAT. COM?	SÍ	NO	NO HO SÉ	PRIORITATS
PRODUCTES FRESCOS I DE TEMPORADA CADA DIA				
REDUEIX ALIMENTS PRECUINATS				
TÉ PRECAUCIÓ AMB POSSIBLES TÒXICS: CARN PROCESSADA, ENVASOS, PLÀSTICS NOCIUS, PESTICIDES, ETC.				
REDUEIX PROGRESSIVAMENT LA PROTEÏNA D'ORIGEN ANIMAL FINS A NIVELLS SALUDABLES				
INCLOU EL MENJADOR ESCOLAR EN EL PROJECTE EDUCATIU DE CENTRE				
EL NOSTRE MENJADOR ESCOLAR... PROMOU LA SALUT DEL PLANETA. COM?	SÍ	NO	NO HO SÉ	PRIORITATS
FA SERVIR ALIMENTS PREFERENTMENT ECOLÒGICS				
REDUEIX L'ÚS D'ENVASOS PLÀSTICS				
REDUEIX EL MALBARATAMENT DE MENJAR				
EL NOSTRE MENJADOR ESCOLAR... PROMOU LA SALUT DEL TERRITORI, ELS SALARIS DIGNES I EL DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE. COM?	SÍ	NO	NO HO SÉ	PRIORITATS
TÉ SERVEI DE CUINA I MENJADOR EN EL CENTRE				
MANTÉ EL PREU DE LA BECA DE MENJADOR (4,25€)				
COMPRA DE PROXIMITAT SI ÉS POSSIBLE				
COMPRA DIRECTAMENT A PRODUCTORES				
COMPRA A EMPRESES D'ECONOMIA SOCIAL/COOPERATIVES/ XICOTETES				
DÓNA ALIMENT DE QUALITAT ALS QUI MÉS HO NECESSITEN				
COMPTA AMB CLÀUSULES SOCIALS DE CONTRACTACIÓ				
FACILITA SALARIS I CONDICIONS DE TREBALL DIGNES PER A PERSONAL DE MENJADOR I PROVEÏDORS				
RESPECTA L'AUTONOMIA DELS CENTRES PER A TRIAR DE FORMA PARTICIPATIVA AMB LA COMUNITAT EDUCATIVA				

També és molt útil, en aquest espai (que s'ha d'adequar a la disponibilitat de temps de l'AMPA), dur a terme una anàlisi DAFO comuna, elaborada per grups, per a entendre quina és la percepció conjunta de les febleses, les forteses, les amenaces i les oportunitats que pot tenir un projecte com la «Sostenibilitat al Plat». A continuació, presentem el treball realitzat per un dels tres col·legis.

ANÁLISI DAFO	ANÀLISI INTERNA	ANÀLISI EXTERNA
FEBLESES	No tenim cuina pròpia Falta d'informació sobre l'empresa Deleguem molt en la Comissió de Menjador Falta d'implicació de les mares	Interessos econòmics de les empreses d'alimentació i restauració Som poques les motivades Ens falta temps
FORTALESES	Comptem amb 10 supermares Som una minoria amb ganes És un centre xicotet Les monitores de menjador són molt bones L'hort escolar els permet conèixer els aliments Professorat i directora implicats Treball en equip	Motivació Tenir l'ajuda de les monitores Estem interessades en el projecte i en la salut de la xicalla Interés dels nostres fills/es Motivació cap al canvi
AMENACES	Dependència d'una administració per a fer un nou col·legi amb cuina Dubtes sobre si l'empresa de menjador és o no receptiva al projecte Que amb el nou col·legi s'apuge la ràtio	La societat on vivim i la manca de solucions Que s'opose el centre per falta de suport de les mares i pares o per falta de recursos Preus elevats dels productes ecològics Màrqueting invasiu de publicitat
OPORTUNITATS	Estem a prop de l'horta i podem veure'n els cicles En el barri cedeixen terrenys perquè hi plantem: hi ha un projecte d'hort urbà en el barri És la primera vegada que el consell escolar municipal la cessió del terreny per al nou col·legi	Hem estat escollits per tirar endavant el projecte Política actual de l'ajuntament i la Conselleria Canvi de la direcció del centre

Aquests espais de reflexió oberts en el si de l'AMPA són útils senzillament pel fet de trobar temps per a treballar en conjunt i posar en comú tot allò relatiu a un nou sistema alimentari en l'escola.

6 ALUMNAT

L'alumnat és la **pedra angular del projecte**. Són els protagonistes vertaders del menjador escolar i, per tant, hem de parar atenció especial a les seues sensibilitats prèvies cap a aquest tema. Actualment, la major part del menjar arriba a les nostres taules i no ens preguntem d'on ve, com s'ha cultivat, què provoca en el medi ambient el seu embalatge, etc. És imprescindible conèixer en quin punt es troba l'alumnat pel que fa a aquest tipus de coneixements per tal d'esbrinar com i amb quina profunditat cal orientar les sessions, i per a tenir una línia de base amb la qual comparar els resultats amb el projecte finalitzat. Per a això, **Evaluando**, l'equip de professionals que ha elaborat la línia de base, va dissenyar una enquesta fàcil i visual per a l'alumnat.



Aquests dies explorarem i descobrirem els secrets de la nostra alimentació. Segur que aprendrem moltes coses noves i interessants sobre el que mengem.

Ens agradaria preguntar-vos algunes coses abans de començar. Aquestes preguntes no són un examen ni compten per a nota, així que no cal que escrigueu el vostre nom. **MOLTES GRÀCIES!!**

Col·legi _____ Grup _____
En quina classe et fan aquesta enquesta? _____
Ets xiqueta o xiquet? _____ Quants anys tens? _____

1. Marca amb una creu les respostes que cregues que són correctes: (Poden ser-ne més d'una, però no més de dues)

- Les verdures i fruites que mengem es conreen en fàbriques on creixen dins d'unes safates de plàstic. Com estan cobertes, els cucs i els insectes no hi poden entrar.
- Les verdures i fruites que mengem es conreen en grans camps d'un mateix producte. Per a evitar que se les mengen els cucs i els insectes, l'agricultor o l'agricultora hi tira productes químics per a matar-los.
- Les verdures i fruites que mengem es conreen en horts on creixen les plantes barrejades. Per a evitar que se les mengen les bestioles, l'agricultor o agricultora agroecològic/a usa tècniques naturals per a ajudar a les plantes a protegir-se dels cucs i dels insectes.

2. Encercla els productes que es conreen en els camps i les hortes de València:

TARONGES PINYA CREILLES TÉ CAFÉ

3. Digues quines frases són veritat (V) i quines són falses (F):

- Com que a l'hivern, pel fred, a València quasi no creix cap fruita ni verdura, val més comprar productes de l'estranger que vénen de llocs més càlids i tropicals.
- És bo menjar productes de l'horta de València, perquè hi ha poca contaminació amb el transport i generem beneficis en el nostre entorn.
- Els agricultors de l'horta de València han millorat molt la seua situació gràcies als grans supermercats (per exemple, Mercadona) que són els qui els compren els productes, lliures de químics.

4. Quins plats elaborats a partir d'ingredients de l'horta valenciana em podries dir?

7 COMISSIÓ DE MENJADOR

La comissió de menjador és un espai on es reuneixen els representants de l'AMPA, la responsable de menjador, les representants del claustre de professorat i, en el cas de les escoles municipals, la treballadora social de l'Ajuntament de València (que té presència en tots tres centres educatius municipals).

Per tal d'establir-ne un diagnòstic, aquest espai ens ha facilitat l'elaboració d'un sociograma consensuat entre totes les parts. El sociograma és una eina que ens permet veure l'afinitat dels actors involucrats en relació amb el seu grau de poder. Així podem observar, de forma preliminar, el grau de resistència al canvi o el grau de suport al projecte des de bon començament.

La tècnica és molt senzilla: amb un paperògraf hi dibuixem dos eixos, l'eix horitzontal marca l'afinitat amb el projecte (molt afí, neutral, poc afí) i l'eix vertical marca el grau de poder. Tenim un post-it preparat per a cada agent relacionat amb la transició cap a un menjador escolar sostenible (ajuntament, AMPA, consell escolar, cuineres, monitores, empresa de restauració escolar, directora, professorat, alumnat, treballadora social de l'escola, etc.) i els situem en els diferents quadrants que formen els dos eixos (poder i afinitat). A continuació, hi tracem les línies de relació entre els diferents agents per a comprendre com de fàcil o de difícil ens ho pot posar cada agent per a començar el canvi cap a menjadors escolars sostenibles.

El sociograma és una eina que ens permet veure l'afinitat dels actors involucrats en relació amb el seu grau de poder.



2.3 FORMACIÓ DELS AGENTS IMPLICATS

Com que entenem que la proposta pedagògica d'aquest projecte ha de tenir un sentit holístic perquè hi conflueixen tota la gamma d'actors involucrats, hem plantejat que totes les formacions es basen en l'epistemologia de la Critical Pedagogy.

En aquest sentit, totes les formacions proposades es plantegen sobre la sobirania alimentària com a paradigma transformador.

AL PROFESSORAT

La implicació del col·lectiu del professorat és molt important en el procés d'implantació d'un menjador escolar sostenible.

Per aquest motiu, s'han habilitat un total de dos espais de formació-reflexió en cada col·legi sobre les implicacions del sistema agroalimentari global en la nostra alimentació diària, la nova cultura que proposem i com traslladar-la a l'aula i a uns altres espais del centre com el menjador, el pati, l'hort escolar, etc.

De les dues sessions programades, en la primera s'ha abordat el projecte «La Sostenibilitat al Plat» i el seu desenvolupament en el centre educatiu per treballar-ne les problemàtiques després, mitjançant dades i diversos estudis sobre el sistema agroalimentari; en la segona sessió, ens hem dedicat a reflexionar sobre la introducció d'aquests plantejaments en l'aula.

PRIMERA SESSIÓ

- Presentació del projecte formatiu de menjadors escolars sostenibles.
- Com funciona el sistema alimentari per a tractar de millorar-ho. Problemes derivats del sistema alimentari: salut, biodiversitat, desigualtat i pobresa.
- Què significa la justícia social en un plat de menjar?
- Què és la sobirania alimentària? Què és un aliment de qualitat?
- Diferències entre l'agricultura industrial i l'agroecologia.

SEGONA SESSIÓ

- Dubtes a resoldre de la primera sessió.
- Desenvolupament de continguts acadèmics relacionats amb la sobirania alimentària segons el currículum pedagògic de cada assignatura.
- Ús de la [Maleta Pedagògica de CERAI](#) a l'aula.
- Visionament de vídeos relacionats amb la sobirania alimentària per a ús escolar:
 - ▣ [Dos Tomates y dos destinos](#)
 - ▣ [Cudadín y Gastón](#)
 - ▣ [Álex y el Huerto Mágico](#)

Molt important:

Adaptarem les sessions als moments en què el professorat tinga reservat un espai específic per a la formació i així no en saturarem les agendes.

Cal destacar que les sessions de formació han servit al professorat per a aprendre a utilitzar tècniques alternatives al llibre de text per a explicar en l'aula els continguts curriculars. A més, han sigut formacions que han apel·lat als canvis personals, tal com podem veure en la següent cita:

«És una altra manera de relacionar els continguts acadèmics amb la realitat. I moltes vegades eixe fil conductor entre allò que un viu i allò que estudia semblen ser realitats dissociades i, en realitat, no: estan íntimament relacionades. El més interessant d'aquest projecte és el seu vessant mediambiental i el nostre canvi d'actitud com a motor de transformació d'una realitat social que existeix i que sembla que estiga adormida respecte a unes necessitats que són reals i que no podem demorar. Per a mi ha sigut un despertar a l'impuls renovador que hi ha dins de nosaltres».

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

CURS AL PROFESSORAT EN EL CEFIRE

Els Centres de Formació de Professorat són un bon espai per a disseminar els continguts relacionats amb la sobirania alimentària, perquè el professorat format els pose en pràctica en les seues aules respectives. Per això, la realització del curs «Sobirania alimentària i hort escolar: didàctica per al canvi» impartit en el CEFIRE de Torrent ha sigut un gran catalitzador del projecte.

Per a aquesta edició s'han establert els continguts següents:

- * Per què hi conviu fam i obesitat en el nostre planeta? Per què mengem el que mengem? **Agricultura industrial i agroecologia:** problemes de l'actual sistema industrial. Sobirania alimentària i solucions per al canvi
- * Una lectura del **nostre territori:** València, alimentació sobirana.
- * **Ecofeminismes:** marc i recursos per a treballar en l'aula la interdependència i l'eco-dependència.
- * **Recursos didàctics per a la sobirania alimentària:** fomentar el pensament crític des del currículum escolar.
- * **La sobirania alimentària i l'hort escolar:** un gran maridatge. Posada en marxa de l'hort escolar i el disseny de l'espai hortícola. Pràctica en l'hort.
- * **La fertilitat de la terra:** el sòl com a filtre biològic. Associació, rotació de cultius i obtenció de llavors.
- * **Elaboració de propostes** per a adaptar els continguts didàctics del curs al currículum acadèmic de cada professorat.

A L'ALUMNAT

Es proposa una formació perquè l'alumnat s'acoste a la problemàtica del consum i del sistema agroalimentari. Busquem despertar en l'alumnat la consciència d'allò que menja, de com està produït i dels efectes que aquest consum pot provocar al seu entorn, el medi ambient i la vida de milions de camperols.

Volem que els i les alumnes perceben les conseqüències que l'actual estructura global té sobre milions de persones i, al mateix temps, oferim eines i alternatives per a exercir un consum conscient i crític; que cada persona tinga clara la seua pertinença a una comunitat local i global, i que la construcció d'un món més just i sostenible depèn també de si estem disposades a canviar els nostres hàbits diaris.

En aquest apartat hem de destacar un aspecte fonamental: la formació a l'alumnat ha sigut «a la carta» en cadascun dels tres centres. Tot i que, en la teoria, les formacions anaven dirigides a l'últim curs de primària i estaven basades exclusivament en els materials de la Maleta Pedagògica de CERAI, quan hem abordat les formacions en cada claustre hi ha hagut modificacions substancials que n'han transformat per complet l'estructura. Açò, d'una banda, ha sigut positiu per la flexibilitat de la persona formadora d'acord amb les necessitats del professorat, però d'altra banda ha resultat una miqueta complex a l'hora d'executar la formació i de sistematitzar la informació arreplegada.

La part fonamental de la formació a l'alumnat és la que ha d'anar completament d'acord amb el currículum pedagògic establert i amb els temps en què es desenvolupa en cada aula. Per això, hem elaborat aquesta matriu en cadascun dels centres; l'hem completada amb la col·laboració de les tutores de cada curs, depenent de la disponibilitat per a adaptar-hi els continguts curriculars. En les pàgines següents es mostren les activitats proposades d'acord amb el currículum de cada curs on hem treballat.



PILARS

Les formacions a l'alumnat s'han basat en dos pilars fonamentals: els aliments de proximitat i temporada i els aliments lliures de productes tòxics.



CURRÍCULUM

Les formacions han d'anar completament d'acord amb el currículum acadèmic de cada curs. No han de ser una càrrega per al professorat, sinó un suport per a les seues sessions.

CM BENIMACLET

5^é PRIMÀRIA

ÀREA D'EDUCACIÓ ARTÍSTICA: MÚSICA
BLOC: ESCOLTA
CONTINGUT
Audició de música vocal i instrumental de diferents èpoques i estils Interès per l'audició i comentari d'obres musicals de diferents estils i cultures
ACTIVITAT
Audició i visionament d'un cant de batre per a relacionar-lo amb l'època en què es cantava durant el treball al camp amb els cavalls d'arrossegament, i vincular la desaparició progressiva d'aquests cants amb la mecanització agrícola i la «revolució verda».
Audició d'una cançó de rap que parla de la vida d'un llaurador, en fem una anàlisi del discurs. 🌐 Fitxa tècnica núm. 2 de la Maleta Pedagògica

ÀREA DE CIÈNCIES DE LA NATURA
BLOC: ELS ÉSSERS VIUS
CONTINGUT
El medi ambient i la seua conservació
ACTIVITAT
El Gran joc de les diferències (Entrepobles). Fitxa: Pense, per tant compre , amb la qual treballarem el medi ambient mitjançant el consum de productes locals, lliures de tòxics i sense envasos plàstics. 🌐 Gran joc de les diferències

ÀREA D'EDUCACIÓ FÍSICA
BLOC: JOCS I ACTIVITATS ESPORTIVES
CONTINGUT
Reconeixement de jocs i activitats esportives, aquestes últimes segons la forma d'utilitzar l'espai de participació de les jugadores i els jugadors
ACTIVITAT
Joc « Dona la cara » (Mamaterra). Mitjançant aquest joc de persecució es representa la cadena tròfica amb màscares de pugons, marietes, llauradors i llauradores, cols i agricultors que utilitzen pesticides, s'hi treballen els continguts relacionats amb les ciències naturals en un joc de moviment. L'objectiu és comprendre com l'agroecologia manté les cadenes tròfiques mentre que els agrotòxics provoquen un desequilibri en la fauna d'un hort. 🌐 Dona la cara



ÀREA DE CIÈNCIES SOCIALS
BLOC: EL MÓN ON VIVIM
CONTINGUT
Activitats humanes: l'agricultura i la indústria, l'obtenció de matèries primeres i les fonts d'energia. Nocions sobre el desenvolupament sostenible. La contaminació L'escassetat i l'esgotament dels recursos
ACTIVITAT
El Gran joc de les diferències (Entrepobles). Fitxa: Mengem o omplim el dipòsit? Aquest joc ens planteja el cultiu de cereal per a biocombustible i les conseqüències que té sobre les persones i la diversitat agrícola. A més, ens fa reflexionar sobre els límits del model industrial. 🌐 Gran joc de les diferències

ÀREA DE VALORS SOCIALS I CÍVICS
BLOC: LA CONVIVÈNCIA I ELS VALORS SOCIALS
CONTINGUT
La igualtat entre homes i dones. El desenvolupament sostenible
ACTIVITAT
Projecció del <i>teaser</i> del documental « Entre el dia i la nit no hi ha paret » que parla del paper de les dones en la desapareguda Partida del Pouet (Campanar). Aquest visionament tracta de generar un debat al voltant dels treballs invisibilitzats de les dones camperoles i de situar el debat al voltant de la desaparició de l'horta on vivien aquestes dones arran del creixement urbanístic de la ciutat. 🌐 Entre el dia i la nit no hi ha paret

6É PRIMÀRIA

ÀREA DE CIÈNCIES SOCIALS
BLOC: EL MÓN ON VIVIM
CONTINGUT
Paisatges agropecuaris d'Europa, onades de canvi climàtic, equilibri ambiental i efecte hivernacle.
ACTIVITAT
El Gran joc de les diferències (Entrepobles). Fitxa: Cull el que sembres . En aquest joc es treballen conceptes com el d'acaparament de terres o el canvi climàtic produït a partir del transport de mercaderies, conseqüència de l'agronegoci.
🌐 Gran joc de les diferències

ÀREA DE VALORS SOCIALS I CÍVICS
BLOC: LA IDENTITAT I LA DIGNITAT DE LA PERSONA
CONTINGUT
La responsabilitat dels actes propis
ACTIVITAT
Visita d'un llaurador i una llauradora a l'aula. En aquest cas, Vicent Martí i Empar Martí van ser els «talleristes», explicaren el valor del treball de la pagesia per a la nostra salut i per al nostre territori. S'hi va establir una xarrada-col·loqui per a treballar l'impacte dels «verins» agrícoles en la nostra salut i en l'ambient. Va ser la primera vegada que tenien l'oportunitat d'entrevistar get del camp i comprendre el seu treball quotidià i la seua responsabilitat amb la cura de la terra.

ÀREA DE CIÈNCIES DE LA NATURA
BLOC: ELS ÉSSERS VIUS
CONTINGUT
El medi ambient i la seua conservació
ACTIVITAT
El Gran joc de les diferències (Entrepobles). Fitxa: Tira l'ham i pesca . Amb aquesta dinàmica es treballa el concepte d'explotació de la mar a causa del model de pesca industrial i d'arrossegament i es trasllada el tema a la realitat del menjador escolar.
🌐 Gran joc de les diferències

ALGUNES REFLEXIONS DE L'ALUMNAT

En cada sessió de formació, hem arreplegat en unes fitxes de sistematització els principals aprenentatges i valoracions de l'alumnat.

- * Respecte al poder que té el consumidor, tant en temes d'alimentació com per aconseguir la justícia social, s'exigeix que es respecten els drets laborals de totes les persones que produeixen. Es parla també dels drets dels animals i s'explica que un pollastre viu en un espai de la dimensió d'un full.
 - a) Una xiqueta comenta: «Jo açò ja ho sé, perquè la meua àvia té gallines i elles van pel camp i em diu que les que venen en el Mercadona no viuen així».
 - b) Una altra diu: «La meua iaia té un hort i ella em diu que tot el que té és natural, però el que compres fora té coses roïnes».
- * Respecte al treball de l'agricultor durant la visita a l'escola van sorgir diverses preguntes i debats:
 - c) Una xiqueta exposa que «volen posar-nos l'alimentació que volen que mengem». (Fent crítica al sistema alimentari quan li pregunten que és la sobirania alimentària).
 - d) Gran part de l'alumnat: «Entre l'empresa i els diners hi ha una vida» referint-se a temes tractats en anteriors sessions en els quals s'han treballat conceptes vinculats a l'economia feminista com «posar en el centre la vida».



CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS

En el CEIP Fernando de los Ríos s'han treballat les mateixes dinàmiques relatives al «Joc de les diferències» —adaptades al seu currículum— que hem detallat en el CM Benimaclet, però a més s'hi han afegit projeccions de vídeos.

En educació infantil hem treballat mitjançant dibuixos animats relacionats amb el conreu i adaptats a les edats, i amb la clàssica activitat de germinat de faves i posterior planter en l'hort escolar.

4t PRIMÀRIA

ÀREA DE CIÈNCIES DE LA NATURA
BLOC: ELS ÉSSERS VIUS
CONTINGUT
L'agricultura, l'estudi i el cultiu d'espècies vegetals en l'aula, el laboratori i l'hort escolar
ACTIVITAT
Projecció del vídeo « Dos tomates y dos destinos ». Després del visionament, es treballen els conceptes d'agronegoci, transgènics, sobirania alimentària, etc.

6é PRIMÀRIA

ÀREA DE CIÈNCIES SOCIALS
BLOC: VIURE EN SOCIETAT
CONTINGUT
Factors de localització industrial. Matèries primeres i fonts d'energia. Empreses locals, nacionals i multinacionals. Fases del procés productiu
ACTIVITAT
Projecció del vídeo « Masterchef » (VSF-Justicia Alimentària Global). Aquest vídeo treballa la noció d'empresa de restauració col·lectiva vinculada amb el lucre. A partir del debat s'han posat sobre la taula qüestions relatives als ecofeminismes, i la necessitat que al centre de totes les decisions empresarials es trobe la sostenibilitat de la vida per sobre de l'acumulació de capital.

ALGUNES REFLEXIONS DE L'ALUMNAT

- * En relació amb el Joc de les Diferències, quan s'ha treballat el tema del paper de la dona llauradora, una de les alumnes ha proposat «que les dones deixen de ser esclaves».
- * En relació amb el consum de carn, la mateixa alumna ha dit que «la carn que ens donen ha d'estar ben cuidada».
- * Una altra reflexió al voltant de la projecció del curt «[Dos tomates y dos destinos](#)» és que «no contaminem el medi ambient, l'aire i l'aigua».

CM SANTIAGO GRISOLÍA

Al col·legi municipal Santiago Grisolí es proposa que tot l'alumnat de primària participe en les activitats del projecte. L'opció consensuada en el claustre és que tots els tallers es canalitzen a través de l'educació física.

En aquest cas, diferent del dels altres dos col·legis, el professorat d'educació física proposa jocs d'orientació, de relleus i de persecució per a treballar els dos conceptes clau del projecte: aliments locals i de temporada, i aliments sense tòxics.

PRIMÀRIA

ÀREA DE CIÈNCIES SOCIALS
BLOC: JOCS I ACTIVITATS ESPORTIVES
CONTINGUT
Organització d'activitats esportives i jocs de cooperació. Participació en equips de treball amb regles comunes
ACTIVITAT
El mapa pesat de la Maleta Pedagògica de CERAI . Es tracta d'un joc de relleus en el qual l'equip ha d'aconseguir totes les fruites i verdures i apegar-les en el mapa. Han de posar pedres des de València fins al país d'origen on estan les fruites i les verdures. Les pedres simbolitzen la contaminació del transport de mercaderies. En el segon cicle es fa el mateix taller, també per equips, però mitjançant un joc d'orientació. Les fruites i les verdures estan amagades per tot el pati i les han d'aconseguir i apegar en un mapa. La idea és que facen una reflexió sobre els aliments quilomètrics.
Joc « Dona la cara » (Mamaterra). Mitjançant aquest joc de persecució es representa la cadena tròfica amb màscares de pugons, marietes, llauradors i llauradores, cols i agricultors que utilitzen pesticides, s'hi treballen els continguts relacionats amb les ciències naturals en un joc de moviment. L'objectiu és comprendre com l'agroecologia manté les cadenes tròfiques mentre que els agrotòxics provoquen un desequilibri en la fauna d'un hort.
Maleta Pedagògica Dona la cara

ALGUNES REFLEXIONS DE L'ALUMNAT

- * «Que els llauradors tinguen un sou per a viure»
- * «Que comprem productes de més a prop per a no contaminar»
- * «Que no usem plàstics en els envasos del menjar»
- * «Que no usem productes tòxics per a matar a tots els bitxets de l'hort, que són bons»

A LES MONITORES DE MENJADOR

Els monitors i les monitores són fonamentals a l'hora que l'alumnat reba amb bona predisposició les propostes que es fan des de la cuina. Per això, plantejem la necessitat que els monitors i les monitores reben una formació específica per tal d'acompanyar els escolars en el canvi, transmetent-los els valors que mouen el projecte del menjador sostenible.

Els **objectius de la formació** són:

- * Sensibilitzar els monitors i les monitores sobre el canvi que es produeix en el servei de menjador
- * Dotar-los de recursos educatius en relació amb el consum alimentari responsable, perquè siguin capaços d'acompanyar els escolars en el procés de canvi.

MÒDUL I SENSIBILITZACIÓ AMB EL CONSUM RESPONSABLE I ELS MENJADORS SOSTENIBLES

L'objectiu d'aquest primer mòdul és sensibilitzar als monitors en el consum responsable d'aliments i en els valors del menjador escolar sostenible, aprofundint en el paper del monitor i la monitora com a agent que facilita el procés de canvi. Els continguts d'aquesta primera part són:

- Relació entre alimentació saludable i alimentació sostenible
- La publicitat i les grans marques
- La dependència del petroli del sistema agroalimentari
- Petjada ecològica i petjada hídrica de la carn
- Contribució de la ramaderia i l'agricultura al canvi climàtic
- Repartiment de la riquesa en la indústria alimentària
- Principals diferències entre agricultura convencional i agroecologia
- Aliments quilomètrics vs. consum de proximitat
- Potencialitats dels canals curts de comercialització
- Oportunitats per a l'horta dels menjadors escolars
- Els menjadors sostenibles com a aposta per a millorar la qualitat del servei
- El paper del monitor i la monitora en la transformació del menjador

MÒDUL II RECURSOS EDUCATIUS D'ACOMPANYAMENT ALS ESCOLARS

L'objectiu del segon mòdul és dotar els assistents de recursos educatius perquè siguin capaços d'acompanyar als escolars en el procés de canvi.

S'hi proporcionaran recursos educatius per a tractar els següents continguts amb alumnes d'infantil, primària i secundària:

- El nostre ecosistema: el planeta Terra
- Repercussions dels nostres hàbits quotidians sobre el planeta
- Esgotament de recursos naturals i canvi climàtic
- Introducció al consum responsable
- Diferències entre agricultura convencional i agroecologia
- Aliments quilomètrics vs. aliments de proximitat
- Calendari de cultius
- Cuina amb productes d'ací i d'ara

RECURSOS METODOLÒGICS I MATERIAL PER A L'ALUMNAT

MÒDUL I SENSIBILITZACIÓ AMB EL CONSUM RESPONSABLE I ELS MENJADORS SOSTENIBLES

- **La safata del menjador.** Mitjançant l'anàlisi dels aliments d'una safata de menjador convencional, es mostren els impactes que té la indústria agroalimentària sobre el mitjà natural i social. Els assistents es divideixen en tants grups com aliments per a analitzar. Es formula una sèrie de preguntes a cada grup i es lliura un dossier amb informació relativa als efectes que té el consum d'aquest aliment sobre el mitjà natural i social. Després, els grups posen en comú les respostes a les seues preguntes.
- **Aliments de qualitat.** Amb una tècnica de treball en equip de tots els assistents, es tracta de definir què és un producte de qualitat, per tal d'arribar conjuntament als criteris de consum responsable de productes alimentaris. S'hi reflexiona conjuntament sobre els següents conceptes: saludable, sostenible, ecològic, de proximitat, de temporada.
- **Menjadors sostenibles.** Els menjadors sostenibles es presenten com una aposta per la salut infantil i la millora de l'entorn social i natural. Reflexionarem sobre el paper de la monitora i el monitor en un escenari de canvi de menjador i s'hi aportaran pautes perquè acompanyen l'alumnat en el procés.

MÒDUL II RECURSOS EDUCATIUS D'ACOMPANYAMENT ALS ESCOLARS

- **El nostre ecosistema.** Aquesta dinàmica per a jugar en un espai obert ajuda a comprendre el concepte d'ecosistema. Entendre que tot està connectat i que el nostre ecosistema és el planeta Terra.
- **La història de les coses.** Taller que permet explicar el cicle de la vida dels productes, des de l'extracció dels recursos naturals necessaris per a la seua fabricació fins a l'eliminació dels residus generats.
- **L'últimàtum evolutiu.** Videofòrum que indueix a la reflexió sobre les repercussions que els nostres hàbits quotidians tenen sobre el planeta i anima a tenir una conducta més responsable. Permet reflexionar sobre la sostenibilitat de la nostra manera de viure.
- **Descobreix les diferències.** Taller compost per dos elements: un tast de productes ecològics i convencionals i un vídeo explicatiu que permet comparar l'agricultura convencional i l'agroecològica.
- **Verdures de temporada.** Treball manual que dóna a conèixer els productes de l'horta i quina és la verdura de cada temporada.
- **Cuina d'ací i ara.** Taller de cuina, que permet que la xicalla tinga contacte amb les verdures i les hortalisses de temporada i reflexione sobre l'alimentació saludable.
- **Cuidadín i Gastón.** Videofòrum que indueix a la reflexió sobre les repercussions que tenen sobre el planeta els nostres hàbits quotidians i anima a tenir una conducta més responsable. Per a xiquets i xiquetes d'infantil.

La part pràctica de les sessions se centra en explicacions per part de la formadora i en la realització de treballs en equip. Un d'aquests es concentra a investigar el consum de determinats productes de la safata del menjador. Ho detallarem a continuació.

DINÀMICA: QUINS IMPACTES TENEN ELS ALIMENTS QUE CONSUMIM?

Dividim la classe en **4 grups**. Es lliura a cada grup un dossier amb informació arreplegada de diversos organismes internacionals i de recerques científiques sobre un aliment: carn, verdures, fruita i peix. Plantegem una sèrie de preguntes per a cada grup. Després d'analitzar la informació lliurada, cada grup emplena un pòster amb les respostes. Tots els pòsters es penjen en la paret i es comparteix tot el que s'ha après.

CONCEPTES TREBALLATS	IMPACTES DEL CONSUM DE CARN	Desforestació, pèrdua de biodiversitat, canvi climàtic, desplaçament de poblacions, pobles fumigats, carcinogenicitat de la carn processada.
	IMPACTES DEL CONSUM D'ALIMENTS QUILOMÈTRICS	Condicions laborals i impactes ambientals en origen, petrodependència, emissions i canvi climàtic, perjudicis per als nostres agricultors (despoblament rural, falta relleu generacional).
	IMPACTES DE L'AGRICULTURA INDUSTRIAL	Pèrdua de biodiversitat, esgotament i contaminació del sòl i de l'aigua, petrodependència, tecnificació, mercats internacionals, acaparament de terres, privatització del saber tradicional, etc.
	IMPACTES DEL CONSUM DE PEIX	Esgotament de recursos pesquers, impactes ambientals de l'aqüicultura i impactes sobre la salut a causa del consum de determinats peixos.

Aquesta dinàmica els fa comprendre com funciona el sistema alimentari global, però han comentat en diverses ocasions que no poden fer massa pel que fa als aliments que es consumeixen.

OBSTACLES QUE L'EQUIP DE MONITORES HA PERCEBUT:

- * «No és a les nostres mans», «no tenim opinió ni cap amunt ni cap avall», «nosaltres som enmig».
- * Els xiquets i les xiquetes no acceptaran els canvis, i les famílies tampoc.
- * Les «notetes de les mares» (no el forces a menjar, té al·lèrgia a les lletilles) dificulten la seua tasca. Creuen que l'educació alimentària ha de començar a casa.
- * Propostes viables:
 - Decorar el menjador
 - Animar-los a menjar verdures
 - Proposar jocs de taula per al «dia sense pilota»
 - Veure un vídeo en l'aula multiusos
 - Fer activitats d'una durada màxima de 20-30 minuts
 - Visitar l'hort: regar, collir faves

Per a les sessions, tant la formadora Raquel Álvarez com les organitzacions, han emprat materials d'elaboració pròpia com la Maleta Pedagògica, «Yo consumo con consciència, siembro esperanza», i vídeos, pòsters i quaderns d'activitats desenvolupats per altres organitzacions com SETEM, Intermón-Oxfam, Perifèries, Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, etc.

AL PERSONAL DE CUINA

El personal de cuina és un dels grups d'interés més importants en els menjadors escolars. Per això ha d'estar-ne informat i ha de formar part de tot el procés. És fonamental proporcionar-li la formació necessària per a assumir els canvis que s'introduiran en els menús; fins i tot que hi participen en la presa de decisions.

Hem proposat una formació eminentment pràctica, desenvolupada en gran part dins de la cuina. La cuinera Nani Moré ha plantejat el curs dividit en dues temporades, hivern i estiu, amb l'objectiu d'aprendre receptes lligades als productes de cada època de l'any. El programa del curs és el següent:

1. ELS EFECTES D'UN SISTEMA AGROALIMENTARI INDUSTRIAL
2. PROTOCOLS I USOS DEL TEMPS EN LA CUINA
3. ORGANITZACIÓ I MANIPULACIÓ DE VERDURES FRESQUES I DE TEMPORADA
4. ELS CEREALS INTEGRALS
5. LA PROTEÏNA VEGETAL
6. TÈCNiques CULINÀRIES SALUDABLES

Durant les primeres hores de formació s'elaboren plats que utilitzarem posteriorment en la formació amb l'AMPA. El primer pas és sensibilitzar sobre els efectes que té una alimentació basada en els principis de l'agronegoci per a introduir a continuació els principis d'una alimentació justa en les cuines.

El principal resultat que hem obtingut d'aquesta formació ha sigut el «despertar» de les cuineres i els cuiners a un altre model d'alimentació.

En acabar la formació, els hem demanat una llista de possibilitats i les hem classificat en:

Coses que he après que es poden fer:

- «Es pot fer si la societat canvia en tot, en el model econòmic, dins de les cases.»
- «Hi ha moltes possibilitats de treballar amb moltes verdures i jugar amb els colors.»
- «Hi ha maneres de treballar de forma diferent i pot ser que s'introduïsquen a poc a poc.»

Coses que no es poden fer:

- «La lasanya amb remolatxa, perquè crec que els xiquets no l'acceptaran.»
- «No he vist res que no es puga fer, però necessitem temps.»



L'AMPA

L'AMPA és un grup imprescindible en aquest procés. Ja han tingut un primer taller (el que s'ha impartit en el moment del diagnòstic) i els hem acostat a la temàtica del sistema alimentari i dels efectes sobre la salut i sobre l'ecosistema.

En aquesta ocasió, la formació té un **caràcter pràctic**. S'han fet dues formacions, una a l'hivern i una altra a l'estiu, coincidint amb les temporades productives perquè mares, pares i familiars facen un taller juntament amb les seues filles i els seus fills sobre com posar en pràctica algunes receptes saludables a partir de dues idees clau:

* Verdura ecològica de temporada i de proximitat

* Preparacions i coccions saludables i gustoses

Durant la formació d'hivern es van treballar les verdures crues (remolatxa, carlota, coliflor, etc.) i es van fer hamburgueses amb mill i verdures amb amb sèsam i amb llavors de carabassa. Cada xiqueta i cada xiquet se'n van endur una a casa, i també una verdura com a premi per participar en un joc d'endevinalles.

En la formació d'estiu comptem amb la presència del camperol que havia produït les verdures que havíem d'utilitzar durant el taller; conèixer la persona que havia llaurat el camp perquè eixe dia tinguérem l'opció de menjar de la seua collita va ser un plus durant la sessió. En aquest taller elaborarem espaguetis de carabasseta crua amb salsa pesto i hamburgueses amb llentilles. A més, treballarem els conceptes de proteïna i greix vegetal amb les olives negres.

Les impressions de les persones participants van ser molt positives, van valorar la formació pràctica i divertida amb l'alumnat de les tres escoles i amb les mares i els pares per a consolidar els conceptes que ja s'havien treballat durant tot el curs.



2.4 ESTUDI DE VIABILITAT

Les empreses de restauració col·lectiva solen tenir com a objectiu principal el benefici, per tant, la pressió per a abaratir costos en recursos de tot tipus i en el producte sol ser alta. En aquest sentit, per a transitar cap a un menjador escolar sostenible, l'empresa ha de tenir una mirada diferent i per a això hem elaborat un estudi de viabilitat en el qual hem abordat:

- L'avaluació dels menús actuals per a introduir-hi aliments ecològics
- La revisió del cost alimentari per a garantir-ne les millores
- La revisió de gestió i protocols de cuina per a incorporar-hi millores

Per tal d'obtenir la informació de partida que ens permeta saber en quina mesura podria l'empresa mamprendre una transició efectiva cap a un menjador escolar sostenible, s'elabora un estudi amb 4 passes imprescindibles relacionades amb els aspectes següents:

1 MENÚ ACTUAL

Tenim en compte l'estructura del menú actual per a definir pas a pas el canvi de model: el consum diari de verdures de temporada, els plats principals sense proteïna animal, la introducció de la proteïna vegetal, la reducció o eliminació total de precongelsats i arrebossats.

2 INFORMACIÓ DEL SERVEI

Com cada servei té diferents realitats, conèixer al màxim les de cada empresa ens permet ajustar les partides. Per a això cal informació sobre el preu del menú, les ràtios, el personal, la infraestructura, els protocols de gestió del temps en la cuina, etc.

3 FACTURES DE COMPRA

Les factures de compra dels productes ens permeten proposar alternatives de proveïment per a potenciar al màxim el consum d'aliments ecològics comprats directament al productor/a de proximitat.

4 FOTOGRAFIES DE L'EQUIP

Fer fotos a l'equipament actual per tal d'ajustar els plats a les possibilitats de la cuina. Si tenim poca nevera, això ens en condiona el proveïment i podem tenir dificultats per a fer compres directes.

MENÚS D'ESTIU



PRIMER	
Amanida de l'horta	0,10 €
SEGON	
Macarrons amb carn de vedella i tomaca	0,98 €
POSTRES	
Fruita de temporada (150 grams)	0,40 €
<hr/>	
COST	1,48 €
COST amb IVA	1,62 €

PRIMER	
Bledes amb creïlles	0,26 €
SEGON	
Truita de carlota	0,71 €
POSTRES	
logurt	0,30 €
<hr/>	
COST	1,27 €
COST amb IVA	1,39 €

PRIMER	
Humus de cigrons	0,20 €
SEGON	
Arròs amb verdures	0,29 €
POSTRES	
Fruita de temporada (150 grams)	0,40 €
<hr/>	
COST	0,89 €
COST amb IVA	0,97 €

PRIMER	
Bajoquetes amb creïlles	0,46 €
SEGON	
Cuixa de pollastre al forn amb encisam	0,69 €
POSTRES	
Fruita de temporada (150 grams)	0,40 €
<hr/>	
COST	1,55 €
COST amb IVA	1,70 €

MENÚS D'HIVERN



PRIMER	
Estofat de cigrons	0,24 €
SEGON	
Arròs amb verdures	0,29 €
POSTRES	
logurt	0,30 €
<hr/>	
COST	0,83 €
COST amb IVA	0,91 €

PRIMER	
Crema de carabassa ecològica	0,20 €
SEGON	
Macarrons amb carn de vedella i tomaca	0,98 €
POSTRES	
Fruita de temporada (150 grams)	0,40 €
<hr/>	
COST	1,57 €
COST amb IVA	1,73 €

PRIMER	
Sopa d'arròs	0,20 €
SEGON	
Peix al forn amb guarnició	1,19 €
POSTRES	
Fruita de temporada (150 grams)	0,40 €
<hr/>	
COST	1,79 €
COST amb IVA	1,97 €



Notes:

a) Preus de verdures i fruita facilitats per productors i productores de l'Horta de València. Són de producció ecològica.

b) Preus de llegums i arròs facilitats per distribuïdors. Són de producció ecològica.

2.5 ELABORACIÓ DE PROPOSTES

La fase d'elaboració de propostes s'ha dut a terme amb les sessions i s'ha treballat sobretot en la formació amb l'alumnat dins de l'aula. Les propostes amb la resta d'agents s'han portat a la comissió de menjador.

En el cas de les xiquetes i els xiquets, era important abordar els canvis en el menjador després de cada taller, perquè són els usuaris del servei de restauració col·lectiva i no tenen veu ni vot en la comissió de menjador.

La tasca va ser, per tant, arregar les iniciatives que plantejava l'alumnat en un paperògraf perquè, per primera vegada, un o una representant de cada curs les poguera portar per escrit al consell alimentari escolar (o a la comissió de menjador ampliada).

- 1 «Més productes de temporada»
- 2 «Menú més variat, perquè hi ha gent que no pot menjar carn i sempre menja formatge»
- 3 «Que no li posen colorant al peix»
- 4 «Volem amanides diferents»
- 5 «Que no usem carn de granges on els animals han sigut maltractats o criats malament»
- 6 «Que no mengem verdures conreades amb productes químics».
- 7 «Que a l'agricultor se li pague un preu just»
- 8 «Que mengem aliments cuinats per les cuineres i no precongelsats».
- 9 «Que no s'usen tants envasos de plàstic»
- 10 «Volem menjar aliments que estiguen plantats en una terra ben cuidada»
- 11 «Que l'oli d'oliva siga verge»
- 12 «Encara que hi haja una taca en una fruita que ens la posen, perquè és senyal que està bona»
- 13 «Volem menjar productes de l'horta de València i que conèixer als qui els conreen»
- 14 «Que es complisquen totes les propostes que fem»

2.6 CREACIÓ D'UN CONSELL ALIMENTARI ESCOLAR

La creació d'un consell alimentari escolar, on s'elaboren les estratègies alimentàries i els plans d'acció per a la instauració d'un menjador sostenible, és un dels resultats importants del projecte i on es bolcaran la formació i totes les activitats desenvolupades en el procés.

El procés de creació d'un consell alimentari escolar necessita la participació activa de tots els agents vinculats al menjador. Per a aconseguir-ho, s'han proposat **tres espais de reflexió i trobada** entre els diferents actors, **un en cada col·legi**. Fins al moment, el procés formatiu-reflexiu l'ha seguit cada col·lectiu, amb poca interacció amb els altres. Ara és el moment d'ajuntar-se per a compartir els **coneixements adquirits i les reflexions col·lectives**, i establir-ne diàlegs horitzontals entre tots els grups d'interès.

Els objectius del consell alimentari escolar són:

- * **Facilitar el diàleg entre els agents implicats** en la recerca d'un consens, com a estratègia per a garantir l'èxit en el funcionament del consell alimentari escolar.
- * **Crear un consell alimentari escolar** en cadascun dels col·legis participants del projecte.
- * **Millorar i enfortir les relacions** entre tots els grups implicats, fomentant el treball cooperatiu en el si de la comunitat escolar.

Per a això, hem utilitzat la ja existent «comissió de menjador», on bàsicament es parlava del balanç de comptes i que era un espai infrautilitzat, i s'ha proposat que s'incorporen al nou consell alimentari escolar els xiquets i les xiquetes, l'empresa, la nutricionista, la coordinadora de monitores i la cuinera.

En el transcurs del projecte s'han celebrat dos consells alimentaris amb la presència de les xiquetes i els xiquets representants dels diferents cursos. Hi hem treballat les propostes, amb la presència de les cuineres, que ja han estat formades per Nani Moré, i amb la presència de la coordinadora de monitores, formada per Raquel Álvarez. D'aquesta manera, ens assegurem que tot el que es proposa en aquest espai estarà relacionat amb els continguts que hem vist i s'hi incorporaran noves lectures del servei de menjador relacionades amb la sobirania alimentària.

Durant aquest curs, no s'han formalitzat els consells alimentaris perquè, en desenvolupar-se en un futur la fase II del projecte, es va acordar que començarien a funcionar en el curs següent.

CONSELL ALIMENTARI ESCOLAR

Totes aquestes idees es traslladen al Consell Alimentari Escolar amb l'afegit que cada agent que forma part d'aquest Consell ja ha estat format en sobirania alimentària i, per tant, aquestes iniciatives tenen una major receptivitat entre tots els participants.

CONCLUSIONS

QUINES CONCLUSIONS TRAIEM DEL TREBALL AL LLARG DE LA VIDA DEL PROJECTE?

Durant el projecte hem tingut *feedback* de tots els agents implicats, així com de la societat civil en general.

Tenim la percepció que hem aconseguit l'apropiació dels conceptes treballats per part dels actors del projecte.

Podem afirmar que el projecte ha sigut un èxit per:

- * La demanda exponencial de col·legis que ens demanen que actuem en els seus centres.
- * La demanda de diverses empreses de monitores i monitors de menjador que ens demanen formació per al seu personal.
- * L'interés dels mitjans de comunicació en aquesta temàtica i les peticions d'entrevistes per a conèixer millor els resultats de «La Sostenibilitat al Plat».
- * La implicació creixent durant la vida del projecte de la Regidoria d'Educació.
- * L'aprovació del finançament de la fase II del projecte per l'Ajuntament de València i per la Generalitat Valenciana.

En general, podem confirmar que la societat valenciana està més sensibilitzada davant els canvis que es poden mamprendre en el sistema a través dels hàbits alimentaris. En açò han contribuït les polítiques públiques generades en aquesta última legislatura com el Pla d'Agricultura Ecològica de la Generalitat, la creació i el desenvolupament del Consell Alimentari Municipal de València, la signatura del Pacte de Milà, etc., però també la posada en marxa de projectes com «La Sostenibilitat al Plat» del CERAI o «L'Escola d'AMPA» de Justícia Alimentària-VSF que han obert una línia de pensament i acció entorn del que mengen les xiquetes i els xiquets en edat escolar.

Per tot això, comprenem que la continuïtat d'aquest tipus de projectes té un sentit que va més enllà del treball amb escoles: pretén, a través de les pròximes generacions, transformar les pràctiques alimentàries en un futur pròxim.

QUINS HAN SIGUT ELS PRINCIPALS GUANYYS?

Les formacions de cuina amb mares, pares i alumnat ha generat idees i formació teòrica sobre com dur a terme pràctiques sostenibles.

Les classes amb l'alumnat de primària els ha fet descobrir, mitjançant dinàmiques, jocs i vídeos, un nou paradigma: la visió crítica sobre el sistema alimentari global.

La formació amb monitores els ha proporcionat eines de treball sobre alimentació justa i sostenible.

El professorat ha inclòs noves eines i una visió crítica adaptada en el seu currículum.

Les empreses de restauració han rebut orientacions (estudi de viabilitat i formació a cuineres i cuiners) sobre el trànsit cap a una nova cultura alimentària en l'escola.

