



COMENZAR CON DE LA FINCA A LA ESCUELA

Manténgase Informado

Únase a nuestra red:
FarmtoSchool.org

Twitter
@FarmtoSchool

Facebook
**National Farm to School
Network (Red Nacional
de De la Finca a la Escuela)**

Instagram
@FarmtoSchool



**NATIONAL
FARM to SCHOOL
NETWORK**

FOTALECIÉNDONOS JUNTOS

National Farm to School Network (Red Nacional de De la Finca a la Escuela) es un eje de información, promoción e interconexión para las comunidades, trabajando para llevar suministros locales de alimentos, huertos escolares y educación alimenticia y agrícola a las escuelas y los ambientes de cuidado y educación pre-escolares.

¿Que es De la Finca a la Escuela?

De la Finca a la Escuela enriquece la conexión que las comunidades tienen con la comida fresca y saludable y los productores locales de alimentos, cambiando la compra de alimentos y prácticas educativas en las escuelas y en los sitios de cuidado y educación tempranos. La implementación de De la Finca a la Escuela difiere por ubicación pero siempre incluye una o más de las siguientes:

(1) Adquisición: alimentos locales son comprados, promovidos y servidos en la cafetería, como un refrigerio o una prueba de gusto en el salón; (2) Educación: los estudiantes participan en actividades educacionales relacionadas a la agricultura, comida, salud y nutrición y (3) Huertos escolares: los estudiantes participan manos a la obra en aprendizaje práctico a través de la horticultura.

De la Finca a la Escuela capacita a los niños y sus familias para que puedan tomar decisiones mejor informadas de alimentos al mismo tiempo que fortalecen la economía local y contribuyen a comunidades rebosantes.

Comenzar

De la Finca a la Escuela ofrece muchas estrategias para mejorar la salud de los niños y las comunidades. Sin embargo, empezar puede ser desalentador. Estos pasos simples le ayudarán a desarrollar un programa duradero de De la Finca a la Escuela en su comunidad.

1 **Evaluar dónde se encuentra y dónde desea estar.** ¿Están sus objetivos centrados en:

- La adquisición de alimentos locales para ser servidos en la escuela?
- Crear un huerto escolar?
- La integración de De la Finca a la Escuela dentro del plan curricular?
- Todo lo anterior?

2 **Formar un equipo y colaborar.** El personal del servicio de alimentación escolar, los maestros, los administradores, los agricultores locales, los estudiantes, los padres y las organizaciones comunitarias tienen un papel importante en el establecimiento de un programa De la Finca a la Escuela sostenible.

De la Finca a la Escuela en Acción

Estos programas existen en todos los 50 estados—a continuación, hay cuatro ejemplos:

La colaboración comunitaria fomenta el éxito de De la Finca a la Escuela en Oregon.

Trabajar con organizaciones comunitarias puede ayudar a crear programas de De la Finca a la Escuela sólidos y sostenibles. Desde 2008, Springfield Public Schools en Oregon, en asociación con Willamette Farm and Food Coalition (WFFC), ha implementado un programa comprensivo de De la Finca a la Escuela en Guy Lee Elementary. WFFC y otros socios de la comunidad han proporcionado actividades educativas, incluyendo lecciones de clase, excursiones a fincas, actividades de preparación de alimentos, sesiones de huerto escolar, actividades de involucramiento familiar y pruebas de degustación, todo coordinado mediante el programa Harvest of the Month (Cosecha del mes) del distrito. Como resultado, sus estudiantes están disfrutando alimentos frescos de la granja y tienen un gran entendimiento de dónde viene su comida.

continúa al reverso

¿PORQUE DE LA FINCA A LA ESCUELA?

LOS NIÑOS GANAN

De la Finca a la Escuela provee a todos los niños acceso a alimentos nutritivos, locales y de alta calidad para que estén listos para aprender y crecer. Las actividades de De la Finca a la Escuela realzan la educación en el salón de clases mediante el aprendizaje práctico relacionado a la comida, la salud, la agricultura y la nutrición.

LOS AGRICULTORES GANAN

De la Finca a la Escuela puede ser una oportunidad financiera significativa para los agricultores, pescadores, ganaderos, procesadores de alimentos y fabricantes de alimentos al abrir puertas a un mercado institucional que vale miles de millones de dólares.

LAS COMUNIDADES GANAN

De la Finca a la Escuela beneficia a todos, tanto estudiantes, como maestros y administradores, como padres y agricultores, proveyendo oportunidades de participación entre las familias y la comunidad. El comprar alimentos de productores y procesadores locales genera nuevos empleos y fortalece la economía local.

National Farm to School Network (Red Nacional de De la Finca a la Escuela) ha reunido recursos sobre este tema y otros. Encuentre más información y únase a nuestra red: farmtoschool.org

- 3 Establecer una o dos metas alcanzables para empezar.** Algunas ideas incluyen:
 - Identificar los elementos del menú que le gustaría suministrar con productos locales.
 - Encontrar un agricultor o distribuidor de quien pueda obtener productos locales.
 - Planificar un evento de comida local.
 - Determinar las necesidades de capacitación para ayudar al personal de servicios alimenticios con la incorporación de productos frescos de la finca en las comidas.
 - Unir un equipo de planificación de huerto escolar.
 - Identificar oportunidades curriculares que se relacionen a un huerto escolar.
 - Llevar a un chef a las clases.
 - Planificar un viaje de campo u organizar un evento de degustación con productos locales.
- 4 Aprender de los demás** Si está enfrentando un obstáculo, es muy probable que alguien se haya enfrentado con lo mismo. Conéctese y aprenda de los demás a través de:
 - La Red Nacional de De la Finca a la Escuela (farmtoschool.org). Aquí encontrará abundantes recursos e información de contacto para las personas en su estado y región que están trabajando en De la Finca a la Escuela.
 - La Asociación de Nutrición Escolar de su estado. Aprenderá cómo otros en su estado están implementando De la Finca a la Escuela en sus escuelas/distritos.
 - El Programa de Nutrición Infantil en la agencia de su estado (típicamente su Departamento de Educación o Departamento de Agricultura).
- 5 Promover De la Finca a la Escuela en su escuela y comunidad.**
 - Letreros o carteles en la cafetería o salón de clases
 - Tableros de anuncios en toda la escuela
 - Boletines escolares (impresos y electrónicos)
 - Eventos escolares y asociaciones de padres y maestros
 - Medios de comunicación locales

continúa al reverso

Integración de alimentos frescos de la finca en las comidas escolares de Nueva York

El Bay Shore Union Free School District estableció un programa en 2011 que ha servido de modelo para el éxito de De la Finca a la Escuela en la región entera de Long Island. Con la anterior Directora de Servicios Nutritivos Escolares Janet Sklar dirigiendo los esfuerzos, 45 distritos escolares del área formaron una cooperativa que compra productos locales para las comidas escolares. Aproximadamente 18,000 libras de papas cultivadas localmente fueron incorporadas en 72,000 comidas escolares servidas en 20 distritos escolares distintos del área dentro del primer año del programa, y la cooperativa ahora se ha expandido para incorporar otras frutas y vegetales locales.

"De la pesca a la escuela" tiene sentido para Alaska

De la Finca a la Escuela no es solamente para la gente que vive lejos de la costa. La Sitka Conservation Society (Sociedad de Conservación Sitka) en Alaska lanzó el programa De la pesca a la escuela tras establecer sociedades clave con pescadores, procesadores y gerentes de cafeterías locales. Las escuelas Sitka que participan en el programa De la pesca a la escuela sirven comidas con pescado de roca y salmón semanalmente. Como es el caso de la mayoría de los programas De la Finca a la Escuela, también existe un elemento educativo mediante el cual los estudiantes han conocido pescadores locales y han aprendido acerca de los procesos tanto tradicionales como comerciales, sin siquiera mencionar la conservación y la cocina. ¡A los niños les fascina!

Huertos escolares como aulas prácticas en New Jersey

En New Jersey, los estudiantes de Haddonfield School District disfrutaron los frutos de sus labores - literalmente. Los huertos de escuela primaria completamente operacionales de Haddonfield no solo son grandes lugares de aprendizaje, sino que también suministran productos para las barras de ensaladas escolares donde los estudiantes pueden comer alimentos que ellos mismos cultivaron. El distrito realiza pruebas de degustación con los niños para animarlos a que prueben alimentos nuevos. Los artículos populares para la degustación incluyen puré de batata (camote), bastones de berenjena y coliflor morado. Para profundizar el entendimiento de los estudiantes sobre la agricultura, el distrito invita al agricultor John de Ambrogio Produce a hablar con los niños de escuela primaria sobre De la Finca a la Escuela y lo que significa para ellos.