

---

# Guía de la actividad

---

# Alimentos ecológicos en los centros escolares de La Rioja

### 1. OBJETIVOS DEL PROYECTO

- A.** Ofrecer una alimentación saludable a los grupos de población más vulnerables mediante el uso de alimentos ecológicos producidos éstos sin la aplicación de sustancias químicas de síntesis y sin medicamentos u hormonas que junto con una dieta equilibrada van a **mejorar su salud actual y futura**. El producto además se consumirá más fresco y conservará mejor sus propiedades originales debido a que la procedencia de los alimentos será la propia comunidad autónoma.
- B.** Promover la **educación ambiental** de alumnos, profesores, cocineros y padres de forma que todos puedan entender y comprobar los efectos positivos sobre la salud humana y la naturaleza de una alimentación sana y de temporada.
- C.** **Conservación del medio ambiente** mediante prácticas de agricultura y ganadería no intensivas siguiendo el esquema que propone la agricultura y ganadería ecológicas. Se reducirá la contaminación producida por el transporte al acortar la distancia entre el punto de producción y el de consumo.
- D.** **Desarrollo rural**, mediante el consumo local de alimentos ecológicos directamente desde los lugares donde se producen "*alimentos ecológicos riojanos para los escolares riojanos*". El proyecto tratará de reforzar la economía rural promoviendo una relación de reconocimiento mutuo entre el ámbito rural y urbano que aporte confianza sobre lo que comemos y al mismo tiempo nos ayude a la organización de actividades educativas en los lugares de procedencia de los alimentos.

### 2. FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

La sensibilización y la educación de los diferentes grupos implicados resulta de vital importancia para poder afrontar el proyecto con ciertas garantías.

Grupos implicados:

- Personal de comedor
- Alumnado
- Padres y madres
- Profesorado
- Personal de cocina
- Productores y elaboradores ecológicos
- Empresas de catering

Los espacios donde vamos a desarrollar las actividades:

- Aula (profesorado-alumnado)
- Comedor escolar (alumnado-educadores)
- Casa (familia-alumnado)
- Entornos sociales próximos (huertos escolares ecológicos-explotaciones ecológicas cercanas)

Los contenidos educativos a desarrollar serán los relacionados con:

- Agricultura ecológica
- Alimentos ecológicos de proximidad
- Hábitos alimentarios saludables
- Gestión de residuos

Aprovechar las materias didácticas relacionadas con los conceptos mencionados anteriormente, por ejemplo la asignatura de *conocimiento del medio*, favorecerá un cambio de actitud y de hábitos en el alumnado.

## 3. PLAN DE ACCIÓN Y CALENDARIO DE ACTIVIDADES

### EL COMEDOR ESCOLAR

Ofrecer alimentos de calidad y menús equilibrados a nuestros hijos es un deber que las personas adultas no podemos obviar. Por eso, el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER) presenta esta propuesta para la inclusión de alimentos ecológicos en los comedores escolares de nuestra Comunidad Autónoma. Uno de los objetivos más importantes del proyecto es lograr que la calidad ecológica llegue a los niños y niñas a través del alimento servido en los comedores escolares.

Para lograr este fin, es menester coordinar las necesidades de abastecimiento del comedor de cada centro escolar con la producción ecológica local adquiriendo compromisos "centro-proveedor" que garanticen la calidad, cantidad y servicio de los alimentos suministrados.

Esta parte del proyecto trabaja sobre todo los siguientes aspectos:

- Análisis y contacto con los proveedores de alimentos ecológicos locales
- Contacto con las empresas de catering responsables del servicio a los comedores escolares
- Contacto con las direcciones y responsables del servicio de cocina de colegios con gestión directa de cocina
- Administración y gestión de pedidos
- Gestión Logística y distribución
- Administración económico-financiera

El alimento ecológico suministrado a los comedores escolares deberá reunir una serie de características no solamente a nivel sanitario o nutricional (valores que se intuyen mayores en un alimento ecológico sobre uno convencional), sino que ha de ser apto a nivel "gourmet", es decir, que la valoración por parte del personal de cocina y por parte del alumnado usuario del servicio de comedor ha de ser positiva en términos de presencia y sabor.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS Y DE CAPACITACIÓN

Es importante seleccionar el rango de edades de alumnado donde vamos a incidir con los contenidos formativos. Nuestro público obetivo será principalmente el alumnado de 2º ciclo de primaria (3º y 4º curso) debido a su grado de madurez cognitiva y apertura a los cambios.

El proyecto formativo consta de los siguientes materiales que se ponen a disposición de todos los centros escolares riojanos:

- **Material didáctico interactivo para el alumnado** relacionado con los objetivos mencionados para el alumnado de 2º ciclo de educación primaria (publicación específica)
- **Fichas participativas para el alumnado** basadas en juegos y ejercicios que ayuden a afianzar los conocimientos adquiridos a través de las unidades didácticas (publicación específica)
- **Material de apoyo al profesorado** (publicación específica)

Además cada curso escolar se seleccionarán varios centros (14 en total para el curso 2012 - 2013) donde se desarrollarán actividades "in situ" tales como:

- **Concursos de redacción y dibujo**
- **Visitas** a explotaciones ecológicas en nuestra Comunidad Autónoma
- Celebración de **talleres de cocina ecológica** para niños en *comedor-aula*