



# AMPA Duende

Asociación de Madres y Padres  
de la Escuela Infantil Duende

## Acta de asamblea ordinaria

<b>Fecha</b>	23 de mayo de 2012
<b>Hora</b>	16:15 horas
<b>Lugar</b>	E.I.M. DUENDE, Clase del Castillo
<b>Asistentes</b>	Familias de las Escuelas Infantiles Municipales de Granada, entre ellas representates de las Ampas de las E.I.M. Belén, Arlequín y Duende.

### Resumen de asuntos tratados:

1. Taller de creatividad para el curso 2012-13.
2. Comedor ecológico.
3. Puesta en común de actividades realizadas en las diversas Ampas y del uso del servicio de canguro.

### 1. TALLER DE CREATIVIDAD

En primer lugar Isa, una madre de las escuelas ( ya que tiene a Aire, su hijo mayor, en Duende y a Duna, la pequeña ,en Belén) nos presenta su proyecto para el curso que viene para que sea valorado por las distintas Amapas y si se decide, proceder a su puesta en marcha. Se trata de un taller de creatividad inicialmente enfocado a niños/as a partir de 4 años y menores acompañados de sus padres. Tras su exposición nos entrega un dossier a cada escuela con el proyecto por escrito en el que explica el desarrollo de las clases y los objetivos del taller. Este documento se podrá encontrar poniéndose en contacto con las Ampas de cada escuela, no tenemos digitalizado.

### 2. COMEDOR ECOLÓGICO

En segundo lugar Alberto Matarán e Inma Cortés, padre y madre de Duende, presentan su proyecto sobre el comedor ecológico a las familias y Amapas de las escuelas de la Fundación. Ambos han estado recopilando datos y haciendo un pequeño estudio de la importancia que tiene la alimentación para nuestros pequeños y de la viabilidad de que en nuestras escuelas se ofrezca una alimentación de tanta calidad como la que ahora están ofreciendo pero añadiendo dos matices muy importantes: que en la medida de lo posible los productos utilizados por nuestros cocineros sean ecológicos y sobre todo fomentar el consumo local. Su exposición se apoya en varios documentos que

anexamos a continuación para que el que esté interesado se informe (se incluye como **Anexo I** el texto íntegro de la propuesta a la Fundación, se muestra una presentación Powerpoint que no podemos adjuntar y una fotografía de una noticia en el periódico El Ideal sobre la comida ecológica en el Colegio Gómez Moreno que tampoco podemos incorporar a este documento, aunque disponemos de ellos si alguien está interesado).

Después de llegar a un punto común entre todos y es que este proyecto merece la pena y que se va a trabajar para llevarlo a cabo nos surgen varios frentes de trabajo:

1- Sensibilización de las familias: Para esto es importante que a las familias les llegue información. Se plantean, de cara al curso que viene, charlas, o incluso Inma planteó un monográfico sobre alimentación y salud en la infancia. Para ello Inma se encargará de contactar con Odil. Odil es médico de familia y fue propuesta para la charla en la escuelas por una madre de Belén que la conoce por su trabajo con enfermos de cáncer y podría explicar muy bien la relación , cada vez mayor, entre la alimentación y ciertas enfermedades que desgraciadamente están aumentando gracias a que no cuidamos este aspecto como deberíamos. También Alberto y Marta nos ofrecen la posibilidad de hablar con profesionales que pertenecen a la Universidad de Granada y que estarían dispuestos a venir a las escuelas a dar charlas sobre los temas propuestos.

2- Un segundo frente, que para algunos como Inocencio, padre de Duende, es de los más importantes es tener a los cocineros de nuestro lado. Qué queremos decir con esto, pues que evidentemente un comedor ecológico o con comida local, es un cambio en el menú y de entrada un cambio en el trabajo de estos profesionales que por supuesto tienen que estar dispuestos a ello. Los datos de los que disponemos después de la reunión es que los cocineros de Duende están dispuestos a intentarlo o por lo menos están abiertos a escuchar nuestras propuestas. Del resto de personal no hay todavía información. ¿Qué se propone hacer en este aspecto? Inocencio propone reunir a todo el personal de cocina de las Escuelas de la Fundación con el personal de cocina de un colegio de Granada en el que el comedor ecológico ya está funcionando y muy bien, en este caso sería el C.P. Gómez Moreno. De esta reunión nuestros cocineros/as se harán una idea de qué significa y qué implica para ellos realmente un comedor ecológico y podrán adoptar una postura u otra ante ello. Una vez que se sepa la postura de todo nuestro personal de cocina ante la propuesta se pasará a un segundo paso que será trasladar nuestra propuesta a la Fundación. Evidentemente según sea la respuesta del personal de cocina tendrá que haber un paso intermedio o no. Como se ha dicho antes, Ino se encargará de organizar esta reunión pero sí que solicitó la ayuda de alguien para llevarlo a cabo, sobre todo de las otras escuelas. En relación con este tema Txus, de la E.I. Belén, nos transmitía su positivismo ante la propuesta y sugirió que sería mucho más efectivo si tanto al personal de las escuelas como también quizás a la Fundación todo el proyecto estuviera apoyado por alguien externo a las Amapas que ejercería más presión. Ella puso algún ejemplo como un experto en medicina o en nutrición.

3- El último frente importante es el “¿cómo presentar el proyecto?”. Me explico, se puede trabajar de distintas formas y por consenso lo que parece la mejor opción, dadas las circunstancias y las experiencias anteriores, es sin prisa pero sin pausa. ¿Qué el año que viene todos los productos de nuestras cocinas no son ecológicos? No importa, a lo mejor hemos conseguido que las patatas, verduras y fruta si lo sean, por económicos y por que no supongan un gran esfuerzo para el personal de cocina. Al hablar de economía, por supuesto, se habló de la posibilidad de que, aunque sea introducir un solo producto ecológico, esto puede suponer un incremento en el presupuesto para la cocina. Desde la Amapa de Duende y para evitar el rechazo al cambio de las familias a las que no les fuera posible hacer frente a esta mínima subida en el precio o que simplemente no estuvieran conformes, se propone que la asociación se haga cargo de la diferencia. Este tema queda abierto pues no se llega a consenso entre todas las Amapas.

Para terminar con tema del comedor ecológico solamente hacer un resumen de los puntos que no se llegaron a cerrar por falta de información:

- ¿Hay en estos momentos becas de comedor?
- Realización de un pequeño estudio de lo que actualmente se come en nuestras escuelas. Ya que esto ha ido cambiando a lo largo de los años y se ha tenido que ir adaptando al presupuestos y a las leyes de sanidad (como pasó con el yogur artesano que estaba el año pasado y que ahora es industrial), según nos comunica Ali.
- Solicitud al proyecto de la Junta de comedor ecológico. ¿Qué pasos hay que seguir?
- ¿Leche ecológica? ¿Puleva? Había opiniones encontradas en cuanto a la introducción de esta marca de leche ecológica en las escuelas. Falta información.

### **3. ACTIVIDADES REALIZADAS EN LAS AMAPAS Y SERVICIO DE CANGURO**

La Amapa de la E.I. Belén quería aprovechar esta oportunidad en las que supuestamente habría representación de todas las escuelas de la Fundación para abrir su escuela y hacer una puesta en común de actividades y experiencias con las demás escuelas. Al final por, falta de tiempo y la ausencia de Luna, se pospone esta reunión con Belén para más adelante. No obstante, desde Duende les resumimos algunas de las actividades que nosotros hacemos para recaudar fondos para la asociación:

**NAVIDAD:** Sorteo de una cesta de Navidad. Los productos los donamos todas las familias de las escuela. Se venden papeletas patrocinadas cada año por alguien diferente que se quiere publicitar y nos hace ese gran favor. lo recaudado del sorteo es para la asociación.

**CUOTA:** Normalmente al principio de curso y durante una semana se pone una mesita a la salida del cole dando la bienvenida a las familias y recordando su participación económica. Se hacen turnos para estar al cargo del cobro de la cuota. Por supuesto, esto no es algo obligatorio y cada año varía el número de familias que aportan a la asociación.

FERIA DEL LIBRO: Este año, por primera vez, se organiza una venta de libros de segunda mano cuyo objetivo principal es que se muevan esos libros que están arrumbados en nuestras estanterías de una casa a otra y fomentar la lectura y el secundario es que lo que se obtiene de su venta es para la asociación, es decir, para ser reinvertido en cuentacuentos para la feria del libro y otras muchas actividades que se realizan en la escuela. Otro buen ejemplo que viene estupendamente es que este dinero podría utilizarse para pagar la diferencia que supondría tener productos ecológicos en nuestras cocinas. Esta venta de libros de segunda mano acompaña a libros nuevos, que este año se han comprado con un margen de beneficio del 15 del cual el 10% es ahorro para las familias y el 5% es para la asociación.

MERCADILLO: Este año no se ha organizado pero en años anteriores a lo largo del año, cuando mejor venga a cada escuela, se organiza un mercadillo con todo tipo de cosas también donadas por las familias (se están recogiendo como dos semanas antes de que se realice el mercadillo y se guardan en la escuela). Desde ropa, juguetes, no sé, cualquier cosa que otra familia pueda reutilizar. Lo que se saca de aquí también es para la asociación para reinvertir en nuestros pequeños. Esta parte podría ir destinada, por ejemplo, para ayudar a la financiación de la fiesta de fin de curso o las colonias.

Estas son algunas actividades que desde Duende realizamos para poder tener un apoyo económico de cara a todas las actividades que se realizan en la escuela y para poder hacer frente a todos los gastos que las mismas conllevan. Junto a estas actividades que se hacen físicamente en la escuela se desarrolla un estudio constante de todo tipo de becas o ayudas, concursos de fotografía,..ect, en fin, cualquier cosa que pueda aportar algo, ya sea en metálico o en material para la escuela.

En cuanto al último punto, queda abierta una pregunta a Belén sobre su gestión de los canguros. Desde Duende nos parece muy interesante la posibilidad de que puedan hacer uso del canguro los hermanos de alumnos de las escuelas ya que esto es muchas veces un inconveniente para las familias para participar en muchas de las actividades y reuniones que se proponen. Quedamos a la espera de su respuesta.

## **ANEXO I - Texto sobre la comida ecológica preparado por el grupo de trabajo (texto íntegro)**

### **NUESTRA PROPUESTA A LA FUNDACIÓN GRANADA EDUCA.**

Aunque sabemos que en otras escuelas lo han intentado, desde Octubre de 2011, las personas que formamos parte de la AMAPA de Duende estamos preparando un proyecto para conseguir que tanto nuestro comedor como el del resto de escuelas de la Fundación Granada Educa sea lo más ecológico y/o local posible. En general nos agrada mucho todo lo relativo a la alimentación en nuestras escuelas, pero creemos que el consumo de productos ecológicos y/o locales sería clave para generar muchas mejoras en la alimentación que no dependen de los excelentes equipos de cocina con los que cuenta la Fundación Granada Educa.

Tras conocer una estimación de las necesidades básicas del comedor de la escuela, nos hemos puesto en contacto con diferentes personas y organizaciones (asociaciones, cooperativas, empresas, tiendas...) para que nos dijeran si podrían suministrar los productos necesarios y a qué precio lo podrían hacer.

El resultado de esta primera aproximación ha sido muy positivo ya que contamos con varias posibilidades de suministro que en su mayoría producen en el entorno local y que por tanto tienen unos precios que podrían ser adecuados para los gastos de la Fundación Granada Educa en alimentación. Hay que tener en cuenta en este punto, que un estudio ligado al Programa de Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía descubrió que los precios podían ser incluso menores, algo que se demostró en las numerosas experiencias desarrolladas en nuestra región (algunas de ellas en la propia Granada como la del C.P. Gómez Moreno).

Una vez superadas las dos dudas principales (la disponibilidad y el precio), comenzamos la discusión para desarrollar un proyecto con el que vamos a llegar tan lejos como nos propongamos, pues está en juego la salud y el bienestar de nuestras criaturas más queridas y creemos que una de las mejores opciones que tenemos para resolver la grave crisis en la que nos encontramos es generar empleo contando con los recursos existentes en el territorio, es decir, que haya personas dedicadas a la agricultura y a la comercialización de alimentos ecológicos que sean producidos en el entorno local.

La idea es trabajar siguiendo varias etapas que abordarán de forma integral la cuestión alimentaria en las escuelas, partiendo de la comida que se consume allí para llegar a la que se consume fuera y en nuestros hogares.

#### **ETAPA CERO (VERANO 2012)**

Reuniones en las escuelas con AMAPAs, profesorado, y personal de cocina.

Reunión con la Fundación Granada Educa.

Reunión con Concejalía de Medio Ambiente y Consumo del Ayuntamiento.

Reunión con Diputado de Medio Ambiente de la Diputación Provincial.

Reunión con Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Reunión con Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía.

Reunión con personas y organizaciones (asociaciones, cooperativas, empresas...) que están dispuestas a suministrar productos locales y/o ecológicos a las escuelas.

Planificación final del proceso de implantación de la comida ecológica y/o local en las escuelas.

#### **PRIMERA ETAPA (OTOÑO 2012)**

Sensibilizar de la importancia del consumo de alimentos locales y ecológicos.

Iniciar el proceso formativo de las personas que cocinan en las escuelas.

Introducir algún alimento ecológico y/o local en el menú escolar.  
Generar grupos de consumo en cada una de las escuelas infantiles.  
Celebrar la fiesta del caqui ecológico de la Vega de Granada (y/o de otros productos).

#### SEGUNDA ETAPA (INVIERNO 2012-2013).

Incrementar la cantidad de alimentos ecológicos y/o locales en el menú escolar.  
Realizar actividades educativas ligadas a los alimentos ecológicos y/o locales.  
Realizar actividades formativas dirigidas a madres y padres con respecto al consumo y a la cocina de alimentos ecológicos y/o locales.

#### TERCERA ETAPA (PRIMAVERA 2013).

Creación de huertos escolares.  
¿Qué más actividades podemos realizar?

#### CUARTA ETAPA (VERANO 2013).

Evaluación del proceso.  
Planificación del curso 2013-2014.