

JUNTA DE DISTRITO DE SANTA ISABEL  
Barrio Santa Isabel de Zaragoza.

Zaragoza a 1 de Marzo de 2016

## PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS PARA PRESUPUESTO PARTICIPATIVO 2016

Adjuntamos varios documentos para valorar nuestra participación en la convocatoria del Presupuesto Participativo 2016.

Somos una Asociación de Familias de reciente constitución y estamos impulsando el proyecto de un Comedor Escolar Autogestionado en el C.E.I.P. El Espartidero.

Como complemento a este proyecto, en el que los niños tienen un protagonismo fundamental, hemos diseñado unos talleres en los que la participación se abre a todo los niños del Barrio de Santa Isabel y personas interesadas (otros colegios y entidades relacionadas).

Uno de nuestros objetivos es cultivar el conocimiento hacia los alimentos saludables, hacia el consumo responsable y la participación social en el comedor. Ello posibilita que tanto niños como mayores se responsabilicen de su propia alimentación, aprendiendo, cooperando y buscando soluciones conjuntas a los problemas. Creemos que a través de estos talleres se puede iniciar un camino hacia un futuro mejor en manos de nuestros hijos.

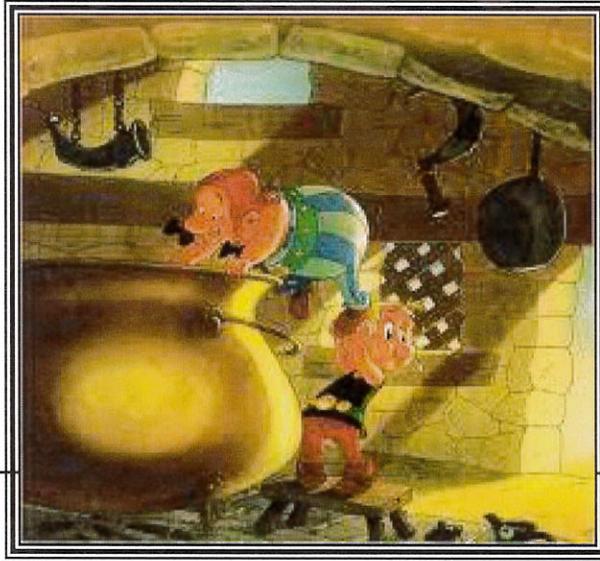
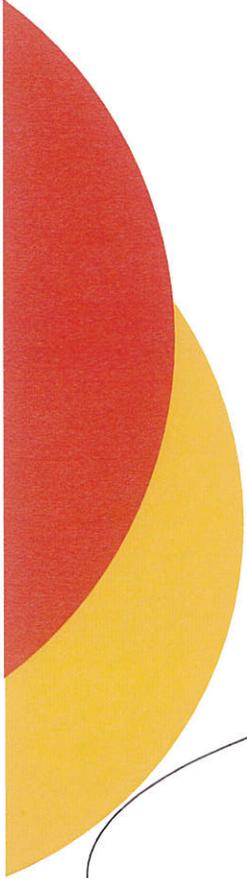
Un saludo cordial.

AFA Comedor Abierto Espartidero  
C.E.I.P. El Espartidero  
C/ Dieciséis de Julio, 10  
50016 ZARAGOZA

Anexos: - Proyecto Talleres Cocineros en el Espartidero y Proyecto Comedor Escolar Autogestionado.

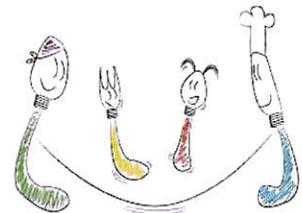
Para cualquier consulta por favor escribid a este correo: [comedorespartidero@gmail.com](mailto:comedorespartidero@gmail.com)

9.500e



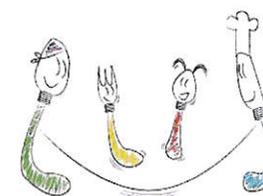
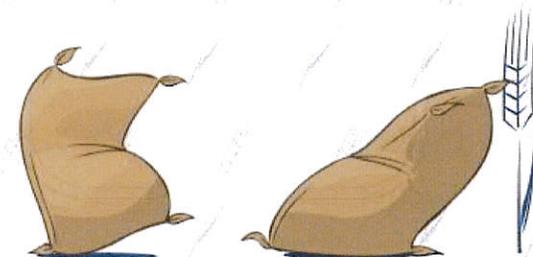
¡¡TALLERES COCINEROS EN EL  
ESPARTIDERO!!  
BARRIO SANTA ISABEL

Comedor Abierto El Espartidero  
comedorespartidero@gmail.com



# QUEREMOS

- JUGAR Y APRENDER JUNTOS
- COMPARTIR EXPERIENCIAS
- COMPRAR CON UNA LISTA
- INVENTAR RECETAS, probar sabores
- Comer mucha fruta
- RECIBIR VISITAS
- HACER VISITAS SORPRESA, OTROS COMEDORES Y OTRAS COCINAS, huertos y piscinas (restaurantes, com. Sociales...)
- LLEVAR DELANTAL
- CONTAROS LO QUE HACEMOS
- DECIDIR LO QUE APRENDEMOS
- COMER EN EL HUERTO
- MANCHARNOS SIN MIEDO Y SIN PIEDAD
- ¡¡Y REÍR Y DISFRUTAR A SACO DE HARINA!!



Comedor Abierto El Espartidero  
comedorespartidero@gmail.com



\*\*\*\*



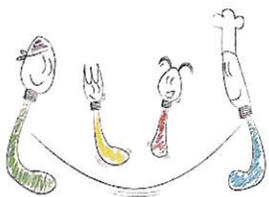
ES UN TALLEEEER, NO ES UNA

CLASE...



- CONTAR, PESAR, ORDENAR Y MEDIR.
- MOLDEAR, PINTAR, HABLAR Y REIR.
- Regar, plantar, cortar y sembrar
- Y LO MÁS IMPORTANTE:  
LLEVARÁS LA VOZ CANTANTE.

- EXPERIMENTOS, texturas, sabores, olores, PLÁSTICA, PELÍCULAS, TEATRO...
- INVENTAR RECETAS, FABRICAR UTENSILIOS, CREAR HISTORIAS DE ALIMENTOS, ESCRIBIR LOS CUENTOS Y PONERLES VOZ.
- LO GRABAREMOS Y COLGAREMOS EN NUESTRO BLOG.



Comedor Abierto El Espartidero  
comedorespartidero@gmail.com

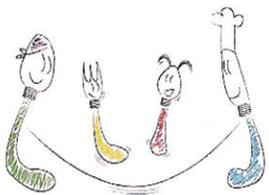
# ¿Cómo lo vamos a hacer?



- Seremos un grupo gigante de personas y personitas en grupos más chiquititos.
- Seremos los jefes o vigilantes de las diferentes secciones
- Formaremos equipos: los de limpieza, los de reparto de utensilios, los de búsqueda de emociones, los de grabación de trabajos, los de control del tiempo, los de captura de ideas, los de desintegración de residuos...
- Y en cada sesión cambiaremos el rol.
- Pensaremos qué hacer para el siguiente taller.
- No nos obligamos a seguir un guión pero tendremos en la nevera nuestras propuestas más frescas.
- Sin prisa y sin móvil.



- Importante en este taller: sé valiente y pásalo bien (esto va dirigido a padres, madres y otros colaboradores)

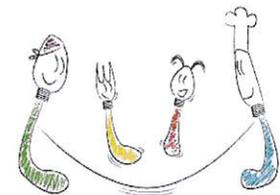


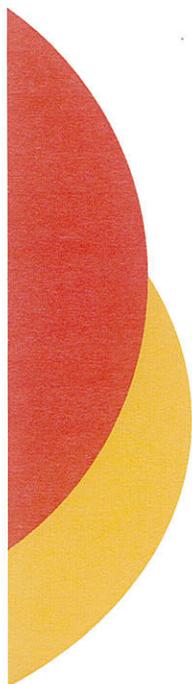


# RE-RE-RE-UTILIZANDO

---

- Taller de ARTE y JUGUETES
- Con material de desecho Hablaremos de las tres R, reducir, reutilizar, reciclar...de por qué desechamos tanto en algunas partes del mundo y que reutilizar jugando y creando es una opción. (después de reducir) entrando así en mundo del consumo responsable y cuidado del planeta...
- Creamos juegos , juguetes, personajes, mundos diferentes...con todo el material que hayamos traído de casa (recolectar con tiempo), principalmente contenedor amarillo y azul.
- Este taller está dirigido principalmente a niños de Infantil, Primaria y Secundaria, con participación abierta a familias y otros vecinos del Barrio.



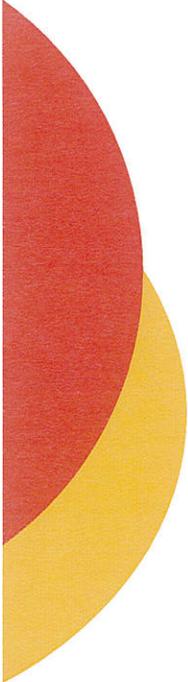


## CHEF-ARDEANDO

---

- Retomamos la comunicación humana. Lejos de ordenadores, móviles y del mundo tecnológico,
- En torno al mundo de la cocina, se comparten recetas, gustos musicales y literarios, historias de viajes, temas de actualidad, tabúes, experiencias de vida, sueños...
- Un espacio donde el cocinar se haga entre historias, risas, cotilleos, juegos... sin olvidarnos de los aspectos generales que hacen que la cocina hoy en día se encuentre en auge entre todo tipo de públicos y en este caso, entre jóvenes.
- Unido a todo esto se busca despertar en los participantes una conciencia alimentaria que les sirva como despertar del cuidado de la salud.
- Dirigido a niños de Infantil, Primaria y Secundaria.

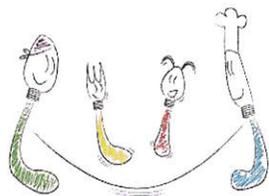




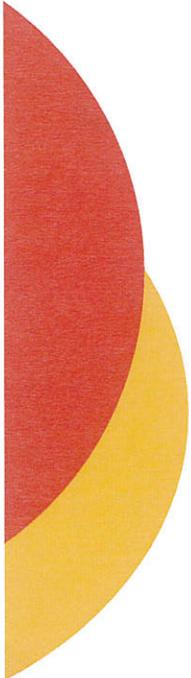
# GUISANDO SUEÑOSSSS

---

- Con la cocina y la gastronomía como pilar de referencia, se fusionen aspectos como la alimentación, la pequeña horticultura y el juego, posibilitando a los niños un espacio amable donde fomenten su propia autonomía y responsabilidad a la vez que su expresión creativa y conciencia alimentaria a través de experiencias vivenciales.
- La experiencia y el sentido común nos demuestra que cuando los niños protagonizan la preparación de cualquier receta, se produce en ellos un efecto que les anima a probar el resultado de su trabajo, aunque sean platos que incorporen alimentos frecuentemente poco aceptados, y al mismo tiempo, toman conciencia del valor y uso de los alimentos así como de la propia alimentación.
- Elaborar platos principales, ensaladas, entrantes, postres, batidos y jugos apetitosos para los niños, aprendiendo a jugar con la presentación y conseguir “comer con sólo mirarlos”.
- Reconocer la procedencia de diversos productos, así como su tipo de producción (ecológica, intensiva, local, secano o regadío...), características y propiedades de los alimentos y sus usos culinarios.
- Utilizar productos de temporada, cercanos y ecológicos en la medida de lo posible.
- Favorecer tanto el trabajo personal como el colectivo y cooperativo en la cocina.
- Se propone la actividad para niños de todas las edades y adultos.



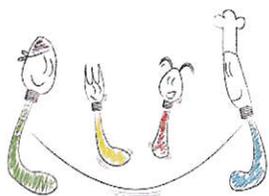
Comedor Abierto El Espartidero  
comedorespartidero@gmail.com

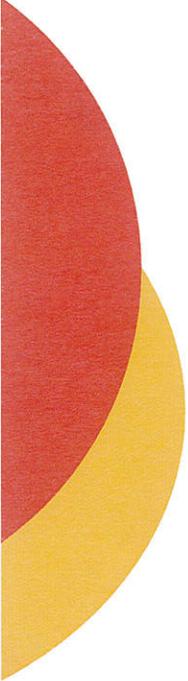


# TALLER ESCULTURA: “QUE GRANDE COMER SANO”

---

- Abriremos el debate sobre alimentación y cuáles consideramos que son los alimentos más sanos.
- Imaginaremos que cuanto más sanos más grandes... y cómo actúan en nuestro cuerpo.
- Veremos el trabajo del escultor Claes Oldenburg (movimiento POP) que representa comida y objetos cotidianos gigantes.
- Haremos grupos y crearemos de forma libre el alimento elegido a gran tamaño (frutas y verduras principalmente).
- El resultado sirve para decorar espacios en el barrio y el colegio visibilizando el proyecto de comedor y alimentación sana.
- Dirigido a niños de todas las edades del Barrio de Santa Isabel.

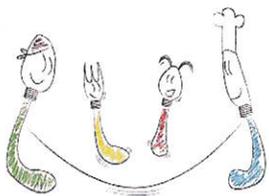




## TALLER de ANIMACIÓN: “COMIDA SANA y ANIMADA”

---

- Daremos vida a los alimentos: les pondremos voz y prepararemos un guión que servirá para una grabación posterior.
- Se trabajará la forma de contar historias y aventuras tomando como base la vida de los alimentos.
- Veremos cuentos y películas donde son protagonistas este tipo de personajes o donde la comida es parte importante de la historia.
- Visitaremos las Bibliotecas del Barrio, del cole y de otros coles para investigar los libros relacionados con nuestro objetivo.
- Visitaremos huertos del entorno para encontrar personajes y características que definen el alimento en su estado anterior al cocinado.
- Aprenderemos a editar vídeos y buscaremos músicas y sonidos de la naturaleza para componer la historia.
- Se formarán grupos de trabajo entre niños de todas edades compartiendo experiencia y espontaneidad.



# TALLER DE BARRIO PINTURA MURAL

## “COMIENDO ROMPECABEZAS”

---

- Hablaremos sobre alimentación y comida sana, veremos pintores que han representado comida y gente comiendo, las meriendas de Seurat ...la comida en el arte y sus diferentes interpretaciones.
- Se hará pintura libre sobre cajas de cartón blancas con una temática relacionada con comida sana, frutas y verduras, comida basura, gente comiendo sano, vista aérea de campos de cultivo medio rural, edificios importantes del entorno o celebraciones características del Barrio con la comida como protagonista...
- Técnica por grupo a elegir: dibujo en negro, collage... quedando un rompecabezas de unos 2 metros por 3. (aprox) que se podrá exponer en el patio del colegio u otra ubicación por cualquiera de sus lados o jugar con él a modo puzzle.
- Taller colectivo, trabajo en equipo dando entrada a todas personas interesadas del Barrio.

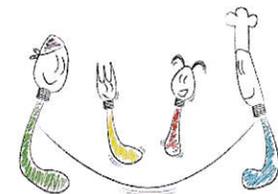




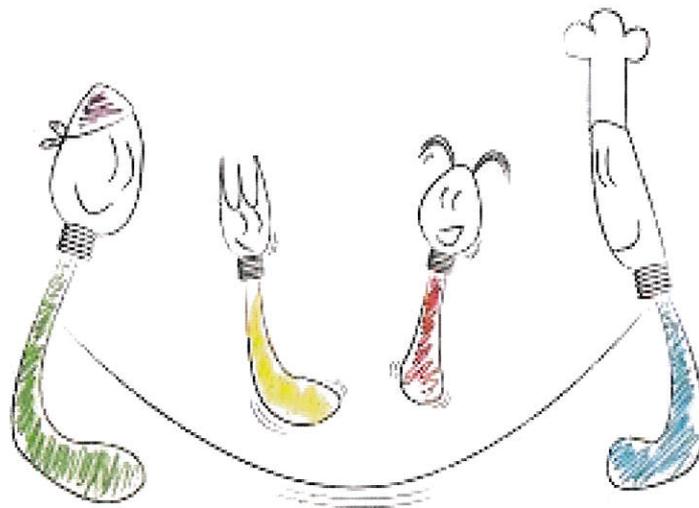
# ORGANIZACIÓN, TEMPORALIZACIÓN Y VALORACIÓN ECONÓMICA

---

- Habrá una **estructura básica** en todas sesiones:
- 1º - Limpieza de manos, recogida de cabello, uso de gorro y delantal (en sesiones de cocina).
- 2º- Explicación del plato (en cocina) y del trabajo (en artístico o reciclado), ingredientes y materiales y sus características, proceso de elaboración y presentación final.
- 3º- Reparto de tareas y puesta en marcha.
- 4º- Recogida y limpieza.
- 5º- Degustación (cocina) o traslado a casa de lo elaborado.
- 6º- Valoración y opinión de la sesión por parte de los niños y propuestas o inquietudes.
- En cuanto a **temporalización**, se establece un taller cada 3 semanas aproximadamente con una duración de entre 2 y 3 horas, empezando a primeros de Octubre. Teniendo en cuenta las fiestas escolares y vacaciones, son un total de 10 talleres a lo largo del curso 2016-17.
- El número de participantes por sesión será de máximo 25 personas y mínimo de 10.
- La **valoración** que hemos estimado para la realización de los 10 talleres expuestos, adquisición de los materiales necesarios y uso del espacio escolar y posibles visitas al Barrio (tiendas locales, huertas cercanas, etc) es de un importe aproximado de **2.500 euros.**



**PROYECTO COMEDOR ESCOLAR  
AUTOGESTIONADO  
C.E.I.P. EL ESPARTIDERO**



## 1. PRESENTACIÓN

AFa Comedor Abierto El Espartidero es una asociación de familias que pretende transformar el modelo de restauración colectiva en el comedor escolar del C.E.I.P. El Espartidero de Zaragoza.

Los modelos de restauración colectiva en muchos comedores escolares, hospitales y residencias de ancianos, vienen determinados, en su mayoría, por unos pliegos de condiciones impuestos desde las administraciones públicas, en los que hasta la fecha no se han tenido en cuenta criterios como la calidad, la salud, la participación, la sostenibilidad y la soberanía alimentaria. En el modelo de línea fría actual de nuestro comedor, aparte del criterio económico primando el beneficio por encima de todo, sólo se valoran aspectos nutricionales sin la garantía de que sean saludables ni hayan sido sometidos a una evaluación rigurosa por parte de la propia administración. Se preparan menús nutricionalmente equilibrados pero con alimentos y con procesos de cocinado que no aseguran la salud de nuestras hijas (calentamiento de barquetas en las líneas en frío, pesticidas en la frutas y verduras que se consumen, regeneración del alimento rodeado de plástico en abatidores de temperatura, etc.). La falta de estos criterios es especialmente importante en la gestión de un comedor escolar donde no sólo hay que valorar la salud de los niños y niñas sino también el componente educativo y de participación social que puede aportar el servicio de comedor favoreciendo el cambio social necesario al ir dirigido principalmente a ellos.

AFa Comedor Abierto El Espartidero apuesta por un modelo de autogestión y de cocinado “in situ”, premisas indispensables para llevar adelante un proyecto de comedor en el que se integren de una manera transversal **la alimentación, la educación, el compromiso social y la salud** bajo un prisma holístico que tenga además muy presente la participación de toda la comunidad educativa, así como de la sociedad en general.

La asociación tiene entidad jurídica propia, lo que le permite asumir todos los requisitos administrativos y legales que requiere la gestión de un comedor escolar.

Estamos convencidos de que el modelo de comedor que proponemos es un paso adelante en la mejora del servicio de comedor de nuestras hijas/os y una oportunidad de integrar el comedor en el proyecto educativo y en la realidad socioeconómica de nuestro entorno cercano. La transición a este tipo de comedor y alimentación devuelve la soberanía alimentaria a las familias y niños y a los agricultores del entorno local y permite que los colegios a través de sus comedores escolares y a través de sus usuarios (niños y niñas como ciudadanos del mundo) produzcan el cambio social necesario hacia un modelo amigable, ecológico y sostenible.

## **2. OBJETIVOS**

### ALIMENTARIOS

- \* Ofrecer menús elaborados diariamente en la cocina del comedor escolar bajo criterios de máxima calidad en los aspectos alimentarios y nutricionales con el correspondiente asesoramiento de profesionales cualificados al efecto.
  
- \* Selección rigurosa de las materias primas por el equipo de cocina favoreciendo productos de cercanía dado el entorno privilegiado en el que nos encontramos, tradicionalmente rodeado de huerta y ganadería, fuentes alimentarias que hoy están renaciendo bajo el amparo y empeño de nuestras instituciones, la demanda de los propios ciudadanos y el enorme esfuerzo y entusiasmo de los productores locales.
  
- \* Recuperar la soberanía alimentaria reconocida como derecho básico de disponer de alimentos dignos y saludables a un precio asequible. Entendemos la soberanía alimentaria como la facultad de cada pueblo y/o comunidad para definir sus propias

estrategias agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado doméstico contra los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica del dumping (venta por debajo de los costos de producción). Tratándose este de un proyecto eminentemente educativo, en el que entendemos además que deberían privilegiarse los criterios de calidad en todos los aspectos sobre los criterios de ahorro económico, el derecho a hacer uso de la soberanía alimentaria constituye una de las bases irrenunciables a las que debemos aspirar.



### SALUD E HIGIENE

- \* Fomentar entre los niños el gusto por la comida sana, la dieta equilibrada y bien elaborada, recuperando el hábito de comer el alimento recién cocinado con productos frescos y próximos, en la medida de lo posible no conservados.
- \* Introducción gradual de alimentos de producción ecológica certificada y producida en nuestro propio entorno.
- \* Eliminación de procesos y materiales que ofrezcan dudas sobre su salubridad y sobre el necesario control de calidad cotidiano que proporciona el cocinado “in situ” frente a otros procesos de elaboración.

\* Instaurar hábitos de salud e higiene personal (lavado de manos, cepillado de dientes...) aprovechando las instalaciones del centro tanto en las aulas como en el entorno del comedor.

#### EDUCATIVOS Y SOCIALES

\* Conseguir que los/las escolares crean en este modelo de comedor a través de su participación activa en el mismo y percatarse de que todo cambio social es posible y necesario para mejorar la convivencia y cuidar el planeta que necesariamente habitamos. El Comedor Abierto ha de ser el comedor de los niños de El Espartidero.

\* Concienciar y demostrar el valor de la comida en si misma como fuente de vida y salud, así como fuente de poder social y desigualdad en los países del mundo... Saber transmitir un consumo responsable en cuanto al desperdicio y cantidad de comida que nos dejamos en el plato... Reciclaje y uso de materiales desechables para talleres infantiles...

\* Participación activa de los usuarios, en la valoración y mejora del servicio de comedor asimilando desde pequeños el modelo sostenible que estamos intentando conseguir. Sólo a través de ellos y confiando en ellos se conseguirá en futuras generaciones el cambio social natural que perseguimos.

\* Involucrar a los usuarios en las labores auxiliares del comedor y en la preparación de un sistema de comunicación al exterior (blog comedor, plataforma...) que emplee la interacción virtual y real con otros usuarios y colegios y con el mundo en general.

\* Conocimiento de los alimentos que consumen y de los productores que los cultivan, haciendo visitas a las huertas cercanas y a las tiendas de comercio local, así como apoyo al mantenimiento del huerto escolar que ya trabajan desde las aulas.

\* Conocimiento de las propiedades de los alimentos consumidos y del conocimiento del cuerpo humano y nutrición (gran desconocida en las escuelas). Conocer los procesos que la nutrición genera en nuestros cuerpos como una forma de educarnos en el cuerpo y en su cuidado.

\* Implicar a todo el personal relacionado con el comedor en labores educativas y de participación, entendiendo que toda la actividad gira en torno a las niñas, a su acompañamiento, cuidado y maduración, haciendo que se sienta protagonista de todo su proceso de crecimiento personal y colectivo, y consciente de la importancia de lo que se está generando desde su propia participación y con la ayuda de sus educadoras de comedor.



### MEDIOAMBIENTALES

- \* Participación de las familias, mano a mano con educadoras y personal docente y demás personas de nuestro entorno, en labores de mantenimiento del HUERTO ESCOLAR, y/o desarrollo de talleres medioambientales, de reutilización, recuperación y reciclaje de materiales relacionados con el comedor y con la escuela en general.
  
- \* Gestión de residuos y reciclaje con especial hincapié en el aprovechamiento de la comida sobrante y desechable para la preparación de compost para huerto, así como destinar aquella que sea aprovechable a Banco de Alimentos solidario.
  
- \* Implementar una estrategia para aumentar la sostenibilidad del proyecto (apostando por bajo consumo energético, reciclaje de envases, contactos con productores locales, introducción de alimentos ecológicos, etc).
  
- \* Hacer hincapié en cuantos acontecimientos y celebraciones tengan que ver con los principios que guían nuestro proyecto, así como hacerlo visible en cuantos foros y certámenes relacionados con nuestro empeño nos sea dado y posible frecuentar, tal como de hecho ya hemos venido haciendo hasta la fecha con el soporte de la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad.

### PARTICIPACIÓN SOCIAL EN Y DESDE EL COMEDOR

- \* Evaluación regular del funcionamiento del comedor por parte de todos los agentes que intervienen en el mismo y sobre todo por parte de los usuarios: niños y familias.
  
- \* Constitución de estructuras de debate abiertas a toda la comunidad educativa del cole (ESCOLARES, PROFES, MONITORAS, FAMILIAS...) y otros colegios o entidades a través del foro común de Comedores o Jornadas de Delantales saludables.

\* Implantar un órgano ejecutivo que, a modo de Patronato, concrete la forma de aplicar las ideas de mejora, promoviendo su debate e intentando consensuar con los protagonistas cotidianos de nuestro comedor las ideas a desarrollar.

\* Trabajar desde la asociación A NIVEL INTERNO mediante una estructura de comisiones de trabajo especializadas, abiertas a cuantos quieran participar en las mismas, que lleven sus propuestas a la asamblea para su discusión y puesta en marcha, y A NIVEL EXTERNO por medio de la creación de un Foro virtual o a través de la Plataforma por unos Comedores Escolares de Calidad para facilitar la transmisión de información y el flujo de ideas y proyectos que puedan ir surgiendo del debate e intercambio. De esta manera se posibilita que otras entidades sociales (Hospitales, Residencias de menores, de ancianos, etc.) se puedan beneficiar de los objetivos conseguidos con el trabajo conjunto.

#### SOCIOECONÓMICOS

\* Establecer una red de proveedores de cercanía que ayude a mejorar la realidad socioeconómica del entorno más cercano al colegio El Espartidero, aprovechando además para establecer relaciones de intercambio socioeducativo con el mismo.

\* Añadimos un plus al proyecto apostando por la sostenibilidad en todos sus aspectos.

\* Establecimiento de acuerdos con entidades sociales para la promoción de sus proyectos y apoyo a los mismos mediante convenios de prácticas laborales y de difusión de sus actividades.

\* BANCO DE ALIMENTOS con entidades solidarias. Establecer red de contactos con entidades que puedan aprovechar diariamente tanto la comida que no se ha servido y que está preparada para su consumo, como otra clase de materiales.

### 3. ORGANIZACIÓN

AFa Comedor Abierto El Espartidero se constituye como A.M.P.A. (Asociación de Padres y Madres de Alumnos) con entidad jurídica propia a finales del año 2015. La forma jurídica es Asociación sin ánimo de lucro. El órgano ejecutivo es la Junta Directiva formada por: Presidenta, vicepresidenta, secretaria, tesorera y siete vocales o representantes de alumnos al ser menores de edad. El máximo órgano de decisión es la asamblea de socios y la Junta se limitará a levantar acta de los acuerdos tomados por la asamblea, participando en el debate y toma de decisiones al mismo nivel que el resto de los socios. Se establece así como principio el de la horizontalidad en el debate y toma de decisiones adoptadas por la mayoría de socios en la Asamblea, que se declara de esta forma soberana.

Se plantean varias comisiones de trabajo que funcionarán de manera autónoma, pero coordinada con la Junta Directiva. No obstante conforme avance el trabajo y se vea la necesidad de variar, reducir o ampliar estos grupos se harán las modificaciones oportunas. Por lo tanto, y en principio, dichas comisiones serán:

- **Comisión de Convivencia y creación de soluciones.** Compuesta por monitoras y niños, tratará de mediar en los conflictos que se producen en la hora del comedor. A esta comisión acudirán los niños en caso de dificultades en las relaciones y convivencia entre todos. Los niños necesitan alguien a quien acudir para explicar lo que sucede y lo que les afecta de forma negativa. Mediante esta comisión encontrarán el cauce y el protagonismo que necesitan para expresar sus conflictos, emociones y sensaciones y dar salida positiva a los mismos. Dentro de esta comisión se enmarcaría la:
  - **Subcomisión Infantil de talleres.** En ella los niños decidirán las actividades y talleres educativos que se celebrarán en el comedor, propondrán cualquier mejora que consideren necesaria y aportarán cualquier innovación que

estimen oportuna y que consideren razonable y realizable según los medios con los que se pueden contar.

- **Comisión general o de soporte.** Trabaja el día a día y presta asesoramiento y apoyo al resto de comisiones o actúa en ausencia de alguna de ellas en caso de ser necesario. Control diario de comensales e incidencias en comedor. Comprende además la:
  - **Subcomisión de comunicación exterior o audio visual.** Recopilar y gestionar toda la documentación e imágenes necesarias para transmitir información del comedor y hacer partícipes a otros ciudadanos del trabajo que se realiza. Asimismo servirá de recepción de consultas, quejas o sugerencias por parte de las familias.
- **Comisión de cocina.** Menús, normativas e incidencias. Relación con proveedores y compras de materia prima para preparación de menús diarios. Responsable de comunicar incidencias relacionadas con el estado de la comida o su posible deterioro, así como de ofrecer soluciones a los imprevistos y problemas puntuales que surgen con los menús y protocolos de calidad establecidos.



- **Comisión de Monitoras y Recursos humanos.** Las monitoras o monitores son la figura de referencia en el comedor escolar y por eso consideramos fundamental la creación de una comisión específica. Se atenderán temas laborales y formativos, así como de mejora de la comunicación entre el equipo de monitoras y las familias y niños. Se ofrecerá un Plan Formativo Anual por parte del Centro Educativo, atendiendo tanto a las necesidades propias del Comedor Escolar como a las que el

propio equipo de monitoras estime oportuno y/o necesario para el mejor desempeño de sus funciones.

- **Comisión educativa.** Confección y seguimiento del proyecto educativo de comedor. Entroncando con el proyecto educativo del Centro, así como con el plan formativo de Monitoras y personal de comedor.
- **Comisión de evaluación y seguimiento** del proyecto social y medioambiental. Así como:
  - **Subcomisión económica.** Velará por el cumplimiento estricto de los presupuestos con los que se cuenta para el comedor mensualmente, según lo marcado por las directrices del proyecto anual de viabilidad económica del comedor escolar.

#### 4. PARTICIPACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO

Por deseo expreso del Equipo Directivo del CEIP El Espartidero transcribimos las siguientes funciones que el mismo se muestra dispuesto a asumir:

- Coordinación educativa de actividades en el comedor.
- Planificación de actividades formativas para las monitoras.
- Planes de mejora en las actividades educativas proyectadas: Plan, Evaluación y Memoria anual.
- Apertura a sugerencias y mejoras.
- Gestión de problemas relacionados con el alumnado y personal educativo.
- Otras funciones que pudieran establecerse a tenor del funcionamiento del nuevo modelo de comedor, consensuadas y aprobadas por las partes integrantes de la organización del propio comedor (comisiones AFa y Dirección del centro).

## 5. DESARROLLO

El primer paso para llevar a cabo el proyecto es la instalación de una cocina en el actual edificio del comedor. Al ser un edificio de titularidad pública se debe ejecutar la obra de instalación conforme a las directrices marcadas por Ayuntamiento de Zaragoza y DGA. El coste de dicha instalación se adjunta en el Plan de Viabilidad (Anexo I). Y por lo tanto las obras e instalaciones necesarias para el desarrollo de nuestro proyecto habrán de realizarse entre la finalización del curso 2015-2016 y el comienzo del curso 2016-2017, habiendo necesariamente de estar operativo el comedor con las reformas oportunas para el cocinado “in situ” el primer día de septiembre de 2016, a más tardar.

Esta intervención debe de estar finalizada y ser plenamente operativa, por lo tanto, antes del comienzo del curso 2016-2017.

El número de comensales previsto, basándonos en el actual número de usuarios en el presente curso, es el siguiente:

- \* 90 Alumnos de infantil
- \* 264 Alumnos de primaria
- \* 1 Dirección

El personal necesario para llevar a cabo el proyecto de comedor es:

- \* 6 Monitoras de infantil
- \* 11 Monitoras de primaria
- \* 1 Cocinero
- \* 1 Auxiliar de cocina
- \* 1 Auxiliar de cocina
- \* 1 Auxiliar de limpieza
- \* 1 Coordinadora
- \* 1 Nutricionista

En el Plan de Viabilidad que se adjunta se especifican jornadas y salarios según los actuales convenios laborales que rigen las condiciones de las citadas trabajadoras en el presente curso.

Consideramos fundamental que el equipo de profesionales del comedor este comprometido con la filosofía eminentemente educativa del proyecto y formen parte activa de la idea de transversalidad del mismo, así como del papel central y protagonista de los niños en todo su proceso educativo. Para ello se realizarán las acciones formativas y de concienciación necesarias para que todo el personal, incluidas las FAMILIAS tengamos las herramientas idóneas para cumplir nuestros objetivos. De hecho ya se ha iniciado en el presente curso, con el mismo equipo formativo con el que se trabajó el curso pasado, un plan formativo de monitoras del comedor escolar con un sentido plenamente educativo y un enfoque colaborativo. Con este equipo hemos emprendido la elaboración de un Plan Integral de Comedor para poner en marcha al curso que viene, que tiene como objetivo aunar los esfuerzos de familias, equipo directivo, equipo educador de comedor y, como protagonistas los niños. Se trata del Grupo Conexión, formado por un profesor de primaria, una psicóloga y dos trabajadoras sociales.

Parte del equipo profesional comenzará a trabajar, junto a la Comisión de Cocina, en la elaboración de menús, búsqueda de proveedores, puesta en marcha de las instalaciones y adecuación de espacios y materiales, no menos de 15 días antes de la apertura del comedor (durante el verano anterior)

Ya hay establecidos contactos con productores cercanos al colegio y con algún productor ecológico para ir constituyendo una red de abastecimiento que nos permita conocer de primera mano la forma de cultivo e involucrar a los productores en el proyecto educativo. Hasta la fecha los productores contactados se han mostrado muy receptivos con el proyecto, declarando de inmediato su entusiasmo ante la posibilidad

de que pueda salir adelante y de poder colaborar con el mismo y apoyarlo en cuantas acciones formativas e informativas consideremos necesarias.

La apuesta por el producto de cercanía es también pieza fundamental del proyecto ya que tradicionalmente el entorno de nuestro colegio se ha dedicado a la agricultura, formando parte muy importante de lo que se ha denominado “la huerta zaragozana”. Siendo que últimamente desde nuestras propias instituciones se viene promoviendo también la recuperación de este sector productivo tan importante para la ciudad desde todos los ámbitos (Programa **Huertas Life Km 0**, Ayuntamiento de Zaragoza), creemos que desde nuestro proyecto se ofrece una oportunidad excelente para dar salida a una parte considerable de dicha producción sirviendo además de ejemplo impulsor a otros proyectos de la misma o similar índole que se puedan ir gestando en un futuro próximo.

## 6. OTRAS CONSIDERACIONES

Somos parte del equipo coordinador de la **Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad** y estamos en contacto directo y permanente con asociaciones y entidades que apuestan por la soberanía alimentaria como Slow Food y la Mensa Cívica, Ecologistas en Acción, Amigos de la Tierra, etc. Nuestra Plataforma es además parte protagonista en la reciente constitución de Mensa Cívica como entidad a nivel nacional, formando parte de la Junta Directiva de la misma en representación de los consumidores.

El colegio dispone de **Huerto escolar** perteneciendo a la **Red Aragonesa de Escuelas Promotoras de Salud** y a la **Red de Huertos Escolares agroecológicos** del Ayuntamiento de Zaragoza. El Huerto permite observar “in situ” de dónde proceden nuestros alimentos, siendo un instrumento fundamental para instruir en hábitos sanos, nos acerca al espacio agrícola y a través de la relación con nuestra tierra y las plantas, nuestros hijos se animan a comer más verdura y a valorar lo que el suelo puede ofrecer. Nuestro

proyecto se entronca así totalmente con el proyecto educativo del centro y el trabajo que ya están realizando las Maestras y Maestros del colegio. No obstante estamos estudiando la posibilidad de incluir el proyecto de Comedor Abierto El Espartidero de manera expresa como proyecto de R.E.A.P.S., al encajar perfectamente en el espíritu de la citada Red.

El Equipo Directivo del centro ha mostrado su apoyo al proyecto en todo momento y es su deseo, como ya ha quedado expresado en un apartado anterior, verse involucrado y participar directamente en los aspectos educativos del mismo, así como en las labores de coordinación de las comunicaciones a las familias del centro y al claustro del mismo, labores que ya en la actualidad y desde la misma gestación de este proyecto, hace ya un año, viene realizando.

