

PROPUESTAS PARA ESTRATEGIA EQUIDAD ALIMENTARIA

Mesa de Equidad y Agroecología

Pacto de Milán

Alimentando Córdoba

La Mesa de Equidad y Agroecología surge del trabajo realizado por la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán y el proyecto Alimentando Córdoba en su trabajo dentro del eje de Acceso a los alimentos sostenibles para población vulnerable y de rentas bajas. Ambas, junto con la Red de Ciudades por la Agroecología y con el apoyo logístico y económico de la delegación de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Córdoba, organizan el Seminario Agroecología y Equidad celebrado el 29 de octubre de 2018. Al seminario asisten unas 50 personas, tanto técnicas como vecinas de los barrios, y se presentan experiencias inspiradoras tanto del Estado español como de Francia. Posteriormente se realiza un taller sobre necesidades y deseos para la mejora del acceso a alimentos saludables y sostenibles pensando en la realidad del Distrito Sur y otros barrios de la ciudades como Las Palmeras o Las Moreras. De este taller surge un grupo motor que posteriormente ha constituido la Mesa de Equidad y Agroecología.

La propuesta que se presenta es para el desarrollo de una primera fase que intentará profundizar en la mejora de la cultura alimentaria de la población, el acceso a los alimentos sanos y sostenibles de producción local con la vocación de generar ciudadanía que se sienta implicada en sus propios procesos y que observe su potencial transformador desde el consumo responsable.

Entendiendo que esta pretensión lleva tiempo, mucho trabajo y empatía, la Mesa de Equidad y Agroecología lo aborda como una primera fase que permitirá poner en marcha acciones de carácter formativo, articulador, de conocimiento del medio rural productivo y de las personas productoras, de los potenciales de generación de alianzas entre vecinos/as y de una cultura alimentaria adaptada a las necesidades de las familias. Para ello se plantean tres ejes de trabajo donde cada uno de ellos acoge una propuesta que se articula con las demás y con lo ya se viene trabajando desde la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán y Alimentando Córdoba.

La intención de esta propuesta es que sea presentada al gobierno municipal para su inclusión en los presupuestos de 2019. esta propuesta se hará a través del grupo municipal de Ganemos, que es miembro de la Mesa de Coordinación del Pacto de Milán.

LÍNEA 1: RED DE COCINAS COMUNITARIAS (para la educación alimentaria sostenible).

Esta línea pretende generar una red formal entre las cocinas comunitarias y abiertas que existen en la ciudad de Córdoba para mejorar la atención a la población con respecto a la alimentación familiar y escolar, la cultura alimentaria, la formación profesional y el servicio solidario de las cocinas abiertas en los barrios. La idea es reforzar la articulación entre las cocinas y generar recursos compartidos, generar una red de apoyo mutuo respetando las particularidad de cada proyecto social y fomentar las cocinas abiertas en los barrios.

Se cuenta inicialmente con las siguientes cocinas:

- 1) Fogara: en construcción y con vocación de generar formación profesional.
- 2) Cocina abierta C.S Rey Heredia: en funcionamiento, con vocación de cocina abierta autogestionada al servicio del vecinadario. Se pueden hacer actividades extra después del horario de cocina.
- 3) Cocina Don Bosco: con vocación de cocina educativa, con cursos para mejorar los aprendizajes de cocina y cultura alimentaria.

4) Cocina Colegio Albolafia: la participación de esta cocina no se ha consensado aún. La asociación Kamira imparte cursos de cocina a mujeres.

Se pretende crear una red de cocina y desarrollar en cada una de ellas tres tipos de actuaciones:

Cocina formativa: vinculada a formación profesional y capacitación empresarial en restauración y áreas relacionadas. Programas de empleo.

Cocina educativa: vinculada a educación y sensibilización para la mejora de la alimentación familiar. Cursos de cocina y actividades de sensibilización y revalorización de la cultura alimentaria.

Cocina abierta: generar un espacio vecinal de apoyo mutuo con vocación de cocina abierta al vecindario para ofrecer comidas diarias.

El abastecimiento de alimentos de las cocinas podrá darse a través de la Red de productoras y productores agroecológicos de la provincia de Córdoba (AC).

Presupuesto

Concepto	Cantidad	Financiador
Material cocina cursos de cocina (cocina educativa)	2000 euros	Ayuntamiento
Alimentos para cursos de cocina (cocina educativa)	20 cursos * 20 personas/curso 8000 €	Ayuntamiento
Material para la dotación de las cocinas abiertas	2500 €	Ayuntamiento
Asistencia técnica y coordinación	1 técnica/o a tiempo parcial 12 meses 18500€	Asistencia técnica. Esta asistencia debe tener una visión agroecológica y de transformación social.
Formadoras/es especializadas/os	5000 €	Ayuntamiento
Material fungible	500€	Ayuntamiento
Materiales divulgación, sensibilización	2000€	Ayuntamiento
Seguros	600 €	Ayuntamiento
Programa de formación profesional	¿?	Habría que ver los programas que ya están y que se han presupuestado a futuro, en Fogara por ejemplo.
Total	39100€	

Han participado:

Emilia Murillo	C.S. Rey Heredia
Eugenio Rosa	AV. Unión y Esperanza. Las Plameras
Elena Balongo	Fundación don Bosco
Isabel Vara Sánchez	ISEC-UCO

LÍNEA 2: AYUDA ALIMENTARIA Y COMERCIO VECINAL

INTRODUCCIÓN

Esta línea pretende abarcar la redistribución de las ayudas alimentarias en otros canales que promuevan el empleo local y vecinal y el acceso a alimentos sanos y sostenibles (implicación en la distribución de las ayudas vinculadas a una alimentación proveniente de producción local y sostenible), evitando los procesos de estigmatización, dignificando a la población y facilitando la convivencia de diversos sectores de la ciudadanía.

Las ideas principales sobre las que se trabaja, a raíz de las anteriores reuniones son:

- La redistribución de la ayuda alimentaria a través de la conformación de una red de comercios vecinales colaboradores, facilitando una tarjeta monedero.
 - Se habla sobre los criterios que tiene que cumplir la tarjeta:
 - criterios de productos: frescos, ecológicos, de temporada y de producción local; no para refrescos, alcohol o industriales.
 - criterios de establecimientos adheridos: formación del comercio vecinal, aceptación de criterios del proyecto, alimentación sana y sostenible, venta ética, plazos de pagos, etc.
 - criterios de población: tarjeta para toda la población; si es una persona beneficiaria de la ayuda la tarjeta asociada a la subvención, si no es beneficiaria se podría estudiar ciertos descuentos a algunos productos (tarjeta tipo DIA, como incentivo). El objetivo es no estigmatizar y favorecer el acceso a toda la ciudadanía de este tipo de alimentos, así como favorecer la economía local y barrial.
 - Incentivos y limitaciones
- Articulación con la Red de productoras locales de la provincia de Córdoba
- Otros proyectos para apoyarse: Barcelona B-MINCOME (diez barrios del Eje Besòs) (<http://ajuntament.barcelona.cat/bmincome/es/>)
Desde este proyecto se ha desarrollado una aplicación informática que ponen a disposición para otros proyectos municipales. Estudiar la adaptación y las empresas que pueden asumir una migración y un mantenimiento.
- Mercacórdoba ofrece el uso de una aplicación que identifica comercios vecinales.
- Se debate la idea de la generación de un supermercado solidario integrado en el barrio y que no sea competencia de las tiendas existentes.

PROYECTO PILOTO

Fase I: Canalización de la ayuda alimentaria municipal hacia cestas de verduras frescas, ecológicas, de temporada y de producción local.

Contando con el apoyo técnico de Servicios Sociales Municipales, se pretende derivar parte de las ayudas económicas que reciben las familias hacia la compra de una cesta de verduras variadas y de temporada, de la Red de producción ecológica de la provincia de Córdoba, en establecimientos de comercio vecinal adheridos al programa. El proyecto piloto se establece con una duración de doce meses, tras los cuales se elaborará una evaluación, incorporando nuevas acciones para la siguiente fase.

Criterios:

- Familias: serán seleccionadas doscientas familias y vinculadas voluntariamente al proyecto a través de los SS, que establecerán los criterios para participar en el plan piloto. Cien familias participarán en un primer período, durante seis meses, y otras cien, en los siguientes seis meses, Las familias podrán vincularse con un comercio de su zona que forme parte del proyecto y recibir allí la cesta semanal de producto ecológico de la huerta.

- Comercios: a través del proyecto Alimentando Córdoba se está trabajando en la creación de una red de comercios vecinales junto a Ecocórdoba, que podrían participar en este proyecto. Además, Servicios Sociales ya cuenta con algunos comercios en ciertos barrios con los que ya tienen acuerdos. Habría que trabajar con ellos el acuerdo sobre margen de beneficio y la firma de un compromiso. La facturación la haría la red de productoras-es. Otros apoyos: formación, difusión, identificación, sensibilización...

- Productores/as: siempre que sea posible, pertenecientes a la Red de Alimentando Córdoba, que ya cuenta con unos criterios consensuados y un reglamento interno de compromiso. Los productos cumplen con todos los criterios: frescos, ecológicos, de temporada y de producción local. Habría que trabajar con ellos el acuerdo con el proyecto (con Servicios Sociales) y la facturación (SS justifica el gasto a través de factura y pago a 90 días). El coste de cada cesta será de aproximadamente 15€. El acuerdo, una vez firmado, implicaría abastecer a las X familias seleccionadas de una cesta variada de verduras de temporada ecológicas semanalmente. En este sentido, habrá que tener en cuenta las necesidades de la producción, siendo posible aplazar el abastecimiento de las cestas a meses posteriores a la firma del acuerdo, con el objetivo de planificar la cosecha destinada a este proyecto.

Logística:

Necesidad de un espacio de almacenamiento y empaquetado, así como de un vehículo de transporte para trasladar las cestas a los puntos de distribución.

Desde Alimentando Córdoba se viene trabajando con un proyecto piloto de centro de acopio y/o compras en Mercacórdoba. Para cubrir las necesidades de logística, tanto de este proyecto como de otros proyectos piloto impulsados por AC y destinados al consumo social y la mejora del acceso a alimentos sanos y sostenibles por parte de sectores de la población desfavorecidos social y económicamente, se precisa de la adecuación de una nave de pequeño o mediano tamaño para realizar el acopio, lavado, montaje, empaquetado y salida a distribución de los paquetes alimentarios de la Red de producción ecológica de la provincia de Córdoba (o municipios limítrofes). Cabría la posibilidad de que hubiera una cámara frigorífica para la conservación de los productos, una balanza y un protocolo de disminución, control y gestión de desperdicio alimentario.

Además del espacio físico, sería necesario contar con un vehículo de transporte para realizar la distribución a los distintos espacios de consumo social así como al comercio vecinal adherido al programa.

Presupuesto (Fase I):

Concepto		Cantidad	Financiador
Ayuda alimentaria a 200 familias. Una cesta semanal, durante seis meses 100 familias, y durante los siguientes seis meses, otras 100.		Cesta: 15€ Familias: 200 Semanas: 26 78000€	Servicios sociales (parte de las ayudas que ya destina a alimentación)
Asistencia técnica y coordinación		1 técnica/o a tiempo parcial 12 meses 18500€	Se habla de Emplea o asistencia técnica. Esta asistencia debe tener una visión agroecológica y de transformación social.
Logística	Nave acondicionada (cámara frigorífica, registro sanitario, etc.)		Mercacórdoba
	Furgoneta transporte	20000€	Ver cesión, renting, como asistencia técnica, subbención...
Dietas y viajes		2000€	
Material fungible		500€	
Materiales divulgación, sensibilización		4000€	
Formación		3000€	
Total		126000€	De los cuales 78000 estarían valorizados y 20000 del transporte, hay que verlo. Serían 28000€ de personal técnico y coordinación, materiales y dietas.

Fase II: Tarjeta monedero universal para canalizar la ayuda alimentaria hacia una alimentación sana y sostenible.

Por desarrollar. Había un proyecto en Servicios sociales al que se le podría dar una vuelta.

Han participado:

África Jiménez	ISEC-UCO
Álvaro Fuentes-Guerra	Ecocórdoba
Esperanza Cunchillo	Servicios Sociales
Gonzalo Pérez	Mercacórdoba
Jesús Reina	Mercacórdoba
Rafael Blázquez	Ganemos Córdoba

LÍNEA 3: COMUNICACIÓN: SENSIBILIZACIÓN, EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Introducción:

Este grupo de trabajo, pretende a través de la formación, educación y sensibilización, apoyar el paso de una ayuda asistencial a una ayuda transformadora, ofreciendo los recursos necesarios para ello. Generando una esfera pedagógica que ayude a caminar hacia el cambio de mentalidad alimentaria y hábitos de consumo, compra y cocina. Ya que el objetivo es que la alimentación sana y sostenible entre en cada casa de los barrios.

Ideas clave:

- Las familias receptoras de ayuda, deben entrar en el programa formativo
- Las formaciones estarán abiertas a familias que no estén dentro del programa de ayudas alimentarias.
- El desarrollo de esta línea está dividida en diferentes fases, que evolucionarán a la misma vez que lo haga el proyecto.

I-FASE-Proyecto Piloto.

La **difusión** mostrará la importancia de la realización de proyectos de este tipo y ofrecerá una guía digital de consejos, recetas, actividades, etc. Irá dirigida a toda la ciudadanía cordobesa.

- Página web. Se utilizará la página ya creada para Alimentando Córdoba.
- Videos tutoriales de elaboración propia.

La **formación** estará diseñada en diferentes “bolsas formativas” que serán impartidas dependiendo de los recursos que estén disponibles.

- Educación en planificación de menús y economía familiar.
- Formación en elaboración de recetas en cocina.
- Formación en prácticas culinarias.
- Información y sensibilización en comercios.

Las **actividades complementarias** estarán dirigidas a sensibilizar, formar y unir las diferentes líneas del proyecto, se planificarán periódicamente:

- Visitas a productoras de la provincia de Córdoba.
- Degustaciones en comercios.
- Participación en jornadas, ferias, etc.

Recursos necesarios

Personal:

Se ha estimado que para desarrollar las actividades propuestas para un total de 200 familias a lo largo de un año, será necesario contar con las siguientes personas contratadas, como mínimo, a media jornada:

1 Coordinadora.

1 docente para impartir los talleres de planificación semanal de menús sostenibles y saludables. Se ha estimado la realización de dos talleres semanales a los que acudirá 15 familias por taller.

1 responsable de los talleres de prácticas culinarias. A dichos talleres acudirán como máximo 10 personas y será necesario disponer de cocina.

1 cocinero/a en el caso de producción en cocina.

1 responsable de dinamizar la página web y redes sociales.

Infraestructura:

Por zona de incidencia:

1 aula para los talleres de planificación semanal de menús.

1 cocina para talleres culinarios y, en su caso, para producción en cocina.

General:

2 ordenadores

1 impresora

4 teléfonos móviles

Presupuesto.

Cantidad	Concepto	Presupuesto estimado
5+1 (5 formadores/as y un/a coordinadora) ½ jornada.	Formadores/as y coordinador/a a media jornada	55.500,00 €
	Fungibles (papel, cartuchos de tinta, libretas, bolígrafos...)	1.000 €
10 comercios (el número definitivo dependerá de los que participen en el proyecto según las zonas de incidencia).	Actividades sensibilización (catas de productos, materiales identificativos y de difusión..)	2.000 €
4 (1 por temporada)	Visitas a Productoras (incluye alquiler de autobús, seguros y desayuno).	1.600 €
4	Elaboración de videos tutoriales para sensibilización o formación	2.000 €
TOTAL		62.100 €

Han participado:

Eva Moreno	Escuela de Participación Ciudadana
Javier Poyato	
Alejandro Reyes	
Elena Balongo	Fundación don Bosco
Marta Santiago	Cooperativa IDEAS (Iniciativas de Economía Alternativa Solidaria)

PRESUPUESTO UNIFICADO (aprox.)

Cantidad	Concepto	Presupuesto
PERSONAL: 63.000		
Coordinación (1 Persona, media jornada. 12 meses)	Coordinación (1 Persona, media jornada, doce meses)	22.000 €
2 técnicas/os	Técnicas/os a media jornada (doce meses)	33.000 €
4 formadores/as especializados	Formadores/as especializados	8.000 €
AYUDA ALIMENTARIA: 78.000 (ya aportada por S.Sociales).		
Cesta: 15€ Familias: 200 Semanas: 26	Ayuda alimentaria a 200 familias. Una cesta semanal, durante seis meses 100 familias, y durante los siguientes seis meses, otras 100.	78000€ Servicios sociales (parte de las ayudas que ya destina a alimentación)
LOGÍSTICA: 20.000 €		
Furgoneta transporte	Ver cesión, renting, como asistencia técnica, subbención...	20.000€
Nave acopio	Nave acondicionada (cámara frigorífica, registro sanitario, etc.)	Mercacórdoba
MATERIALES: 22.500 €		
Fungibles	Fungibles (papel, cartuchos de tinta, libretas, bolígrafos, bolsas alimentarias...)	2.000 €
Materiales divulgación, sensibilización	Materiales divulgación, sensibilización	8.000 €
20 cursos * 20 personas/curso	Alimentos para cursos cursos de cocina (cocina educativa)	8.000 €
3-4 cocinas	Material cocina cursos de cocina (cocina educativa)	2.000 €
3-4 cocinas abiertas	Material para la dotación de las cocinas abiertas	2.500 €
VIAJES Y DIETAS: 3.600 €		
4 (1 por temporada)	Visitas a Productoras (incluye alquiler de autobús, seguros y desayuno).	1.600 €
Viajes ayuda alimentaria y comercio vecinal	Viajes ayuda alimentaria y comercio vecinal	2.000 €
DIVULGACIÓN: 2.000 €		
4	Elaboración de vídeos tutoriales para sensibilización o formación	2.000 €
OTROS: 1.500 €		
Seguros	Seguros para actividades	1.500 €
TOTAL	Solo lo que se solicita	112.600 €