



Programa “Garden to Cafeteria” (Del Jardín a la Cafetería) de Adams 12 Five Star Schools: Jardines Escolares

El Departamento de Servicios de Nutrición de Adams 12 trabaja todos los días para asegurar que a nuestros estudiantes se les proporciona una comida deliciosa y saludable para ayudarlos a ser exitosos no solo en el salón de clases, sino también en la vida. Todas las oportunidades para aprender acerca de las comidas saludables a través de la educación nutricional y para mostrarle a los niños la recompensa de su arduo trabajo en el jardín serán muy respaldadas en nuestras cocinas. Esperamos con ansias la oportunidad de aumentar las experiencias de aprendizaje de los estudiantes a medida que crecen y desarrollan comportamientos saludables para toda la vida.

A pesar de que Adams 12 apenas ha empezado su recorrido en el programa de jardines, Slow Food Denver (SFD – por sus siglas en inglés) y Denver Urban Gardens (DUG – por sus siglas en inglés) están emocionados de abrir nuevos caminos con nuestro interés creciente en los jardines escolares. Estas organizaciones de la comunidad son vitales para establecer los jardines de la escuela/comunidad y los programas de educación asociados en nuestro distrito.

El programa “Garden to Cafeteria” (Del Jardín a la Cafetería, GTC – por sus siglas en inglés) es una oportunidad para que los estudiantes de Adams 12 cultiven frutas y vegetales frescos en sus jardines escolares con el objetivo de proporcionar un poco de sus cosechas a las cafeterías de la escuela para ser usados en el servicio de almuerzos. Comenzando en el año 2013 con Coronado Hills Elementary School, el programa está buscando expandirse e involucrar más escuelas que están en el proceso de desarrollo de establecer sus propios jardines escolares.

Los siguientes protocolos se han puesto en marcha para asegurar la seguridad de la comida de los vegetales cultivados en los jardines escolares por los estudiantes. Los elementos en *itálicas* en los siguientes párrafos son protocolos de seguridad que han sido adaptados a partir de las directrices Federales y Estatales de Buenas Prácticas de Agricultura (GAP – por sus siglas en inglés) y Buenas Prácticas de Manejo (GHP – por sus siglas en inglés):

1. Administración de Alimentos y Drogas de EE.UU -
<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlanProducts/UCM169112.pdf>
2. Departamento de Agricultura de Colorado -
<http://www.colorado.gov/cs/Satellite?c=Page&cid=1219832881143&pagename=Agriculture-Main%2FCDAGLayout>
3. Departamento de Agricultura de Estados Unidos -

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateN&leftNav=GradingCertificationandVerification&page=GAPGHPAuditVerificationProgram&auct=freshgrdcert>

<http://sop.nfsmi.org/HACCPBasedSOPs.php>

Los siguientes protocolos están divididos en varios títulos importantes:

1. Cómo registrar un jardín escolar para participar en el programa GTC
2. Producir productos que sean elegibles para el programa GTC
3. Preparación del Líder GTC para cosechar con los estudiantes
4. Cómo cosechar los productos de un jardín escolar con los estudiantes
5. Cómo limpiar los productos y almacenarlos en la cocina de la escuela
6. Cómo hacer compostaje con los restos de los productos de la cosecha
7. Normas para que los jardineros de la comunidad del DUG participen en el programa GTC

Cómo registrar un jardín escolar para participar en el programa “Garden to Cafeteria” (Del Jardín a la Cafetería , GTC por sus siglas en inglés):

Por favor tenga en cuenta que, hay varios procedimientos necesarios para registrar sus jardines escolares para que puedan participar en el Programa GTC.

1. Visitar el sitio web de Nutrición de Adams 12 (<http://www.adams12.org/nutrition>) y descargar el formulario de “Garden to Cafeteria Registration” (Registro en el programa Del Jardín a la Cafetería). Llenar la información de contacto requerida y regresar el formulario a llene.Agustin@adams12.org. La fecha de vencimiento para el registro es el 1 de marzo para el siguiente año escolar.
2. La información de su inscripción irá al Departamento de Servicios de Nutrición de Adams 12, Slow Food Denver, y Denver Urban Garden, quienes proporcionan entrenamiento. El Departamento de Servicios de Nutrición se pondrá en contacto con los Líderes GTC acerca del próximo programa de entrenamiento. El Departamento de Servicios de Nutrición también verificará la participación en el GTC con el director.
3. Un representante de su jardín escolar, preferiblemente el Líder GTC de la escuela o el individuo que estará cosechando con los estudiantes, debe asistir a un entrenamiento acerca de los protocolos para cosechar con los estudiantes.

4. El Departamento de Servicios de Nutrición proporcionará el nombre e información de contacto al Gerente de la Cocina y al Supervisor del Área de su escuela. El Líder GTC de la escuela necesita hacer las presentaciones y discutir el Programa GTC con el Gerente de la Cocina y el Supervisor del Área.

5. El Líder GTC de la escuela obtiene el equipo necesario para el programa de parte de SFC/DUG para el programa en el entrenamiento del GTC. El equipo incluye cestas para cosechar y un formulario de registro. Estos materiales son un préstamo del SFC durante la estación de cosecha. Los materiales/equipos también pueden ser comprados y almacenados en el sitio.

6. El Líder GTC de la escuela recluta un grupo de estudiantes para el Programa GTC. Los estudiantes pueden ser de una clase, de un club escolar o de cualquier otro grupo que represente la comunidad escolar. El Líder GTC debe hablar con el(los) maestro(s) de los estudiantes para obtener permiso para llevar a los estudiantes al jardín el día de la cosecha.

Productos que son elegibles para el Programa GTC:

1. Los productos que son elegibles para el Programa GTC incluyen cualquier fruta o vegetal que pueda ser usado como producto crudo en un bar de ensaladas o incorporado a las comidas cocinadas.

Ejemplos de las frutas y vegetales aprobados son:

a. Vegetales- tomates, pepinos, lechuga, espinacas, rábanos, calabaza de verano, calabaza de invierno, pimentones, jalapeños, apio, zanahorias, brócoli, repollo, coliflor, albahaca, cebollas, papas, remolacha, berenjenas, nabos, colinabos, espárragos, maíz, chiles y tomatillos.

b. Frutas- melones, bayas, manzanas, ciruelas, duraznos.

2. Todos los productos deben ser cultivados en los terrenos escolares, ya sea en el jardín de la escuela o de la comunidad.

3. Solo se usará agua potable para lavar los productos del jardín en las cocinas de la escuela.

4. No se usarán pesticidas para cultivar los productos del jardín usados en las cocinas de la escuela.

5. No se permitirán mascotas en el jardín. Por favor no aliente a los animales a visitar el jardín. Si hay animales (salvajes o domésticos) presentes o cerca del jardín, incluyendo pollos, contacte el Departamento de Servicios de Nutrición de Adams 12 para más instrucciones. (Ilene Agustin, teléfono: 720-972-6032. e-mail: Ilene.Agustin@adams12.org).

Es ideal que el Líder GTC y el Gerente de la Cocina trabajen juntos en la primavera para planificar qué cultivar para la cosecha del GTC.

Lista de los equipos para los días de la cosecha:

1. Cesta para cosechar- deben estar hechas de plástico duro que sea fácil de limpiar, con superficies lisas y no porosas. Los artículos aceptables son recipientes Lexan de calidad alimentaria, "bus tubs"

(cajas) de plástico, y cestas plásticas de compras; todas deben tener superficies lisas que sean fáciles de limpiar.

- Las cestas de mimbre, tela, bolsas plásticas o de yute no son aceptables.

2. Báscula – Las cocinas de Adams 12 tienen una báscula de 20 libras. Por favor póngase de acuerdo con el Gerente de la Cocina para usarla durante los Días de la Cosecha.

3. Hoja de Registro – Puede descargarse en el sitio web de Servicios de Nutrición (<http://www.adams12.org/nutrition>). La Hoja de Registro puede tenerla el Gerente de la Cocina o el Líder GTC.

Preparación para la cosecha con los estudiantes

El Programa GTC comenzará en otoño de cada año escolar. Cada escuela puede participar tan seguido como lo desee. El Líder GTC debe compartir el programa de cosecha con el Gerente de la Cocina para que no haya sorpresas. El Líder GTC también debe compartir el horario con el grupo de estudiantes y sus maestro(s) y los jardineros de la comunidad que estén participando, para que no cause gran impacto en el contenido académico del día.

El día de la cosecha, el Líder GTC sigue estos pasos para prepararse para la recolección de la cosecha:

1. El Líder GTC o voluntario se comunica con el Gerente de la Cocina.
2. El Líder GTC obtiene las cestas para cosechar, la báscula y la hoja de registros de la cocina. (los equipos para la cosecha se mantienen en la escuela o salón identificado entre cada cosecha dependiendo del espacio.
3. *Si hay disponibilidad, las cestas para cosechar se meten en el lavaplatos de la cocina por el personal de la cocina. Si no hay lavaplatos disponible, decirle al personal de la cocina que laven las cestas en el fregadero de tres compartimientos.*
4. *Si hay un fregadero en el jardín, el Líder GTC recogerá del personal de la cocina una cubeta de lavado, una cubeta para desinfectar (probada a 200ppm) y paños para limpiar, para lavar, enjuagar y desinfectar el fregadero del jardín.*
5. El Líder GTC y GTC Leader inspecciona el jardín escolar para determinar las frutas y vegetales que se pueden recoger.
6. *Si hay un fregadero en el jardín, el Líder GTC lava con la cubeta de agua y jabón, enjuaga con una toalla limpia húmeda y luego desinfecta el fregadero con la cubeta para desinfectar proporcionada.*
7. El Líder GTC abre el agua potable para el fregadero del jardín o la manguera. El Líder GTC prepara la Hoja de Registros de la cosecha.

Cómo recolectar la cosecha de un jardín escolar con los estudiantes

Una vez que el Líder GTC esté preparado para el día de la cosecha, él/ella sigue estos pasos con los estudiantes:

1. El Líder GTC u otro voluntario reúne un grupo pequeño de estudiantes del salón. *Asegurarse de verificar que ninguno de los estudiantes esté mostrando cualquier signo de enfermedad o haya faltado a la escuela en las últimas dos semanas debido a una enfermedad. Si un estudiante estuvo ausente por una enfermedad en cualquier momento en las dos semana previas, él/ella no puede participar en la cosecha.*

2. *Los estudiantes y el Líder GTC Leader se lavan las manos con agua y jabón en el lavabo del salón o en el baño.*

3. El Líder GTC Leader lleva a los estudiantes al jardín.

4. El Líder GTC muestra a los estudiantes cuáles frutas y vegetales están listos para ser recogidos.

5. Se distribuyen las cestas y lo estudiantes comienzan a recoger.

6. *Los vegetales son lavados en las cestas para cosechar, con agua potable en el fregadero limpio, enjuagado y desinfectado del jardín o con una manguera. El propósito de esta primera lavada es remover los signos grandes de tierra visibles.*

7. Una vez que todos los vegetales son lavados, los productos son pesados en la báscula.

8. Un estudiante registra la siguiente información en la Hoja de Registros:

a. Vegetales/frutas

b. Peso de los vegetales/frutas

c. *Nombre del Líder GTC y los estudiantes que participaron en la cosecha (no los individuos sino los salones, nombres del programa, etc.)*

d. *Fecha y hora de la cosecha*

9. Los estudiantes y el Líder GTC Leader llevan los productos al Gerente de la Cocina. *El Gerente de la Cocina firma la Hoja de Registros para confirmar que recibió los vegetales.*

10. Los Líderes GTC enjuagan cualquier resto de tierra de las cestas con la manguera del jardín o el fregadero del jardín. Luego se regresan las cestas a la cocina de la escuela y se meten en el lavaplatos o en el fregadero de tres compartimientos. El Gerente de la Cocina guarda las cestas en un lugar limpio, y seco dentro de la escuela mientras no están en uso (puede ser en la cocina o en un salón identificado dependiendo del espacio).

Esta institución es un proveedor con igualdad para todos

Adams 12 Five Star Schools- Nutrition Services <http://www.adams12.org/nutrition>

Pasos para manejar los vegetales del jardín en la cafetería

Cuando el Gerente de la Cocina recibe los vegetales del jardín, él/ella necesita lavarlos y refrigerar los vegetales a una temperatura debajo de 41°F antes de servirlos:

1. El personal de la cocina seguirá los Procedimientos Estándar de Operación para Lavar las Frutas y los Vegetales.
2. Los productos cultivados en el jardín escolar serán usados solamente en la cocina de esa escuela y no serán transportados a las cocinas de otras escuelas.
3. Los Gerentes de la Cocina publicarán un cartel para informar a los estudiantes cuáles productos vinieron del jardín escolar.

Cómo hacer compostaje con los restos de vegetales de la cosecha

Si el jardín de la escuela tiene un sistema de compostaje, se pueden seguir estos procedimientos con los restos de vegetales:

1. Al final del periodo de almuerzo, uno o dos estudiantes pueden recoger el recipiente de la cosecha del Gerente de la Cocina con los restos de vegetales que se guardaron durante la preparación.
2. Los estudiantes agregan estos restos a la pila de compostaje y enjuagan el recipiente.
3. El recipiente es regresado al Gerente de la Cocina. El Gerente de la Cocina o el trabajador de servicios de comida limpia el recipiente de la cosecha como fue descrito previamente en el lavaplatos o en el fregadero de tres compartimientos, lo dejará secar al aire y luego el personal de la cocina le colocará adentro la balanza y las cestas para cosechar y los guardará en el depósito.

Directrices para que los jardineros de la comunidad del DUG participen en el Programa GTC (si procede):

La meta del programa GTC es proporcionar frutas y vegetales cultivadas en los terrenos escolares a las cafeterías de Adams 12 y proporcionar oportunidades educativas para que los estudiantes de Adams 12 vean de dónde viene la comida de sus almuerzos. Estos protocolos han sido desarrollados para garantizar la seguridad de los productos que son cultivados en los terrenos escolares y para que se sigan los procedimientos de manejo seguro cuando la comida sea llevada a las cocinas de la escuela.

Los Servicios de Nutrición de Adams 12 administran el programa GTC con el apoyo del SFD y DUG. Las donaciones de productos de los jardines de la comunidad en los jardines comunitarios basados en la escuela son aceptables y bienvenidos como una manera de mostrar apoyo a la escuela. Cualquier jardinero de la comunidad que desee apoyar el programa GTC puede donar productos de sus parcelas de jardines comunitarios en nuestros jardines escolares.

Siguiendo los protocolos aprobados arriba, los estudiantes recogen los productos, lavan la tierra visible, pesan y registran el producto y luego lo entregan al Gerente de la Cocina.

Los jardineros de la comunidad pueden participar en el Programa GTC en cualquiera de las maneras siguientes. En ambos casos, los estudiantes deben recoger la cosecha del producto.

1. El jardinero de la comunidad se reúne con el Líder GTC y los estudiantes en el jardín en el momento de recolección de la cosecha. El jardinero de la comunidad le muestra a los estudiantes qué productos pueden ser recolectados de su parcela del jardín.

2. Si el jardinero de la comunidad no puede estar presente para recoger la cosecha, él puede comunicarse con el Líder GTC para compartir cuáles productos pueden recogerse de su parcela. Un sistema de marcado de banderas o otras señales puede dirigir al Líder GTC a los productos apropiados para ser recolectados.

Los jardineros de la comunidad que participen entienden lo siguiente::

1. El producto proporcionado por un jardinero de la comunidad es una donación para la cafetería de la escuela.

2. Los productos cultivados por un jardinero de la comunidad solo serán usados en la escuela en donde está ubicado el jardín comunitario basado en la escuela.

3. Cualquier jardinero de la comunidad o Líder GTC que participe en el Programa GTC debe haber llenado los formularios necesarios de Verificación de Antecedentes de Adams 12.

4. Los productos son cultivados y cosechados para el Programa GTC de acuerdo a las reglas indicadas en este documento.

Los jardineros de la comunidad que les gustaría donar productos deben ponerse en contacto con el Departamento de Servicios de Nutrición de Adams 12 (correo electrónico: Ilene.Agustin@adams12.org, teléfono: 720-972-6032), o su Líder GTC o del Jardín Escolar. Si aún no existe un Programa GTC en su jardín comunitario basado en la escuela, se les invita a los jardineros de la comunidad a que se conviertan en Líderes GTC y participen en el Entrenamiento GTC. Ver la sección arriba, "Cómo registrar un jardín escolar para que participe en el Programa GTC".