

1^{er} CONGRESO INTERNACIONAL



Barcelona, del 29 de mayo al 1 de junio de 2012

En las últimas décadas, los comedores escolares se han convertido en una necesidad social y económica cada vez mayor de modo que resultan ineludibles tanto su inclusión planificada en el sistema como un conocimiento detallado de lo que en ellos ocurre. El comedor escolar debe ser comprendido de manera multidimensional: como un espacio de convivencia y de socialización alimentaria, de aprendizaje de gustos, hábitos y valores, de conocimientos alimentarios e higiénicos-sanitarios, y de detección y prevención de los posibles trastornos alimentarios. De igual forma, es un lugar privilegiado para todos aquellos sectores interesados en conocer con detalle las actitudes de un importante sector de población que se encuentra, además, en proceso formativo. En este sentido, este congreso pretende abrir un espacio para la presentación y el debate de experiencias y acciones emprendidas, de alternativas a medio y largo plazo; además de ofrecer las aportaciones que permitan una caracterización más precisa de las prácticas reales de consumo alimentario de la población escolar y las razones de las mismas. Se pretende, también, contribuir a una mejor orientación y adecuación de los servicios de comedor ofrecidos en la escuela y promover, así, la mejora de la salud y del bienestar en general de niños/as y adolescentes. Por todo ello, invitamos a los investigadores de las ciencias sociales y ciencias de la salud; educadores, docentes y administradores de los centros escolares; monitores de comedor, de tiempo libre y personal de cocina; empresas de catering y de monitoraje para comedores; agentes implicados en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria; responsables políticos del campo educativo y sanitario; y, en definitiva, a todas las personas interesadas en abordar, discutir y profundizar

aquellas dimensiones que permitan comprender la complejidad del comer en la escuela.

29 de mayo de 2012

PRECONGRESO/SEDE FUNDACIÓN ALICIA

A les cuines demostratives de la seu de la Fundació Àlicia (Món Sant Benet, Sant Fruitós de Bages) tindrà lloc un precongrés tècnic orientat a cuiners, gestors de càtering, dietistes, responsables i altres persones relacionades amb menjadors escolars o àmbits similars, a més d'estudiants de cuina, dietètica o altres matèries. Els tallers, que es desenvoluparan amb un enfocament eminentment pràctic, seran els següents:

9h-9.30: Arribada i recollida documentació

9.30h · Benvinguda a càrrec d'en Toni Massanés, Director de la Fundació Àlicia.

9.45-11.15h · Taller 1:

Dietes especials al menjador escolar (intoleràncies, al·lèrgies, guia de bones pràctiques / receptes adaptades, etc.): eines senzilles per implementar amb seguretat aquestes dietes i donar respostes segures a les necessitats dels usuaris que les requereixen.

11.45h · Taller 2:

Els fregits (quants?, de què?, com?, etc.): una proposta de cuina calenta amb un bon processament de fregits més saludables, que absorbeixin menys oli. Com cal tractar els fregits en un sistema de cuina freda? Com s'han de reescalfar? Com es poden utilitzar els fregits per introduir aliments d'acceptació més difícil (verdures, peix blau, etc.)? Quins olis són els adequats per fregir? Com s'han d'utilitzar? Quant poden durar? Com s'han de conservar? Quan s'han de canviar? Què es fa servir i què s'hauria de fer servir?

13.30h Dinar

15h-17h · Taller 3:

Els productes de proximitat / degustació de varietats: introducció de productes de proximitat a les escoles; possibilitats, estratègies i costos; introducció de receptes tradicionals; varietats de productes; horts, etc.

En totes les sessions, a més, es tindrà en compte la multiculturalitat que trobem actualment a les aules, i com aquesta multiculturalitat es pot reflectir en els productes, els processos i els menús que se serveixen als menjadors escolars.

*Les persones que no disposin de cotxe, hi haurà transport des de Barcelona que sortirà a les 8.00h de la plaça Univeristat de Barcelona.

30 de mayo de 2012

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

A partir de las 8h30: Recogida de credenciales y documentación.

9h30-10h: Bienvenida y presentación del Congreso: Jesús Contreras
[Observatorio de la Alimentación]

10h-11h: Conferencia inaugural: Teresa Robledo [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)]: *Políticas para la alimentación en los centros educativos.*

11h-11h30: Pausa-café

11h30-14h: Mesa Redonda: Conocer, comprender y actuar: investigaciones y diagnósticos sobre los comedores escolares.

Modera: Mabel Gracia [Universitat Rovira i Virgili]

En los últimos años, se han realizado numerosos estudios sobre los comedores escolares. Su principal objetivo ha sido el de evaluar la calidad de los menús servidos y su mayor o menor adecuación a las recomendaciones nutricionales para la edad escolar. En esta mesa redonda serán presentados algunos de esos estudios, así como los diagnósticos a que han dado lugar. Todo ello con la finalidad de una caracterización más precisa de la comida de la escuela y de las estrategias necesarias y posibles para mejorarla.

- **Gemma Salvador Castell** [Direcció General de Salut Pública. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya]: *PReME, programa de revisió de menús escolars en Catalunya 2006-2012. Evaluació y resultados.*

- **Jesús Román Martínez Álvarez** [Universidad Complutense de Madrid. Fundación Alimentación Saludable]: *El libro Blanco de la Alimentación Escolar. Recomendaciones nutricionales actuales y directrices para los centros educativos.*

- **Alejandro Martínez Berriochoa** [Eroski Consumer]: *Evolución histórica de la calidad nutricional en los comedores escolares.*

- **Gemma Sisó** [Aramark-España]: *Proyecto de Hábitos Saludables de Aramark en comedores escolares.*

- **Sidse Schoubye Andersens** [Copenhagen University, Dinamarca]: *School meal sociality or lunch packet individualism? Using an intervention study to compare the social impacts of school meals and packed lunches from home* (traducción simultánea al castellano)

Pausa para el almuerzo

Sede: Universidad de Barcelona

16h-17h: Conferencia plenaria: *Evidence of Food at school - the power of cases studies*

Bent Egberg Mikkelsen [Department of Development and Planning, Aalborg University, Dinamarca] y **Najla Veloso Sampaio Barbosa** [Organización de las Naciones Unidas para Agricultura y Alimentación – FAO/ONU].

17h – 18h45: sesiones simultaneas de comunicaciones orales.

SALA 1	SALA 2	SALA 3
<p>Bloque temático: La alimentación escolar: derechos y responsabilidades (1).</p> <p>Moderadora: Ursula Verthein [Observatori de l'Alimentació, Universitat de Barcelona]</p>	<p>Bloque temático: La importancia de lo culinario en la alimentación escolar y en la salud (1).</p> <p>Moderadora: Sara Lucía Pareja (Observatori de l'Alimentació / Fundació Alicia)</p>	<p>Bloque temático: La promoción de una alimentación saludable en la escuela: diagnósticos, acciones y programas (1).</p> <p>Moderadora: Nora Bahamonde (Universidad Nacional de Río Negro, Argentina)</p>

18h45 – 19h: pausa café

19h-20h30: sesiones simultaneas de comunicaciones orales.

SALA 1	SALA 2	SALA 3
<p>Bloque temático: La alimentación escolar: derechos y responsabilidades (2).</p> <p>Moderadora: Ursula Verthein [Observatori de l'Alimentació, Universitat de Barcelona]</p>	<p>Bloque temático: La importancia de lo culinario en la alimentación escolar y en la salud (2).</p> <p>Moderadora: Sara Lucía Pareja (Observatori de l'Alimentació / Fundació Alicia)</p>	<p>Bloque temático: Las programaciones de los menús escolares: planificar, valorar, evaluar (1).</p> <p>Moderadora: Gemma Salvador [Departament de Salut. Generalitat de Catalunya]</p>

31 de mayo de 2012

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

9h-11h15: Mesa Redonda: *La escuela como lugar de aprendizaje alimentario.*

Modera: Pilar Cervera [Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas]

¿A comer, se aprende? ¿Qué es lo que debe aprenderse, exactamente? ¿A comer, se educa? ¿Qué modelos de conducta alimentaria se proponen? ¿Transmitidos por parte de quién? ¿De qué manera? ¿Con qué finalidades? En esta mesa redonda serán presentadas diversas experiencias relativas a las múltiples dimensiones del aprendizaje alimentario, tanto desde el ámbito del comedor escolar propiamente dicho como desde el ámbito de la escuela como un todo.

- **M^a Assumpció Roset i Elias** [Col.legi Oficial de Farmaceutics de Barcelona] y **Francesca dos Santos Bartomeus** [Paidós Serveis Socio-Educatius SL]: *Hàbits alimentaris en el comedor escolar.*

- **Fernando Martínez Planillas** [Serunion]: *Los monitores de comedor como agentes educativos.*

- **Assumpta Recasens Gracia** [Projecte AVALL. Hospital General de Granollers]: *Estudio de Intervención en Alimentación y Actividad Física en Edad Infantil al Vallés Oriental.*

- **Nora Bahamonde** [Universidad de Río Negro, Argentina]: *La elaboración de materiales educativos para trabajar la Educación Alimentaria en la escuela: Una propuesta fundamentada teóricamente.*

- **Gervaise Debucquet** [LESMA (Laboratoire de recherches en Stratégie et Marchés des produits Agro-alimentaires), AUDENCIA, Ecole de Management de Nantes, Francia]: *La cantine comme espace de socialisation et de transmission de la culture alimentaire française : un autre levier pour prévenir la montée de l'obésité ? Présentation du programme "EducAlim".* (traducción simultánea al castellano)

11h15-11h45: Pausa-café

11h45-14h: Mesa redonda: La diversidad de agentes implicados en el comedor escolar: ¿responsabilidades compartidas o delegadas?

Modera: Barbara Atie Guidalli [Observatorio de la Alimentación]

“Alimentarse bien” y “alimentar bien” es una responsabilidad individual y colectiva con implicaciones ético-morales, de salud y económicas. En el comedor escolar, en su funcionamiento y en el cumplimiento de sus objetivos, intervienen, directa o indirectamente, padres y madres, profesorado, responsables de la planificación y de la ejecución de los menús, proveedores, autoridades sanitarias y educativas, etc. ¿Cuáles son las responsabilidades de todos y cada uno de ellos? ¿Cómo se ejercen? ¿Cuáles son las convergencias y divergencias que aparecen? ¿Cómo pueden resolverse en aras de un mejor cumplimiento de los diversos objetivos que debe cumplir el comedor escolar?

- **Susana Belmonte Cortés** [Dirección General de Atención Primaria. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid]: *Asesoramiento nutricional del menú escolar desde la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

- **Mercè Cabrera** [Fundació Futur]: *Las empresas de restauración colectivas: un agente más en la co-responsabilidad de la alimentación escolar.*

- **Neus Vergés** [Departament d'Ensenyament. Generalitat de Catalunya]: *La educación de hábitos saludables en alimentación, una tarea compartida.*

- **Teresa Ghiringelli** [Asociación de Madres y Padres de Alumnos (A.M.P.A) de la Escuela Pública Fructuós Gelabert] *¿Cuál es y cuál debería ser el papel de las AMPAS en los comedores escolares?*

- **Gregorio Varela** [Universidad CEU San Pablo]: *Municipio y educación nutricional: la alianza necesaria.*

Pausa Almuerzo

Sede: Universidad de Barcelona

16h-18h: sesiones simultaneas de comunicaciones orales.

SALA 1	SALA 2	SALA 3
Bloque temático: Comer en la escuela: aproximaciones múltiples a un hecho complejo y multidimensional.	Bloque temático: La comida de la escuela: gustos, percepciones y prácticas alimentarias de los escolares.	Bloque temático: La promoción de una alimentación saludable en la escuela: diagnósticos, acciones y programas (2).
Modera: Cristina Larrea [Universitat de Barcelona]	Modera: Joan Ribas [Observatori de l'Alimentació, Universitat de Barcelona]	Modera: Nora Bahamonde (Universidad Nacional de Río Negro, Argentina)

18h – 18h15: pausa café

18h15-20h15: sesiones simultaneas de comunicaciones orales.

SALA 1	SALA 2	SALA 3
<p>Bloque temático:</p> <p>Las programaciones de los menús escolares: planificar, valorar, evaluar (2).</p> <p>Modera: Eva Zafra [Universitat Rovira i Virgili / Observatori de l'Alimentació]</p>	<p>Bloque temático:</p> <p>El lugar de los huertos escolares, la agroecología y los productos de proximidad en los centros escolares y sus comedores.</p> <p>Modera: Mikel Aramburu [Universitat de Barcelona]</p>	<p>Bloque temático:</p> <p>La promoción de una alimentación saludable en la escuela: diagnósticos, acciones y programas (3).</p> <p>Modera: Nora Bahamonde (Universidad Nacional de Río Negro, Argentina)</p>

1 de junio de 2012

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

9h-11h: Mesa redonda: *La escuela y su comedor: experiencias y alternativas diversas.*

Modera: Toni Massanés [Fundació Alícia]

El interés y la preocupación general por una alimentación más saludable, más ética y más sostenible está dando lugar a múltiples y diversas propuestas de carácter más o menos alternativo y que se trasladan a las escuelas y a sus comedores. En esta mesa redonda, se presentarán diversas experiencias relacionadas con las maneras de gestionar el comedor, la procedencia de los alimentos (ecológicos, de proximidad, huertos escolares, etc.), así como a diferentes maneras de preparar y servir los menús.

- **Beatriz Ferreira Varela** [Escuela Infantil Municipal A Caracola, A Coruña]: *La experiencia gastronómica de la escuela infantil municipal A Caracola.*

- **Mireia Abril** y **Laia Capdevila** [Agenda 21 Escolar Barcelona] y **Maria Teresa Diaz** y **Sara Christensen** [Escuela Turó del Cargol, Barcelona]: *Alimentación y escuela, menú de ideas desde la Agenda 21 Escolar.*

- **Enric Sucarrats** [Fundació Jaume Casadamont] y **Sandra Quintana** [Escola de Vila-Roja, Girona]: *Experiencias educativas en hábitos alimentarios impulsadas a través de las "Becas Educar Menjant".*

- **Dorte Ruge** [Aalborg University, Copenhagen, Dinamarca]: *LOMA Project: a local food strategy for improving health among children and youth, as well as local farming and local economy* (traducción simultanea al castellano).

11h-11h15: Pausa-café

11h15-13h: Mesa Redonda: Las empresas agroalimentarias y su responsabilidad social en la alimentación escolar.

Modera: Lluís Serra Majem [Fundación Dieta Mediterránea]

La preocupación por la salud en general y de los escolares en particular (la amenaza de la obesidad, por ejemplo) ha dado lugar en los últimos años a críticas diversas sobre diversos aspectos de nuestra cadena alimentaria. Todos los eslabones de dicha cadena se sienten implicados de una u otra manera y en mayor o menor grado; y todos ellos han elaborado sus particulares respuestas para mostrar su implicación y su responsabilidad social en relación con los objetivos de salud pública. En esta mesa redonda, diversas empresas presentarán algunas de sus acciones en relación al compromiso social exigido.

- **Marta Puyelo** [Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas - F.I.A.B.]: *EL compromiso de la industria alimentaria por un estilo de vida saludable.*
- **Mònica Mateu** [Gallina Blanca Star]: *Comer bien en la escuela. El nuevo paradigma de salud.*
- **Carles Nin i Tàrraga** [Panrico]: *Innovaciones nutricionales en la bollería de marca y galletas.*
- **Elena Roura** [Fundación Alicia]: *Programa de promoción de alimentación y actividad física en adolescentes (Programa TAS – KRAFT FOOD FUNDATION).*
- **Jorge Hernandez** [Slow Food España]: *El proyecto Slow Food in the Canteen. Una red europea de escuelas.*

13h – 14h: DEBATE actualidad: ¿Cómo la crisis afecta los comedores escolares?

Modera: Jesús Contreras [Observatorio de la Alimentación]

Pausa Almuerzo

15h30-17h30h: Mesa redonda: Circunstancias especiales, alimentaciones particulares.

Nuestra sociedad muestra cada vez más un mayor conocimiento y una mayor sensibilidad hacia las particularidades tanto fisiológicas como culturales (por ejemplo: dificultades motoras, enfermedad celíaca, intolerancias, alergias, particularidades étnicas y/o religiosas, etc.). El reconocimiento de dichas particularidades se traslada a los comedores escolares y darles respuesta constituye un auténtico reto para ellos ¿Qué problemas se plantean? ¿Qué soluciones se adoptan? ¿Cómo se gestionan o pueden gestionarse por parte de la escuela?

Modera: Maite García [Escuela Nacional de Sanidad Carlos III]

- **Maite García** [Escuela Nacional de Sanidad Carlos III]: *Comer en la Escuela en situaciones de discapacidad y otras circunstancias especiales.*
- **Christine Rodier** [Institut des Sciences Sociales des Religions Contemporaines (ISSRC), Université de Lausanne, Suiza]: *Manger halal: manifestations d'une norme dans l'espace scolaire.*
- **Beatriz de Diego** [Compass Group Spain]: *Necesidades dietéticas especiales: por una comida agradable, equilibrada y segura.*
- **Fernando Jaime Soler**: *Alergia a alimentos: la vida cotidiana* [Immunitas Vera, associació d'al·lèrgics a aliments i làtex de Catalunya]

17h30-18h45: Pausa café

18h45-18h30: Conferencia plenaria : Valérie Adt [Centre Edgar Morin (EHESS-CNRS, Paris)]: *Cantines, transmission culturelle, rythmes et sociabilités alimentaires.*

18h30-19h30: Conferencia de clausura: Benjamín Caballero [Johns Hopkins University, EE.UU.]: *La Alimentación en la Escuela: Desafíos y Oportunidades*

19h30-19h45: clausura del congreso: Barbara Atie Guidalli [Observatori de la Alimentació]

Organiza:



Colabora:



Con el soporte de:

