

Alimentación escolar sana y sostenible (02/10/2019)

I JORNADAS INTERNACIONALES

Buenas tardes, y bienvenidas y bienvenidos todos, y especialmente quienes nos visitáis desde fuera de Euskal Herria.

Antes de empezar quiero agradeceros la invitación a las jornadas internacionales sobre alimentación sana y sostenible.

Nuestra sociedad pone cada vez más atención a la salud del planeta, las comunidades y a las personas, y pensamos que a educación puede aportar mucho en estos ámbitos, que puede ser una **clave**.

Quiero subrayar que la alimentación sana y sostenible es uno de los **retos** que hemos asumido con ilusión y decisión en el Departamento de Educación del Gobierno vasco.

Por una parte, porque podemos incidir directamente en la alimentación escolar, y por otra, porque queremos valernos de la escuela y el comedor para desarrollar competencias sociales. No obstante, queremos llegar más allá, porque también afecta a otros ámbitos amplios e importantes.

Partiendo de esta reflexión, conscientes de la importancia del comedor-escolar y la alimentación, hace tiempo que el Departamento de Educación inició el camino.

La primera apuesta fue extender lo máximo posible los comedores escolares, para luego ir mejorando dicho servicio de forma permanente y adentrarnos en otros espacios conectados con la alimentación.

Partiré de un dato: se sirven **más de 90.000 menús diarios** en los más de 500 comedores de la escuela pública vasca. El horario de comedor se ha convertido en imprescindible para las familias, y por ello, digo con orgullo que ofrecemos servicio de comedor **en todos los centros** de educación obligatoria, y que tratamos de dar una respuesta adecuada a **todas las casuísticas** a través de los menús especiales.

Y actuamos así porque creemos que el servicio de comedor escolar es la herramienta para plasmar y desarrollar **la igualdad y la equidad** de nuestro sistema.

Están en juego, por tanto, la **seguridad** y la salud de muchas niñas, niños y jóvenes. Por ello, una de nuestras prioridades ha sido siempre la de aplicar las medidas de seguridad más estrictas y dar un **servicio de calidad**.

Con el objetivo de la mejora permanente, en los últimos años hemos puesto en marcha varias iniciativas relacionadas con el comedor escolar, y entre ellas los “Comedores escolares sanos”.

A parte de lo que se aprende y practica en casa, sabemos que incidir en los comedores escolares puede ayudar a mejorar los **modelos de alimentación** de nuestras hijas e hijos.

Por nombrar un tema concreto, por ejemplo, estamos dando pasos para aumentar la presencia de frutas y verduras en los **menús escolares**.

Como planteamiento complementario, reparamos en la **presentación de los platos**, para que sean atractivos para los sentidos.

En otro aspecto, hacemos una apuesta por la zona rural, además del impulso que queremos dar al modelo educativo excelente de las **eskola txikiak**, queremos abrir un espacio a los **productos locales**, de acuerdo con los principios que marca la Unión Europea y buscando también salidas.

En el ámbito de las **infraestructuras** también hemos desarrollado iniciativas. En los últimos años, las familias valoran cada vez más que se cocine en el centro. Atendiendo a ese deseo, una de las líneas estratégicas del Plan de Infraestructuras que hemos aprobado para los próximos años se incluye una línea estratégica de cocinas in situ.

En lo que se refiere a la **gestión** de los comedores escolares, como ya sabéis algunas de las personas que estáis aquí, ese ha sido uno de los temas de debate en la Comisión de Comedores. En ese contexto, la Administración propuso que las AMPAs **gestionarán de forma directa** los comedores de los centros que así lo desearan. No obstante, esa opción u otras que se puedan

presentar, están en este momento pendientes de un debate más profundo y un consenso más amplio.

Por otra parte, tenemos que nombrar el trabajo que se está realizando con los proyectos piloto, por el conocimiento que nos van a dar y por las posibilidades que nos van a abrir.

Y en esta revisión que estoy realizando, quiero subrayar las experiencias sobre **economía circular** que están desarrollando varios centros de FP. Se trata de un concepto innovador del ámbito de la economía sostenible. Tendréis oportunidad de hablar de ello en estas jornadas.

Voy a acabar. Seguiremos trabajando para dar opciones más y promover buenos hábitos de consumo entre el alumnado de los comedores escolares, y en otros ámbitos.

No obstante todos estos ámbitos (la salud de nuestro alumnado y la sociedad en general, el desarrollo de las competencias y los valores, el impacto ambiental, el bienestar social...) son retos de todas y todos que nos piden **responsabilidad compartida**, trabajo en equipo y coordinación.

Euskal Herria siempre ha sido bastante famosa por su comida: productos naturales, cocina excelente e innovadora, valorar la buena mesa...Además, son valores sociales arraigados en nuestra cultura la relación cercana con la cocina, la conversación alrededor de una mesa, tanto en familia como entre amistades. Espero que las personas que habéis venido a visitarnos podáis comprobarlo.

Que estos días, que estas jornadas, sean fuente de información y oportunidad para aprender unas de otros.

Eskerrik asko.

Eskola-elikadura osasungarria eta iraunkorra (2019/10/02)

I NAZIOARTEKO JARDUNALDIAK

Arratsalde on guztioi eta **ongi etorri berezia** kanpotik bertaratu zaretenoi. Buenas tardes, y bienvenidas y bienvenidos todos, y especialmente quienes nos visitáis desde fuera de Euskadi.

Lehendabizi nire **eskerrak** eskola-elikadura osasungarriari buruzko lehen nazioarteko jardunaldi honetara gonbitea egiteagatik.

Gure gizarteak, gero eta arreta handiagoa jartzen dio planetaren, giza-taldeen eta gizakiaren osasunari, eta uste dugu hezkuntzak ekarpen handia egin dezakeela arlo horietan, **giltzarri ere izan gaitzkeela**.

Egunotan esku artean izango dugun gaiari helduz, elikadura osasungarria eta iraunkorra, hain zuzen, azpimarratu nahi dut, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak ilusioz eta erabakimenez hartu duen **erronka bat dugula bera**.

Batetik, eskola-elikaduran zuzenean eragin dezakegulako, eta bestetik, eskola eta jangela baliatu nahi ditugulako, gizarte-mailako hezkuntza-konpetentziak garatzeko. Alabaina, eskola-elikadurak haratago ailegatzeko balio digu, beste esparru zabal eta inportante batzuk ere ikutzen baititu.

Gogoeta hori abiapuntu, eskola-jangelen eta elikaduraren garrantziaz jabeturik, Hezkuntza Sailak aspaldi ekin zion bideari.

Lehen apostua jangela-zerbitzua ahalik eta gehien zabaltzekoa izan zen, gero zerbitzu hori etengabe hobetuz joateko eta elikadurarekin konexioa duten beste esparruetan ere murgiltzeko.

Datu batekin abiatuko naiz: egunero **90.000 minutik gora** zerbitzen dira euskal eskola publikoko ikastetxeetan dauden 500 jantoki baino gehiagotan. Familientzat eskola-otordua ezinbestekoa bihurtu da gaur egun, eta horregatik, harrotasunez aipatzen dut derrigorrezko hezkuntzako ikastetxe **guztietan** eskaintzen dugula jangela-zerbitzua, eta menu berezien bitartez **kasuistika guztiei** erantzun egokia ematen saiatzen garela.

Eta hala jokatzeko dugu, eskola-jangelen zerbitzua gure sistemaren **berdintasuna eta ekitatea** gauzatu eta sustatzeko tresna dela sinisten dugulako.

Jokoan dago, beraz, haur eta nerabe askoren segurtasuna eta osasuna. Horrexegatik hain zuzen ere, gure lehentasun bat izan da eta izango da beti **segurtasun**-neurri zorrotzenak aplikatu eta **kalitateko** zerbitzua ematea.

Etengabeko hobekuntza beti helburu, azken urteotan zenbait ekimen abiatu ditugu eskola-jangelen inguruan, eta horien artean, "**Eskola-jantoki osasungarriak**" egitasmoaren garapenari ekin genion.

Etxean eta familia-giroan ikasi eta praktikatzeko denaz aparte, badakigu eskola-jangeletan eragiteak zuzenki eta nabarmen lagun dezakeela gure seme-alaben **elikadura-ereduak** hobetzen.

Kontu zehatz baten bat aipatzearren, esaterako, pausuak ematen ari gara **eskola-menuetan** barazkiak edo fruta areagotzeko.

Planteamendu osagarri gisa, bestalde, **jakien aurkezpena eta itxurari** ere erreparatzen diegu, zentzumenetarako erakargarriak izan daitezela.

Beste ikuspegi bati eutsiz, landa-eremuen aldeko gure apostua dugu, eta horren eskutik, **eskola txikien** hezkuntza-eredu bikainari eman nahi diogun bultzadarekin batera, **bertako produktuari** ireki nahi diogun espazioa, Europako Batasunak ezarritako printzipioei eutsiz baina irtenbideak ere bilatuz.

Azpiegituren arloan ere jorratu ditugu asmo eta ekimenak. Azken urteotan, gero eta gehiago baloratzen da familien aldetik eskola-bazkaria eskolan bertan prestatua izatea. Familien gurari horri erantzun nahiez, hurrengo urteetarako onartu berri dugun Hezkuntza azpiegitura planean, besteak beste, lerro estrategiko bat, lekuan lekuko sukaldeena da.

Eskola-jangelen kudeaketari dagokionez, hemen zaudetenon batzuk ondo dakizuenez, kudeaketa-ereduak izan ditugu gogoeta-gai Eskola Jantokien Batzordean. Testuinguru horretan, Administrazioaren proposamena egin zen, ikastetxe batzuk hala nahi izanez gero, jangelen **kudeaketa zuzena** egin

ahal izateko, gurasoen elkarrekin eskutik. Alabaina, balizko urrats hori, edo izan ditzakegun beste aukera batzuk, eztabaida sakonago eta kontsentsu zabalago baten menpe daude gaur egun.

Bestalde, proiektu pilotoekin egiten ari den lana ere aipatu behar dugu, esperientzia hauek emango diguten ezagutza eta irekiko diguten aukerengatik .

Eta egiten ari naizen berrikuspen orokor honetan, azkenik, **ekonomia zirkularraren** inguruan Lanbide Heziketako zenbait ikastetxe garatzen ari diren esperientziak nabarmendu nahi ditut. Ekonomia iraunkorraren planteamenduetan kokatuta dagoen kontzeptu berritzailea da ekonomia zirkularrarena. Honetaz hitz egiteko aukera izango duzue hurrengo egunetan.

Amaitzera noa. Lanean jarraituko dugu sutsu eskola-jangeletan ikasleei aukera osasungarriagoak eman eta kontsumo-ohitura onak sustatze aldera, bai eta beste esparru guztietan ere.

Hala ere, gure ikasleen eta gizartearen osasuna, konpetentzien eta baloreen garapena, ingurune-mailako inpaktua, gizartearen ongizatea... guztion erronkak dira, **erantzukizun partekatua** eta elkarlana eta koordinazioa eskatzen digutenak, ezinbestean.

Euskal Herriak beti izan du ospe on xamarra janariaren inguruan: kalitateko produktu naturalak direla, sukaldaritza bikaina eta berritzailea, mahai ona estimatzen omen dakigula... Gainera, sukaldeko harreman hurbila edo mahai baten inguruko otordua eta elkarriketa, bai familian zein lagunartean, gure kulturaren errota dauden balore sozialak dira. Kanpotik etorri zaretenoi hala ote den dastatzeko aukera izan dezazuela opa dizuet.

Egun hauek, jardunaldiok, izan daitezela informazio-iturri eta elkarrengandik ikasteko abagune, bai eta gatz-piperra ere beti aurrera egiteko. Hala opa dizuet.

Eskerrik asko.