

VII CONGRESO INTERNACIONAL DE AGROECOLOGÍA
CÓRDOBA, DEL 30 DE MAYO AL 1 DE JUNIO DE 2018
COMUNICACIÓN ORAL PARA EXPERIENCIAS

GT10 Educación Formal

**“SEMBRANDO Y COCINANDO SOBERANÍA ALIMENTARIA. UNA PROPUESTA
EDUCATIVA DESTINADA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE AGRARIA Y
HOSTELERÍA”**

Irene Burgos García, Erin McNulty y Ana Lamarca Moreno. Justicia Alimentaria-VSF

andalucia@justiciaalimentaria.org
justiciaalimentaria.org
twitter: @JusticiaAliment
facebook: @JusticiaAliment
web educación formal: alimentacion.net

1. Introducción

Justicia Alimentaria somos una asociación formada por personas que promovemos un modelo de desarrollo rural justo y el derecho a una alimentación adecuada. Por ello, creemos en la necesidad de cambiar el sistema agroalimentario actual, que nos enferma, oprime y expulsa a las comunidades rurales, y destruye el medio ambiente. Este cambio pasa por la consecución de la Soberanía Alimentaria. Para llegar a nuestro objetivo trabajamos en países de Latinoamérica y África y en el estado español, a través de la cooperación, la educación, la investigación, la comunicación y la incidencia política.

Justicia Alimentaria tiene una larga trayectoria en procesos de transversalización de la Soberanía Alimentaria en la educación formal, en concreto la Delegación de Andalucía lleva trabajando en el marco de la educación formal desde 1996. Nuestro trabajo en las aulas se ha ido diversificando con los años en cuanto a las etapas de la educación formal en las que incidimos. A día de hoy trabajamos desde desde educación Primaria hasta Universidad, pasando por Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Centros de Formación Permanente de Adultos y con la presente propuesta Ciclos Formativos Profesionales. Para cada nivel contamos con distintas metodologías y aprendizajes para abordar el sistema agroalimentario global, poniendo el foco en la agroecología, la Soberanía Alimentaria y el Derecho a la Alimentación Adecuada como modelo alternativo al sistema, abarcándolo desde el enfoque de la producción al consumo. Todo nuestro trabajo en educación formal se encuentra englobado y coordinado en nuestro programa educativo de ámbito estatal *Alimentación*.



El presente proyecto destinado específicamente a Ciclos Formativos de Agraria y Hostelería supone una innovación con respecto a la actividad previa de la organización, ya que llega a futuros profesionales directamente vinculados/as a la producción, distribución y consumo alimentario. En este sentido, esta experiencia es muy completa, combinando contenidos en el aula con experiencias agroecológicas prácticas ligadas al territorio. Actualmente estamos al final del ciclo de ejecución del presente proyecto, habiendo formulado ya, con el apoyo de los centros participantes, la segunda fase, asegurando así su continuidad y consolidando los elementos transformadores del proceso a medio plazo.

2. Descripción de la experiencia.

“Sembrando y Cocinando Soberanía Alimentaria” Es un proceso educativo dirigido a profesorado y alumnado de Ciclos Formativos de grado medio y superior de las familias profesionales de Agraria y Hostelería y Turismo. A través de la participación en el proceso el alumnado y profesorado toman conciencia sobre las repercusiones a nivel local y global de nuestro actual sistema agroindustrial de producción, comercialización y consumo de alimentos y así como de cuál puede ser su rol como potenciales profesionales del sector agroalimentario. De esta manera se contribuye a un cambio de actitudes en los y las futuras profesionales del campo agroalimentario a favor de un sistema basado en la Soberanía Alimentaria y la agroecología.

A nivel metodológico se caracteriza por la pedagogía de aprendizaje-servicio y el enfoque socio-afectivo (Pensar, Sentir, Actuar). Consta de 5 etapas pedagógicas fundamentales:

a) Trabajo inicial con equipo directivo y profesorado de los centros participantes.

Reuniones de trabajo con el equipo directivo y el claustro de los centros. En estas reuniones se presenta el proyecto, se consensúa la participación concreta del centro y las adaptaciones del proceso pertinentes y se imparte una formación básica al profesorado sobre los contenidos pedagógicos a tratar en el proyecto.

b) Formación en agroecología y Soberanía Alimentaria a alumnado y profesorado responsable. Dimensión teórica y dimensión práctica.

- **Dimensión teórica:** Implementación de la Unidad Didáctica (UD) en el aula. Se han diseñado dos UD, una para cada familia profesional. Con las mismas, se analizan las características e implicaciones de los diferentes modelos agroalimentarios; se relacionan la problemática con su práctica profesional; se construyen alternativas reales que promuevan una alimentación saludable, justa y sostenible y que puedan llevar a cabo en sus futuras profesiones; y se aborda la agroecología como una posible salida profesional tras completar sus estudios. Cada UD una consta de 3 sesiones de una hora de duración

cada una que se implementan de forma independiente con cada uno de los grupos de alumnos. A pesar de tratar contenido teórico con las unidades didácticas, este se hace con herramientas y dinámicas atractivas que promueven la participación activa del alumnado como juegos, debates, cortometrajes, video-juegos, Rol Play, etc.



- **Dimensión práctica:** Esta parte está diferenciada entre las familias profesionales y se realiza de la mano de una persona profesional de cada sector. Con Agraria se facilita un taller sobre técnicas agroecológicas impartido por un agricultor o agricultora perteneciente a colectivos vinculados al sector agropecuario. Se le ofrece al centro varias posibilidades, ej: Semillas y variedades locales, Compost y biofertilizantes, Canales cortos de comercialización etc. Con Hostelería se celebra un *Showcooking* acorde a los principios de la Soberanía Alimentaria de la mano de una Chef que elabora en directo un menú valiéndose de los principios agroecológicos trabajados, a la vez que analiza el papel que tradicionalmente ha tenido la mujer como preservadora de recetas tradicionales, un bien común de los pueblos.



c) Conocimiento de experiencias agroecológicas reales de su territorio y sector profesional

Alumnado y profesorado visitan una iniciativa agroecológica de producción, transformación y/o comercialización de alimentos de su provincia, informándose sobre la gestión de la iniciativa, e incidiendo sobre su importancia para el medio ambiente y para generar empleo digno en la zona y alimentos saludables. En Agraria la visita será una iniciativa vinculada al sector productivo y en Hostelería al de la restauración. Los y las estudiantes recogen datos en la visita a través de fichas de observación que posteriormente analizan en el aula.

Es importante, especialmente en estas profesiones masculinizadas, que el alumnado tenga referentes mujeres. Es por ello, que se promueve que tanto en los talleres de dimensión práctica como en las visitas, las personas que lo lideren sean mujeres, y en el caso de que no sea posible, se evidenciará y se analizarán las causas.



d) Poner en práctica lo aprendido: ACTUAR

Tras la parte formativa, el proceso educativo se enriquece con acciones diseñadas por el propio alumnado y profesorado del centro, de manera que se ponga en práctica lo aprendido, planteando alternativas y mejorando así la capacidad para desarrollar e interiorizar, tanto individual como colectivamente, opciones viables para caminar hacia la Soberanía Alimentaria. Para ello cada familia profesional realiza una tarea concreta (adaptándose esta a lo que cada grupo de alumnado y profesorado quiera aportar al proceso).

Los ciclos de Agraria cultivan y producen de hortalizas y verduras agroecológicas, utilizando las técnicas aprendidas, y estas mismas son aportadas para que sean cocinadas por los y las futuras cocineras en el encuentro de intercambio de experiencias.

Los ciclos de Hostelería diseñan una muestra gastronómica que contienen recetas elaboradas en base a un uso y transformación de los alimentos desde el conocimiento de su origen y de sus consecuencias para la salud personal, social, ambiental cultural y económica de nuestro planeta. Estas recetas son presentadas y justificadas en el encuentro final de intercambio de experiencias

y para ello utilizarán entre los ingredientes las verduras y hortalizas ecológicas producidas por el alumando de agraria. Un reto en la segunda edición del proyecto es que además estas recetas constituyan un menú semanal del restaurante del centro, para lo que tendrán que contactar con productores y productoras as locales y agroecológicas, incluyendo a las mismas entre su listado de proveedores.

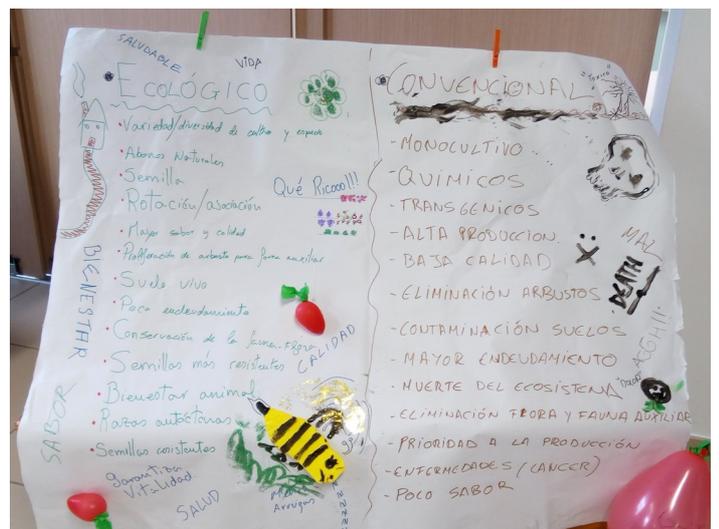


e) Encuentro final de intercambio de experiencias

En cada provincia se celebra un encuentro entre las personas participantes de las 2 familias profesionales con el fin de reforzar los contenidos abordados en el proceso a través del intercambio de experiencias y evidenciar la vinculación de los sectores productivo y hostelero, y la importancia de la coordinación entre ambos.

En el encuentro el alumnado de Hostelería presentará los platos sostenibles que han elaborado, justificando su elección bajo el prisma de la Soberanía Alimentaria. Por su parte, agraria presentará los productos aportados dando importancia a su forma de cultivo en ecológico, a la temporada a la que pertenecen y a su origen local.

Además estos encuentros tendrán un espacio formativo a través de metodologías dinámicas y participativas para reforzar la visión global de la problemática y asentar el contenido trabajado en el aula.



3. Elementos críticos y limitantes con los que cuenta

Este proceso persigue no sólo la implicación del alumnado sino también del profesorado. Por un lado, porque la experiencia nos muestra que si el profesorado está implicado, los contenidos tienen un mayor calado en sus estudiantes y, por otro lado, porque consideramos que a medio/largo plazo debería ser el propio profesorado el que incluya en sus contenidos la perspectiva de Soberanía Alimentaria. En este sentido, una de las principales limitaciones, es la implicación del equipo docente. A pesar de que el profesorado cede parte de su tiempo de docencia con el alumnado a esta experiencia, la realidad es que el grado de implicación en la mayoría de los casos es menor que el deseado. Otra limitación la supone, especialmente en los ciclos de Hostelería y Turismo, la alta cantidad de horas que tienen de asignaturas prácticas dentro del currículo. En la mayoría de los casos los centros disponen de restaurantes que abren al público en los que el alumnado es el que prepara los menús. Esto hace que dispongan de poco tiempo para otro tipo de actividades. Es por ello que en el proceso debemos hacer un esfuerzo importante por intentar integrar las actividades dentro del trabajo ya planificado de los ciclos, un ejemplo de esto es la elaboración y preparación de menús agroecológicos para los restaurantes de los centros.

4. La experiencia desde una óptica feminista

Justicia Alimentaria es una organización que cuenta con un posicionamiento institucional feminista, en consecuencia hacemos un esfuerzo por incluir de manera transversal esta óptica en todas nuestras acciones educativas. En este proyecto toma vital importancia, ya que las dos familias profesionales con las que se trabaja, Agraria y Hostelería, son familias fuertemente masculinizadas, por ello sino se aborda el proyecto desde una óptica feminista se corre el riesgo de seguir perpetuando la desigualdad preexistente en el contexto a trabajar.

Todos los contenidos de la Unidad Didáctica están diseñados con enfoque de género, esto incluye una perspectiva feminista de los contenidos, lenguaje inclusivo y representación paritaria de las personas facilitadoras del proceso (dinamizadoras de los talleres, ponentes de charlas...).

En ambos estudios se hace una reflexión sobre papel profesional que tienen las mujeres dentro del campo de la hostelería y la producción agraria. Se abordan las desigualdades existentes en cuanto a acceso a puestos de responsabilidad y la brecha salarial. Asimismo, en el caso de los ciclos de Agraria, se hace hincapié en la titularidad de las tierras, analizándose las causas por las que están en manos predominantemente de hombres.

Las visitas y los talleres prácticos también sirven para visibilizar experiencias de mujeres profesionales, y debatir sobre el papel de las mujeres en estos sectores y las dificultades a las que se enfrentan.

5. Conclusiones

La experiencia constituye un proceso innovador donde a lo largo del curso escolar el alumnado de Ciclos Formativos de Agraria y Hostelería toma conciencia de las repercusiones negativas del sistema agroalimentario global, de la necesidad de alternativas agroecológicas para revertir esta situación y de su papel como futuros profesionales para apostar un modelo u otro.

Al concluir el proceso se espera que los y las jóvenes estudiantes de Agraria salgan convencidas de que pueden contribuir a la construcción de la Soberanía Alimentaria a través de sus actividades agrícolas y/o ganaderas. En Hostelería, proporcionamos herramientas para que los y las jóvenes puedan decidir con criterio qué tipo de alimentación quieren promover.

En definitiva, con el presente proyecto facilitamos conocimientos y herramientas en materia de agroecología y Soberanía Alimentaria a futuros profesionales del sector, para que el día de mañana puedan "sembrar y cocinar un mundo mejor".