

MENUS SOSTENIBLES, PLANETA SALUDABLE

por CERAI y cooperativa Garúa



Web: www.cerai.org

Sede social: Calle Mochuelo 7, local, 28019 Madrid

E-mail: info@cerai.org

Facebook: @Menus_sostenibles

Instagram: @menus_sostenibles

DESTINATARIOS/AS

- Equipos educativos de las 12 escuelas infantiles
- Equipos de cocina de las 12 escuelas infantiles
- Familias de las 12 escuelas infantiles
- Otros destinatarios secundarios: el resto de la red municipal de EE.II., a través de actividades previstas para la misma y de los recursos educativos y de divulgación generados; educadoras-es ambientales de la red municipal de CIEA, como agentes multiplicadores, para las que hemos realizado una formación en alimentación saludable y sostenible, y la ciudadanía en general, a la que se pretende dar a conocer el Plan Alimentario de las EEII municipales y las claves de una nueva cultura alimentaria basada en la soberanía alimentaria, la ecoddependencia y la interdependencia.

LUGARES DONDE SE DESARROLLA EN LA CIUDAD DE MADRID

- Doce escuelas infantiles de la Red municipal de escuelas infantiles (0-3 años): La Ardilla, Las Pléyades, Elena Fortún, La Bola de cristal, Poeta Gloria Fuertes, El Fresno, La Melonera, Antonio Mercero, Sabina, Pensamiento, El tren de Arganda y Mamut.

FECHAS DE DESARROLLO

- Desde febrero de 2020 hasta el 31 de julio de 2021
- Se solicitó una Fase 2 del proyecto, por lo que probablemente continúe.

OBJETIVOS

- Objetivo general: Contribuir a la acción crítica de los centros educativos madrileños sobre las estructuras de interdependencia Norte-Sur, con un enfoque de producción, distribución y consumo que genere valores, actitudes y conocimientos que permitan un cambio en el modelo agroalimentario acorde a los ODS
- Objetivo específico: Realizar un proceso de transición hacia comedores sostenibles desde la acción formativa con la totalidad de la Comunidad Educativa de 12 escuelas infantiles municipales y la formación a agentes multiplicadores, teniendo en cuenta los principios de la soberanía alimentaria y desde el EGBDH

DESCRIPCIÓN

En 2015 Madrid firmó el Pacto de Milán, del que se desprende la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2018-2020, pero ya en 2017 el Ayuntamiento comienza a poner en práctica medidas en esta línea, como lanzar el Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid, como parte de los pliegos de condiciones para sus escuelas de gestión indirecta (54 por entonces, ahora 68). **Este Plan Alimentario** incluye un conjunto de pautas de alimentación saludable y sostenible que son de obligado cumplimiento. También insta a trabajar la alimentación desde múltiples enfoques, desde pequeños a grandes cambios en los menús diarios o en los eventos del centro; crear un Grupo Motor, formado por los diferentes actores de la comunidad escolar para adaptar el Plan Alimentario a cada escuela y darle seguimiento, y desarrollar acciones de formación, sensibilización y capacitación específicas para cada colectivo de la comunidad.

Esta iniciativa municipal crea un marco excelente para trabajar alimentación y ODS con la ciudadanía. Para ayudar a las 12 escuelas que nacieron en 2019 a realizar este proceso de transición a un modelo alimentario saludable y sostenible CERA! y Garúa se asocian en el proyecto *Menús Sostenibles, Planeta Saludable: transitar hacia una soberanía alimentaria en las escuelas infantiles madrileñas como camino hacia los ODS*. Las acciones son financiadas por el Ayuntamiento de Madrid y consisten en formación, asesoramiento y acompañamiento para la incorporación de alimentos saludables y sostenibles. Se realiza formación a cocineros y cocineras de escuelas infantiles (el proyecto contempla 5 hs. teóricas y 15hs. prácticas) que fomenta que incorporen productos nuevos y saludables, de temporada y de proximidad. El proyecto les permite conocer gente del sector agroecológico con quienes intercambiar dudas, opiniones y recursos (recetas). Hay sesiones y talleres de formación y sensibilización también dirigidos a educadores y educadoras de los centros infantiles y a familias de niños y niñas de estas escuelas.

PRINCIPALES LOGROS

- Once de las doce escuelas (las que tienen cocina propia) han hecho cambios importantes en sus menús de desayunos, comidas y meriendas. Además de incorporar las pautas de obligado cumplimiento marcadas en los pliegos de condiciones, han ido más allá: elaborando menús de temporada, lo que supone una mayor variedad de hortalizas y verduras, y equilibrando los menús en cuanto a macronutrientes. Además, un día a la semana han incorporado un menú sin proteína animal (basado en proteína vegetal).
- Se ha sembrado una semilla de sensibilización en toda la comunidad educativa, se consolida el eje de la alimentación como una de las señas de identidad de las escuelas y quedan constituidas comisiones de alimentación que seguirán velando por mantener los objetivos (siempre que el Ayuntamiento no eche para atrás el Plan Alimentario en la siguiente licitación).
- Se han generado muchos recursos divulgativos y pedagógicos que están disponibles en versión digital, para que las escuelas tengan esos materiales para los próximos años y les sirvan de apoyo en el trabajo de contagio de esta cultura alimentaria hacia las familias (videos sobre alimentación saludable y sostenible, video-recetas, maleta pedagógica para los equipos educativos, guía para familias, póster de desayunos y meriendas, etc.).

PRINCIPALES DESAFÍOS

- El contexto pandémico ha supuesto un enorme desafío precisamente para llegar a las familias en general, y en concreto a las familias con rentas más bajas, con jornadas laborales más largas y problemas de conciliación.
- El trabajo con los equipos educativos y directivos ha sido en parte en formato virtual, lo que dificulta la comunicación, la motivación y la obtención de resultados.

OTROS RECURSOS

- Recopilación de materiales y recursos elaborados en el proyecto: <http://alimentarelcambio.es/recopilacion-de-materiales-y-recursos-elaborados-en-el-proyecto-menús-sostenibles-planeta-saludable/>.