“Alimentando otros modelos” en FUHEM

Luis González Reyes y Víctor Manuel Rodríguez Muñoz

Resumen

El proyecto “Alimentando otros modelos” busca cubrir varios objetivos: i) contribuir a la mejora socioambiental, ii) mejorar la salubridad y el sabor de la comida, iii) acercar el discurso y la práctica en FUHEM, iv) potenciar la proyección educativa de los contenidos ecosociales, y v) dotar a los centros educativos de más sentido para las familias.

Para ello, estamos trabajando en una triple dimensión. Por una parte, desde el curso 2014-2015 hemos introducido, en los comedores de nuestros centros, todo el alimento fresco, las legumbres, los cereales y el aceite de producción ecológica y de cercanía. El resto de productos también son de producción peninsular. Esto lo hemos llevado a cabo con una subida mínima en las cuotas de comedor, partiendo de la experiencia piloto del curso anterior y teniendo que superar varias dificultades, como los cambios en el sabor de los platos.

En segundo lugar, estamos facilitando la creación y desarrollo de grupos de consumo en nuestros colegios. En ellos, las familias y el profesorado se ponen en contacto directo con productores/as en agroecológico para tener en casa la misma calidad alimentaria que sus hijos/as tienen en el comedor, a un precio similar al de supermercado. Ahora mismo hay funcionando, al menos, un grupo en cada uno de los tres centros de FUHEM.

Finalmente, hemos puesto en marcha distintas iniciativas para que estos cambios se conviertan en recursos didácticos. Estas iniciativas van dirigidas al alumnado (concurso de logos, intervenciones en aula, carteles explicativos, mensajes en los menús, interacción con otras dinámicas escolares como los huertos), las familias (charlas-debate, encuesta, circulares), el profesorado (cursos de formación, guía didáctica) y el personal de comedor (formación). Todo ello con la vocación de una inclusión transversal de las competencias relacionadas con el modelo agroalimentario en el currículo.

Introducción

FUHEM es una fundación que tiene dos áreas de trabajo. Por una parte, el área ecosocial contribuye a la profundización democrática, la justicia social y la sostenibilidad. El área educativa gestiona tres centros escolares en la Comunidad de Madrid y lo hace con una línea educativa en la que los temas ecosociales ocupan un papel relevante.

Una de las experiencias que estamos llevando a cabo en el ámbito escolar es la inclusión de alimentos y contenidos agroecológicos en nuestros centros desde el curso 2013-2014. A este proyecto lo hemos denominado “Alimentando otros modelos”.

Los objetivos de esta iniciativa son:

- Contribuir, modestamente, a la mejora socioambiental global cambiando productos de origen agroindustrial por otros ecológicos y/o de cercanía.
- Mejorar la salubridad y sabor de la comida.

- Acercar el discurso de FUHEM y la práctica, dotarnos de más coherencia.
- Potenciar la proyección educativa de los contenidos ecosociales.
- Aumentar del sentido de los centros escolares, convirtiéndolos en espacios que vayan más allá de una labor formativa y cubran otras facetas de la vida, en este caso las relacionadas con la alimentación.

Para conseguir estos objetivos estamos trabajando en tres dimensiones:

- Comedores escolares ecológicos: utilización de materia prima de producción ecológica y/o de cercanía en nuestros comedores.
- Grupos de consumo agroecológicos: creación de grupos de consumo entre familiares y profesorado en los que se ponen en contacto directo productores/as y consumidores/as para, a unos precios asequibles, conseguir unos ingresos garantizados para la producción y un consumo de alimentos de alta calidad.
- Aplicación didáctica y sensibilización: incorporación en el trabajo del aula, en los comedores y en la comunicación con las familias de los fundamentos de la agroecología.

Comedores escolares ecológicos

Entre los tres centros de FUHEM, se dan unas 2.500 comidas diarias. Cada uno de los centros tiene cocinas propias. La gestión de los comedores de los tres colegios en la actualidad la lleva una empresa externa a FUHEM: Hoycosa-Gastronomic.

Nuestro punto de partida era de conocimiento relativamente pequeño del sector agroalimentario. Además, la empresa con la que trabajamos no tenía ninguna experiencia ni sensibilidad previa en materia prima de producción ecológica. Por ello ha sido fundamental la asesoría y ayuda externa que hemos tenido a cargo de Garúa S. Coop. Mad. durante todo el proceso. También ha sido determinante la apuesta decidida, incluida la inversión económica, por parte de la dirección de FUHEM por impulsar el Proyecto.

Durante el curso 2013-2014, empezamos con un proyecto piloto consistente en la introducción de 8 platos en los que todos los ingredientes fuesen de producción ecológica.

Este curso, hemos dado un salto adelante y toda la fruta, verduras, hortalizas, tubérculos, legumbres, cereales (menos el pan) y el aceite pasaron a ser de cultivo ecológico y de origen peninsular. El pescado, la carne, los huevos, los lácteos, las conservas (que no pueden ser platos principales) y los congelados (que no pueden ser más del 25% del fresco) son de origen peninsular (en el caso del pescado, de caladeros cantábricos o mediterráneos).

Esto significó un aumento en las cuotas de comedor de unos 20 euros/año. Este elemento era central, pues el mantenimiento de los precios era un requerimiento explícito de las familias. Para conseguir este importante cambio en la materia prima utilizada con una subida del precio que se puede calificar de simbólica, las claves han sido la utilización solo de productos de temporada (que son más baratos) y el poder centralizar pedidos para el conjunto de los centros.

En esta segunda fase del proyecto hemos tenido que afrontar varios problemas:

- El primero ha sido que el gusto de muchos de los platos ha cambiado, tanto por el uso de productos de temporada y cercanía exclusivamente, como por el sabor más intenso de muchas de las verduras.
- El segundo ha sido que la carga de trabajo en las cocinas ha aumentado, como consecuencia de que muchos productos han dejado de llegar en cuarta gama (lavados, pelados y troceados).
- El tercero es que varias de las recetas y de las formas de cocinar han tenido que variar.

Para intentar solventar estos problemas hemos recurrido a la asesoría y la formación a cargo de la Associació Menjadors Ecològics. La conclusión principal que hemos sacado es que el cambio que estamos llevando a cabo es más que la sustitución de ingredientes, pues implica, en gran medida, una reconceptualización de nuestros comedores. Y en ello estamos.

Grupos de consumo agroecológico de familias y profesorado

Un elemento importante del proyecto “Alimentando otros modelos” es facilitar que las familias y el profesorado que quiera pueda seguir consumiendo alimentos ecológicos en sus hogares, al igual que lo hace en los comedores de FUHEM. Es más, en esta pata del proyecto intentamos llegar más lejos y no solo trabajar con productos ecológicos, sino hacerlo también con agroecológicos. La diferencia entre ambos estriba que, en el segundo caso, no se atiende solo a las formas de cultivo, sino también al tejido de un medio rural vivo, en el que las personas puedan desarrollar una vida digna. Aquí son fundamentales la eliminación de los/as intermediarios/as (el contacto directo productor/a-consumidor/a) y la garantía de ingresos suficientes y estables al campesinado, al tiempo que se mantienen precios asequibles de los productos.

Para ello, desde FUHEM estamos prestando las instalaciones de nuestros centros para que se pongan en marcha estos grupos de consumo. Y, con la ayuda de Garúa S. Coop. Mad., también estamos acompañando el lanzamiento de los grupos, facilitando listados de productores/as, y dotando de herramientas y experiencia de gestión para el funcionamiento de las cooperativas de consumo.

Aunque en la actualidad en dos de los tres centros hay dos grupos funcionando y en el tercero uno, el proyecto no está siendo sencillo. En primer lugar, no está resultando fácil encontrar en nuestros centros escolares espacios adecuados para el desarrollo de los grupos de consumo. El segundo problema es que estamos teniendo que equilibrar los distintos ritmos entre los equipos directivos de los colegios, saturados de temas, y las peticiones que se les están realizando desde los grupos de consumo. Por último, también estamos viendo que las cooperativas de consumo que se conformaron “demasiado pronto”, sin discutir adecuadamente el tipo de funcionamiento que querían tener, están siendo las más débiles y, en uno de los casos, es posible que termine desapareciendo.

Aplicación didáctica y sensibilización

Un proyecto de estas características en un centro escolar tendría poco sentido, o como poco estaría infrautilizado, si no tuviese una aplicación didáctica destinada al alumnado, pero también a las familias y al profesorado. Es más, es probable que fuese insostenible en el tiempo y dejase de tener sentido para la comunidad escolar. Por ello, estamos haciendo un esfuerzo importante en implicar, comunicar y dialogar con toda la comunidad educativa sobre el fundamento de los cambios que estamos realizando en nuestros centros. Algunas de las iniciativas al respecto, en las que estamos contando también con la ayuda de Garúa S. Coop. Mad. son:

Con el alumnado:

- El logotipo y el lema del proyecto fueron elaboraciones del alumnado. La elección fue a través de un concurso, en el que participaron personas de nuestros tres centros y de distintas etapas educativas.
- En casi todos los cursos de primaria estamos realizando, al menos, dos talleres anuales durante el curso 2014-2015. Estos talleres están pensados para que construyan un recorrido sobre los principales contenidos relacionados con la agroecología a lo largo de toda la educación primaria, de forma que quedarían fijados como contenidos propios de cada nivel educativo. También estamos realizando algo similar en nuestro Ciclo Formativo de FP de restauración.
- Diseñamos un conjunto de carteles explicativos del proyecto que se imprimieron. Hay varias copias en cada uno de los centros. Las imágenes de dos de los cuatro carteles son las que reproducimos a continuación.
- Los menús incluyen mensajes alusivos al proyecto y resaltan el origen ecológico del grueso de la materia prima, así como la cercanía de todos los productos. La agenda escolar también.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Los ALIMENTOS ECOLÓGICOS (también llamados orgánicos o bio) se producen sin utilizar sustancias químicas sintéticas para abonar el suelo y cuidar la salud de los cultivos. En su lugar, se emplean productos y formas de manejo naturales que no son malos para el medio ambiente ni para la salud.

ECOSISTEMAS SANOS: Los ríos, los suelos, las plantas y los animales silvestres no reciben contaminantes.



PLANTAS LOCALES: Es habitual utilizar plantas locales en los cultivos, ya que están mejor adaptadas al suelo y al clima de cada lugar.



LAS PERSONAS: La agricultura ecológica genera más trabajo que la agricultura convencional. Además, los y las trabajadoras no están en contacto con sustancias tóxicas.





MENOS CAMBIO CLIMÁTICO: Consume menos energía y emite menos gases de efecto invernadero que la agricultura convencional.

BIODIVERSIDAD: Es clave para tener cultivos sanos. Algunos pájaros se comen insectos que pueden ser plagas, las plantas aromáticas repelen a otras plagas, las flores atraen a los insectos que polinizan muchos frutales y verduras, etc.



FERTILIZACIÓN DEL SUELO: Los nutrientes que necesitan los cultivos proceden de estiércol o compost.



SALUD DE LAS PLANTAS: Se evita que las plantas cojan enfermedades o plagas con mecanismos como:



- Rotación de los cultivos (un año se plantan lentejas, otro trigo y así).
- Combinaciones de plantas que se benefician unas a otras.
- Insecticidas naturales.

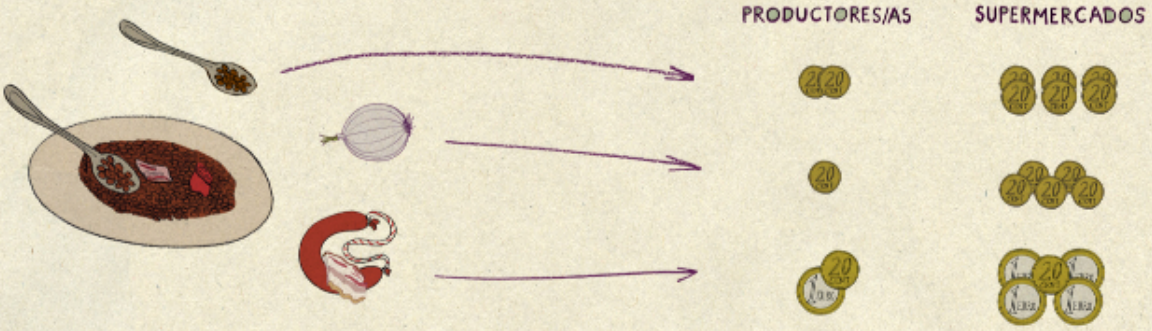


fuhem educación+ ecosocial

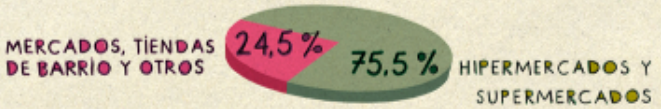
Contenidos: **GARÚA.** Ilustración y maquetación: **Virginia Pedrero**

DEL **CAMPO** AL **PLATO**

¿**QUIÉN** recibe el dinero que pagas al comprar ALIMENTOS?



¿**DÓNDE** se compran los ALIMENTOS en España?



SI COMPRAS EN EL SUPERMERCADO, la mayoría del dinero que pagas se la quedan los dueños de la empresa, y **MUY POCO** LLEGA A LOS PRODUCTORES/AS DE LOS ALIMENTOS.

ALTERNATIVAS A LOS SUPERMERCADOS

Hay varias posibilidades para comprar los alimentos directamente a sus productores/as. Así los y las agricultoras reciben un precio justo por sus productos (lo mismo con ganaderos, panaderos, etc.), y los y las consumidoras conseguimos alimentos más baratos y de mejor calidad.

GRUPOS DE CONSUMO: Varias familias se organizan para pedir alimentos directamente a productores/as locales.



MERCADOS CAMPESINOS: En los que los propios productores/as de la zona venden directamente sus alimentos.



PEQUEÑAS TIENDAS DE BARRIO: Ofrecen un trato más cercano a los/las clientes.



VENTA EN FINCA: Comprar los alimentos en las granjas o fincas en las que se producen.



HUERTOS URBANOS: Las personas cultivan sus propios alimentos en huertas situadas en sus pueblos y ciudades.



COMEDORES ESCOLARES: Los comedores de la FUHEM empezamos a incorporar alimentos ecológicos y cercanos en el curso 2013/14.



FUHEM educación+ ecosocial

Contenidos: **GARÚA.** Ilustración y maquetación: **Virginia Pedrero**

Con las familias:

- Hemos realizado varias jornadas explicativas del proyecto en los tres centros.
- Al final del curso pasado, lanzamos una encuesta a todas las familias pidiéndoles que valorasen el proyecto y planteasen por dónde consideraban que tenía que discurrir. El respaldo a lo que estábamos llevando a cabo fue claramente mayoritario y los resultados fueron un fuerte estímulo para dar el salto adelante que hemos realizado este curso. Para finales de este curso, volveremos a hacer otra encuesta.
- Organizamos una comida con familias como espacio de encuentro informal sobre el proyecto.
- Hemos explicado y discutido el proyecto en las comisiones de comedor de los tres centros. También en las AFAS y AMPAS.
- Se han mandado varias circulares a las familias sobre “Alimentando otros modelos”, una de ellas en papel con una cuidada maquetación.
- En nuestras páginas web hemos ido colgando información sobre los cambios que se han producido en nuestros comedores.
- También hemos incluido artículos en los boletines escolares y/o de las AFA.

Con el profesorado y los/as monitores/as de comedor:

- Hemos dado una formación específica sobre estos temas a los equipos de monitores/as de comedor. Fruto de ella, los contenidos relacionados con el proyecto nutren las actividades durante las horas de comedor.
- También hemos ofertado formación para nuestro profesorado, lo que incluía el diseño *ad hoc* de materiales.
- Hemos elaborado una gruesa guía didáctica con materiales para el aula adaptados desde infantil a bachillerato/formación profesional. La mayoría de los materiales son de elaboración propia, aunque otros están tomados de organizaciones como Entrepobles/Entrepueblos, que tiene una magnífica guía didáctica sobre estos temas.
- Además, el proyecto se ha enlazado con otros que ya estaban funcionando en los centros, como los huertos escolares, la creación de grupos de consumo por el alumnado o la organización de un bicibús.

Retos futuros de “Alimentando otros modelos”

A pesar de los avances realizados, consideramos que todavía nos queda un largo camino por recorrer. En concreto nuestros próximos objetivos son:

- Introducir los productos de origen animal de producción ecológica. Eso nos obligará, necesariamente, a reestructurar los menús rebajando el contenido en proteína animal. Probablemente también acometer otra serie de cambios estructurales en el funcionamiento de los comedores.
- Dar el salto desde lo ecológico a lo agroecológico. Queremos ir prescindiendo de grandes distribuidoras y llegar a una relación directa con productores/as de mediano tamaño que nos garanticen el suministro.
- Finalmente, queremos usar más la herramienta de la alimentación desde el punto de vista educativo. Especialmente tenemos que profundizar en el enfoque transversal.