

ENCUENTRO Burgos

16 Noviembre 11h - 14h

ENCUENTROS Comedores que NUTREN

infancia y territorio

Actividad Infantil con La Malva,
educación ecosocial

Taller infantil Alimentación
Saludable y Sostenible
(4 a 12 años)

Gratuito, necesita inscripción

Centro Cívico Río Vena 11h a 14h

La situación de los comedores escolares en la
provincia de Burgos

FAMPA Burgos

Experiencias inspiradoras:

- Gure Platera, Gure Aukera - País Vasco
- COME PÚBLICA- COMedores Escolares
PÚBLICOS de CALIDAD - Aragón

Mesa redonda con las dos experiencias,

Gure Platera, Gure Aukera

COME PÚBLICA

FAMPA Burgos

Iniciativa mesas

Pasar a la acción y siguientes pasos

Inscripciones > www.mesasquenutren.org/Burgos

Organizan

Colaboran

Financia



entretantos



MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

DIRECCIÓN GENERAL DE AGENDA 2030





Acta – Burgos 16 nov 2024

IV Encuentro comedores que nutren infancia y territorio

La jornada “Comedores que nutren, infancias y territorios” se llevó a cabo **con el propósito de informar, sensibilizar y generar participación en torno a la mejora de los comedores escolares públicos de Castilla y León**, en el marco de la iniciativa MESAS, promovida por la CONFAPACAL (dentro de su grupo de trabajo de comedores escolares), Fundación Entretantos y Justicia Alimentaria. La jornada contó con la colaboración de FAMPA, la Federación Provincial de AMPA de Burgos, y otras entidades comprometidas con la transformación de los comedores escolares hacia modelos más saludables, sostenibles y vinculados con el territorio y los productores locales.

Desde la iniciativa mesas se explicaron las diferentes acciones que está llevando a cabo la iniciativa; por un lado los **encuentros presenciales provinciales** informativos y de activación social que dan visibilidad al problema y la iniciativa, los **seminarios formativos on line**, la **investigación de la situación en los comedores** y los **pliegos de contratación**, así como de la normativa a la que acogernos para avalar nuestras demandas y la estructuración y dinamización de una plataforma de entidades que definan las líneas de acción de la iniciativa de cara a la incidencia socio política.

1_ Programa de la jornada

11:00 - 11:10	Apertura y presentación de la jornada por parte de la Fundación Entretantos.
11:10 - 11:30	Introducción: La situación de los comedores escolares en la provincia de Burgos, a cargo de FAMPA.
11:30 - 12:40	Experiencias inspiradoras: la iniciativa Gure Paltera, Gure Aukera y la plataforma <i>COME PÚBLICA. Comedores escolares Públicos de calidad _ Aragón</i> .
12:40	Descanso.
13:00	Mesa redonda.
13:50	Despedida y cierre de la jornada.

2_ Resumen de la Jornada

La jornada se desarrolló en un ambiente muy participativo e inspirador, donde se expusieron diversas experiencias e iniciativas motivadoras para la mejora de los comedores escolares en la provincia de Burgos y la región de Castilla y León en general.

Introducción

Rocío Bartolomé, de FAMPBA Burgos, **contextualiza la situación de los comedores escolares en la provincia**, destacando como principales quejas la calidad y cantidad en los alimentos, las ratios de personal y la falta de la mirada socioeducativa del personal de monitoraje.

Destacó la existencia de una Comisión de Comedores Provincial, formada por la dirección provincial de educación, las empresas concesionarias de las licitaciones de los comedores, en este caso formada solamente por IGMO, y la federación de AMPA, donde se tratan de buscar soluciones conjuntas. En Burgos IGMO es la única empresa concesionaria de los dos lotes de comedores escolares, con un 55% de cocinas in situ y el resto línea fría. Mostrando la **preocupación de esta tendencia a la desaparición de las cocinas in situ** con la excusa de que la línea fría es más segura, pero no es verdad ambos modelos tiene que cumplir las mismas normas: APPC, puntos críticos,..., y que es más económica, pero se considera que el gasto de las cámaras y los hornos es muy alto: *Si lo miramos desde el punto de vista de huella ecológica, la línea fría pierde*. Además, se menciona la falta de comprensión de la junta que se toma como irrelevantes las quejas y siempre demanda datos: *Nos piden confianza pero no hay transparencia*.

Según contó Rocío, FAMPBA realizó encuestas que fueron respondidas por 242 familias (40 centros) con unos resultados de un 49% de familias insatisfechas por temas de alimentación y un 37% por el trato de monitoras/es.

Otro tema importante que salió en el debate fue **la falta de implicación de algunos centros y direcciones de centro**. El centro debería dar información sobre el modelo de comedores, tipo de cocina, etc. El director/a del centro es el responsable del comedor, sí tiene responsabilidad aunque algunos la nieguen (está recogido en los pliegos) y debería informar a las familias. Es verdad que las direcciones a veces también se sienten solas y es necesario el apoyo del AMPA y consejo escolar. La situación tras la pandemia ha empeorado, por ejemplo ya no se facilitan los menús a las familias en papel (a veces tampoco por teams).



Se propone **hacer estudios de vida útil y de cambios** en cuanto a texturas, color, sabor, etc. de los menús en línea fría. El deseo de la federación es **revertir la línea fría por las cocinas in situ**.

Después explicó las demandas elaboradas por la Confederación de Federaciones de Ampas de Castilla y León, entre las que constan:

- > Aumentar el consumo de **productos sostenibles de proximidad**.
- > Facilitar el **acceso a la licitación** y mejorar la integración de los productores locales.
- > Fomentar el consumo de **alimentos saludables**.
- > Eliminar los envases alimentarios con disruptores endocrinos y **reducir el uso de plásticos**.
- > Mejorar el **valor educativo** de los comedores escolares.
- > Fomentar la **dieta mediterránea**.
- > **Mejorar el servicio** prestado por las cuidadoras.
- > **Asegurar la viabilidad** de las ofertas.
- > Mejora del **seguimiento del servicio** y de la transparencia.
- > **Reducir el desperdicio** de alimentos.

Al igual que ocurrió en sesiones anteriores, la exposición de todos estos puntos provocó **numerosas reacciones entre los asistentes**, que desconocían muchos de los datos aportados y que entendían que las demandas elaboradas por CONFAPACAL, son las bases mínimas para garantizar una buena calidad del servicio de comedor.

Algunos comentarios de las personas asistentes:

Una de las principales demandas debe ser la pelea por las cocinas in situ, por defender las que hay y revertir la situación.

Se le solicita a FAMPA que vuelva a lanzar la encuesta este año.

No nos podemos acomodar, las primeras que tenemos que demandarlo somos nosotras.

Si somos más, si nos unimos conseguiremos más cosas.

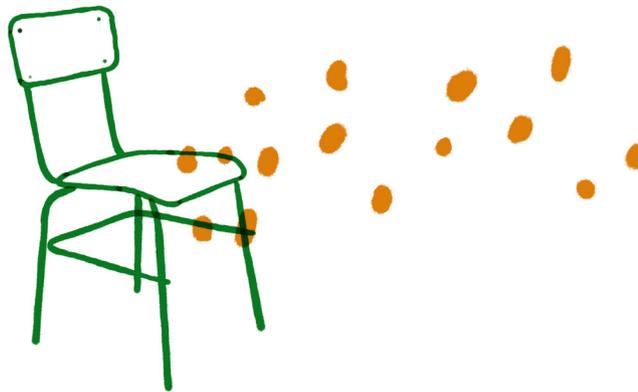
Se propone ofrecer al profesorado materiales de apoyo y formación, estos se podría articular desde la iniciativa mesas utilizando algunos recursos ya disponibles en la web, como por ejemplo algunas maletas pedagógicas y guías didácticas.

Las empresas se adaptan a las reglas del juego que le marque la administración, tiene capacidad para hacerlo.

Gure Platera Gure Aukera

Eneko Viñuela, de Justicia Alimentaria, presentó la experiencia de Gure Platera Gure Aukera, una **iniciativa independiente y apartidista** cuyo objetivo es mejorar la alimentación en los comedores escolares de Euskadi. Su nombre, que significa “Nuestro Plato, Nuestra Decisión”, refleja su compromiso con empoderar a la comunidad en la toma de decisiones sobre lo que comen los niños y las niñas. Está compuesta por una coalición de 30 organizaciones, incluyendo federaciones de AMPAS, sector primario, comercio local, familias y otras entidades relacionadas con el derecho a una alimentación saludable.

La mayoría de las escuelas en el País Vasco, funcionan con gestión directa, donde es el departamento de educación quien tramita los expedientes de contratación de las empresas que gestionan los comedores. Funcionan con el modelo de línea caliente (apenas hay un 30% de cocinas in situ), en este modelo, la comida es cocinada de madrugada en cocinas centrales y transportada en bandejas, manteniendo el calor hasta la hora de ser servidas. El proyecto de Gure Platera Gure Aukera, trata de recuperar las cocinas in situ para hacer posible un modelo de comedor escolar **más sano, cercano y justo**.



Esta plataforma surgió en 2009, por llamamiento desde Orduña donde se venía trabajando a nivel local y educativo durante mucho tiempo, tras este llamamiento iniciaron un proceso de seis meses, en el que a través de múltiples indagaciones, debates y toma de decisiones llegaron a identificar los principios fundamentales que querían en los comedores escolares: educativos, cercanos, económicamente viables, sostenibles y basados en productos saludables, de temporada y producción local. Nos cuenta: *La demanda era empezar por lo más básico, pero teniendo la mirada en lo utópico*. También comenta que surgieron desconfianzas e intereses particulares pero se consiguieron aglutinar y acordar unas demandas compartidas y consensuadas: *Fue todo un acierto conseguir aglutinar las demandas de los diferentes agentes*.

En 2015 se hizo un exhaustivo estudio sobre el funcionamiento de los comedores escolares en la región, que identificó un amplio margen de mejora en diversos aspectos a corto, medio y largo plazo: *Es un sistema a muchas velocidades*. La presentación pública de este estudio fue muy potente y mediática.

En 2016 saltó el **escándalo del caso Jantoki**, un pacto entre 7 empresas de catering que habían negociado y se habían repartido comedores y habían acordado precios. De ahí salió un acuerdo político de la necesidad de un cambio de modelo de comedor. Otro de los aciertos fue conseguir llevar a la administración propuestas realizables: cambios en la normativa, cambios en los pliegos, y experiencias piloto. Nos comparte ejemplos de propuestas para los pliegos: 10 productos ecológicos, proveedores locales, aumentar la variedad de verduras y pescados, mejorar los menús...

Tras intensas negociaciones, el gobierno vasco accedió a realizar **cuatro pruebas piloto** demostrativas para explorar esta idea de comedor sano, cercano y justo descentralizado y donde la comunidad educativa tiene capacidad de decisión. Se solicitaron 10 experiencias piloto y se concedieron inicialmente 4. En estas pruebas piloto, las AMPAS asumen la responsabilidad de la partida alimentaria, y en algunos casos incluso la gestión completa del comedor. En otros los cocineros son públicos y el persona motor de la empresa. Se prioriza el uso de productos locales y ecológicos en los menús, reduciendo la proteína animal (lo cual reduce costos) y optimizando los recursos para minimizar el desperdicio alimentario. Además de mejorar la calidad de la alimentación, se logran reducir costos al eliminar intermediarios y promover una gestión sin ánimo de lucro. Ha requerido mucha implicación de AMPA, ayuntamientos, grupos de acción local.

Otro ejemplo es el proceso que tuvo lugar en Salburua, un barrio de Vitoria-Gasteiz, donde se crea una plataforma que reivindica la creación de 1 cocina in situ a nivel de barrio que abastezca a 4 centros. Siguiendo el ejemplo de cocinas comarcales (y de barrios) existentes en Francia. El ejemplo de Salburua podría ser bueno para Burgos a nivel de barrios donde los centros no disponen de cocina ni de sitio para su construcción. En Basauri hay una experiencia piloto de cocina central en un pueblo para diferentes centros, al igual que la cocina de Orduña que sirve también a las residencias.

Además de las acciones concretas en los comedores escolares, Gure Platera Gure Aukera lleva a cabo una **intensa labor de formación, sensibilización y comunicación**. Actualmente, están trabajando en la introducción de cambios adicionales en el sistema alimentario escolar, llevando a cabo acciones como buscar financiación municipal y acuerdos con productores, para poder incluir a diario fruta y otros alimentos saludables en los almuerzos y así evitar el consumo de ultraprocesados y envases plásticos en el entorno escolar. Se han realizado también encuentros de responsables de comedor (directivas de centro) que están federados y funcionaron muy bien. Una de las demandas de Gure Platera es que haya un profesor liberado a media jornada para el correcto seguimiento. Otra de las acciones destacadas fue la campaña por la recuperación de las cocinas in situ, se elaboró un documento para que los consejos escolares pudieran solicitar cocinas in situ.

A la pregunta de **¿cómo se empieza una experiencia piloto?** Eneko responde que el primer paso es la negociación con la administración competente, luego hay un trabajo importante de planificación, organización de la cocina y elaboración de presupuestos. Sin olvidar la formación a toda la comunidad educativa y la generación de alianzas con el ayuntamiento, el GAL y las familias. **El coste de la materia prima les está saliendo a 2,20 el menú.**

Aprendizajes

- > Tener en cuenta que cada comunidad escolar tendrá diferentes niveles de ambición. Hay que trabajar con lo que tenemos.
- > La campaña de almuerzos, que se organiza a través de un grupo de trabajo de familias que ponen entre 5-8 euros al mes y se encargan de los almuerzos.
- > Muy importante la movilización social, salir a la calle, hacer caueladas, está en prensa.

Futuro

- > Seguir con la campaña de cocinas y seguir con los cambios en los pliegos.

Recomendaciones

- > Formación alimentar es educar y los pod cast de Gure platera Gure aukera

Plataforma COME PÚBLICA.

Comedores escolares Públicos de calidad_ Aragón

Genaro Delgado presenta la plataforma aragonesa COME PÚBLICA que surgió al hacer públicas algunas fotos de los menús infantiles. Son una asamblea de 60 AMPAs de Aragón, FAPAR y Mensa Cívica, y además cuentan con colaboradores: Asociación de Directores de Colegios Públicos, Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Aragón, Justicia alimentaria, Plat. Defensa de la Huerta de Zaragoza, Asociaciones Ecologistas y con un equipo coordinador.

¿Qué hacemos?

- > Visibilizar la problemática.
- > Activar y acompañar a familias/instituciones.
- > Ofrecer herramientas útiles.
- > Aglutinar demandas en un grupo unido.
- > Interlocutar con instituciones.
- > Asesorar y formar a la comunidad educativa sobre sus derechos.
- > Concienciar y comunicar.

¿Cómo avanzamos?

- > A través de movilizaciones, caceroladas, etc.
- > Desarrollando acciones que den ejemplo y muestren que es posible.
- > Dando formación e información.
- > Dotando de recursos a los centros: pancartas, kit primeros pasos para las AMPAs, etc.
- > Haciendo acciones como llevándo a comer a los políticos al comedor escolar, donde conseguimos que se firmara el Pacto María Molinar.
- > Creando noticias, abriendo el debate y manteniendo presencia en medios de manera frecuente.
- > Haciendo intervenciones en los plenos, en las cortes, etc.

De los coles a las cortes

- > Paso a paso: Visibilización mediática de reivindicaciones agenda comedores Nobles.
- > Pactos: Firma acuerdo Comedores Nobles / Pacto Maria Moliner 2023.
- > Modificación de presupuestos: Partida presupuestaria Innovación en Comedores Escolares 2024.
- > Ayuntamiento: 2 Mociones en el Ayto. de Zaragoza sobre comedores.
- > Cortes: 4 PNLs - Cortes de Aragón e Iniciativa comisión de educación para avanzar la PNL de comedores. Acuerdo Marco.

Propuestas

- > Cada centro educativo debería tener una comisión de comedor.
- > Hay que trabajar con lo que hay y darse apoyo entre centros y dar ejemplos.
- > Llevar esto a todos los partidos políticos, "tratar de poner de acuerdo a todxs", ya que les interesa y puede influir mucho en los votos.
- > Desmontar/desmitificar mantras de "esto no se puede" "es lo que hay".
- > Planteando propuestas específicas para centros rurales.

Nada de esto va a cambiar si no nos remangamos, comenta Genaro, animando a las personas asistentes a empezar entre las que está en este encuentro. Recogemos los comentarios desde el público:

Si no se cocina in situ nos deberían facilitar el etiquetado.

En lo público, un comedor ejemplar, es un reclamo y se usa poco. En la concertada o privada ya se hace.

Entre los principales problemas identificados uno destacado es la falta de transparencia. Las direcciones de centros tienen en su mano el dejar ir a comer a las familias. Y el hecho de que no haya una estadística de las encuestas y las quejas.

Orduña trabajó el tema del desperdicio alimentario haciendo un análisis. Un argumento importante a la hora de demandar cocinas in situ es que se reduce el desperdicio alimentario. El gobierno vasco también tiene una experiencia piloto con una máquina en el office que envasa las sobras.

“ Se está preparando una ley de comedores escolares. ”

Si se ve estas iniciativas como politizadas, buscar alianzas con los centros concertados para desmontar que esto es un posicionamiento político.

Otra de las cuestiones planteadas ha sido preguntar cual ha sido el impacto para los productores locales, en Gernika por ejemplo el sector se ha organizado en torno a esto, y profesionalizado, consigue precios dignos y estabilidad.

Taller infantil impartido por La Malva educación ecosocial

Se realizó una actividad, a la que asistieron 19 peques. La dinámica giró en torno a las frutas y verduras de temporada. Trabajando la cuestión de las estaciones, las diferentes frutas y verduras, de dónde vienen y su temporada. La actividad se realizó en dos grupos, según la edad y hubo momentos conjuntos. En torno a las 12.30 se realizó un almuerzo sostenible con todas las niñas y niños que incluyó una brocheta de frutas de temporada y un pequeño snack ecológico. En la parte final de la actividad elaboramos una manualidad que se pudieron llevar a casa y hubo también espacio de juego libre

**Si quieres unirte y participar,
¡contacta con el proyecto!**



@mesasquenutren



mesasquenutren@gmail.com