

ENCUENTRO
Segovia
6 ABRIL 11.00 - 14.00h

Comedores que **MU+PRENI**

infancia y territorio

Desde la semilla a mi estómago

Taller para aprender,
jugar y pensar de dónde
viene lo que como.

Imparte: Prende Mecha

3 - 12 años · 11 a 14h

Centro Cultural San José · 11 - 14h

**La situación de los comedores
escolares en la provincia de Segovia**
CONFAPACAL y FAPA

Experiencias inspiradoras

Gure Platera, Gure Aukera
FAPA Ourense

Mesa redonda

Productor local
Confapacal / FEDAMPA
Gure Platera, Gure Aukera
FAPA Ourense

Pasar a la acción y siguientes pasos

Inscripciones > www.mesasquenutren.org

 **mesas**

organiza

Colabora

Financia

entretantos



NOS
IMPULSA

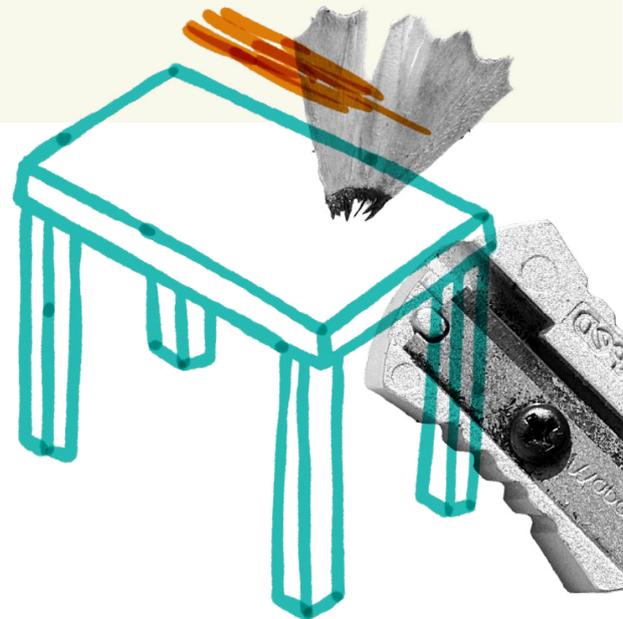


Acta - Segovia

Encuentros

Comedores que nutren Infancia y territorio

El sábado 6 de abril tuvo lugar en el Centro Cultural San José de Segovia, el **segundo encuentro** "Comedores que nutren, infancias y territorios", el primero en la capital Segoviana. Estos encuentros pretenden **informar, sensibilizar y generar participación** en torno a los comedores escolares y se enmarcan dentro de la iniciativa mesas, que pretende promover cambios para la transformación de los comedores escolares de nuestra región -Castilla y León- hacia unos comedores más saludables y sostenibles, vinculados y comprometidos con el territorio y sus productores/as locales.



1_ La situación de los comedores escolares

El encuentro contó con la ponencia de **Sara Cid**, perteneciente a la **federación de AMPAS de Segovia (FEDAMPA Segovia)**, que expuso cómo es la situación de los comedores escolares en la provincia y que leyes y normativas rigen las licitaciones de los comedores escolares.

Comisión de Comedores

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, cuyas funciones son:

- >Realizar el **seguimiento y la supervisión** del funcionamiento de los comedores escolares.
- >Proponer **soluciones a los problemas** detectados en el funcionamiento de los mismos.
- >**Análisis y evaluación de las medidas adoptadas por la administración educativa**, (en este punto hizo incapié en que a las AMPAS les llegan muchas quejas, pero solo un porcentaje muy bajo de los usuarios las traslada a la administración por las vías habilitadas para tal fin, con lo cual en las reuniones de la Comisión de comedores, se parte de no hay quejas y por lo tanto los comedores funcionan bien y los usuarios están contentos).
- >**Informar a los directores de los centros** de las cuestiones debatidas en el seno de las comisiones y que les afecten directamente.
- >**Formular propuestas de mejora** en la gestión de los comedores escolares.

>Participar en la elaboración de encuestas y otros formularios que permitan **valorar la satisfacción** del servicio de los usuarios de comedor y de sus familias (en este punto también recalcó que aunque les llegan numerosas quejas verbales por parte de las familias usuarias del comedor, esto no se ve reflejado en las encuestas).

Sara Cid subrayó también la función que cumplen los comedores en la alimentación de las infancias en situación de pobreza y la importancia de las becas.

Pliegos para las licitaciones

A continuación explicó **cómo son los pliegos de condiciones para las licitaciones de comedor en la provincia de Segovia** (lotes de adjudicación, precio por menú para el usuario, imposibilidad de modificación de los pliegos, existencia de cocinas in situ y catering y cómo funciona cada una,...). 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.

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.



2_ Experiencias inspiradoras

A continuación tuvo lugar la ponencia de las representantes de 2 experiencias inspiradoras.

FAPA Ourense

La primera de ellas fué de **Ángeles Vázquez de FAPA Ourense**, quien nos contó cómo se gestionan los comedores escolares ourensanos desde las asociaciones de padres, que desarrollan su proyecto con la empresa de catering Gallego y cuentan con un responsable de control de alimentos.

Pudimos escuchar qué pasos han ido dando y cómo ha sido el proceso para llegar conseguir lo que hoy tienen. Destacó que un comedor no es simplemente dar de comer a los niños, si no alimentarlos de la manera más saludable y sostenible posible y la importancia de no perder de vista el valor educativo del comedor escolar. Recuerda que al principio tuvieron muchas trabas y el esfuerzo por parte de todas las familias pertenecientes a las AMPAS de Orense, para conseguir sus objetivos. Exigieron también un personal con formaciones específicas para acompañar a las criaturas en el comedor, exigencias en materias primas (no permiten fritos, precocinados, comidas regeneradas, algunos pescados, ni conservas en sus menús y cada día las verduras están presentes en el menú diario, los productos de cercanía y de temporada y están empezando a introducir el producto ecológico), se ocupan además de la elaboración de los menús para que sean lo más saludables posible.

Gure Platera Gure Aukera

La segunda experiencia inspiradora fué la de **Gure Platera Gure Aukera**, quienes nos contaron que en Euskadi la gestión de los comedores es de gestión directa del departamento de educación del gobierno vasco, aunque en todas las escuelas funcionan igual (existen comedores con cocina in situ, comedores con línea fría y otros con línea caliente, aunque la cuota para las familias es la misma para todas las familias).

En 2009 numerosas AMPAS (apoyándose en el interés y el trabajo ya hecho por el sector primario), demandaron un cambio en los comedores escolares.

En 2012 surgió un grupo de trabajo formado por Federación de AMPAS, sindicatos agrarios, sindicatos de trabajadoras de comedor, y otras organizaciones que trabajaban en el ámbito del derecho a la alimentación y la alimentación saludable y crearon la plataforma Gure Platera Gure Aukera que solicitaban que la gestión de los comedores pasase a ser gestionada por las propias escuelas y que esa gestión tuviese una incidencia en la economía del territorio, del pequeño comercio local y los productores locales. El gobierno vasco accedió a que se realizarán 4 pruebas piloto, y así comenzaron. Las AMPAS de esas escuelas se encargan de la partida alimentaria y hay otros 2 centros que se encargan de la gestión completa. En Orduña, el ayuntamiento cuenta con una estrategia alimentaria y desde esa estrategia querían incidir en la alimentación de colectividades para generar un cambio real en el sistema alimentario local, y el proyecto del comedor escolar se enmarca en esta estrategia.

En 2015 pusieron en marcha en una cocina pusieron en marcha en Orduña una cocina municipal en la residencia municipal de la tercera edad, en año 2017 las familias se echaron a la

calle para reclamar que esa cocina fuese utilizada también para elaborar las comidas del comedor escolar y en el curso 2018-2019, tras realizar las obras necesarias, se puso en marcha la experiencia del comedor de la escuela pública de Orduña, que da de comer a 170 niños y niñas, comida elaborada con productos locales y ecológicos. En todo momento el proyecto del comedor se trabajó como un proyecto de mejora para el municipio (producir en el municipio, transformar en el municipio y consumir en el municipio).

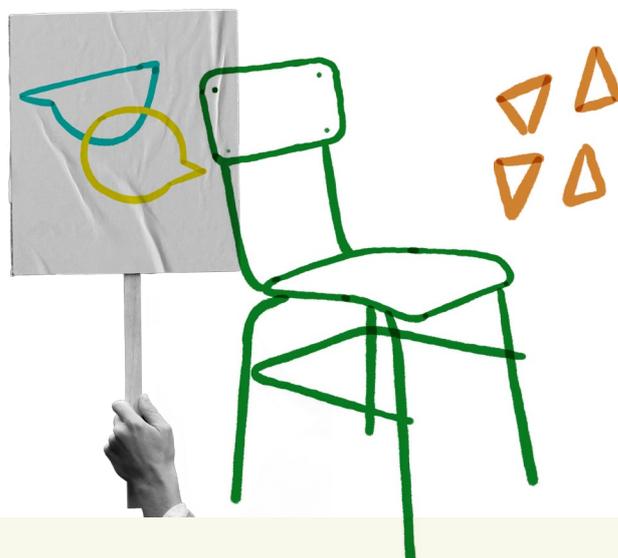
Todo esto ha sido posible gracias a tener una comunidad educativa muy sensibilizada, concienciada y con la que se ha hecho una importante labor pedagógica por parte de la plataforma Gure Platera Gure Aukera. En sus menús los primeros platos nunca llevan proteína animal y están elaborados con una base de verduras. Además hicieron un estudio sobre desperdicio alimentario que les sirvió para optimizar los recursos con los cuentan y evitar ese desperdicio.

En todas las intervenciones se resaltó que la partida económica destinada a la compra de alimentos es muy escasa y no esa cantidad no se actualizado y dada la subida de precios que los alimentos están experimentando en los últimos años, resulta muy difícil mantener una buena calidad en la alimentación de los escolares.

3_ Mesa redonda y actividad paralela

Estas intervenciones se completaron con una mesa redonda en la que participaron todas las ponentes y se cerró con un turno de preguntas.

Esta jornada, que se celebró en horario de mañana, se complementó con la actividad "Desde la semilla a mi estómago", realizada por la asociación local Terra Mojada y, dirigida a niñas y niños, y enfocada a aprender, jugar y pensar de dónde viene lo que comemos.



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



@mesasquenutren



veronica@entretantos.org