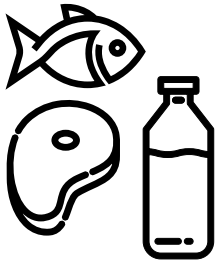
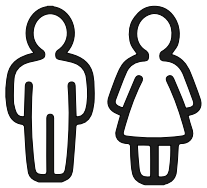
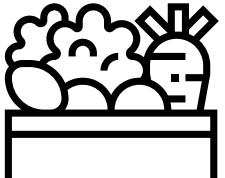




Alimentación saludable y sostenible en la Red Municipal de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Madrid

Análisis de su Plan Alimentario, resultados e innovaciones basadas en la colaboración público-social



LEGALES

Alimentación saludable y sostenible en la Red Municipal de Escuelas Infantiles [EEII] del Ayuntamiento de Madrid.
Análisis de su Plan Alimentario, resultados e innovaciones basadas en la colaboración público-social.

Este documento forma parte del proyecto **Madrid ciudad, articulando el sistema agroalimentario regional. Alianzas y proyectos agroecológicos desde el Pacto de Milán** que se ha realizado con el apoyo económico de la Fundación Daniel y Nina Carasso en la convocatoria Alimentación Sostenible del año 2017.

El presente documento ha sido coordinado y redactado por Abel Esteban de la Cooperativa Garúa.

Con la colaboración de:
Tamara Montero [Asociación Justicia Alimentaria]
Julia del Valle [Cooperativa Germinando]
Águeda Férriz [Cooperativa Garúa]

CC BY NC ND

Garúa Soc. Coop. Madrid.
Calle Labrador, 20 • 28005 Madrid
www.garuacoop.es
alimentarelcambio.es

Diseño y maquetación:
oncediez central de diseño, s.l.
Madrid, 2020.

Impreso en papel FSC | Ecolabel

AGRADECIMIENTOS

¡GRACIAS!

A la Fundación Daniel y Nina Carasso, por apoyar la mejora del sistema agroalimentario de la ciudad de Madrid, y en particular, por valorar la importancia de recoger y sistematizar el intenso y complejo proceso de mejora alimentaria escolar, que este informe tiene por objetivo.

A la asociación Justicia Alimentaria y la cooperativa Germinando, por la confianza depositada en Garúa y la fructífera colaboración en el marco de los proyectos “Madrid ciudad, articulando el sistema agroalimentario regional. Alianzas y proyectos agroecológicos desde el Pacto de Milán” y “Alimentar el Cambio”.

A las compañeras del Proyecto MARES, a los y las productoras agroecológicas colaboradoras, a la Plataforma Ecocomedores de Madrid, y a tantas otras personas que han apoyado estos años la mejora alimentaria de las escuelas infantiles municipales de Madrid.

Pero sobre todo, a los cientos de mujeres trabajadoras de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid, desde las técnicas municipales hasta las plantillas de cocineras, educadoras y limpiadoras de las escuelas, por el altísimo compromiso mostrado desde el inicio de esta aventura con una mejor alimentación para “sus niños y niñas”, pero también con el cuidado de la que es y será su “casa común”: ciudades y pueblos, ríos y mares, campos y bosques, y toda la biodiversidad que los habita. Porque desde las escuelas y sus cocinas también podemos alimentar el cambio imprescindible para que ellos/as, los peques de hoy, puedan escribir su futuro.

ÍNDICE

ÍNDICE

PÁGINA

6 **1. METODOLOGÍA**

9 **2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**
10 2.1. Marco Político
11 2.2. Licitación de la gestión de las escuelas infantiles municipales de Madrid: elemento clave para la mejora alimentaria en la Red
13 2.3. Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles
14 2.4. Colaboración público-social para la aplicación del Plan Alimentario
16 2.5. Detalles de las diferentes fases y dispositivos del programa

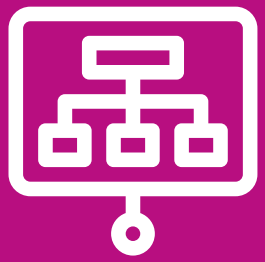
21 **3. DIAGNÓSTICO DE LA MEJORA ALIMENTARIA**
23 3.1. Incorporación de alimentos ecológicos
24 3.2. Incorporación de alimentos de proximidad
27 3.2.1. Proyecto piloto de proximidad hortaliza-verdura-fruta
30 3.3. Procesos participativos en las escuelas
31 3.4. Impacto en el ámbito familiar
33 3.5. Análisis coste-beneficio del Plan Alimentario

35 **4. ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE APOYO PARA LAS ESCUELAS**

37 **5. ESCUELAS QUE CONTRIBUYEN A LA RECONSTRACCIÓN DE SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES: CONCLUSIÓN DEL PLAN ALIMENTARIO DE LA RED MUNICIPAL MADRILEÑA Y RECOMENDACIONES PARA OTRAS REDES PÚBLLICAS DE ESCUELAS**

45 **6. ANEXOS AL DOCUMENTO**
46 6.1. Índice de Tablas
47 6.2. Índice de Gráficos
48 6.3. Índice de Figuras

UNO
METODOLOGÍA



UNO
Metodología

El presente informe ha sido realizado por un equipo interdisciplinar liderado por GARÚA S. Coop. Mad., en colaboración con la asociación Justicia Alimentaria y Germinando S. Coop. Mad. Para la redacción del informe, se ha recopilado y procesado la información disponible para documentar el desarrollo del Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid y sus resultados, con el objetivo de extraer algunas conclusiones y perfilar posibles recomendaciones para la propia red madrileña así como para otras redes de escuelas infantiles. Como el propio informe explica, el Plan se ha ido construyendo progresivamente, a partir de la coordinación de los diferentes proyectos colaboradores que han permitido apoyar su implementación en varias fases hasta alcanzar a todas las escuelas de la Red. Así, muchos de los datos disponibles lo están solo para diferentes grupos de escuelas, no habiéndose definido hasta la fecha un sistema de evaluación y seguimiento estructurado [en resultados, indicadores, fuentes de verificación...] del desarrollo del Plan Alimentario en toda la Red.

Las metodologías seguidas han sido:

1. Revisión bibliográfica y documental de las siguientes fuentes:

- Documentación relativa a la Red Municipal y su Plan Alimentario.
- Informes del desarrollo y evaluación de los diferentes proyectos y fases del Plan.
- Actas de las reuniones de coordinación y evaluación entre las técnicas del Departamento de Educación Infantil y las coordinadoras de los proyectos colaboradores. La evaluación de este tipo realizada en junio de 2019 es la base del diagnóstico de la mejora alimentaria [apartado 3] del informe.

2. Análisis de los resultados de diferentes formularios realizados a lo largo del proceso como parte de los planes de evaluación y seguimiento de algunos de los proyectos colaboradores del Plan Alimentario.

Tabla 1.1
Formularios realizados a escuelas y comunidades escolares de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid empleados para la realización del presente informe.

FORMULARIO	DESCRIPCIÓN	ALCANCE Y FECHA DE REALIZACIÓN	APLICACIÓN EN CONTENIDOS DEL INFORME
1. Evaluación del impacto de las mejoras alimentarias desarrolladas en Escuelas Infantiles madrileñas[1]	Formulario a todas las escuelas de la Red, sobre el consumo de alimentos ecológicos, transformaciones en menús, acciones educativas con la comunidad educativa, principales obstáculos y necesidades de las EEII relativas al Plan Alimentario.	**39 Escuelas** [57% de la Red] Junio y Julio de 2019	Diagnóstico de la mejora alimentaria, incorporación de alimentos ecológicos, procesos participativos en las escuelas, aprendizajes y conclusiones del proceso.
2. Cuestionarios sobre alimentación saludable y sostenible[2]	Formularios de inicio y final de proceso, a las comunidades de las EEII implicadas en la Fase 2, sobre su valoración de la oferta alimentaria, sus implicaciones socioambientales, o cambios de hábitos alimentarios.	**14 Escuelas** **Iniciales:** 573 personas; primavera de 2018 y 2019 **Finales:** 620 personas; primavera de 2019 e invierno de 2020	Impacto en la alimentación familiar, procesos participativos en las escuelas, aprendizajes y conclusiones del proceso.

[1] Vinculado a la realización de este informe.
[2] Información recopilada dentro del proyecto "Madrid ciudad, articulando el sistema agroalimentario regional".

FORMULARIO	DESCRIPCIÓN	ALCANCE Y FECHA DE REALIZACIÓN	APLICACIÓN EN CONTENIDOS DEL INFORME
3. Incorporación de alimentos de la bioregión de Madrid[2]	Recopilación de los consumos en 14 EEIl de alimentos producidos en la bioregión madrileña durante el mes de octubre de 2019	**11 Escuelas** Noviembre y diciembre de 2019	Incorporación de alimentos de proximidad, aprendizajes y conclusiones del proceso.

3. Observación participante. Técnicos/as de Garúa y Justicia Alimentaria conocen en primera persona la definición y desarrollo del Plan Alimentario, desde su participación en la Plataforma Ecocomedores en la fase inicial del mismo, y posteriormente coordinando y/o participando en muchos de los proyectos e intervenciones incluidas en el propio Plan.

4. Sistematización de las intervenciones incluidas en las diferentes fases del Plan.

METODOLOGÍA DEL INFORME

Figura 1.1.
Metodología del informe.

1. Revisión bibliográfica y documental.
2. Análisis y tratamiento de los resultados de diferentes formularios a escuelas de la Red y sus comunidades.
3. Observación participante.
4. Sistematización de las intervenciones con EEIl incluidas en el Plan Alimentario de la Red.

Las consecuencias de la emergencia sanitaria de la primera mitad de 2020 [cierre de escuelas, rescisión parcial de los contratos de gestión, escenarios inciertos, etc.] han impedido la realización de entrevistas y un grupo de discusión entre actrices relevantes de los procesos, inicialmente previstos para la realización del informe.

DOS
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

2.1. MARCO POLÍTICO

Madrid fue una de las ciudades impulsoras del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán en octubre de 2015, el primer protocolo internacional en materia alimentaria promovido desde el ámbito municipal. Los gobiernos municipales firmantes del Pacto se comprometen a "trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a la población en un marco de acción basado en los derechos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos del cambio climático". Uno de los compromisos iniciales derivados de su adhesión al pacto consistió en impulsar el consumo de alimentos ecológicos y de proximidad en su red escuelas infantiles, que supone el grueso de los centros educativos sobre los que tiene competencia directa.

El Ayuntamiento de Madrid creo su propia Red Municipal de Escuelas Infantiles 0-3 años en 2016, albergando a las 56 escuelas infantiles de titularidad municipal, que hasta ese momento formaban parte de la red educativa de la Comunidad de Madrid. Durante el curso 2019/20 se han incorporado otras 12 escuelas a la Red, que actualmente está constituida por 68 centros, e incorporará más en los próximos cursos. La nueva red tiene como objetivo principal mejorar la calidad de la educación en la Primera Infancia, apostando por una mejora en la dotación de las plantillas educativas, la innovación educativa en la etapa 0-3 años, una reformulación de los criterios de admisión y las cuotas[1], y la mejora de la alimentación ofrecida a través de nuevos criterios de salud y sostenibilidad.

La corporación ha desarrollado el impulso de una alimentación más saludable y sostenible en sus escuelas a través de tres vías.

En primer lugar, redactando a través de un proceso participativo la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible de Madrid 2018/2020[2], que contiene entre sus medidas el consumo de alimentos ecológicos y de comercio justo en los comedores de su Red Municipal de Escuelas Infantiles [medida 11.01], el desarrollo de recursos y dinámicas para la integración de alimentación sostenible y saludable en la comunidad educativa [3.02], la coordinación de programas de sensibilización en el ámbito educativo [3.03], o el Programa municipal de huertos escolares [3.01], entre otras.

Desarrollando la primera de las medidas mencionadas, el Área de Equidad, Derechos Sociales y Empleo incluyó una serie de innovaciones alimentarias en los nuevos pliegos para la licitación de la gestión de las escuelas de gestión indirecta de su red a partir del curso 2017/18, que incluían tanto clausulas técnicas obligatorias como la introducción progresiva de grupos de alimentos ecológicos y de circuito corto como criterio puntuable.

En tercer lugar, el Departamento de Educación Infantil [incluido en dicha Área] inició un proceso de colaboración con diferentes actores sociales y académicos activos en la transición agroecológica del territorio madrileño, iniciándose una interlocución regular con la Plataforma Ecocomedores de Madrid, en la que participaban entre otros actores la cooperativa Garúa y la asociación Justicia Alimentaria. Posteriormente, la colaboración se amplió a otros actores, como el Proyecto MARES de transformación urbana a través de la economía social y solidaria, el Proyecto INHERIT [International Health and Environment Research for InnovaTion] de la Universidad de Alcalá de Henares y la cooperativa agroecológica La Garbancita Ecológica.

Fruto de estas colaboraciones se han desarrollado desde el curso 2017/18 un conjunto de programas e intervenciones dirigidas a apoyar a las escuelas en el cumplimiento de sus compromisos contractuales y otras innovaciones adicionales que se detallan en este informe, así como a evaluar y comunicar el alcance de las mejoras alimentarias de la Red.

[1] Más detalles en https://bit.ly/3fvHSJO

[2] Elaborada desde el Área de Gobierno de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social; y aprobada por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid el 01/03/2018.

https://diario.madrid.es/madridalimenta/wp-content/uploads/sites/36/2018/07/EstrategiaAlimentacion-SS-2018-2020.pdf

DOS
Descripción del proceso

2.2. LICITACIÓN DE LA GESTIÓN DE LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DE MADRID: ELEMENTO CLAVE PARA LA MEJORA ALIMENTARIA EN LA RED

De las 68 escuelas que actualmente constituyen la Red, dos de ellas son de gestión directa [mediante personal laboral del Ayuntamiento de Madrid] y 66 de gestión indirecta. Es decir, en la mayoría de escuelas, son empresas las que prestan el servicio educativo [y alimentario], cuyas condiciones están definidas en los pliegos de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas de los contratos de servicio. En ambos documentos, se incluyen criterios de obligado cumplimiento y puntuables relativos a una oferta alimentaria más saludable y sostenible.

En la primavera de 2017 se publicaron los pliegos de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas que rigen los contratos de prestación del servicio educativo en las 54 escuelas infantiles desde el curso 2017/18 [y en las 12 escuelas licitadas posteriormente]. Dichos contratos tienen una duración de cuatro cursos prorrogables otros dos.

Un primer elemento determinante de esta licitación es tener un presupuesto asignado cerrado, de manera que la calidad de las ofertas es el aspecto determinante para su adjudicación, sin existir la posibilidad de presentar ofertas económicas más bajas. Consideramos este aspecto muy importante para la calidad de los servicios alimentarios, ya que desaparece el incentivo de realizar proyectos más económicos en base a –entre otros aspectos–, reducir la calidad de los alimentos y menús ofrecidos.[3]

Los servicios de desayuno, comida y merienda están incluidos en el contrato de gestión, es decir, la empresa que gestiona la escuela es también responsable de dichos servicios utilizando la propia cocina del centro. Por lo tanto, y a diferencia del modelo de gestión de los colegios de educación infantil y primaria de la Comunidad de Madrid y de otras redes de escuelas infantiles municipales, en la práctica totalidad de las escuelas de la Red Municipal, la alimentación no recae en empresas de restauración de colectividades, conocidas como empresas de catering.[4]

La alimentación ofrecida en las escuelas debe cumplir los siguientes criterios, definidos en el pliego de cláusulas técnicas:[5]

- La utilización exclusiva de aceite de oliva virgen en todas las elaboraciones.
- No se permite el uso de "productos elaborados", ni precocinados, ni de los pescados panga, tilapia y perca del Nilo.
- Fruta como postre, al menos cuatro de los cinco días de la semana, ofreciéndose el quinto un lácteo preferiblemente natural, sin ningún tipo de edulcorantes, saborizantes, ni colorantes artificiales.
- En caso de ofrecer zumos, estos serán naturales, nunca envasados.
- La incorporación de al menos un producto de comercio justo en los desayunos y meriendas.

Dicho documento incluye además entre las obligaciones del contratista desarrollar:[6]

- Un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico [seguridad alimentaria].
- Un plan detallado con las medidas de sostenibilidad, reducción, reutilización y reciclaje de residuos.

Por su parte, el Pliego de Cláusulas Administrativas establece los criterios de valoración de las ofertas presentadas. Uno de ellos **es la introducción de alimentos ecológicos y de circuito corto** de manera progresiva, que tiene asignados hasta 10 puntos [de un total de 100].[7] El alimento ecológico debe ser certificado, mientras que el de circuito corto se define como aquel alimento que "entre su consumo en el comedor de la Escuela Infantil y su cultivo o producción no existan más de dos intermediarios." El criterio se concreta estableciendo 8 grupos de alimentos, y 3 modalidades de incorporación con diferente puntuación en función del número de grupos incorporados [ver Tabla 2.1.]. Para considerar un grupo incorporado, al menos el 70% del peso [70% del volumen en el caso del aceite o del 70% de unidades para el caso de los huevos] de los alimentos de ese grupo adquiridos por una escuela deben ser de producción ecológica y circuito corto, circunstancia que ha de acreditarse mediante la entrega de facturas al Departamento de Educación Infantil.[8] De acuerdo con este departamento, las empresas que gestionan todas las escuelas de la Red han optado por la primera opción [la más ambiciosa] de incorporación de alimentos ecológicos y de circuito corto.

[3] Históricamente en la contratación pública, las adjudicaciones priorizan las ofertas más económicas, lo que muchas veces se ha traducido en una reducción de la calidad de los servicios de alimentación en comedores escolares y otros servicios públicos. La nueva normativa de contratos del sector público [Ley 9/2017] pretende cambiar dicha situación, considerando otros criterios además del económico para elegir oferta más ventajosa, y asegurar de esta forma la calidad del servicio público. En la misma línea, el Ayuntamiento de Madrid está elaborando un plan de contratación pública verde, siendo un referente en gestión pública municipal hacia modelos más responsables social y ambientalmente.

No obstante, los contratos actuales de las escuelas no especifican el gasto mínimo en materia prima de los servicios alimentarios, elemento recomendable para evitar que el presupuesto de materia prima sea una fuente de ahorro –o beneficio– para las empresas gestoras.

[4] Salvo en una minoría de escuelas de la Red, que carecen de cocina por limitaciones de las instalaciones o urbanísticas, donde los menús son elaborados en la cocina central de empresas de catering y enviados a los centros.

[5] Apartado 3. Otras obligaciones del Contratista. Para ver la redacción literal de estos criterios, consultar los epígrafes 3.14 y 3.15. Pliego de prescripciones técnicas que ha de regir el contrato administrativo para la prestación del servicio educativo de la escuelas infantiles El Alba, El Bosque y El Barberillo de Lavapiés del Distrito de Arganzuela, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorporen productos de comercio justo, a adjudicar por procedimiento abierto. https://sede.madrid.es/unidadesdescentralizadas/perfilcontratante/pc_distritos/pc_arganzuela/2017/ficheros/ppt%20300-2017-00569.pdf

DOS
Descripción del proceso

GRUPOS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS DE CIRCUITO CORTO	
Grupo 1: Frutas. Grupo 2: Verduras y hortalizas. Grupo 3: Legumbres. Grupo 4: Cereales, excepto el pan.	Grupo 5: Huevos, excepto ovoproductos [huevina]. Grupo 6: Lácteos, excepto leches maternizadas. Grupo 7: Carne de ternera o pollo. Grupo 8: Aceite de oliva virgen extra.

Tabla 2.1. ▶
Incorporación de alimentos ecológicos y de circuito corto en las EEIl de la Red. Grupos, opciones de incorporación y puntuaciones. Elaboración propia a partir de los pliegos de cláusulas administrativas.

OPCIONES	PRIMERA OPCIÓN	SEGUNDA OPCIÓN	TERCERA OPCIÓN
PUNTUACIÓN OTORGADA	**10**	**6**	**2**
CURSO	NÚMERO DE GRUPOS DE ALIMENTOS INCORPORADOS		
PRIMERO [17/18]	1	1	1
SEGUNDO [18/19]	2	2	1
TERCERO [19/20]	4	3	2
CUARTO [20/21]	5	4	2

La cuota mensual de comedor está establecida en 96€, el mismo precio de las escuelas infantiles de la red autonómica y de los colegios públicos madrileños. Teniendo en cuenta que los fondos para el personal de cocina, las educadoras [quienes acompañan a los/as comensales], el consumo de suministros o la reposición de los equipos tienen sus partidas específicas en el contrato, y no deben salir de la cuota de comedor que pagan las familias, el presupuesto disponible para materias primas y otros gastos vinculados a los servicios alimentarios debería ser más que suficiente para garantizar un menú saludable y sostenible en el que se prioricen alimentos ecológicos y de circuito corto, frente a los convencionales.[9]

Al analizar el conjunto de empresas gestoras de las 66 escuelas de la Red, el perfil mayoritario es el de pequeñas y medianas empresas,[10]tanto de la economía social [cooperativas y sociedades laborales] como sociedades mercantiles, muy especializadas en servicios educativos, y que han mostrado un elevado nivel de compromiso con los proyectos educativos y la mejora alimentaria, que progresivamente se inserta y desarrolla en dichos proyectos.

TIPO DE EMPRESA	FIGURAS JURÍDICAS CONTEMPLADAS	NÚMERO DE ESCUELAS	PORCENTAJE DE ESCUELAS
Empresas de la economía social.	Cooperativa Educativa, Sociedad Cooperativa Madrileña, Sociedad Cooperativa Limitada, Sociedad.	22	32%
Sociedades mercantiles.	Sociedad Laboral Limitada, Sociedad Anónima Laboral. Sociedad Limitada, Sociedad Limitada Unipersonal. Sociedad Anónima [incluidas Uniones Temporales de Empresas entre SL].	38	56%

Tabla 2.2. ▶
Tipología de las entidades gestoras de las escuelas municipales de Madrid.
Fuente: Elaboración propia.

[6] Epígrafes 3.16 y 3.18 del mismo documento.

[7] Apartado 20. Criterios de adjudicación. Pliego de cláusulas administrativas particulares que ha de regir el contrato de servicios denominado: prestación del servicio educativo de la escuelas infantiles El Alba, El Bosque y El Barberillo de Lavapiés del Distrito de Arganzuela, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorporen productos de comercio justo, a adjudicar por procedimiento abierto. https://sede.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/PerfilContratante/PC_Distritos/PC_Arganzuela/2017/ficheros/PCAP%20300-2017-00569.pdf

[8] El circuito corto en la práctica no se está pudiendo comprobar.

[9] En las escuelas de la red autonómica con gestión indirecta y en los colegios públicos, la partida para materia prima es mucho menor, ya que con la cuota de comedor se pagan todos los costes mencionados [personal, incluyendo las monitoras de comedor, suministros…]; y el alumnado de segundo ciclo de infantil y primaria come más que el de las escuelas 0-3 años.

TIPO DE EMPRESA	FIGURAS JURÍDICAS CONTEMPLADAS	NÚMERO DE ESCUELAS	PORCENTAJE DE ESCUELAS
Gestión directa.	Ayuntamiento de Madrid.	2	3%
Desconocido[1].		6	9%

[1]Información no disponible.

A la vista de los datos disponibles, las características de la licitación [únicamente se valora la calidad de los proyectos, evitando las habituales rebajas en el coste del servicio] están probablemente muy relacionadas con el perfil predominante en la Red: gestoras muy especializadas en educación infantil, de tamaño pequeño o mediano, y pertenecientes en al menos un tercio de los casos a la economía social. La ausencia del ánimo de lucro en estas últimas puede ser un factor a favor de un mayor desarrollo de las mejoras alimentarias impulsadas en la red de escuelas, que en muchos casos [mayor consumo alimentos ecológicos, frescos, eliminación de ultraprocesados, etc.] implican un incremento en los costes del servicio de alimentación.

2.3. PLAN ALIMENTARIO DE LA RED MUNICIPAL DE ESCUELAS INFANTILES

Más allá de las cláusulas y criterios contenidos en los pliegos mencionados, el Departamento de Educación Infantil ha elaborado un Plan Alimentario, que incluye un conjunto de criterios adicionales de alimentación saludable y sostenible y una propuesta metodológica, acompañados de un programa educativo y de apoyo a las escuelas para facilitar la adaptación progresiva del Plan a su comunidad escolar.

Los criterios alimentarios adicionales son:

1. Priorizar alimentos frescos, de temporada, locales o de proximidad y ecológicos.
2. Incluir más verduras en general en todos los platos y como plato principal.
3. Reducir la proteína animal en los menús, empleando fuentes de calidad [carnes, pescados, huevos, lácteos de calidad].
4. Incrementar la proteína vegetal [aumentar el consumo de legumbres].
5. Incorporar de manera progresiva versiones integrales y ecológicas de los diferentes grupos de alimentos.

Además de estos criterios generales, se ofrecen una serie de criterios específicos para la transición a menús saludables, sostenibles y ecológicos.[11]

En lo metodológico, el Plan insta a:

- Trabajar la alimentación desde múltiples enfoques, desde pequeños a grandes cambios en los menús diarios o en los eventos del centro, hasta el desarrollo de actividades dentro y fuera del aula.
- Crear un Grupo Motor, formado por los diferentes actores de la comunidad escolar [dirección, empresa gestora, personal de cocina, equipo educativo y familias], que debe adaptar el Plan Alimentario a cada escuela y darle seguimiento, mejorando y manteniendo un ambiente escolar saludable, sostenible y educativo. Se enfatiza la implicación de las familias como garantía de la continuidad de la dieta sana en la vida de los niños y niñas.
- Desarrollar acciones de formación, sensibilización y capacitación específicas para cada colectivo de la comunidad, de la mano de los diferentes recursos de apoyo habilitados y sus especialistas en nutrición infantil y alimentación sostenible.

[10] De acuerdo con las respuestas al formulario 1 [ver Apartado 1. Metodología], de las 28 escuelas que respondieron estar gestionadas por sociedades mercantiles, un 50% eran pequeñas empresas [menos de 50 empleados/as] y un 46% medianas [entre 50 y 250].

[11] Se pueden consultar en el documento Criterios alimentarios para la transición a menús saludables, sostenibles y ecológicos. Disponible en https://bit.ly/3ei9m4J

Figura 2.1.
Plan Alimentario de la Red Muncipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

PLAN ALIMENTARIO DE LA RED MUNCIPAL DE ESCUELAS INFANTILES DE MADRID

1 Compromisos contractuales con las escuelas:

- Desaparecen los "productos elaborados", pre-cocinados y pescados problemáticos.
- Introducción progresiva de alimentos ecológicos y de circuito corto.
- Utilización exclusiva de aceite de oliva virgen.
- Consumo de alimentos de Comercio Justo.

2 Principales criterios recomendados:

- Priorizar alimentos frescos, de temporada, de proximidad y ecológicos.
- Mayor consumo de verduras, frutas y legumbres [proteína vegetal].
- Menor consumo de proteína animal.

3 Propuesta metodológica:

- Alimentación parte del proyecto educativo, enfoque múltiple.
- Participación y liderazgo de la comunidad escolar. Grupos motores.
- Programas de acompañamiento a las escuelas [sensibilización, formación y comunicación basada en la colaboración público-social].
- Catálogo de recursos prácticos: criterios alimentarios, calendarios de temporada, recetarios, guías, etc.

2.4. COLABORACIÓN PÚBLICO-SOCIAL PARA LA APLICACIÓN DEL PLAN ALIMENTARIO

La propia definición del Plan Alimentario y su aplicación en el conjunto de la Red de escuelas se ha apoyado en una intensa colaboración entre el Departamento de Educación Infantil y diferentes entidades públicas y sociales. A lo largo de tres años, esta colaboración se ha estructurado en torno a:

- El diseño de iniciativas de apoyo al Plan Alimentario en el conjunto de la Red, a partir de proyectos liderados por las organizaciones colaboradoras, que lograban canalizar hacia la Red municipal fondos de distintos donantes; y de la iniciativa de las técnicas municipales sumando fondos propios municipales.
- La coordinación y el seguimiento de las iniciativas, a partir de la construcción de espacios y canales de comunicación y coordinación, que han permitido articular el acompañamiento y apoyo al conjunto de las escuelas de la Red. La coordinación entre los distintos agentes ha resultado satisfactoria, a pesar de la complejidad y la dificultad de la misma, por el gran número de escuelas de la Red y sus diferentes puntos de partida, así como por el ajuste de diferentes proyectos y plazos que han ido complementando el plan a lo largo de tres años.

El objetivo general que se planteó fue que cada una de las escuelas infantiles realizara la transición a menús saludables y sostenibles a través de un proceso particular y propio, abierto a toda la comunidad educativa, en base a un marco común para toda la Red y con apoyo técnico externo coordinado desde el Departamento de Educación Infantil.

DOS
Descripción del proceso

El formato de acompañamiento a las comunidades educativas ha mantenido la misma estructura en todas las escuelas, difiriendo la intensidad de las acciones y su temporalización. Dicha estructura ha tenido como elementos comunes en las diferentes iniciativas:

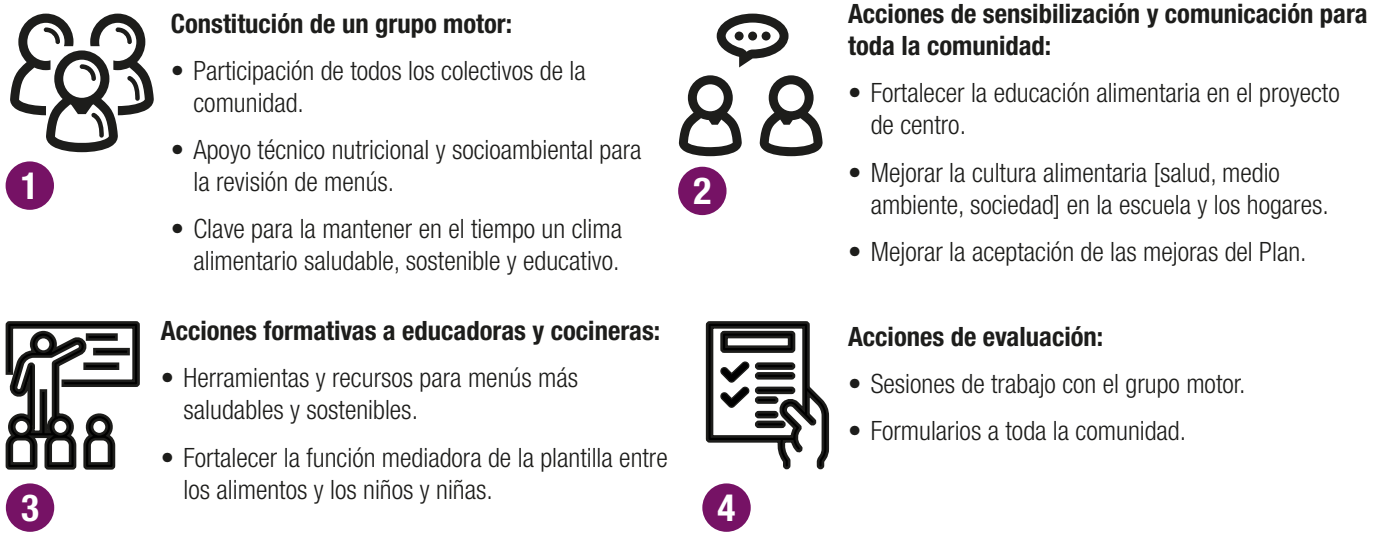
- Constitución de un grupo motor en cada escuela, formados por una representación de los distintos colectivos de la comunidad educativa, con el apoyo inicial de un/a técnico/a externo/a. Estos grupos, que tienen como objetivo adaptar el Plan Alimentario a las necesidades, características y punto de partida de cada comunidad, han coordinado la revisión de los menús en cada escuela. Estos grupos son imprescindibles para dar continuidad al Plan, una vez finaliza el acompañamiento externo, para asegurar un clima alimentario saludable, sostenible y educativo en el tiempo.
- Acciones de sensibilización a toda la comunidad escolar, con el objetivo de fortalecer la educación alimentaria como parte del proyecto de centro, de manera que se fomenten buenos hábitos alimentarios, desde la escuela, pero también desde los hogares, que contribuyan a mantener un óptimo estado de salud, desde un modelo alimentario más responsable social y ambientalmente.
- Acciones formativas a los equipos de educadoras y de cocina, dirigidas a motivar a ambos colectivos sobre los beneficios de las mejoras alimentarias impulsadas en la Red, resolver dudas y facilitarles herramientas para la elaboración de los nuevos menús y una buena aceptación por parte de niños y niñas.

  Los equipos de educadoras son las mediadoras inmediatas entre el alimento y el/la niño/a. Su sensibilización y conocimiento de los beneficios de los menús ofrecidos, será un factor que influirá en la transmisión que reciba el/la niño/a en el momento de comer. Es necesario dotar a los equipos educativos de un saber argumentado sobre los beneficios de la alimentación saludable, sostenible y ecológica.

  Las formaciones a cocineras se han centrado en la adquisición de herramientas y recursos para introducir progresivamente elaboraciones más sostenibles y saludables en los menús, partiendo del reciclaje de procedimientos habituales en la restauración colectiva. Todo ello fomentando la reflexión sobre las estrategias para un cambio de modelo alimentario viable dentro de una cocina. Algunas de las claves han sido:
  - Lograr un mayor equilibrio nutricional en los platos, ajustando los gramajes y la variedad de los diferentes grupos de alimentos [más verduras, legumbres o cereales; menos alimentos de origen animal].
  - Mejorar la presentación y con ello la aceptación de las niñas y niños.
  - Incluir progresivamente alimentos de temporada, de proximidad y ecológicos en los menús.
  - Ajustar las compras a las necesidades del centro, con el fin de ajustar costes y evitar el desperdicio alimentario.
- Acciones comunicativas, que facilitasen el conocimiento de las mejoras alimentarias en cada comunidad escolar.
- Acciones de evaluación, mediante sesiones de trabajo con el grupo motor, y diferentes formularios para evaluar los conocimientos, motivaciones y nivel de satisfacción de las comunidades y grupos motores con algunas de las acciones desarrolladas.

ELEMENTOS DE LOS PROGRAMAS DE ACOMPAÑAMIENTO AL DESARROLLO DEL PLAN ALIMENTARIO EN LAS ESCUELAS INFANTILES DE LA RED

Figura 2.2.
Elementos de los programas de acompañamiento al desarrollo del Plan Alimentario en las escuelas infantiles de la Red.



Desde los diferentes proyectos y entidades, junto al departamento municipal, se generó el documento de criterios y recomendaciones alimentarios del Plan[12] en 2019, para responder a la necesidad de trasladar a todas las escuelas de la Red pautas comunes en las que referenciar su proceso de mejora, facilitando su implementación y seguimiento.

2.5. DETALLES DE LAS DIFERENTES FASES Y DISPOSITIVOS DEL PROGRAMA

Las fases de apoyo a la definición y desarrollo del Plan Alimentario de la Red han sido los siguientes. En la Tabla 2.3. se incluyen detalles de las intervenciones de cada fase:

Tabla 2.3.
Detalles de las intervenciones realizadas en las diferentes fases del desarrollo del Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.
Fuente: Elaboración propia.

FASE	Nº DE ESCUELAS	APOYO AL GRUPO MOTOR	SENSIBILIZACIÓN Y FORMACIÓN	COMUNICACIÓN Y MATERIALES
1	2	**4 Sesiones:** diagnóstico y planificación de acciones, revisión de menús,incorporación de alimentos ecológicos a través del catálogo centralizado de compras, seguimiento del proceso.	**Grupo motor:** 1 sesión en criterios nutricionales/sostenibilidad. **Cocina:** formación 5 h, exclusiva para cada escuela. **Familias**: 2 sesiones.	

[12] Ibid. 3

[13] Se pueden consultar en el documento Criterios alimentarios para la transición a menús saludables, sostenibles y ecológicos. Disponible en https://bit.ly/3ei9m4J

DOS
Descripción del proceso

FASE	Nº DE ESCUELAS	APOYO AL GRUPO MOTOR	SENSIBILIZACIÓN Y FORMACIÓN	COMUNICACIÓN Y MATERIALES
2	14	**4 Sesiones:** diagnóstico y planificación de acciones, revisión de menús, seguimiento y evaluación del proceso. Calculo del consumo de proximidad.	**Grupo motor:** 1 sesión en criterios nutricionales y de sostenibilidad **Cocina:** 9 sesiones [3 teóricas y 6 prácticas]. **Educadoras:** 1-2 sesiones. **Familias:** 2 sesiones.	- Exposición Alimentar el Cambio. - Condimentos para el cambio. - Calendarios de Temporada. - Díptico del Plan Alimentario. - Guía de alimentación 0-3 [aún en proceso].
3	40	**2 Sesiónes** de seguimiento de los nuevos menús. Asesoría virtual [vía telefónica y correo electrónico].	**Grupo motor:** 2 sesiones sobre criterios nutricionales y revisión de menús. **Cocina:** 3 sesiones showcooking. **Educadoras:** 1 sesión. **Familias:** 2 sesiones.	- Dossier FAQS “preguntas frecuentes y respuestas”. - Documento de criterios nutricionales.
4	12	**4 Sesiones:** diagnóstico, planificación de acciones, revisión de menús, seguimiento y evaluación del proceso.	**Grupo motor:** 1 sesión en criterios nutricionales y de sostenibilidad **Cocina:** 5 sesiones [1 teóricas y 4 prácticas]. **Educadoras:** 2 sesiones. **Familias:** 2 sesiones. **4 Sesiones** de intercambio y aprendizaje entre escuelas.	- Maleta pedagógica para educadoras 0-3. - Guía de alimentación 0-3 para familias.

Fase 1, desarrollada durante el curso 2016/17, centrada en las 2 escuelas infantiles de gestión directa, en las que se podía incidir en primer lugar desarrollando el compromiso municipal vinculado a la adhesión al Pacto de Milán, a la espera de la nueva licitación para el resto de las escuelas de la Red. El acompañamiento fue realizado por Garúa en colaboración con la Plataforma Ecocomedores Madrid, a partir de fondos municipales.

La baja motivación de una parte del personal de estas escuelas, unida a dificultades en la gestión del personal municipal, dificultó en una de las escuelas completar todas las actividades del proceso.

Además, como primera aproximación del Plan Alimentario al resto de escuelas de la Red [ya con nuevos contratos de gestión], en esta fase el área de Equidad, Derechos Sociales y Empleo organizó la Jornada “Alimentación saludable y sostenible para las escuelas infantiles”, en la que participaron delegaciones de la mayoría de las comunidades educativas de la Red [directoras, empresas gestoras, educadoras, cocineras y familias] sumando más de 350 personas. Contó además con la presencia de expertos en alimentación, nutrición y distribución agroecológica. El trabajo en grupos permitió avanzar el análisis de la situación alimentaria en la Red y esbozar un plan de acción.

Fase 2, desarrollada durante los cursos 2017/18 y 2018/19, en 14 escuelas de gestión indirecta, seleccionadas entre los distritos con necesidad de mayor incidencia en hábitos alimentarios saludables.[13] Cada escuela tuvo su propio proceso con acciones específicas para cada comunidad escolar, salvo la formación a las cocineras descrita más abajo.

Las intervenciones de esta fase fueron desarrolladas por Justicia Alimentaria y Garúa, con fondos principalmente de la Fundación Daniel y Nina Carasso. Esta fundación fue la principal financiadora de los proyectos:

- “Madrid ciudad, articulando el sistema agroalimentario regional. Alianzas y proyectos agroecológicos desde el Pacto de Milán”, de Justicia Alimentaria y Germinando, que además del impulso a los compromisos municipales en alimentación escolar, ha apoyado la realización y desarrollo de la Estrategia Alimentaria de Madrid, y su coordinación con las diferentes áreas y servicios municipales.

[13] Según el Estudio de la situación nutricional de la población infantil en la ciudad de Madrid [2018], los distritos de menor desarrollo [Carabanchel, Usera, Puente de Vallecas, Villaverde] y desarrollo medio-bajo [Centro, Tetuán, Latina, Moratalaz, Ciudad Lineal, Villa de Vallecas, Vicálvaro, San Blas] presentaban diferencias significativas de mayor sobrepeso/obesidad en los y las niñas de 3 a 12 años, respecto a los distritos de mayor desarrollo, [46,7% y 42,5% frente a 34,7%]. Mas detalles en http://www.madridsalud.es/pdfs/INFORME%20ESTUDIO %20NUTRICION%20INFANTIL%20v2.pdf

DOS
Descripción del proceso

- "Alimentar el Cambio", de Garúa, que además de con las escuelas infantiles municipales, ha trabajado con centros educativos públicos dependientes del gobierno regional, generando materiales informativos[16], y trabajado activamente en la articulación de diferentes procesos relativos a alimentación escolar en Madrid, facilitando por ejemplo la colaboración del Proyecto MARES de Madrid con el Plan Alimentario de la Red.

En diciembre de 2017 arrancó uno de los dispositivos de apoyo a la transición alimentaria de las escuelas más exitoso: la Comunidad de Aprendizaje orientada a la Práctica [CAP] de Comedores Ecológicos en Escuelas Infantiles.[14] A lo largo de 15 sesiones repartidas en 18 meses, participaron en ella alrededor de 200 personas, en su mayoría integrantes de las comunidades de más de 25 escuelas [personal de cocina, educadores/as de comedor, equipos directivos, madres y padres], pero también técnicos/as de las organizaciones colaboradoras del Plan Alimentario, productores/as y distribuidoras ecológicas, pediatras, nutricionistas e inspectoras de sanidad municipales. En la CAP se promovió la interacción entre sus participantes [aveces con expertas invitadas], para intercambiar y generar conocimiento, buenas prácticas o herramientas, que facilitasen y potenciasen la aplicación del Plan Alimentario.

A lo largo de las sesiones de trabajo, se desarrollaron una serie de herramientas de trabajo para las escuelas, incorporadas al Plan Alimentario, y que se detallan posteriormente en el apartado 5.

Dando respuesta a las necesidades específicas detectadas en el personal de cocina, en el proceso de la CAP se realizó la formación Restauración Colectiva Saludable y Sostenible dirigida a un grupo de 25 cocineras de la Red. Combinando sesiones teóricas y prácticas, tuvo como objetivo introducir claves necesarias para transitar a un servicio de restauración colectiva más saludable, sostenible y justo. La formación respondió además a la necesidad de las participantes de relacionarse con otras cocineras [pues en sus escuelas, comparten plantilla fundamentalmente con educadoras]. Entre los resultados de la formación, destacan la puesta en valor de su exigente trabajo y una gran motivación, que han facilitado que muchas de ellas se hayan convertido en líderes de los procesos de mejora en sus escuelas.

- La finalización del Proyecto MARES supuso el cierre de esta primera fase de la CAP, generando un conjunto de conclusiones algunas de las cuales se recogen en el apartado final de este informe. En la Fase 4, descrita a continuación, está previsto dar continuidad a este espacio de intercambio, si bien la emergencia sanitaria lo ha dificultado. El 22 de junio se celebró una sesión virtual de intercambio de experiencias de compra de proximidad en EEII, coorganizada por CERAI, Garúa y la Red Municipal; y están previstas nuevas sesiones en el otoño de 2020.
- Por último, en esta fase también se puso en marcha un grupo técnico, integrado por pediatras de Madrid Salud, una nutricionista, una técnica educativa y técnicas del Departamento de Educación Infantil, para la elaboración de una Guía de Alimentación Infantil [todavía en proceso de elaboración], dirigida a las comunidades de las escuelas. Su objetivo es ofrecer criterios para orientar una alimentación saludable y sostenible en la escuela y en la familia para los niños y niñas de 0 a 3 años.

Fase 3, durante el curso 18/19, se articuló un programa de acompañamiento para las 40 escuelas infantiles que en aquel momento no habían recibido apoyo externo a sus procesos. Este programa, desarrollado por Justicia Alimentaria y La Garbancita Ecológica en 30 y 10 escuelas respectivamente, contó con financiación municipal, de la Universidad de Alcalá [proyecto europeo INHERIT][15] y de Justicia Alimentaria.

Esta fase, determinante para apoyar la transición de las 40 escuelas que completaban en ese momento la Red, requirió de un ingente trabajo de coordinación para articular bajo una misma intervención para tantas escuelas, recursos de diferentes programas [cada uno con sus condicionantes, y algunos de ellos incorporados al proceso meses después de su inicio].

El proyecto "Trabajando para un desarrollo alimentario urbano sostenible en la ciudad de Madrid, 2018", de la entidad Justicia Alimentaria, financiado por la D.G de Cooperación y Educación para una Ciudadanía Global, asumió las acciones de sensibilización con las familias de 30 escuelas, generando materiales y recursos para la red, y acompañando al departamento municipal y sus comunidades escolares en su transición.

Por su parte, desde el inicio del Plan Alimentario de la Red, la Facultad de Economía de la Universidad de Alcalá de Henares mostró interés en incluirlo dentro de una investigación enmarcada en el proyecto europeo INHERIT, que permitiera valorar la repercusión económica y en términos

[14] Las Comunidades de Aprendizaje orientadas a la Práctica [CAP] son espacios donde un grupo de personas comparten una inquietud, un problema o una pasión sobre algún tema o práctica concreta, y donde interactúan regularmente para aprender a hacerlo mejor a través de unos objetivos compartidos. Para más detalles metodológicos de una CAP y conocer los detalles, productos y conclusiones de esta CAP, consultar el documento "Recetas y conclusiones de la CAP de comedores ecológicos en escuelas infantiles". https://maresmadrid.es/wpcontent/uploads/2018/04/RECETARIO-SIN-PROTE%C3%8DNA-ANIMAL.pdf

[15] El proyecto **INter-sectoral Health and Environment Research for InnovaTion** [INHERIT], desarrollado entre 2016 y 2019 por un consorcio de 18 socios, incluida la Universidad de Alcalá, tuvo como objetivo estimular políticas, prácticas e innovaciones eficaces para abordar los factores ambientales que dañan la salud y las causas responsables de la inequidad en esta.

[16] Disponibles en http://alimentarelcambio.es/materiales-didacticos

de salud que puede tener la oferta de alimentación saludable y ecológica en las escuelas infantiles. El apartado 3.5 ofrece algunos detalles de los resultados de la investigación

Dada la gran cantidad de escuelas incluidas en esta fase, las formaciones a grupos motores y cocineras se organizaron en grupos de 10 y 20 escuelas respectivamente. El resto de acciones formativas y de acompañamiento con equipos educativos y familias se realizaron de manera individualizada para cada comunidad.

Por último, se realizó una sesión de sensibilización con las técnicas municipales de educación y sanidad que desde las juntas de distrito, son responsables respectivamente de la fiscalización de los contratos de gestión de las escuelas, y del cumplimiento de la normativa higienico-sanitaria. Quedó pendiente una segunda sesión, suspendida como resultado de la emergencia sanitaria en 2020, enfocada a diseñar un protocolo de seguimiento de los compromisos de las empresas gestoras en materia de alimentación sostenible y saludable.

Fase 4, iniciada en el curso 2019/20, se desarrollará durante el próximo curso en las 12 escuelas infantiles incorporadas a la Red municipal durante 2019. La desarrolla el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional [CERAI] en colaboración con Garúa, con financiación del proyecto “Menús sostenibles, planeta saludable”, financiado a través de la convocatoria municipal de subvenciones para proyectos de sensibilización en torno a los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU.

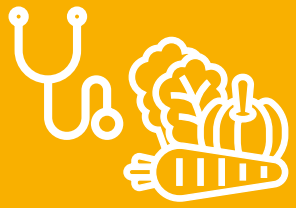
Salvo las sesiones de intercambio y aprendizaje entre escuelas y la formación práctica a cocineras, el resto de intervenciones se desarrollarán para cada comunidad escolar de manera individualizada.

DOS
Descripción del proceso

PARTICIPACIÓN DE DIFERENTES ACTORES COLABORADORES Y PROYECTOS EN EL PLAN ALIMENTARIO DE LA **RED MUNICIPAL** DE ESCUELAS INFANTILES DE MADRID

Figura 2.3.
Participación de diferentes actores colaboradores y proyectos en el Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

TRES
DIAGNÓSTICO DE LA MEJORA ALIMENTARIA



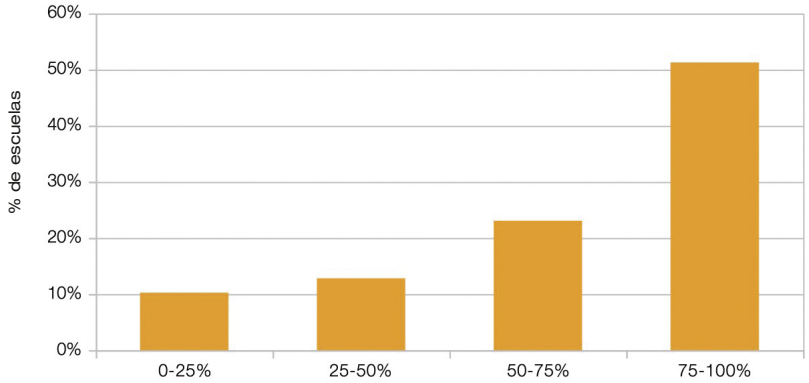
TRES
Diagnóstico de la mejora alimentaria

De acuerdo con la evaluación realizada en junio de 2019 por el Departamento de Educación Infantil en colaboración con las organizaciones participantes en los programas de apoyo desarrollados, todas las escuelas de la Red habían revisado y mejorado sus menús, incorporando, en mayor o menor medida, los siguientes criterios y medidas:

- Incremento de la presencia de verduras tanto en el primero como en el segundo plato. Utilización creciente del consumo de verduras y frutas de temporada –de la mano de la definición de ruedas de menús de calor y de frío–, y de vegetales frescos. Más de la mitad de las escuelas que respondieron al formulario "Evaluación del impacto de las mejoras alimentarias desarrolladas en Escuelas Infantiles madrileñas" realizado junio de 2020 declaran que la mayor parte de las verduras y hortalizas utilizadas son frescas, mientras que aproximadamente una cuarta parte recurre a congelados y conservas para más de la mitad de la verdura y hortaliza utilizada.

Gráfico 3.1.
Consumo de verduras y hortalizas frescas en la Red Municipal de EEII de Madrid. Respuestas a la pregunta "Del total de la verdura y hortaliza, ¿aproximadamente qué porcentaje es producto fresco [en lugar de congelado o conservas]?".

Fuente:
Elaboración propia.



- Incremento del consumo de fruta en comidas, desayunos y meriendas.
- Reducción [y desaparición en algunos casos] de los azúcares añadidos en desayunos y meriendas. Introducción de pan con aceite, cereales integrales, patés vegetales, fruta y bollería casera, disminuyendo el nivel de dulzor o endulzando con fruta.
- Reducción sustancial en los consumos de alimentos de origen animal, habitualmente muy superiores a las recomendaciones nutricionales. Se consigue mediante:
  - Introducción de días sin proteína animal en las ruedas de menús, en los que la combinación de legumbres y cereales aportan la proteína en calidad y cantidad necesarias. La mayoría de escuelas han introducido esta innovación pero con distinta intensidad, variando su periodicidad entre 1 y 8 veces al mes: de las 39 escuelas que respondieron al formulario mencionado, 2 de cada 3 han introducido un día a la semana sin proteína animal, habiendo tres escuelas con 6 u 8 días al mes. Con menor intensidad, en 5 escuelas se ha introducido entre 1 y 3 días al mes. Únicamente 5 escuelas [13%] incluyen proteína animal todos los días de sus menús [aunque 3 de ellas, inauguradas en 2019, probablemente dejen de hacerlo el próximo curso].
  - Desaparición sustancial de embutidos y otras carnes procesadas, así como de los fritos y el atún en conserva.
  - Retirada de la proteína animal en la gran mayoría de primeros platos.

- Incremento del consumo de legumbre, en muchas escuelas hasta dos veces por semana, con distintas elaboraciones. Aparición de patés de legumbres en las meriendas.
- Elaboración de menús diferenciados para los meses de calor y de frío. El 69% de las escuelas consultadas han seguido el formato de ruedas de menús, es decir, una programación de menús que cubre entre 4 y 6 semanas, que se repiten a lo largo del periodo correspondiente [el habitual es mayo-noviembre para la rueda de calor, y diciembre-abril para la rueda de frío][17]. Como en el caso anterior, 9 de las 12 escuelas sin ruedas de menú abrieron en 2019 y es probable que las incorporen durante el curso 20-21.
- Esta forma de diseñar los menús –en la que se repiten las elaboraciones periódicamente– facilita la mejora progresiva de las diferentes elaboraciones para lograr una mejor aceptación del alumnado, y ayuda a sistematizar y planificar las necesidades de materia prima [algo muy útil si se opta por la compra directa a productores/as de proximidad].

No obstante, se han identificado varias mejoras pendientes en una mayoría de escuelas. Las principales serían:

- El uso de vegetales y frutas de temporada se complica para los niños y niñas más pequeñas, cuyos menús –triturados– siguen las pautas de incorporación de alimentos determinadas por sus pediatras, que no suelen tener en cuenta la estacionalidad. Por lo tanto está pendiente aplicar el criterio de temporada a los ingredientes de purés y papillas de fruta, que consume aproximadamente un tercio del alumnado. Es necesario un mayor conocimiento en las escuelas de las garantías nutricionales del uso de frutas y verduras de temporada en dichas elaboraciones, si bien sería necesario contar con una propuesta de incorporación de alimentos en purés y papillas siguiendo el criterio de temporalidad,[18] avalada por profesionales de la nutrición y el Departamento de Educación Infantil. La Guía de Alimentación en proceso de elaboración podría ser un referente imprescindible para ello.
- Reducir las cantidades de alimentos de origen animal ofrecidos, para ajustar los gramajes de proteína animal a las necesidades nutricionales de las niñas y niños de esta edad [y reducir las implicaciones socioambientales de la producción de dichos alimentos].
- Elaborar o mejorar las fichas técnicas de las elaboraciones disponibles en las cocinas, que estipulen los gramajes y faciliten la aplicación de los criterios de los menús con mayor objetividad.

3.1. INCORPORACIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Tal y como muestra el **Gráfico 3.2**, los grupos de alimentos ecológicos que en mayor medida han incorporado hasta el momento las escuelas son: legumbres [90% de las escuelas], huevos frescos [62%] y aceite de oliva virgen extra [51%].

Los principales factores para elegir estos grupos frente a otros serían:

- Facilidad de gestión de pedidos y almacenamiento, al no ser producto fresco perecedero en pocos días;
- Menor incremento en el coste del producto ecológico frente al producto convencional, que con otros grupos de alimentos sería mayor. Dicho incremento será menor especialmente en los grupos de los que se consumen menos cantidades, [ver Gráfico 3.2.], por tratarse de productos secos de los que se consumen comparativamente menos kilos [legumbres, cereales] o por otros motivos [cocina saludable sin fritos para el aceite de oliva; limitaciones higienico-sanitarias al consumo de huevo fresco, que suele alternarse con el huevo pasteurizado en los menús, para el que se exime el criterio del ecológico].[19] Los grupos de alimentos ecológicos cuyo consumo –en las pocas escuelas donde se ha dado– ha implicado mayores cantidades de alimentos han sido las frutas y verduras y hortalizas.

En menor medida, incorporaron la carne de pollo o ternera [solo una de las escuelas de gestión directa], frutas [5%] y verduras/hortalizas [10%].

[17] En el 5% de escuelas, solo se ha elaborado rueda de menú “de frío”.

[18] Cuya aplicación requeriría de información y coordinación adicional con las familias de este alumnado.

[19] Por la escasa oferta de huevo pasteurizado ecológico.

TRES
Diagnóstico de la mejora alimentaria

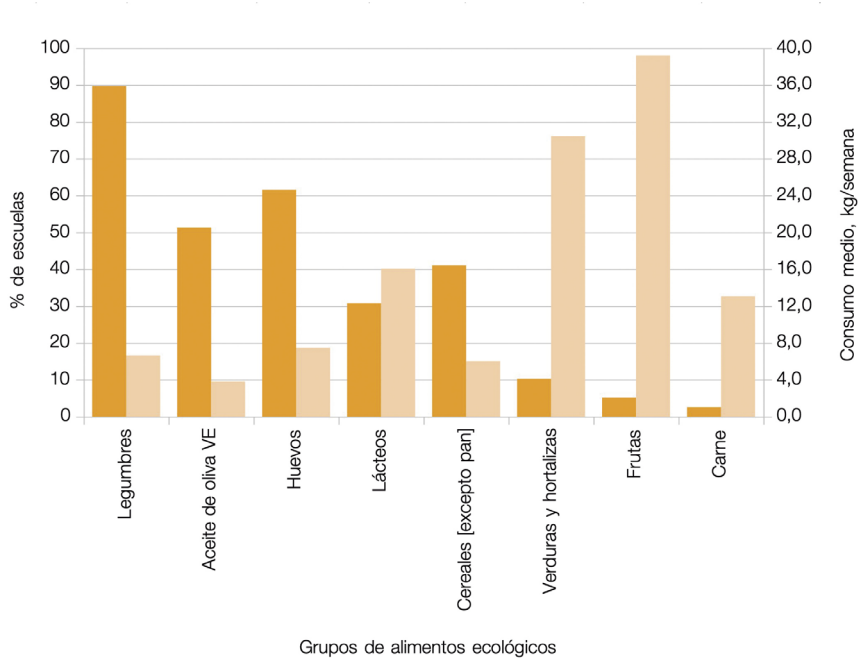


Gráfico 3.2.
Incorporación de alimentos ecológicos en la Red Municipal de EEII de Madrid. Las barras mas oscuras muestran el porcentaje de escuelas que ha incorporado cada grupo de alimentos ecológicos. Las barras mas claras muestran, para cada grupo, el consumo medio semanal por cada 100 comensales en el conjunto de escuelas que han aportado datos de su consumo.

Fuente:
Elaboración propia.

Y es que las escuelas identifican como una de sus mayores dificultades en la incorporación de grupos de alimentos ecológicos el mayor coste de estos frente al producto convencional, si bien, tal y como ya se ha comentado, el presupuesto disponible en las escuelas para los servicios alimentarios parece suficiente para que la mayoría de su despensa sea de alimentos ecológicos.

Más allá de esto, la apuesta por vegetales de temporada [más económicos] y la sistematización del trabajo de cocina [que se ha realizado con diferente intensidad en función de las escuelas] mediante el diseño de ruedas de menús, la simplificación de estos y la aplicación de gramajes, permite a las escuelas ajustar mejor los servicios de alimentación al presupuesto y las necesidades. Otra estrategia seguida por otros programas de alimentación ecológica[20] para reducir el coste de los alimentos ecológicos, manteniendo aún así precios justos para los/as productores/as, consiste en negociar con estos/as acuerdos de compra para todo un curso. Esta línea de trabajo se ha promovido a través de un proyecto piloto para el consumo de verdura y hortaliza ecológica de proximidad, tal y como se explica a continuación.

[20] Como el Programa Ecocomedores de Canarias o Emengoak en Pamplona.

3.2. INCORPORACIÓN DE ALIMENTOS DE PROXIMIDAD:

La proximidad como tal no es un criterio obligatorio ni al que se hayan comprometido las empresas gestoras en sus contratos de gestión, si bien es uno de los criterios recomendados en el Plan Alimentario. En cambio, los alimentos ecológicos introducidos deben ser también de circuito corto, definido como aquellos alimentos que “entre su consumo en el comedor de la Escuela Infantil y su cultivo o producción no existan más de dos intermediarios”. Esta característica puede indirectamente acortar las distancias entre los lugares de producción y consumo de los alimentos. No obstante, el seguimiento mensual que realiza el personal del Departamento de Educación Infantil de los consumos de alimentos ecológicos y de comercio justo [mediante la comprobación facturas] carece de herramientas o mecanismos para comprobar el circuito corto.

TRES
Diagnóstico de la mejora alimentaria

Como parte del seguimiento del proyecto "Madrid ciudad, articulando el sistema agroalimentario regional", se realizó una estimación del consumo de alimentos adquiridos a productores/as de la bioregión madrileña para las 16 escuelas participantes, durante el mes de octubre de 2019. La bioregión sería el territorio más cercano con capacidad suficiente para producir los alimentos consumidos en la ciudad de Madrid, y varía considerablemente en función del grupo de alimentos. Dada la escasez de información sobre la trazabilidad de los alimentos que normalmente manejan las escuelas, y considerando la provincia como la unidad territorial más pequeña para la que en muchas ocasiones viene referida la trazabilidad, se definió bioregión como la primera o segunda corona de provincias limítrofes con Madrid, en función de la percepción de las técnicas del proyecto sobre la disponibilidad de producciones de cada grupo de alimentos.

De las 16 escuelas consultadas, 11 ofrecieron información de sus consumos,[21] aportando [sólo en algunos casos] documentación acreditativa de la trazabilidad de los alimentos. El consumo mensual de alimentos de productores/as de la bioregión declarado por las escuelas fue de 3,5 toneladas de alimentos y 166 docenas de huevos; de los que se aportaron evidencias documentales para 1,2 toneladas [33%] y 113 docenas [68%].

Los grupos de alimentos con mayores consumos según las estimaciones de las escuelas fueron fruta [1492 kg], verdura y hortaliza [784 kg], lácteos [445 l] y carnes [396 kg]. Al considerar solo los consumos acreditados, el consumo de vegetales frescos se reduce en torno al 20%, de forma que los lácteos [394 l] serían los alimentos más consumidos, seguidos de fruta [361 kg] y hortalizas [166 kg]. Volviendo a las cantidades declaradas por las escuelas, al considerar la elección de cada escuela de grupos ecológicos, se comprueba que el 43% del consumo bioregional lo fue también ecológico: la totalidad de legumbres, cereales y lácteos, en torno al 75% para huevos y AOVE, y en menores cantidades hortalizas [44%], fruta [28%] y carnes [19%].

Confiando en los datos facilitados por las escuelas, y extrapolando el consumo de ese mes al conjunto del curso escolar, que incluye aproximadamente 10 meses lectivos, los consumos de alimentos de la bioregión alcanzarían 35 toneladas de alimentos y 1660 docenas de huevos en las 11 escuelas.

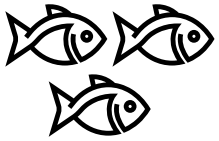
Al no disponer de datos sobre el consumo de alimentos de la bioregión en el resto de la Red, si se extrapolan los consumos de las 11 escuelas analizadas a las 68 escuelas actuales, los consumos alcanzarían 216 toneladas de alimentos y 10.231 docenas de huevos en un curso completo y para toda la Red.

[21] Las 11 escuelas fueron: Cielo azúl, El Caserío, El Rocío, El Sol, Gigantes y Cabezudos, La Brisa, La Caracola, La Cornisa, Luisa Fernanda, Molinos de Viento y Sobrinos del Capitán Grant.

ESTIMACIÓN DEL CONSUMO DE ALIMENTOS PROCEDENTES DE LA BIOREGIÓN DE MADRID

¿QÚE CONSIDERAMOS BIOREGIÓN?

Figura 3.1.
Estimación del consumo de alimentos procedentes de la bioregión de Madrid.

	1	2	3
GRUPOS DE ALIMENTOS	1. Verduras y hortalizas; Legumbres; Huevo fresco; Lácteos; Carnes; Aceite de Oliva	2. Frutas, Cereales [Pastas, arroz, etc., excepto el pan]	 3. Pescados
TERRITORIO	C. Madrid+Toledo, Ávila, Segovia, Guadalajara, Cuenca	Territorio 1 + Ciudad Real, Cáceres, Salamanca, Valladolid, Burgos, Soria, Zaragoza, Teruel, Albacete.	Caladeros 27.8, 27.9, 34.1.1, 37.1.1

Estimación del consumo anual de la Red Municipal de EEII
[Calculado para 68 escuelas, a partir de los consumos declarados por 11 escuelas en octubre de 2019].

GRUPOS DE ALIMENTOS	CONSUMO [KG O DOCENAS]	CONSUMO ECO [KG O DOCENAS]	% CONSUMO BIOREGIÓN QUE ES ECO
Fruta	92.220	25.580	27,74 %
Verdura	48.453	21,420	44,21%
Legumbre	7.047	7.047	100%
Cereales	3.864	3.864	100%
Huevos	10.231	7.913	77,34 %
Lácteos	27.509	27,015	98,20 %
Carne	24.454	4.698	19,21 %

GRUPOS DE ALIMENTOS	CONSUMO [KG O DOCENAS]	CONSUMO ECO [KG O DOCENAS]	% CONSUMO BIOREGIÓN QUE ES ECO
AOVE	4.884	3.647	74,68 %
Pescado	7.727	0	0%
TOTAL [SIN HUEVOS]	**216.158**	**93.271**	**43,15 %**

Fuente: Elaboración propia.

3.2.1. Proyecto piloto de proximidad hortaliza-verdura-fruta

Para promover el consumo en las escuelas infantiles madrileñas de productos de las huertas ecológicas madrileñas, se puso en marcha a comienzos de 2019, un proyecto piloto de compra directa a una agrupación de productores locales, coordinado por las cooperativas Garúa y Germinando, dentro de la Fase 2 explicada en el apartado 2.5.

Además, y pensando tanto en otros proyectos hortícolas dentro de la bioregión madrileña, como en el consumo de otros grupos de alimentos, se ha dado difusión en diferentes momentos de 2019 y 2020 y a través de diferentes canales, del *"Catálogo de proveedores ecológicos y de proximidad para las Escuelas Infantiles de la Red Municipal del Ayuntamiento de Madrid" incluido en el apartado 5 del informe.*

PROYECTO PILOTO DE COMPRA DE PROXIMIDAD DE VERDURA Y FRUTA ECOLÓGICA

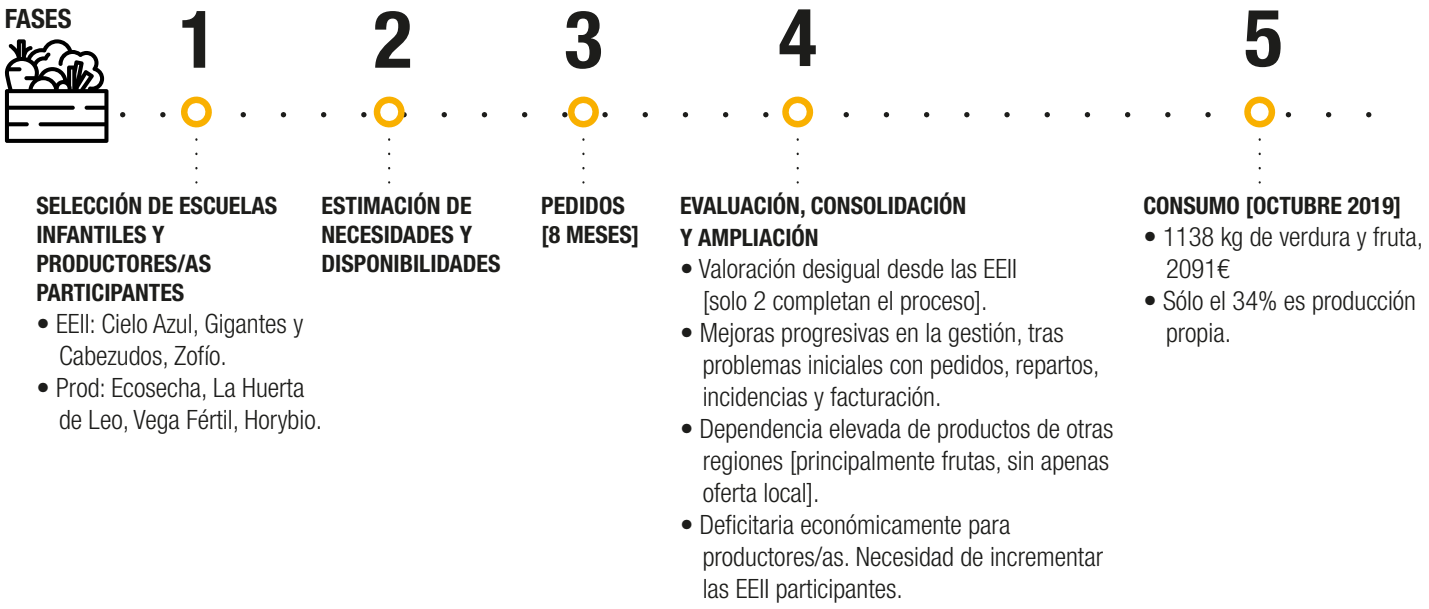


Figura 3.2.
Proyecto piloto de compra de proximidad de verduras y fruta ecológica.

Las fases del proyecto piloto mencionado fueron:

Fase 1. Selección de escuelas infantiles y productores/as participantes.

Se identificaron escuelas con consumos estables de verdura y hortaliza ecológica, y/o gran motivación por la mejora socioambiental de su oferta alimentaria, que hubieran revisado previamente sus menús [incrementando el consumo de vegetal fresco de temporada], y definido y aplicado ruedas de menús de calor y frío; ya que su utilización de ruedas de menús facilita la estimación de las necesidades futuras de alimentos.

Se invitó a las escuelas autonómicas 0-6 años EEII Zofío y La Jara; y las escuelas 0-3 Cielo Azul y Gigantes y Cabezudos. Las dos primeras, no pertenecientes a la Red Municipal, habían iniciado el consumo de verdura y hortaliza ecológica en 2017 a partir de su participación en el proyecto "Alimentar el Cambio", habiendo probado con diferentes distribuidoras de escala estatal. Las dos escuelas 0-3 habían participado intensamente en la CAP y la formación a cocineras del proyecto MARES.

En el lado de los productores, se seleccionó a una agrupación de productores/as gestada a partir de un proceso previo apoyado desde MARES. Esta agrupación consiguió reunir a 7 proyectos que tenían entre sus objetivos suministrar a comedores escolares. Finalmente, se dividió en dos, continuando el proyecto piloto con los proyectos Ecosecha y La Huerta de Leo, ambos ubicados en Rivas Vaciamadrid, que a su vez colaboran con Vega Fértil y Horybio.

Fase 2. Estimación de necesidades y disponibilidades.

Se solicitó a las escuelas una estimación de sus consumos mensuales de verdura y hortaliza, repartiendo los meses de todo el curso entre las 4 escuelas, de manera que para la mayoría de meses hubiera datos de dos escuelas [una 0-3 y otra 0-6 años]. A partir de dichas estimaciones de consumo, los productores confirmaron la disponibilidad de los vegetales frescos utilizados en las escuelas, y ofrecieron unos precios orientativos, que las escuelas consideraron viables. Incorporaron a su oferta fruta ecológica, a partir de producciones propias de melón, sandía y fruta de hueso los meses de verano, y fruta comprada a otros productores/as [de diferentes regiones] el resto del curso.

Fase 3. Pedidos.

El 16 de mayo de 2019 se celebró una reunión con representantes de las cuatro escuelas y de la producción, en la que se acordó el sistema de pedido y reparto, pago y facturación, etc., para los primeros pedidos a realizar en julio de 2019, elegido como mes de prueba por la disponibilidad de hortalizas de verano y tener menores consumos en las escuelas. La evaluación de aquellos pedidos, realizados por 3 de las 4 escuelas, fue buena.

En septiembre se retomaron los pedidos, y se celebró una reunión de evaluación y seguimiento. La valoración de los pedidos realizados durante julio y septiembre fue muy dispar en relación a la calidad de los productos y la gestión de los pedidos y repartos, con 2 escuelas muy satisfechas, y otras dos muy críticas [aunque una de ellas, La Jara, solo había realizado un único pedido en septiembre]. Se analizaron las incidencias ocurridas para definir acciones de mejora relativas a:

- Selección de variedades más resistentes y revisión del producto, empaquetado y etiquetado.
- Definición de un protocolo de gestión y resolución de incidencias.
- Control de albaranes, facturación y pagos.

La Jara decidió no continuar en el piloto, y Zofío continuó realizando pedidos hasta noviembre, por considerar que en los meses transcurridos la mejora del servicio no había sido suficiente. Cielo Azul y Gigantes y Cabezudos han mantenido sus pedidos durante todo el curso 2019/20: la primera, pidiendo semanalmente verdura y hortaliza [salvo patatas]; la segunda, con pedidos quincenales de verdura, hortaliza y fruta, que complementa con producto convencional para tener mayor variedad incluyendo productos que consideran demasiado caros en ecológico, y disponer de repartos complementarios [que en el caso de distribuidoras convencionales, suelen ser muy flexibles].

A modo de ejemplo, en el mes de octubre de 2019, entre las 3 escuelas participantes consumieron 1.138 kg de verdura, hortaliza y fruta ecológica a través de esta iniciativa. Un 34% procedía de las fincas madrileñas, mientras que el 66 % era producto de otros productores/as pero incluido en la oferta a las escuelas. Esta oferta ampliada cumple con varios objetivos. En primer lugar, estos proyectos madrileños han decidido dejar de

producir determinados cultivos para los que sus fincas reúnen peores condiciones y sus costes de producción resultarían muy elevados [como patata, cebolla o zanahoria, por otra parte, altamente consumidos en escuelas infantiles]. No obstante, los consumos estables de las escuelas permiten a los proyectos productivos valorar la posibilidad de hacer determinadas inversiones que mejoren la rentabilidad de algunos cultivos como la patata, por lo que pueden facilitar su incorporación a la oferta propia de algunas fincas. Por otro lado, se persigue ampliar la oferta con productos no disponibles en sus fincas pero demandadas por las escuelas, como muchas frutas y otras hortalizas consumidas fuera de la temporada agronómica madrileña.

Tabla 3.1.
Consumos de hortaliza, verdura y fruta ecológica durante el mes de octubre de 2019 en las escuelas participantes en el proyecto piloto de compra directa a horticultores/as madrileños ecológicos.
Fuente: Elaboración propia.

ESCUELA	N.º PEDIDOS [10/2019]	CONSUMO [KG]	PRODUCCIÓN PROPIA	COMPRA/VENTA
Cielo azul	4	144,1 KG	74%	26%
Gigantes y Cabezudos	2	148 KG	44%	56%
Zofío	4	846 KG	30%	70%
TOTAL		**1138,1 KG**	34%	66%

[1]Sin IVA ni portes. Al no tener datos del consumo [€] de EEII Zofío, se estima a partir del coste medio [€/kg] de las otras dos EEII

Fase 4. Evaluación, consolidación y ampliación.

Los consumos generados a través de esta iniciativa piloto de compra directa han sido muy modestos: por el bajo número de escuelas participantes, por el pequeño tamaño de estas y las limitadas ingestas –en cantidad y variedad– del alumnado [de las 4 escuelas interesadas inicialmente, solo las 0/3 años han continuado], y porque algunas de las escuelas todavía se encuentran en proceso de transición hacia un consumo de vegetales mayoritariamente fresco, ecológico y de temporada. Desde el punto de vista de fomentar las producciones madrileñas, los volúmenes consumidos son aún menores, ya que dos tercios de los alimentos procedían de fincas de otros territorios. Esta "dependencia" es inevitable dadas las limitaciones de las producciones madrileñas [principalmente en frutas], pero se podría reducir consolidando la producción local de determinadas hortalizas y frutas.

Por otro lado, llama la atención la evaluación tan dispar de la calidad de los alimentos y protocolos hecha por las diferentes escuelas. Probablemente, dicha evaluación tiene mucho que ver con dos factores: los procesos de sensibilización y formación desarrollados, y el modelo de gestión.

Por una parte, se percibe una mayor sensibilización y motivación de los equipos de cocina de las EEII municipales, que han participado en un intenso proceso de sensibilización, formación y empoderamiento durante la Fase 2 del Plan Alimentario, destacando la formación a cocineras y la CAP. En el caso de las escuelas 0-6, dicho proceso fue –comparativamente– menos intenso, y ha transcurrido más tiempo desde su realización.

Por otro lado, en las escuelas de gestión indirecta las ratios de trabajadoras suelen ser menores que en las escuelas de gestión directa [personal laboral de la administración]. Sus empleadas están más acostumbradas a una mayor carga de trabajo y a responder a imprevistos en la organización del trabajo.

Por ambos factores, los equipos de cocina valorarían más algunas cualidades organolépticas de determinados ingredientes, a pesar de su menor duración o del trabajo adicional que requiere su aprovechamiento. Igualmente, tendrían una mayor capacidad de adaptación a las limitaciones en el servicio que ofrecen los/as [pequeños/as] productores/as de la iniciativa, que en comparación con distribuidoras con las que

trabajan habitualmente las escuelas infantiles, requieren hacer los pedidos con mayor antelación o presentan tarifas de portes mayores [frente a un servicio prácticamente a la carta de las distribuidoras: cualquier producto cuando se necesite].

El 22 de junio de 2020 se celebró una sesión Intercambio de experiencias de compra ecológica de proximidad en escuelas infantiles en Madrid[22] [fase 4 del Plan], con el objetivo de incentivar el consumo directo a productores/as ecológicos/as de proximidad, en el que expusieron su experiencia una cocinera y un horticultor del proyecto piloto. Desde ambos "lados", la valoración fue muy positiva, tanto de los alimentos como de la mejora en la gestión de los pedidos, repartos, facturación e incidencias conseguida a lo largo de los meses [y tras unos primeros pedidos con muchas incidencias].

Además, se insistió en la necesidad de incrementar el número de escuelas participantes para que la venta a escuelas infantiles resulte rentable para los/as productores/as. Estos/as indican que durante el curso 19/20 ha resultado deficitario, pero que no obstante lo valoran positivamente como inversión en un canal necesario para consolidar sus esfuerzos de inter-cooperación, crecimiento y mejora de la rentabilidad de sus proyectos. Desde el proyecto "Menús sostenibles, planeta saludable", se pretende dar continuidad a la sesión para facilitar la incorporación de las escuelas interesadas a esta iniciativa de compra directa.

[22] Video disponible en https://www.youtube.com/watch?v=v3s5Sq_JM9A

3.3. PROCESOS PARTICIPATIVOS EN LAS ESCUELAS

Gran número de los grupos motores han funcionado con autonomía, pero otros muchos han dependido del acompañamiento externo para realizar reuniones y desarrollar su agenda de trabajo. Además, se han desarrollado –con diferentes niveles de intensidad dependiendo del programa– diferentes acciones de sensibilización y formación para toda la comunidad educativa.

El colectivo menos presente en los grupos motores ha sido el de los/as representantes de las entidades gestoras de las escuelas, sobre todo en los casos de empresas grandes. Este tipo de empresas, que suelen gestionar escuelas infantiles [y otras colectividades no educativas] dependientes de otras administraciones, y que tienen sus propios departamentos de nutrición y de compras, suelen presentar mayores resistencias a incorporar aquellos criterios y recomendaciones que no aplican esas otras administraciones a sus escuelas [como la reducción de la proteína animal, el consumo de fresco y temporada, etc.]. Las tres circunstancias –menor presencia en los grupos motores, toma de decisiones alejada de la escuela y "propuesta alimentaria de empresa" condicionada por otras administraciones– han implicado un menor grado de transformación y mejora de los menús.

Se percibe que los colectivos de la escuela que, de manera más directa contribuyen a la transformación de la alimentación de las niñas y niños, son los/as cocineros/as y los/as educadores/as por las características inherentes a su tarea. En un buen número de escuelas, han dinamizado el interés de la comunidad educativa por la alimentación, desplegando recursos que visibilizan el trabajo de los grupos motores.

La receptividad de familias y equipos educativos ante la mejora de los menús ha sido muy positiva en términos generales. La salud y el bienestar de las niñas y niños es el eje más potente que ha motivado la participación.

Frecuentemente una parte de los equipos educativos teme un mayor rechazo de los niños y niñas [y sus familias] a los cambios en el menú, del que en la realidad se dan. Dichas reticencias tienen más que ver con los hábitos y preferencias alimentarias de los adultos, que con el comportamiento del alumnado; de ahí la pertinencia de acompañar los procesos de transformación de menús de programas educativos para toda la comunidad.

Son muy puntuales, los casos en que se ha manifestado resistencia o rechazo ante los cambios planteados. Cuando esto ocurre, suele ser suficiente con ofrecer –o recordar si ya se hizo de manera general– a las personas reticentes explicaciones y materiales que justifican la adecuación y motivaciones de las mejoras introducidas en la oferta de las escuelas.

La participación en las sesiones de sensibilización del equipo educativo ha sido muy alta; pero sustancialmente menor en el caso de las sesiones dirigidas a las familias en una mayoría de centros. Su participación mejoró mucho cuando, dentro de algunos programas, se buscaron

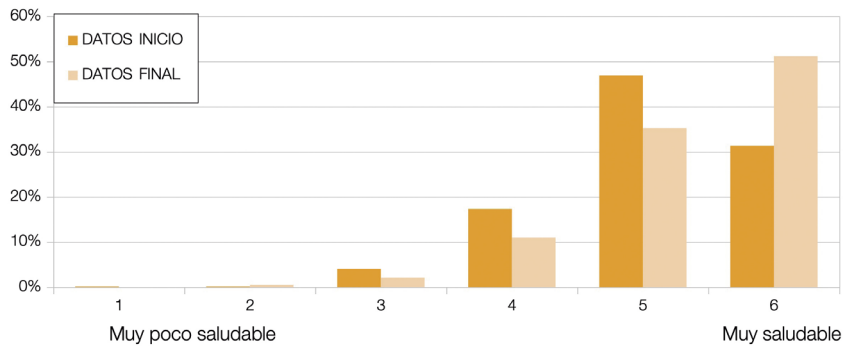
formatos más prácticos y adaptados a los intereses de cada comunidad. Tuvieron muy buen resultado sesiones mixtas en las que se combinó el trabajo sobre criterios alimentarios saludables y sostenibles con los adultos, con talleres de elaboración de meriendas con las niñas y niños.

3.4. IMPACTO EN EL ÁMBITO FAMILIAR

Un primer aspecto a destacar es la valoración muy positiva de la alimentación ofrecida en las escuelas. Tal y como muestra la el gráfico 3.3., una clara mayoría de familias y trabajadoras [de las 14 escuelas que participaron en el programa de acompañamiento a las escuelas de la Fase 2] consideraban dicha oferta como muy o bastante saludable y equilibrada, mejorando claramente la valoración al final del proceso respecto a la del inicio.

Gráfico 3.3.
Valoración de la oferta alimentaria en la Red Municipal de EEII de Madrid.
Respuestas a la pregunta "¿Cree que la alimentación que se ofrece en la escuela es saludable y equilibrada?" en los formularios de inicio y final de proceso. Escala progresiva en la que 1 equivale a "Muy poco saludable y sostenible" y 6 a "Muy saludable y sostenible".

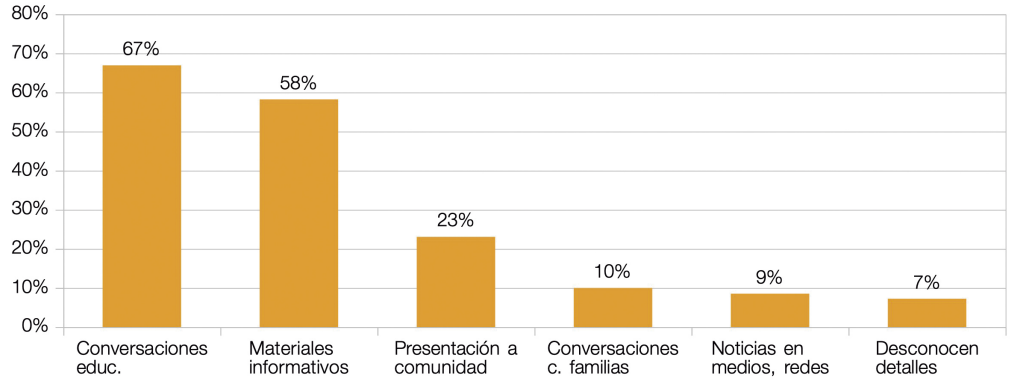
Fuente:
Elaboración propia.



Las mejoras en la alimentación de las escuelas se conocen fundamentalmente a través de las conversaciones con el equipo educativo y/o dirección y la consulta de materiales informativos facilitados por la escuela, tal y como indica el gráfico 3.4. En mucha menor medida, mediante la presentación del proyecto en la escuela, conversaciones entre familias o noticias en medios o redes sociales. Solo un 7% de las respuestas afirman no conocer en detalle en qué consisten las mejoras.

Gráfico 3.4.
Canales informativos de las mejoras alimentarias en la Red Municipal de EEII de Madrid.
Respuestas a la pregunta "¿Cómo ha conocido las mejoras en la alimentación de la E.I. [introducción de alimentos ecológicos, de circuito corto, de comercio justo, uso exclusivo de aceite de oliva Virgen Extra, prohibición de determinados pescados y alimentos precocinados...]?" en los formularios de final de proceso.

Fuente:
Elaboración propia.

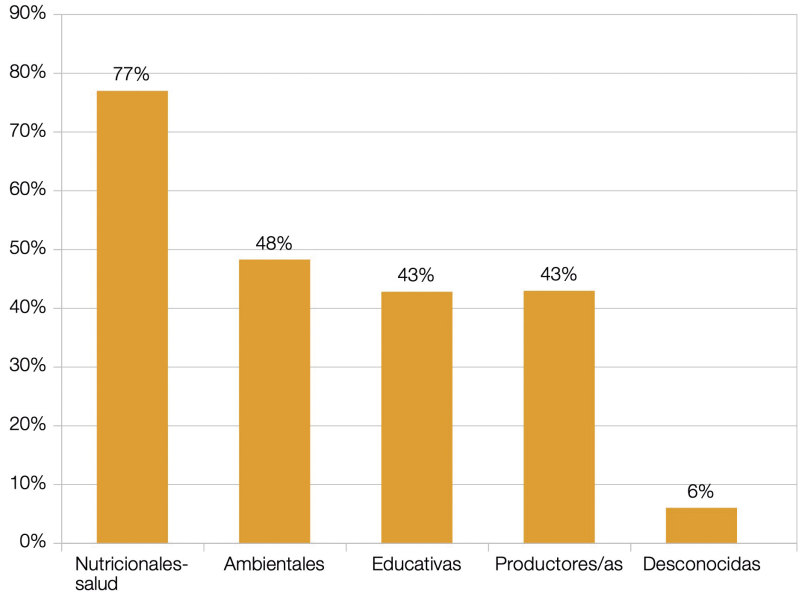


Al preguntarle a las comunidades por las implicaciones socioambientales de los cambios introducidos en la oferta alimentaria, tres de cada cuatro respuestas los asocian a "mejoras nutricionales y para la salud". En menor medida, menos de la mitad de las personas consultadas los vinculan con mejoras "ambientales" [48%], "educativas" [43%] o "para el medio rural y los/as agricultores/as y ganaderos/as" [43%]. Un 6% de las respuestas afirma "No conozco ninguna de las mejoras enumeradas". En resumen, la mejora para la salud es la motivación mejor conocida en las comunidades escolares, y la que con más facilidad podrá captar el interés de una mayoría de sus integrantes. Por otra parte, resulta necesario reforzar las acciones educativas dirigidas a mejorar el conocimiento de las diferentes variables socioambientales de la alimentación.

Gráfico 3.5.

Conocimiento de las implicaciones socioambientales de las mejoras alimentarias en la Red Municipal de EEII de Madrid.
Respuestas a la pregunta "¿Conoce usted si las novedades enumeradas en la pregunta anterior implican mejoras para el sistema agroalimentario de nuestra región?" en los formularios de final de proceso [respuesta múltiple permitida]

Fuente:
Elaboración propia.



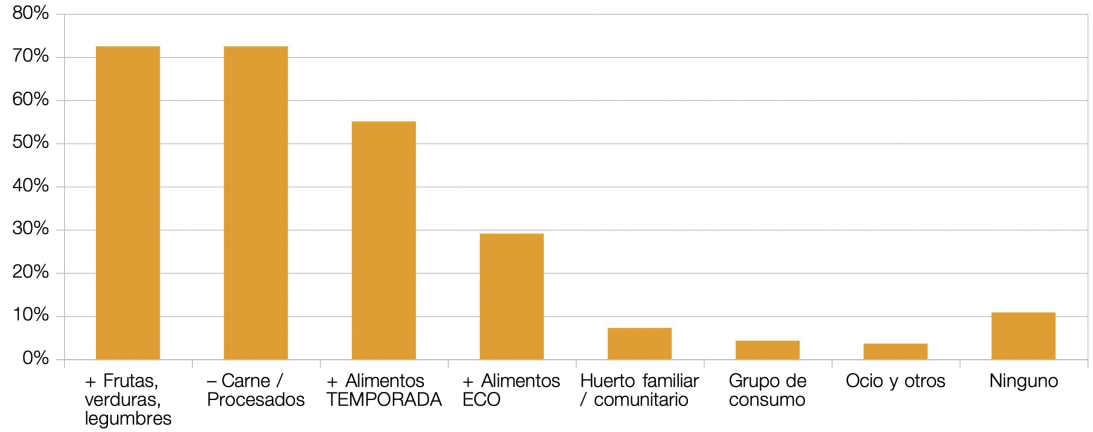
Por otro lado, uno de los objetivos de los programas educativos desarrollados en las comunidades es, además de facilitar la comprensión y aceptación de las mejoras introducidas, incidir en la cultura alimentaria del ámbito familiar. Está será determinante para los hábitos alimentarios del alumnado, pues, entre otros factores, cambiará de centro escolar como tarde a los 4 años. En la encuesta realizada al finalizar los procesos, se preguntó si se habían adquirido una serie de hábitos en el ámbito familiar y/o personal, relacionados con la alimentación saludable y sostenible. Un 72% de las personas consultadas afirma tener una "alimentación más equilibrada, con mayor consumo de frutas, verduras y legumbres", y "menor de carnes y alimentos procesados". En menor medida, afirman consumir "más vegetales de temporada" [55%] y "más alimentos ecológicos" [29%]. Por último, en torno al 5% adquieren alimentos en canales alternativos ["huerto familiar/comunitario" y/o "grupo de consumo de alimentos sostenibles"], o tienen "ocio relacionado con alimentación sostenible u otros hábitos". Un 11% de las personas consultadas declaran "no he incorporado ningún hábito nuevo alimentario". Por último, un 60 % de las respuestas a los formularios iniciales[23] mostraron interés en obtener productos ecológicos y/o de proximidad a precios asequibles para el hogar a través de un grupo de consumo en el que participen familias y trabajadores/as de la escuela. Este tipo de iniciativas se ha implementado ya en bastantes colegios, pero todavía es muy poco frecuente en escuelas infantiles. Solo un 2% de las respuestas afirmaban no estar interesadas.

[23] Se descartó esta pregunta en el formulario de final de proceso, ya que en muchas escuelas no estaba claro que se pudiera facilitar o impulsar la creación de los grupos de consumo desde los grupos motores.

Gráfico 3.6.

Impactos en la alimentación familiar del Plan Alimentario de la Red Municipal de EEII de Madrid.
Respuestas a la pregunta ¿Ha incorporado usted durante el último año algún hábito de alimentación saludable y sostenible? en los formularios de final de proceso [respuesta múltiple permitida]

Fuente: Elaboración propia.



Por otro lado, uno de los objetivos de los programas educativos desarrollados en las comunidades es, además de facilitar la comprensión y aceptación de las mejoras introducidas, incidir en la cultura alimentaria del ámbito familiar. Está será determinante para los hábitos alimentarios del alumnado, pues, entre otros factores, cambiará de centro escolar como tarde a los 4 años. En la encuesta realizada al finalizar los procesos, se preguntó si se habían adquirido una serie de hábitos en el ámbito familiar y/o personal, relacionados con la alimentación saludable y sostenible. Un 72% de las personas consultadas afirma tener una "alimentación más equilibrada, con mayor consumo de frutas, verduras y legumbres", y "menor de carnes y alimentos procesados". En menor medida, afirman consumir "más vegetales de temporada" [55%] y "más alimentos ecológicos" [29%]. Por último, en torno al 5% adquieren alimentos en canales alternativos ["huerto familiar/comunitario" y/o "grupo de consumo de alimentos sostenibles"], o tienen "ocio relacionado con alimentación sostenible u otros hábitos". Un 11% de las personas consultadas declaran "no he incorporado ningún hábito nuevo alimentario". Por último, un 60 % de las respuestas a los formularios iniciales[23] mostraron interés en obtener productos ecológicos y/o de proximidad a precios asequibles para el hogar a través de un grupo de consumo en el que participen familias y trabajadores/as de la escuela. Este tipo de iniciativas se ha implementado ya en bastantes colegios, pero todavía es muy poco frecuente en escuelas infantiles. Solo un 2% de las respuestas afirmaban no estar interesadas.

3.5. ANÁLISIS COSTE-BENEFICIO DEL PLAN ALIMENTARIO

El proyecto INHERIT realizó una evaluación coste-beneficio de la implementación del Plan Alimentario en las 40 escuelas implicadas en la Fase 3.[24] Dentro de los costes, dicha evaluación consideró tanto los costes adicionales en la provisión de materias primas derivados de los nuevos menús e ingredientes, así como el coste de las diferentes acciones educativas y de asesoría que apoyaron dichos cambios durante esa Fase.

En el lado opuesto, se realizó a partir de una extensa revisión bibliográfica una evaluación de los beneficios potenciales de las mejoras alimentarias implementadas, fundamentalmente para la salud. El calculo se centró en el conjunto de costes sociosanitarios [gastos sanitarios, laborales, pensiones, etc.] vinculados a la obesidad. También incluyó una valoración de las reducciones potenciales de emisiones de CO2.

La evaluación económica de la intervención dio como resultado que los beneficios potenciales –asumiendo que se mantienen los hábitos alimentarios en etapas posteriores del alumnado– exceden los costos en una proporción de aproximadamente seis a uno, considerando el programa altamente beneficioso a largo plazo, pues sería a partir del quinto año cuando los beneficios superarían a los costes.

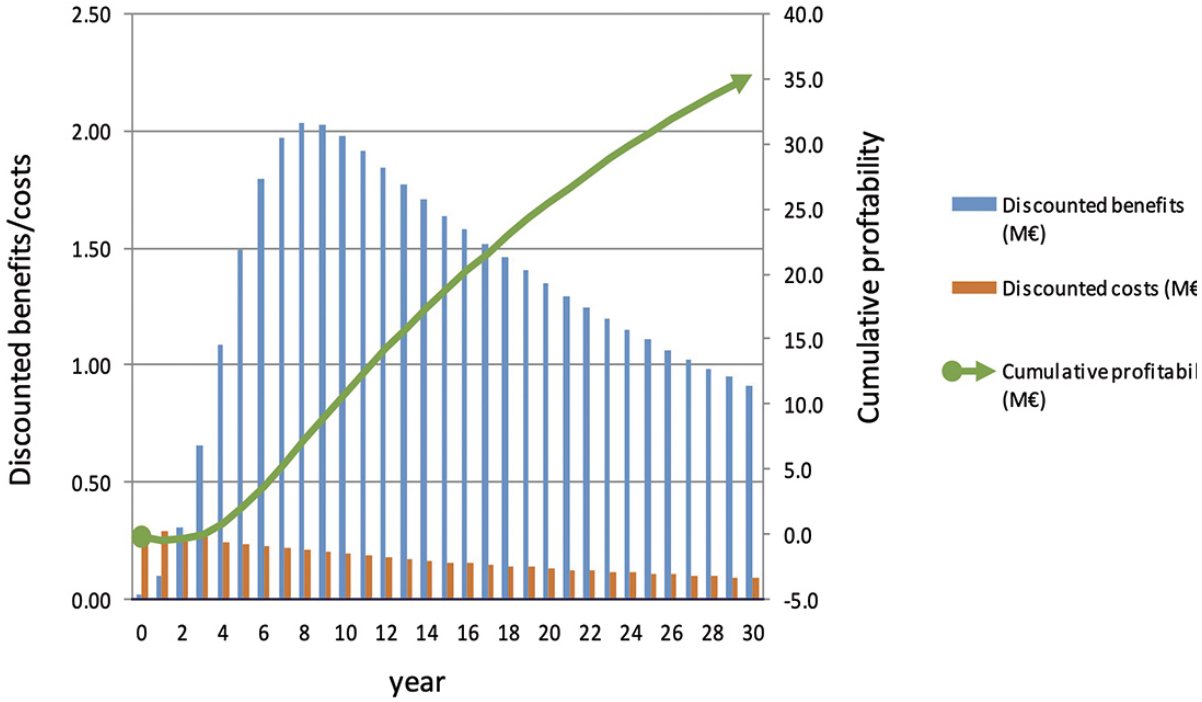
[24] García de Jalón, S., Chiabai, A., et al. [2019] INHERIT: Cost-benefit analysis of four INHERIT case studies. EuroHealthNet, Brussels. Disponible en: https://inherit.eu/upload/D5.3-Cost-benefit-analysis-of-four-INHERITcase-studies.pdf

El estudio concluye que si a largo plazo "las dietas ricas en alimentos de origen vegetal que se fomentan en las escuelas se integran en las familias y en los entornos escolares posteriores, es probable que esto fomente una alimentación saludable, con los consiguientes beneficios para la salud, y reduzca la huella de carbono de las dietas, siempre que las cadenas de suministro de alimentos sean lo suficientemente cortas para reducir las emisiones del transporte".

Gráfico 3.7.

Análisis coste-beneficio del Plan Alimentario la Red Municipal de EEII de Madrid.
Evolución de los beneficios [azul] y costes [naranja] descontados, y de la rentabilidad acumulada [verde]

Fuente:
García de Jalón, S., Chiabai, A., et al. [2019]



CUATRO
ELABORACIÓN DE HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE APOYO PARA LAS ESCUELAS

CUATRO
Elaboración de herramientas y materiales de apoyo para las escuelas

La valiente apuesta inicial de la Red municipal por criterios alimentarios innovadores estuvo inicialmente desprovista de materiales que facilitasen el desarrollo de una serie de innovaciones que, en la mayoría de los casos, las empresas gestoras de las escuelas no habían aplicado nunca. A lo largo de los últimos 4 cursos la Red municipal se ha dotado de un conjunto de herramientas elaboradas por las diferentes entidades y proyectos colaboradores de la Red, que persiguen una doble función: ofrecer instrumentos de trabajo para los grupos motores, así como facilitar la continuidad de la política alimentaria de la Red. A continuación se describen los materiales más destacados.

- Díptico informativo *Alimentación saludable, sostenible y ecológica en la Red Municipal de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Madrid*.[25]
- Documento *Criterios alimentarios para la transición a menús saludables, sostenibles y ecológicos*,[26] que incluye las obligaciones incluidas en los contratos de gestión de las escuelas, más una serie de criterios recomendados de carácter general relativos al tipo de alimentos, sus características, técnicas de elaboración o pautas para su presentación. En algunos de ellos, se plantea su incorporación progresiva por fases en función del proceso de transición alimentaria en cada escuela.
- *Recetas y conclusiones de la CAP de comedores ecológicos en escuelas infantiles*. Acompañando a las principales conclusiones del trabajo desarrollado en esta comunidad de aprendizaje, este documento contiene varios recursos técnicos elaborados colectivamente por las participantes de la CAP, entre los que destacan: recetarios (para desayunos y meriendas saludables, y para menús sin proteína animal), un calendario de temporada, una tabla de gramajes recomendados para la etapa 0-3, y una estructura de menú base que pueda servir de ejemplo para la elaboración de ruedas de menú de temporada (frío y calor). La estructura fue validada por dietistas nutricionistas especialistas en alimentación infantil.[27]
- Calendarios de temporada de frutas y verduras.[28]
- Recetario de temporada.
- *"Catálogo de proveedores ecológicos y de proximidad para las Escuelas Infantiles de la Red Municipal del Ayuntamiento de Madrid"*[29]. Este documento consta de un listado de productores/as de la bioregión madrileña, dividido por grupos de alimentos: Hortalizas de temporada y frutas; Legumbres, pastas y arroz; Huevos; Carne; Leche y productos lácteos derivados; Pan y repostería; Aceite de oliva virgen extra; Miel; Conservas; Pescado. Tiene como objetivo facilitar a las escuelas la consecución del compromiso de consumo ecológico y de circuito corto. Para ello, incluye los datos de contacto de los/as productores/as, dando prioridad a aquellos/as ubicadas en la Comunidad de Madrid en los grupos de alimentos con suficiente oferta ecológica.

Además, a 30 de agosto de 2020, se encuentran en proceso de elaboración:

- *Guía de alimentación para niñas y niños de 0-3 años en las escuelas infantiles*, cuyos contenidos han sido elaborados y consensuados en el seno del grupo técnico multidisciplinar desarrollado en la Fase 2 del Plan; y se encuentran pendientes de edición y maquetación.
- *Maleta pedagógica sobre alimentación saludable y sostenible para educadoras/es infantiles en 0-3 años*. Se trata de un cuaderno de conceptos básicos en torno a nutrición, soberanía alimentaria y dietas sostenibles, orientaciones pedagógicas para acompañar los momentos alimentarios y un conjunto de actividades y recursos para el aula. El objetivo es ofrecer un material que refuerce los contenidos formativos para los equipos educativos y les facilite llevar a su trabajo profesional cotidiano los aspectos claves del Plan Alimentario.
- Versión reducida de la guía de alimentación 0-3 años orientada a las familias. El interés que muestran las familias por ofrecer una mejor alimentación a sus hijos/as y por crear hábitos positivos tempranos ha sido tan evidente que desde un principio se valoró la pertinencia de ofrecerles un pequeño manual que facilite que esta cultura alimentaria llegue a los hogares.

[25] Disponible en https://bit.ly/2XluhNi

[26] Ibid 3.

[27] Recetario CAP de comedores ecológicos en Escuelas Infantiles. Proyecto MARES, Ayuntamiento de Madrid. Disponible en: https://maresmadrid.es/actualidad/comedores-ecologicos-escolares-recetas/

[28] Disponibles en https://bit.ly/2BZyBLP

[29] Disponible en http://germinando.es/wp-content/uploads/A19021_GEA-Catalogo-CPEEIAM-6ABR.pdf

CINCO
ESCUELAS QUE CONTRIBUYEN A LA RECONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES: CONCLUSIONES DEL PLAN ALIMENTARIO DE LA RED MUNICIPAL MADRILEÑA Y RECOMENDACIONES PARA OTRAS REDES PÚBLICAS DE ESCUELAS

CINCO
Escuelas que contribuyen a la reconstrucción de sistemas alimentarios sostenibles: conclusiones del Plan Alimentario de la Red Municipal madrileña y recomendaciones para otras redes públicas de escuelas.

A continuación se recoge una recopilación de las principales conclusiones y aprendizajes del trabajo de mejora alimentaria recogido en este informe. Dichas conclusiones están organizadas siguiendo [aproximadamente] los diferentes apartados del análisis. Se acompañan de una serie de recomendaciones para mantener en el tiempo y ampliar los importantes resultados positivos del Plan, aplicables a otras redes de escuelas infantiles y colegios de municipios y comunidades autónomas.

Figura 5.1.
Recomendaciones para implantar modelos alimentarios sostenibles y saludables en redes de escuelas infantiles como herramienta de transformación del sistema alimentario.

RECOMENDACIONES PARA IMPLANTAR MODELOS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES Y SALUDABLES EN REDES DE ESCUELAS INFANTILES COMO HERRAMIENTA DE TRANSFORMACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO.

1

Diseño de licitaciones comprometidas con la compra pública alimentaria responsable:

- Adaptadas a los diferentes modelos de gestión de las escuelas [consultar manuales y buenas prácticas].
- Basadas en estudios previos de viabilidad del consumo de alimentos ecológicos y de proximidad.
- Especificar partidas alimentarias y sistemas de seguimiento y fiscalización de los compromisos contractuales relacionados con los consumos de alimentos.

2

Desarrollar programas formativos para cocineras, educadoras, técnicas municipales, etc.: imprescindibles para la aceptación, buena ejecución de las mejoras alimentarias y creación de alianzas y liderazgos dentro de las plantillas y comunidades escolares.

3

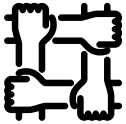
Implantar programas de acompañamiento a las comunidades y empresas gestoras. Creación de grupos motores.

4

Desarrollar acciones de comunicación y sensibilización de los beneficios múltiples de la mejora alimentaria escolar. Elaboración de materiales orientados a la práctica; canales de difusión adaptados a los diferentes actores.

5

Articulación de la demanda escolar con los sectores agroecológicos regionales. Apoyo a la adaptación de escuelas y productores/as para el desarrollo de modelos de compra-venta viables.



6

Búsqueda de alianzas con otras administraciones, financiadores, organizaciones sociales, equipos técnicos especializados, que incrementen las capacidades técnicas y financieras de los departamentos educativos.

CINCO
Escuelas que contribuyen a la reconstrucción de sistemas alimentarios sostenibles: conclusiones del Plan Alimentario de la Red Municipal madrileña y recomendaciones para otras redes públicas de escuelas.

MODELO DE GESTIÓN DE LAS ESCUELAS Y LICITACIÓN

Los actuales contratos de gestión de las 66 escuelas de gestión indirecta han sido determinantes para las mejoras alimentarias generalizadas en la Red. Pueden considerarse un referente de buena práctica para redes de escuelas en las que la gestión indirecta es el modelo dominante.[30]

Además, el perfil mayoritario de empresas gestoras [pequeñas y medianas empresas especializadas en educación infantil, con un elevado compromiso hacia sus comunidades, siendo aproximadamente un tercio entidades de la economía social] se considera otro factor determinante para el desarrollo de unas mejoras que, en muchos casos, superaban tanto los compromisos contractuales de las empresas como los laborales de algunas de sus trabajadoras.

La continuidad de los criterios actuales a partir del curso 2021/22 [cuando pueden prorrogarse los contratos actuales o iniciarse otros vinculados a una nueva licitación] resulta imprescindible para consolidar el conjunto de mejoras vinculadas al Plan Alimentario y sus beneficios, y que procesos como el de compra directa puedan seguir evolucionando y alcanzando escenarios de viabilidad.

No obstante, considerando tanto la evolución del Plan Alimentario como algunas limitaciones observadas, se pueden identificar mejoras deseables para próximas licitaciones:

- Considerar como obligatorios los consumos ecológicos y de circuito corto consolidados en una mayoría de las escuelas, fijando una partida mínima de gasto en materia prima que haga viable la incorporación de más grupos ecológicos [en especial algunos con mayor potencial para las producciones madrileñas, como las hortalizas o carnes].
- Incluir mecanismos que faciliten acceso a la información sobre los consumos alimentarios en las escuelas, con los que poder hacer un buen seguimiento de las mejoras alimentarias y sus implicaciones socioambientales.
- Reducir la ratio de comensales/cocinera.

Adicionalmente, más allá de las licitaciones, sería recomendable dotar a la Red Municipal de:

- Un protocolo unificado para el seguimiento y fiscalización de los pliegos y del Plan Alimentario en las escuelas, partiendo del grupo de técnicas del Departamento de Educación Infantil destinadas en las Juntas de Distrito [que actualmente fiscalizan los contratos], con quienes es recomendable realizar más sesiones formativas y de trabajo para una buena definición y puesta en marcha del protocolo ajustada a la realidad de los recursos municipales.
- En este sentido, es necesario mejorar la coordinación con las inspectoras de sanidad, técnicas municipales que todos los cursos visitan las escuelas, que en ocasiones han planteado indicaciones contradictorias con las del Plan Alimentario, y con quienes se deben explorar posibles sinergias para su participación en dicho protocolo.
- Recursos propios para el apoyo a las mejoras alimentarias de las escuelas, tanto para reducir la dependencia de colaboraciones con otras entidades externas, como para simplificar los dispositivos de apoyo y su planificación en función de las necesidades detectadas en la Red.

COLABORACIÓN PÚBLICO-SOCIAL PARA LA MEJORA DE LA ALIMENTACIÓN INFANTIL.

La alianza virtuosa entre actores muy diversos que compartían el objetivo de mejorar la alimentación ofrecida en las escuelas infantiles municipales es responsable, en buena medida, del proceso y sus impactos aquí descritos. A partir de una valiente [e inédita en la Comunidad de Madrid] apuesta política inicial; la suma de la visión e impulso del equipo técnico coordinador de la Red municipal; el compromiso y dedicación de muchas de las empresas gestoras de escuelas y sus plantillas; y la visión estratégica, capacidad técnica y recursos canalizados por las organizaciones y proyectos colaboradoras; han hecho posible el desarrollo progresivo de un Plan Alimentario para una amplia y compleja red de 68 escuelas, a pesar de los limitados recursos del Departamento de Educación Infantil disponibles para tal fin.[31]

De la necesidad se hizo virtud, gracias a un ingente esfuerzo de coordinación de recursos, equipos e intervenciones. No obstante, el proceso ha tenido una serie de limitaciones derivadas de su progresivo desarrollo dependiente de los recursos disponibles en cada fase, y con participación creciente de actores. Aunque la mayoría de limitaciones se han ido resolviendo al avanzar el proceso, los resultados del Plan probablemente mejorarían contando con elementos como:

[30] Para redes de EEIl de gestión directa, los referentes serían otros, por ejemplo la licitación del suministro alimentario en las EEIl municipales de Pamplona o Palma de Mallorca.

[31] Y es que además de la mejora alimentaria, en los 4 años analizados dicho Departamento ha realizado una importantísima inversión económica en la mejora de su Red de escuelas, entre otros elementos, para la construcción de 12 nuevas escuelas, la mejora en la dotación y formación del personal educativo de toda la red, la reducción de las cuotas pagadas por las familias, entre otras mejoras.

CINCO
Escuelas que contribuyen a la reconstrucción de sistemas alimentarios sostenibles: conclusiones del Plan Alimentario de la Red Municipal madrileña y recomendaciones para otras redes públicas de escuelas.

- Un estudio de viabilidad de la incorporación de alimentos ecológicos y de circuito corto parte del proceso de redacción de los pliegos de la licitación de la gestión de las escuelas.
- La definición inicial de un plan de apoyo a las escuelas dotado de recursos, y de criterios alimentarios comunes para el conjunto de la Red.
- El diseño y aplicación de un protocolo de fiscalización de los compromisos contractuales en materia alimentaria.

MEJORA SUSTANCIAL EN LA OFERTA ALIMENTARIA DE LAS ESCUELAS

Todas las escuelas de la Red han revisado y mejorado su oferta alimentaria con diferentes niveles de intensidad. Partiendo del diseño de ruedas de menús de temporada en casi un 75% de escuelas, ha crecido el consumo de frutas y verduras de temporada, el de legumbres y se han adoptado diferentes medidas para reducir el habitual consumo excesivo de alimentos de origen animal, que además de no resultar saludable, genera importantes impactos socioambientales negativos derivados de la ganadería industrial. Se ha reducido sustancialmente el consumo de alimentos con azúcares añadidos, y crece el consumo de vegetales frescos frente a congelados o conservas.

MEJORA ALIMENTARIA EN LA RED MUNICIPAL DE ESCUELAS INFANTILES DE MADRID

Figura 5.2.
Mejora alimentaria en la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

Todavía hay margen de mejora en muchas escuelas en la incorporación de vegetales de temporada en los menús triturados para los más pequeños; en la reducción del consumo de carnes o pescados; y en la sistematización del trabajo de cocina.

La evaluación económica de las mejoras alimentarias del Plan realizada por el Proyecto INHERIT justifica la política alimentaria de la Red. La adopción de medidas de alimentación saludable y sostenible en el entorno escolar ofrece un saldo económico muy positivo en el medio y largo plazo, superando los beneficios a los costes en una relación de entre 5,8 y 8€ por cada € invertido. Este retorno potencial tan beneficioso demuestra la pertinencia de invertir recursos públicos en mejorar la alimentación escolar, e indirectamente, la salud y el medio ambiente. No obstante, dicho retorno se hará realidad y se mantendrá a lo largo del tiempo si se consolida el Plan Alimentario de la Red; pero sobre todo, si

más administraciones desarrollan nuevas políticas y programas de alimentación escolar saludable y sostenible, que permitan mantener pautas alimentarias similares en los centros educativos de etapas posteriores, y que actualmente no existen en la Comunidad de Madrid.

INCORPORACIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y DE PROXIMIDAD.

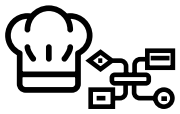
El consumo ecológico se concentra en grupos de alimentos no perecederos, de los que se consumen menos kilogramos. Para incrementar las cantidades de alimentos ecológicos consumidas parece necesario impulsar el consumo de frescos ecológicos, que para algunos grupos podrían ser fácilmente de producciones de proximidad [verduras/hortalizas, carnes]. En el caso de las primeras, se ha trabajado mucho en la promoción de su consumo, incrementándose su presencia en los menús. El paso siguiente sería el de reducir el uso de congelados y conservas, así como optar por producciones ecológicas.

Para ello, es necesario optimizar el coste del menú, de la mano de menús más equilibrados, la aplicación de los gramajes recomendados para la etapa 0 a 3 y un cálculo adecuado de las raciones demandadas en cada centro. Estas estrategias, junto a la a la búsqueda de acuerdos de compra de medio plazo que permitan mejorar los precios, facilitarán la introducción de alimentos ecológicos sin que ello suponga un incremento notable del coste del menú, además de reducir el desperdicio alimentario. Sin duda, medidas ya mencionadas que conviene incorporar en próximas licitaciones [considerar obligatorios los consumos ecológicos ya consolidados, establecer gastos mínimos en materia prima] facilitarán incrementar el consumo ecológico, así como una mayor sensibilidad al respecto por parte de las empresas gestoras.

Figura 5.3.
Claves para la gestión presupuestaria de la introducción de alimentos ecológicos.

CLAVES PARA LA GESTIÓN PRESUPUESTARIA DE LA INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS.

Disponibilidad presupuestaria.



Sistematización del trabajo de cocina:

- Elaboración de ruedas de menús de temporada.
- Simplificación de menús.
- Gramajes de referencia.
- Reducción de proteína animal.

Consumo de temporada.

Acuerdos de compra con la producción.

En el caso del consumo de proximidad [ecológico en más de la mitad del consumo declarado], resulta necesario implicar a más escuelas para que la apuesta de los proyectos madrileños hortícolas agroecológicos por dar servicio a escuelas infantiles sea rentable y pueda mantenerse y ampliarse. A la vista del piloto, los procesos de sensibilización y motivación del personal de cocina y los grupos motores son elementos determinantes para implicarse en iniciativas de compra directa a productores, alternativas a la distribución convencional [más cómoda y profesionalizada]. Asumiendo que los equipos de cocina y grupos motores de las escuelas tienen niveles de sensibilidad y motivación diferentes, parece imprescindible que los y las productoras mejoren sus capacidades de gestión de los pedidos, incidencias o facturación, para así tener más probabilidades de incorporar y fidelizar a más escuelas. En el caso de las escuelas, será imprescindible convencer a quienes toman las decisiones de gasto de la mano de más acciones divulgativas y de sensibilización, que serán más eficaces si van acompañadas de la demanda

CINCO
Escuelas que contribuyen a la reconstrucción de sistemas alimentarios sostenibles: conclusiones del Plan Alimentario de la Red Municipal madrileña y recomendaciones para otras redes públicas de escuelas.

de sus comunidades escolares. Continuar trabajando la motivación e implicación de las empresas gestoras, y en especial de las personas responsables de compras, debe ser uno de los ejes prioritarios del Plan Alimentario en un futuro próximo.

Para otros grupos de alimentos ecológicos cuya gestión es sustancialmente más sencilla que la de vegetales frescos y existe oferta abundante en Madrid y provincias limítrofes [pero cuya incorporación se ha analizado en menor detalle], como el aceite de oliva o el huevo, su consumo de proximidad podría incrementarse fácilmente dedicando más esfuerzos a poner en contacto a las escuelas con los/as productores/as.

Por otro lado, el gran número de empresas que gestionan las escuelas de la Red municipal, y la ausencia de herramientas y recursos para el seguimiento de los consumos de alimentos ecológicos, de proximidad, etc. dificulta conocerlos con mayor grado de detalle. En este informe se presentan unas estimaciones en base a las respuestas de una serie de escuelas a diferentes formularios. Sería recomendable mejorar el seguimiento del cumplimiento del Plan alimentario de la Red: tanto para garantizar que las obligaciones contractuales se cumplen, como para un mejor conocimiento de las transformaciones alimentarias en el conjunto de las escuelas y sus implicaciones para el sistema agroalimentario de la región.

PROCESOS EDUCATIVOS Y DE PARTICIPACIÓN EN LAS ESCUELAS

Se considera determinante el apoyo externo recibido por las escuelas para la aplicación del Plan Alimentario de la Red. Pensando en la continuidad de los procesos de transición alimentaria, más allá de las etapas iniciales en las que las escuelas recibieron dicho apoyo, se considera determinante:

- Que los equipos directivos faciliten la continuidad de los grupos motores. Cuando no los haya, deben generarse canales de comunicación y coordinación entre el equipo de cocina y el equipo educativo para dar coherencia a la propuesta de menús y cantidades que se ofrecen a las niñas y niños.
- Que los equipos educativos se responsabilicen de difundir entre las familias la cultura alimentaria saludable y sostenible que va impregnando a la escuela, en los espacios de encuentro con ellas, tanto cotidianos como especiales. Y es que las conversaciones con el equipo educativo y directivo han sido el mecanismo más eficaz para dar a conocer las mejoras alimentarias implantadas.
- Los beneficios para la salud del Plan Alimentario son la motivación que mejor se conoce en las comunidades escolares, y la que con más facilidad podrá captar el interés de una mayoría de sus integrantes. No obstante, resulta necesario reforzar las acciones educativas dirigidas a mejorar el conocimiento de las diferentes variables socioambientales de la alimentación. Por una parte, por la clarísima relación entre la promoción de la salud con la dimensión educativa –adquisición de buenos hábitos alimentarios– y la socioambiental -pérdida de salud vinculada a la contaminación, a condiciones de vida precarias, etc. Pero más allá de la salud, por la amenaza que suponen para la viabilidad de nuestra sociedad problemas como la crisis climática y energética, el abandono de las zonas rurales o la pérdida de biodiversidad, todos ellos directamente relacionados con un modelo agroalimentario industrial y globalizado.

Las comunidades tienen una valoración muy positiva de la alimentación ofrecida en las escuelas, que parece que está teniendo un efecto de contagio hacia el ámbito familiar. Son clara mayoría las familias que afirman haber incorporado hábitos de alimentación saludables y sostenibles, principalmente dietas más equilibradas [más vegetales y menos cárnicas], de temporada, y en menor medida, con mayor consumo de alimentos ecológicos.

CINCO
Escuelas que contribuyen a la reconstrucción de sistemas alimentarios sostenibles: conclusiones del Plan Alimentario de la Red Municipal madrileña y recomendaciones para otras redes públicas de escuelas.

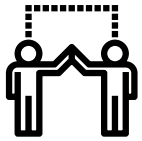
Figura 5.4.
Procesos educativos y de participación en las escuelas.

PROCESOS EDUCATIVOS Y DE PARTICIPACIÓN EN LAS ESCUELAS.

1. Elevado **compromiso y liderazgo** de cocineras en muchos procesos, a pesar del trabajo adicional.

2. **Las educadoras** son claves para la buena aceptación de las innovaciones por parte del alumnado y sus familias.

3. **Programas** de sensibilización y apoyo técnico externos, claves para impulsar y consolidar las mejoras alimentarias.



4. **Fomentar** la motivación y participación de las familias mediante sesiones con formatos prácticos y aplicados a los intereses de las comunidades.

5. **Beneficios** para la salud: principal motivación para las comunidades.

6. Conviene **reforzar acciones y contenidos** sobre beneficios ambientales, educativos y para el medio rural [mucho menos conocidos y valorados].

7. **Canales informativos** para las familias más eficaces: conversaciones con educadoras/dirección y materiales informativos.

HERRAMIENTAS Y MATERIALES DE APOYO A LA MEJORA ALIMENTARIA

La carencia inicial de herramientas que apoyasen el desarrollo de las innovaciones alimentarias ha sido progresivamente cubierta con un amplio catálogo de recursos, claves para el diseño de los nuevos menús, mejorar su aplicación, homogeneizar los criterios trasladados a las escuelas por diferentes especialistas, o mejorar la información ofrecida a las comunidades escolares. Con los tres materiales adicionales actualmente en proceso, el Plan Alimentario dispondrá de un catálogo de recursos muy completo.

CINCO
Escuelas que contribuyen a la reconstrucción de sistemas alimentarios sostenibles: conclusiones del Plan Alimentario de la Red Municipal madrileña y recomendaciones para otras redes públicas de escuelas.

Figura 5.5.
Materiales complementarios al Plan Alimentario: herramientas para facilitar la transición de las escuelas.

MATERIALES COMPLEMENTARIOS AL PLAN ALIMENTARIO: HERRAMIENTAS PARA FACILITAR LA TRANSICIÓN DE LAS ESCUELAS.

Díptico informativo del Plan.

Documento *Criterios alimentarios para la transición a menús saludables, sostenibles y ecológicos.*

Calendarios y recetario de temporada.

Recetarios, tabla de gramajes, estructura de menú y calendario de la CAP de Alimentación Ecológica en EEII.

Catálogo de proveedores ecológicos y de proximidad.

Guía de alimentación para niñas y niños de 0-3 años [incluye versión reducida para familias].

Maleta pedagógica para educadoras de escuelas infantiles 0-3 años.

SEIS
Anexos al documento

SEIS
Anexos al documento

6.1. ÍNDICE DE TABLAS

PÁGINA

7 **Tabla 1.1.** Formularios realizados a escuelas y comunidades escolares de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid empleados para la realización del presente informe.

12 **Tabla 2.1.** Incorporación de alimentos ecológicos y de circuito corto en las EEIl de la Red. Grupos, opciones de incorporación y puntuaciones. Elaboración propia a partir de los pliegos de cláusulas administrativas.

12 **Tabla 2.2.** Tipología de las entidades gestoras de las escuelas municipales de Madrid. Fuente: Elaboración propia.

16 **Tabla 2.3.** Detalles de las intervenciones realizadas en las diferentes fases del desarrollo del Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid. Fuente: Elaboración propia.

29 **Tabla 3.1.** Consumos de hortaliza, verdura y fruta ecológica durante el mes de octubre de 2019 en las escuelas participantes en el proyecto piloto de compra directa a horticultores/as madrileños ecológicos. Fuente: Elaboración propia.

SEIS
Anexos al documento

6.2. ÍNDICE DE GRÁFICOS

PÁGINA

22 **Gráfico 3.1.** Consumo de verduras y hortalizas frescas en la Red Municipal de EEIl de Madrid. Fuente: Elaboración propia.

24 **Gráfico 3.2.** Incorporación de alimentos ecológicos en la Red Municipal de EEIl de Madrid. Fuente: Elaboración propia.

31 **Gráfico 3.3.** Valoración de la oferta alimentaria en la Red Municipal de EEIl de Madrid. Fuente: Elaboración propia.

31 **Gráfico 3.4.** Canales informativos de las mejoras alimentarias en la Red Municipal de EEIl de Madrid. Fuente: Elaboración propia.

32 **Gráfico 3.5.** Conocimiento de las implicaciones socioambientales de las mejoras alimentarias en la Red Municipal de EEIl de Madrid.

33 **Gráfico 3.6.** Impactos en la alimentación familiar del Plan Alimentario de la Red Municipal de EEIl de Madrid.

34 **Gráfico 3.7.** Análisis coste-beneficio del Plan Alimentario en la Red Municipal de EEIl de Madrid.

SEIS
Anexos al documento

6.3. ÍNDICE DE FIGURAS

PÁGINA

8 **Figura 1.1.** Metodología del informe.

14 **Figura 2.1.** Plan Alimentario de la Red Muncipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

16 **Figura 2.2.** Elementos de los programas de acompañamiento al desarrollo del Plan Alimentario en las escuelas infantiles de la Red.

20 **Figura 2.3.** Participación de diferentes actores colaboradores y proyectos en el Plan Alimentario de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

26 **Figura 3.1.** Estimación del consumo de alimentos procedentes de la bioregión de Madrid.

27 **Figura 3.2.** Proyecto piloto de compra de proximidad de verduras y fruta ecológica.

38 **Figura 5.1.** Recomendaciones para implantar modelos alimentarios sostenibles y saludables en redes de escuelas infantiles como herramienta de transformación del sistema alimentario.

40 **Figura 5.2.** Mejora alimentaria en la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

41 **Figura 5.3.** Claves para la gestión presupuestaria de la introducción de alimentos ecológicos.

43 **Figura 5.4.** Procesos educativos y de participación en las escuelas.

44 **Figura 5.5.** Materiales complementarios al Plan Alimentario: herramientas para facilitar la transición de las escuelas.

Alimentación saludable y sostenible en la Red Municipal de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Madrid

Análisis de su Plan Alimentario, resultados e innovaciones basadas en la colaboración público-social

Garúa
Saberes y Proyectos Ecosociales

JUSTICIA ALIMENTARIA
VSF

GERMINANDO
Espacio Agroecológico

Carasso
Daniel&Nina