

ESCUELAS AGROPECUARIAS

EL COMEDOR COMO PROYECTO EDUCATIVO

PROPUESTA TEÓRICA

I

OBJETIVO DEL DOCUMENTO

En el presente documento elaboramos una propuesta para las escuelas agropecuarias, en la que se considere al comedor como un proyecto educativo, se recupere su gestión por parte de los directivos, se analice su funcionamiento y se dirija la producción a las necesidades del mismo, constituyéndolo en dinamizador de los sectores productivos, revalorizando a la escuela en un modelo de producción diversificada y de gestión.-

II

LA FUNCIÓN DEL COMEDOR EN LAS ESCUELAS AGROPECUARIAS

El comedor en nuestras escuelas, además de atender una necesidad social, se transforma en un **componente clave de la gestión y el funcionamiento** de cada establecimiento.-

Por tener actividades durante toda la jornada los alumnos deben comer en la escuela. Esto se acentúa cuando la escuela cuenta con residencia y **los alumnos residentes viven en ella**, máxime si consideramos que la mayoría de estos establecimientos educativos se encuentran alejados de los Centros Urbanos y a los alumnos no les resulta posible regresar diariamente a sus hogares para atender en forma adecuada sus necesidades de alimentación.-

Por ello el comedor tiene que ver con la **calidad de vida** de los alumnos, ya que la alimentación es un derecho humano **fundamental**.-

Nuestras escuelas proponen un estilo de vida comprometido con el respeto por el medio ambiente y la sana alimentación.-

También vinculan la educación con el mundo del trabajo y la producción.-

Asimismo, por aquello de enseñar haciendo, en una escuela agropecuaria se enseña a producir produciendo y podríamos decir que **cada alumno de una escuela agropecuaria debe producir lo que consume**.-

III

ESTADO ACTUAL DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Las situaciones derivadas de la transformación educativa generada por la Ley Federal de Educación, en nuestra jurisdicción contribuyeron en muchos casos a que nos “desligáramos” de la **cuestión comedor**. O más precisamente que éste fuera relegado y tratado muchas veces como una mera cuestión económica, de recursos: ... que cuánto dinero pone el SAE, que cómo arreglamos con el Consejo Escolar, que si podemos cobrarle a los chicos, que cuántos chicos pueden pagar, que cuántos pagan, que una cosa son los chicos de ESB y otra los de Polimodal.-

La financiación del servicio de comedor para estos alumnos depende de los buenos oficios del Director de la escuela, de la disponibilidad de cada consejo escolar, de la gestión de la conducción de Educación Agraria por ante el SAE, de las Asociaciones Cooperadoras, de lo que los alumnos pagan a esas Cooperadoras.-

Se observan asimismo, según los distritos, **distintas modalidades de trabajo**:

- Comedores centralizados, (los alumnos van a comer).
- Cocinas centralizadas, (se cocina en un lugar y se reparte la comida a los distintos comedores).
- Compras centralizadas, (se reparten los insumos a cada comedor).
- Comedores independientes (Se entrega una asignación de dinero y cada comedor se organiza).

También aparecen **situaciones que deben ser superadas**:

- Directores “desligados” del comedor.
- Alumnos que no “ven” en el comedor los productos que la escuela logra, muchas veces trabajados por ellos mismos en las secciones productivas.
- Alumnos de Polimodal que no pueden pagar, no comen.

IV

¿QUÉ QUEREMOS LOGRAR EN EL COMEDOR?

1.- El comedor debe ser parte de la gestión en cada escuela...

A este estado de la situación, con una Provincia en marcha hacia un desarrollo más sustentable y equitativo, con una nueva Ley Nacional y Provincial de Educación, **se impone recuperar el comedor para la esfera de trabajo del equipo de gestión de cada escuela.-**

En cada equipo de conducción contamos, seguramente, con técnicos capaces de diseñar y ejecutar un proyecto de comedor eficiente y económico, concebido además como proyecto educativo y trabajado con los Consejos Escolares.-

2.- Se debe direccionar la producción de las secciones para atender la demanda de insumos del comedor

No podemos dejar de considerar que nuestras Escuelas Agropecuarias tienen la característica de identificarse productivamente en Secciones, y **el comedor debe verse, desde la conducción de la escuela como una sección más**. La única quizás a la que se le puede permitir que no sea superavitaria, por lo cual **debemos direccionar la producción en el sentido de sus demandas**.-

En la gestión de cada sector productivo deben aparecer **cesiones** al comedor a efectos de no desvirtuar la eficiencia productiva de cada sector.-

3.- Producción y conservación de alimentos

Miel, huevos, carne de conejo, pollos, algunas verduras, aparecen como **alimentos** de alto valor nutritivo y fácilmente **logrables** aún en sectores productivos muy acotados.-

Deben proyectarse mecanismos de elaboración y conservación para superar la estacionalidad de algunas de nuestras producciones (elaboración de dulces, salsas, quesos, escabeches, conservas).-

4.- Hábitos en el comedor como proyecto educativo

Deben revalorizarse algunas prácticas familiares que serán utilizadas no solamente como estrategias formativas de los hábitos de los alumnos sino también para reforzar menús, tales como el hábito de **“tomar la sopa”** y **“la hora de la leche”** que debe ser repensada para superar la idea de un vaso de leche o de mate cocido, tomado a las apuradas demasiado cerca del horario de la cena.-

- **Desayunándonos:** será seguramente distinta la actitud en el aula de un alumno que al llegar a la escuela, recibe con su desayuno, una porción de miel (20 a 30 gr./alumno/día).-
- **A almorzar:** debemos intentar la entrada, el plato principal y el postre. Esto jerarquiza la presentación y cambia los tiempos de la comida, modificando hábitos. Para ello podemos valernos de la sopa y de los postres que tratamos aparte. Está en nuestro ingenio y sentido común programar los postres más sustanciosos con los platos principales más débiles y de menor aceptación.-

- **La hora de la cena:** considerar que son alumnos residentes que no van en toda la semana a su casa implica la necesidad de dar cierta calidez a este momento. Programar comidas de alta aceptación.-
- **A tomar la leche:** miel, dulces elaborados en verano con zapallo o fruta que en época de oferta abundante además, tiene escaso valor de venta, pueden acompañar el mate cocido o el té con leche. La torta de aceite, de muy fácil elaboración y bajo costo es el aporte de algún cocinero de nuestras escuelas.-
- **Y de postre:** si la escuela elabora quesos, algún día debe aparecer en el postre una porción de queso semiduro para cada alumno. Acompañado de dulce o miel, o los tan conocidos postres de leche. No debemos olvidar las frutas de estación, de relativo bajo valor unitario.-

Debemos trabajar hábitos de higiene como el de **lavarse las manos** antes de comer, **pasar al comedor** en forma ordenada y **servirse** también **ordenadamente**. También **la utilización de cubiertos y servilletas y compartir**. Volver al **hábito de la sobremesa**.-

Los alumnos pueden, rotativa y organizadamente, **colaborar en tareas** de cocina y comedor porque así sucede en una casa y la escuela es su casa.-

Los ocasionales **visitantes** de la escuela, inspectores, padres, directivos, cuando pasan al comedor, **deben comer el mismo menú que los alumnos**.-

5.- Equipo del Proyecto Comedor - Actores intervinientes

Se trata de lograr un proyecto de comedor válido, propio y sustentable.-

Para ello cada escuela deberá conformar un equipo integrando a Directivos, Cocineros, Ecónomos, Ayudantes, Responsables de la Producción en la escuela, Cooperadores, Alumnos Delegados y Padres.-

Este equipo deberá trabajar en forma coordinada y consensuada con los Consejos Escolares de los respectivos distritos.-

Todos sus integrantes cumplirán un importante rol:

- ✓ **Directivos:** Guían, coordinan, acompañan.-
- ✓ **Equipo Asistencial escolar:** Ficha social. NBI.-
- ✓ **Asociación Cooperadora:** Canaliza los fondos de la comercialización de producción y compras y ventas.-
- ✓ **Docente tutor:** Coordina el trabajo de alumnos en la elaboración (Proyecto y producción).-
- ✓ **Centro de estudiantes:** Delegados. Desarrollan programa.-
- ✓ **Jefes de Área:** Plan de producción.-

- ✓ **Maestros de sección:** Desarrollan plan.-
- ✓ **Docentes Áreas Producciones:** Diseñan. Supervisan. Corrigen.-
- ✓ **Docentes Área Gestión:** Calculan costos. Corrigen, Reelaboran.-
- ✓ **Ecónomos, Cocineros:** Compran. Manipulación alimentos.-
- ✓ **Docentes de Informática:** Toman registros y confeccionan informes.-
- ✓ **Docentes de Lengua:** Comunican. Presentan proyectos.-
- ✓ **Docentes de Biología:** Alimentación. Cálculo de calorías.Trastornos de la alimentación.-
- ✓ **Tecnología Control (O ECI) Tecnología Alimentos:** Manipulación Alimentos. Control de calidad.-
- ✓ **Docentes del Área de Construcción Ciudadana:** Coordinan participación de los alumnos. Organizan proyectos de tratamiento de los residuos.-
- ✓ **Investigación del medio:** Extensión de este proyecto a la comunidad, responsable de la producción de la municipalidad. Charlas a familias.-
- ✓ **Preceptores:** Observación de hábitos de alimentación. Educación en valores. Lavado de manos / Uso de servilletas/ compartir.-
- ✓ **No docentes:** Limpieza cocina y comedor. Colaboración en sectores.-

V

METODOLOGÍA DE TRABAJO PROPUESTA

1.- Los alumnos diseñan el menú

Los alumnos, a través del Centro de Estudiantes, elaboran el menú con el asesoramiento y la guía del Equipo del Proyecto Comedor, con especial participación de directivos, cooperadores, ecónomos y cocineras.-

2.- El menú es revisado por un profesional de la nutrición

El menú debe ser revisado, ajustado y avalado por un profesional de la nutrición relacionado con la escuela.-

3.- El Equipo del Proyecto Comedor calcula los costos del menú elegido en base a precios corrientes de mostrador

Deben participar activamente los alumnos con especial apoyo de los docentes del área de gestión.-

Se debe establecer el costo por ración.

Se presentan anexos a modo de ejemplo con los cálculos de costos para un módulo de 150 alumnos que desayunan y almuerzan en la escuela de lunes a viernes (750 almuerzos y desayunos) y meriendan de lunes a jueves (600

meriendas), y entre ellos se cuenta con 50 alumnos que por ser residentes también cenan en la escuela de lunes a jueves (200 cenas).-

Anexo 1: Menú elegido – Costo por ración.

Contiene detalle de los insumos de los menús elegidos para cada día de la semana para las cuatro comidas, tomando como base la ración de un alumno.-

Anexo 2: Menú elegido – Costo por ración y por cada insumo.

Contiene costo semanal de los menús elegidos para el módulo de alumnos tomado como base, con detalle de costos por comida y por insumo utilizado, expresado en unidades y en pesos.-

Anexo 3: Lista de precios mostrador de los insumos.

Contiene lista de precios al mostrador a marzo de 2008 de los insumos contenidos en los menús elegidos.-

4.- Se elabora el plan de producción de la Escuela tomando al Comedor como dinamizador.

Se deberán analizar las posibilidades productivas de la escuela con respecto a los productos del menú elegido, considerando a la escuela en forma independiente como así también las alianzas estratégicas con productores y otras entidades de la comunidad.-

Se deberá obtener, como producto de esta etapa, ***el plan anual de producción de la escuela que*** -además de contar con la participación y el compromiso habituales de quienes tienen a cargo su elaboración y cumplimiento- ***incluirá la participación de los alumnos y tenderá a satisfacer en forma prioritaria las demandas del comedor.-***

Se deben investigar los caminos de cada una de las materias primas utilizadas en el menú elegido.-

Conforme a las experiencias reales de algunas de nuestras escuelas, entendemos que alrededor del 50% de los 28 a 30 insumos principales requeridos por el menú debería poder producirse en la escuela.-

Por más que ésta cuente con un mínimo espacio productivo, se trata de montar una organización productiva en ese sentido.-

5.- Se reelabora el costo real de la ración a partir de las posibilidades productivas de la escuela

En base a las posibilidades de la escuela contempladas en el plan anual de producción se deberá reelaborar el costo por ración del menú elegido, siempre con la participación de los alumnos y del resto del Equipo del Proyecto Comedor.-

Se presentan a continuación algunos cálculos a modo de ejemplo, en base a un modelo de escuela con **5 has. de superficie productiva**:

A- La vía láctea (Leche y...)

Queso de postre (Semiduro).
Queso cremoso
Dulce de leche

B- Los Caminos de la carne

Carne de vaca
Carne de pollo
Cerdos, hacia el chacinado

C- Los senderos de la huerta. (papas, ensaladas, acelga, cebolla, ajo, perejil).

D- La senda de los huevos

E- La huella de la miel

F- La ruta de los dulces

A- Leche

El comedor demanda aproximadamente 326 litros de leche fluida.-

326 litros/semana. Son 47 lts./día. (la producción de 3 buenas lecheras).-

Si se tienen algunas vacas más, los excedentes de leche pueden elaborarse como dulce y quesos.-

Queso: para elaborar 12 kg de queso por semana se demandan 120 lts de leche, esto es 17 lts / día.-

Dulce de leche: para producir 15 kg de dulce de leche por semana, se requieren 30 lts de leche (5 litros/día).-

La leche ordeñada los fines de semana o feriados puede derivarse a la industria (elaboración de queso o dulce).-

Los alumnos ordeñan, inseminan las vacas, manejan la cadena forrajera y la suplementación, la elaboración artesanal del queso y del dulce de leche, y crían los guachos artificialmente.-

Una escuela con un módulo demostrativo de producción lechera de 8 vacas en ordeño debería poder afrontar esta situación, generando incluso excedentes de comercialización.-

Esta comercialización debe permitir la adquisición de alimentos para las vacas, mejorar la sección y bonificar al empleado no docente (premio por producción) para atender guardias (Tambero mediero).-

B- Carne

Carne de pollo: El comedor demanda $\frac{1}{4}$ de pollo por alumno por semana. Son 37,5 pollos por semana, 150 pollos por mes.-

Se deben organizar remesas de 400 pollos por mes.-

Pollos parrilleros terminados a maíz son un producto diferenciado que puede aspirar a un nicho de mercado exclusivo con un precio especial.-

La comercialización de los 250 pollos restantes por mes permitirá pagar la totalidad del alimento, reinvertir en la sección y establecer una bonificación por producción al personal no docente del sector.-

La comercialización puede hacerse entre el personal de la escuela y las familias de los propios alumnos.-

Con la diferencia de precio obtenida en la venta por tratarse de un producto diferenciado se puede entregar una bonificación a los alumnos que se encarguen de la venta.-

Los alumnos de las producciones animales hacen manejo, sanidad, alimentación de las tandas de pollos. Trabajan en faena y preparación para venta y/o comedor.-

El cálculo de conversión es 3 kgs. de alimento = 1 kg. de carne de pollo.-

400 pollos de 2 kgs. c/u. 800 kgs. de carne por mes.-

2.400 kgs. de alimento por mes.-

Venta de 250 pollos de 2 kgs.-

Carne de conejo: Para escabeche. El comedor demanda:

10 kgs. de escabeche por semana. 20 kgs. limpios por semana.-

11 conejos por semana / 44 conejos por mes / 350 conejos por año.-

Un conejar de 20 madres que desteten 25 conejos cada una por año, en 5 pariciones, produce 500 gazapos.-

Se obtiene un excedente de 150 gazapos que se pueden elaborar para la venta.-

Ello permite comprar alimentos, equipamiento y pagar bonificación al empleado no docente del sector.-

Se dejan para reposición 50 % de hembras y se faenan las madres de refugo.-

La diferencia entre el valor del kilo de conejo limpio y el kilo de escabeche permite bonificar a alumnos que lo comercialicen para su viaje de egresados.-

Los propios alumnos trabajan en manejo, sanidad, alimentación y reproducción del conejar.-

El cálculo de conversión es 5 kgs. de alimento = 1 kg. de carne de conejo.-

500 conejos de 1,8 kg. c/u. = 900 kgs. 4.500 kgs. de alimento.-

Venta de 110 conejos de 1,8 kgs. c/u. = 198 kgs.

Visto el precio del escabeche, los alumnos podrían tomar la decisión de su venta incorporando en el menú el conejo estofado a partir de animales de refugo.-

Carne vacuna: El comedor demanda aproximadamente:

100 kgs. por semana.400 kgs. por mes.3.200 kgs. por año.-

10 novillos holando gordos de 3 años, 700 kg. c/u, con un rendimiento al gancho en carne de 50%, deberían dar 3.500 kg. de carne.-

Si se crían en guachera los hijos machos de las vacas en ordeño y se adquieren otros guachos de tambos de la zona, los alumnos manejan la guachera y una vez deslechados se mandan esos novillos a campos de familias en padrinazgo hasta su terminación.-

Carne porcina:

El comedor demanda 2, 5 kg. de embutidos por semana / 10 kgs. por mes / 80 kgs. por año.-

La facturación de dos capones permite obtener este producto.-

Se puede tener un pequeño módulo de 3 a 5 madres de nueva genética estabuladas o en semi intensivo. De allí se puede esperar una producción de 60 lechones que se comercializan.-

2 de ellos se engordan para faena.-

El cálculo de conversión es 3,5 kgs. de alimento = 1 kg. de carne.-

2 capones a 120 kgs. c/u = 240 kgs. de carne al año.-

240 kgs. de carne x 3.5 kgs. de alimento = 840 kgs. de alimento al año.

1.500 Kg./ madre con su lechigada. 4500 kg. Total 5.500 Kgs. de alimento.-

Los alumnos trabajan en manejo, alimentación, sanidad y reproducción, así como en engorde, faena e industrialización de la carne.-

Los excedentes se pueden destinar 50 % a los alumnos para sus viajes de estudio y 50 % para el personal no docente en concepto de bonificación por producción.-

C- Huerta

Acelga: El comedor demanda 54 atados por semana.-

Se obtienen con 100 mts. Lineales. Sembrando a fines de diciembre se puede cosechar en marzo. Otros 100 mts. a mediados de febrero y otros 100 mts. en septiembre.-

En invierno se maneja el exceso guardando en freezer la acelga pre-elaborada.-

Variedad verde de pencas anchas o Anepan INTA.-

Papa: El comedor demanda 82 kgs. de papas por semana / 328 kgs. por mes / 2.600 kgs. por año.-

Con 1.500 mts. Cuadrados de papas bien cultivados se deberían poder obtener los 2600 kgs. que se necesitan.-

Tomate: El comedor demanda 3,5 kgs. de salsa de tomate por semana / 14 kgs. por mes / 112 kgs. por año. Con 175 kg. de tomate fresco tipo perita (que tiene mayor porcentaje de materia seca) -serían unas 88 plantas- se puede elaborar la salsa de tomate.-

Verdura fresca:

Un surco de 40 mts. de repollo cada dos meses.-

Un surco de lechuga de 40 mts. todos los meses (menos junio y julio).-

Tres surcos de zanahoria en diciembre, otros tres en marzo.-

En un cuadro de 50 m x 50 m. (1/4 ha.) se podría hacer todo.-

D- Huevos

Se requieren 41 docenas /semana, son 164 docenas/mes. 1.312 docenas/año. 41 docenas/semana son 70 huevos/día.-

Es la producción de 96 ponedoras con 80% de postura.-

Con un módulo de 300 ponedoras se producen excedentes comercializables que permiten reinvertir en el sector, pagar los alimentos, pagar bonificación al trabajador del sector y otorgar bonificación a los alumnos para sus viajes de estudio.-

El cálculo de conversión es el siguiente: 2,5 kgs. de alimento / 1 doc. de huevos.-

E- Miel

El comedor demanda 12 kgs. por semana / 48 kgs. por mes / 384 kgs. año.-

Es un tambor y fracción (1,2).-

Significa la producción de 20 colmenas a 20 kgs. c/u. o de 25 colmenas a 15 kgs. c/u.-

Se puede fraccionar y comercializar el excedente bonificando a los alumnos que trabajan en esto para su viaje de estudios..-

El mismo maestro de sección de granja que atiende avicultura puede estar a cargo de apicultura.-

Los alumnos desarrollan el proyecto de instalación y atención del colmenar, la cosecha, el fraccionamiento, el envasado, la distribución y la venta de la miel.-

F- Dulces / mermeladas

Se necesitan 3 kgs. por semana / 12 kgs. por mes / 96 kg. por año.-

Se requieren aproximadamente 50 kgs. de fruta de carozo (Ciruela, damasco, durazno), higos, peras, membrillos a ser cosechados y elaborados durante el verano recurriendo al sistema de guardias.-

También se puede usar tomate, zapallo, sandía.-

Se requieren 50 kgs. de azúcar.-

Puede guardarse en cámaras en recipientes adecuados a su conservación.- Los excedentes se fraccionan y comercializan.-

Trabajan guardias de alumnos y personal.-

6.- Personal de la chacra

Incluye **Maestros de Sección, Jefes de Área y Empleados no Docentes.-**

Un agente atiende galpón de ponedoras y parrilleros.-Otro agente atiende sección conejeras y colmenas.-

Un tercero atiende guachera y cerdos.-

Un cuarto atiende huerta.-

Un quinto vivero y monte frutal.-

Ver sección tambo (según escala, tambero mediero o extra del empleado de otro sector productivo).-

Consideraciones Generales:

1. Motoriza todo este emprendimiento la Asociación Cooperadora quien hace posible la realización comprando los insumos y comercializando los excedentes.-
2. Con esta base productiva, si cada sector además es autosuficiente, se logra financiar más del 50 % de los gastos de comedor.-

A efectos de orientar el equipamiento a futuro para la operatividad aparece como aconsejable equipar a las escuelas con una pequeña cámara frigorífica además de freezer y contar con una freidora.-

7.- Se analizan las fuentes de financiamiento del Comedor

El Equipo del Proyecto Comedor deberá proyectar su financiamiento a partir de recursos estatales, producción propia, aportes de la Asociación Cooperadora y aportes de alumnos y docentes.-

Todos comen. ¿Quién paga?

Una estructura de financiamiento que podría tomarse como referente conforme a las experiencias reales de algunas escuelas es la siguiente:

1. Consejo Escolar (UEGD): 15% que responde alumnos con NBI.-
2. Alumnos en condiciones de afrontar el pago: 25%. -
3. Docentes que comen en la Escuela: 10 %. Con su cuota pagan su consumo y el de 4 alumnos con NBI.-
4. Producción de la Escuela a través de la Asociación Cooperadora: 50%. -

Los momentos críticos que hemos vivimos, el desfinanciamiento de los aparatos productivos de las escuelas, llevaron a los directores a atender las necesidades imperiosas para el normal funcionamiento diario, (reposición de vidrios y de lámparas de luz, combustibles, tizas y otros artículos de papelería aparecen como demandas muy marcadas). Si bien esto es así y todavía

deberá transcurrir un tiempo para lograr el óptimo en este sentido, no debemos olvidar que ahora contamos con una serie de herramientas que nos permitirán revertir la situación.-

Hoy el FUDIE nos permite discutir en cada Distrito las posibilidades de mejoras, ampliaciones y mantenimiento de nuestros sectores tanto estrictamente escolares (aulas, oficinas, comedor, residencia), como los didáctico-productivos. Además, contamos con una Ley (de Educación Técnico Profesional) que nos permite pensar en un desarrollo del sector de producción totalmente financiable, desde el equipamiento hasta los insumos que si lo sabemos programar y dimensionar nos permitirá tener costos casi nulos de los productos que enviamos al comedor.-

8.- Implementación y ajustes

Se deben comprometer en este proceso todos los actores.-

Tender a una adecuada participación y difusión de este modelo en la comunidad.-

Presentar duplas con el recorte “El comedor en mi escuela” como situación problemática a ser investigada en evaluación de la calidad educativa.-

VI IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO

Éste es un modelo teórico al que cada equipo de gestión escolar o distrital puede ingresar en el momento y en la etapa que estime conveniente.-

Recomendamos un ingreso gradual a este modelo de producción diversificada.-

En cada distrito aún sin contar con escuela agraria en la oferta, se puede ensayar esta experiencia a través de una granja didáctica o demostrativa llevada adelante por un CEA (Centro de Educación Agrícola) o por escuelas de otro nivel y/o modalidad.-