

MENUDOS MENÚS MENUDOS

UN PROYECTO DE CAMBIO SOCIAL

ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES UDALAREN HAUR ESKOLAK



HAUR ESKOLEN ERAKUNDE AUTONOMO
ORGANISMO AUTÓNOMO ESCUELAS INFANTILES



ELIKADURA
OSASUNTUAGO
BATERANTZ
HACIA UNA
ALIMENTACIÓN
MÁS SALUDABLE

TERRITORIO DE IMPLIMENTACIÓN

El proyecto que presentamos se desarrolla en diez de las once escuelas infantiles municipales.



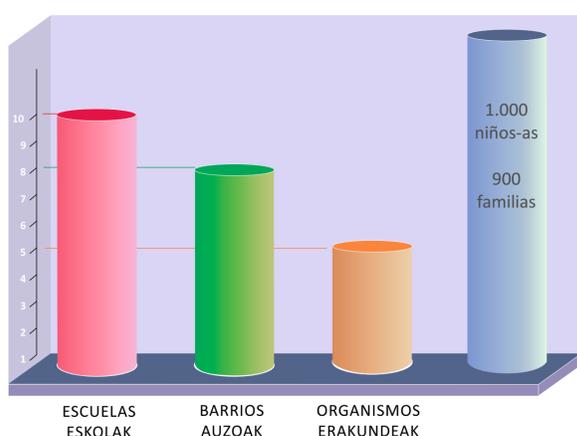
DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

El proyecto consiste en la implantación de menús más saludables en las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona-Iruña.



GRUPOS DESTINATARIOS

Niños y niñas de 0 a 3 años, usuarios de las escuelas infantiles municipales de Pamplona-Iruña con servicio de comedor. Alrededor de 1.000 niños y niñas. También consideramos destinatarias del proyecto a las familias, con las que compartimos el proceso del mismo.



EL CONTEXTO

Se trata de un contexto educativo municipal con una Línea pedagógica coherente con la implantación de este proceso ligado a la activación de la economía local y consecuente con los principios del Pacto de Milán.

Es importante resaltar que todos los centros con comedor de las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona-Iruña disponen de cocina propia con cocineras y cocineros, que son trabajadoras/es públicos.

ALIANZAS Y COLABORACIONES

Además del Organismo Autónomo de Escuelas infantiles Municipales de Pamplona, en coordinación con el Ayuntamiento de la ciudad, INTIA. Tecnología e infraestructuras agro-alimentarias. CPAEN. Consejo de Producción Agraria Ecológica de Navarra. Mundu bat. ONG para el desarrollo y transformación social. Elkarkide. Empresa para la integración sociolaboral de personas con discapacidad ARREA. Asociación agro-ecológica.



RESULTADOS OBTENIDOS

Comentar que es un proceso en construcción con la creación de dos escuelas experimentales para valorar la forma de extensión de todo el proceso al resto de cocinas y escuelas. Es un proceso de exploración e investigación para ser valorado y retroalimentado. Podemos hablar de satisfacción general en los equipos educativos y en las familias. Descubrimiento de las niñas-os de nuevas formas de alimentarse, de sabores, olores...



DIFICULTADES ENCONTRADAS

Búsqueda adecuada de productores locales. Ajuste de los productos a precios. Adecuada trazabilidad de los productos. Elaborar menús para intolerancias y alergias. Ruptura de esquemas culturales relacionados con la alimentación.

LOS OBJETIVOS

Elaboración de un menú para niñas-os de 0 a 3 años, basado en los siguientes criterios:

Ecológico. Productos frescos. De temporada. De cercanía. Sin intermediarios.

Activación de un proceso de formación teórico-práctica coherente para el personal de cocina, personal educador, de limpieza y las familias. Conocimiento directo de las productoras locales e impulso de una agricultura local y sostenible. Ajustar con realidad los precios de los productos con el presupuesto económico establecido. Elaborar pliegos para el suministro de los productos necesarios para la consecución del menú en coherencia con los criterios señalados. Gestión local de los residuos orgánicos. Establecer una coherencia con la propia línea pedagógica de las escuelas basada -entre otros principios- en el bienestar, respeto, la cultura de la infancia, la investigación, la observación y documentación y la participación de las familias. Realizar un documental sobre el proceso vivido. Generar publicaciones sobre todo el proyecto. Generar un proceso de cambio social y político de las formas de alimentarse en las familias, comedores escolares, sociedad...



ELEMENTOS FACILITADORES

Cocinas propias con personal de las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona-Iruña. Un buen asesoramiento del proyecto por parte de Menjadors Ecologics de Catalunya, liderado por la cocinera Nani Moré. Adecuada coordinación del proyecto entre el Ayuntamiento de Pamplona, Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles, INTIA, CPAEN, Mundu bat, Elkarkide... Proceso adecuado de formación de los y las profesionales y las familias. Elaboración de plantillas en excel para la logística idónea de todo el proyecto con: plantillas de menús, proveedores, fichas técnicas (con gramajes, precios, recetas...), temporalidad de productos, contactos... Entusiasmo conjunto en el proyecto.

CLAVES PARA SU CONTINUIDAD

Detección precoz de problemáticas y resolución eficaz y flexible de las mismas. Asegurar el suministro adecuado de los productos necesarios para elaborar los menús. Buen sistema de comunicación y transparencia de los y las co-protagonistas del proyecto. Adecuada formación de profesionales con cuidado especial de las educadoras como mediadoras del proyecto con las familias. Coherencia con nuestra Línea Pedagógica.