

## Nombre de la Experiencia

ANÁLISIS DE LAS IMPLICACIONES EDUCATIVAS DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA:  
COMEDOR ECOLÓGICO DE LA ESCUELA INFANTIL “EL SOL” (MADRID)

## Lugar

España, Comunidad De Madrid, Ciudad De Madrid.

## Resumen

El tratamiento de las problemáticas relacionados con la Soberanía alimentaria requiere abordarlas desde un análisis sistémico de las relaciones entre todos los actores implicados, en todas las sociedades, y en las distintas dimensiones que se relacionan con este término: sociales, ecológicas, políticas y económicas.

Los análisis de la realidad son temporales ya que están en constante evolución en función de la interacción de los actores que intervienen y de los distintos ámbitos y dimensiones en los que se desarrollan los procesos. Por lo tanto, los resultados de los acontecimientos y las prácticas deberían ser objeto de continuo análisis crítico, reflexión, aprendizaje y reformulación. La necesidad de mejorar y desarrollar programas de formación en cuestiones técnicas y de participación que favorezcan el diálogo entre los actores implicados hacen referencia a su vez a una dimensión socioeducativa. Los niños y las niñas no tienen posibilidad de elegir la comida que ingieren. Son los adultos los que elaboran los menús y, como máximo, existe un nivel de implicación o participación, a través de sus opiniones o gustos desde muy pequeños. Los adultos tienen una responsabilidad, desde las familias y también desde los ámbitos institucionales (educativos, administración local, etc.) y políticos. En la Escuela pasan gran parte del tiempo, por este motivo es interesante conocer si existe soberanía alimentaria este espacio, es decir si tienen posibilidad de poder elegir los alimentos y cómo quieren ingerirlos, como consumidores.

En contextos educativos, la alimentación juega un papel importante, ya que el hecho de compartir tiempos y espacios donde el para alimentarse puede ser tratado y analizado, bien como un hecho individual o bien como una práctica colectiva. Este trabajo pretende describir, a través de un estudio de caso, cómo una comunidad educativa ha emprendido el camino de la soberanía alimentaria: eligiendo una comida más saludable para sus niños y niñas a través de la incorporación paulatina en los menús de productos procedentes de agricultura ecológica en su comedor escolar.

## Palabras clave

Consumo; alimentación, educación, salud; urbanos, comunidades educativas, comedores ecológicos en la escuela.

## Persona(s) sistematizadora(s)

Gema Luengo García

## Fecha: 2012

## PRIMERA PARTE

### A.- DESCRIPTORES GENERALES:

#### **1. Nombre de la experiencia:**

ANÁLISIS DE LAS IMPLICACIONES EDUCATIVAS DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA:  
COMEDOR ECOLÓGICO DE LA ESCUELA INFANTIL “EL SOL” (MADRID)

#### **2. Lugar (País, Región, Municipio):**

España, Comunidad De Madrid, Ciudad De Madrid

#### **3. Contexto geográfico:**

- **Urbano:** se analiza un proceso de aprendizaje colectivo vinculado a una práctica socio-educativa desarrollada en una escuela infantil pública, en la ciudad de Madrid. Esta escuela está situada en el Distrito de Chamartín.
- **Periférico:** dos productores y dos distribuidores que sirven al comedor ecológico están situados en los extrarradios de la ciudad.

#### **4. Objetivos:**

OBJETIVO 1: Analizar las implicaciones educativas relacionadas con la soberanía alimentaria

OBJETIVO 2. Realizar un trabajo de sistematización de un proceso de creación de comedor ecológico.

OBJETIVO 3. Llevar a cabo la recogida de datos, un proceso de análisis de resultados y elaboración de conclusiones. Estudio de Caso: Escuela Infantil El Sol (Madrid)

OBJETIVO 4. Elaborar un informe de conclusiones y una propuesta metodológica de aprendizaje colectivo en relación a la soberanía alimentaria desde una dimensión educativa

#### **5. Actores:**

- **Comunidad educativa:** en el ámbito formal y otros actores con los que se relacionan (administración local y autonómica, productores, distribuidores, educadores ambientales, etc.)
- **La propia investigadora** es sujeto de investigación/acción/participante; ya que ha formado parte del proyecto objeto de análisis de estudio de caso.

#### **6. Formas de organización:**

- Se realiza un análisis teórico sobre cuestiones educativas y una aplicación práctica de los contenidos del curso “Soberanía Alimentaria y Agroecología Emergente” (Objetivos 1 y 2)
- Se realiza un estudio de campo para realizar el estudio de caso de Escuela Infantil El Sol, a través de encuentros, contactos y/o reuniones con las personas pertenecientes al ámbito de análisis: comunidad educativa de la Escuela Infantil El Sol, en Madrid (Objetivo 3)
- Con todos los resultados obtenidos se elabora un informe final con propuestas y conclusiones finales (Objetivo 4)

**7. Datos económicos:** No se han aportado datos económicos sobre el proyecto.

**Tamaño:**

El grupo investigador, está formado por:

- La alumna del curso: Gema Luengo
- La profesora tutora que acompañará el proceso: Isabel Vara.
- Personas encuestadas y/o entrevistadas en el estudio de caso en la Escuela Infantil El Sol.

**9. Breve historia de la experiencia (etapas/cronología):****Primera parte:**

Desarrollo de un marco teórico: análisis de las implicaciones educativas relacionadas con procesos de aprendizaje y la soberanía alimentaria (a partir de las dimensiones de agroecología)

**Segunda parte.**

Implicaciones relacionadas con la soberanía alimentaria (a partir de las dimensiones de agroecología) y análisis de los principales datos relacionados con la puesta en marcha un comedor ecológico en la Escuela Infantil El Sol (Madrid): diseño de indicadores.

Estudio de caso práctico: datos y resultados para la sistematización y el análisis sistémico de creación de comedor ecológico a partir de la creación de una comunidad de aprendizaje

**Tercera parte.**

Elaboración de propuestas metodológicas para procesos educativos relacionados con la soberanía alimentaria y la agroecología emergente.

**10. Contacto de la experiencia**

Gema Luengo: [gema.luengo@yahoo.es](mailto:gema.luengo@yahoo.es)

Escuela Infantil El Sol: [eei.elsol.madrid@educa.madrid.org](mailto:eei.elsol.madrid@educa.madrid.org)

**11. Palabras clave**

- Por papel en la cadena agroalimentaria : 1) producción, 2) transformación, 3) distribución, 4) restauración, 5) **consumo**

- Por temáticas : 1) producción animal, 2) producción vegetal, 3) “producción forestal”, 4) semillas, 5) pesca, 6) manejo recursos hídricos, 7) producción de conocimiento agroecológico, 8) desarrollo rural, 9) **alimentación, salud** y plantas medicinales, 10) agricultura urbana, 11) procesos de transformación, 12) **otras: Educación**

- Por identidad : mujeres, indígenas, campesinado, migrantes, neorrurales, **urbanos**, pequeños agricultores, pesca artesanal, pastores/as, recolectores/as, ecologismo político, proyectos de autogestión/comunitarios, otras: **comunidades educativas**

- Otras palabras clave ( *keywords* ): **comedores ecológicos en la escuela**

## B.- DESCRIPTORES DE LA SISTEMATIZACIÓN

### **1. Estado de la sistematización:**

Completa.

### **2. Quién sistematiza:**

Nombre: Gema Luengo

Contacto: gluengo@yahoo.es

### **3. Relación con la experiencia:** Educadora ambiental en procesos de educación para el desarrollo sostenible y agenda 21 escolar. Técnico-asesora en el proceso de Agenda 21 escolar en la Escuela Infantil El Sol.

### **4. Metodología de sistematización:**

- Análisis teórico y elaboración de indicadores a partir de búsqueda bibliográfica, trabajos de programa de doctorado en Pedagogía Social (Departamento de Teoría de la Educación y Pedagogía Social de la Facultad de Educación de la UNED, España) y documentación y aprendizajes del Curso de Especialización en Soberanía Alimentaria y Agroecología Emergente (UNIA-ISEC, España)

- Estudio de caso práctico en el ámbito de la soberanía alimentaria y la educación. A partir de entrevistas semiestructuradas y cuestionarios.

- Elaboración de propuestas metodológicas y educación: a partir del resultado del análisis teórico y estudio de caso.

### **5. Fecha de sistematización:** 28 de Febrero de 2012

## SEGUNDA PARTE

**Tabla 1: Dimensión Ecológica, Técnico-Productiva de la Agroecología**

Cuestiones	Ejemplos de Atributos (Cualitativos o Cuantitativos)	Datos de la experiencia
<b>Acceso a los recursos</b>	1. Autoabastecimiento Alimentario	1.1 Posibilidad de autoabastecimiento 1.2. Percepción de la variedad de alimentos 1.3. Percepción de la calidad de los alimentos ecológicos.
	2. Origen de los Alimentos	2.1. Porcentaje de alimentos producidos localmente 2.2. Porcentaje de los alimentos locales producidos agroecológicamente. 2.3. Porcentaje de alimentos que llegan a través de redes de distribución 2.4. Porcentaje de alimentos que llegan directamente de productores locales.
<b>Análisis de resultados de las encuestas</b>		
<p><b>1.1.</b> En general, hay <b>percepción de que hay posibilidad de abastecimiento</b> de productos ecológicos</p> <p><b>1.2.</b> En cuanto a la variedad, desde la dirección se echa en <b>falta la incorporación de nuevos productos para seguir avanzando en la ampliación de comedor ecológico</b>. Por ejemplo con los huevos y los yogures (lácteos en general) Desde el personal de cocina se intenta que haya variedad, pero sujeto a <b>la localidad y estacionalidad</b>, por lo a veces condiciona que haya variedad deseada. Desde las familias se echa de menos el pescado, pero se percibe variedad y que el menú corresponde lo que las <b>pirámides alimenticias tradicionales</b> aconsejan.</p> <p><b>1.3.</b> Hay consenso en la percepción de la <b>calidad</b> de los alimentos ingeridos en la escuela.</p> <p><b>2.1.</b> No se tienen datos objetivos. La carne y el aceite es 100% locales (Comunidad de Madrid). El resto depende de los distribuidores. Según el personal de cocina, aproximadamente el 80% son locales. Según uno de los distribuidores: en verano el 90% son locales; en invierno y primavera el 25%. La fruta nunca es de Madrid.</p> <p><b>2.2.</b> <b>No se tiene conocimiento de si las prácticas son agroecológicas.</b> Los productos tienen los <b>certificados</b> de producción ecológica. El productor de aceite es el único que se define como productor agroecológico por sus prácticas de manejo en finca.</p> <p><b>2.3.</b> Todos los productos (excepto carne vacuna y aceite que es servido directamente por los productores) se adquieren a través de los distribuidores de producción ecológica que satisfacen a la Escuela. Resto de carnes, yogures, lácteos: distribuidor convencional.</p>		

No existe dato concreto. La carne de vacuno y el aceite.

<b>Procesos de producción de conocimiento agroalimentario. aplicación de prácticas tradicionales o reconstruidas modelos productivos (producción agroecológica diversificada, suficiente y sostenible)</b>	3. Siembra de alimentos	3.1 Interés por tener sistemas productivos cerca de la escuela 3.2. Existencia de huerto escolar 3.3 Existencia de promotores de proyectos de huerto escolar. 3.4. Información y transferencia de las posibles actuaciones a las familias. 3.5 Organización de actividades educativas relacionadas con la producción o la alimentación con las familias.
	4. Recuperación de conocimientos y prácticas productivas	4.1. Interés por recuperar los conocimientos alrededor de los cultivos y la alimentación 4.2. Promoción de los conocimientos relacionados con la producción y la alimentación ecológica. 4.3. Existencia de mecanismos de apropiación de conocimientos o prácticas por parte de la escuela 4.4. Aplicación de los conocimientos en otros ámbitos de la escuela.
	5. Claridad frente al tipo de cultivos y alimentos	5.1. Disponibilidad de información sobre los tipos de agricultura 5.2. Existencia de actuaciones o propuestas en la línea de la agroecología 5.3. Conocimiento sobre el tipo de prácticas de los productores. 5.4. Conocimiento sobre el tipo de prácticas de los productores. Grados de comunicación de las prácticas a la escuela.

### Análisis de Resultados de las encuestas

#### 3.1

En general todos los actores encuestados creen que tener **huertos** cerca de la Escuela sería una cuestión interesante. El personal de cocina comenta el ejemplo de la actividad que realizan con niños y niñas a través del huerto escolar: los ajos, lechugas, patatas y acelgas que cultivan con los niños son recogidos y cocinados delante de ellos- El conserje comenta que sería ideal que hubiera **huertos en los alrededores en el profesorado lo plantea como una gran oportunidad para que los niños y niñas sepan de donde vienen las cosas y poder participar más directamente.** Alguna profesora plantea que se podría disponer de un huerto a las afueras de Madrid, pero ve inconvenientes en los requerimientos sanitarios. Desde las familias se valora que disponer de más huertos en los alrededores **mejoraría los contactos con la naturaleza y el medio ambiente además de ser una herramienta educativa.**

#### 3.2.

Se dispone de huerto dentro de la Escuela. Asisten niños y niñas de 1 a 3 años de edad. Las tareas que desarrollan son cuidar las plantas en todo su ciclo vital. Además de hortalizas tienen aromáticas y un árbol.

Otras tareas que menciona el profesorado: manipular, experimentar con la tierra y las plantas. Descubrir la ciencia. Trabajan en el invernadero.

familias comentan que en el huerto solo se trabaja con los niños con los adultos.

**3.3.**

Hay una persona responsable que también lo es del Taller de Ciencias.

**3.4.**

La dirección lo ha explicado en el punto 9.7. El profesorado comenta que se informa a las familias a través de los diarios de clase y en todas las reuniones con las familias, en el apartado de descripción de actuaciones desde el Taller de Ciencias. También se exponen fotografías en algunas ocasiones. Se podría informar más, aunque las familias se sienten informadas.

**3.5.**

En general no existen actividades programadas con las familias en torno a temas de alimentación y producción de alimentos.

**4.1.**

El personal de la escuela (dirección, profesorado y personal no docente) no percibe que exista interés por recuperar los conocimientos alrededor de los cultivos y la alimentación. Se menciona a nivel personal. Las familias sí creen que hay interés a través del proyecto de huerto.

**4.2.**

En general creen que no hay promoción de los conocimientos relacionados con la producción y la alimentación ecológica.

**4.3.**

En general no existen mecanismos de apropiación de conocimientos o prácticas por parte de la escuela. Una profesora cree que es un tema bastante desconocido del que siempre surgen dudas como, ¿por qué son más caros los productos?

**4.4.**

No existe aplicación de los conocimientos en otros ámbitos de la escuela.

**5.1.**

En general no hay información sobre los tipos de agricultura. El profesorado cree que los tienen las personas que han formado parte del Grupo Motor, pero éstas no lo sienten igual. Al personal de la administración cree que en la Escuela tienen más conocimientos sobre el tema.

**5.2.**

No conocen existencias o propuesta en la línea de la agroecología y no conocen las diferencias en relación a la agricultura ecológica.

**353.**

En general comentan la actividad de la agricultura ecológica porque disponen de información a través de las etiquetas.

**5.4.** En esta cuestión los dos productores afirman que sus prácticas son agroecológicas: la granja de carne de vacuno y el aceitero. Proponen organizar excursiones a las fincas productivas, también lo propone uno de los distribuidores que tiene contactos directos con los productores. También comentan la importancia de las Ferias, como Biocultura para acercar a consumidores y productores.

<p><b>Transformación y comercialización</b></p>	<p>6.Transformación y Comercialización</p>	<p>6.1. Número/porcentaje de productos transformados. 6.2. Actores que participan en la transformación de los alimentos. 6.3. Energía utilizada en los procesos de transformación 6.4. Tipo y grados de transformación de los alimentos.</p>
-------------------------------------------------	--------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6.5. Productos utilizados en la transformación.

**Análisis de resultados de las encuestas**
**6.1.**

El 100% de los productos adquiridos son naturales y se transforma en la cocina de la Escuela o se comen en crudo.

**6.2.**

El personal de cocina se encarga de la transformación de alimentos.

**6.3.**

La cocina es de gas

El termo para agua caliente es eléctrico.

El congelador es eléctrico

La freidora es de gas y eléctrica

El lavaplatos y el frigorífico son eléctricos.

**6.4.**

Todo lo transforman en la Escuela a través de recetas tradicionales. Incluso la mermelada es artesanal. Se elabora todo lo que no se come crudo.

**6.5.**

Todos los productos naturales que llegan a través de distribuidores y productores. La mayoría de los productos son de producción ecológica (explicado en apartado 5.2.)

**Suelos  
insumos**
**biodiversidad  
manejos**
**agroecológicos  
en finca**
**tecnología  
circuitos**
**biofísicos**
**7.**

- Prácticas de conservación del suelo, disminución de insumos

- Fomento de la Biodiversidad  
- Tipos de Manejos agroecológicos en finca

- Uso de tecnologías endógenas apropiadas

- Creación y existencia de circuitos biofísicos cortos.

7.1. Existencia de información en la escuela sobre estas cuestiones en relación a la prácticas llevadas a cabo por los productores

7.2. Mecanismos de información de los productores

7.3. Existencia de interés por conocer más cuestiones en relación a estos temas

7.4. Datos de los proveedores y productores.

**Análisis de resultados de las entrevistas**
**7.1.**

Desde la **dirección se conocen las prácticas** de los productores que sirven a la Escuela (carne vacuno y aceite) a través de la visita que realizaron antes de comenzar la distribución. El personal de cocina y la administración comenta que desconoce las prácticas productivas llevadas a cabo.

**7.2.**

Los productores y distribuidores han acudido a la Escuela al comienzo de las relaciones comerciales, a realizar charlas informativas a la dirección y parte del personal de cocina. El productor de aceite comenta que ha invitado a la Escuela a realizar visitas a su finca.

**7.3.**

En general todos los actores requieren **más información sobre los temas**. Las familias muestran interés en disponer de más información como consumidores. También se comentan los valores relacionados con el trabajo en equipo y la horizontalidad que promueven los procesos.

Los productores y un distribuidor se muestran abiertos a organizar visitas a sus fincas.



la administración local hay interés en conocer mejor los procesos y las implicaciones de las prácticas productivas para velar por los intereses de la Escuela y los municipales. También pueden suponer una mejora en los procesos educativos y de aprendizaje.

#### 7.4.

#### 2 PRODUCTORES:

ACEITE: LA ACEITERA DE LA ABUELA

C/ Aranjuez nº 6 - 28359 Titulcia (Madrid)

Telf.: (+34) 918010007 - móvil: 629276344

Contacto: Pedro

<http://laaceiteradelaabuela.com/esp/plano.htm>

CARNE: GAVISA

Finca El Juncal. Crtra de Cenicientos a Higuera Km 5.

Cenicientos (Madrid)

Tel. 606 05 50 22.

Contacto: Rodrigo

<http://www.2dmayo.com/gavisa/>

#### 2 DISTRIBUIDORES

BIODISTRIBUCIÓN AGROALIMENTARIA S.L.

Juan Ramón Jiménez 10

Polígono El Cerbellón

28860 Paracuellos de Jarama (Madrid)

Contacto: Juan o Gustavo

<http://www.biodistribucion.com/>

TERRA MADRE

Dirección: Calle Torrearte, 7

Torremocha de Jarama (Madrid- 28189)

Teléfono: 918 485 638

Contacto: Philip Fernández

[trade@terramadre.es](mailto:trade@terramadre.es)

**Tabla 2: Dimensión Socioeconómica de la Agroecología**

Cuestiones	Ejemplos de Atributos (Cualitativos o Cuantitativos)	Datos de la experiencia
<b>Circuitos socioeconómicos</b>	8. Esfuerzo de compra Precios	8.1. Forma de realizar los pedidos 8.2. Existencia de compromisos de compra y/o precios fijos. 8.3. Existencia de análisis económicos. 8.4. Existencia o percepción de aparición de posibles obstáculos de tipo económico para poner en marcha y dar continuidad al comedor ecológico
<b>Análisis de resultados de las encuestas</b>		
<b>8.1.</b> Los pedidos se realizan telefónicamente por el personal de cocina:		

carne una vez al mes.

El aceite cada dos meses aproximadamente

Los martes se realizan pedidos a Biodistribución S.L.

Los jueves se realizan pedidos a Terra Madre, S.L.

**8.2.**

Existen compromisos de precio con el aceitero (20 euros/5 litros)

Los distribuidores envían la lista de productos y precios semanalmente. Intentan mantener los precios La carne tiene precio fijo, con pedido mínimo de 6 kg, no cobran portes

Desde Terra Madre se comenta que intentan mantener los precios fijos porque valora que la Escuela es un cliente regular en los pedidos y existe una buena relación.

**8.3.**

Si se han realizado periódicamente, pero **no quedan registrados** los análisis económicos. Podría ser una tarea nueva, pendiente de que un nuevo Grupo Motor se encargara de sistematizar. Actualmente lo realiza la dirección y la cocina, pero no ha conservado todos los análisis realizados para cuadrar los gastos con las posibilidades presupuestarias. Desde el personal de la administración se aporta el dato de que han tenido que **aumentar el 5% del presupuesto respecto al coste inicial** de los alimentos antes de crear el comedor ecológico.

**8.4.**

El principal obstáculo podría ser la **congelación de presupuestos para alimentación en la Escuela**, porque la vida sigue subiendo y los precios de los alimentos. Se menciona por los agentes encuestados la actual crisis económica del Ayuntamiento de Madrid, que supone una dilatación en los tiempos de pago, sobre todo en época de elecciones municipales y cierre de la caja (final o cierre de ciclo administrativos). Se ha realizado numerosas reuniones entre la dirección de la Escuela y la administración local, incluso se ha solicitado apoyo institucional (cartas desde el programa de AG21E del Área de Medioambiente y la UNIA. Hay que resolver el procedimiento ante momentos de ruptura del procedimiento de la caja fija en determinadas situaciones. Hay que lidiar con los sistemas de pago de la administración pública: se consideran absurdos y encarecen con el sistema de pagos aplazados. Por ejemplo, los gastos espontáneos como reparaciones que exigen pago al contado no se hace porque prefieren comprar cosas nuevas más caras porque se puede pagar de forma aplazada. Es el caso por ejemplo de la rotura de una batidora. Si se encuentran personas flexibles en la administración es más fácil porque buscan soluciones, por ejemplo se ha realizado un convenio con empresas de reparación. A pesar de no estar resuelto el tema del pago de proveedores ecológicos, en la reunión sobre comedor ecológico el interventor tuvo que escuchar razones y situaciones reales del día a día. Es una forma de empezar a luchar por los cambios.

Desde el personal de la administración comentan que los obstáculos no son económicos, realmente son burocráticos como expone el personal de dirección anteriormente.

Los proveedores encuestados, a pesar de haber estado 5 meses sin cobrar se muestran comprensivos con el proceso y se han sentido informados en todo momento.

<p><b>Prácticas de economía social</b></p>	<p>9. Prácticas de solidaridad en la estructura y con los productores.</p>	<p>9.1. Tipos de búsqueda de nuevos proveedores 9.2. Criterios de elección de nuevos proveedores.</p>
--------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>nivel/calidad de vida</b> <b>Prácticas y cultura de apoyo entre los integrantes del grupo y con otros colectivos.</b>	Tipos de vínculos, capacidad de intercambiar y de integrar a nuevos productores, o formar productores jóvenes. Capacidad para trabajar en equipo. Condicionantes derivados de la gestión escolar.	9.3. Mecanismos para establecer encuentros o relaciones con nuevos productores 9.4. Modos de establecer acuerdos/convenios/contratos para la provisión de alimentos 9.5. Influencia en el proceso el tipo de gestión de la escuela. 9.6. Existencia de apoyos desde la administración pública 9.7. Apoyos a través de campañas de alimentación saludable por la administración municipal o autonómica. 9.8. Estrategias para superar las dificultades de gestión administrativa con los productores.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Análisis de resultados de las encuestas

#### 9.1.

Se han realizado acciones como: visitar ferias (Biocultura), a través de los educadores de Agenda 21 escolar, búsquedas por internet, a través del “boca a boca” , a través de los listados del Comité de Agricultura ecológica de Madrid. Esta búsqueda se ha realizado en la Escuela, a través de la dirección y del Grupo Motor.

#### 9.2.

Desde la Escuela prima el criterio de precio. Disponer de **certificado ecológico**. Localidad de los productos. Logística de la distribución (días y métodos)

Desde la administración se piden requisitos como: disponer de cuenta bancario y cumplir con requisitos fiscales (pago de IVA y no tener facturas pendientes de pago)

#### 9.3.

Para establecer nuevas relaciones con proveedores se les invita o visita.

Las relaciones se realizan a través de la dirección el centro.

#### 9.4.

Una vez que la Escuela conoce los productos y le interesan comienzan los trámites con el Ayuntamiento de Madrid a través de contratos con la JMDC.

Los productores (carne y aceite) **se muestran comprometidos con el proyecto**. Valoran las relaciones personales y se sienten parte activa en el apoyo a los procesos de mejora en la alimentación de los niños y niñas.

Desde la administración no se realizan convenios, sí los contratos. Lo ecológico queda fuera del catálogo de compra centralizada convencional que sale a concurso. Se ha realizado una excepción administrativa con los proveedores de la Escuela El Sol.

#### 9.5

En general se cree que se dispone de mayor partida presupuestaria para alimentación desde la escuela pública. Pero no tienen dinero en metálico para hacer las gestiones de compra. Tienen que pasar por los trámites burocráticos. Otras escuelas de gestión indirecta (públicas a través de adju-

ción o privadas) tendrían más libertad de compra pero están sujetas a intereses económicos de ahorro de costes y beneficios industriales. La gestión directa (personal y gestión totalmente municipal) supone la ventaja de disponer de presupuesto suficiente, **igualdad en el acceso a los recursos** por parte de su alumnado, pero tiene la desventaja de la mala situación económica del Ayuntamiento y los trámites burocráticos que hay que realizar para elegir proveedores. Luego los proveedores tienen que aceptar los plazos de pago.

Desde la administración se considera que el comedor ecológico podría ser un escaparate político aunque la iniciativa haya partido desde la Escuela. La administración tendría que facilitararlo en todas las escuelas y tendría que evaluar y cuidar este proceso para que no desaparezca. Pero en el resto de centros educativos, desde la administración se está promoviendo la 5ª línea de gama fría para la gestión de comedores escolares. Es más fácil de contratar por los otros, privados, que tienen que tener beneficios económicos, si no, no les saldría rentable. Las escuelas de gestión directa tienen una gestión directa de todo lo administrativo. Las escuelas de gestión indirecta: sale una contratación para un servicio público y sale a concurso; la empresa adjudicataria tiene más autonomía de gestión, pero no deja de ser un negocio para ellas que tienen que hacer rentable. Ahora en los concursos se ofertan y se dan a la baja. Pueden presentarse bajas para las partidas de comedor y eso se valora positivamente en la administración. Tienen más autonomía para decidir, pero menos dinero. Seguramente establecen prioridades de personal no de alimentación porque no se ve tan importante

#### 9.6.

En general se piensa que no

#### 9.7.

Sí, pero desde un punto de vista de la salud (obesidad y hábitos saludables)

**9.8.** Desde la administración se comenta que las escuelas infantiles de gestión directa en Madrid tienen cocina. Las de gestión indirecta están reguladas por la normativa vigente de la comunidad de Madrid en referencia a comedores escolares. **Actualmente se está apoyando la implantación de la línea 5ª de gama fría.** (Por ejemplo en la Escuela Pintor Rosales). Hay dos modalidades de cocina según los pliegos que se publican en el ayuntamiento: la cocina tradicional la de línea 5ª de gama fría. Esta última se justifica porque la comida de catering no viene con la temperatura adecuada. Así hay menos riesgo de intoxicación y conservación de temperatura. Sin cocina, al profesorado se les permite innovar poco en los menús. Por ejemplo, no se puede pedir a la cocina, hay que comer lo que viene. Por ejemplo, hacer un bizcocho con los niños. En el **catering no hay nada de flexibilidad y no hay contacto entre cocineros y los niños.**

A la escuela Infantil El Sol se les propuso hacer un estudio con la pediatra. Por ejemplo ¿se ponen más o menos malos los niños de esta escuela frente a otros? Pero no se ha realizado.

### Tabla 3: Dimensión Sociopolítica-cultural de la Agroecología

Cuestiones	Ejemplos de Atributos (Cualitativos o Cuantitativos)	Datos de la experiencia
<p><b>Cómo se trabajan las motivaciones personales y la credibilidad para apoyar un cambio social agroecológico: encuentros, actividades, formación, etc.</b></p>	<p>10. Tipos de acciones realizadas: análisis de contexto, sondeos, consultas previas, acciones formativas, encuentros.</p>	<p>10.1. Existencia de acciones de análisis del contexto al inicio del proceso. Existencia de informes y registros de información.            10.2. Existencia de sondeos y consultas previas para conocer las necesidades formativas en relación al proceso emprendido.            10.3. Número y tipo de acciones formativas realizadas            10.4. Número y tipo de encuentros entre diferentes actores implicados.            10.5. Comparación para analizar cuántas acciones formativas realizadas corresponde con las necesidades propuestas por los actores del proceso.            10.6. Necesidades formativas</p>
<b>Análisis de resultados de las encuestas</b>		
<p><b>10.1.</b>  <b>No existe un informe de análisis del contexto al inicio del proceso</b> de creación del comedor escolar para contrastar los datos iniciales con los actuales. A partir de su puesta en marcha se han elaborado <b>informes y cuestionarios de evaluación</b> motivados desde el equipo educativo del proyecto Agenda 21 escolar (educadores externos a la escuela, que trabajan para el Departamento de Educación para el Desarrollo Sostenible y Agenda 21 del Área de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Madrid). Al inicio del proceso se tomaban <b>actas</b> cuando estaba acompañado por el equipo educativo de Agenda 21 escolar.</p> <p><b>10.2.</b>  <b>No se sienten consultados para cuestiones formativas, sí para la creación del comedor</b>, en general todos los actores, menos las familias (porque las personas encuestadas no estaban al inicio del proceso). En el año 2006, a través del Grupo de Trabajo formado por representantes del profesorado, equipo directivo, personal no docente y familias y el apoyo de educadores ambientales del proyecto Agenda 21 escolar, se realizó un sondeo en la comunidad educativa para conocer los temas de interés para emprender un proceso de alcanzar más cuotas de sostenibilidad social y ambiental en la escuela (proceso de Agenda 21 escolar). El Grupo de Trabajo vació las encuestas y los resultados fueron: a las familias les interesaba tratar la alimentación; al profesorado el ahorro de energía. Después de reuniones y debates, surgió la idea de comenzar a estudiar la posibilidad de implantar un comedor ecológico.            También ha habido consultas y aprobación por parte del claustro de profesorado y el Consejo Escolar de la Escuela.            El personal de cocina se siente consultado también para iniciar el proceso.            También la Jefa de Sección del Ayuntamiento de Madrid, que tenía que analizar las cuestiones administrativas que implicaría la creación de un comedor escolar.            A partir de la consulta del Grupo de Trabajo se convirtió en el Grupo Motor del comedor ecológico.</p> <p><b>10.3.</b></p>		

grupo de tres profesoras del centro participa en un curso formativo organizado desde el equipo educativo del proyecto Agenda 21 escolar “Ciudad Sostenible y Agenda 21” con la colaboración de la Asociación “Acción Educativa” (Pertenece al Movimiento de Renovación Pedagógica) Paralelamente también el Departamento de Educación para el Desarrollo Sostenible (EDS) promueve la formación voluntaria de los 21 Jefes/as de Sección de Educación de las Juntas Municipales de Distrito con el mismo curso, enfocado a sensibilizar, formar e informar de cuestiones de sostenibilidad en la escuela y posibles apoyos institucionales que necesitan estos proyectos. A esta acción formativa acude la Jefa de Sección de Educación del Distrito de Chamartín, al que pertenece la Escuela El Sol.

Estas acciones formativas no son específicas sobre comedores ecológicos, agroecología, alimentación, etc. Si no que tienen un carácter integrado sobre cuestiones de sostenibilidad social, ambiental, económica.

El profesorado y equipo directivo también menciona la importancia de la autoformación (búsqueda bibliográfica, por internet, el proceso de construcción de conocimiento y aprendizaje colectivo emprendido por la escuela para este tema tan específico.

Para el profesorado se han realizado charlas con nutricionistas de la Junta Municipal y nutricionistas “más alternativos.

La Jefa de Cocina destaca su **autoformación permanente** y su participación en un curso sobre comedores ecológicos en la Universidad Complutense, y destaca las ponencias sobre comedores en Andalucía. Los actores que dicen no haber recibido formación: auxiliares de aula y de cocina.

**Encuentros** de la red de centros educativos con Agenda 21 escolar, organizados por el Departamento de EDS y Agenda 21.

Algunas profesoras formaron parte del grupo de trabajo de profesorado que redactó una Guía Metodológica de la Agenda 21 escolar para el Departamento de EDS y Agenda 21.

El Grupo Motor con la colaboración del equipo educativo de Agenda 21 escolar organizó charlas informativas para familias.

#### 10.4.

Reuniones entre el personal de la escuela: equipo directivo y cocina, integrantes del Grupo Motor del comedor ecológico de la Escuela Infantil El Sol. Reuniones de claustro, reuniones de ciclo y del Consejo Escolar para tratar el tema de comedor ecológico

Reuniones entre el equipo directivo y la Jefa de Sección de Educación de la Junta Municipal de Distrito de Chamartín (JMDC)

Reuniones entre la Jefa de Sección de la Junta de Distrito y la Jefa de Departamento de EDS y Agenda 21 del Área de Medio Ambiente

Reuniones entre la Jefa de Sección de Educación de la JMDC y el Concejal-Gerente y el Concejal de Hacienda de la JMDC.

#### 10.5. y 10.6.

Desde la dirección de la Escuela se valoran los procesos **autoformativos**, donde se **relaciona la teoría con la práctica** aprendiendo sobre la marcha.

Desde el personal de cocina se valoran los procesos formativos, proponiendo cuestiones relacionadas con el conocimiento de los **beneficios de los productos ecológicos**.

El personal no docente que ha participado en el Grupo Motor propone cuestiones relacionadas con las **dinámicas grupales**: trabajo en equipo, resolución de conflictos. También **cuestiones educativas, asesoramiento administrativo y económico, y la autoformación constante** (por ejemplo, a través de internet).

Desde el profesorado se plantea necesidad de más formación en **cuestiones educativas relacionadas con el desarrollo sostenible**, más **información para adquirir más conciencia política** de las problemáticas relacionadas con la soberanía alimentaria, más **canales de**

**comunicación e información** del proceso para llegar a más consensos. También se plantea **ser formadores, transmisores del conocimiento adquirido**. Una profesora destaca que, más que formación, se requiere **MOTIVACIÓN**. Las familias echan de menos folletos o materiales divulgativos sobre los **beneficios de la agricultura ecológica y sobre consumo responsable**. Desde la administración municipal se plantea la **participación en campañas y la visita a productores**.

<b>Identidad grupal/colectiva</b>	11. Sentimientos e impresiones que se producen en la participación en el proceso.	11.1. Qué actores son vistos como importantes para emprender el proceso de creación del comedor ecológico. 11.2. Cuántos miembros de la comunidad educativa (profesorado/ familias/ alumnado/ personal no docentes) se siente parte del proceso ¿todos o creen que solo es una cuestión del grupo motor y/o principales implicados? ¿hay alguien que haya manifestado expresamente no sentirse partícipe del proceso? 11.3. Sentimientos sobre la importancia que creen que tienen en el proceso.
-----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Análisis de resultados de las encuestas**

**11.1.**

Todas las personas entrevistadas/encuestadas coinciden en incluir a la **dirección** como el actor más importante para emprender el proceso, excepto una profesora que plantea que es la administración.

La **dirección se ve como imprescindible para la mayoría y la administración como uno de los principales motores** que debería apoyar el proceso de creación de comedor ecológico. Además, coinciden en señalar en la mayoría de los casos al **personal de cocina**.

Desde la administración se ve muy importante que el proceso parta de la escuela y que se implique **toda la comunidad educativa** (profesorado, familias, personal de cocina, dirección, productores, etc.)

**11.2.**

Para el seguimiento la mayoría propone que sea la **dirección de la escuela y el personal de cocina**, y algunos plantean también la implicación de la administración, las familias y el profesorado. La administración se plantea como una facilitador de las gestiones administrativas y burocráticas.

**11.3.**

La **dirección** del centro se ve como importante en el proceso, y también es visto así por los demás. El profesorado se ve como importantes en el proceso, aunque no son los más valorados por el resto de colectivos que plantean a la **dirección, la cocina y la administración**. Las familias son valoradas de forma desigual. Entre los comentarios que se adjuntan: el **profesorado se ve importante como trasmisor de información a las familias**, desarrollar actividades con los niños y niñas, aceptar el proyecto al inicio; el **personal no docente (no cocina) para ayudar**; el personal de cocina para desarrollar las tareas principales y mostrar interés en ponerlo en marcha; la **dirección para mantener las relaciones con la JMDC**, controlar los **presupuestos, articular actuaciones**. También se mencionan a los **productores**: porque tienen que soportar los impagos y aunque tienen una relación con la escuela por la oportunidad de negocio, se valora su sintonía y

al proyecto manteniendo **relaciones más allá de lo estrictamente comercial**.  
 Una profesora plantea que los **niños y niñas están invisibilizados** como actores, no tienen voz ni opinión al respecto, el **profesorado jugaría un papel importante en este sentido**.  
 Una profesora plantea que no se siente **partícipe del proyecto; al principio sí, cuando empezó con fuerza**, pero ahora no, al no seguir en funcionamiento el Grupo Motor.  
 En general se sienten importante porque es una **Escuela Pública pionera en Madrid en la creación de un comedor ecológico**.

<b>Imaginarios ideológicos</b>	12. Principales motivaciones para poner en marcha el comedor ecológico	12.1. Motivaciones para emprender el proceso de puesta en marcha del comedor ecológico: relacionadas con la salud, relacionadas con el medioambiente, motivaciones económicas, motivaciones políticas.
--------------------------------	------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Análisis de resultados de las encuestas**

**12.1.**  
 La mayoría coincide en que los aspectos prioritarios por los que apoya el proyecto son: **salud y educación**.  
 El profesorado, las familias y el personal de administración incluyen también algunas de las demás cuestiones: **ambientales, económicas y políticas**.  
 Desde el equipo directivo se plantea la salud como principal, pero valora que el proyecto tiene repercusiones **sistémicas y proyecciones hacia lo cotidiano y la vida personal**. El tema se puede extender a las familias y es muy interesante para desarrollar cuestiones relacionadas con la educación ambiental.  
 Desde la administración no se incluye motivaciones económicas (porque es un inconveniente), pero a nivel político, es porque “el comedor ecológico vende”.

<b>Cultura alimentaria.</b>	13. Criterios de elaboración de menús	13.1. Menús realizados por Indicaciones de nutricionistas, establecidos en algún documento oficial o normativo, etc.
	14. Características del menú	14.1. Consumo energético diario y composición calórica y nutricional: cal/persona/día; g/persona/día de proteínas, grasas, carbohidratos 14.2. Tipos de productos: (verduras, hortalizas, carnes, etc.)
	15. Cambios en la composición de los menús antes y después de la creación del comedor ecológico	15.1. Implicaciones de la creación del comedor ecológico en el trabajo diario de cada actor 15.2. Existencia de resistencias al cambio
	16. Implicaciones culturales	16.1. Tipos de recetas 16.2. Consideración de la diversidad cultural 16.3. Procedencia de los ingredientes 16.4. Consideración de factores de localidad y temporalidad.

**Análisis de resultados de las encuestas**

**13.1.**



cocinera, la misma desde hace 10 años, realiza los menús y los supervisa la Doctora **Pediatra del Distrito de Tetuán**. Han participado en el Programa para Escuelas Infantiles: “Educación para la Salud en Escuelas Infantiles: ayudando a crecer de 0 a 3 años”, destinado a personal de la Escuela. También en el programa “Alimentación en Escuelas Infantiles: valoración de menús”. Los menús de la escuela han sido valorados como “fantásticos” por los especialistas. A las familias se les ha facilitado un folleto informativo.

El **claustro también tiene que aprobar los menús**.

Se elabora un **menú anual organizado en 5 menús que se repiten cada 4 semana** (ver documento anexo). Contempla **aspectos nutricionales, económicos y de variedad** (alternancia y presentación porque tiene que ser agradable a la vista de los niños).

#### 14.1.

No se dispone de datos.

La cocinera plantea que **no tiene datos, pero si la percepción de que los menús que elabora se caracterizan porque son muy bajos en grasas**. Ha compartido cocina en otros centros escolares donde se abusa de de rebozados, carnes y productos procesados previamente a la llegada a la escuela. En la Escuela Infantil El Sol, todos los menús se elaboran en la cocina. Nada llega cocinado previamente.

#### 14.2.

Hortalizas: 100% ecológicos

Frutas: 100% ecológicos

Carnes: CARNE DE VACA; 100% ecológicos. Resto de carnes: convencional

Legumbres: 100% ecológicos

Pescados: 100% convencional

Pastas: 100% ecológicos

Arroz: 100% ecológicos

Lácteos/huevos: 100% convencional

Pan/postres: 100% convencional

Harinas: 100% convencional

Aceite: 100% ecológicos (aceite oliva virgen)

Los primeros platos siempre son de productos ecológicos, el segundo, cuando hay carne

#### 15.1.

La dirección de la Escuela plantea que, desde la creación del comedor, ha tenido que **dedicar más tiempo al contacto con proveedores, asistir a ferias para conocer alternativas, informarse y estar pendiente de los costes** para hacer comparativas económicas entre proveedores y **coordinarse con cocina**. Pero está conforme con el cambio.

Desde el personal de cocina **hay opiniones encontradas**; una persona plantea que su trabajo no hay cambiado (solo en el aspecto económico: estar más **pendiente de gastos**) y otra persona plantea que ha aumentado porque antes tenían más productos congelados que ahora hay que **limpiar y pelar** (como las patatas y las judías verdes) No hay cámara frigorífica grande para almacenar, por lo que la fruta hay que consumirla como llega (no dura tanto como la convencional)

El profesorado cree que han cambiado ciertos **aspectos educativos**; por ejemplo dar más importancia y valor a la alimentación de los niños y reconocen que han mejorado su propia alimentación y **hábitos**.

#### 15.2.

La dirección de la Escuela **no tiene percepción de resistencias**. Cree que el proyecto está apoyado, aunque son **conocedoras de las críticas**. **No se han cumplido ciertas expectativas**. Cree que están acompañadas de ciertos aspectos de ideología y **dinámicas grupales** dentro de la escuela, como competitividad y gestión de las emociones. Por ejemplo, se han planteado críticas cuando

productos ecológicos presentan un aspecto diferente a los productos convencionales.

El personal de cocina percibe resistencias por parte del profesorado. Los cambios de ingredientes y cantidad de alimentos por cuestiones económicas no han gustado a todo el mundo ( por ejemplo, sustituir las judías verdes por otros productos más baratos aunque con características nutricionales similares) No siempre se ha comido de todo y se ha podido repetir (no sobra comida). A pesar de las críticas el proyecto siempre ha sido aprobado en claustro.

La percepción por parte del personal no docente es que algunas personas particulares tienen ánimos destructivos, sin argumentos; quizás por **falta de información y sensibilización por cuestiones de cultura alimentaria**: se critica el aspecto, las texturas, los nuevos sabores frente a los convencionales. También que a veces los productos no sean nacionales. Por ejemplo, los que se consumen durante todo el año para los purés y fruta, hay meses que no son de temporada: manzanas, peras, plátanos, naranjas, zanahorias y calabacines.

El profesorado percibe ciertas críticas, pero también cree que entran en juego **falta de información y resistencias a los cambios y nuevos proyectos (desconfianza)**. Cree que molesta la disminución en cantidad de alimentos servidos, los productos no nacionales. Algunas personas proponen un replanteamiento de estas cuestiones. Creen que no **ha existido sensibilización suficiente sobre los cambios de hábitos que iba a suponer** en comedor ecológico y conocer los inconvenientes con antelación.

Las familias perciben que los **costes económicos** pueden ser un problema y desde el personal de la administración cree que los **problemas son administrativos** antes que económicos: los políticos no ven importantes **cuestiones de salud y medio ambiente porque no son visibles a corto plazo por los políticos; pero si las cuestiones económicas**. Se ha tenido que **superar la resistencia del Concejal de Hacienda** para que facilite y flexibilice los procedimientos de compra centralizada por catálogo adjudicado por concurso público y poder realizar excepciones administrativas con la Escuela Infantil El Sol para elegir sus proveedores.

#### 16.1.

Las recetas de los menús son **tradicionales**, totalmente comida casera.

Se da el caso de que un niño autista que estuvo matriculado en cursos anteriores tenía menú ecológico por **prescripción médica para superar algunas alergias**.

Las familias perciben que se cocina con recetas tradicionales, pero desconocen los procesos de elaboración.

#### 16.2.

Existe **atención a la diversidad cultural** en relación a la dieta de los niños y niñas musulmanes. Y se atienden las necesidades de los niños **alérgicos** (celiacos y al huevo)

Las familias plantean que los menús corresponden a la **dieta típica mediterránea**.

#### 16.3.

Hay productos que son **difíciles de obtener: locales y de temporada**. Por ejemplo, fuera de temporada: las peras vienen de Perú; las naranjas de Sudáfrica; los kiwis siempre de Australia; las uvas, a veces de Italia. **Los proveedores saben que hay preferencias por productos, primero locales (Madrid) y luego nacionales, así que siempre consultan cuando son importados**.

Generalmente las zanahorias son de Madrid; las patatas nacionales; la fruta de temporada de Lleida y los plátanos de Canarias.

#### 16.4.

A veces es difícil conseguir alimentos de temporada. Los costes económicos son un condicionante; por ejemplo se necesita disponer de naranjas todo el año, y a principio de curso están muy ácidas las ecológicas). Si el producto es más caro de lo normal, solo lo toman los niños.

	17. Distribución de	17.1. Distribución de los recursos y acceso al
--	---------------------	------------------------------------------------

<b>Equidad participación dentro del colectivo horizontalidad</b>	recursos y acceso al comedor ecológico.	comedor ecológico. 17.2. Facilidad de participación
	18. Mecanismos de funcionamiento de los grupos	18.1. Conformación de los órganos de decisión. 18.2. Mecanismos de toma de decisión 18.3. Grados de implicación de los actores implicados en el proceso grupal 18.4. Existencia de líderes del proceso 18.5. Percepción de existencia de conflictos. 18.6. Cómo se realiza la planificación de las acciones para garantizar el abastecimiento a la escuela 18.7. Trabajo con las familias: cantidad de visitas, reuniones, charlas, capacitaciones, intercambios 18.8. Tipos de acciones con el alumnado. 18.9. Participación de los productores en los grupos de trabajo. 18.10. Percepción de la calidad de trabajo en equipo. 18.11. Existencia de retribuciones económicas.
	19. Asociación con otros colegios y/o instituciones que trabajen en la misma línea.	19.1. Número de organismos asociados y formas de organización de la comunicación.

### Análisis de resultados de las encuestas

#### 17.1.

Todos piensan que **todos los actores se benefician del comedor ecológico**: los niños los primeros que se benefician; los proveedores porque tienen pedidos periódicos asegurados; las familias, incluso los abuelos que en muchos casos recogen a los niños porque se informan del proceso, el profesorado (porque también come en la escuela), etc.

#### 17.2.

La dirección de la Escuela cree que se hay facilidad de participación, aunque no se participa por diversas razones, hay que **canalizar la participación**. A pesar de las críticas, en estos momentos en los que la **permanencia del comedor están peligro, se ha hecho piña** entre toda la comunidad para defender nuestro derecho a elegir nuestra alimentación (sobre todo entre profesorado y familias)

El personal de cocina considera la **participación del profesorado muy importante a la hora de dar de comer a los niños y niñas y transmitir a las familias los valores de una buena alimentación**. Desde cocina se informa diariamente del menú a través de los carteles. Anteriormente se informaba también de la procedencia a través de iconos.

El personal no docente comenta que quizás se podría dar más **visibilidad a los resultados** conseguidos para que más gente se involucre: por ejemplo, informando más a las familias de la procedencia de los alimentos, informar de cómo comen los niños y cuál es el grado de aceptación de los nuevos productos.

El profesorado plantea que es importante la información durante todo el proceso para promover

hábitos de alimentación saludable a las familias, **generar grupos de consumo**. A partir de la alimentación se pueden introducir **conceptos relacionados con el desarrollo sostenible**.

Aparece la opinión de que con el **avance del proceso se ha perdido participación**; ya no se reúne el Grupo Motor, solamente la dirección con el personal de cocina. A pesar de todo siempre el resto de actores **aportan sugerencias y propuestas cuando son consultados**.

Las familias plantean positivo que hubiera **información permanente y estableciera algún tipo de relación con los productores. Participar en actuaciones específicas**.

#### 18.1.

A partir de la implicación en el proyecto Agenda 21 escolar (2005), se generó un **Grupo de Trabajo** conformado por representantes del equipo directivo, personal no docente, profesorado y familias, acompañados de un educador del proyecto. Se realiza el sondeo de temas de interés para trabajar la sostenibilidad en la escuela se comienza a trabajar en la creación del comedor ecológico pasando el Grupo de Trabajo a ser el **Grupo Motor del comedor ecológico**, incorporándose personal de cocina. Se **organizaban comisiones para el reparto de tareas** específicas y se conformaba como un grupo **abierto y flexible** a la participación de la comunidad educativa. Por este motivo, a lo largo del tiempo ha estado formado por diferentes personas.

Además otros órganos de decisión de actuaciones son el **claustró de profesorado y el Consejo Escolar**.

Actualmente, el Grupo Motor no se reúne. Se mantienen reuniones entre dirección y cocina y entre dirección y personal administrativos de la JMDC.

#### 18.2.

Los acuerdos se toman por **consenso**.

El Grupo Motor estudiaba las propuestas, debatía los temas.

#### 18.3.

El **equipo directivo es el actor mejor valorado por el resto**, seguido del personal de **cocina** y de los **proveedores**. El personal de cocina destaca el papel de las **familias** (les considera los principales interesados valorando su compromiso en la formación de un grupo de consumo) e incluye a los **educadores ambientales del proyecto Agenda 21 escolar** como agentes a tener en cuenta en el proceso. Los proveedores son bien valorados por el resto debido a su colaboración con el proyecto aguantando los periodos de impago (especialmente los distribuidores frente a los productores). Una profesora incluye al **alumnado**; comenta que también se implican y participan en el proceso cuando muestran autonomía en el comedor, expresan sus gustos, se les invita a comer despacio y disfrutar de la comida sin prisas.

#### 18.4.

La **subdirectora** del centro se menciona por todos los encuestados por la persona que “tira del carro”. Creen que lo hace por **ideología**. Ella misma comenta que la alimentación tiene que ver con lo **docente** y se **relaciona con la vida cotidiana**. También se destaca la responsabilidad de su cargo, las posibilidades de **controlar el proceso, su motivación** por el proyecto. Otros agentes que se consideran importantes para que el proyecto continúe es el **personal de cocina**.

#### 18.5.

Desde la dirección y el personal de cocina no se percibe. Sí **desde el profesorado encuestado que considera que hay críticas no constructivas por las contradicciones** que existen en el proyecto comentadas en apartados anteriores. Una profesora considera que ahora el **proyecto no es tan participativo como al principio**; ya está implantado.

#### 18.6.

Lo realiza el **personal de cocina** que planifica las necesidades según los menús elaborados anualmente, revisándose mensualmente. Se **consulta a la dirección los temas económicos**. Los pedidos se realizan por teléfono semanalmente porque no existe capacidad de almacenaje.

La dirección considera que se realiza **poco trabajo con las familias**. La principal información se **trasmite a principio de curso**, luego se informa de los menús cada día a través de un **cartel en la puerta**. Se han realizado jornadas de **presentación de productos nuevos** incluidos en los menús.

Las familias creen que se podría mejorar la comunicación.

**18.8.**

Con los niños y niñas no se tratan cuestiones relacionadas con ecología (sí en cuanto a temas de reciclaje). La alimentación se trata desde los **sabores, los colores, las texturas**.

**18.9.**

Los encuentros con proveedores se han realizado en las visitas a la Escuela para **presentar productos**. Hay preocupación porque los productos tengan el grado de maduración adecuada para ser consumidos y no almacenados (por ejemplo, el plátano). Se realizan reuniones al principio de los contactos, luego la relación se establece a **través del teléfono y de la distribución** del producto. No **existen cuestionarios de satisfacción** ni fichas de evaluación. Un distribuidor comenta que tienen cuestionarios de satisfacción para particulares pero no para la escuela.

**18.10.**

La **dirección y el equipo de cocina son los actores que ofrecen una mayor valoración del trabajo en equipo**. Los que dan **menos valor al trabajo en equipo son las profesoras** encuestadas, comentando que al inicio del proceso el trabajo era más valorado. Actualmente no hay Grupo Motor y consideran que el trabajo en equipo solo se hace desde dirección-cocina.

**18.11.**

**No existen retribuciones económicas**. Desde la dirección se comenta la mejor retribución no es económica es una mejor alimentación

**19.1.**

No existe comunicación con otras escuelas en relación al tema del comedor ecológico. Si se hace es a través de los encuentros y actividades propuestas por el proyecto Agenda 21 escolar.

<b>Género</b>	20. Análisis de género: existencia de división de roles según sexo.	20.1. Número de hombres y mujeres en el grupo motor. Diferentes niveles de implicación de ambos sexos en todo el proceso 20.2. Distancias entre el papel que tienen y el que les gustaría desarrollar 20.3. Percepción de la participación de hombres y mujeres para la toma de decisiones
---------------	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Análisis de resultados de las encuestas**
**20.1.**

El Grupo Motor ha estado conformado siempre por mayoría de mujeres (dirección, profesorado, personal cocina), el conserje durante todo el proceso y un padre durante un periodo de tiempo determinado.

**20.2.**

Todas las personas encuestadas están contentas con el papel que desempeñan sin mostrar disconformidad.

**20.3.**

Creen que existe igualdad.

Comentan que “miman” a los hombres, porque hay pocos en la comunidad educativa.

<b>Reafirmación cultural y revalorización de saberes</b>	21.Re-cuperación de conocimientos y prácticas productivas	21.1. Interés por recuperar los conocimientos alrededor de las prácticas agropecuarias de los alimentos que consume y su relación con la alimentación
	22.Formación y de circulación de conocimiento	22.1. Apropiación de conocimientos que provienen de una formación holística y agroecológica 22.2. Capacidad de la escuela para replicar los conocimientos en sus familias, comunidades y otros escuelas. 22.3. Articulación de la comunicación entre el personal docente para llevar a cabo la aplicación curricular en el Proyecto Curricular y en las Programaciones de Áreas 22.4. Tipos y ejemplos de actividades curriculares 22.5. Otras acciones relacionadas con la soberanía alimentaria desarrolladas a partir del comedor ecológico.
<b>Análisis de resultados de las encuestas</b>		
<p><b>21.1.</b> En general se piensa que hay <b>interés por recuperar conocimientos de prácticas agropecuarias</b>. A nivel particular comentan su interés en documentales y programas de televisión que tratan estas cuestiones (por ejemplo “Agrosfera”). También se menciona que hay interés por lo que cuentan los proveedores.</p> <p><b>22.1.</b> En general se piensa <b>que ha habido apropiación de conocimientos</b>, sobre todo entre las personas que han formado parte del <b>Grupo Motor</b>: valoración de productos ecológicos a pesar de su aspecto.</p> <p><b>22.2.</b> Todos los encuestados piensan que hay capacidad de replicar conocimientos. Por ejemplo: A través del Grupo Motor. La Escuela se considera como elemento de la comunidad y del barrio. Se puede replicar a las familias y a los técnicos de la JMDC Se considera “un lujo” tener este tipo de alimentación, se podría prolongar la cadena de actuaciones hacia las familias. Se podría empezar a explicar a <b>diferentes niveles como replicar</b>: en la compra, en la cocina, en los tipos de alimentos, tipos de distribución; dar diferentes ejemplos de alternativas. La escuela puede servir de ejemplo y base. Las familias en general están muy interesadas en temas que afectan a sus hijos e hijas. Los actores que mejor pueden desarrollar estas labores son las que han formado parte del Grupo Motor, hay mucha experiencia acumulada.</p> <p><b>22.3.</b> La <b>articulación de la comunicación</b> se realiza a través de reunión de <b>claustro</b>, en general ya está asumido por todo el centro. Hay que tener en cuenta que hay personas que no acuden a claustros (personal no docente y auxiliares de aula). A las familias se les informa de las cuestiones educativas a principios de curso. Se podrían desarrollar proyectos innovadores como los propuestas por Emmid Picker; pero no existe consense respecto a este tema (aborda cuestiones de autonomía de los niños y niñas).</p>		

**22.4.**

Temas posibles: huerto y alimentación. Talleres de cocina. Proyecto de Ciencias Asistencia ala Feria “Madrid por la Ciencia”: se elaboró una ensalada ecológica. Se separan los residuos en diferentes contenedores. Se realizan exposiciones y jornadas de presentación y degustación de nuevos productos. Jornadas de consumo responsable.

**22.5.**

Se ha generado un grupo de consumo con las familias.

<b>Nuevas formas de cooperación y corresponsabilidad (dentro y fuera del colectivo)</b>	23. Creación de grupos de trabajo interdisciplinarios	23.1. Tipo y número de grupos conformados entre la comunidad educativa, entre la comunidad educativa y el exterior de la escuela.
	24. Organización y metodología de los trabajos del comedor.	24.1. Existencia de transformaciones para llevar a cabo nuevas formas de organización de los trabajos de cocina y comedor.

**Análisis de resultados de las encuestas**

**23.1.**

Se comenzó creando un Grupo de Trabajo a través del proyecto Agenda 21 escolar que se trasformó posteriormente en el **Grupo Motor del comedor ecológico con representantes de la comunidad educativa (profesorado, dirección, personal no docente y familias)**

Participación en **encuentros** con otras escuelas que participan en el proyecto Agenda 21 escolar.

Se han desarrollado reuniones entre técnicos municipales de la Escuela, de la JMDC y de la Dirección General de Educación y Juventud.

**24.1.**

El personal de cocina sí percibe cambios en su forma de organización. Por ejemplo, más trabajo para procesar judías (la menestra era congelada). Tienen que tener en consideración los tiempos de almacenamiento y organizar bien a los proveedores los martes y jueves. Las recetas y tipo de procesamiento sigue igual.

<b>Practicar el derecho a la alimentación. Nuevas prácticas de consumo, de entender y practicar el derecho a la alimentación.</b>	25. Grado de posibilidad de elección.	25.1. Posibilidades de elección de proveedores. 25.2. Identificación de posibles obstáculos.

**Análisis de resultados de las encuestas**

**25.1.**

La **dirección** considera que si **existen posibilidades de elección** de proveedores. En **cocina percepciones desiguales**, una persona considera que sí, pero otra no porque no hay muchos proveedores para elegir en Madrid.

Otros actores consideran que no, por las limitaciones de **presupuesto**; con limitaciones realmente no se puede elegir todo lo que interesa. Hay que considerar las posibilidades de reparto y la cercanía.

profesorado percibe en general que sí tienen posibilidad de elección.

**25.2.**

La dirección, el profesorado el personal no docente en general, identifican el componente económico como un posible obstáculo, y también la **estructura burocrática** necesaria para hacer los pedidos, pagar a los proveedores. Hay retraso de pagos. Creen que desde la administración se ve como un privilegio con tinte ideológico distinto.

La persona que representa la administración cree que las empresas pequeñas y familiares no pueden hacer frente a los tiempos de pago del Ayuntamiento. A nivel administrativo no hay procedimientos rápidos. En determinados momentos (elecciones, cierres de caja) se ralentizan los procesos y perjudica a los proveedores.

<b>Iniciativas de lucha y mecanismos de resistencia frente a amenazas</b>	26. Existencia de planes o estrategias para hacer frente a las amenazas	26.1. Mecanismo, protocolo, estrategia concreta para superar algún obstáculo.
---------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

**Análisis de resultados de las encuestas**

**26.1.**

La dirección de la Escuela plantea la importancia que supuso la **mediación** del Departamento de EDS del Área de Medio Ambiente para plantear la **excepción de compra centralizada** a la Sección de Educación de la JMDC.

El personal de cocina y personal no docente perciben la importancia de la mediación de los técnicos de la JMDC. El profesorado valora la importancia de la mediación realizada por la dirección de la Escuela y la coordinación realizada con proveedores e instituciones relacionadas.

**TERCERA PARTE**

**D.- DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.**

**Datos de la escuela**

<b>DATOS DEL</b>	
------------------	--



<b>CENTRO</b>	<p><b>Nombre:</b> ESCUELA DE EDUCACIÓN INFANTIL “EL SOL”  <b>Naturaleza:</b> Escuela Pública Municipal, integrada en la Red Pública de Centros de la Comunidad de Madrid.  <b>Enseñanza:</b> Educación infantil (Primer Ciclo)  <b>Dirección:</b> c/ Enrique Jardiel Poncela nº 8. MADRID – 28016  <b>Teléfono:</b> 161 5881136.  <b>Fax:</b> 161 588 11 37  <b>Distrito Municipal:</b> CHAMARTÍN  <b>Barrio:</b> Nueva España</p>
<b>PERSONAL</b>	<p><b>Educadores:</b> 116  <b>Personal No Docente:</b>  Auxiliares: 4  Administración y servicios: 8  <b>Equipo directivo:</b>  Chelo Fernández (Subdirectora). Concepción de Miguel (Directora)</p>
<b>ALUMNADO</b>	<p><b>Número máximo de alumnado por curso escolar:</b> 100 niños y niñas de tres meses a tres años de edad.</p>
<b>EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS</b>	<p><b>Horarios:</b> Abiertos once meses al año. Cerrado exclusivamente el mes de Agosto. Horario de 16:00 a 16:00 h.  Posibilidad de horario ampliado, desde las 7:30 hasta las 17:30 h.  <b>Servicios:</b> Comedor  <b>Solicitudes:</b> La admisión de alumnos está regulada por una convocatoria pública anual. La información y los impresos de solicitud se entregan en las Escuelas.  <b>Coste mensual:</b> Las cuotas se calculan en función de los ingresos familiares.  <b>Información:</b> Servicio de Educación Infantil y otros Programas.</p>
<b>OBJETIVOS EDUCATIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Educar sin discriminación social, ideológica, psíquica o física, impulsando el respeto y la tolerancia.</li> <li>- Complementar la labor de las familias en la atención y educación de sus hijos, siendo compensadora de desigualdades e integradora de todas las diferencias y particularidades.</li> <li>- Potenciar el crecimiento de los niños y niñas como desarrollo global de todas sus capacidades: físicas, afectivas, intelectuales y sociales.</li> </ul>

### Ejemplo de menú escolar (Curso 2011/2012)

	<b>PRIMERA SEMANA</b>	<b>SEGUNDA SEMANA</b>	<b>TERCERA SEMANA</b>	<b>CUARTA SEMANA</b>
<b>LUNES</b>	Arroz blanco con tomate frito, tortilla francesa y salchicha de pavo Yogur	Patatas guisadas con carne Tortilla francesa Yogur	Sopa de picadillo con verduras Tortilla de patatas con ensalada Yogur	Macarrones con tomate y queso Tortilla francesa con atún Yogur
<b>MARTES</b>	Menestra de verduras rehogada Filete de pollo empanado con patatas Fruta	Crema de calabacín Pollo asado con patatas Fruta	Arroz blanco Ragout de pollo Fruta ..... ..... Paella de pollo Fruta	Puré de zanahoria con picatostes Pollo guisado con patatas Fruta
<b>MIÉRCOLES</b>	Lentejas estofadas con arroz Ensalada con atún Fruta	Judías blancas estofadas Filete de lenguado con salsa de tomate Fruta	Potaje de garbanzos Filete de merluza romana con ensalada Fruta	Arroz tres delicias Merluza en salsa Fruta
<b>JUEVES</b>	Vichyssoise con picatostes Hamburguesas con pisto Fruta	Lasaña bolognesa Fruta	Judías verdes con tomate Albóndigas con patatas fritas Fruta	Cocido completo de garbanzos Yogur
<b>VIERNES</b>	Espagueti bolognesa Merluza en salsa verde Yogur	Cocido completo de garbanzos Yogur	Lentejas de lenguado empanado con ensalada Yogur	Judías verdes rehogadas Croquetas con ensalada Fruta

**Las ensaladas se hacen a base de lechuga, tomate, zanahoria, atún, maíz, aceitunas, etc. Variando su composición a partir de estos ingredientes**

#### E. APRENDIZAJES QUE SE DESPRENDEN DE LA EXPERIENCIA

En general, en cuanto al PROCESO DE CREACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR ECOLÓGICO se pone de manifiesto la importancia de contemplar aspectos relacionados con las dimensiones de la soberanía alimentaria:

- **DIMENSIÓN SOCIOPOLÍTICA-CULTURAL.** Considerar las cuestiones relacionadas con:

- realizar un análisis de contexto: enumerar actores, conocer expectativas, recursos existentes, dinámicas de comunicación y transmisión de información, necesidades formativas
- analizar las dinámicas grupales existentes: roles, posibles conflictos, ideologías, aliados, estereotipos, intereses personales y colectivos. Promover procesos de cultura de los cuidados hacia los componentes del grupo.
- promover el desarrollo de habilidades y conocimiento de técnicas de investigación acción participada: promover la reflexión, el debate, la programación de actuaciones, tener marcos teóricos de referencia para relacionar teoría con práctica.
- Desarrollar técnicas de búsqueda de elementos de consenso o convivencia con disensos, de promover la unión de identidad grupal, actores clave. Por ejemplo, en la Escuela Infantil El Sol, un cambio en la dirección o la inminente jubilación de la cocinera más implicada en el proceso (ambas actrices clave en la actualidad) pueden hacer tambalear el proyecto.
- tener en cuenta a las minorías, los excluidos en el proceso. En este caso los niños y niñas, protagonistas porque son destinatarios de la alimentación se les ha obviado en algunas cuestiones importantes.
- tener visión de proceso. Se podría incorporar un análisis sistémico para tener una visión más amplia de mecanismos de funcionamiento del sistema que se crea al promover un comedor escolar.
- la cultura alimentaria: imprescindible su consideración en un proceso de creación de comedor. Analizar y transmitir las posibles implicaciones en cuanto a cambio de hábitos que va a suponer un proceso de transformación de un sistema alimentario. Hay que cambiar nuestros hábitos basados en productos que provienen de un sistema agroalimentario muy implantado en la sociedad hacia otros modelos alternativos que suponen esfuerzos para algunos colectivos. Hay que profundizar en toda la cadena alimentaria, reflexionando sobre cuestiones productivas, localidad, temporalidad, disponibilidad y también de consumo (tiempos de preparación, transformación, sabores, texturas, etc.). A veces se producen contradicciones entre la teoría de lo que se quiere, y luego lo que realmente se puede; es un proceso de búsqueda constante de alternativas.
- valorar procesos de autoformación; construcción colectiva de conocimiento frente a sistemas tradicionales de formación (también interesantes y necesarios).
- 
- el análisis de las posibilidades de réplica, de encuentro con otros colectivos y creación de redes.
- cuestiones de salud: se podrían realizar investigaciones para comparar algunos indicadores (aparición de enfermedades, alergias, crecimiento, etc.) entre alumnado de la Escuela y otros.
- **DIMENSIÓN ECOLÓGICA, TÉCNICO-PRODUCTIVA.** Considerar las cuestiones relacionadas con:
  - la visibilización de los manejos productivos por parte de los productores
  - la sensibilización, formación e información sobre las distintas técnicas productivas; distinguiendo entre agricultura ecológica y agroecología.

- con favorecer la comunicación entre consumidores y productores a través de visitas a instalaciones, cuestionarios, visitas a los lugares de consumo, etc.
- **DIMENSIÓN SOCIOECONÓMICA.** Considerar las cuestiones relacionadas con:
  - el conocimiento de los posibles límites económicos y burocráticos, para buscar alternativas.
  - la sensibilización de técnicos y políticos sobre la importancia de mantener sistemas de alimentación tradicionales que no supongan sistemas de catering fuertemente industrializados que conllevan alargar cadenas alimentarias y excesivas transformaciones alimentarias.
  - “lo verde también vende”; ante los intereses económicos de la administración por fomentar sistemas de catering se pueden poner en valor ante los ciudadanos y ciudadanas la existencia de estas alternativas. Aunque se corre el peligro de ver al comedor ecológico, en vez de cómo un derecho, como un “privilegio”.

Además creo importante incorporar una visión desde un punto de vista de la **DIMENSIÓN EDUCATIVA:**

- Para desarrollar un buen análisis de contexto, identificar cuestiones de identidad grupal de partida, y mecanismos que generan la diferencias de cultura alimentaria y hábitos entre los diferentes actores se pueden poner en marcha estrategias relacionadas con enfoque CONSTRUCTIVISTAS, donde diversos tipos de estrategias ayudan a identificar actitudes, valores y conocimientos previos, sus expectativas, estereotipos, etc.
- Algunos actores del proceso ponen de manifiesto la importancia de los procesos grupales. A través de técnicas basadas en EDUCACION EN VALORES (DEMOCRÁTICOS, AMBIENTALES POR EJEMPLO) y ENFOQUE SOCIOAFECTIVO, se pueden fomentar procesos de comunicación, empatía, respeto a la diversidad cultural, entendimiento, construcción de conocimiento desde el trabajo colectivo y cooperativo, como por ejemplo las comunidades de aprendizaje, que es lo que podría considerar que ha sido el proceso emprendido por la Escuela Infantil El Sol, con una clara implicación de los valores de sostenibilidad.
- La alimentación es tu tema con muchas implicaciones sociales, ambientales, políticas, educativas. Por lo que el análisis de su complejidad requiere ENFOQUE SISTÉMICO. En este sentido el análisis de los resultados se podría haber realizado bajo este enfoque.
- El proceso emprendido en la Escuela está claramente enfocado hace la transformación de una situación de partida. En este sentido cobra importancia el ENFOQUE SOCIO-
  - 
  - 
  -
- CRÍTICO, donde se fomente la autonomía personal y colectiva, a través de metodologías basadas en la educación comunitaria popular, la participación activa, el diálogo de saberes, la interdisciplinariedad, la acción reflexiva, la investigación/acción/participativa. Los educadores son acompañantes en el proceso, compartiendo conocimientos científicos y técnicos, aprendiendo con la comunidad educativa, ofreciendo perspectivas de éxito, vinculando aprendizajes a las necesidades reales, dando afecto y apoyo cuando necesiten ayuda, etc.

En cuanto al **PROCESO DE INVESTIGACIÓN** del presente estudio de caso se podría mejorar y ampliar incorporando más cuestiones desde la **DIMENSIÓN TÉCNICO-PRODUCTIVA**, como el análisis en profundidad de los productos/productores y los canales de

distribución. También se podría incluir :

- una **revisión teórica** que enlazara las principales cuestiones planteadas en el estudio de caso con otras experiencias o teorías relacionadas con la agroecología, la alimentación saludable o la educación ambiental.

Un análisis de los resultados de los cuestionarios desde un **enfoque sistémico** basado en la Teoría General de Sistemas.

## F. NECESIDADES, DEMANDAS Y PROPUESTAS CONCRETAS DESDE LA EXPERIENCIA

Del análisis realizado a través del estudio de caso se puede incluir un resumen de cuestiones importantes a considerar para que el COMEDOR ESCOLAR ECOLÓGICO se pueda mantener en el tiempo. De esta forma se incluyen consideraciones relacionadas con necesidades, demandas y propuestas para la sostenibilidad al proyecto:

- Que la **administración local siga apoyando el proceso** a través de:
  - o la excepción burocrático-administrativa para poder elegir sus proveedores y no depender de compra centralizada.
  - o que no congele los presupuestos destinados a alimentación.
  - o poner en valor el proceso, el trabajo de los actores implicados, por ejemplo, invitándoles a ser formadores y motivadores en otras escuelas y a participar en Encuentro, Seminarios, Jornadas.
- Que los principales actores clave que ahora articulan el proceso (dos personas de dirección y cocina) generen **estrategias para implantar el proceso y que pueda continuar a pesar de que ellas no continúen**:
  - o Registrando todas las actuaciones y formando-informando a toda la comunidad, para que cualquier persona pueda tomar el relevo fácilmente.
  - o Reactivando los procesos grupales en la toma de decisiones: Grupo Motor, con representación de toda la comunidad educativa.
  - o Que esté aprobado en documentos oficiales de la Escuela: el Consejo Escolar y Proyecto Educativo de Centro.
  - o Realizar formación continua con diferentes metodologías: autoformación, investigación acción participativa, consulta a expertos, participación en cursos especializados, etc.
- **Apoyar a los pequeños productores y distribuidores** para que puedan afrontar los retrasos en los pagos de la administración (ya que parece que este hecho no va a cambiar en un plazo medio/largo), a través de:
  - o Acuerdos y compromisos de compra
  - o Ofrecer posibilidades de ampliación de negocio con grupos de consumo surgidos en la escuela.
- **Realizar acciones de difusión** para promover réplica de las actuaciones, poner en valor su proceso y tener aliados en la lucha por su soberanía alimentaria:
  - o Presencia en Jornadas, Encuentros, Seminarios, etc.

- Divulgación en revistas especializadas, y también en diarios de barrio, etc.