





L'educació se suma al debat per una alimentació sostenible, justa i sana

Aquest any 2021, **Barcelona és la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible**. En aquest context, des del Consorci d'Educació en col·laboració amb altres agents de l'àmbit educatiu i municipal s'han promogut diverses accions per tal que la comunitat educativa participi d'aquest esdeveniment de ciutat i, sobretot, aprofiti aquesta **ocasió perquè el debat sobre la sobirania alimentària entri als centres educatius** com un eix vertebrador del mateix projecte educatiu.

«L'educació és una palanca per activar una mirada crítica. Els infants i joves crearan nous models de consum.»

Per a **Isabel Nadal**, responsable de coordinar les activitats educatives de la capitalitat a l'Àrea d'Innovació, Programes i Formació del Consorci, "les diverses activitats adreçades a la comunitat educativa plantegen un debat sobre l'alimentació saludable, globalment justa i sostenible, perquè precisament **l'educació ha de ser una palanca per activar una mirada i un posicionament crítics** davant les necessitats socials, econòmiques i mediambientals del món en què vivim. **Des de l'educació podem treballar aquesta mirada** des de qualsevol matèria i interdisciplinàriament (socials, naturals, plàstica...), per tal que els **infants se sensibilitzin en la necessitat de crear nous models de consum**".



(Continua a la pàgina següent)



(Segueix de la pàgina anterior)

5 línies de propostes educatives al voltant de l'alimentació sostenible

El plantejament d'activitats i recursos per a l'alumnat s'ha fet **incorporant a la programació activitats, algunes de molt consolidades** en el PAE o la Convocatòria Unificada, alineant-les i focalitzant-les. **Puntualment s'han creat nous recursos** i propostes de formació com a reforç. [+ info](#)



Alineació de programes i activitats

Molts centres de la ciutat treballen des de fa anys aspectes vinculats amb els objectius de la capitalitat de l'alimentació sostenible. Destaquem la microxarxa d'[Escoles + Sostenibles](#) "**Alimenta't amb seny**" o l'impuls de l'[Agència de Salut Pública de Barcelona](#) per "**Menjadors escolars més sans i sostenibles**". Igualment, el conjunt de centres poden triar l'alimentació sostenible com a eix d'activitats habituals com els **Jocs Florals**, l'**Audiència Pública** o el **Dia de la Diversitat**, entre d'altres.



Propostes per focalitzar

L'alimentació i els reptes del sistema alimentari també permeten ser abordats des de qualsevol àrea de coneixement en els **treballs de recerca** o els **projectes d'aprenentatge i servei**.



Propostes renovades i noves

Amb motiu de la capitalitat s'ha creat una **maleta pedagògica** amb l'equip de biblioteques **Rosa Sensat**. I amb diversos **museus de la ciutat** s'han elaborat propostes educatives a partir d'una **lectura artística del menjar i la societat**. Des del Servei de Documentació d'Educació Ambiental (SDEA) també s'ofereix als centres una nova maleta de recursos: "**Maleta de l'alimentació sostenible**".

(Continua a la pàgina següent)



Què hem aconseguit? | ÈXITS COMPARTITS

(Segueix de la pàgina anterior)



Propostes de **formació**

S'ofereixen propostes perquè els equips docents puguin **actualitzar-se científicament, reflexionar sobre el debat alimentari i incorporar-lo** de forma coherent en els seus projectes educatius.



Propostes de **visualització**

“**Ara, aquí, les escoles**” convida a participar en el debat alimentari de la ciutat mitjançant el **disseny de pòsters on infants i joves** mostrin els seus aprenentatges i reflexions sobre el dret a l'alimentació.

El dia **10 de desembre**, Dia Mundial dels Drets Humans, **s'inaugurarà l'exposició dels pòsters realitzats per l'alumnat** de quasi un centenar de centres d'educació primària, educació secundària i educació especial de la ciutat.

«**Ara, aquí, les escoles**

Quasi un centenar de centres participaran en una exposició de pòsters dissenyats per l'alumnat, una mostra de la seva participació en el debat alimentari.»





L'alimentació sostenible ja té criteris de valoració per a la contractació de serveis de menjador

A partir d'aquest curs 2021-2022, l'alimentació sostenible ja disposa de **criteris propis en els plecs de condicions tècniques** per a la contractació de serveis de menjador, aplicats ja en **15 centres de la ciutat**.

Des de fa anys els centres treballen per una alimentació més sana –també en contextos (Pla de Barris) amb menys preocupació social pel tipus de menú–, a la vegada que també més i més famílies manifesten una inquietud per una alimentació més conscient i sostenible. Davant la inquietud de com abordar aquesta qüestió, des dels serveis centrals “hem determinat un conjunt de criteris que permetin una valoració automàtica de les ofertes de servei menjador que es puguin presentar”, ens explica **Magí Puig**, responsable de serveis jurídics de la Direcció de Recursos Corporatius. “Fins ara eren factors genèrics, i amb **criteris com la procedència o quilòmetre zero i la producció ecològica**, s'ha volgut aportar eines per a una valoració objectiva. Per exemple, en el cas de la producció ecològica, el proveïdor caldrà que s'identifiqui en la llista de productors de *km 0* elaborada pel Departament d'Agricultura de la Generalitat. I pel que fa a productes ecològics, l'oferta de servei haurà d'incorporar els productes ecològics escollits pels centres.”

Els centres són els responsables de la contractació d'aquests serveis, de manera que aquests plecs els ajuden a definir una **proposta de model de menjador amb criteris pedagògics, d'equitat, de salut, de sostenibilitat i de justícia global** aplicable a qualsevol menjador escolar. Els nous plecs també aporten orientacions per al disseny dels menús escolars, per acompanyar un canvi de pautes com per exemple més presència de proteïna vegetal. “El canvi en la direcció d'una **alimentació més vegetal i de més proximitat** ha de ser progressiu i l'ha de marcar el debat de cada comunitat educativa”, explica Puig. [+ info](#)





8 centres educatius estrenen instal·lacions de cuina aquest inici de curs

Com és habitual cada curs, del conjunt de 147 centres en què s'han fet obres de reforma, ampliació i millora (RAM) dels equipaments durant l'estiu passat, un total de **8 escoles i instituts han començat el curs** amb les instal·lacions de cuina, menjador o rebost renovades.

El programa d'espais alimentaris consisteix en reformes integrals o parcials de la cuina, el menjador o espai de rebost per poder oferir a l'alumnat una alimentació variada i de qualitat en un espai on poder gaudir dinant. Les **10 intervencions** fetes suposen una **inversió de 2,4 M d'euros**.

A l'**Escola Mossèn Jacint Verdaguer** (Sants-Montjuïc) valoren positivament les obres que s'han fet a la cuina i menjador. "**Era una demanda històrica**.

Som un centre amb 400 alumnes, dels quals gairebé 300 es queden a dinar, el 80% amb beca. Ara podem oferir un **servei de més qualitat amb cuina pròpia i un menjador amb espais separats on petits i grans** poden fer l'àpat per torns", explica **Anna Pérez**, directora del centre. Les obres van començar durant el curs, però el procés es va viure bé "perquè amb l'empresa encarregada vam **planificar-nos bé i preveure les necessitats en un curs faltats d'espais**. I, a més, van facilitar solucions als inconvenients i necessitats que van anar sorgint".



8 noves cuines i menjadors

1. Escola Baixeras
2. Escola Joan Miró
3. Escola Bosc de Montjuïc
4. Escola Mossèn J. Verdaguer
5. Escola Timbaler del Bruc
6. Escola Molí de Finestres
7. Escola Barri Besòs
8. Institut Bernat Metge





El 93,5% dels centres de secundària públics oferiran servei de menjador aquest curs

Fins ara, els instituts de secundària rebien ajuts de dos dies per setmana i només els centres amb complexitat podien accedir a l'ajut tots els dies de la setmana a través del programa *Institut a Temps Complet*. Aquest curs 2021-2022, pràcticament tots els instituts oferiran servei de menjador i **l'ajut de menjador s'ampliarà a tots els dies que el centre ofereixi el servei** i no només dos com fins ara. Aquesta és una mesura per afavorir que l'alumnat pugui quedar-se les tardes a fer activitat lectiva o extraescolar.

L'espai migdia als instituts, repte o oportunitat?

Per a molts centres, això ha suposat un repte en l'adaptació de les instal·lacions, però també en la configuració del mateix espai migdia per articular-lo dins el seu projecte educatiu. **L'Institut La Sagrera Sant Andreu és un dels 17 centres de secundària on ja s'han fet obres**, estan en procés de finalització o planificades per a aquest curs.

El curs passat el centre estava al recinte Fabra i Coats, i la definició d'aquest espai ha coincidit amb un canvi d'ubicació a un nou edifici modular que permetrà oferir un millor servei de menjador. Per a **Àgueda Redondo**, directora del centre, "tot i que les adequacions de l'espai no han estat enllestides de bon inici, estem contents perquè ja està en marxa i **aportem una franja saludable per dinar i un horari més esponjat a l'alumnat**".

El centre té una comissió de migdia: "Tenim bones idees i ho vivim com una oportunitat per **treballar l'autonomia i l'autogestió de l'alumnat**". També remarquen la necessitat de tenir més acompanyament, així com compartir experiències i reflexions sobre l'espai migdia amb altres equips directius. Amb la capacitat del nou equipament "i disposant d'una hora per dinar, ens centrarem a garantir un bon servei al **85% de l'alumnat de primer cicle** que l'ha demanat. A 3r i 4t també l'oferim però fora de l'horari lectiu".

Pel que fa al claustre, la valoració és també positiva: "Som un centre de nova creació i ja de bon inici fem jornada partida. És més, el dinar és un **moment de cohesió d'equip** i crear vincles amb els companys i companyes".



El debat alimentari a les arts: 6 museus ofereixen activitats educatives vinculades a la capitalitat

Prendre consciència de què mengem, el context social, l'evolució històrica, quins significats té el menjar... **La creació artística és un vehicle privilegiat evocador d'emocions, però també de pensament, anàlisi i reflexió.** Amb aquest plantejament i en el marc de Barcelona Capital de l'Alimentació Sostenible, sis museus de la ciutat han formulat propostes educatives amb l'alimentació com a eix. Els centres educatius poden accedir a un total de **10 propostes des del setembre** que van d'**infantil i primària fins a l'ESO, batxillerats i cicles formatius.** Algunes propostes s'oferiran al llarg de tot el curs. [+ info](#)

La Fundació Miró, la Fundació Tàpies, el Museu del Disseny, el Museu Picasso, el Museu Nacional d'Art de Catalunya i el Museu de Ciències Naturals s'han sumat a la iniciativa. Des del **Museu Picasso** proposen ***Les receptes de Picasso***, “una reflexió sobre com és la nostra dieta i com la podem millorar perquè sigui més saludable i sostenible, tot fent referència al **malbaratament alimentari**. Treballem a partir d'obres de Picasso i altres artistes i fomentem, també, un procés creatiu amb els infants”, explica **Maria Alcover**, responsable de projectes educatius del museu. L'activitat comença amb una **formació adreçada als docents**, “perquè puguin preparar l'activitat i adaptar-la bé al seu projecte.”



L'**Escola Barrufet** (Sants-Montjuïc), d'altra banda, ha participat en l'activitat ***Art al rebost*** del MNAC. “Som **Escoles + Sostenibles** i l'eix ambiental ja el treballem en el projecte educatiu. Però que l'alumnat pugui fer una activitat creativa de natures mortes a la Sala Oval i explorar obres a les sales del gòtic i el barroc és un goig i una experiència que els apropa a l'art d'una manera diferent”, valora **Neus Rodríguez**, tutora de sisè.



Per estar al dia | DADES DESTACADES



9+12

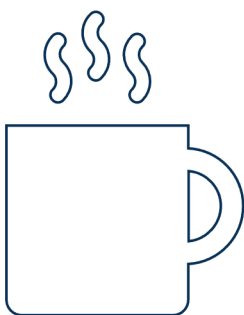
- Una selecció de **9 activitats** del **Programa d'activitats escolars (PAE)** s'orienten o focalitzen cap a una alimentació més sana, justa i sostenible.
- Fins a **12** propostes de la **Convocatòria unificada de programes** treballen en la línia dels objectius de la capitalitat per a la sobirania alimentària.



34.759

ajuts de menjador al conjunt de l'alumnat (ensenyaments obligatoris). Aquest curs, a secundària s'ha ampliat l'ajut de dos dies per setmana a un ajut diari (cinc dies) per facilitar uns horaris més sans i garantir al conjunt de l'alumnat d'ensenyaments obligatoris **l'accés sistèmic a un àpat de qualitat:**

- **15.251 ajuts** de 4,43 €
- **19.508 ajuts** de 6,33 €



18%

de les noies i el 16% dels nois d'entre 14 i 18 anys **surten de casa sense esmorzar**, una tendència que creix amb l'edat i s'ha agreujat des del 2008, segons l'informe «[La salut i els seus determinants en l'alumnat adolescent de Barcelona](#)» de l'ASPB.

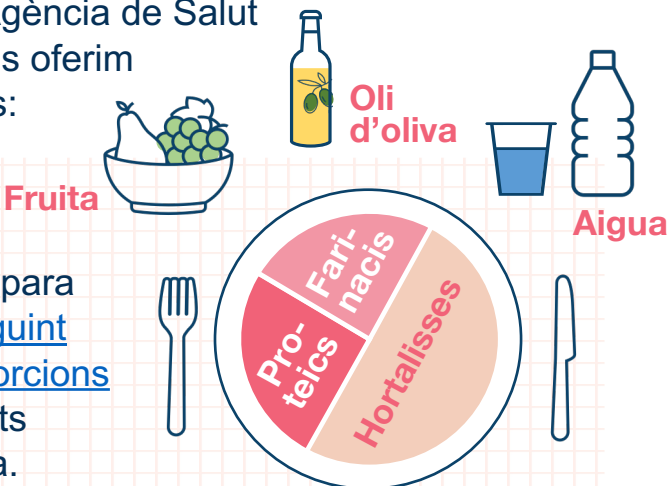


L'hora de dinar

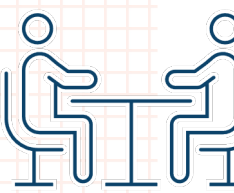
10 consells per cuidar-nos... en equip!

Molts de nosaltres, siguem personal docent, de serveis, administració o altres professionals de l'educació, **fem sovint l'àpat principal del dia al nostre lloc de treball**. Però donem la importància que mereix aquest moment del dia? **Som exigents en els nostres hàbits com ho som amb els nostres infants i joves?** Hem parlat amb experts de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, i us oferim algunes orientacions útils:

- 1** Menges de **carmanyola**? Prepara menús variats [seguint l'estructura i proporcions](#) de grups d'aliments d'aquest esquema.


- 2** Saps que no hi ha diferència entre el que ha de menjar un adult i un infant? Si menges al teu centre educatiu, **els menjadors escolars són garantia de salut i seguretat alimentària!**
- 3** Fas **diversos àpats** al llarg de la jornada? Recorda: **5 peces** de fruita i verdura al dia.
- 4** **Potencia aliments d'origen vegetal** i redueix els productes d'origen animal.


- 5** Quant **temps** hi dediques? Un àpat sa ha de durar un **mínim de 30 a 45 minuts**.
- 6** **Evitem menjar davant de cap pantalla** o fent feina. La tranquil·litat és un ingredient més.
- 7** Fem àpats en companyia, és un bon **moment per socialitzar** i fer cohesió d'equip!


- 8** **Recorda:** el que mengem els adults **dona exemple** als infants i joves.
- 9** No oblidem els [bàsics](#): **reduïm sucres, sal i processats** en els nostres àpats i, també, en les [celebracions escolars](#).
- 10** Menjar bé i variat és **bo per a la salut** i és **bo per al planeta**.

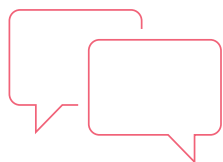




Del laboratori a la taula: lectures per reflexionar sobre el que mengem!

Els laboratoris de lectura són una de les línies de treball dels seminaris de biblioteques dels 10 CRP de Barcelona per **estimular i dinamitzar la lectura des d'una mirada de transformació educativa**. Amb motiu de l'any de l'alimentació sostenible, el Consorci ha promogut l'elaboració de [tres maletes pedagògiques "Tothom a taula"](#). La proposta bàsica ha estat ideada per **Amàlia Ramoneda**, de l'equip de biblioteques de Rosa Sensat, i l'escriptora i experta en literatura infantil i juvenil **Teresa Duran**. Els CRP han presentat aquests recursos als centres a través d'aquests seminaris.

- **Quins objectius té?** Estimular **preguntes**, el **diàleg** i la **reflexió**, entre els infants, sobre allò que mengen i potenciar una mirada crítica i conscient de l'alumnat sobre la seva alimentació.
- **En què consisteix?** Amb l'alimentació sostenible com a nexa transversal, les maletes fan una selecció de **més de 100 llibres de tipologies diverses** (ficció, poesia, llibre joc, atles...) i per a diferents edats.



Què aporta?



«La maleta aporta recursos i propostes per despertar l'interès la lectura amb bones històries, personatges... I, sobretot, despertar un diàleg entre els infants per tal que facin un discurs sobre l'alimentació que està per fer.»

Amàlia Ramoneda, responsable de la biblioteca infantil de Rosa Sensat



«Ha tingut molt bona acollida i tenim llista d'espera perquè és un recurs molt versàtil que cada centre pot adaptar al seu PEC. Per a la nostra tasca de dinamització, és molt enriquidor comptar amb equips com el grup de biblioteques de Rosa Sensat.»

Marta Ponti, coordinadora de biblioteques del CRP de les Corts



Ens coneixem una mica més? | PUNT DE TROBADA

«Si ens
impliquem,
podem millorar
i canviar coses»

Vaig entrar a la comissió perquè el meu fill i els seus companys es queixaven molt del menjar. En lloc de queixar-me vaig decidir posar-m'hi, tot i que és una tasca que m'ha donat molta feina i he hagut d'aprendre moltes coses.

M'omple d'orgull poder veure canvis i la meva principal motivació és la satisfacció de veure que els alumnes volen quedar-se a menjar. Ara hi ha menys queixes, i si algú es queixa l'invitem a entrar a la comissió. Ens falta més implicació de les famílies.

Des d'una AFA tens capacitat de decisió per canviar coses. Jo he pogut canviar de proveïdors, estem modificant el menjar... És molta feina, però també et sents escoltat. És més efectiu implicar-se, lluitar pels canvis i buscar una solució, que no sols queixar-se. Les famílies podem millorar i canviar coses si ens impliquem.

Tenim idees davant la inquietud per un tipus d'alimentació i estem valorant fer un projecte de cistell ecològic o fer visites amb l'alumnat als proveïdors alimentaris per veure d'on ve el que mengem.



→ **Ferran Garcia**, membre de l'AFA de l'INS Quatre Cantons (Sant Martí).

→ **A la comissió de menjador...**

2



persones ens encarreguem d'aquesta comissió

5



entrevistes de proveïdors l'últim any

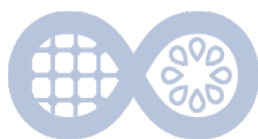
2h



de dedicació un dia a la setmana



Llegeix l'entrevista sencera **aquí!**



Sobirania alimentària

Recursos i eines per al debat

La capitalitat per a l'alimentació sostenible acabarà aquest any, però **el debat ha vingut per quedar-se**. És una responsabilitat col·lectiva, també de les escoles i els instituts com a espais educatius, assumir-lo. Compartim amb vosaltres **eines i recursos per seguir construint aquest diàleg**:

Consorti d'Educació de Barcelona i la capitalitat

https://www.edubcn.cat/ca/centres_serveis_educatius/alimentacio_sostenible

Web de la capitalitat

<https://alimentaciosostenible.barcelona/ca>

Sobre autoconeixement i ajuda

<https://alimentaciosostenible.barcelona/es/alimentemonos-bien/el-test-de-la-alimentacion-sostenible>

Informe sobre salut i adolescència (ASPB)

<https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2017/05/salut-i-els-seus-determinants-en-alumnat-adolescent-Barcelona-FRESC-2016.pdf>

Web de la FAO

<https://www.fao.org/home/es>

Infografies d'interès

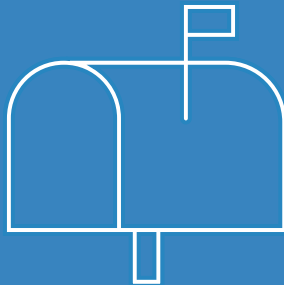
<http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/es/>

Carta oberta als nens del món (UNICEF)

<https://www.unicef.org/es/convencion-derechos-nino/carta-abierta-los-ninos-del-mundo>

«L'objectiu *Generació Sense Límits* consisteix a garantir que tots els joves vagin a l'escola, aprenguin, es capacitin o treballin en l'horitzó 2030.»

Carta oberta als nens del món
(UNICEF)



Envia'ns els teus
suggeriments a
enequip@edubcn.cat

Què
voldries
conèixer?

Quines
dades vols
compartir?

I a tu, què
t'inspira?



**Consorci d'Educació
de Barcelona**

Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona