

1^{er} CONGRESO INTERNACIONAL



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

Tercera circular

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. Concretamente, en España, alrededor de 2.000.000 de usuarios en más de 14.000 centros educativos toman la comida más importante del día en la escuela. Estas cifras permiten tomar conciencia de la importancia del comedor escolar y que 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, el comedor escolar 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.

Por otro lado, el aumento del número de usuarios de comedores ha supuesto una "delegación"

progresiva de las responsabilidades alimentarias en la institución educativa. Ésta, a su vez, se asesora por expertos en nutrición con el fin de ofrecer menús que cumplan con los requerimientos nutricionales de los escolares. Sin embargo, aunque los menús sean nutricionalmente equilibrados ello no necesariamente significa que el consumo real sea efectivamente “equilibrado”.

El comportamiento que determina el consumo real de niños y adolescentes está condicionado por variables complejas, enmarcadas en el contexto sociocultural de la comida y que se relacionan dentro del espacio del comedor.

Así, dada la complejidad y multidimensionalidad de la comida escolar, son varias las temáticas que deben tener cabida en el presente congreso con el fin de entender el manejo y la dinámica de la alimentación en la escuela, no solamente la comida del mediodía, sino también otras prácticas alimentarias realizadas a lo largo de la jornada escolar: las perspectivas nutricionales y de salud, las perspectivas socioculturales, así como los diferentes procesos organizativos que encierran múltiples y diverso tipo de responsabilidades.

Este congreso pretende abrir un espacio para la presentación y el debate de resultados 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. Así, 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 y, con ello, la complejidad de la alimentación en nuestra sociedad contemporánea.

PROGRAMA PROVISIONAL

29 de mayo de 2012

PRECONGRESO/SEDE FUNDACIO ALICIA

En las cocinas demostrativas de la sede de la Fundació Alicia (Món Sant Benet, en Sant Fruitós de Bages) tendrá lugar un precongreso técnico orientado a cocineros, gestores de catering, dietistas, responsables y otras personas relacionadas con comedores escolares o similares, además de estudiantes de cocina, dietética u otros. Los talleres, que se desarrollarán con un enfoque eminentemente práctico, serán los siguientes:

Taller 1: Dietas especiales en el comedor escolar (Intolerancias, alergias, guía de buenas prácticas/recetas adaptadas, etc.). Herramientas sencillas para implementar con seguridad estas dietas y dar respuestas seguras a las necesidades de los usuarios que las requieren.

Taller 2: Los fritos (cuántos? de qué? cómo?...): Una propuesta de cocina caliente con un buen proceso de fritos más saludables, que absorban menos aceite: ¿Cómo tratar los fritos en un sistema de cocina fría? ¿Cómo recalentarlos? ¿Cómo utilizar los fritos para introducir alimentos de más difícil aceptación: verduras, pescado azul...? ¿Qué aceites son los adecuados para freír? ¿Cómo se han de utilizar? ¿Cuánto pueden durar? ¿Cómo se han de conservar? ¿Cuándo se han de cambiar? ¿Qué se utiliza y qué debería utilizarse?

Taller 3: Los productos de proximidad/degustación de variedades: Introducción de productos de proximidad en las escuelas; posibilidades, estrategias y costos, introducción de recetas tradicionales; variedades de productos; huertos, etc.

En todas las sesiones además se tendrá en cuenta la multiculturalidad que actualmente está presente en las aulas y como esta se puede reflejar en los productos, los procesos y los menús que se sirven en el comedor escolar

30 de mayo de 2012

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

A partir de las 8h30 recogida de credenciales y documentación.

10h-11h.: Conferencia inaugural:

Políticas para la alimentación en los centros educativos [Juan Manuel Ballesteros (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, AESAN)]

11h-11h30: Pausa-café

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

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.

Pausa para el almuerzo

Sede: Universidad de Barcelona

16h-18h: Comunicaciones

Sesión: *Alimentos y menús: gustos, prácticas y percepciones de los comensales escolares (1).*

Sesión: *Comer en la escuela: aproximaciones múltiples a un hecho complejo y multidimensional*

Sesión: *El lugar de la agro-ecología y de los productos de proximidad en los centros escolares y sus comedores (1).*

18h-18h15: Pausa

18h15-20h15 Comunicaciones

Sesión: *Alimentos y menús: gustos, prácticas y percepciones de los comensales escolares (2)*

Sesión: *La alimentación escolar: derechos y responsabilidades*

Sesión: *El lugar de la agro-ecología y de los productos de proximidad en los centros escolares y sus comedores (2)*

31 de mayo de 2012

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

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

¿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.

11h-11h30: Pausa-café

11h30-14h: Mesa redonda: *La diversidad de agentes implicados en el comedor escolar: ¿responsabilidades compartidas o delegadas?*

“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?

Pausa Almuerzo

Sede: Universidad de Barcelona

16h-18h: Comunicaciones

Sesión: *Las programaciones de los menús escolares: guías, iniciativas y seguimientos (1).*

Sesión: *Programas nutricionales para los centros escolares: evaluaciones, seguimientos y diagnósticos.*

Sesión: *La promoción de una alimentación y unos hábitos saludables en la escuela (1).*

18h-18h15: Pausa

18h15-20h15: Comunicaciones

Sesión: *Las programaciones de los menús escolares: guías, iniciativas y seguimientos (2).*

Sesión: *El papel de la culinaria y de los profesionales de cocina en la alimentación escolar y en la salud.*

Sesión: *La promoción de una alimentación y unos hábitos saludables en la escuela (2).*

1 de junio de 2012

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

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

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.

11h-11h30: Pausa-café

11h30-14h: Mesa Redonda: Las empresas agroalimentarias y su responsabilidad social en la alimentación escolar.

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.

Pausa Almuerzo

16h-18h: 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?

18h-18h30: Pausa

18h30-20h: Conferencia de clausura y clausura del congreso

Comer en la escuela: perspectivas de futuro

CALENDARIO DE INSCRIPCION Y TARIFAS		
	Hasta el 15 de abril	Después del 16 de abril
PRECONGRESO*		
Comunidad educativa (profesorado, AMPAS, estudiantes, etc.)	100 euros	150 euros
Empresas	350 euros	450 euros
CONGRESO		
Comunidad educativa (profesorado, AMPAS, estudiantes, etc.)	200 euros	300 euros
Instituciones y entidades	250 euros	350 euros
Profesionales y empresas	350 euros	450 euros
TOTAL		
La inscripción da derecho a la asistencia a todas las sesiones del congreso, a la documentación, a las pausas café y a los almuerzos.		
*El número de plazas para los talleres del Pre congreso es de 60. La asignación de las plazas se realizará por riguroso orden de inscripción.		

Para más información:

info@congresocomerenlaescuela.com

Observatorio de la Alimentación (Odela)

(+34) 93 403 45 59

(+34) 93 403 45 60

odela@odela-ub.com

Con la colaboración de:

