



GURE PLATERA -GURE AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezitzaileagoaren alde.*

Gure Platera Gure Aukera ekimenean parte hartzen dugun taldeek 2.017ko urtarrila eta ekaina bitartean hausnarketa prozesu parte-hartzaile baten murgildu ginen. Hurrengo orrialdeetan jasotzen diren misioa eta jangelaren karakterizazioa prozesu honen emaitzak dira.

MISIOA

Gure Platera Gure Aukera ekimenaren Misioa da egungo eskola-jangelaren eredia aldatzea, oro har ikastetxeek ahalmena izateko, eta bereziki ikastetxe publikoek, eskola-jangela hezigarriagoa, osasungarriagoa, ekologikoagoa, komunitatean finkatuagoa, parte-hartzaileagoa eta bidezkoagoa izan dezaten.

BESTELAKO ESKOLA-JANGELA EREDUAREN EZAUGARRIAK

Jangela HEZIGARRIA da

Elikadura ere ikastetxearen hezkuntza-proiektuaren osagaitzat jotzen da, eta, hala, jangela eta bertan gertatzen dena irakasteko/ikasteko beste esparru bat da. Ikastetxearen curriculumean jasota dago, eta jatorduari beharrezko denbora, lekua eta baliabideak eskaintzen zaizkio.

Elikadura burujabetza zeharka txertatuta dago ikastetxearen hezkuntza-proiektuan eta gainerako nahitaezko dokumentuetan. Horrela, ikasleek bereziki, eta hezkuntza-komunitateak oro har, mundu-/toki-mailako elikadura-sistema ezagutzen dute, eta gai dira sortzen dituen desberdintasunak antzemateko eta eragiten hasteko.

Eskola-komunitate osoak (familiak, Administrazioak edo lehen sektoreko gertuko baserritarrak eta arrantzaleak barne) esku hartzen du eskola-jangelaren bilakaeran, esparru hezigarria izan dadin.

Jangeletako langileek beharrezko prestakuntza dute, eta aitortpena hezkuntza-arloko langile gisa.

Ikasleek modu aktiboan har dezakete parte elikadura-prozesu osoarekin loturiko hezkuntza-jardueretan, besteak beste: lurra prestatu, eskola-baratzean elikagaiak landatu, errezetak eta menuak osatu, sukaldean egin edo jangelako hondakinak birziklatu.

Jangela OSASUNGARRIA da

Dieta aberatsa du, jaki ugariz osatua, zeinetan elikagai freskoak, sasoikoak, in situ prestatuak eta, ahal den guztietan, ikastetxeko sukaldean bertan eginak nabarmentzen diren.

Menuetan, sarriago eskaintzen dira barazkiak, lekaleak, zerealak eta arrain freskoa.

Kontserbatzaile artifizialak eta produktu izoztu zein landutako jaki eskasak baztertu egin dira; jakiak sukaldekoak bertakoak edo gertuko eta konfiantzazko profesional batek banatuak dira. Bazkalordua une gozagarria da mahaikideentzat, menu erakargarriak dituzte bai begien bistarako bai propietate organoleptikoei dagokienez.

Finean, ikasleen elikadura-beharrak asetzen ditu, sukaldaritzako teknika egokienak, osasungarrienak eta jakiekiko eta beren propietateekiko adeitsuenak baliatuz.

Jangela AGROEKOLOGIKOA da

Teknika agroekologiko eta iraunkorrak erabiliz ekoitzi dira menuaren osagaiak: sintesi-ongarriak eta fitosanitarioak baztertuta, animalien ongizatea eta naturaren zikloak errespetatuta, eta, beste ondasun batzuen artean, lurra eta ura zainduta.

Euskal Herriko lehen sektorearekin egiten da lan; hala, agroekologiarantz egiteko bidea eta haren profesionalizazioa zein antolaketa bultzatzen dira. Horrez gain, sektoreko eragileekin erantzunkidetasun-harremanak ezartzen dira.

Jangelen hornidura Euskal Herriko ekoizpen agroekologikoa hedatzeko palankatzat jotzen da. Administrazioen eta beste gizarte-eragile batzuen parte-hartze aktiboa bilatzen da, zabalkunde hori ahalbidetuko duten politika publikoen aldaketa lortuko bada.

Behin baino ez erabiltzeko ontzi eta bilgarriak gero eta gutxiago erabiltzen dira; berrerabilgarriak, ordea, gero eta gehiago.

Jangela GERTUKOA da

Gehienbat tokiko produktuak eta sasoikoak kontsumitzen dira. Gertuko produktua lehenesten da; hala, tokiko garapen ekonomikoari eta merkaturatze-zirkuitu laburrei laguntzen die.

Eskola-komunitateak badaki jaten dituen jakiak non, nork eta nola ekoizten, jaso, arrantzatzen eta eraldatzen diren.

Baserritarren, arrantzaleen eta eskola-komunitatearen artean hurbiltasun fisikoa ez ezik, giza harreman gertukoa ere badago.

Gurasoek modu aktiboan hartzen dute parte jangelaren martxan, beren seme-alaben elikadura-heziketaren arduradunak direnez gero.

Jangela BIDEZKOA da

Jangelan esku hartzen duten partaide guztien arteko harremanetan, erantzunkidetasuna dago (baita Iparralde-Hegoalde harremanetan ere), eta harremanok elkar ezagutza, elkartasuna, begirunea eta ekitatea dituzte oinarri.

Jangela gizarte-eraldaketa erdiesteko eta alor publikoaren demokratizazioa areagotzeko beste tresna bat da, gurasoek eskolan eta jangelan esku hartzen duten heinean.

Gardentasunez jokatzeko da eskola-komunitateari jangelaren eraldaketa-prozesuari buruzko informazioa helarazteko orduan.

Jangelako langileek lan-baldintza duinak dituzte, eta hezitzaile gisa balioetsiak direla sentitzen dute.

Hartu-eman ekonomikoak bidezkoak eta egokiak dira. Ondorioz, baserritarrak eta arrantzaleak duintasunez bizi daitezke beren ogibidetik, eta familiak, berriz, normaltasunez sar daitezke eskola-jangelan.

Jangela PARTE-HARTZAILEA da

Eskola-komunitatearen ahotsak eta iritziak (familienak, bereziki) beren tokia dute bestelako jangela-eskola ereduaren sustapen-fasean, batik bat, baina baita haren koordinazioan eta jarraipenean ere, hala nola haren ikuspegi hezigarria ziurtatzeko orduan.

Jangela EKONOMIKOKI IRAUNKORRA da

Ikastetxean sukaldea izatea inbertsiontzat jotzen da, ikastetxeetako ekipamendua hobetzeko inbertsiontzat, hain zuzen, eta ez kostu gehigarritzat.

Orain arte abian jarritako ekimenek erakutsi duten moduan, zerbitzu-kostuak ez dira garestitzen; izan ere, proposatzen den bestelako jangela-eskola ereduak bitartekarien kostuak murrizten ditu, eta familien kuotak baliatzen dira elikagai-hornidura hobetzeko, ez enpresa esleipendunen etekinak lehenesteko.

Eskola jangela eredu hau lortzeko, konpromezua, elkarlana eta ausardia ezinbestekoak dira.
Goazen guztion artean eredu berri hau gauzatzen!
www.gureplateragureaukera.eus



GURE PLATERA -GURE AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,
hurbilago, bidezkoago eta
hezitzaileagoaren alde.*

Las organizaciones que participamos en la iniciativa Gure Platera Gure Aukera nos sumergimos en un proceso de reflexión participativo entre enero y junio de 2017. Fruto de esa reflexión son la misión y la caracterización de los comedores escolares que recogen las siguientes páginas.

MISIÓN

La Misión de Gure Platera Gure Aukera es propiciar un cambio de modelo de comedor escolar que posibilite a los centros en general, y permita a los centros públicos en particular, transitar hacia un comedor escolar más educativo, más sano, más ecológico, más imbricado en la comunidad, más participativo y más justo.

CARACTERIZACIÓN DEL NUEVO MODELO DE COMEDOR ESCOLAR

Es un comedor EDUCATIVO

Que incluye la alimentación como una parte más del proyecto educativo del centro, de forma que el comedor y lo que sucede en él es considerado un espacio más de enseñanza/aprendizaje, se incorpora al currículum del centro, reservando al momento de la comida el tiempo preciso y dotando del espacio y recursos necesarios.

Donde el concepto de 'soberanía alimentaria' se incorpora de forma transversal en el proyecto educativo de centro y al resto de documentos preceptivos, de forma que el alumnado en particular, y la comunidad educativa en general, conocen el sistema alimentario global/local para identificar las desigualdades que genera y movilizarnos a actuar.

Con toda la comunidad escolar (incluyendo familias, administraciones y baserritarras, pescadores y pescadoras cercanas) implicada en la transformación del comedor escolar como un espacio educativo.

Donde el personal de comedores tiene la formación necesaria y el reconocimiento como personal educador.

Donde el alumnado puede participar de forma activa en actividades educativas relacionadas con todo el proceso alimentario, como la preparación de la tierra, el cultivo de alimentos en el huerto escolar, la elaboración de recetas y menús, la cocina o el reciclaje de restos del comedor.

Es un comedor SANO

Con una dieta rica y variada, con una presencia relevante de alimentos frescos, de temporada, cocinados in situ, preferentemente en el propio centro.

Con una mayor presencia de verduras, legumbres, cereales y pescado fresco en los menús.

Donde se han eliminado los conservantes artificiales y los escasos congelados y alimentos elaborados, los platos provienen de la propia cocina o de profesionales de proximidad y confianza.

Haciendo de la comida un momento de disfrute para las y los comensales, con menús apetecibles visual y organolépticamente.

Que, en definitiva, cubre las necesidades nutricionales del alumnado, y lo hace utilizando las técnicas culinarias más adecuadas, saludables y respetuosas con los alimentos y sus propiedades.

Es un comedor AGROECOLÓGICO

Donde los alimentos que forman parte del menú se han producido con técnicas agroecológicas y sostenibles, desterrando el uso de abonos y fitosanitarios de síntesis, respetando el bienestar animal y los ciclos naturales de las plantas, cuidando de la tierra y de otros bienes como el agua.

Que trabaja con el sector primario de Euskal Herria favoreciendo su transición hacia lo agroecológico, su profesionalización y organización, y con quienes se establecen vínculos de corresponsabilidad.

Que contempla el abastecimiento de los comedores como una palanca para posibilitar una extensión de la producción agroecológica en Euskal Herria, buscando la implicación activa de administraciones y otros agentes sociales para el necesario cambio de las políticas públicas que lo faciliten.

Es un comedor CERCANO

Que consume prioritariamente alimentos locales, de temporada, priorizando el producto de cercanía para ayudar así al desarrollo económico local y los circuitos cortos de comercialización.

Con una comunidad escolar que conoce el lugar y las personas que producen, recolectan, pescan y elaboran los alimentos que consumen y cómo han hecho.

Hay una cercanía física pero también humana y relacional entre baserritarras, pescadoras, pescadores y la comunidad escolar.

Con una participación activa de madres y padres en la vida del comedor, como responsables de la educación alimentaria de sus hijos e hijas.

Es un comedor JUSTO

Que cuida la corresponsabilidad en las relaciones de todos los agentes implicados en el comedor (también en las relaciones Norte-Sur), basadas en el conocimiento mutuo, la solidaridad, el respeto y la equidad.

Que contempla al comedor como una pieza más de transformación social, de profundización de la democratización de la esfera pública, a partir de la implicación de padres y madres en la escuela y en el comedor.

Que trabaja con transparencia en el acceso a la información por parte de la comunidad escolar del proceso de transformación del comedor.

Con un personal del comedor que se siente valorado, con unas condiciones laborales dignas.

Cuyos intercambios económicos son justos y adecuados, permitiendo a baserritarras, pescadoras y pescadores una vida digna con su trabajo, y a las familias acceder al comedor escolar con normalidad.

Es un comedor PARTICIPATIVO

En el que la voz y la opinión de la comunidad escolar esté presente, especialmente la de las familias, en la fase de impulso del proyecto del nuevo comedor, pero también en su coordinación y seguimiento, así como en asegurar la dimensión educativa del mismo.

Es un comedor ECONÓMICAMENTE SOSTENIBLE

En el que la cocina in situ se contempla como una inversión en la mejora del equipamiento de los centros educativos, no un coste añadido.

Que no supone un incremento de costes del servicio como así demuestran las experiencias puestas en marcha hasta la fecha, porque el nuevo modelo de comedor que se plantea reduce costes de intermediarios, destinando las cuotas de las familias a una mejor provisión de alimentos y no a primar los beneficios de las empresas adjudicatarias.

Para lograra este comedor escolar son imprescindibles el compromiso y el trabajo colectivo y la valentía.
Hagamos realidad entre todas y todos este nuevo modelo!
www.gureplateragureaukera.eus