

Comedores escolares ecológicos en Madrid. Balance de dos cursos de experiencia

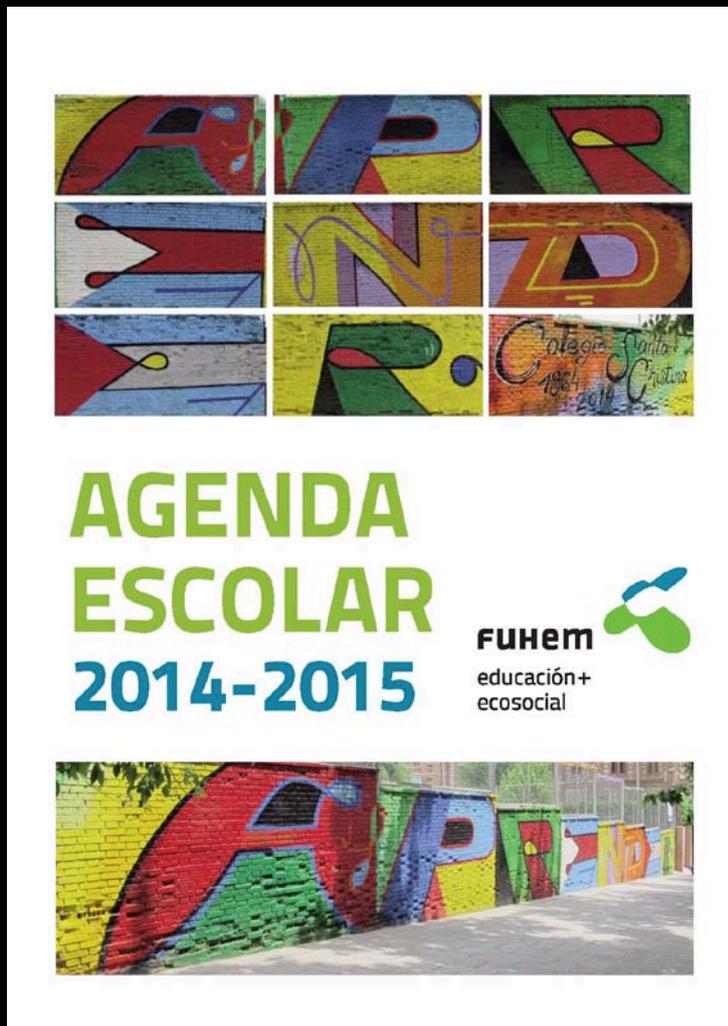
Proyecto: Alimentando otros modelos.
Fundación FUHEM



¿QUÉ ES FUHEM?

Educación: Tres centros concertados de infantil a bachillerato y FP de línea 3 ó 4.

Ecosocial: Democracia + cohesión social + sostenibilidad



FUHEM: Alimentando otros modelos

Objetivos

- Contribuir a la mejora socioambiental.
- Mejorar la salubridad y sabor de la comida.
- Acercamiento entre el discurso y la práctica.
- Potenciar la proyección educativa de los contenidos ecosociales.
- Aumento del sentido de los centros escolares.

Dimensiones

- Comedores escolares ecológicos.
- Grupos de consumo agroecológicos.
- Aplicación didáctica y sensibilización.



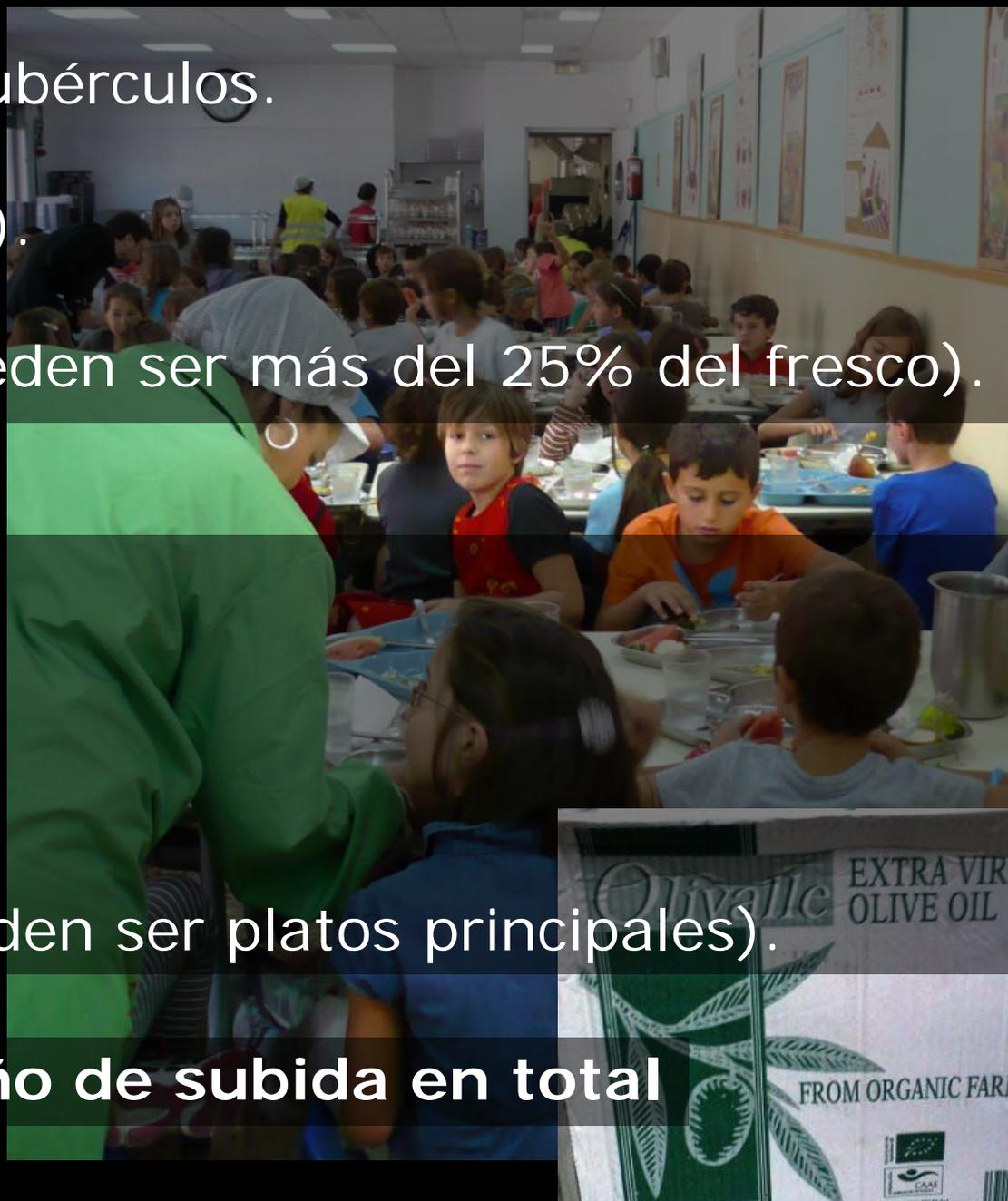
Ecológico + cercanía + temporada:

- Fruta.
- Verduras, hortalizas y tubérculos.
- Legumbres.
- Cereales (menos el pan).
- Aceite.
- Congelados (que no pueden ser más del 25% del fresco).

Cercanía:

- Pescado.
- Carne.
- Huevos.
- Lácteos.
- Conservas (que no pueden ser platos principales).

Menos de 20 €/año de subida en total



Condicionantes

- Contrata externa: no conocemos los precios de compra de las materias primas y nos cuesta saber los proveedores.
- El precio no se toca.

Claves

- Experiencia piloto durante un curso.
- Mayor escala de pedido.
- Productos de temporada.
- Presión + explicación.
- Seguimiento con bastante asesoría externa.

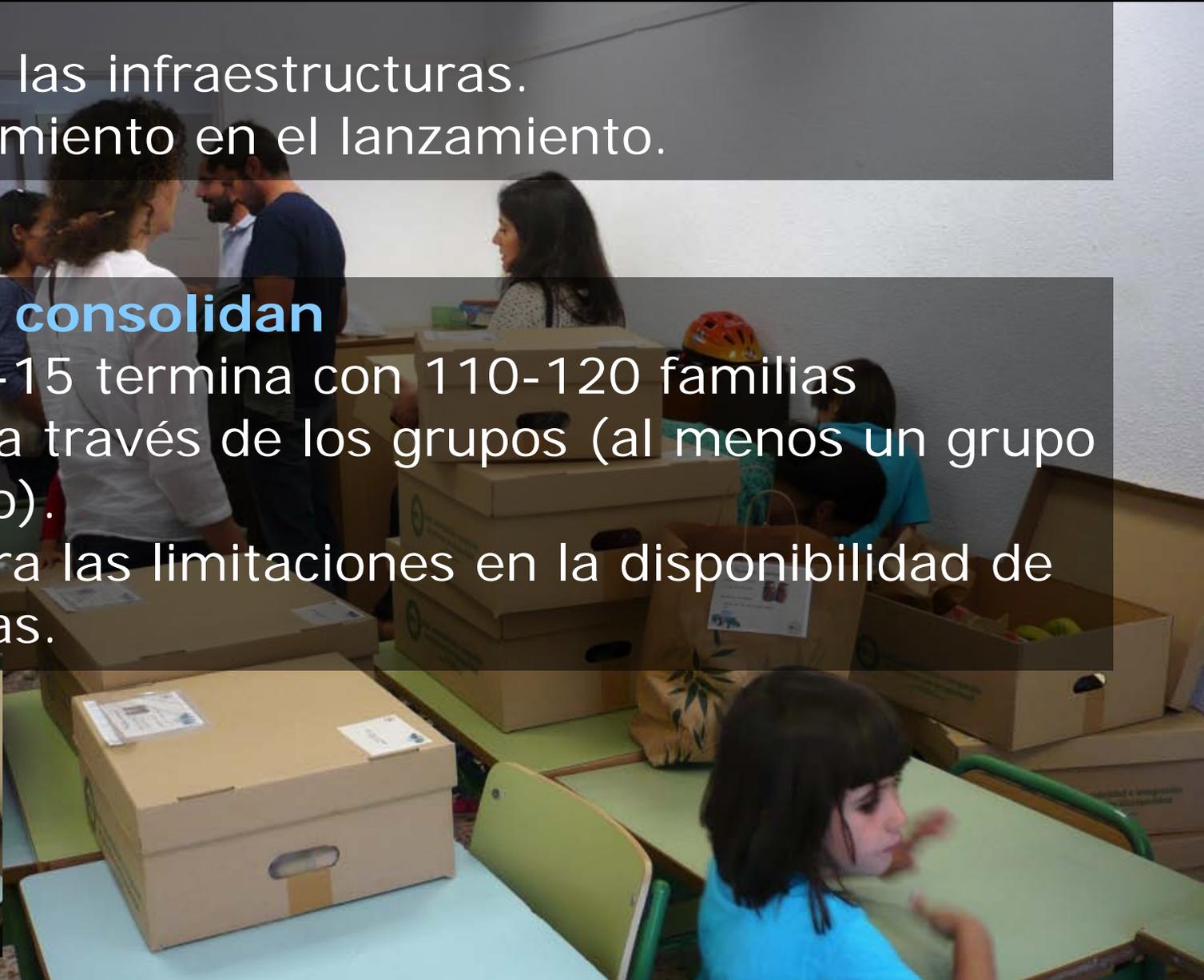


¿Cómo?

- Facilitación de las infraestructuras.
- Ayuda y seguimiento en el lanzamiento.

Los grupos se consolidan

- El curso 2014-15 termina con 110-120 familias consumiendo a través de los grupos (al menos un grupo en cada centro).
- Soluciones para las limitaciones en la disponibilidad de infraestructuras.



Participación del alumnado...

PARTICIPA EN LOS... **CONCURSOS de LEMA y LOGO**



El proyecto de **COMIDA ECOLÓGICA** de FUHEM busca un lema y un logo.
¿Quieres proponernos uno?

El logotipo y/o el lema que propongas deberá girar alrededor de los siguientes mensajes (no tienen que usarse todos):

- Los alimentos agroecológicos son más sanos.
- La agricultura agroecológica comercializa alimentos solo de cercanía.
- El campesinado tiene unos ingresos dignos y los/as consumidores/as precios asequibles.
- En la agroecología no hay multinacionales y sí cooperativas.
- Los animales son tratados con cuidado.
- En la agricultura ecológica no se usan compuestos tóxicos.

Las personas premiadas recibirán **60 euros** en un vale canjeable en una librería. Además, su lema o logo se **usarán** en el proyecto.

El **último día** para recibir los trabajos será el **18 de mayo**.

Los originales se enviarán a: lgonzalez@fuhem.es o a la sede central de FUHEM (c/Duque de Sesto 40, Madrid 28009).

Bases : www.tiempodeactuar.es/blog/concurso

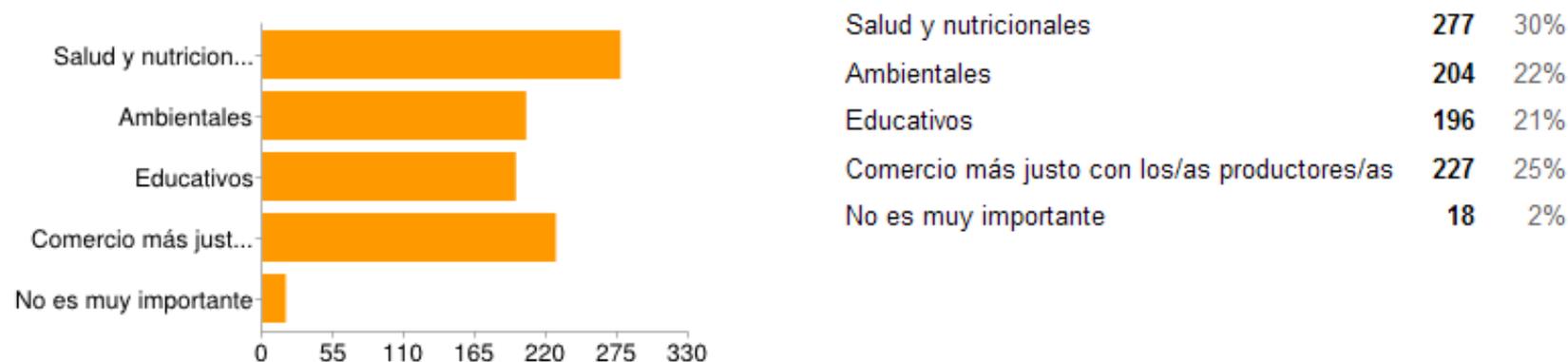




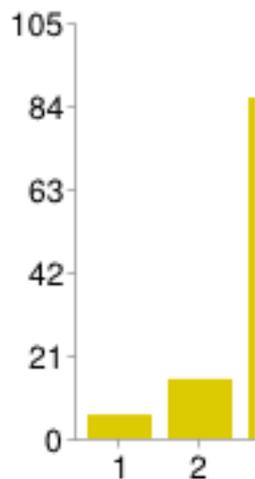
¿Asisten al comedor?

Sí [304]

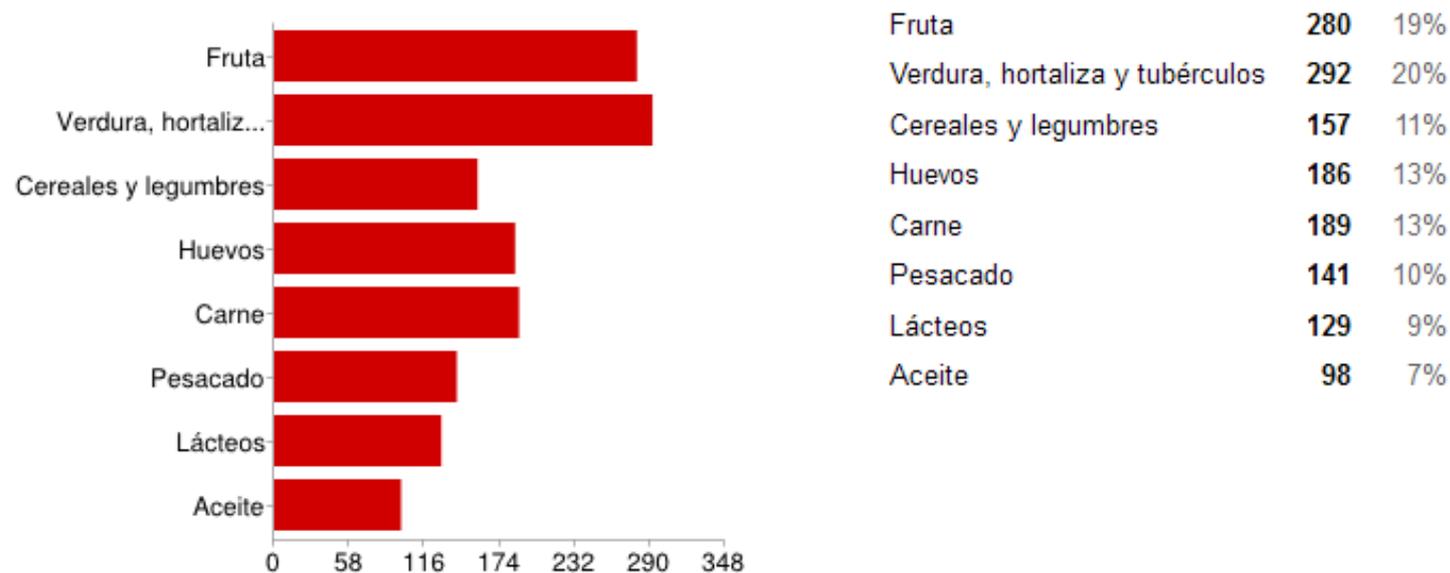
La introducción de alimentación ecológica en los menús escolares es importante por motivos de...



La valoración

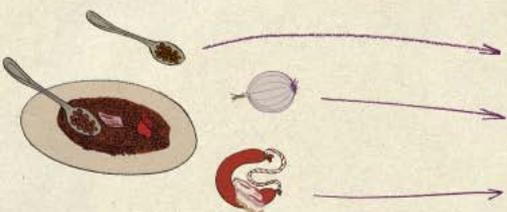


¿Qué alimentos considera más importante que cumplan criterios agroecológicos?

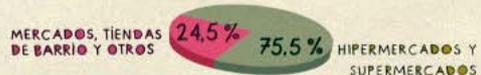


DEL CAMPO AL PLATO

¿QUIÉN recibe el dinero que pagas al comprar ALIMENTOS?



¿DÓNDE se compran los ALIMENTOS en España?



SI COMPRAS EN EL SUPERMERCADO, la mayoría del dinero que pagas se le quedan los dueños de la empresa, y **MUY POCO LLEGA A LOS PRODUCTORES/AS DE LOS ALIMENTOS.**

ALTERNATIVAS A LOS SUPERMERCADOS

Hay varias posibilidades para comprar los alimentos directamente a sus productores/as. Así los y las agricultoras reciben un precio justo por sus productos (lo mismo con ganaderos, panaderos, etc.), y los y las consumidoras conseguimos alimentos más baratos y de mejor calidad.

GRUPOS DE CONSUMO: Varias familias se organizan para pedir alimentos directamente a productores/as locales.

MERCADOS CAMPESINOS: En los que los propios productores/as de la zona venden directamente sus alimentos.

PEQUEÑAS TIENDAS DE BARRIO: Ofrecen un trato más cercano a los/as clientes.



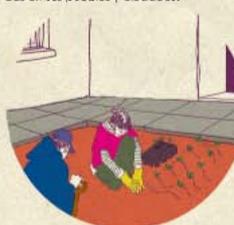
VENTA EN FINCA: Comprar los alimentos en las granjas o fincas en las que se producen.



HUERTOS URBANOS: Las personas cultivan sus propios alimentos en huertos situados en sus pueblos y ciudades.



COMEDORES ESCOLARES: Los comedores de la FUHEM empezamos a incorporar alimentos ecológicos y cercanos en el curso 2013/14.



ALIMENTOS LOCALES

Durante siglos las personas se han alimentado mayoritariamente con alimentos producidos en la región en la que vivían. En las últimas décadas, las distancias recorridas por los alimentos han sido cada vez más grandes.

Los ALIMENTOS KILOMÉTRICOS gastan mucha energía en sus viajes de cientos o miles de kilómetros. También emiten muchos más gases de efecto invernadero que los alimentos locales, como el CO₂ que se produce al quemar el combustible de camiones, barcos o aviones. Estos gases causan el cambio climático.

¿Cuánta **DISTANCIA** han recorrido los ingredientes de un plato de macarrones con chorizo?

Si son ecológicos y locales, algo más de la distancia MADRID - BARCELONA (unos 600 km), pero si son convencionales... ¡¡la de MADRID A TOKIO (unos 11.000 km)!!

¿Cuántas **EMISIONES** de CO₂ ahorramos si son **LOCALES**?

Más que las emisiones de **4 coches diésel** haciendo el viaje MADRID - BARCELONA.



VENTAJAS DE CONSUMIR ALIMENTOS LOCALES:

AHORRAMOS energía.

REDUCIMOS las emisiones que provocan el cambio climático.

APOYAMOS el empleo de personas de tu barrio, tu ciudad o tu región dedicadas a producir o vender alimentos.

¿Dónde podemos encontrar **ALIMENTOS LOCALES**?

Los alimentos locales rara vez se encuentran en un supermercado. En cambio es más fácil encontrarlos en lugares como mercados de campesinos/as, grupos de consumo o tiendas de productos ecológicos.



do los

ONAL
cal.
Gr.
Gr.
ONAL
cal.
Gr.
Gr.



Dotar de herramientas al profesorado y al personal de comedor

ALIMENTANDO OTROS MODELOS: COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



- Guía de recursos didácticos.
- Talleres en toda primaria.
- tiempodeactuar.es
- Elaboración de materiales a demanda.
- Formación del profesorado.
- Formación al personal de comedor.

**Enlazar el proyecto con
otros contenidos
curriculares.
Transversalizar**

FUHEM
educación+
ecosocial





Enlace con otros proyectos escolares

- Grupo de consumo montado por el alumando.
- Huertos escolares.

Retos

- Introducir los **productos de origen animal**.
- Dar el salto desde lo ecológico a lo **agroecológico**.
- Usar más la herramienta de la alimentación desde el punto de vista educativo. Especialmente tenemos que profundizar en el **enfoque transversal**.

Muchas gracias

Más Información:

Luis González

lgonzalez@fuhem.es



Abel Esteban

abel@garuacoop.es

