

ENCUENTRO

Valladolid

27 ABRIL

11.00 - 14.00h

Comedores que **NUTREN**

infancia y territorio

Centro Cívico Zona Sur · 11 - 14h

La situación de los comedores escolares en Valladolid

FAPAVA

Experiencias inspiradoras

Gure Platera, Gure Aukera y proyectos piloto.

Alimentación saludable y sostenible en los comedores de las Escuelas infantiles del Ayto. de Valladolid,

Mesa redonda

VallaEcolid
EEII Municipales de Valladolid
FAPAVA

Gure Platera, Gure Aukera

Pasar a la acción y siguientes pasos

Chachi Chef

Taller sobre alimentación saludable.

Imparte: Estarivel

3 - 12 años · 11 a 14h

Inscripciones > www.mesasquenutren.org

 **mesas**

organiza

Colabora

Financia

entretant@s



NOS
IMPULSA

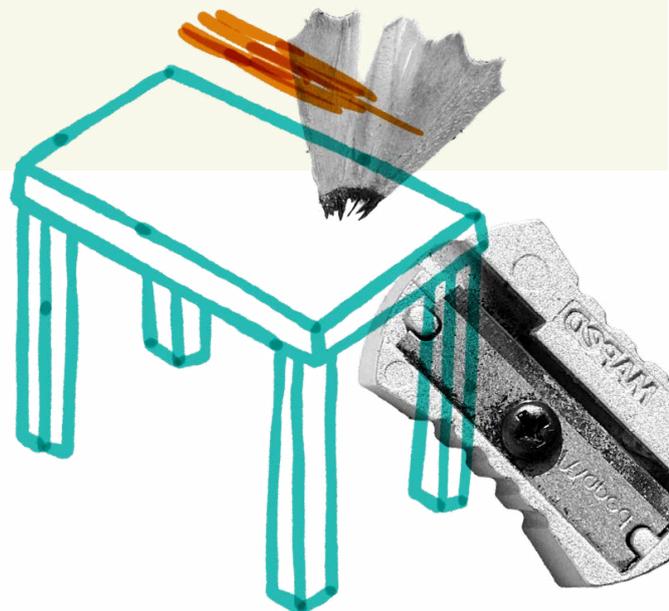


Acta - Valladolid

Encuentros

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 los comedores escolares, en el marco de la iniciativa MESAS, promovida por la Fundación Entretantos y Justicia Alimentaria. La jornada contó con la colaboración de CONFAPACAL, la Federación Provincial de Familias de Valladolid, 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.



1_ Programa de la jornada

- 11:00 - 11:10** Apertura institucional 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 Valladolid, a cargo de FAPAVA.
- 11:30 - 12:00** Experiencias inspiradoras: Escuelas infantiles municipales.
- 12:00 - 12:15** Descanso y picoteo con productos ecológicos locales.
- 12:15 - 12:45** Experiencias inspiradoras: Gure Platera, Gure Aukera.
- 12:45 - 13:30** Mesa redonda con las dos experiencias, así como la participación de una representante de productores locales y FAPAVA.
- 13:30 - 13:50** Pasar a la acción: Presentación de propuestas y siguientes pasos.
- 13:50** Despedida y cierre de la jornada.

2_ Resumen de la Jornada

La jornada se desarrolló en un **ambiente participativo y enriquecedor**, donde se expusieron diversas experiencias e iniciativas inspiradoras para la mejora de los comedores escolares en la provincia de Valladolid y la región de Castilla y León en general.

Introducción

Eva Hernández, de FAPAVA, contextualiza la **situación de los comedores escolares en la provincia**, destacando la importancia de la normativa vigente y las demandas elaboradas por CONFAPACAL para garantizar la calidad del servicio.

Destacó la existencia de una **Comisión de Comedores**, formada por la dirección provincial de educación, las empresas concesionarias de las licitaciones de los comedores y las federaciones de AMPAS. En Valladolid Ausolán y Serunión son las dos empresas concesionarias de los dos lotes de comedores escolares y ambas trabajan con línea fría, excepto en contadas excepciones en las que el cole cuenta con cocina in-situ y aunque la empresa concesionaria es la que se encarga de la gestión, la comida se cocina a diario en el propio centro.

Según contó Eva, estas cocinas están desapareciendo y siendo **sustituidas por la línea fría**. En ese modelo de gestión la comida se cocina en cocinas centrales industriales, se enfría, se transporta una vez a la semana, se congela en los centros hasta el día que vaya a ser servida y después se calienta en hornos el día que toca según el menú. Este sistema conlleva un gran gasto de energía y una importante huella ecológica. Mostró que los pliegos de condiciones no pueden cambiarse durante los 5 años en que las empresas concesionarias se ocupan de la gestión y que eso no permite margen de mejora durante esos años.

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.

3_ Experiencias inspiradoras

Escuelas Municipales Infantiles de Valladolid

Olga Rada de la Fundación Entretantos, nos contó cómo se ha trabajado el tema de los comedores en las Escuelas Municipales Infantiles que dependen del Ayuntamiento de Valladolid, que cuentan con cocina in-situ.

Este trabajo forma parte de la **Estrategia Alimentaria de Valladolid** que comenzó en 2017, **enfocada a mejorar los sistemas alimentarios de la ciudad**. La Estrategia Alimentaria de Valladolid quiso poner en valor cómo la compra pública de alimentos influye en numerosos sectores y comenzaron a acompañar a los técnicos del Ayuntamiento que redactan los pliegos de condiciones para poder introducir cambios en los pliegos.

En los **pliegos de concesión de la licitación de 2019** y se introdujeron los siguientes puntos:

- > Obligatoriedad de contar con un **porcentaje de producto ecológico**.
- > Uso exclusivo de **aceite de oliva virgen extra** en los menús.
- > Posteriormente se acompañó a las empresas concesionarias de las Escuelas Municipales Infantiles en la implementación de las nuevas condiciones de los pliegos.



Para ello, a lo largo de 3 años, **se realizaron las siguientes acciones:**

- > Visitas a VallaEcolid (que abastece a estas escuelas de producto ecológico).
- > Formación a las cocineras para introducir los cambios en los menús.
- > Formación a las trabajadoras de las escuelas sobre el acompañamiento a los niños y niñas en la hora de la comida.
- > Elaboración de menús orientativos para las empresas que incluían algunos cambios como: disminución de la frecuencia y cantidad de proteína animal, aumento de proteína vegetal y aumento del consumo de vegetales.
- > Formación y acompañamiento a las familias para sensibilizar y transmitirles el beneficio de esos cambios para sus hijos e hijas.

Estefanía Díez, de VallaEcolid, enfatizó la **importancia del acompañamiento en la introducción progresiva de alimentos locales y ecológicos en los comedores escolares**, demostrando que es posible trabajar con estos productos sin encarecer los costos.

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. Gure Platera Gure Aukera está **compuesta por una coalición de diversas organizaciones**, incluyendo federaciones de AMPAS, sector primario, comercio local, familias y otras entidades relacionadas con el derecho a una alimentación saludable.

Esta plataforma surgió en 2009 tras un exhaustivo estudio sobre el funcionamiento de los comedores escolares en la región, que identificó un amplio margen de mejora en diversos aspectos. Tras esto 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.

La mayoría de las escuelas en 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, 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. Tras intensas negociaciones, el gobierno vasco accedió a realizar cuatro pruebas piloto para explorar esta idea.

En estas pruebas piloto, las AMPAS asumen la responsabilidad de la partida alimentaria, y en algunos casos incluso la gestión completa del comedor. 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.

Uno de los logros destacados fue la **creación de una cocina municipal en la residencia de la tercera edad de Orduña**, que también abastece de comida al comedor escolar local.

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.

Escuela de Guernica

Un caso destacado dentro de esta experiencia es el de la escuela de Guernica, donde se ha implementado un proyecto piloto con resultados alentadores. Con un presupuesto anual de aproximadamente 500,000 euros, esta escuela sirve comida a 680 niños diariamente. La colaboración entre las instituciones públicas, el AMPA, las cocineras y otros actores comunitarios ha sido fundamental para el éxito del proyecto. El AMPA, se encarga directamente de la compra de alimentos, priorizando proveedores locales y criterios sociales, de género y de sostenibilidad, en sus procesos de adquisición. También se encarga de la contratación de las monitoras de comedor.

El **enfoque en la compra local y la implementación de criterios de sostenibilidad** ha permitido que el 44% de los productos sean ecológicos, el 25% provenga de producciones cercanas de pequeñas y medianas empresas, y solo el 15% (aceite de oliva, fruta y pollo) les llegue de otras comunidades autónomas. Esto ha creado una red de productores locales comprometidos con el abastecimiento del comedor escolar, fortaleciendo la economía local.

Aunque esto ha significado un mayor trabajo para las cocineras, también ha fomentado un sentido de compromiso y colaboración en el equipo. Se han realizado ajustes constantes a lo largo de los seis años de funcionamiento del proyecto, con un enfoque en el aprendizaje continuo y la mejora constante.

Estas experiencias inspiradoras demuestran que es posible transformar los comedores escolares hacia una alimentación más saludable, sostenible y conectada con el territorio, siempre y cuando exista voluntad política, participación comunitaria y un enfoque integral en todos los aspectos del proceso.



4_ Mesa redonda y turno de preguntas

Estas intervenciones se completaron con una mesa redonda en la que participaron todas las ponentes y se cerró con un turno de preguntas. Aquí se resumen los puntos clave, la variedad de preocupaciones y propuestas discutidas durante la mesa redonda.

Una usuaria del comedor preguntó sobre las quejas de comedor no atendidas y desde FAPAVA se indicó la poca transparencia que encuentran en este proceso y cómo la Junta de Castilla y León se escuda en que en las encuestas que evalúan el comedor escolar, parece que los usuarios están satisfechos con el servicio.

Desde algunas federaciones de AMPAS han solicitado un seguimiento diario de los comedores escolares durante dos meses, para evaluarlos y una asistente comenta una experiencia similar de seguimiento que no tuvo efecto y se reflexiona sobre la necesidad de un esfuerzo coordinado.

Eva Hernandez, anima a recuperar el poder del consejo escolar y destaca el aumento de usuarios de comedor con beca.

Varias asistentes nombran la brecha digital que genera que las familias tengan que realizar toda la gestión de comedor por vía telemática y también la falta de coordinación entre colegios cercanos, unos con cocina in situ, y otros sin ni siquiera espacio de comedor.

Eneko Viñuela recomienda el uso de la herramienta de la comisión de comedor para solicitar cambios.

Otra asistente cuenta que eligió un colegio concertado por la calidad del comedor frente a la poca calidad del comedor público.

Verónica, de Entretantos, destaca la importancia de sumar adhesiones para demandar cambios.

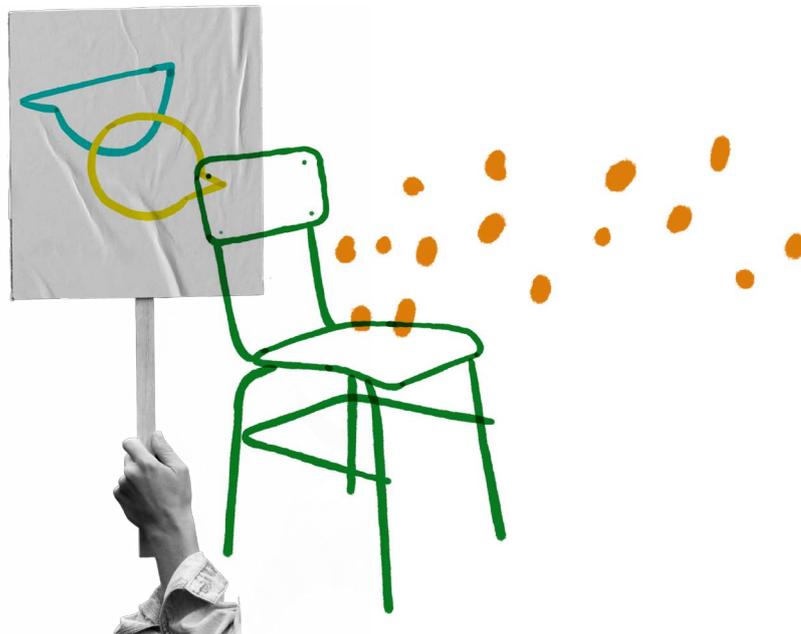
Varias asistentes critican la preferencia hacia los colegios concertados por parte de la concejalía de educación.

Una productora ecológica y usuaria de comedor, señala la precaria situación de los comedores en zonas rurales.

Otra usuaria de comedor, relata la falta de recursos como tronas y triturados en su colegio.

La directora de una de las escuelas municipales infantiles de Valladolid, describe los cambios positivos en los comedores de su escuela, los buenos resultados de implantarlos y la satisfacción de todas las partes implicadas en el proceso.

Esta jornada, que se celebró en horario de mañana, se complementó con la actividad "Chachi Chef", realizada por la asociación local Estarivel, dirigida a niñas y niños, y enfocada a aprender, jugar y pensar sobre lo que comemos. Además VallaEcolid ofreció a los asistentes, una degustación de algunos de los productos que forman parte de su catálogo.



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



@mesasquenutren



veronica@entretantos.org