

Alimentando otros modelos

Un proyecto de aprendizaje cuya transformación apunta más allá de la dieta escolar y familiar

La apuesta por un modelo alimentario justo, sano y sostenible en el ámbito de la educación formal supone una transformación del conjunto de la comunidad educativa: alumnado, profesorado, educadores, cocineros, familias, proveedores, intermediarios e incluso otros actores del barrio donde se localiza el colegio.

Se trata de un proceso de enseñanza-aprendizaje multidireccional que FUHEM lleva desarrollando desde el curso escolar 2013/14 en sus tres centros educativos (Hipatia, Lourdes y Montserrat), y que ha supuesto no sólo la transformación de la dieta escolar y familiar, sino también un proyecto de sensibilización sobre cuestiones sobre el sistema alimentario, la crisis ambiental y social en curso, y la necesidad de encontrar alternativas.

El blog Alimentar otros modelos (<http://blogs.fuhem.es/alimentarotrosmodelos/>) es una herramienta para comunicar las novedades que se van dando en el marco de este proyecto.

Justificación ¿Por qué usar la alimentación como vector educativo?

El modelo alimentario es fundamental en una educación emancipadora por, al menos, cuatro razones.

1. El sistema agroalimentario industrial es uno de los principales agentes de la crisis ambiental y social en curso, con un alto impacto ambiental (por el uso creciente de recursos, la degradación de territorio y extinción de especies; su contribución al calentamiento global); y consecuencias sociales como la destrucción del campesinado y de un mundo rural vivo, el impacto sobre el pequeño comercio y sobre la salud.
2. La alimentación permite abordar temas importantes en la formación escolar. La comida es un espacio predilecto para trabajar la psicomotricidad, la potenciación de los sentidos, las normas de convivencia, etc.
3. La crisis múltiple en curso (energética, material, climática, de biodiversidad, económica, cultural y política), supone un gran cambio civilizatorio: la mayoría de las personas van a tener que volver a participar directamente en el sistema alimentario y será inevitable una re-ruralización social. Si uno de los objetivos fundamentales de la escuela es ayudar al alumnado a comprender el mundo en el que, no podemos afrontar esta competencia como si el futuro fuese a ser similar al pasado. La educación ha de dotar de herramientas al alumnado para comprender y estar en el mundo, y también para ser un agente de cambio activo, capaz de articularse de forma democrática para satisfacer universalmente sus necesidades sin depredar el entorno.
4. La comida es algo muy importante en nuestra vida, tanto desde el punto de vista de la salud como desde la perspectiva vivencial. Alrededor de la mesa, pasamos momentos fundamentales y una parte central de nuestras conversaciones versan sobre el placer o el sufrimiento relacionado con la comida. No podemos desperdiciar este potencial.

Objetivos y destinatarios del proyecto

Los objetivos del proyecto son dos: transformar el comedor escolar en un comedor saludable y sostenible, y promover hábitos alimentarios saludables y sostenibles en el conjunto de la comunidad educativa.

Implantar un modelo alimentario justo, sano y sostenible supone una transformación no solo para el alumnado, sino para el conjunto de la comunidad educativa y sus prácticas. Y ha requerido tareas de formación, apoyo técnico y/o sensibilización que, adaptadas a cada perfil, se han desarrollado con todos los grupos implicados: profesorado, educadores, personal de comedor y cocina, familias, proveedores e intermediarios.

Desarrollo y evaluación

El proyecto se ha estructurado en tres bloques:

- Conversión del comedor escolar en un comedor ecológico y saludable.
- Creación de grupos de consumo agroecológico entre familiares y profesorado.
- Educación de toda la comunidad educativa en un modelo alimentario agroecológico.

Cambiar los ingredientes en un comedor escolar lo cambia todo

El corazón del proceso educativo no es el comedor, pero este sí es el corazón de la alimentación escolar, así que empezamos por ahí.

Cambiar los ingredientes:

En FUHEM hemos modificado los ingredientes, usando materia prima de cultivo ecológico, de temporada y de cercanía (de origen peninsular), para todos los productos que no son de origen animal (carnes, pescados, huevos y lácteos), y el pan. También estamos persiguiendo dietas más saludables mediante la reducción de la ingesta de proteína animal, azúcares y grasas. Esto lo estamos haciendo en todos los platos y, además, dos veces al mes el menú carece casi al completo de ingredientes de origen animal.

La introducción de productos ecológicos ha supuesto que tenemos alimentos más sabrosos en la mesa, pero las verduras con un sabor más intenso son fuente de conflictos en un comedor escolar. Apostar por productos de temporada implica aumentar el porcentaje de coles servidas durante el invierno, que no son las verduras que más suelen gustar.

Cambiar las cocinas:

Han dejado de llegar productos lavados, pelados y troceados, con lo que ha aumentado la carga de trabajo. Además, las preparaciones de las comidas, con los nuevos ingredientes, han cambiado. Apostar por la temporalidad y por platos sin proteína animal, también ha requerido un reciclaje del personal de las cocinas. También hemos tenido dificultades para encontrar segundos platos sin proteína animal culturalmente aceptables y sabrosos.

Aprender las ventajas de las nuevas recetas:

Estas mutaciones han afectado también a quienes acompañan al alumnado en las comidas y al profesorado, pues implican su sensibilización sobre la nueva cultura alimentaria y su capacitación para poder transmitirla a los comensales. Las familias

también han notado las modificaciones y en algunos casos se han producido choques culturales, especialmente con la reducción de la proteína animal.

Transformar la gestión y la logística sin incrementar el precio:

Las dificultades han abarcado la gestión, pues por ejemplo no ha sido fácil conocer la trazabilidad de los productos para garantizar lo que hemos definido como “cercanía”.

No ha habido problemas con la seguridad del suministro, pues la superficie cultivada en España en ecológico es más que suficiente para garantizar nuestros consumos. Tampoco ha habido incremento de precio: el proyecto se ha realizado con una subida de cuotas simbólica. El producto de temporada, además de tener una lógica ambiental, es más barato y tener un volumen de consumo apreciable (tres centros que ofrecen unas 2.500 comidas al día), consigue precios más ajustados de materia prima.

Creación de sentido con la comunidad educativa

En cualquier caso, el corazón de la alimentación infantil encuentra en los hogares. Por ello, hemos facilitado la creación de grupos de consumo en los que profesorado, personal de administración y servicios, y familias puedan hacer su compra. Estos grupos ponen en contacto directo a productores agroecológicos con consumidores para llevar al hogar la misma calidad de productos que se consumen en el colegio a un precio similar al de los alimentos agroindustriales.

Nuevamente, esta iniciativa está generando muchos otros cambios. El principal de todos es que los centros escolares cobran más sentido para las familias: se unen los discursos críticos con prácticas coherentes; el colegio y el barrio se conectan; el centro es un espacio de encuentro igualitario entre familias y profesionales; se favorece una herramienta de conciliación familiar, pues se recoge la compra a la vez que se recoge a la prole.

Además, entre quienes se implican en un grupo de consumo se producen más mutaciones, pues el cambio de prácticas termina conllevando un cambio de valores, más que a la inversa.

En el corazón del aprendizaje escolar

Como ni el comedor escolar ni el familiar están en el corazón de la educación, lo que se vive alrededor de los platos se lleva al aula, donde están los aprendizajes “serios” que el alumnado percibe como importantes. Aunque en realidad, al decir aula incluimos aula y huerto, un espacio que permite trabajar muchos contenidos de forma motivadora, significativa, vivencial, globalizadora y desarrollando las inteligencias múltiples. Y si el huerto, en lugar de escolar, es un huerto comunitario de barrio mejor todavía, pues se abren más potencialidades.

¿Qué contenidos estamos abordando? Trabajamos los impactos socioambientales de la agroindustria, y las potencialidades de la agroecología y sus prácticas concretas. Para ello, durante tres cursos, se han realizado dos talleres en aula desde el último ciclo de infantil hasta el primero de ESO. Estas actividades han quedado reflejadas en la guía didáctica “Alimentar otros modelos” y se han complementado con múltiples iniciativas autónomas por parte del profesorado.

Desafíos de cara al futuro

“Alimentando otros modelos” es un proyecto vivo que no está terminado. Todavía tenemos por delante retos como introducir los productos de origen animal de origen ecológico, tener un criterio de compras no solo ambientalmente responsable, sino también con mayores estándares sociales, o aumentar la capacidad comunicativa y educativa del proyecto con el conjunto de la comunidad escolar.

Además, el comedor no es el único lugar relacionado con la alimentación en los colegios, también tienen lugar desayunos, almuerzos y/o meriendas. Y no hay que olvidar las fiestas, empezando por los cumpleaños, que tienen un fuerte contenido vivencial y suelen ser vías de penetración de la comida basura. Necesitamos extender los cambios en el comedor escolar a todos estos otros espacios.

Materiales para avanzar y ser más

Con el fin de facilitar la tarea al profesorado y contribuir a que este modelo se amplíe a otros centros escolares, FUHEM, en colaboración con Garúa ha desarrollado diversos materiales relacionados con el proyecto Alimentar otros modelos:

- Alimentar otros modelos. Guía didáctica (página 5).
- Cortometrajes de animación (página 6).
- Blog de recursos. Alimentar otros modelos

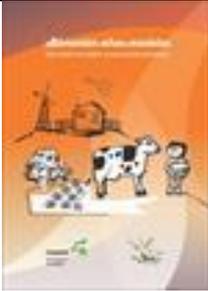
(<http://blogs.fuhem.es/alimentarotrosmodelos/>)

Más información:

FUHEM es una fundación independiente sin ánimo de lucro que promueve la justicia social, la profundización de la democracia y la sostenibilidad ambiental, a través de la actividad educativa y del trabajo en temas ecosociales. La singularidad de la **fundación FUHEM** radica en la interacción entre sus dos áreas, Educación y Ecosocial, y la práctica de sus centros escolares.

Dpto. de Comunicación de FUHEM. Tel. 91 431 02 80. Ext. 5 – comunicación@fuhem.es

Guía didáctica: Alimentar otros modelos

	<p>Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible</p> <p>Autores: José Luis Fernández Casadevante, Luis González Reyes, Abel Esteban Cabellos y Águeda Ferriz Prieto</p> <p>Edita: FUHEM. Madrid, 2017</p> <p>Precio: 12€ // Páginas 100 // ISBN: 978-84-95801-39-5</p> <p>A la venta en librerías y en www.fuhem.es/libreria</p>
---	--

Alimentar otros modelos es una guía didáctica muy útil para integrar en el funcionamiento cotidiano de los colegios y sus aulas prácticas coherentes con un sistema alimentario justo, sostenible y saludable. Se trata de una herramienta para introducir la alimentación escolar en el currículo y acompañar la transición hacia comedores escolares ecológicos.

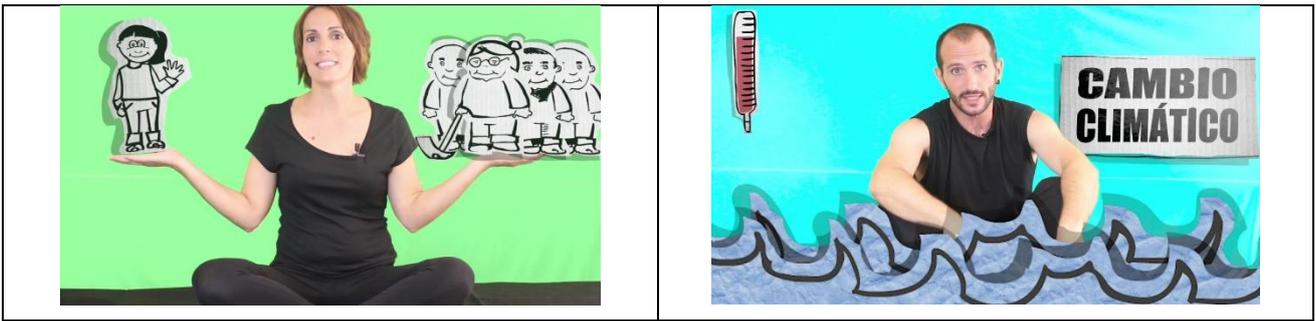
Esta guía contiene un conjunto de actividades para trabajar con el alumnado los diferentes elementos, claves e implicaciones positivas de las prácticas agroecológicas, así como los impactos del actual modelo agroindustrial.

Se propone un itinerario que consta de 2 ó 3 sesiones por nivel, desde el 2º ciclo de Infantil hasta 1º de la ESO, aunque las técnicas se pueden abordar de manera independiente y en cursos distintos a los que se asignan. Cada técnica está descrita en una ficha y va acompañada de sus materiales en forma de anexos que se pueden encontrar en la página web: <http://tiempodeactuar.es/alimentar-otros-modelos>

Las actividades están adaptadas, tanto en contenidos como metodológicamente, al momento evolutivo del alumnado:

- En educación infantil se trabajan fundamentalmente tres claves: las diferencias entre la agricultura ecológica y la convencional, la temporada de los productos de la huerta y la importancia de los insectos polinizadores.
- En primer ciclo de primaria el foco se centra en las características fundamentales de la agricultura ecológica, las distancias que recorren los alimentos en el sistema global, y su impacto y el equilibrio de los ecosistemas.
- En el segundo ciclo de primaria se abordan, además de los impactos comparativos de la agricultura convencional y ecológica, el impacto de los alimentos kilométricos y el abuso de azúcar en la dieta occidental.
- En el tercer ciclo de primaria, el nivel de complejidad aumenta, abordando elementos relacionados con el modelo agroalimentario globalizado (dieta, sostenibilidad del modelo productivo, emisiones de dióxido de carbono y despilfarro de alimentos), y la temporalidad de los alimentos de origen vegetal.
- En la etapa de la ESO se sigue profundizando y complejizando las reflexiones, que giran en torno a valores urbanos versus rurales, alternativas al modelo agroalimentario y el papel de la publicidad.

Cortometrajes de animación



Producidos por FUHEM y Garúa, se han realizado tres cortometrajes cuyos títulos son: “Cuidar las raíces”, “A la huerta de la esquina” y “Las grandezas de la pequeña producción”, dirigidos por Mariola Olcina Alvarado.

Estos productos audiovisuales están pensados para explicar a los niños y niñas de entre 6 a 12 años, el complejo entramado industrial y económico que se esconde en los productos agrícolas que comemos cada día, y los problemas que atañen a la soberanía alimentaria y a la agricultura tradicional. Al trabajar sobre el guion y la producción, se pensó que para explicar la agricultura ecológica, de proximidad y sin intermediarios, era más interesante que lo contaran los protagonistas de tres historias que superan una problemática trabajando de forma colectiva y contando con el medioambiente como aliado.

Con una estructura de cuento, los tres cortometrajes han sido realizados a partir de una técnica híbrida donde dos actores, Inés Grocin y Nacho García Pedraza, interactúan con objetos y personajes de animación realizados en 2D en Flash. Además, la dirección de arte está pensada para no complejizar la imagen y el relato, y por ello se ha utilizado el efecto de papel reciclado de la animación que recuerda a la papiroflexia. Por su parte, los efectos sonoros hacen ameno y divertido el relato para los más pequeños al tiempo que hacen más reales los movimientos de los personajes animados.

Los tres cortometrajes se encuentran en el canal de FUHEM de YouTube.

- Cuidar las raíces: <https://youtu.be/gy2mY1yLZwY>

El padre de Mariana la hortelana empezó a usar pesticidas y herbicidas para aumentar la producción de su granja. ¿Qué hará Mariana cuando descubran que su suelo está contaminado? Este cuento de animación pretende explicar qué es la agricultura ecológica.

- A la huerta de la esquina: <https://youtu.be/EDeo1kVJp4Y>

La comida que compramos en el supermercado viene de lugares lejanos. ¿Qué pasaría si desaparecen aviones, barcos y camiones que nos traen la comida? Salustiniano nos cuenta su experiencia de cultivar un huerto cerca de la ciudad; un huerto que ayuda a mitigar el cambio climático. Este cuento explica la agricultura de proximidad y sus ventajas.

- Las grandezas de la pequeña producción: <https://youtu.be/REM7LyU0cWI>

Los y las agricultoras de la comarca de Roberto confiaron sus cosechas a grandes intermediarios para poder vender sus productos en los grandes supermercados. Pero algo empezó a ir mal... Roberto, el hortelano, recuerda qué hicieron para recuperar sus huertos. Este cuento de animación pretende explicar qué es la agricultura "Lilliput", sin intermediarios.