

Des de la comissió de menjador us fem arribar un extracte del document:

http://www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL01_PAE/08_Publicacions_material_referencia/Fitxers_estatics/Manual_A_Taula.pdf

Us recomanen la seva lectura per anar fent boca!!

Es tracta d'una guia publicada per la Generalitat de Catalunya on es recomana la introducció d'aliments ecològics i de proximitat, així com el reciclatge de residus i dóna un munt de pistes per a la correcta la gestió del menjador.



En el currículum actual d'educació primària, a l'àrea de coneixement del medi natural, social i cultural, en el bloc de continguts de les persones i la salut, hi trobem els aspectes que fan referència al reconeixement dels diferents tipus d'aliments i a la valoració d'una alimentació sana i variada, que és des d'on es pot partir per al desenvolupament del projecte que es presenta i integrar-ho en les unitats didàctiques corresponents.

També a ciències socials, geografia i història, hi trobem l'anàlisi de les noves formes de producció d'aliments i del problema de la fam al món i les seves implicacions globals, així com la valoració de les polítiques de cooperació i de solidaritat

El dinar és l'àpat més important del dia, i al voltant d'un 40% dels nens i nenes de Catalunya el prenen a l'escola. Oferir als nostres infants aliments de qualitat i menús equilibrats és un deure que les persones adultes no podem obviar. Al mateix temps, el servei de menjador ens ofereix un espai més d'educació que hem de poder aprofitar per transmetre als nostres fills i filles el valor d'una alimentació sana, equilibrada i variada, basada en processos productius, de transport i comercialització respectuosos amb el medi ambient, procedents d'un sector primari arrelat en el territori i que dóna vida a les comunitats rurals del país. Obrir els menjadors escolars a l'alimentació ecològica pot tenir efectes positius en el desenvolupament d'aquest subsector agrari, perquè suposa unes comandes de volum important, planificables i constants. En aquest sentit, la Generalitat de Catalunya va incloure en el Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2008-2012 el foment del consum d'aquests productes en els centres educatius.

El Pla d'acció per a l'alimentació i l'agricultura ecològiques 2008-2012 va ser aprovat per acord de Govern el 25 de novembre de 2008. Aquest Pla d'acció, que té per objectiu fomentar les produccions i el consum dels aliments ecològics a Catalunya, està constituït per un conjunt de 105 actuacions repartides al llarg del període del 2008 al 2012, i compta amb un pressupost de gairebé 37 milions d'euros. En la seva elaboració i desenvolupament hi participen set departaments de la Generalitat de Catalunya:

- **Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**
- **Departament d'Educació**
- **Departament d'Economia i Finances**
- **Departament d'Innovació, Universitats i Empresa**
- **Departament de Medi Ambient i Habitatge**
- **Departament de Presidència**
- **Departament de Salut**

Per consultar el Pla d'acció: <http://www.gencat.cat/dar/pae>

En la nostra cultura, l'àpat del migdia és el més important, quant a quantitat i quant a varietat. El 35% de l'aportació energètica ens l'hauria de proporcionar el dinar i, tenint en compte que l'alimentació és un dels factors externs que més influeix en la salut i el desenvolupament de nens i nenes, ens adonem fàcilment de la importància de la qualitat en els serveis de menjadors escolars.

És per aquest motiu que els departaments de Salut i d'Educació ja fa uns quants anys que treballen plegats en la millora d'aquest servei.

Aliments ecològics:

La mainada és un col·lectiu especialment vulnerable i és responsabilitat de les persones adultes oferir-los aliments respectuosos amb el medi ambient i de qualitat, com per exemple els procedents de la producció agrària ecològica. Els principals motius per a escollir aliments ecològics és que aquests s'obtenen d'un sistema que:

- No permet l'ús de fertilitzants, pesticides, medicaments i additius alimentaris de síntesi ni organismes genèticament modificats (transgènics).
- Respecta els cicles naturals del bestiar, no força artificialment l'engreix, garanteix les millors condicions de benestar animal i l'ús de medicaments està restringit.
- Utilitza productes, tècniques d'elaboració i conservació d'aliments que preserven tant com és possible la qualitat dels productes d'origen.
- En general, no es permeten processos que perjudiquin el medi ambient, la salut humana, la salut i el benestar dels animals i la salut de les plantes, així com la qualitat dels productes.

En general, estem parlant d'una cuina on potenciarem les receptes tradicionals, gustoses i atractives, i amb menús equilibrats nutricionalment que incorporin aliments de temporada, locals i ecològics. És important saber el que podem trobar a la nostra zona a cada època de l'any.

L'establiment de menjadors escolars ecològics pot revaloritzar la feina de les cuineres i els cuiners, donant més atenció a la seva important tasca i reconeixent les seves habilitats professionals.

Consells ambientals:

Més enllà de l'estricta activitat de preparar els aliments, l'entorn de la cuina i el menjador és un àmbit on podem aplicar pràctiques per a una adequada gestió dels residus i per a l'estalvi dels recursos.

Enllaçant amb Agenda 21, projecte en el qual estem adscrits trobem:

A més d'alimentar-nos, mitjançant les activitats podem treballar:

- els sentits i el plaer,
- la salut i el benestar,
- l'autonomia i l'autogestió,
- la relació, l'intercanvi i la comunicació,
- la qualitat ambiental de l'entorn,
- la gestió dels diferents recursos,
- altres continguts transversals relacionats.

Els preus en els centres públics
Una Resolució anual del Departament d'Educació determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius públics. Les escoles privades i/o concertades no estan sotmeses a aquesta regulació i tenen completa llibertat per fixar els preus dels menús escolars.

Monitoratge:

Per tal de promoure entre els infants uns bons hàbits alimentaris, és important que tinguin coneixement de dinàmiques de grup per desenvolupar tallers o activitats lúdiques envers a l'alimentació saludable i saber resoldre els dubtes que nens i nenes de diferents edats poden exposar quant a l'origen dels aliments.

El curs de monitor/a de menjador i el de monitor/a de lleure ofereixen pautes bàsiques i necessàries quant a metodologies educatives, resolució de conflictes, dinàmiques de treball en equip, tallers, etc. El títol de manipuladors d'aliments, com a formació complementària, els aportarà coneixements de seguretat alimentària, que també són importants.

La creativitat i els recursos que ens ofereix el menjador poden ser molt interessants sempre que hi hagi la possibilitat d'oferir aquest espai de participació al monitoratge. La motivació és necessària i la comunicació és imprescindible. Estem en un projecte en què cadascú és important i la seva participació activa formarà part del carisma educatiu global.