

Nos actualizamos sobre los programas de granja escuela

A través de conexiones directas entre productores y escuelas, los programas de granja escuela ofrecen mercados locales a las familias productoras y brindan opciones de alimentación más saludable a los estudiantes



Por **Marion Kalb**

Traducido por **Victoria Perlo**

HOY EN DÍA, ES CASI IMPOSIBLE Hablar De Niños y alimentos sin hacer mención de la epidemia de obesidad infantil. Los hábitos de alimentación poco saludables, acompañados por la falta de ejercicio, desempeñan un papel importante en esta epidemia. Solo el 10% de los niños de entre seis y once años de edad ingieren las cinco porciones diarias de frutas y verduras recomendadas. Durante los últimos 30 años, el porcentaje de niños con sobrepeso en los Estados Unidos se duplicó 30,3%, y el porcentaje de adolescentes con sobrepeso se triplicó 15,5%.¹ Las estadísticas son similares en Canadá, donde el porcentaje de adolescentes con sobrepeso superó el doble entre el año 1978 y el 2004, aumentando del 14% al 29%, mientras que el índice de obesidad en adolescentes se triplicó del 3% al 9%.² El 70% de los adolescentes con sobrepeso continúa en ese estado durante la adultez, lo cual aumenta el riesgo de enfermedades cardíacas, cáncer, diabetes e hipertensión. Hoy, por primera vez en 200 años, se estima que los niños tienen una expectativa más corta que sus padres.



A medida que la obesidad ha alcanzado dimensiones de epidemia, la agricultura familiar se encuentra enfrentando su propia crisis. De todos los oficios que existen en América del Norte, la agricultura es la que se encuentra en mayor decadencia. En los Estados Unidos, menos del 2% de la población trabaja en la actividad agrícola y la Oficina Federal de Censos ha declarado que el número de granjas familiares es “estadísticamente insignificante” y ya no realiza estadísticas al respecto. En Canadá, solo el 2,4% de la población trabaja en la actividad agrícola³, y entre el año 1996 y el 2001 el número de granjas disminuyó un 11%.⁴ La cuota que reciben los agricultores por cada dólar gastado en comida por el consumidor se redujo de 41 centavos en 1950 a 20 centavos en 1999. El panorama poco prometedor de ganarse la vida con la agricultura es desalentador para la generación más joven: solo el 8% de los agricultores actuales tienen menos de 35 años y casi la mitad tiene más de 55. Con menos canales de comercialización, los costos de tierras y agua en aumento, y el crecimiento de la industria agropecuaria, muchas familias agricultoras tienen que vender sus tierras para alimentar a sus familias.



A pesar de que se necesita una gran variedad de enfoques para abordar estos temas, los programas de alimentos de granja escuela contribuyen a contrarrestar estas tendencias negativas sistemáticamente. A través de conexiones directas entre los productores y las escuelas, estos programas les ofrecen mercados locales a las familias productoras y brindan opciones de alimentación más saludables a los estudiantes. En California, por ejemplo, los estudiantes hacen cola en una barra de ensaladas abastecida con productos del mercado de agricultores locales. En Florida, una cooperativa de agricultores proporciona berzas a más de 300 mil niños en todo el sur. En Carolina del Norte, las escuelas tienen la opción de comprar alimentos producidos en el estado a través del programa de productos frescos del Departamento de Defensa "DoD Fresh". Estos son algunos ejemplos de lo que está sucediendo en 400 distritos escolares y en 22 estados a nivel nacional.

Beneficios de los programas de granja escuela

Beneficios para la educación y la salud

Un programa de granja escuela brinda oportunidades para integrar temas de alimentación y agricultura en el programa de ciencias naturales, matemática, y ciencias sociales. También se pueden hacer conexiones visitando agricultores, participando en huertas escolares, haciendo compost o cocinando en el aula. La mayoría de los alumnos no tiene conexión directa con una granja familiar o la oportunidad de aprender de manera directa cómo se producen los vegetales, las frutas, los granos y los productos de origen animal. Y mientras en el aula se enseña nutrición, por lo general no hay una relación marcada entre el programa de estudios y el bar de la escuela. Si las clases sobre nutrición se refuerzan mediante la disponibilidad de alimentos frescos en el bar, y si los estudiantes se involucran en la jardinería, la agricultura, la cocina y otras experiencias de la "vida real" con comida, es más probable que adopten la alimentación saludable como una práctica de por vida. Para dar un ejemplo, cuando el Distrito Escolar Unificado de Los Ángeles estableció que la barra de ensaladas de las escuelas tuviera productos locales, los estudiantes, padres y maestros participaron de excursiones a granjas, degustaciones de productos y clases educativas sobre nutrición. Como resultado aumentó la participación en el programa del almuerzo. Los estudiantes no solo pudieron disfrutar las sabrosas ensaladas frescas y saludables, sino que también redujeron el consumo de calorías, en un promedio de 200 calorías por día, y la ingesta de grasa en 11 gramos por día.

Beneficios para los agricultores

Los agricultores siempre están buscando mercados directos porque los márgenes de ganancia son superiores cuando pueden vender directamente a los comercios minoristas y a los consumidores. La venta a las escuelas no solo les proporciona una mejor rentabilidad para la tierra y la labor, también les brinda una mayor exposición en la comunidad. Esto a su vez aumenta las oportunidades de los agricultores de vender sus productos directamente en otros mercados locales, tales como almacenes o en proyectos de agricultura apoyados por la comunidad. La venta a escuelas también puede contribuir a que los agricultores incrementen la cantidad total de producción que venden. Muchas escuelas y distritos escolares son consumidores de grandes volúmenes, y representan un mercado seguro y estable que les permite a los agricultores establecer mejores controles en el cultivo y la cosecha.

Beneficios para el medioambiente y la comunidad

Los programas de granja escuela proporcionan varios beneficios a las comunidades y las economías locales. Al asegurar un mercado estable para los productos locales, tales programas pueden ayudar a los agricultores a permanecer en sus granjas, y además las granjas prósperas dan trabajo, pagan impuestos y mantienen las tierras agrícolas trabajando. La retención de tierras agrícolas tiene sus propios beneficios para la comunidad, lo cual incluye mantener el espacio abierto y proveer una mayor diversidad de hábitat de vida silvestre, mayor seguridad alimenticia y control de inundaciones.

El medio ambiente también se beneficia cuando los productos agrícolas se venden dentro de la región en donde se producen. En nuestro sistema actual de distribución de alimentos altamente ineficiente, un alimento promedio en América del Norte

viaja 2.100 kilómetros (1.300 millas) hasta llegar a la mesa. Cuando se venden los productos dentro de la región, los vehículos de distribución viajan distancias más cortas, queman menos combustible y emiten menos gases de efecto invernadero. Las ventas locales también implican menor almacenamiento y refrigeración, y la reducción o eliminación del empaque.



Organización para el éxito

Organizar un programa de granja escuela puede ser un panorama desafiante. No existe una forma “correcta” de desarrollarlo, aún así hay ciertas cosas en común entre los programas. Casi el 75% está organizado por gente que no es agricultora ni pertenece al personal del distrito escolar sino por una organización, o grupo de padres o miembros de la comunidad preocupados. La mayoría empieza siendo pequeño, con una o dos escuelas, y con un solo producto, por ejemplo manzanas. Casi todos son esfuerzos colaborativos en los cuales se involucra gran cantidad de personas en el desarrollo del programa y el personal del servicio de comidas de la escuela juega un papel muy importante.

Cada uno de los ejemplos siguientes de programas de granja escuela tiene características únicas. El programa de Nueva York comenzó con el esfuerzo de la legislatura del estado para educar a los niños sobre la agricultura en Nueva York. El programa de Filadelfia apunta a niños de jardín de infantes provenientes de familias con bajos ingresos

que viven en un ambiente urbano, y combina excursiones a granjas y educación nutricional. El ejemplo de Madison, Wisconsin está enfocado en un gran distrito escolar que sirve 15 mil comidas por día. Su principal objetivo es conseguir los suministros para hacer frente a la demanda.

Cosecha en Nueva York por los niños neoyorquinos

En la mente de mucha gente (inclusive en la de los neoyorquinos) por lo general no se asocia al estado de Nueva York con la producción de alimentos. En 1996, la Asamblea del Grupo de Trabajo del Estado de Nueva York sobre Cultivos, Alimentación y Nutrición (New York State Assembly Task Force on Farm, Food and Nutrition) se propuso cambiar eso y al mismo tiempo, ayudar a los agricultores de Nueva York mediante la introducción de alimentos producidos en el estado en los bares de las escuelas. El Grupo de Trabajo declaró que la segunda semana de octubre sería la semana de la “Cosecha en Nueva York por los niños neoyorquinos” y envió material educativo a las escuelas. Sin embargo, había un pequeño problema: no había fondos ni apoyo adicional, por lo tanto el éxito del programa dependía de la iniciativa local. A raíz del envío de materiales educativos a las escuelas, un número sorprendente de directores del servicio de alimentos desarrollaron nuevos programas. En algunos casos, los acompañaron maestros que incorporaron al programa escolar clases sobre granjas y agricultura. Los administradores del bar de la escuela se reunieron con los directores, padres, agricultores, grupos comunitarios, el servicio de Extensión Cooperativa, y el Departamento de Agricultura para enseñarles a los niños sobre las granjas y fomentar en ellos la elección de alimentos saludables. Este programa recibió un estímulo en el año 2002 cuando la legislación del estado decidió que los departamentos de educación y agricultura estatales trabajen juntos para promover en escuelas, universidades y otras instituciones

educativas la compra de productos de granjas de Nueva York.

Otro estímulo vino de parte de NY Farms!, una organización sin fines de lucro que se dedica a mantener granjas y enseñar a la gente sobre la agricultura. La organización ayudó a promocionar la semana de Cosecha en Nueva York por los niños neoyorquinos y alentó a sus miembros agricultores a visitar los bares de las escuelas para ver cómo podían ayudar con este evento. También realizaron una reunión en una granja a la cual invitaron a miembros de la Asociación del Servicio Escolar de Alimentos del Estado de Nueva York (New York State School Food Service Association), una asociación de administradores y gestores del servicio escolar de alimentos. Según Ray Denniston, miembro de esta asociación y director del servicio de alimentos del distrito escolar central de Johnson City, la reunión fue “muy reveladora y sirvió para entender lo que los agricultores tienen que atravesar cada año... A partir de esa visita desarrollamos un gran respeto por el agricultor”. La visita a la granja también les ayudó a ver cómo el trabajo directo con los agricultores podría beneficiar a las granjas y las escuelas. “Habíamos estado tratando de mejorar nuestros programas brindándoles a los niños alimentos saludables y ricos en nutrientes... Y tuvo sentido hacer lo que pudimos para ayudar a salvar las granjas familiares de nuestro barrio. Todos salieron ganando, realmente no había nada por lo cual no emocionarse”, dice Denniston.



La Semana de la Cosecha en Nueva York por los Niños Neoyorquinos condujo después a otras promociones durante el año escolar. Por ejemplo, un programa llamado

“Dame esos cinco”, destacaba una fruta o verdura diferente producida en el estado cada día de la semana e incluía anuncios en la escuela y carteles informativos sobre los beneficios para la salud que conlleva comer frutas y verduras. Para una próxima edición de la Semana de Cosecha en Nueva York por los Niños Neoyorquinos, Denniston planea continuar con este enfoque, ofreciendo no solo frutas y verduras, sino también rosquillas, leche, queso y pavo: “Podemos completar bastante bien todo el menú con productos hechos en el estado de Nueva York”.

Iniciativa de jardín de infantes de Pennsylvania

Acaban de ver a un famoso en la escuela Robert Blair Pollock de Filadelfia: un alumno de jardín, cuando se dirigía a la escuela, reconoció el camión del chef Harv, lleno de bocaditos frescos de la granja para los estudiantes. Según la Coordinadora de Educación para la Iniciativa de Jardín de Infantes, Bonnie Hallam, “Este programa produjo un alboroto en cuanto a la alimentación saludable. Me siento una estrella cuando visito estas escuelas, me conocen como la Señora de la comida sana.” La Iniciativa de Jardines de Infantes, creada por la organización sin fines de lucro Food Trust, comenzó en otoño del 2004 como un programa piloto para aproximadamente 450 estudiantes en 15 salas de jardín de Filadelfia. Los objetivos del programa consisten en involucrar a los niños pequeños y sus padres en el aprendizaje sobre alimentos, granjas y nutrición para introducir comidas locales en la dieta de los estudiantes, e integrar la enseñanza sobre nutrición en el programa de clase.

Un componente del programa es brindarles a los estudiantes bocaditos saludables de frutas y verduras producidos por los agricultores locales. El Chef Harv, un elemento clave en la compra y distribución de estos bocaditos, maneja una cocina incubadora en West Virginia donde los agricultores pueden intentar procesar sus productos de

granja. Él reparte los bocaditos frescos de granja en su camión personal una vez al mes y utiliza un servicio de reparto durante la noche para la distribución semanal adicional.

Algunos de los bocaditos que los niños han disfrutado son zanahorias amarillas, rodajas de manzanas y peras, choclos asados, y melón en cubos. Durante el invierno probaron puré de frutillas y manzana, muffins de damasco, galletitas de batata y durazno en salsa suave. Cada bocadillo va acompañado de una foto del agricultor que cultivó el producto. Una verdura que no consumieron mucho los estudiantes fue el rábano sandía. Sin embargo, les fascinaron sus colores: verde por fuera y rosa por dentro. Según Hallam, estaban preocupados por ciertos niños a los que no les gustaban algunos de los nuevos bocadillos. “Pero lo importante es que ellos estén abiertos a probar comidas nuevas. Esa es la clave”.

El componente de educación sobre nutrición en la Iniciativa de Jardín de Infantes es ambicioso. Las actividades incluyen demostraciones de cocina en el aula a cargo de un cocinero local, una visita al supermercado con los padres, la introducción de huertas escolares, y excursiones a granjas en otoño, invierno y primavera. Las visitas a granjas fueron muy populares entre los estudiantes. A pesar de que las visitas a granjas son poco comunes en invierno, los estudiantes disfrutaron muchísimo ayudando al granjero Bob Solly con sus tareas invernales. Tuvieron la oportunidad de rastrillar hojas de abajo de los árboles (para evitar que los ratones hagan madrigueras), poner paja alrededor de las plantas de frutilla (para ayudarles a mantener una temperatura constante), y plantar brócoli de invernadero (así está listo para que los estudiantes lo trasplanten en primavera). Y por supuesto hubo tiempo para comer pochoclo y donas de sidra de manzana.

Comidas del festival de la cosecha de Wisconsin

Una fajita de pollo con zanahorias, repollo y espinaca; un muffin de batata y una manzana de Wisconsin formaron parte del Almuerzo de la Cosecha que disfrutaron los alumnos de primaria del Servicio de Alimentos del Distrito Escolar Metropolitano de Madison. “Estamos muy emocionados con esta comida”, expresó el Coordinador del Programa Almuerzo Producido en Casa de Wisconsin (Wisconsin Homegrown Lunch program), Doug Wubben. “Es bueno para los niños y para los productores locales también”.

El Almuerzo de la Cosecha es parte del programa de Comidas del Festival de la Cosecha que se estuvo poniendo a prueba en tres escuelas primarias en Madison, Wisconsin. El programa les brinda a los estudiantes comidas especiales en otoño, invierno y primavera que destacan las comidas locales de las estaciones. La comida de invierno es una cena y toda la familia está invitada a compartirla. Sara Tedeschi, cofundadora del programa, afirma que “La gente por lo general supone que si estás en un clima norteño, no hay producción local durante el año escolar, y eso no es cierto”. La cena de invierno del año pasado, preparada y ofrecida por los estudiantes del Programa de Artes Culinarias de la Universidad Técnica de Madison, presentaba sopa de calabazas, ensalada Asiática de fideos, arrolladitos de huevo, torta de manzana y helado orgánico. Entre los productos de Wisconsin había: cebollas, zanahorias, espinaca, calabaza de invierno, carne, manzanas, crema, manteca y jarabe de arce. La comida también incluyó un evento educativo enfocado en la agricultura de Wisconsin y la alimentación saludable.

A pesar de que a los organizadores les gustaría incluir productos frescos de Wisconsin en todas las comidas de la escuela, el costo del trabajo adicional que se requiere para preparar frutas y verduras frescas es prohibitivo actualmente para un servicio de alimentos que

prepara 15 mil comidas diarias en una cocina centralizada. Sin embargo, un beneficio del programa piloto a pequeña escala ha sido que el servicio de comidas y los agricultores están aprendiendo a trabajar en forma conjunta. El servicio de alimentos comprende mejor la disponibilidad de productos por estación y los granjeros entienden la necesidad de suministrar productos que requieren un mínimo procesamiento (por ejemplo, cabezas de brócoli en vez de tallos). Tedeschi dice que ahora están trabajando para proveer esos productos de manera más regular. Esto permitiría al proyecto ir más allá y brindar comidas especiales en tres escuelas piloto para incorporar comidas frescas de Wisconsin en el menú de las 31 escuelas primarias.

Desarrollar un programa de granja escuela

Como muestran estos ejemplos, desarrollar un programa de granja escuela puede significar una cantidad de desafíos en la organización. A continuación, damos algunas estrategias para enfrentar los desafíos que podrían encontrar al llevar a cabo esta tarea:

- **Empiecen con el director del servicio de comida.** El director del servicio de comida debe ser la primera persona consultada cuando consideren el programa de granja escuela. ¿Qué comidas se están sirviendo? ¿Ya se les compra a granjeros locales? ¿Les interesaría darle una oportunidad? ¿Qué productos funcionarían con los menús existentes? Si el director es reticente a formar parte, puede ser porque el personal del servicio de alimentos ya está muy ocupado y el programa se considera una tarea adicional. Esta es una buena oportunidad para organizar el programa en grupo.

- **La colaboración es la clave.** Hagan una apuesta cooperativa con los compañeros, incluyan agricultores, administradores del servicio de comidas, administradores de la escuela, maestros, padres y estudiantes. Formen un comité de granja escuela que pueda identificar los recursos, encuentre recursos

adicionales si es necesario, y lleven adelante el programa.

- **Empiecen de a poco y vayan despacio.**

Empiecen con un producto, por ejemplo manzanas, que tiene larga duración. Trabajar con un producto ayudará a definir el proceso, desde comprar el producto hasta entregarlo y prepararlo en la cocina. No vayan más rápido de lo que sus compañeros de proyecto deseen.

- **Ayuden al servicio de alimentos a encontrar agricultores.** El personal del servicio de alimentos puede no saber cómo hacer contacto directo con los agricultores locales, inclusive si están interesados en recibir alimentos frescos de la región. Para proporcionar los contactos iniciales que se necesitan, busquen granjeros a través de mercados de agricultores locales, grupos 4-H, almacenes de provisión de alimentos, puestos camineros y granjas de autoservicio, granjas de agricultura comunitaria, cooperativas de alimentos, consejos y comités de productos básicos, agencias del gobierno e incluso internet.

- **Organicen el volumen y la provisión.** Los servicios de comidas de las escuelas por lo general le compran todos los productos a un mismo comerciante y no están acostumbrados o equipados para tratar con muchos vendedores diferentes. Al mismo tiempo, vender los productos para el servicio de alimentos de la escuela de manera exitosa puede ser una tarea abrumadora para un solo productor pequeño. Tanto los servicios de alimentos como los granjeros se benefician cuando los agricultores están organizados para comerciar y vender sus productos en grupo. Busquen (o ayuden a organizar) una cooperativa de productores o red informal de comercio con la cual los granjeros se organicen con otros productores del área. Como alternativa, los productos locales pueden ser adquiridos a través de mercados de granjeros o distribuidores locales.

- **Desarrollen un componente educativo fuerte.** La educación sobre nutrición y

agricultura puede ayudar a los niños a aumentar la aceptación de nuevas comidas y menús en el comedor. Esto puede incluir trabajar en una huerta escolar, visitar una granja, probar nuevos productos, aprender el protocolo de la barra de ensaladas, o participar en programas educativos de nutrición prácticos. Estos vínculos ayudan a los estudiantes a comprender de dónde viene la comida y cómo se produce.

- **Estacionalidad – ¡Sean creativos!** La estacionalidad de los productos no tiene que ser una barrera para un esfuerzo exitoso durante todo el año. Las frutas y verduras frescas son solo algunos de los productos agrícolas disponibles en la mayoría de las regiones. Otros productos locales pueden incluir productos lácteos, huevos, granos, porotos, carnes o productos procesados como miel, jarabe de arce, y mermeladas. Empiecen de a poco, piensen con creatividad e identifiquen a través del tiempo qué funciona en su región en particular. Los granjeros conocen sobre la estacionalidad de los productos y pueden involucrarse directamente en el desarrollo de ideas para el menú estacional o ayudar con el proceso proporcionando información sobre la disponibilidad de productos para cada estación. Una propuesta simple pero efectiva es destacar una fruta o verdura diferente cada mes, tanto para el planeamiento del menú como para los propósitos educativos o promocionales.

A pesar de que las barreras para crear un programa de granja escuela pueden parecer fuertes, algunas tendencias tanto en granjas como en escuelas están contribuyendo a remediar esto. En primer lugar, los servicios de comida de las escuelas lentamente están comenzando a usar frutas y verduras frescas en lugar de depender de productos congelados, enlatados y procesados. Esto significa que las cocinas están mejor equipadas para la preparación de alimentos frescos, y el personal está adquiriendo las habilidades necesarias para trabajar con productos frescos. En

segundo lugar, los granjeros se están dando cuenta de los beneficios que tienen los productos con valor agregado. El personal del servicio de comidas prefiere recibir floretes de brócoli antes que tallos, papas peladas y rebanadas antes de papas enteras, etc. Los granjeros tienen un incentivo para desarrollar habilidades en el procesamiento, no solo para las escuelas, sino también para otros mercados institucionales y directos. En tercer lugar, el personal del servicio de comidas y los administradores de las escuelas están comenzando a comprender lo que los educadores ya saben: si las clases de nutrición promueven el consumo de frutas y verduras frescas, y el bar de la escuela sirve solamente productos procesados, hay una desconexión entre lo que los niños aprenden y lo que viven día a día. Los estudiantes necesitan recibir el mismo mensaje tanto en la clase como en el bar.

Estas tendencias son buenos augurios para el futuro de los programas de granja escuela. Ya que los productos frescos se vuelven más prioritarios, los presupuestos serán redistribuidos. Los administradores de escuela y los servicios de comida en los Estados Unidos están descubriendo que las comidas saludables pueden ser buenas para los ingresos del bar y para la figura de los niños. Algunos estudios han demostrado que los programas de granja escuela pueden aumentar tanto la participación de los estudiantes en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar financiado a nivel federal como la venta de comidas del bar a los miembros del personal, permitiendo así que los servicios de comida de las escuelas alcancen economías de gran escala.

Cuando los estudiantes tienen la oportunidad de plantar una semilla, cosechar un durazno, o visitar una granja, se conectan más con la agricultura que los alimenta, con sus familias y sus comunidades. Sin embargo, últimamente los programas de granja escuela funcionan porque los niños descubren que las

frutas y las verduras pueden ser muy ricas. Estos programas pueden ayudar a los chicos a adoptar hábitos de alimentación saludables de por vida, y pueden lograr que la próxima generación de consumidores le compre a sus agricultores locales.

Marion Kalb es la Directora del Programa Nacional de Granja Escuela para Community Food Security Coalition (Coalición de la Seguridad de los Alimentos de la Comunidad), en Santa Fe, Nuevo México.

Victoria Perlo - Traductora de Inglés, Córdoba, Argentina

Algunas secciones de este artículo son extractos de *Linking Farms with Schools: A Guide to Understanding Farm-to-School Programs for Schools, Farmers and Organizers* por Marion Kalb, Kristen Markley, y Sara Tedeschi, Community Food Security Coalition, 2004, <www.foodsecurity.org>.

Notas

1. American Obesity Association, "Obesity in Youth," (Asociación Americana para la Obesidad, "Obesidad en la juventud") online 30 de mayo, 2006, <www.obesity.org/subs/fastfacts/obesity_youth.html>.
2. Margot Shields, "Measured Obesity: Overweight Children and Adolescents," in *Nutrition: Findings from the Canadian Community Health Survey*, ("Obesidad medida: Niños y adolescentes con sobrepeso", en Nutrición: Resultados de la encuesta de salud en la comunidad canadiense) Ottawa: Statistics Canada, 6 de julio, 2005.
3. Statistics Canada, *Canada at a Glance*, (Estadísticas de Canadá, una mirada sobre Canadá) Ottawa: Statistics Canada, 2006.
4. CBC, "Agriculture Census" (Censo de agricultura), 2005, online 30 de junio, 2006, <www.cbc.ca/news/background/agriculture/>.

Recuadros

Hoy, por primera vez en 200 años, se estima que los niños tienen una expectativa más corta que sus padres.

En nuestro sistema actual de distribución de alimentos altamente ineficiente, un alimento promedio en América del Norte viaja 2.100 kilómetros (1.300 millas) hasta llegar a la mesa.

Últimamente los programas de granja escuela funcionan porque los niños descubren que las frutas y las verduras pueden ser muy ricas.

Una propuesta simple pero efectiva es destacar una fruta o verdura diferente cada mes, tanto para el planeamiento del menú como para los propósitos educativos y promocionales.

CREDITO DE FOTOGRAFÍAS (más títulos por venir)

Niño con manzana: Bonnie Hallam

Un niño de jardín de infantes aprende la magia de recoger una manzana del árbol durante una visita a la granja, como parte del programa de educación en nutrición de la iniciativa del jardín de infantes.

Niña con zapallo: Bonnie Hallam

Pregunta al granjero Jake: Gill Davidson

Aprendiendo con el granjero: Wisconsin Homegrown Lunch

Padres y niños cocinando: Bonnie Hallam

Padres e hijos participaron de demostraciones culinarias en el aula en el programa de iniciativa del jardín de infantes, en Filadelfia.

doug_shorewood: Lori Compas

niños del jardín de infantes de shrwood: Wisconsin Homegrown Lunch

niño de Lincoln comiendo ají: Jack Kloppenburg