

EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL
PROGRAMA “ALIMENTOS ECOLÓGICOS
PARA EL CONSUMO SOCIAL EN
ANDALUCÍA” EN LOS PRODUCTORES
ECOLÓGICOS.

AUTOR: EMILIO TOBAR CLAVERO

Sevilla, Febrero 2010

ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1	ESTUDIO DE EVALUACIÓN.	3
2	ANTECEDENTES.....	5
3	PROGRAMA ANDALUZ.....	8
3.1	OBJETIVOS DEL PROGRAMA	8
3.1.1	<i>SALUD</i>	9
3.1.2	<i>EDUCACIÓN</i>	11
3.1.3	<i>DESARROLLO RURAL</i>	13
3.1.4	<i>MEDIO AMBIENTE</i>	14
3.2	EVOLUCIÓN DEL PROGRAMA	15
3.2.1	<i>CENTROS</i>	17
3.2.2	<i>GRUPOS DE PRODUCTORES.</i>	19
4	DESARROLLO Y FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA.....	23
4.1	ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA.	24
4.2	METODOLOGÍA DE SUMINISTROS A LOS CENTROS.	26
4.3	REPARTO DE CENTROS ENTRE LOS PRODUCTORES PARTICIPANTES.	27
4.4	CRITERIOS PARA LA FIJACIÓN DE LOS PRECIOS.	28
4.5	ANÁLISIS DE COSTES	32
4.6	ESTADO DE LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA EN LOS CENTROS.	33
4.7	DIETAS DE LOS CENTROS.	42
4.8	AYUDA A LOS CENTROS DEL PROGRAMA.	45
4.9	EVALUACIÓN CONTINUA.	47
5	ANÁLISIS DEL FORMULARIO ENVIADO A LOS PRODUCTORES.....	49
5.1	ESTRUCTURA DE LOS GRUPOS DE PRODUCTORES.	50
5.2	SISTEMA PRODUCTIVO PROPIO.	51
5.3	PRODUCTORES ASOCIADOS.	55
5.4	COMERCIALIZACIÓN.	57
5.5	VOLUMEN DE NEGOCIO.	61
5.6	ANÁLISIS DEL IMPACTO DEL PROGRAMA.	64
5.7	OTROS DATOS DE LOS GRUPOS.	67
6	CONCLUSIONES.....	70
7	BIBLIOGRAFÍA.....	76
8	ANEXOS.....	79

1 INTRODUCCIÓN

El programa “Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía” es una iniciativa de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que se puso en marcha en septiembre de 2005.

Dicha Consejería de Agricultura y Pesca continúa ejerciendo la coordinación y apoyo firme al programa, si bien la implicación de otras Consejerías ha ido en aumento en estos últimos años. En los inicios comenzaron tres consejerías colaborando: Consejería de Educación, Consejería de Medio Ambiente y Consejería de Agricultura y Pesca. Y en el año 2007 se incorporaron las Consejerías de Igualdad y Bienestar Social y Consejería de Salud, hecho que hizo consolidar el Programa.

Este apoyo institucional se traduce en un convenio de colaboración entre las Consejerías señaladas, de forma que existe un compromiso de trabajo conjunto para apoyar, promocionar y fomentar el consumo de alimentos ecológicos en centros con restauración colectiva.

El programa se plantea como una vía para impulsar el consumo interno de alimentos ecológicos, ya que en la actualidad buena parte de los mismos se destinan a la exportación, tratando de garantizar un desarrollo sostenible de las producciones ecológicas de nuestra comunidad, dirigiendo nuestros esfuerzos a acercar a productores y consumidores andaluces mediante canales cortos que aseguraran un precio justo para ambos.

Se pretende lograr que la agricultura ecológica llegue a los andaluces, y en especial, se persiguen fines educativos vinculados a la salud pública, como la mejora de la salud de los niños, personas mayores y otros segmentos de la población mediante el suministro de alimentos ecológicos en dietas saludables, y la educación y sensibilización en hábitos responsables y saludables de consumo.

A través de la información, promoción y uso de los alimentos ecológicos en los centros educativos y/o hospitalarios, se pretende alcanzar un doble objetivo, impulsar el conocimiento y la demanda de la población andaluza, así como consolidar y estructurar la oferta para impulsar la estabilidad de los mercados para los grupos de productores locales.

Su importancia radica en que es el primer Programa de esta magnitud que se realiza en España, y sirve de referencia al resto que se han ido implantado posteriormente, y donde se plasma a gran escala toda una serie de declaraciones europeas y españolas, que instan a las administraciones a mejorar la calidad de la alimentación en los centros públicos.

Desde el punto de vista regional, nacional y europeo la importancia de la experiencia andaluza radica en su integralidad (salud-educación-desarrollo rural-medio ambiente), tocando toda la cadena alimentaria, lo cual se traduce en facilitar la organización de los pequeños y medianos productores para el suministro de alimentos a los centros educacionales y asistenciales en cadenas cortas de comercialización y facilitando el desarrollo rural de Andalucía.

Es un programa de alta responsabilidad social, y la integralidad del programa se extiende también a la sociedad mediante todas las actividades y acciones para informar y formar de las bondades de este programa no sólo a los niños/as y personal docente, sino también a las familias relacionados con ellos.

Desde el punto de vista de la producción, se intentan potenciar los canales cortos de comercialización y, por supuesto, el incremento de las producciones ecológicas andaluzas.

Es un Programa que involucra directamente al productor en la comercialización de sus producciones, y por tanto en la medida de lo posible se deben evitar los intermediarios, y sólo en el caso que no se dispongan de los productos solicitados por los centros se ponen en contacto con otros productores adscritos al Programa.

El seguimiento y control de los productores se realiza bajo una doble vertiente:

- Conseguir unos precios de los alimentos puestos en los centros asequibles por éstos, y que entren en sus presupuestos. Y además, garantizar una renta justa para el agricultor, algo que está haciendo abandonar tierras a los agricultores, en general, por no asegurar este tema.
- Potenciar la producción local y que los productos sean sólo de fuera de Andalucía en aquellos que somos deficitarios en nuestra región, como son leche, pastas, manzana, pera y algunas conservas.

Además, el programa persigue los objetivos medioambientales de reducción de la carga química sobre los recursos naturales andaluces y de mitigación del cambio climático y confluye con los objetivos de las políticas de desarrollo rural, sumamente relevantes para Andalucía, de diversificación de la actividad económica, viabilidad de la actividad agraria, valorización de los productos locales y mejora de la calidad de vida en las zonas rurales.

Con el consumo de productos ecológicos se está potenciando un sistema de producción que respeta el equilibrio natural con el medio ambiente, basado en el uso racional de los recursos naturales, el mantenimiento y respeto por la biodiversidad como aliado en el manejo de los ecosistemas agrarios, en el que las sustancias químicas de síntesis que contaminan suelos y aguas, no tienen cabida, en definitiva un sistema de producción sostenible, que mira al futuro, en un compromiso con el patrimonio de todos.

El programa “Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía” se ha orientado a todos estos propósitos. No obstante, su evolución puede dar lugar a que se contribuya a alcanzar nuevos objetivos complementarios de la sociedad andaluza.

1.1 ESTUDIO DE EVALUACIÓN.

La presente Evaluación se justifica en base a la necesidad de conocer de mano de los productores, el grado de cumplimiento del Programa “Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía” y en qué medida se están consiguiendo los objetivos marcados.

La evaluación ha ido dirigida a los productores integrantes del Programa, los cuáles se comprometen al cumplimiento de unos requisitos mínimos, reflejados en el ANEXO I, y mediante las visitas de seguimiento y control a éstos (puede consultarse en ANEXO II), unido al formulario específico para este estudio de Evaluación (ANEXO III), se pretende reflejar el estado de situación del Programa desde el punto de vista de la producción, en todas sus vertientes.

Aunque el objetivo principal de la presente evaluación ha sido el conocer el grado de conocimiento, interés y aceptación por parte de los productores que han ido llevando a cabo el Programa desde el año 2005. Una vez analizadas las visitas de seguimiento y el formulario de la Evaluación, se establecen unos objetivos complementarios, con la idea de conocer aspectos más destacados y cuáles son susceptibles de mejora dentro del Programa.

Entre estos objetivos complementarios podemos destacar:

- Conocer la dimensión y estructura de los distintos grupos de productores del Programa.
- Identificar la capacidad productiva propia y asociada de los distintos productores.
- Relacionar la capacidad productiva anterior con las necesidades de la alimentación de los centros educativos y/o asistenciales adscritos al Programa.
- Analizar la estructura logística, capacidad de transformación de los productos y dependencia de los productores al propio Programa.
- Conocer la comercialización global de los distintos productores del Programa, desglosada en sus distintos canales, para encuadrar el Programa dentro de la comercialización total de los productores.
- Averiguar la rentabilidad de las ventas a los centros adscritos al Programa por parte de los productores.
- Definir de primera mano, según la opinión de los propios productores, el impacto que ha producido el Programa, tanto para ellos como para su entorno y para la comunidad educativa en general.
- Analizar el impacto medioambiental de la comercialización dentro del Programa, y relacionarlo con la lógica del mismo de fomento de los canales cortos de comercialización.

2 ANTECEDENTES

Hoy día los pesticidas aparecen con demasiada frecuencia en los alimentos. Un informe de la UE realizado en el año 2002¹, señala que el 42% de las muestras de alimentos analizadas, contenían residuos de pesticidas y que en el 5,1% sus niveles estaban por encima de los permitidos. Se destaca en este informe, que el número de muestras con niveles no permitidos de pesticidas se ha incrementado, pasando de 3.0% en 1996 a 5,1% en el 2002. Igualmente las muestras con múltiples residuos pasaron de 14% en 1999 a 20,7% en el 2002, en particular las muestras que tienen cuatro o más residuos.

Otro de los problemas señalados es, que si bien se están empleando unos 850 pesticidas de forma global, en la UE sólo se analizan 160. El informe señala que si bien el monitoreo de los pesticidas en la UE no es extremadamente limitado, está parcialmente ciego. A esto hay que añadir que muchas de las sustancias que acompañan a los pesticidas como humectante, adherente o diluentes y clasificadas como inertes, también pueden producir efectos negativos en la salud (Olea y Fernández, 2001²).

Un estudio de la Organización Mundial de la Salud y la Agencia Europea de Medio Ambiente en el 2002³, resaltan la importancia de la contaminación ambiental sobre la salud de los niños. Los posibles efectos sobre la salud señalados fueron, desordenes en los sistemas inmunológicos, hormonal y nervioso así como cáncer. El autor de este informe señala la necesidad de minimizar los residuos de pesticidas en el ambiente, los alimentos y el agua para proteger a los jóvenes.

Los niños es la población más susceptible a los impactos de los pesticidas como resultado de su inmaduro estado fisiológico de desarrollo. Un informe del USNDC en 1989⁴ ya señalaba que los niños consumen una mayor cantidad de pesticidas que los adultos para igual cantidad de peso y

¹ Annual EU-wide Pesticide Residues Monitoring Reports (2002).

http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/fnaoi/reports/annual_eu/index_en.html

² Nicolás Olea y Mariana F. Fernández PLAGUICIDAS PERSISTENTES, Congreso Implementación del Convenio de Contaminantes Orgánicos Persistentes, Madrid, 26-27 de noviembre de 2001.

³ Children, health and environment: a review of evidence. Environmental Issue report no.29, WHO Regional Office for Europe and European Environment Agency, Copenhagen, 2002.

⁴ Natural Resources Defense Council, Intolerable Risk: Pesticides in Our Children's Food. NRDC, Washington, 1989.

que inclusive los límites de seguridad permitidos se pueden sobrepasar aunque en los alimentos los niveles estén por debajo de los LMR⁵ (límites máximos de residuos permitidos). Además señalaban que resultados con animales demuestran que los jóvenes tienen mayor capacidad de retener toxinas que los adultos, debido a su incrementada absorción y disminuida capacidad de eliminación, señalando que las enzimas de la destoxificación no están totalmente desarrolladas en los jóvenes. En este sentido, diferentes estudios muestran la mayor susceptibilidad de los niños a contraer enfermedades ante la exposición a pesticidas y otros contaminantes (ver Beaumont, 1993)⁶.

Se señalan también como grupo de riesgos las mujeres gestantes, las madres lactantes y las personas mayores con pobre salud.

Las directrices de la UE para alimentos de bebés, restringe los niveles de residuos de pesticidas en estos alimentos a niveles de 0,01 ppm (es equivalente a los menores niveles detectados), sin embargo no es posible protegerlo a estos niveles si consumen frutas frescas y verduras no procedente de la agricultura ecológica.

El efecto de una alimentación ecológica sobre la salud de escolares se conoce desde 1940. En efecto, en ese año se publicó un estudio realizado en Nueva Zelanda⁷ en el cual los alumnos recibieron comida ecológica exclusivamente durante tres años. Los resultados arrojaron que después de un período de consumo en las escuelas, los alumnos presentaron menos síntomas de catarro, una marcada disminución de resfriados e influencias, una mayor recuperación después de una enfermedad, reducción de las peleas especialmente durante la práctica de deportes, mejor aspecto de la piel y se mejoró la salud dental.

Sin duda alguna, son los sistemas de producción ecológicos los que tienen capacidad hoy día para ofrecer alimentos libres de contaminantes químicos. Además, frecuentemente, se relacionan estos alimentos con una mayor calidad nutricional, por lo que ayudan, de cierta forma a la prevención de enfermedades o a la mejora de éstas (Domínguez, Raigón y Soler, 2003).

⁵ Modeling the dietary pesticides exposures of young children. Pennycook, FR et al., *International Journal Occupational & Environmental Health* 10 304-309, 2004.

⁶ Pesticide Residues Pose Different Risks to Children. Peter Beaumont. *The Pesticides News* No. 21, September 1993. The Pesticides Trust. London, U.K.

⁷ Daldy, Y. 1940. Food production without artificial fertilizer. *Nature* 145 (3684) June 8, pag. 905-906.

La producción de alimentos ecológicos viene establecida en su reglamento europeo R(CE) 834/2007, en el que queda prohibido emplear en sus sistemas de producción vegetal sustancias químicas de síntesis, tales como pesticidas, herbicidas y fertilizantes. En los sistemas de producción animal se prohíbe el uso de antibióticos, hormonas, estimulantes del crecimiento y otras sustancias de síntesis tanto en la alimentación, el manejo o como tratamientos preventivos. También se prohíbe en los sistemas de producción ecológicos el uso de semillas transgénicas, al igual que en la alimentación animal.

Hoy día, en nuestra sociedad existen otros problemas sanitarios que aconsejan el desarrollo de hábitos alimenticios saludables en jóvenes y adultos. La obesidad es uno de los problemas de salud pública más preocupantes en este momento, debido a su alta prevalencia y a su evolución ascendente, como señaló un informe del Ministerio de Salud y Consumo⁸.

Según dicho informe, la prevalencia de la obesidad (especialmente en la infancia, donde alcanza cifras alarmantes) y su tendencia ascendente durante las dos últimas décadas, han hecho que también se afiance en España el término de “obesidad epidémica”. Más preocupante es el fenómeno de obesidad en la población infantil y juvenil (2-24 años), situada ya en el 13,9%, y la de sobrepeso, que está en el 12,4%. En este grupo de edad la prevalencia de obesidad es superior en varones (15,6%) que en mujeres (12%). Las mayores cifras se detectan en la prepubertad y, en concreto, en el grupo de edad de 6 a 12 años, con una prevalencia del 16,1%.

En comparación con el resto de países de Europa, España se sitúa en una posición intermedia en el porcentaje de adultos obesos. Sin embargo, en lo que se refiere a la población infantil, nuestro país presenta una de las cifras más altas, sólo comparable a las de otros países mediterráneos. Así, en los niños españoles de 10 años la prevalencia de obesidad es sólo superada en Europa por los niños de Italia, Malta y Grecia. El número de niños obesos en nuestro país ha experimentado un aumento preocupante en la última década, provocado por los hábitos alimentarios y sedentarios.

⁸ Encuesta Nacional de Salud de España 2006.
<http://www.msc.es/estadEstudios/estadisticas/encuestaNacional/encuesta2006.htm>

3 PROGRAMA ANDALUZ

El programa “Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía”, como ya se indicó antes, se inició en septiembre de 2005 con el objetivo de introducir estos alimentos en la restauración colectiva pública.

El programa se plantea desde la Consejería de Agricultura y Pesca como una oportunidad de organización interna en la distribución de alimentos ecológicos. Las agrupaciones de productores que lo hacen posible deben trabajar conjuntamente para tener una oferta adecuada de todos los alimentos necesarios en los centros a los que distribuyen.

El programa tiene como objetivo a largo plazo fomentar el consumo de alimentos ecológicos entre la población andaluza, reorientando así las vías comerciales, que hasta el momento se orientan mayoritariamente a la exportación.

Mediante la información y promoción de los alimentos ecológicos en la restauración colectiva de estos centros se pretende impulsar la demanda por parte de la población, favoreciendo la concentración de la oferta y acelerando la creación de puntos de venta más cercanos al consumidor final. De esta forma se apoya el desarrollo de un mercado estable para los grupos de productores locales.

3.1 OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Es un programa de alta responsabilidad social, ya que su desarrollo está unido, además, a la conservación del medio ambiente, el desarrollo rural y la educación de los jóvenes y sus familias, así como de todas las personas vinculadas con la enseñanza y la preparación de los alimentos en los centros.

Los productores adquieren la responsabilidad de producir alimentos ecológicos, sanos y de calidad, estando en permanente contacto con los centros y las familias, y la responsabilidad de guardar en todo momento el control y la trazabilidad de todos los alimentos que llegan a los centros docentes.

El programa se fundamenta en cuatro objetivos principales, a través de los cuáles se definen los objetivos complementarios. Estos pilares básicos son: **salud, educación, medio ambiente y desarrollo rural.**



Ilustración 1: Objetivos principales del Programa de Consumo Social.

3.1.1 SALUD

Contribuir a la mejora de la salud de los sectores más vulnerables de la población andaluza (infancia, mayores, enfermos, sobre todo) mediante el suministro de alimentos de alta calidad en dietas equilibradas, variadas y saludables, y donde se introduzcan platos tradicionales y de temporada, evitando los alimentos preelaborados y aquellos que puedan tener efectos nocivos sobre la salud. Ayudando en todo momento a la prevención de la obesidad infantil.

El programa también se hace eco de graves problemas de salud que afectan a la población andaluza en la actualidad. Tal es el caso de la obesidad infantil, que tiene graves consecuencias a lo

largo de la vida adulta de la persona, ya que favorecerá que en el futuro aparezcan otros problemas o enfermedades crónicas como diabetes tipo 2, apoplejías, cardiopatías, algunos cánceres, etc.^{9, 10, 11}

Andalucía encabeza las cifras nacionales de obesidad. Aproximadamente el 32% de los niños y niñas sufren sobrepeso u obesidad en nuestra comunidad¹².

La salud ha dejado de ser patrimonio exclusivo de las profesiones sanitarias. Las últimas dos décadas han destacado la necesidad de desarrollar la salud comunitaria mediante alianzas entre los diversos estamentos, con plena participación pública, mediante un trabajo intersectorial.

El aumento de la incidencia de la obesidad exige el desarrollo de estrategias coordinadas desde diferentes estamentos sociales para poder abordar entre todos ellos el amplio espectro de factores sociales y ambientales que contribuyen a ella.

El Parlamento Europeo aprobó una Resolución sobre el Libro Verde¹³ que, aunque no es vinculante, empieza a vislumbrar posibles estrategias administrativas y legislativas a seguir en el ámbito de la UE en los próximos años. La situación, atendiendo a los datos que exponen, no es para menos. Y es que en los 30 últimos años, el número de personas que padecen obesidad ha aumentado de manera espectacular, considerándose la situación similar a la padecida en EEUU en los años 90.

La política de prevención y vigilancia de la obesidad que pretende instaurarse atiende a un concepto global de consumidor, es decir, que deben desarrollarse o tener en cuenta toda su existencia, a partir del período prenatal hasta una edad avanzada; si bien considera que debe prestarse una especial atención a la infancia, como etapa de la vida en la que se adquiere una gran parte de los hábitos alimentarios.

⁹ Aranceta Bartrina J, Serra-Majem L, Ribas Barba L, Pérez Rodrigo C. Factores determinantes de la obesidad en la población infantil y juvenil española. En: Serra-Majem LI, Aranceta Bartrina J, editores. Obesidad infantil y juvenil. Estudio enKid. Barcelona: Masson; 2001. p. 109-28.

¹⁰ Serra-Majem L, Ribas Barba L, Aranceta Bartrina J, Pérez Rodrigo C, Saavedra Santana P, Peña Quintana L. Obesidad infantil y juvenil en España. Resultados del estudio Enkid (1998-2000). Med Clin (Barc). 2003;121:725-32.

¹¹ Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad. Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. Madrid: Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo; 2005.

¹² Sociedad Española de Endocrinología y nutrición. Datos de 2007. <http://www.fuden.es>

¹³ Resolución del Parlamento Europeo sobre el Libro Verde para fomentar una alimentación sana y la actividad física: una dimensión europea para la prevención del exceso de peso, la obesidad y las enfermedades crónicas. (2006/2231 (INI). **Aprobada en Bruselas en fecha 1 de febrero de 2007.**

En este sentido, alienta a los Estados miembros a que reconozcan que la educación en materia de nutrición y salud, iniciada a una edad muy temprana, es crucial para prevenir el sobrepeso y la obesidad. Además, considera crucial la educación de los niños sobre hábitos alimentarios sanos y la puesta a disposición de éstos de alimentos de calidad basados en normas nutricionales, abogando por alimentos recién preparados, preferentemente procedentes de la agricultura ecológica o regional. De forma adicional, considera necesario que los espacios educativos cuenten con suficientes instalaciones para las actividades deportivas y físicas, y que su ubicación haya tenido en cuenta el fomento de un estilo de vida sano y activo.

Con el Programa se siguen las recomendaciones para una dieta saludable basadas en las pautas seguidas en la dieta mediterránea. La pirámide de alimentos es una herramienta esencial para combinar los diferentes grupos de alimentos que se han incluido en el Eco-recetario (guía nutricional para los centros educativos del Programa).

El hecho de que se incluyan gran variedad de frutas, verduras y hortalizas en los menús diarios de los niños en los colegios hace que la dieta se elabore de forma más equilibrada, favoreciendo unas pautas nutricionales más adecuadas según las necesidades por edad. Así, se introducen más vitaminas, fibra y minerales y se reducen o dejan de lado los alimentos hipercalóricos como bollerías, precocinados, fritos, etc. Esto, unido a la práctica de ejercicio físico y la ingesta abundante de agua, colaboran en la solución de la obesidad infantil.

3.1.2 EDUCACIÓN

Promover la educación alimentaria y ambiental (alimentación saludable, producción ecológica), y el desarrollo de hábitos saludables y responsables de alimentación, de todos los colectivos implicados (niños, familias, comunidad educativa, personas mayores, personal hospitalario, productores, etc.)

El Programa ha contemplado desde su inicio, en 2005, las actividades de formación en materia de alimentación y medio ambiente, tanto a los comensales como a los padres de los mismos. Para ello se han desarrollado distintas actividades-taller, donde técnicos del Programa han explicado distintas temáticas: en qué consiste la producción ecológica, por qué alimentos ecológicos en el comedor del centro, quiénes son los productores ecológicos, alimentación saludable, educación medioambiental, etc.

Esta información, así como el asesoramiento por parte de nutricionistas del Programa en cuanto a alimentación saludable y ecológica, se ha trasladado a los responsables de cocina, con los que existe una comunicación muy fluida con los agentes del Programa (responsables, técnicos, productores, asesores, nutricionistas, etc).

Este asesoramiento continuo, así como la implicación de la comunidad educativa, padres, y responsables de cada centro, hace que poco a poco se vaya constituyendo el tejido educativo (en materias de hábitos de alimentación saludable, la importancia de consumir frutas y verduras, las formas de producir agricultura respetuosa con el medio ambiente,...) necesario para que los niños y las niñas continúen en el futuro con hábitos saludables en su alimentación.

El Programa como queda demostrado en el presente documento no sólo se centra en el suministro de alimentos, por parte de los proveedores ecológicos, a los centros educativos. Desde las distintas Consejerías implicadas se trabaja conjuntamente con estos productores y los centros, y se les facilita un apoyo técnico que respalde sus tareas.

Una parte importante de la educación transmitida viene por el material complementario desarrollado por el Programa, entre éstos nos encontramos:

- Guías de alimentación saludables con productos ecológicos (Ecorreceptarios),
- Ecoboletines, que van dirigidos a la familia y a la comunidad educativa.
- Libro “Yo consumo ecológico”, orientado principalmente para los niños y niñas.
- Dentro de las actividades formativas en los centros, se hace entrega a los mismos del siguiente material:
 - Cartelerías, Enaras, Rollers, Posters y Juegos desmontables con la Pirámide de alimentos para que puedan ser utilizado en los talleres y que algunos de ellos se quedarían en los centros para su divulgación durante todo el año.
 - Material promocional para los niños: yoyos, cajas de lápices de colores, camisetas, plumieres, etc.
- Y dentro del material divulgativo del Programa nos encontramos, entre otros:
 - Dossier Explicativo, Folletos,... del Programa y de la Agricultura Ecológica.
 - Enaras y Dípticos explicativos.
 - CD con todo el material del Programa, e información en página web de la Consejería.

3.1.3 DESARROLLO RURAL

Contribuir al desarrollo rural, priorizando la organización de pequeños y medianos productores para que abastezcan a los centros de consumo social en circuitos cortos de comercialización, propiciándose la creación de agrupaciones de productores locales.

Estos grupos de productores mantienen frecuentes relaciones comerciales entre ellos para suplir sus deficiencias en productos, lo que significa una mayor posibilidad de atender las demandas. También se trabaja en la concentración de la oferta al realizar compras comunes para aquellos productos que no tiene ningún grupo (no hay que olvidar que la producción andaluza es deficitaria en productos como leche, pasta, algunas frutas, conservas, etc.), y así, poder reducir costes al mismo tiempo. Esto permite la posibilidad de ofertar mayor variedad de productos, no sólo al programa de consumo social, sino también en otros proyectos comerciales. Creando así, logísticas locales destinadas al abastecimiento del mercado interno de alimentos ecológicos.

Los productores abastecen de alimentos ecológicos a los comedores de restauración colectiva cercanos, a una escala comarcal, abriéndose también al abastecimiento de hospitales y residencias de ancianos.

Este componente marcadamente territorial facilita la apertura de mercados en la zona de producción y el conocimiento e identificación de los consumidores con los productores. La relación entre los productores y consumidores es directa, sin intermediación, ya que incluso los productos que no son propios no se cargan con sobreprecios.

Todas estas cuestiones redundan en un importante canal de comercialización para los productores y en una mejora de la alimentación sin aumento del gasto escolar, gracias a un esfuerzo conjunto de los centros, los productores y la administración.

Una característica fundamental del programa es que ha facilitado la cooperación entre diferentes grupos de productores, los cuales se han visto estimulados a aumentar la diversificación de la producción para abarcar lo más posible la demanda de este mercado, y han logrado planificar la producción, complementarse y acordar precios de venta en común.

Llegados a este punto, el presente estudio de Evaluación intentará profundizar en las distintas materias relacionadas con los productores, y el desarrollo de los canales cortos de comercialización como vía de potenciación del mercado interno de alimentos ecológicos en Andalucía. Y analizará la viabilidad económica de los distintos grupos de productores después de 5 años de continuidad del Programa.

3.1.4 MEDIO AMBIENTE

La producción ecológica contribuye a la conservación y al uso racional de los recursos naturales (agua, suelo, biodiversidad), reduce la carga química de los ecosistemas, colabora en la preservación del paisaje, incrementa la sostenibilidad local y global y favorece la mitigación del cambio climático, reduciendo el uso de la energía fósil y fomentando prácticas que capturan CO₂ (materia orgánica del suelo, cubiertas vegetales, arborizaciones, etc).

Además, las técnicas de agricultura ecológica incluyen prácticas para mejorar la fertilidad del suelo, reduciendo la erosión y aumentando el nivel de materia orgánica. El uso de asociaciones y rotaciones de cultivos, así como el empleo de setos implica un aumento de biodiversidad local, con beneficios que van más allá de los estrictamente agrarios, mejorando el paisaje y contribuyendo al mantenimiento de flora y fauna salvaje^{14,15}.

La agricultura ecológica es un sistema de producción de alimentos que prohíbe el uso de sustancias agrotóxicas (como plaguicidas, herbicidas y fungicidas químicos de síntesis).

¹⁴ Alonso, A.M. 2003. Análisis de la sostenibilidad agraria: el caso del olivar en la comarca de Los Pedroches (Córdoba). Tesis Doctoral. Universidad de Córdoba (inérita).

¹⁵ Tauscher, B. Brack, G. Flachowsky, G. Henning, M. Köpke, U. Meier-Ploeger, A. Ünzing, K. Niggli, U. Rahmann, G. Willhöft, C. y Mayer-Miebach, E. 2003. Evaluation of food origin from different production systems - status report 2003. <http://orgprints.org>

Una ganadería ligada al suelo contribuye a la protección de incendios. Es de gran relevancia también la influencia sobre la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, al mejorar la eficiencia de uso de energías no renovables^{16,17,18,19}.

Con el establecimiento del Programa se pretende también fomentar los canales cortos de comercialización, energéticamente más ecológicos y sostenibles desde el punto de vista medio ambiental.

El Programa se ha orientado desde sus comienzos hacia estos cuatro objetivos fundamentales, no obstante, la evolución del mismo puede ir dando cabida a otros nuevos objetivos complementarios, y que entren en la misma sintonía que los cuatro ya reflejados.

3.2 EVOLUCIÓN DEL PROGRAMA

En los años de funcionamiento del Programa, hasta el momento, puede hacerse un balance positivo de las metas alcanzadas desde los comienzos de éste, y que han sido, fundamentalmente, el aumento progresivo del número de centros inscritos, el aumento de los productores sensibilizados en canales cortos, el incremento del consumo en los centros, el logro de un alto grado de satisfacción por parte de comensales y otras personas cercanas, la progresiva asunción por parte de comensales, familiares y resto de colectivos vinculados de hábitos de alimentación saludable y la comprensión del potencial del programa por parte de las Administraciones y la consiguiente consecución de su implicación.

¹⁶ Roselló-Oltra, J. Domínguez-Gento, A. Gascón. A.V. 2000. “Comparación del balance energético y de los costos económicos en cítricos y hortícolas valencianas en cultivo ecológico y convencional”.

http://www.uib.es/catedra_iberoamericana/publicaciones/seae/

¹⁷ Lacasta, C. y Meco, R. 2000. “Costes energéticos y económicos de agrosistemas de cereales considerando manejos convencionales y ecológicos”. http://www.uib.es/catedra_iberoamericana/publicaciones/seae/

¹⁸ Guzmán, G., Alonso, A. 2004. Productividad y economía del olivar ecológico. En Manual de olivicultura ecológica. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos.

¹⁹ García, R. A. 2004. El uso de la energía en la evaluación de la sustentabilidad de sistemas ganaderos. En Actas de VI Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, Almería, de septiembre de 2004. Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

En el ANEXO IV, se reflejan las funciones de cada uno de los agentes del Programa, así como se demuestra la implicación de las distintas administraciones y en los distintos ámbitos en los que se están trabajando.

El programa de consumo social ha ido evolucionando desde sus inicios, incorporando objetivos y líneas de actuación, siempre con el propósito de fomentar el consumo interno de alimentos ecológicos. Así, es un programa abierto a toda nueva actuación que obtenga el visto bueno de las Administraciones implicadas.

En la actualidad, algunas de las acciones y objetivos que se están valorando para un ulterior desarrollo del programa en Andalucía son los siguientes:

- Llegar a acuerdos con centros directivos de la administración pública que, por ahora, no participan en el programa, para que incluyan alimentos ecológicos en los catering de las jornadas que organicen. También se les puede administrar fruta ecológica en los centros de trabajo.
- Elaborar una guía que oriente a los servicios públicos y empresas de cómo se puede mediante la adquisición de alimentos colaborar con la salud y la sostenibilidad de los sistemas agrarios.
- Trabajar con los hospitales y otros centros públicos para que incluyan un plato a la semana con carne, verdura y fruta ecológica. Esta fórmula es fácil de introducir por los centros y garantizar por los productores.
- Tratar de llegar a acuerdos con administraciones públicas para que en los concursos que publican para la concesión de los servicios de suministro de alimentos y catering se prime la calidad y sostenibilidad social y ambiental de las ofertas y no se otorgue tanta preeminencia a la propuesta económica.
- Desarrollar campañas puntuales de información en los centros educativos con posibilidad de entrar en el programa, de forma que se interesen y aumente la demanda. Podrían dirigirse a centros de enseñanza secundaria y universidades.
- Apoyar a los productores para que fortalezcan el servicio de cajas ecológicas para suministrar a las familias vinculadas a los centros del programa.

3.2.1 CENTROS

- El programa se inicia en el curso **2005-2006** con 15 CEIPs (Centros de Educación Infantil y Primaria) y tres Guarderías (CASES), la gran mayoría a propuesta de los productores. En esta etapa estaban integradas al programa las Consejerías de Agricultura y Pesca, Educación y Medio Ambiente y se le dio carácter experimental. En este curso se suministró alimentación ecológica a **2.210 comensales**.
- En el curso **2006-2007**, hay un incremento importante de CEIPs y CASEs, se incorpora la Consejería de Igualdad y Bienestar Social y el Hospital Virgen de la Nieves de Granada inicia las gestiones para introducir los alimentos ecológicos en las dietas del hospital. Se alcanzó la cifra de **45 centros con 5.400 comensales** durante dicho curso escolar.
- En el curso **2007-2008** se plantea que la estrategia a seguir en los CEIPs fuera la de aumentar el consumo de alimentos ecológicos y su consolidación, y en el caso de los CASES continuar el crecimiento, ya que estos centros adoptan bien el programa y hacen consumos importantes de alimentos ecológicos desde que inician el programa.

Al finalizar dicho curso estaban consumiendo alimentos ecológicos y se mantenían en el programa **77 centros con un total de 8.200 comensales**, de ellos 39 son CEIPs, 34 CASEs, 2 Residencias y 2 Hospitales.

- Durante el curso **2008-2009**, participaron en el Programa **119 centros**, incluidos el Hospital Virgen de las Nieves de Granada y el Hospital de Alta Resolución de Puente Génave (Jaén). El número de Escuelas Infantiles (CASEs) y de centros de Primaria (CEIPs) se mantienen durante este curso casi semejantes. El total de comensales en este curso ha rondado los **12.500 comensales diarios**, y a los que habría que añadir 1.200 comensales más de los pacientes de los Hospitales señalados, y que están dentro del Programa.

En el gráfico 1 siguiente se recoge la evolución del Programa en sus distintos años de duración, y donde se reflejan los datos de centros y de número de comensales, pudiendo contemplar la tendencia de aumento que tiene.

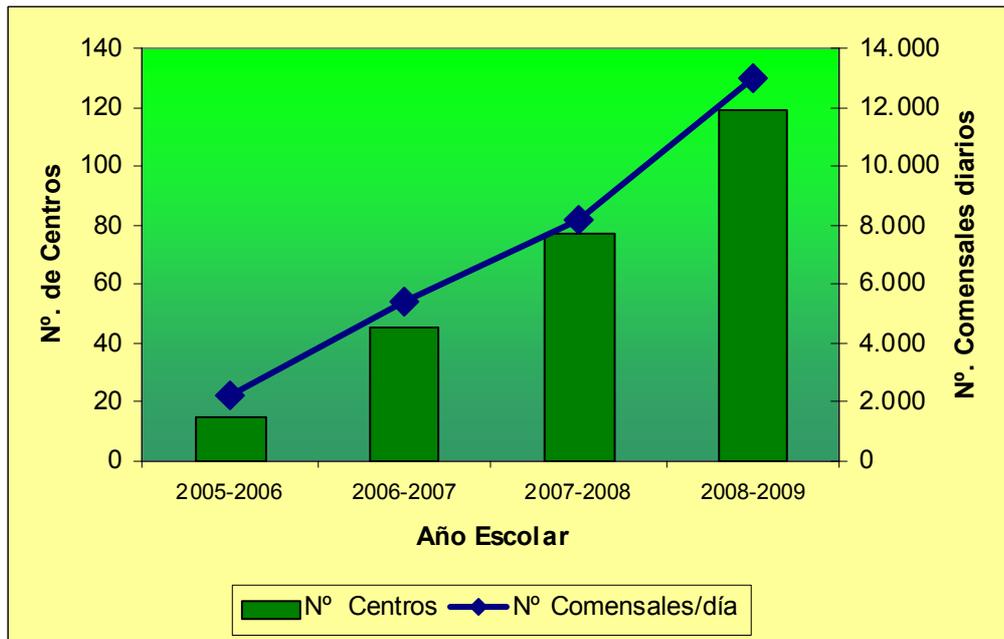


Gráfico 1: Evolución del número de centros y comensales integrados en el programa.

La provincia de **Granada** tienen el mayor número de centros en el programa (26) seguida de Sevilla (19) y Almería (18). Debe destacarse que el 77% de los centros educativos están ubicados en poblaciones, quedando las capitales de provincia menos representadas en este programa, más si consideramos la concentración de la población en ellas.

Las residencias tanto de escolares como de personas mayores han decrecido a causa de la complejidad de las mismas y los escasos recursos para la alimentación que disponen, sobre todo, las segundas, y de los productos que dichos centros reciben en forma de donación o ayudas específicas.

El número de **centros** desde el año 2005 hasta la actualidad se ha **incrementado** en un **693%**, casi multiplicando por ocho, mientras que el número de **comensales** ha tenido un **incremento del 488%**, casi multiplicando por seis el número de comensales en los años de vigencia del Programa.

El porcentaje de incremento de centros y comensales no ha ido parejo, ya que a medida que el número de centros (sobre todo Guarderías) han ido aumentando, y estos centros tener menor número de comensales (entre 65-80 niños/as), el porcentaje de incremento de comensales se mantiene gradualmente más bajo que el porcentaje de incremento de los centros. No obstante,

ambos porcentajes de incremento deben ser considerados como bastante alentadores de la evolución que está teniendo el Programa.

3.2.2 GRUPOS DE PRODUCTORES.

- a. En los inicios, para involucrar a grupos de productores, se realizaron muchas reuniones a diferentes niveles para consultar, incentivar y lograr adhesión de grupos de productores al programa. Finalmente para iniciar el suministro de alimentos ecológicos a los centros en el curso 2005-2006 se comprometieron **4 grupos** de productores, básicamente de alimentos hortofrutícolas, y que ya desarrollaban actividades de abastecimiento al mercado interno.
- b. Producto de la actividad del programa en el curso 2006-2007 se incorporan nuevos grupos de productores, alcanzando **9 grupos**, algunos de ellos de nueva creación como Ecoaltiplano en Granada, y Asociación Hueco (Gesyc) en Huelva.
- c. La mayoría de estos grupos y otros productores asociados y transformadores ecológicos que participan en el programa, acuerdan formalizar el trabajo de coordinación de la producción, compras, precios, etc., junto con la administración para darle un impulso mayor al consumo interno de alimentos ecológicos.
- d. La fortaleza de estos Grupos radica en su capacidad de producción, la diversidad de esta producción, la red de centros logísticos que tienen en todo el territorio andaluz, y la experiencia acumulada en este trabajo, aspecto básico para desarrollar el mercado interno, especialmente de canales cortos que además es su principal vocación.
- e. Durante el curso 2008-2009 llegaron a estar comprometidos **12 grupos** de productores, abarcando zonas de Andalucía a las que antes no se llegaba, o se llegaba, pero alargando un poco los canales de comercialización. Se consigue abastecer en Huelva, Córdoba y Jaén, provincias menos cubiertas en los cursos anteriores.
- f. A comienzos del curso 2009-2010 se produce un punto de inflexión en lo que a grupos de productores se refiere. Se establece la exigencia de una serie de compromisos,

responsabilidades, y registros oficiales, sin los cuales no se puede suministrar alimentos a centros públicos.

Debido a esta circunstancia, en dicho curso escolar, se dispone de **8 grupos** de productores, ya que el resto de grupos dejan de estar adscrito al Programa por incumplimiento de los compromisos, falta de registros oficiales o la salida voluntaria de dos de estos grupos, por problemas ajenos al propio Programa.

En la Tabla 1, se relacionan los grupos de productores actuales del Programa, y a su vez éstos son los productores objeto del presente Estudio de Evaluación.

A dichos productores se les envió el Formulario para la recopilación de datos (copia de dicho Formulario disponible en el Anexo III), y a los cuales se les realiza visitas de seguimiento y control, descritas en el Anexo II, y exigiéndoles, en todo momento, los compromisos descritos en el Anexo I.

Los grupos de productores permiten la articulación territorial. En el programa se ha buscado a grupos de productores que desarrollen una implicación directa con su área de influencia, facilitándoles que establezcan vínculos efectivos tanto de tipo económico como social con la población, con los comensales y otros agentes involucrados en el programa.

Tabla 1. Relación de los Grupos de Productores del Programa en el curso 2009-2010.

<u>GRUPO DE PRODUCTORES</u>	<u>PROVINCIA</u>
DISPRONUSA, S.L.	Granada-Jaén
ECOALTIPLANO, S.C.A.	Granada-Almería
CENTRO LAS TORCAS, S.C.A.	Granada
HORTÍCOLA SIERRA, S.L.	Málaga-Sevilla-Almería
AGRÍCOLA PUEBLOS BLANCOS, S.C.A.	Cádiz-Sevilla-Huelva
ASOCIACIÓN DEL HUERTOAMICASA	Sevilla-Córdoba-Huelva
CAMPOS CARNES ECOLÓGICAS, S.L. (CARNES)	ANDALUCÍA OCCIDENTAL
CARNES CANO SL. (CARNES)	ANDALUCÍA ORIENTAL

Los grupos de productores han pasado de productores certificados de hortalizas y frutas a productores-distribuidores, no solo de los productos que producen, sino también de aquellos que

necesitan los centros incluyendo los transformados, lo cual ha conllevado a un intenso intercambio de productos.

Para ayudar a este proceso, la Consejería de Agricultura y Pesca otorgó ayudas durante dos años a los grupos participantes para que crearan las condiciones de logística y también para ayudarles con un complemento de rentas, pues en esos momentos la participación en el programa aún no les era rentable debido al poco volumen de alimentos que se comercializaba en los inicios.

A partir del tercer año, las ayudas directas pasaron de los productores a los centros educativos, pero los grupos de productores podían concurrir a una orden de ayudas o subvenciones de la Consejería de Agricultura y Pesca para apoyar la distribución y comercialización de productos agroalimentarios ecológicos.

Los grupos de productores abarcan un amplio territorio, pero hay algunas zonas, sobre todo en el norte de Andalucía, donde las posibilidades de suministro aún son escasas debido a que las producciones ecológicas están muy concentradas en determinados cultivos (por ejemplo, olivar), con lo que se da un déficit de otras producciones básicas para el desarrollo de estos programas. Surtirlos, como ya veremos más adelante, es factible para los productores del Programa si los centros consumen por encima de un determinado volumen. Este problema se está tratando de solucionar promoviendo nuevas asociaciones de productores o analizándose las posibilidades de suministro según la distancia a los centros, y fomentando, a su vez, rutas de distribución concentradas.

Hace dos años hubo intentos de crear una empresa que agrupara a todos los productores del programa y a otros asociados que esporádicamente suministraban algunos productos, pero no han llegado a buen puerto, en parte por los diferentes intereses y visiones de los integrantes y en parte por la debilidad económica de estos grupos, con lo que lo más efectivo y funcional ha sido que sigan trabajando como asociaciones de productores que además compran productos que no tienen y los distribuyen.

La experiencia andaluza ha demostrado que los grupos de productores más capacitados para incorporarse en este tipo de programa son los formados por productores ecológicos de frutas y hortalizas, diversificados, asociados al menos básicamente y con capacidad de planificar y comercializar. Y es lógico, ya que para una alimentación equilibrada es fundamental el producto fresco, y éste al ser más perecedero, tiene en los mercados locales y cercanos un atractivo añadido.

Dado que los márgenes en los productos que no son propios están fijados de antemano para que cubran sólo los gastos de logística, no hay ganancia en estos productos. Los márgenes de ganancia sólo se dan para los alimentos que se producen para el programa y no en el intercambio o transporte de productos. De esta forma, se estimula que los grupos productores diversifiquen sus producciones y tiendan a una mayor autosuficiencia.

El objetivo es que el conjunto de los grupos de productores sea capaz de proporcionar al programa todos los alimentos ecológicos necesarios, complementando entre ellos las deficiencias que individualmente puedan tener.

La red de relaciones entre los grupos de productores permite el intercambio semanal de productos, así como negociaciones para la planificación de cultivos, sobre todo de hortalizas, lo cual es esencial, ya que las condiciones climáticas de las distintas zonas nos permite alargar la temporalidad de los alimentos, y disponer de mayores aprovisionamientos sin tener que recurrir a compras externas.

Los precios de los alimentos se fijan de forma que sean rentables a los grupos productores, pero también de forma que el gasto del menú propuesto al completo entre dentro de las posibilidades de los centros.

A lo largo del presente estudio se analizará la evolución que se ha producido en los distintos grupos de productores del Programa, y se desarrollaran los objetivos complementarios recogidos en el punto 1.1. del presente documento de Evaluación.

4 DESARROLLO Y FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA

En el siguiente punto se van a desarrollar y transmitir resultados de distintos aspectos de interés, y estudios ya realizados del Programa. De dichos estudios y evaluaciones anteriores se pueden sacar conclusiones e información muy útil para la evaluación específica en la que nos centramos con este documento.

Para que el programa pudiera iniciar su trabajo y desarrollarse posteriormente, fue necesario desarrollar varios instrumentos técnicos y metodológicos para darle soporte al programa:

- Guías de alimentación equilibrada: Ecorrecetarios
- Análisis económicos de factibilidad
- Materiales didácticos para niños y profesores
- Cursos de capacitación (cocineros, monitores, directores de centros)
- Información padres y comunidad educativa (Eco-Boletín, charlas, etc.)
- Actividades de formación con niños (alimentación saludable-alimentación ecológica-agricultura ecológica)
- Actividades de Asesoría directa a los centros y los productores
- Sistemas de control (centros, productores, calidad ecológica, encuestas)
- Control periódico del programa. Comisión de Seguimiento y Comité Técnico.

El programa consiste en que distintos segmentos de la población, (en este de momento, escolares y pacientes de hospitales) se acerquen a la alimentación ecológica mediante dos vías: consumen en dietas equilibradas alimentos ecológicos en los comedores de sus colegios, hospitales y residencias y participan en actividades de sensibilización sobre hábitos saludables de alimentación. A la vez otros colectivos y personas cercanas a los comensales como profesorado, cocineros y cocineras o familiares también participan en actividades de formación y sensibilización con el objeto de que calen en ellos los hábitos de alimentación equilibrada y la valoración por el conocimiento de los productos ecológicos y, de este modo, se refuerce y consolide la base social de apoyo al programa.

Estas dimensiones del Programa están lógicamente relacionadas entre sí y sustentadas en la necesaria organización y estructuración básica del sector productivo. Este aspecto es una de las cuestiones más relevantes del programa, la capacidad que tiene para incidir sobre la ordenación del sector.

Desde la Consejería de Agricultura y Pesca se han venido realizando las tareas prácticas de coordinación y ejecución del programa. Una de las primeras tareas del equipo de trabajo fue el apoyo a los grupos de productores para que se organizaran y pudieran desarrollar la logística local. Pero este equipo también realiza otras muchas tareas:

- ▶ recibe y gestiona las solicitudes de los centros que expresan interés por incorporarse al programa.
- ▶ mantienen reuniones de coordinación de los productores.
- ▶ coordina las actividades de formación.
- ▶ coordina y elabora documentos técnicos y metodológicos.
- ▶ coordina las acciones de difusión del programa.
- ▶ realiza análisis económicos, fundamentalmente de costes y viabilidad.
- ▶ coordina el presupuesto y las ayudas que se otorga a los colegios.
- ▶ lleva a cabo el seguimiento y la evaluación de la ejecución del programa.
- ▶ realiza controles in situ de los productos suministrados sobre los que efectúa la analítica correspondiente para garantizar la correcta trazabilidad, y que los alimentos están libres de contaminantes.

Esta diversidad tanto de objetivos como de actuaciones ha llevado a la necesaria creación de mecanismos de coordinación entre los distintos centros directivos con competencia en los ámbitos que aborda el programa.

Por tanto, **el programa tiene muchas dimensiones: coordinación, logística, formación, promoción, asesoramiento técnico, tareas de control,... entre otras.**

4.1 ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA.

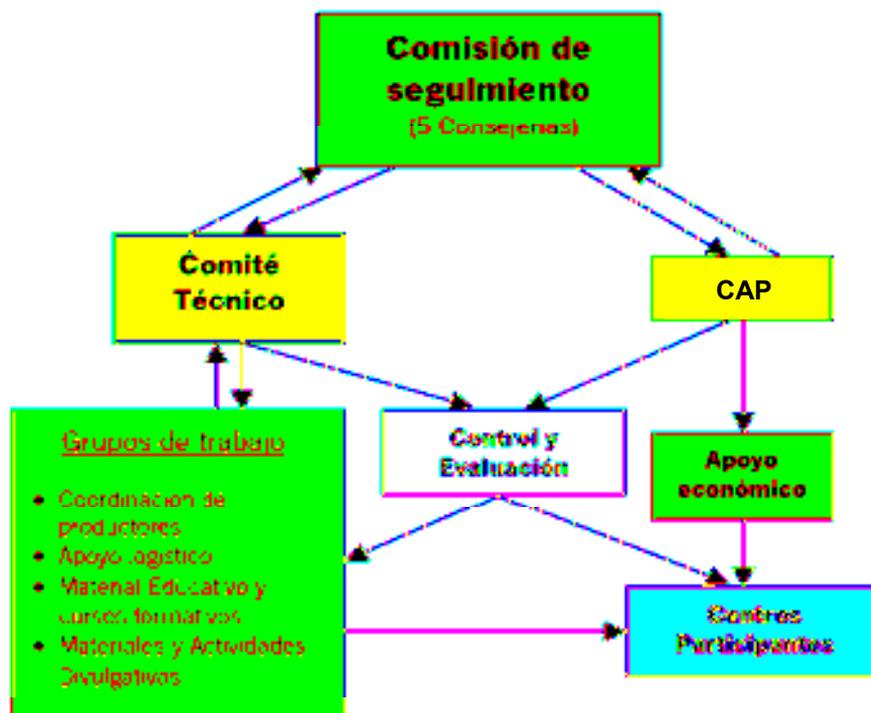
El órgano máximo de decisión del Programa será la Comisión de Seguimiento (integrada por las cinco Consejerías participantes), quien a su vez coordinada y supervisa todas las tareas realizadas en el Programa. De sus decisiones se crean los distintos campos de actuación, y llegan a su concreción bajo las reuniones del Comité Técnico. El cuál coordina, desarrolla y lleva a cabo las tareas definidas en la Comisión de Seguimiento.

Como impulsora del Programa, la Consejería de Agricultura y Pesca desarrolla tareas de **Control y Evaluación**, desarrolladas en el **Anexo II** de este documento, y que serán consensuadas y analizados sus resultados en la Comisión de Seguimiento.

Asimismo, la Consejería de Agricultura y Pesca (CAP) anualmente convoca una línea de **apoyo económico** a los centros, facilitando una ayuda para el fomento del consumo de los alimentos ecológicos en los centros públicos andaluces.

El control, supervisión, seguimiento, y aceptación de participación de los productores en el Programa recaerá igualmente en la CAP; no obstante, la Comisión de Seguimiento podrá solicitar cualquier información relacionada con ellos, y en todo caso, podrá revocar la participación de éstos en el Programa.

Ilustración 2: Diagrama de Organización del Programa.



4.2 METODOLOGÍA DE SUMINISTROS A LOS CENTROS.

Como ya se ha comentado en la parte de los productores de este documento, a los centros deben suministrarse todos los alimentos, y de forma constante, que aparecen en los Ecorrechetarios (guía de alimentación equilibrada y básica del Programa).

Ésta es una de las fortalezas del Programa, ya que desde el centro sólo se contacta con un proveedor para todos los alimentos. Los productos deficitarios en Andalucía se compran de forma conjunta por parte de los productores, con la idea de abaratar los precios.

Para el resto de productos, sobre todo no perecederos (aceite, harina, mermeladas, legumbres, zumos, etc) y que hay en Andalucía en cantidades suficientes, los productores del Programa llegan a acuerdos con las industrias ecológicas más cercanas, como garantía de desarrollo rural de su zona.

Para el buen funcionamiento de este sistema se han creado condiciones de logística (locales, vehículos, personal,...), las cuáles, sólo se pueden rentabilizar con unos pedidos mínimos por parte de los centros, y para su consecución y fomento del consumo se concede la línea de ayuda a los centros, como ya se comentó anteriormente.

La coordinación de los suministros debe hacerse de común acuerdo entre los productores y los centros, y para el mejor funcionamiento, se tienen que comprometer tanto unos como otros al cumplimiento de una serie de requisitos, entre otros:

- Cumplimiento de los pedidos fijados con antelación de una semana y aceptados por las dos partes.
- Poder realizar antes de pasadas 48 horas, la solicitud de devolución al productor de los alimentos que considere el centro que lleguen en condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas. El productor deberá sustituir la producción lo antes posible, sin coste adicional para el centro; y en caso de no reposición, el descuento en la facturación.
- Cumplimiento del compromiso de pago antes de 60 días de las facturas emitidas por los productores a los centros por los alimentos suministrados.

En definitiva, los productores deben garantizar el desarrollo de la producción andaluza, a nivel local o provincial, y sólo en el caso, de no producir ciertos alimentos, podrán demandar a otros productores andaluces. Priorizando que éstos, estén ya involucrados en el Programa, sobre todo, para garantizar la distribución con la adecuada planificación y el mantenimiento de los precios.

4.3 REPARTO DE CENTROS ENTRE LOS PRODUCTORES PARTICIPANTES.

Llegado a este punto, como manifestación de uno de los pilares básicos del Programa, como es el desarrollo de canales cortos de comercialización y estructura logística para el mercado local, se promocionarán y facilitarán la incorporación de nuevos productores o grupo de productores, siempre y cuando cumplan con lo estipulado y firmen el adecuado Documento de Compromisos para la Entrada (ANEXO I).

En el caso que varios productores soliciten la entrada al Programa, y éstos sean de la misma provincia, o que ya venga trabajando en ella un productor participante en el Programa, el reparto de centros participantes entre ellos se realizará siguiendo los siguientes aspectos:

- Proximidad de los centros a la organización de productores.
- Posible búsqueda de los nuevos productores de nuevos centros, e información a éstos del Programa.
- Los productores que ya vienen trabajando en el Programa, se reorganizará la situación de repartos por incorporación de nuevos productores, tendrán posibilidad de elección dentro de la misma provincia de aquellos centros con los que tenga más rentabilidad. Consideramos con ello que no debemos afectar de manera importante la economía de la empresa ya participante en el Programa.
- Para los nuevos productores se fomentará su entrada asignándoles como mínimo dos centros, determinados de forma consensuada entre ambos productores y la propia Consejería de Agricultura y Pesca.
- Respecto a los centros que se incorporen nuevos, el suministro lo realizará el productor más cercano que se encuentre inscrito en el Programa en ese momento.
- El reparto se realizará bajo acuerdo y compromiso de no entrar en conflictos de precios, y que esto pueda redundar en la calidad de los productos entregados.
- La idea es que los **Precios BASE sean los mismos** (establecidos según los criterios reflejados en el siguiente punto 4.4. de este documento), y sólo puedan jugar con un intervalo de márgenes en cuanto al coste de distribución.

Los centros asignados a cada uno de los productores lo comunicará la CAP al comienzo del curso escolar. Los productores deberán respetar tal decisión, una vez acordada, y no interferir en centros no adjudicados.

Sólo en el caso, que un centro manifieste y justifique por escrito a la CAP que el productor asignado no cumple con las expectativas del centro, en cuanto a calidad de los alimentos, tamaños o calibres, cumplimiento de los plazos, posibilidades de cambios, disponibilidad de los productos solicitados, u otra cuestión similar, podrá solicitar el **cambio de Productor** con los requisitos recogidos más arriba y que el productor nuevo para ese centro esté dispuesto al nuevo suministro.

Según la gravedad de la incidencia o la continuidad de éstas, se propondrá a la Comisión de Seguimiento la revocación de la participación del productor en el Programa.

Las justificaciones señaladas por los centros deben ir en la línea de las planteadas más arriba, y que realmente se cambie de productor por otras cuestiones que no sea por el precio.

4.4 CRITERIOS PARA LA FIJACIÓN DE LOS PRECIOS.

Los precios de los distintos alimentos ecológicos serán fijados entre los meses de Junio-Julio de cada año, y serán válidos para todo el año o curso escolar.

Los precios se establecerán de común acuerdo entre los productores y la CAP, considerando la disponibilidad de los alimentos, costes de producción, logística, etc.

Según los precios establecidos para los distintos alimentos, el precio medio del menú por comensal día según la base de alimentación del Ecorrecetario no debe superar:

- **1,50 euros** comensal/día por una comida en los centros de Primaria (CEIP),
- **2,50 euros** comensal/día en Escuelas Infantiles (3 comidas),
- **4,50 euros** comensal/día en Residencias de Mayores (5 comidas) y
- **5,20 euros** comensal/día en Hospitales (5 comidas).

Estos precios se fijan de forma que sean rentables para los grupos de productores del Programa, pero también para que el gasto del menú propuesto por el Programa esté dentro de las disponibilidades presupuestarias de los centros para la alimentación.

Para conseguir los precios medios del menú propuestos arriba, hay que agradecer el esfuerzo de los grupos de productores a la hora de la fijación de los precios de los alimentos que

confeccionan la dieta, hay que considerar las compras conjuntas realizadas y la mejora en la planificación de los cultivos.

La estrategia para que un productor reciba un precio justo por sus productos, y el consumidor no tenga que pagar un alto precio por éstos, está en el establecimiento de canales de comercialización directos, y en la coordinación y colaboración entre todos los grupos de productores para comprar en conjunto todo aquello que no produzcan, reduciendo de forma importante la intermediación y el trayecto que deben recorrer los alimentos hasta el consumidor final.

La idea es que los **Precios Base** sean los mismos, y se garantice que entre los productores (en los posibles intercambios) o compras a otros proveedores cercanos a los productores del Programa se establezcan unos precios justo al productor y sólo puedan jugar con un intervalo de márgenes en cuanto al coste de distribución, y donde la lógica dirá que cuanto más cerca esté el productor del centro más podrá jugar con ese intervalo de coste de distribución.

Con esto último, garantizamos un intervalo de precios al centro, que se favorezca el consumo cercano, y que se compita en calidad y no en precios, al estar éstos en un intervalo establecido.

El gasto medio diario de los menús se ha calculado a través de las cantidades de alimentos diarios que hay que suministrar a los diferentes centros y los precios acordados de los distintos alimentos. Las cantidades se han calculado considerando los requerimientos nutritivos de los diferentes grupos, así como las características que debe tener una dieta considerada equilibrada y saludable, base de los Ecorrecretarios.

El desglose del precio por kilo de producto es el siguiente:

- Se parte del **Precio Base** al productor, asignado este precio según los acuerdos entre los productores del Programa y la CAP. En este precio base se tienen en cuenta las disponibilidades de cada uno de los alimentos y en cada una de las zonas de producción dentro del Programa. Se consideran según costes de producción (incluida la mano de obra del agricultor), y se reflejará entre las distintas zonas el más alto. Se desestimarán producciones donde el coste de producción sean muy altos respecto a otras, y se potenciará la producción rentable entre los productores del Programa.

Se premiará con este sistema a aquel productor más eficiente y con costes de producción más bajos, ya que la diferencia hasta el coste de producción más alto y lógico en Andalucía, será beneficio para él o margen de maniobra para establecer los precios a los centros.

A partir de aquí, se han añadido los costes de logística (variable según el producto y su procedencia),

- **Transporte hacia las instalaciones de un productor del Programa**, cuando se producen intercambios o compras a terceros. En el caso que el productor del Programa produzca ese alimento, este coste será beneficio para el productor ya que tienen el alimento en sus instalaciones. El productor decidirá si repercutirlo al precio final o no, teniendo margen de maniobra para establecer los precios a los distintos centros y según las distancias y consumo de éstos.

Se premiará con este coste a aquel productor que disponga de mayor variedad de producciones, fomentando la producción y la autonomía, disminuyendo en la medida de lo posible las compras a terceros.

Se ha estimado la cantidad de **0,08 euros por kilo** por este concepto.

- **Transporte desde el productor del Programa hasta el centro de consumo final**, se ha estimado los costes de distribución hasta los centros, y se han considerado según el tipo de alimento, entre **0,10 - 0,20 euros por kilo**. Teniendo margen para establecer según las distancias y consumo de los centros, la repercusión de este coste al precio final. Para la distribución de los productos cárnicos se ha establecido un coste por este concepto de 0,27 euros por kilo, ya que las condiciones de distribución de este tipo de alimentos son distintas y las distancias pueden ser más largas.
- **Valor de las posibles mermas de productos**, se incorpora una valoración de pérdidas por mermas del 3% por kilo de producto, y ello se repercute en el precio final como porcentaje añadido al Precio Base por kilo del distinto alimento.
- **Precio Final al centro**, será la suma del Precio Base, considerando posibles mermas, con los costes de transportes mencionados más arriba, y a todo ello, aplicado el 7% (producto transformado) o 4% (producto fresco) de IVA.

Entre productores se emitirá una factura por el Precio Base por kilo establecido, y se le añadirá el concepto de transporte hasta sus instalaciones, en caso que proceda, y a la suma se le calculará el correspondiente IVA.

En las facturas posteriores que se emitan se intentará, en la medida de lo posible, retraer el IVA ya pagado por el mismo producto y servicio en facturas anteriores, con la idea de no gravar el producto varias veces, y el precio pagado por el colegio conlleve sólo el verdadero valor añadido, y no más. Se aplicará el IVA sobre los conceptos establecidos, no sobre el precio total en factura (incluyendo IVA a su vez) entre productores.

El precio de los distintos alimentos que se refleje en la factura a los centros no puede superar el máximo establecido por la suma de todos los conceptos. Pudiendo ser menor en el caso de las circunstancias descritas en los párrafos anteriores, si el productor no depende de otros, si el productor es eficiente y tiene variedad de producciones, la distancia del centro y los consumos medios de éste.

En el caso de los productos deficitarios en Andalucía (manzana, pera, plátano, leche, pastas alimentarias, conservas, etc) que son comprados de forma conjunta para el Programa y previo compromiso entre los productores, hay que hacer constar que el **Precio Base** es el mismo que el precio por kilo de los alimentos puestos en las instalaciones del productor que se hace cargo de la recepción de la compra conjunta. A partir de ese Precio Base se irán añadiendo el resto de costes, ya reflejados en párrafos anteriores, hasta su Precio Final al centro.

Los productos transformados no deficitarios en Andalucía o productos de los que se depende de proveedores terceros a los productores del Programa, tendrán una consideración diferente, ya que parten de la fijación de precios acordados entre los propios productores con sus proveedores locales. Y éstos se reflejarán en las tablas de referencia de precios del Programa como el precio más alto entre los acuerdos alcanzados entre los distintos productores y zonas. Por tanto, en el precio final al centro, puede tenerse margen de maniobra según los acuerdos alcanzados con los productores de su zona.

Los precios finales reflejados en las tablas de referencia del Programa son siempre los **precios máximos**, por lo tanto, habrá alimentos que se puedan servir más baratos, y dependerá del centro. Pero también, siempre se garantizará unos **precios mínimos**, que serán justos para el productor.

Por todo ello, el productor del Programa hará llegar a sus centros asignados el **Listado de Precios específico por centro** con antelación al comienzo del curso escolar, o anualmente en el caso de Hospitales.

Con el establecimiento de los precios, y con la composición mostrada, se garantiza la renta justa al agricultor, ya que analizando todos los precios, y aún estimando los márgenes máximos descritos en párrafos anteriores, el precio pagado al agricultor es del **79,58 %** en el Programa de Consumo Social sobre el precio final que paga el consumidor final, que en este caso son los comensales de los centros. Porcentaje que puede ser más elevado aún en la medida que los productores dispongan de más alimentos y no tengan que acudir a terceros, disminuyendo los márgenes y por tanto, también el precio final a los centros.

4.5 ANÁLISIS DE COSTES

En los comienzos del programa, la causa a la que aludían los centros para su rechazo a la entrada de alimentos ecológicos en su dieta era el mayor costo con respecto a los alimentos convencionales. Para conocer la disponibilidad económica para la compra de alimentos, se realizó un estudio económico de los ingresos y gastos de los centros de primaria adheridos al programa o que pretendían hacerlo, valorando la organización de cada centro económicamente, número de escolares que utilizaban el comedor y qué cantidad económica se destinaba anualmente a dicha alimentación.

Se vio que la disponibilidad media para alimentación era de **1,69 euros** diarios por menú de escolar. Además, se consideró el hecho de que en los centros escolares diariamente hay otros comensales, distintos a los escolares, como son profesores, monitores, cocineros, ayudantes, con la que la disponibilidad media variaba y se situaba en **1,57 euros** diarios por comensal.

El programa de Consumo Social de alimentos ecológicos se ideó con la intención de dar un menú por escolar nutricionalmente equilibrado y donde el coste nunca superara los **1,50 euros** diarios por menú de escolar, como ya se comentó en el punto 4.4. de este documento. Ante esta situación, para todos los centros estudiados, el menú ecológico podía asumirse, teniendo en cuenta la cantidad destinada a alimentación por parte de la Consejería de Educación y la aportación de los padres.

Sin embargo, hay que reconocer que la sensación generalizada que se percibe es que la introducción de alimentos ecológicos en sustitución de los convencionales, supone un aumento en el coste del menú por escolar y día, cuando no es así, pues además de que se ofrece a los escolares buena dieta y alimentos de la mayor calidad, los costes de los menús que se proponían en el Ecorreceptorario que se hizo llegar a los centros aún eran inferiores a 1,50 euros diarios por comensal. Esto se ha conseguido gracias al esfuerzo de los grupos de productores a la hora de la fijación de los precios de los alimentos que confeccionan la dieta, a las compras conjuntas realizadas y la mejora de la planificación de los cultivos.

La idea es establecer la dieta que se propone en los Ecorreceptorarios, ya que la sustitución de alimentos ecológicos por los convencionales directamente, sin establecer un cambio en los menús, ocasiona, como bien comentaban los centros, un coste por menú diario por encima de lo que presupuestariamente podían soportar. Se fuerza de esta manera, para que salgan los números, al consumo de una dieta equilibrada, sana y variada.

Con respecto a las guarderías y residencia de estudiantes, los costes diarios son superiores ya que se dan varias comidas al día. Sin embargo, la disponibilidad de ingresos para alimentación en estos centros también es superior, por lo que el programa es totalmente asumible también para este tipo de centros.

En el caso de los hospitales, el margen de intervención de la Administración es menor porque son empresas privadas las que tienen asignado, tras ganar el concurso pertinente, el suministro de toda la alimentación a los pacientes. Así, los productores venden a estas empresas concesionarias del servicio de catering; sin embargo, y éstas empresas negocian y aprietan en los precios e imponen condiciones, a veces, difíciles de cumplir para los productores, máxime cuando ya hacen el esfuerzo de envasar los productos en monodosis tal como exigen los pliegos de la concesión.

4.6 ESTADO DE LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA EN LOS CENTROS.

Según los datos proporcionados por los productores y por los propios centros en las memorias finales entregadas, los consumos de alimentos ecológicos en los centros a lo largo del curso escolar 2008-2009 reflejan una media del **47,32 %** sobre el total de la alimentación de los centros. Situándose la mayoría de los centros por debajo del 50 % de lo que debieran consumir si

cumplieran con las pautas establecidas del ecorreceptorario. Este porcentaje a su vez sirve de referencia para la planificación de los cultivos, establecer las estimaciones, acuerdos y compromisos, y establecimiento de precios.

La evolución de los porcentajes medios por curso escolar desde el comienzo del Programa viene recogido en la tabla 2, y se observa una tendencia alcista. Desde el primer curso al cuarto ha habido un porcentaje de incremento del 41,13% en los consumo medios de los centros.

Tabla 2. Porcentajes de consumos medios en los centros en los distintos cursos escolares.

<u>AÑO</u>	<u>% de Consumo medio en los centros</u>
2005-2006	33,53
2006-2007	33,18
2007-2008	41,59
2008-2009	47,32

En el curso 2006-2007 el porcentaje de consumo medio bajó un poco con respecto al curso anterior, ya que los 15 centros que se incorporaron en el curso 2005-2006 estaban ya muy concienciados con los valores y objetivos del Programa. Y por tanto, en el curso siguiente, aunque los porcentajes de consumo como media de esos centros era de 45,6% (como puede observarse en el gráfico 2), como se incorporaron nuevos centros, cuyo promedio de consumo bajaba al 20,75%, la media de todos los centros en ese curso se situó en el 33,18%, un poco más baja que la del año anterior, como ya comentábamos.

No obstante, en dicho gráfico 2, se muestra la tendencia de aumento de los consumos medios de los centros a medida que van transcurriendo años en el Programa. Se puede observar como los centros que se incorporaron en el curso 2005-2006, han tenido un incremento en los consumos medios, pasando del 33,53 al 63,52% de consumo medio en el curso escolar 2008-2009 (cuarto curso consecutivo de estos centros en el Programa). Igualmente ocurre con los centros que comienzan en el curso 2006-2007, que pasan del 20,75% en ese año al 54,09% en el curso 2008-2009 (tercer curso consecutivo para ellos).

Se demuestra con estos datos que los consumos medios de los centros se van elevando a medida que van avanzando éstos en el Programa. Y se ve, a su vez, como se va incrementando, año tras año, la situación de partida de los centros nuevos en cada uno de los cursos, situándose en un 20,75 % los centros que se incorporaron en 2006-2007, en un 22,55 % los del 2007-2008, y en un 24,58 % los que iniciaron en el curso 2008-2009.

En el curso 2005-2006, la situación de partida era un poco distinta, ya que los productores ya habían ido trabajando con los centros incluso antes de implantarse el Programa. De ahí, los niveles de consumo medio que tenían los 15 centros iniciales.

Este incremento de los consumos medios de los centros que se van incorporando al Programa puede ser debido a que los centros van disponiendo, cada curso, de más información, experiencias de otros centros, mayor desarrollo de la logística de los productores, estudios de costes más claros, ayudas económicas para fomentar el consumo, etc. Todo ha influido un poco para que de cierta forma vayan dejando a sus proveedores convencionales anteriores de una manera más fácil o con menos reticencias.

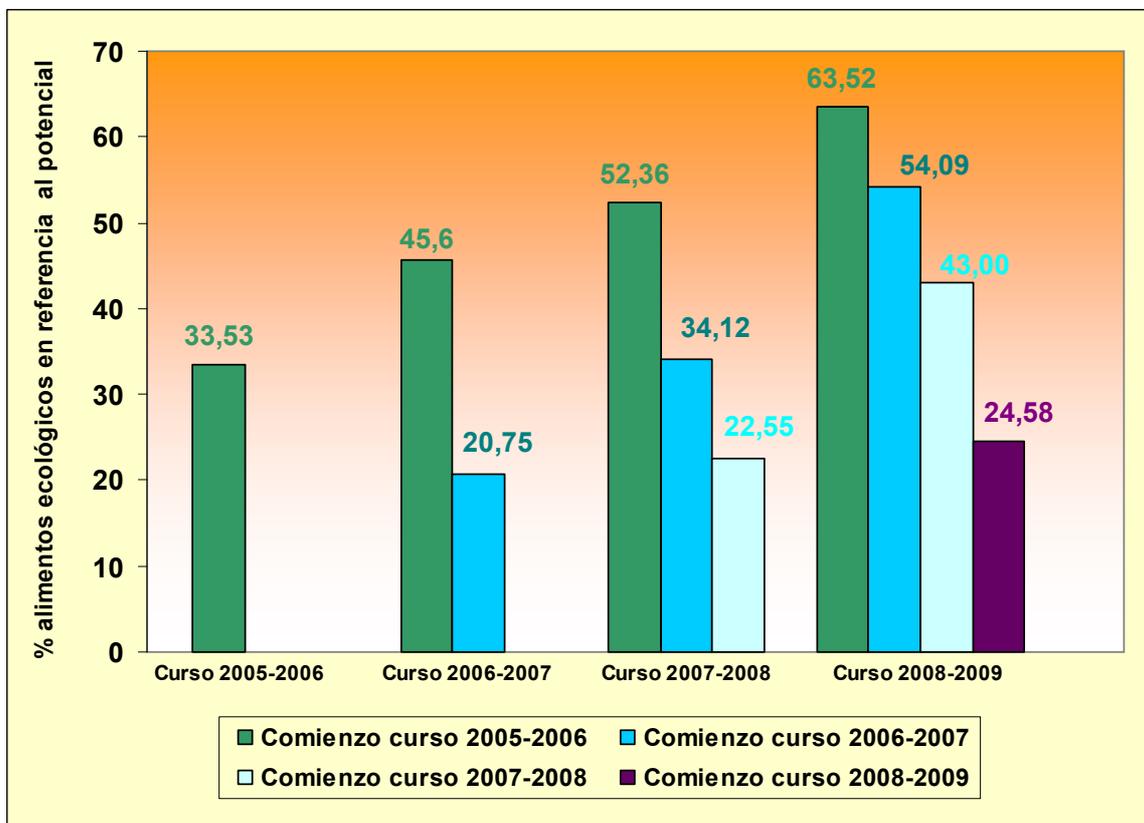


Gráfico 2: Evolución de los consumos medios de los centros en los distintos cursos diferenciando el año de comienzo en el Programa.

Sin embargo, profundizando un poco más en el análisis, como se observa en el gráfico 3, en el curso 2008-2009, hay 57 centros que consumen por debajo del 30% de alimentos ecológicos sobre el total de la alimentación del centro (un 47,90% de los 119 centros), mientras que en el curso anterior, 2007-2008, había 31 centros que consumían por debajo de ese porcentaje, lo que suponía un 40,26% de los 77 centros que pertenecían al Programa en ese curso. Esto puede ser debido al aumento que se produce en el número de centros (42 centros nuevos), y que los porcentajes de consumo en su primer año en el Programa suelen ser más bajos.

En el gráfico 3 también se refleja la disminución en el rango de consumo entre el 30-50 %, pasando de 27 centros en el curso 2007-2008 (suponiendo un 35,06 % de los centros de ese curso) a 19 centros en el curso 2008-2009 (suponiendo un 15,97 % de los centros en ese curso); no obstante, esto puede ser explicado por el aumento de los centros en el rango de consumo más alto del 50-70%, pasando de 11 centros en el curso 2007-2008 a 35 centros en el curso 2008-2009 (suponiendo un 29,41 % de los centros de ese curso). Se demuestra que a medida que el centro avanza en el Programa los niveles de consumo van en aumento.

De los 35 centros que en el curso 2008-2009 se mantienen en el rango de consumo entre el 50-70 %, muchos de ellos son de los 27 centros que en el curso anterior estaban en el rango del 30-50 % y los 11 centros que ya se encontraban en el rango de 50-70 % en el curso 2007-2008.

No obstante, el mayor consumo se queda mantenido en el porcentaje del 70%, ya que, como se observa en el gráfico, hay el mismo número de centros para el rango de consumo mayor al 70 % en los dos cursos estudiados. Mientras que en el curso 2007-2008, los 8 centros suponían el 10,39 % de los centros de ese curso, en el curso 2008-2009 los mismos 8 centros suponen el 6,72 % de los centros de ese curso, debido al aumento de centros que se produce entre un curso y otro.

Consumos medios por encima del 70 % significan la implementación completa del centro al Programa, y de hecho se puede conseguir, como demuestran estos 8 centros, que consumen la totalidad de los productos ecológicos que se les ofrece y que vienen en los Eco-recetarios, y que es garantía de una dieta rica y equilibrada. El pescado es el único alimento que sigue consumiéndose como convencional, debido a la poca disponibilidad de éste como ecológico. Aunque en esto último se está trabajando para que haya más variedad.

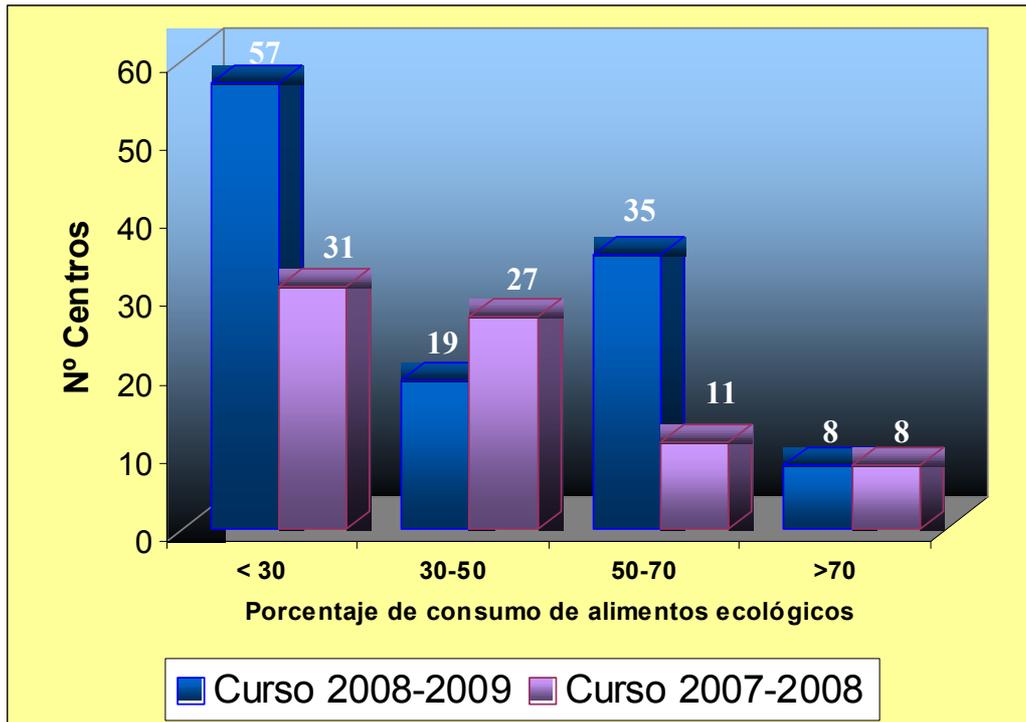


Gráfico 3: Número de centros en distintos intervalos de consumos medios. Cursos 2007-2008 y 2008-2009.

De todos los datos mostrados, lo más preocupante es que hay 57 centros que con el nivel de consumo que han tenido en el curso 2008-2009 están en **el límite de la rentabilidad para los productores.**

Dentro de las tareas de Vigilancia y Control dentro del Programa, se ha realizado también un estudio para determinar el umbral de rentabilidad de los productores, analizando todos los costes del proceso de distribución a los centros, con la finalidad de determinar la rentabilidad de los pedidos de alimentos que los centros realizan, y cuáles son los pedidos mínimos en los que el productor se encuentra en su punto de equilibrio.

Las variables tenidas en cuenta para el estudio han sido:

- Coste de Personal (costes de hora, tiempos de elaboración de pedidos, tiempos de trayectos de viaje, etc)
- Amortización de los Vehículos (costes por km, tiempo de amortización)
- Gastos por km recorrido (Combustible, Neumáticos, Reparaciones,...)
- Gastos Generales (media de gastos por kilo de producto en las instalaciones del productor, incluido Almacenamiento)

Analizados todos los datos y tras visitar a los propios productores, se llegó a la conclusión que el **punto de equilibrio** entre los gastos de distribución por el productor y los ingresos mensuales recibidos por los pedidos de los centros está en **825 € al mes**, como se muestra en el gráfico 4. A partir de esa cantidad el productor empezaría a generar beneficios por la actividad, y por debajo de ella obtendría pérdidas en la distribución a los centros.

Suponiendo que se realiza un pedido semanal por centro, se establece en **206,25 €** el valor mínimo rentable de un pedido. Por debajo de dicho valor el productor estudiará si le compensa según la ruta de distribución de los centros. El suministro sólo será considerado como rentable si la planificación de las rutas de suministro a los centros es eficiente, y existen centros cercanos en los que se aprovechan los desplazamientos.

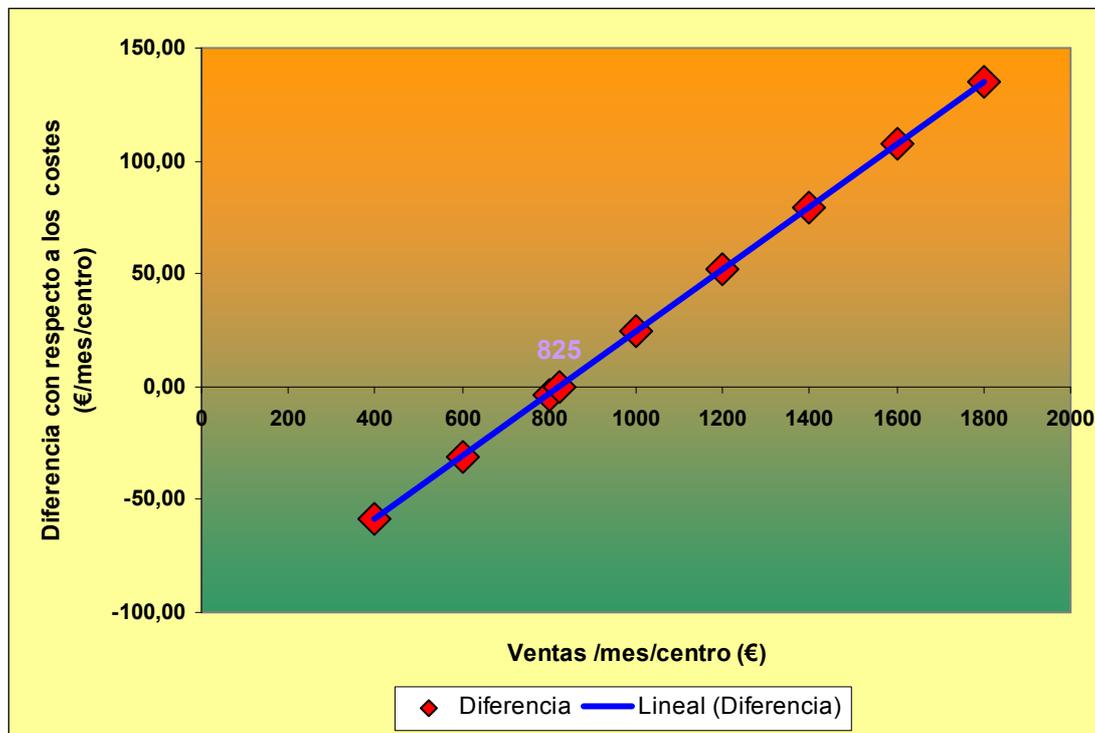


Gráfico 4: Punto de equilibrio entre gastos de distribución y ventas mensuales.

Para el establecimiento de los datos se realizaron una serie de supuestos, considerados como media entre los productores del Programa, que son los siguientes:

- Se establece la estimación de las ventas según los precios medios por kilo de los distintos alimentos establecidos por los productores para el curso 2008-2009.
- Se considera como promedio el coste de la hora de trabajo en 8,125€.

- El margen medio de distribución se establece en el 16% para los distintos precios por kilos de alimentos.
- El medio de transporte utilizado en la gran mayoría de los desplazamientos es un vehículo mediano y de gasoil.
- Se considera que 100 km. recorridos para distribuir es una hora de trabajo del personal.
- Se estima la duración de la preparación de los distintos pedidos a los centros en 2 horas como media.
- La amortización promedio de los vehículos se establece en 0,125€ por kilómetro.
- Se establece como media unos gastos por kilómetro de 0,12€, por combustible, reparaciones, revisiones, neumáticos, etc.
- Los gastos generales, incluido almacenamiento, quedan establecido en 0,05€ por kilo de alimento distribuido. Para el cálculo de estos gastos generales se ha tenido en cuenta el volumen medio que mueven los productores y las instalaciones de que disponen, independientemente de si el alimento al final se comercializa dentro del Programa o no.
- La distancia media a recorrer por centro queda establecida en 62,5 km., ya que de la media de 250 kilómetros recorridos por día de distribución de pedidos se visitan 4 centros.

En definitiva se han tenido en cuenta los costes fijos (personal, amortizaciones, gastos por kilómetro recorrido,etc) y los costes variables, representados en los gastos generales como volumen de kilos entregados.

Para el estudio de caso siguiente hemos considerado un centro tipo de **100 comensales**, y por tanto, la cantidad a servir según los datos ideales del ecorrecetario, y considerados como dieta equilibrada, son los que se reflejan en la siguiente tabla 3. Dicha cantidad nos sirve para la estimación de los gastos generales.

Mientras que en los CEIPs sólo se realiza en el centro el almuerzo, en las Escuelas Infantiles hay además desayuno y merienda (o segundo desayuno, según sea considerado).

Tabla 3. Requerimiento de cantidades para 100 comensales según los ecorrecetarios por tipo de centro.

	<u>Edades</u>	<u>Kilos mensuales</u>	<u>Comidas</u>
<u>CEIPs</u>	de 6 a 13 años	1.271,93	1
<u>Escuelas Infantiles</u>	de 1 a 3 años	2.149,29	3

Como se observa en el gráfico 5, para un CEIP de 100 comensales, la cantidad reflejada en la tabla 3 (porcentaje cubierto del 100%), se consigue con un total de ventas mensuales de **2.944 euros**. El valor monetario de las ventas se consigue al disponer de los requerimientos de cada uno de los alimentos y los precios medios establecidos de éstos por los productores. Según dicho valor mensual, y considerando que hay 20 días de comedor al mes, saldría un coste de menú por comensal y día de **1,472 €**. Cantidad que puede ser fácilmente soportada por los presupuestos de los centros.

Cantidades inferiores a la ideal reflejada, y por tanto, valor de las ventas también inferiores suponen porcentajes de la dieta que no se cubren. Por lo menos, no con productos ecológicos.

Significativo es el hecho de que con el volumen de ventas de **825 €** mensual, valor que hemos comentado que es el punto de equilibrio para el productor, sólo se cubre el **28,08 %** de la cantidad ideal de dieta equilibrada para los CEIPs. Por tanto, valores de ventas o porcentajes de consumo inferiores a dichas cantidades suponen pérdida de rentabilidad del productor en la distribución del centro en cuestión.

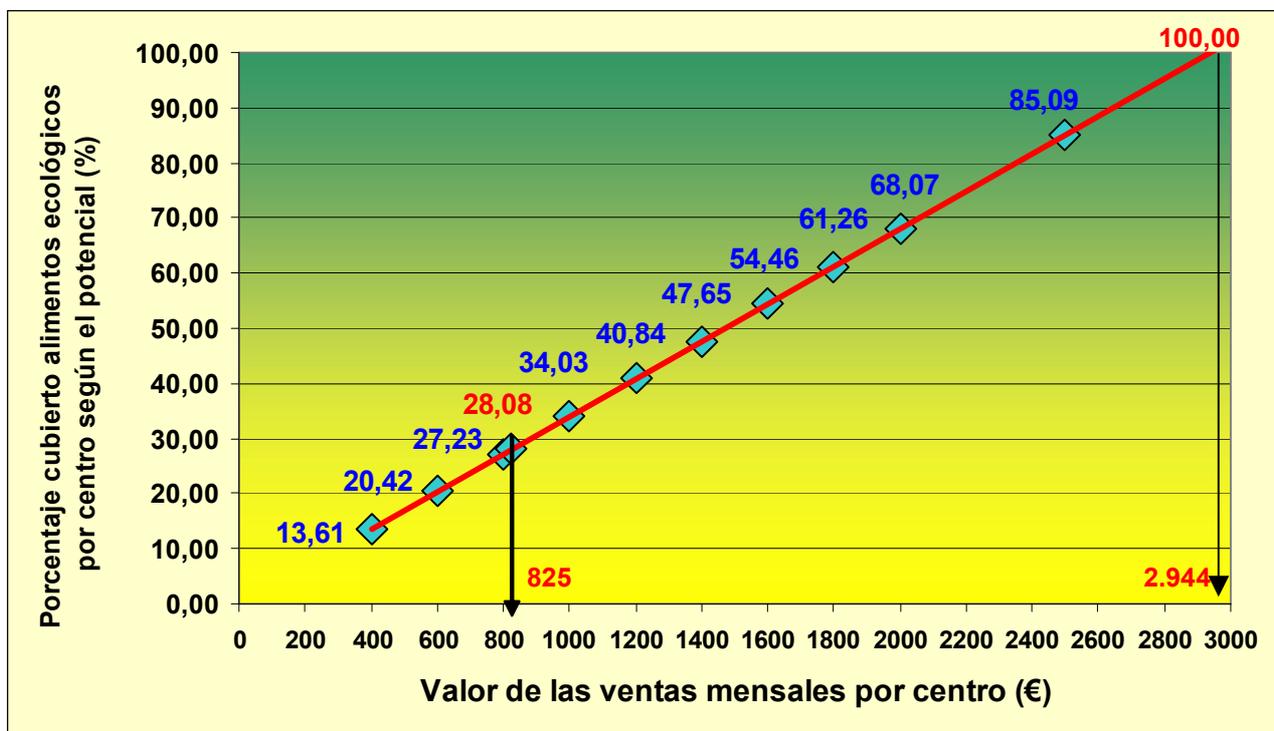


Gráfico 5: Porcentaje de alimentos ecológicos cubierto respecto al potencial según el volumen de ventas en CEIPs de 100 comensales.

En las Escuelas Infantiles, al ser los requerimientos de cantidades algo superiores a los de los CEIPs, para conseguir una cobertura total de la dieta (100 % alimentos ecológicos) se debería

de generar un volumen de ventas mensuales de 4.965 euros para 100 comensales, como puede observarse en el gráfico 6.

Ese valor total mensual, considerando 20 días de comedor al mes, nos refleja un coste de menú por comensal y día de **2,482 €**. Valor que se encuentra por debajo de las estimaciones que se mencionaban en la página 28 de este documento, y sobre la cuáles gira la metodología de fijación de los precios con los productores. Dicho coste de menú puede ser soportado por las Escuelas Infantiles con sus partidas presupuestarias, aún sin la aportación económica de ayuda que establece el propio Programa.

Como curiosidad en las Escuelas Infantiles, en el punto de equilibrio de 825 € mensuales, se consigue una cobertura del 16,62 % de la dieta potencial, porcentaje algo inferior al de los CEIPs, al ser los requerimientos de éstos últimos menores, como se observaba en la tabla 3.

En las Escuelas Infantiles, por tanto, aunque los valores de ventas para alcanzar el punto de equilibrio en el que cubre los costes el productor es el mismo que en los CEIPs (825 € mensuales), porcentajes de consumo por debajo del 16,62 % sobre la dieta potencial suponen pérdida de rentabilidad del productor en la distribución de ese centro.

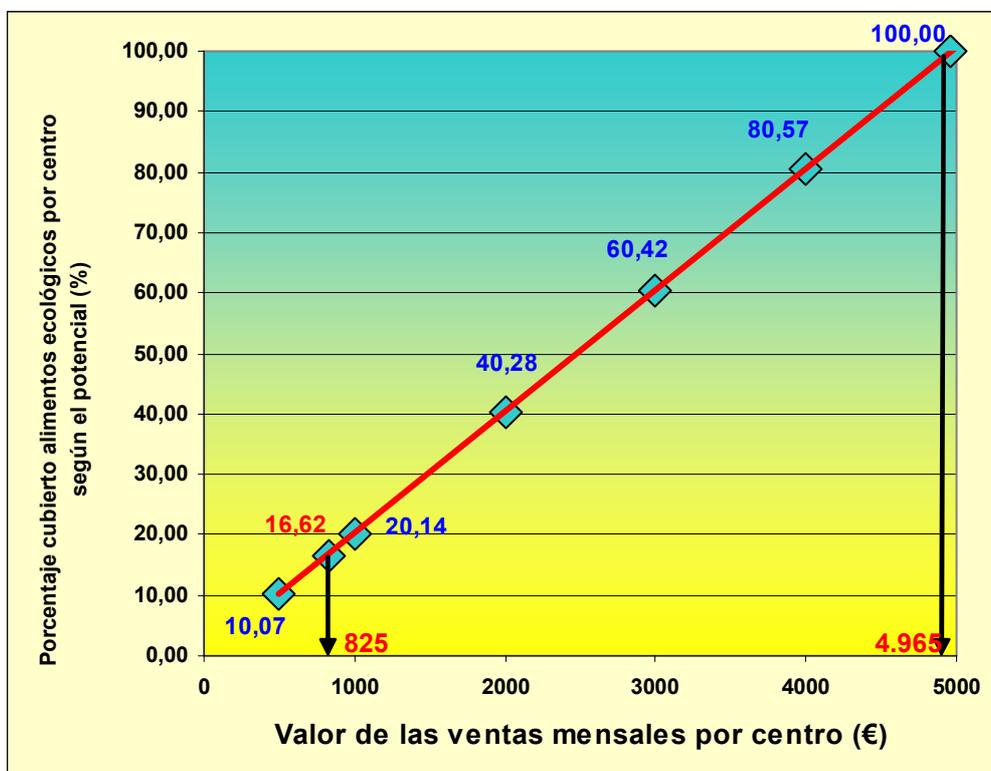


Gráfico 6: Porcentaje de alimentos ecológicos cubierto respecto al potencial según el volumen de ventas en Escuelas Infantiles 100 comensales.

4.7 DIETAS DE LOS CENTROS.

Como ya se ha comentado en otras partes del presente documento, las Guías de Alimentación saludable y equilibrada del Programa (los Ecorrecretarios) suponen una herramienta fundamental tanto para el desarrollo como para el seguimiento del programa y para la comprobación de los compromisos que adquieren los centros. Y es herramienta útil para la planificación de los cultivos, y adquisición a terceros, así como para la formación de los precios.

Se han editado dos Ecorrecretarios, una para los Centros de Educación Infantil y Primaria (CEIPs) y otra para las Escuelas Infantiles (Guarderías).

Han sido elaborados por nutricionistas especializados en producción Ecológica y han contado con la colaboración de los productores, y de los propios cocineros de los centros, proponiendo platos típicos y técnicas culinarias particulares. Además, se detallan explicaciones concretas para la elaboración de las recetas diarias de los centros.

Se han tenido en cuenta las necesidades nutritivas de los diferentes grupos de edades, las aportes necesarios energéticos y de nutrientes de los comensales en las diferentes épocas del año, la estacionalidad de los productos hortofrutícolas y se ha tratado de introducir platos tradicionales saludables.

Las necesidades nutritivas diarias de las personas dependen de su estado fisiológico (crecimiento, gestación, lactación, etc), de su actividad física (ligera, moderada, alta) y del ambiente a que esté sometido (frío, confort, calor).

Las necesidades diarias de nutrientes para la población joven en edad escolar se exponen en la tabla 4 y han sido tomadas de los autores Moreiras y col. (2002)²⁰, de la Universidad Complutense de Madrid y sus tablas revisadas en el año 2005.

Asimismo, se dan recomendaciones a los padres en el desayuno, las meriendas y las cenas, como complemento a los menús ofrecidos en el centro.

²⁰ Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L. y Cuadrado C. 2002. Tablas de composición de alimentos (9ª Edición), Ed. Pirámide.

Tabla 4: Necesidades diarias de nutrientes según edad y sexo.

Edad	Energía kcal	Proteína (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	I (µg)	Zn (mg)	Mg (mg)	Tiamina (mg)	Niacina (mg)	Vit.B ₆ (mg)	A.c. Fólico (µg)	Vit.B ₁₂ (µg)	Vit.C (mg)	Vit. A (µg)	Vit.D (µg)	Vit.E (mg)
0-0,5	650	14	500	7	35	3	60	0.3	4	0.3	40	0.3	50	450	10	6
0.5-1	950	20	600	7	45	5	85	0.4	6	0.5	60	0.3	50	450	10	6
1-3	1250	23	800	7	55	10	125	0.5	8	0.7	100	0.9	55	300	10	6
4-5	1700	30	800	9	70	10	200	0.7	11	1.1	200	1.5	55	300	10	7
6-9	2000	36	800	9	90	10	250	0.8	13	1.4	200	1.5	55	400	5	8
Hombre																
10-12	2450	43	1000	12	125	15	350	1	16	1.6	300	2	60	1000	5	10
13-15	2750	54	1000	15	135	15	400	1.1	18	2.1	400	2	60	1000	5	11
Mujer																
10-12	2300	41	1000	18	115	15	300	0.9	15	1.6	300	2	60	800	5	10
13-15	2500	45	1000	18	115	15	330	1	17	2,1	400	2	60	800	5	11

Las necesidades han sido estudiadas para 16 parámetros, entre los que se encuentran los nutrientes más importantes en la nutrición humana y por tanto, aquellos que pueden estar deficientes o en exceso más frecuentemente. Las necesidades de energía se han estimado para una actividad física moderada y se recomienda incrementarlas en un 20% si la actividad física de los niños es alta y reducir las en un 10% si es baja.

Las raciones diarias que forman la dieta de los Ecorrecetarios se han ido estudiando una a una, y según las tablas de composición de los alimentos elaboradas por la Universidad Complutense de Madrid (Moreiras y col, 2002, como ya hemos comentado) y la aplicación informática que ha elaborado el cuerpo técnico del Programa.

Se ha ido estudiando, asimismo, el grado de cumplimiento de los distintos nutrientes hasta confeccionar la dieta idónea, y consiguiendo al mismo tiempo, en la medida de lo posible, la utilización de platos típicos y recetas conocidas de la Dieta Mediterránea. Así como cumplir con las recomendaciones que se reflejan en el **Anexo V**, siendo la base teórica para la confección de las dietas de los centros educativos.

Los criterios principales que se han seguido han sido los de una dieta equilibrada^{21,22} (se han tenido en cuenta los nutrientes más importantes, la proporción de grasas y proteínas y la cantidad mínima de frutas y hortalizas) y que el precio final del menú sea aceptable para los centros.

Se han elaborado dos versiones de cada Ecorreceptorio (otoño-invierno y primavera-verano), para adaptarse lo mejor posible a la disponibilidad de los alimentos, sobre todo frutas y hortalizas, a lo largo del año.

Para los CEIPs, del total de la dieta de los comensales durante un mes, como se observa en el gráfico 7, un **61,82 %** está compuesto por hortalizas, frutas y patata (éste último como amiláceo más común, pero puede ser sustituidos en parte por otros, como por ejemplo, el arroz o pastas). Se demuestra, por tanto, que el producto fresco es básico en una alimentación rica, variada, saludable y equilibrada.

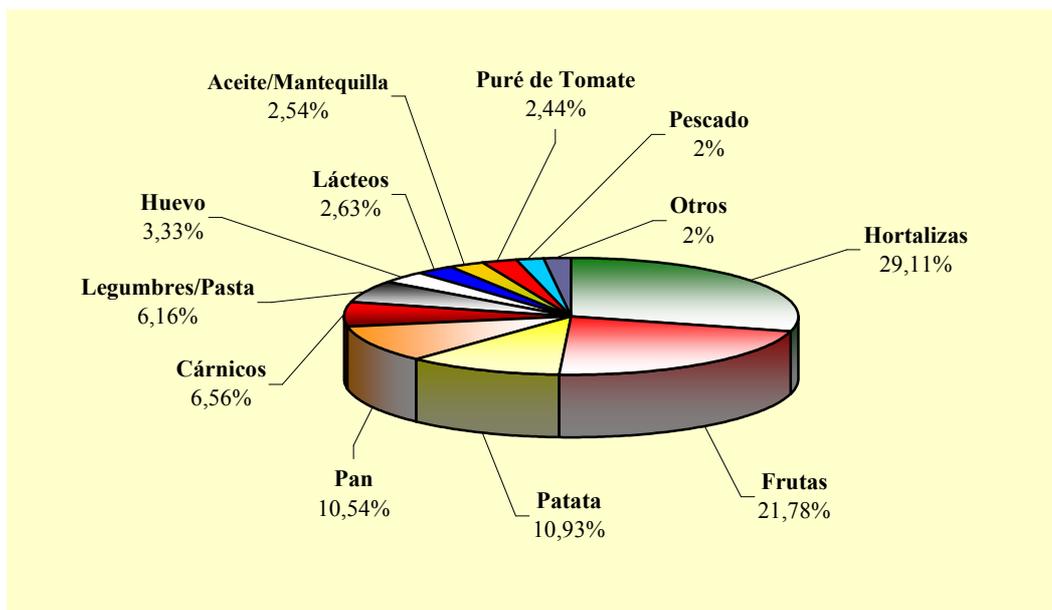


Gráfico 7: Composición de la dieta por grupos de alimentos según los ecorreceptorios para los CEIPs.

²¹ Springett J.: *Practical Guidance on Evaluating Health Promotion*. Europe WHO. 1998. Traducida y adaptada por la Subdirección General de Epidemiología, Promoción y Educación para la Salud (disponible en formato electrónico y facsímil con el título: “*Guía práctica para la evaluación de la promoción de la salud*”).

²² Dixey R., Heindl I., Loureiro I., Pérez-Rodrigo C., Snel J., Warking P. *Healthy Eating for Young People in Europe. A school-based nutrition education guide (Promoción de una alimentación saludable entre la juventud europea. Guía básica de educación nutricional para la población escolar)*. Traducida y adaptada por CIDE. Madrid. 2000.

4.8 AYUDA A LOS CENTROS DEL PROGRAMA.

La Consejería de Agricultura y Pesca estuvo apoyando a los productores en los inicios del programa (curso 2005-2006) para que establecieran la logística necesaria para el suministro de los alimentos a los centros escolares, y para que éstos mejoraran sus cocinas, especialmente, para que adaptaran su equipamiento a una alimentación más natural, y a la preparación de productos fresco.

Sin embargo, en el curso 2007-2008 y debido a la necesidad de incentivar el consumo de alimentos ecológicos y la calidad de las dietas en los centros de primaria, se decidió establecer una ayuda económica directa a los comedores de los centros escolares. Las líneas de ayuda a los productores dejan de ser específicas, y pasan a acogerse a las líneas generales de Ayuda al Fomento de los alimentos ecológicos que establece la propia Consejería de Agricultura y Pesca.

En dicho curso 2007-2008, se establece el requisito de superar el 60% de consumo de alimentos ecológicos en los centros para poder recibir el importe de la ayuda, que se fijó en 0,40€ por comensal y día.

Para el curso 2008-2009 se estudió cuál sería la cantidad adecuada sobre la base del análisis del presupuesto de que disponen los comedores y de la variación de precio de los productos ecológicos sobre los convencionales. Así se establecieron dos requisitos fijos para la obtención de la ayuda y uno variable en función del porcentaje de productos ecológicos sobre el total de la facturación del comedor escolar en cuestión. Dicho de otro modo, un centro para acceder a la ayuda tiene que cumplir los siguientes dos requisitos:

- ▶ Superar el 50% de la puntuación en alimentación equilibrada en la evaluación de las dietas. (Estudio nutricionistas y ecorrecetario). En el caso de centros de primer año se podrá recibir ayuda garantizando al menos un 40% de la puntuación de la dieta equilibrada.
- ▶ Garantizar un mínimo de gasto total en alimentación por niño/día de 1,20€.

Cumpliendo estos requisitos el máximo de ayuda que podía obtener de la Consejería de Agricultura y Pesca sería de 0,4 € por comensal y día, siempre que la facturación de alimentos ecológicos fuera del 60% o más de la facturación total. Si no se alcanzaba el 60%, la ayuda se disminuye de forma proporcional al consumo real alcanzado.

Con este sistema se pretende ayudar a los centros en la medida de su propia implicación, y con la idea de ir fomentando el aumento en el porcentaje de consumo. Se establecen, además, requisitos diferenciados si es un centro de nueva admisión o no.

En caso de porcentajes de consumo por encima del 80% se establece una prima adicional de 0,15 € por comensal y día.

Para el cálculo del consumo para la concesión de las ayudas se condicionará a que la **compra** de productos ecológicos de los centros se realice a los **productores del Programa**. Este requisito es básico para el mantenimiento de los compromisos adquiridos con los productores, debido a su vez, al mantenimiento de la planificación previa, a las compras conjuntas (si se compra fuera del Programa se pueden descuadrar éstas), al establecimiento de los precios, etc.

Los centros docentes elaborarán un **Proyecto final** en el que se describan todas las actividades realizadas en relación con la aplicación del Programa e indicarán la incidencia que las mismas han tenido en el desarrollo del programa de incorporación de menús ecológicos en el comedor escolar.

En el caso que le entreguen productos ecológicos productores distintos del asignado por el Programa deben comunicarlo en el Proyecto Final del centro y adjuntar certificación de dicho productor en Organismo de Control Autorizado para la venta de productos ecológicos.

Sólo se tendrán en cuenta **productores certificados externos** al Programa si son de la provincia del centro, como garantía del objetivo básico del Programa de Desarrollo Rural y el fomento de canales cortos de comercialización. Y sólo podrán ser tenidos en cuenta para el cálculo del porcentaje de consumo para la concesión de la ayuda **hasta un 10 %** en el total del porcentaje de consumo del centro de los productos ecológicos.

4.9 EVALUACIÓN CONTINUA.

Como ya se ha comentado en este documento, la Comisión de Seguimiento, integrada por representantes de todas las Consejerías participantes, coordina las actuaciones que se llevan a cabo para el programa.

Además de este seguimiento global que tiene como propósito que todos los centros directivos cuenten con información puntual de la evolución del programa, se realiza un seguimiento sobre el terreno especialmente a los centros y a los productores, como viene descrito en el ANEXO III, y con el cuál se realizan las oportunas tomas de muestras, como garantía de control de la producción ecológica en los centros.

La Consejería de Agricultura y Pesca (CAP), como impulsora del Programa, desarrolla tareas de Control y Evaluación del Programa, y éstas serán consensuadas y analizados sus resultados por la Comisión de Seguimiento.

Desde la dirección de los centros se revisa continuamente el cumplimiento de los compromisos de los productores del Programa y la calidad de los alimentos por ellos suministrados; al igual que los productores conocen, a través de los pedidos que realizan los centros, el grado de implantación de los Ecorrectorios, y si cumplen o no con sus compromisos. De este modo, centros y productores comprueban el cumplimiento de los compromisos respectivos, y realizan una Autoevaluación continua.

En lo que se refiere a la sensibilización y formación, la CAP coordina y hace un seguimiento de las actividades que tienen lugar en los centros; y en cuanto al ámbito productivo, hace el seguimiento de la coordinación anual de cultivos y de la elaboración de precios, fijados de común acuerdo entre la Consejería y los grupos de productores.

Al margen de estas actuaciones de control y seguimiento, se realiza una evaluación que se va actualizando periódicamente y que se fundamenta en entrevistas realizadas por asesores nutricionistas cualificados tanto a padres y madres, como profesorado, personal de cocina de los comedores y a los propios comensales.

Asimismo, dichos nutricionistas realizan un seguimiento y evaluación a los centros, en el que se supervisa la proporción de los alimentos ecológicos en el menú, la adecuación de la dieta y su

adaptación al Ecorreceptorio, así como la evaluación de las dietas para determinar si éstas son equilibradas y saludables.

La evaluación del programa se ha medido mediante encuestas, entrevistas y análisis de las dietas y control de los datos de los suministros de alimentos ecológicos a los centros.

Resumiendo, la CAP realiza una Evaluación Continua del Programa, valiéndose de las siguientes herramientas:

- Evaluación de las dietas de los centros.
- Seguimiento de los consumos en los centros.
- Seguimiento de las ayudas concedidas a los centros.
- Encuestas al personal docente, padres y niños.
- Estudios de impacto del Programa: centros/padres y productores.
- Estudios de seguimiento de las empresas de apoyo: nutricionistas y actividades formativas.
- Planificación de cultivos.
- Formación de los precios.

Todas las Evaluaciones realizadas serán analizadas por la Comisión de Seguimiento, y ésta decidirá los pasos a seguir tras los resultados.

5 ANÁLISIS DEL FORMULARIO ENVIADO A LOS PRODUCTORES.

El presente trabajo de Evaluación del Impacto producido por el Programa en los productores se basa en toda la información recogida en los capítulos anteriores y la información recogida de los Formularios presentados por los productores. Esta información a tratar viene reflejada en el Anexo III.

Los objetivos de la presente Evaluación, que comentamos en el punto 1.1. de este documento, se alcanzan mediante el análisis de todos los datos suministrados por el Programa, tanto de los datos reflejados en dicho Formulario como de los datos conseguidos por la Evaluación Continua del Programa. Así como el cruce de todos los datos para determinar un análisis crítico más riguroso.

El formulario consta de 28 puntos a analizar, estructurado en 7 grandes bloques, los cuáles son:

- 1. Estructura del Grupo**
- 2. Sistema Productivo Propio**
- 3. Productores Asociados**
- 4. Comercialización**
- 5. Volumen de Negocio**
- 6. Impacto del Programa**
- 7. Otros datos del Grupo**

A continuación iremos desglosando los distintos puntos de cada bloque, y analizaremos los resultados obtenidos.

Para el mantenimiento de la confidencialidad de los datos aportados por los distintos productores del Programa, como garantía del secreto profesional, en todo momento se tratarán los datos como promedio, sin hacer mención a ningún grupo de productores en cuestión.

No obstante, el análisis individualizado en el caso de incidencias particulares y mayoritariamente problemáticas para el mantenimiento del Programa en una zona, se le hará llegar al grupo de productores afectados para que determine las causas e intente solucionarlas. Dicha transmisión de la información está fuera de la presente Evaluación.

5.1 ESTRUCTURA DE LOS GRUPOS DE PRODUCTORES.

Como ya mostramos en la tabla 1, en el curso 2009-2010, se encuentran trabajando para el Programa 8 grupos de productores. De los cuáles sólo 3 grupos se han mantenido desde los comienzos del Programa.

Durante el transcurso del Programa se han ido incorporando grupos de productores, pero también, se han ido saliendo otros por distintos motivos.

Según el análisis de los formularios entregados, el Capital Social medio de los 8 grupos de productores se sitúa en **21.069,75 €**. Siendo el capital social máximo de 60.000 € y el mínimo de 3.006 €, lo que da a entender que los grupos del Programa son pequeñas empresas, y orientadas sobre todo a los canales cortos de comercialización.

En el gráfico 8 se recogen los porcentajes de las distintas tipologías de organización empresarial de los grupos del Programa.

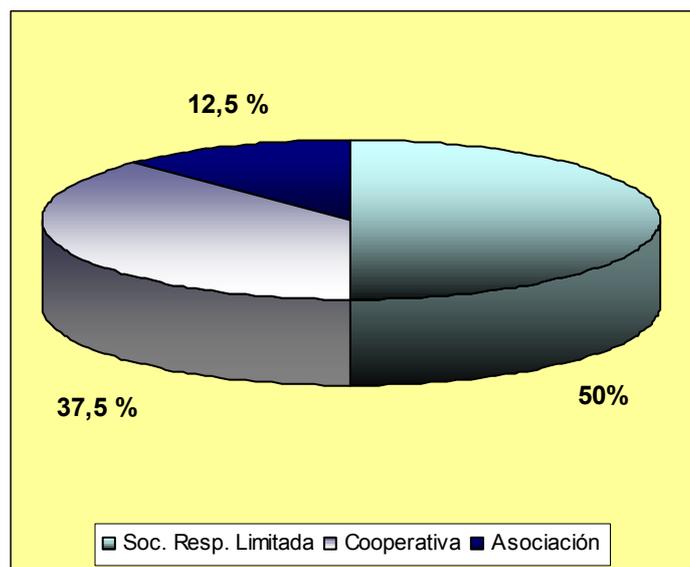


Gráfico 8: Distintos tipos de organización de los grupos de productores del Programa.

Se observa que el 50% son Sociedades de Responsabilidad Limitada, esto puede ser debido a que a medida que ha ido avanzando el Programa, y los productores evolucionando hacia una distribución completa de la gama de productos, éste es el tipo de organización que mejor se adapta a este tipo de exigencias. No obstante, las Cooperativas se acercan a las anteriores con un 37,5 %, demostrando que sigue siendo un tipo de organización igualmente válido.

Según la ubicación de los distintos productores y el reparto de centros realizado para el curso 2009-2010, se evidencia una falta de grupos en distintas zonas, ya sea por salida del Programa de los que había anteriormente y por deficiencia real de la zona.

En provincias como Huelva, Jaén, Almería y Córdoba faltan productores locales o provinciales para su abastecimiento dentro del Programa. Esta deficiencia se está cubriendo por el suministro de los productores actuales, pero realizando un alargamiento de los canales más de lo deseado y de lo que se establece como objetivo básico del Programa.

Analizando los datos presentados, se establece en **11** el promedio de **socios directos** de los grupos de productores, siendo el número máximo de socios de las organizaciones estudiadas de 25 y el mínimo de 4. Estos socios son los que pertenecen directamente como productores propios de la organización, aunque sabemos que se dispone de más productores o agricultores indirectos que participan en el Programa.

5.2 SISTEMA PRODUCTIVO PROPIO.

Del estudio de los datos de los sistemas productivos propios de los grupos del Programa llegamos a un total de superficie destinada a la producción agraria ecológica de **972 has.**, de las cuáles únicamente 20 has. son calificadas en conversión hacia la Agricultura Ecológica, y el resto sí están ya certificadas plenamente como ecológicas.

En cuanto a la superficie disponible por los productores para el alimento del ganado ecológico, la suma total asciende a **5.000 has.** para los distintos tipos de animales certificados.

En la tabla 5 se desglosa por tipo de producción las hectáreas dedicadas a la agricultura ecológica para el Programa. Se puede observar que el **61,93 %** de la superficie se dedica a Hortalizas, Tubérculos y Frutas. Dejando en manos de los productores asociados algunos grupos de alimentos, sobre todo los transformados.

Dentro del campo de “Otras”, los productores han manifestado, al dejarles la posibilidad, entre otras producciones Almendras y Vid.

Tabla 5: Superficie por tipo de cultivo de las producciones propias dentro del Programa.

	<u>Has.</u>	<u>Porcentaje sobre el Total</u>
Hortalizas	297	30,56%
Tubérculos	123	12,65%
Frutas	182	18,72%
Cereales	97	9,98%
Olivar	57	5,86%
Legumbres	3	0,31%
Otras	213	21,91%
	972	100,00%

En referencia a la disponibilidad de cabezas de ganado ecológico para el Programa, como se muestra en la tabla 6, el mayor número se encuentra en Pollos de engorde, seguidos de Ovino de Carne y Vacuno de Carne.

Se refleja de manera indirecta que la producción lechera es inexistente, hecho que es extrapolable al sector de la producción ecológica en Andalucía, casi teniendo que traer de fuera todas las necesidades en este campo.

De los datos reflejados en dicha tabla 6 se observa que la disponibilidad en el sector cárnico es completa para los 12.500 comensales del Programa en el curso 2008-2009 y curso 2009-2010. Máxime cuando muchas de las producciones cárnicas ecológicas se tienen que comercializar en mercados convencionales.

Como vimos en la página 44, por ejemplo para los CEIPs, dentro de la composición de la dieta equilibrada base de los Ecorrecetarios, la carne sólo suponía un 6,56 % del total de la alimentación. Mientras que el 61,82 % de la dieta venía representado por Hortalizas, Amiláceos y Frutas, porcentaje muy similar al 61,93 % que representa estos grupos de alimentos sobre la superficie de los productores del Programa. Se demuestra que la planificación de los cultivos se realiza en función de las necesidades (demandas de los centros) del Programa.

En el apartado siguiente analizaremos más profundamente, con los datos también de los productores asociados, si la disponibilidad del número de hectáreas para el Programa en referencia

a Hortalizas, Tubérculos y Frutas cumple con las necesidades, según el Ecorrecetario, del total de 12.500 comensales.

Tabla 6: Total de número de cabezas por tipo de ganado ecológico del Programa.

Tipo de Ganado	Nº Cabezas
Vacuno de carne	1.640,00
Ovino de Carne	4.900,00
Caprino carne	50,00
Caprino leche	0,00
Porcino (madres)	270,00
Gallinas ponedora	500,00
Pollos de engorde	20.000,00
Colmenas	200,00

Dentro de los sistemas productivos propios de los grupos del Programa también nos encontramos con Industrias de elaboración y transformación, que pueden tener como destino los comensales de los centros educativos. Entre estas industrias nos encontramos Almazaras; con capacidad de 200.000 kilos anual de Aceite de Oliva VE Ecológico, Industrias de Repostería y Dulces con capacidad de 72.000 unidades mensuales e Industria de procesado de productos cárnicos con una capacidad anual de 900.000 kilos.

Como viene recogido en la tabla 7, todos los grupos de productores objeto del estudio disponen de instalaciones de logística. Esto es debido a la necesaria preparación previa de los pedidos antes de ser suministrados a los centros, así como la necesidad de superficie de almacenamiento de los alimentos.

La superficie media de las instalaciones de los grupos es de **629,16 m²**, siendo la superficie máxima de todas las instalaciones de 1.500 m². Representativo es el hecho de que el 37,5 % de las instalaciones de dichos productores han sido creadas estando ya dentro del Programa, como necesidad añadida a las exigencias del Programa.

En referencia a las cámaras de refrigeración con las que cuenta estos productores, suman un total de 20, siendo el promedio de 2,5 cámaras por productor. Del total de ellas, un dato relevante

es que un 15% se han adquirido para el Programa, según las nuevas exigencias y necesidades que se han ido dando.

El total de superficie de refrigeración dentro del Programa es de **768,7 m3**, siendo el promedio por productor de 96,09 m3.

En la tabla 7 se refleja también que el número total de vehículos disponibles para la distribución de los centros del Programa es de 16, siendo el promedio de 2 vehículos por productor. Del total de vehículos un 25 % han sido adquiridos bajo el Programa, debido en parte al aumento de centros y al aumento de los niveles de consumo de éstos.

Tabla 7: Instalaciones de logística de los grupos de productores y dependencia del empleo de estos grupos dentro del Programa.

	Número	Promedio	Adquirido por el programa
Nave de procesado (m2)	8	629,16	37,5
Cámaras Frigoríficas- n^º	20	2,5	15
Cámaras Frigoríficas- m3	768,7	96,09	---
Furgonetas de reparto-n^º	16	2	25
Aplicaciones Informáticas	8	100	25
Trabajadores medios anuales	43	5,37	---
Dedicados al Programa al completo	10	23,25	---
Dedicados parcialmente	26	60,46	---
% de su tiempo de ocupación.	---	38,57	---

Una exigencia también del Programa, además de los controles oficiales a los que se enfrentan los productores, es el mantenimiento de la trazabilidad de todos los alimentos por ellos distribuidos, por ello todos los grupos disponen de aplicaciones informáticas para el mejor funcionamiento, pero significativo es el hecho de que un 25% de los grupos las adquirieron estando dentro del Programa.

En materia de empleo, se observa que hay 43 trabajadores como media anual dentro de los grupos de productores, trabajadores distintos a los propios socios, siendo éstos últimos un total de 88 socios trabajadores (ya comentamos antes que la media de socios por grupo era de 11).

En definitiva, como garantía de Desarrollo Rural en Andalucía, en los grupos de productores del Programa se generan 131 puestos de trabajo directos, a los que habría que añadir el trabajo indirecto de los productores asociados.

De los trabajadores asalariados, no socios, 10 se dedican a tiempo completo al Programa, lo que supone un 23,25 % del total. Se pone de manifiesto la fuerte dependencia en materia de empleo que supone sobre estos grupos su participación en el Programa. Y más cuando, se le añaden 26 trabajadores, un 60,46 % sobre el total, que se dedican parcialmente al Programa y con un porcentaje de ocupación del 38,57 % anual.

5.3 PRODUCTORES ASOCIADOS.

A los datos reflejados del sistema de producción propio de los grupos hay que añadir la producción que se revierte en el Programa y que proviene de otros productores con los que llegan a acuerdos por parte de los productores del Programa para su suministro a los centros, y como garantía de ofrecer la gama completa de los alimentos y en las cantidades demandadas.

De los datos recogidos en los distintos formularios, se establece un total de **31** agricultores asociados y **38** industrias de transformación asociadas con las que trabajan los productores del Programa para conseguir las exigencias de alimentación de los centros.

En la tabla 8 se desglosa por tipo de cultivo las hectáreas disponibles por los agricultores asociados. Del total de 165 has., hay de **Hortalizas, Tubérculos y Frutas** la cantidad de 75 has. Número que viene a sumarse para estos tres grupos de alimentos a las 602 has., ya comentadas en el punto anterior, del sistema productivo propio.

Para los tres grupos de alimentos mencionados se tiene una disponibilidad total de **677 has.** para el Programa de Consumo Social.

Tabla 8: Superficie por tipo de cultivo de los agricultores asociados al Programa.

	Has.
Hortalizas	26
Tubérculos	12
Frutas	37
Cereales	20
Olivar	50
Legumbres	20
	165

En la tabla 9 se recogen los datos del número de cabezas de ganado disponibles por ganaderos asociados a los productores del Programa para ser utilizadas en caso de necesidad.

Tabla 9: Número de cabezas de ganado de productores asociados al Programa.

	Cabezas
Vacuno de carne	140
Ovino de Carne	1.500
Caprino carne	50
Gallinas ponedoras	3.500

Como comentamos en el punto anterior, y dejamos emplazado para este momento, vamos a analizar según la disponibilidad de hectáreas de los grupos de alimentos de Hortalizas, Tubérculos y Frutas si cubren las necesidades, según los requerimientos nutricionales recogidos en los Ecorrechetarios, para todos los 12.500 comensales del Programa de los cursos 2008-2009 y 2009-2010.

Consideramos para el análisis los requerimientos más altos de los grupos de alimentos descritos, los cuáles son dados en las Escuelas Infantiles. En éstas se requiere una cantidad anual de alimentos de 182,29 kilos por comensal, y considerando que los tres grupos de alimentos estudiados suponen un 55,61% sobre la alimentación total del comensal en las Escuelas Infantiles, la cantidad a suministrar de estos tres grupos de alimentos es de **101,37 kilos** anuales por comensal.

Para la estimación de los kilos por hectárea hemos tenido en cuenta las producciones medias anuales de estos tres grupos de alimentos. Se ha tenido en cuenta a su vez, sobre todo en las hortalizas, que en una campaña anual se dan dos cosechas, incluso a veces hasta tres cosechas.

Se estima como media de producción de los tres grupos de alimentos la cantidad de 2.000 kilos por hectárea. Por tanto de la disponibilidad de superficie de producción propia de 602 has, saldrían 1.204.000 kilos anuales, que según los requerimientos por comensal descritos antes, cubrirían las necesidades de **11.877 comensales**. Por tanto, no cubriría las exigencias del Programa y de los 12.500 comensales que hay actualmente.

No obstante, si añadimos las 75 has. de estos grupos de alimentos de los agricultores asociados, siendo un total de **677 has.**, la producción anual se eleva hasta 1.354.000 kilos, por lo que se cubrirían las necesidades de **13.357 comensales potenciales**.

Mientras que las exigencias de requerimientos del Programa se manifiesta con estos datos que están cubiertas, si es verdad, que hay cierta dependencia de los agricultores asociados en la medida que los centros cumplan con los porcentajes de consumo establecidos en los Ecorrecetarios. Hecho que ya comprobamos en un punto anterior que no es así, estando el consumo medio de los centros en un **47,32%** sobre el potencial en el curso 2008-2009.

Ante esta última situación, el sistema productivo propio es suficiente, no obstante habría que canalizar el fomento de las producciones ecológicas para el mercado interno, debido a que todas las estimaciones pronostican aumentos en los consumos en años venideros.

5.4 COMERCIALIZACIÓN.

De los datos ofrecidos por los productores en los distintos formularios entregados, en cuanto a la comercialización, se pueden sacar varias conclusiones.

En primer lugar hemos separado los grupos de productores que ofrecen todos los alimentos distintos a la carne con respecto a los productores que ofrecen productos cárnicos en los centros. Ya que como podemos comprobar las conclusiones que se pueden sacar son distintas, por los canales de comercialización que tocan una tipología de empresas y los que tocan otras.

Además, hemos desglosado los distintos canales, según sean de las ventas de las producciones propias del Grupo o de las ventas totales, incluidas las producciones que se adquieren a otros productores asociados.

Como se demuestra en el gráfico 9, analizando el desglose de los distintos canales de comercialización de las empresas no cárnicas, el mayor porcentaje de las ventas tienen como destino los Grupos de consumidores, con un 25,33 % de las ventas. Este valor es el más representativo dentro de las producciones propias de los grupos del Programa.

En principio, desde el Programa se ha potenciado las ventas a los grupos de consumidores, base del desarrollo rural y del consumo local, y por ello siempre se ha facilitado la información de los productores a los centros y a los propios padres-madres de los comensales, en lo referido a las cajas de alimentos ecológicos, sobre todo productos frescos y variados (frutas y hortalizas) como base de la alimentación equilibrada, para los grupos de consumidores que se fueran generando.

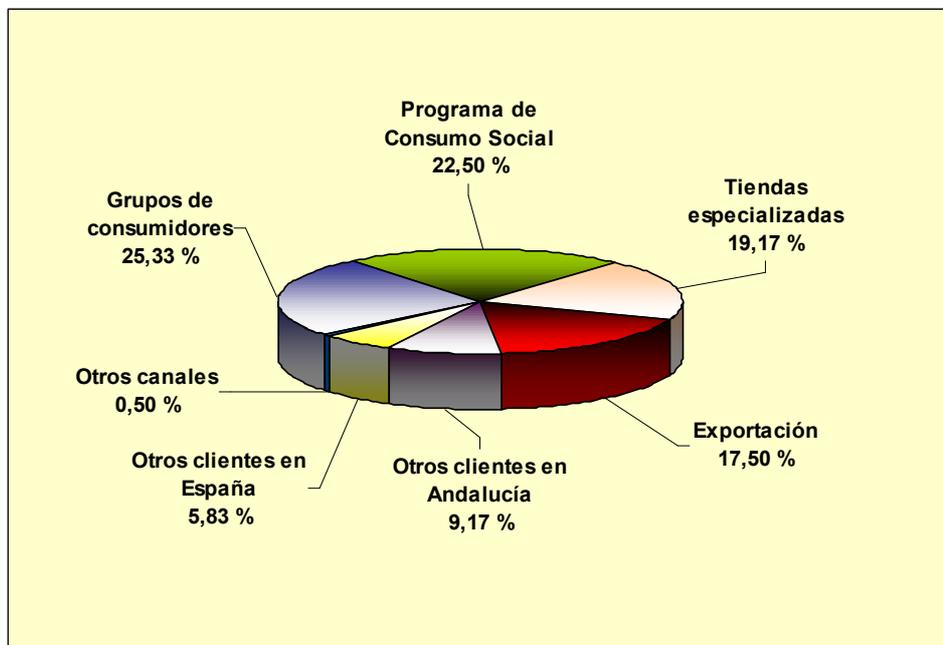


Gráfico 9: Distintos canales de comercialización de los productores no cárnicos del Programa considerando las producciones propias del Grupo.

El siguiente canal de comercialización con más peso dentro de los productores no cárnicos es el propio Programa de Consumo Social, con un 22,50 % sobre el total de las ventas. Se demuestra de esta forma la fuerte dependencia de estos productores con el Programa, y lo influenciado que pueden llegar a estar por el devenir de éste. Y más, cuando dentro de los grupos de consumidores, como comentamos en el párrafo anterior, parte también está relacionada con el propio Programa.

El tercer canal de salida de los productores no cárnicos del Programa son las Tiendas Especializadas con un 19,17 %, incluso por delante de la Exportación con un 17,50 %. Hecho que

demuestra la fuerte concienciación de los productores del Programa con el mercado interno de alimentos ecológicos. Base de los objetivos perseguidos desde los comienzos de éste.

En un mercado de la producción ecológica, donde según las estimaciones de los Organismos de Control Autorizados, el 80 % de la producción ecológica andaluza se exporta, el porcentaje mostrado por los productores del Programa en este canal demuestra el esfuerzo que realizan diariamente para la potenciación del mercado interior, y sobre todo, por los canales cortos de comercialización.

Este trabajo diario se refuerza aún más, como queda reflejado en el gráfico10, si analizamos los datos de todas las ventas del grupo, incluyendo los alimentos que se adquieren a productores asociados. Las ventas al Programa de Consumo Social y a los grupos de consumidores alcanzan un porcentaje del 26,67 % cada uno sobre el total de las ventas. Reduciéndose así aún un poco más el porcentaje destinado a la exportación, situándose en el **13,17 %**.

Se demuestra con estos datos que las compras realizadas a otros productores son para el mercado interno, y no para la exportación. Y muchas de ellas se realizan entre los propios productores del Programa, como garantía del cumplimiento de los compromisos y como necesidad, en parte, por el establecimiento de los precios mínimos y máximos.

Los tres primeros canales, todos canales cortos, representan el **74,17 %** sobre el total de las ventas.

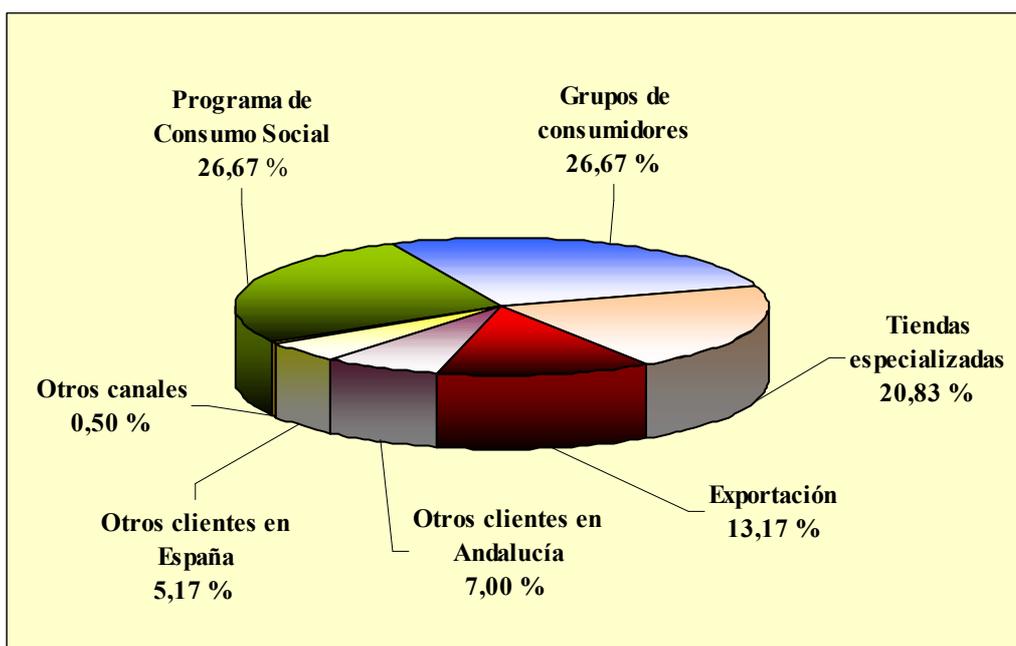


Gráfico 10: Distintos canales de comercialización de los productores no cárnicos del Programa considerando todas las ventas del Grupo.

A continuación, y como comentamos al principio de este punto, vamos a analizar los datos de los distintos canales de comercialización de los grupos de alimentos cárnicos del Programa de forma separada.

En el gráfico 11, se observa como los productores cárnicos tienen una composición de los canales de comercialización distintos a los grupos no cárnicos. El canal más utilizado para la salida de sus ventas es el denominado “Otros canales”, con un **69,18 %** sobre el total de ventas. En este canal están representadas las Ventas on line, el Sector Horeca, Tiendas o carnicerías propias, y sobre todo, un porcentaje alto (el 41,79 %) de ventas de productos cárnicos calificados como ecológicos en canales convencionales, al no encontrar salida con la calificación mencionada. Se ha considerado, por tanto, las ventas como productos convencionales como un canal distinto, aunque el destino final sean tiendas o grupos de consumidores, pero consideramos que éstos poseen un perfil distinto de compra.

En los grupos cárnicos del Programa no hay ventas para la exportación. Y las ventas al propio Programa representan un **16,91 %** sobre el total de ventas, lo que significa que la dependencia de estos grupos a Programa es menor a la de los otros grupos de productores no cárnicos.

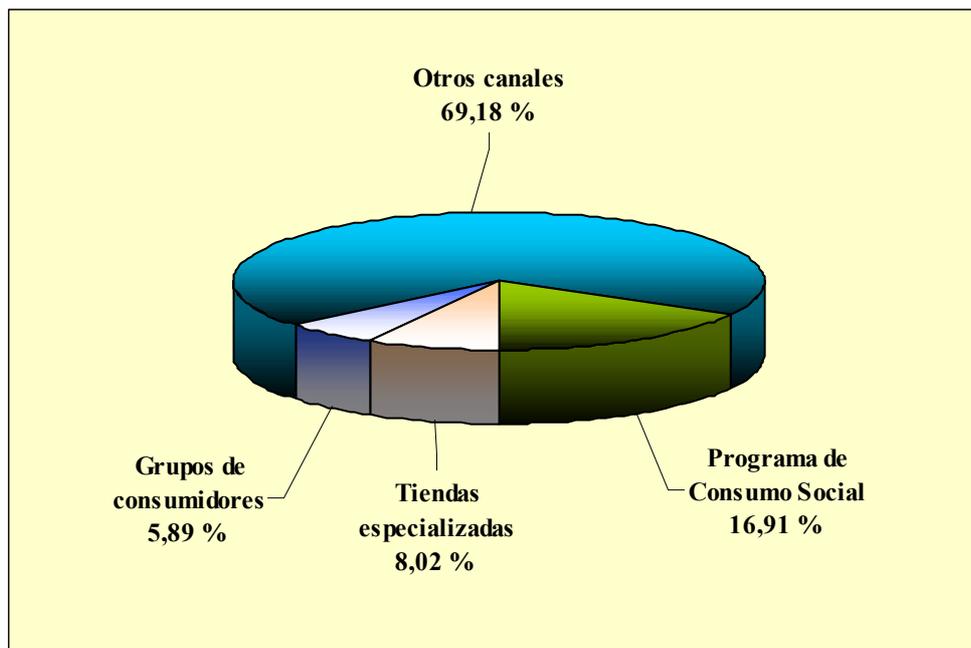


Gráfico 11: Distintos canales de comercialización de los productores cárnicos del Programa considerando todas las ventas del Grupo.

El Programa representa un canal de ventas complementario para los grupos cárnicos, pero no esencialmente básico para su sostenibilidad, como sí ocurre para los productores no cárnicos.

Para los productores cárnicos hemos considerado no diferenciar entre las ventas de las producciones propias del grupo y las ventas totales, ya que como comentamos antes, un porcentaje alto de los productos es comercializado como convencional, y por tanto, los datos reflejados en la tabla 9 son producciones asociadas, pero que sólo se hacen efectivas en caso de necesidad y para garantizar la disponibilidad. No obstante, considerando unas producciones u otras, en términos relativos sobre los canales de comercialización se reflejan datos muy similares.

5.5 VOLUMEN DE NEGOCIO.

Los productores del Programa, según la información aportada, han generado en el último curso escolar un total de 5.334.888,42 € de facturación. Desglosado este volumen de negocio, como se refleja en la tabla 10, el mayor porcentaje de esa facturación lo alcanza el propio Programa con un **32,74%** sobre el total. En este sentido, en esta tabla se muestran los datos globales de todos los grupos, incluidos los productores cárnicos, para ver de forma generalizada la facturación total.

La exportación sólo alcanza un 9,28 % sobre la facturación total de todos los grupos.

No obstante, al igual que en el punto anterior de comercialización, se necesita hacer una separación del análisis según sean productores cárnicos o no.

Tabla 10: Facturación anual de los productores del Programa según los distintos canales de comercialización.

	Facturación anual media (€). Curso 2008-2009.	%
Programa de Consumo Social	1.746.808,36	32,74
Otros canales	1.355.997,80	25,42
Tiendas especializadas	838.107,33	15,71
Grupos de consumidores	521.974,93	9,78
Exportación	495.000,00	9,28
Otros clientes en Andalucía	205.000,00	3,84
Otros clientes en España	172.000,00	3,22
TOTAL	5.334.888,42	100,00

Para los productores no cárnicos, como ya concluimos en el punto anterior, la dependencia de éstos por el Programa se hace patente también en cuanto al volumen de facturación. En el gráfico 12, podemos observar que el mayor porcentaje, un 40,91 % de la facturación total recae sobre el Programa de Consumo Social. Seguido, pero con algo de diferencia, se encuentran las Tiendas especializadas (un 19,86 %) y los grupos de consumidores (un 14,42 %). Más alejado se encuentra el volumen en exportación, con tan sólo un 14,08 % sobre el total de las ventas.

El porcentaje señalado de facturación al Programa debe ser analizado en consonancia con el porcentaje señalado en el gráfico 10 del punto anterior. Donde el total de kilos comercializado de todas las producciones, propias y de asociados, en el Programa representaba el 26,67 % sobre el total, y donde los Grupos de consumidores alcanzaban también ese mismo porcentaje.

Este incremento porcentual en cuanto a volumen facturado en el Programa, y en parte debido, a la disminución del porcentaje en los Grupos de consumidores, puede ser debido a que los productores para el Programa, como necesidad del mismo, deben servir toda la gama completa de alimentos, mientras que a los grupos de consumidores pueden orientarle el consumo, sobre todo con la confección de las cajas, hacia las producciones propias, y sobre las cuáles tienen controlado mejor los precios, y pueden de cierta forma establecer precios más bajos que a otros canales. Esto ocurre también con el Programa, pero sesgado un poco por las producciones que deben ser compradas a terceros, y por tanto, en términos absolutos de precios hacen elevar el porcentaje de la facturación total a este canal.

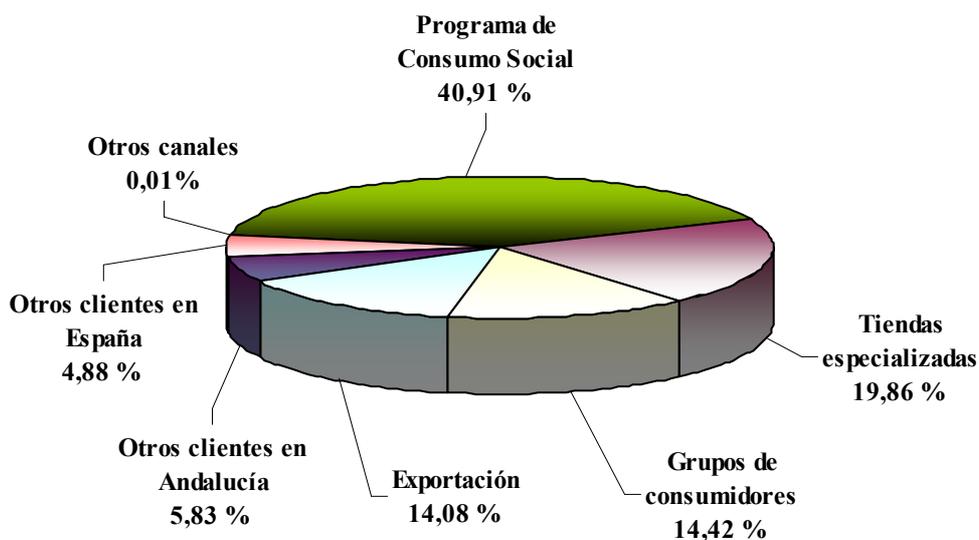


Gráfico 12: Facturación de los productores no cárnicos del Programa para los distintos canales de comercialización.

En referencia a los grupos de productores cárnicos del Programa, como venimos comentando y se observa en el gráfico 13, el desglose de canales es algo distinto al resto de productores. El canal de mayor volumen de negocio es el que llamamos “Otros canales”, mientras el Programa con un 16,98 % sobre el total mantiene casi la misma dependencia que se mostraba en el gráfico 11 en cuanto a la producción comercializada.

Un dato a reseñar de diferencia entre producción comercializada y volumen de facturación en estos productores cárnicos es el hecho del aumento del canal “Otros canales” en detrimento de los grupos de consumidores, pasando éstos del 5,89 % en referencia a kilos comercializados al 0,82 % en referencia al volumen de facturación. Esta situación puede ser debida a los distintos baremos de precios que manejan los productores, marcando unos precios distintos según el canal de comercialización utilizado. Y orientando el porcentaje de facturación hacia un sentido o el otro.

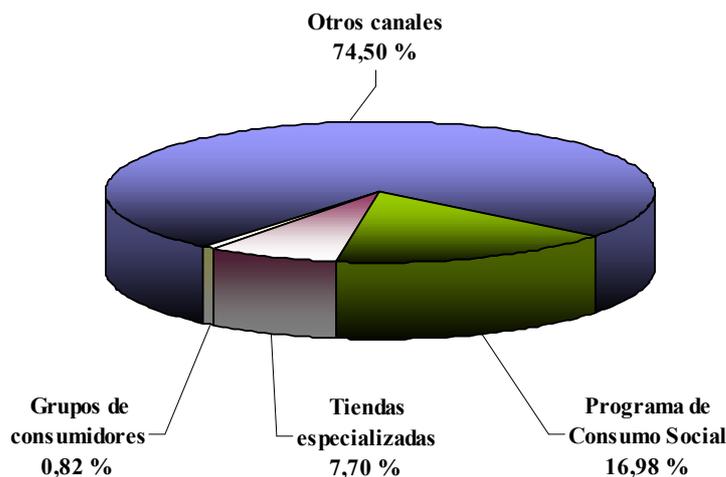


Gráfico 13: Facturación de los productores cárnicos del Programa para los distintos canales de comercialización.

Todos los datos analizados relativos a la facturación van referidos al último curso escolar completo, 2008-2009. No obstante, según los productores del Programa, analizando la evolución de éstos por los años que llevan participando en él, se establece una media de un **55,52 %** de incremento en las ventas directas al Programa y un **60,46%** de incremento en las ventas indirectas.

5.6 ANÁLISIS DEL IMPACTO DEL PROGRAMA.

Dentro de este apartado analizaremos la visión que tienen los propios grupos de productores sobre la evolución del Programa, y como algunos aspectos han influido tanto positiva o negativamente en él.

En términos generales un 62,50 % de los productores nos han manifestado que durante el transcurso del Programa han incrementado el número de tiendas a las que suministran; un **87,50 %** de estos productores comentan que han comenzado a realizar ventas de cajas a domicilio, y un 25 % ha iniciado las ventas on line como nuevo canal de comercialización.

En el formulario enviado a los productores, llegados a este punto, se les solicitó que valoraran distintos aspectos de impacto del Programa sobre sus organizaciones, los cuáles vienen recogidos en el gráfico 14, dándoles una puntuación de 3 en el caso que lo consideraran “Importante”, de 2 puntos si el aspecto tiene una “Importancia media” y 1 punto si “No es importante”.

Los aspectos más valorados, y por los que se demuestra la exigencia del Programa, han sido *la mejora de las instalaciones de logística* con un promedio de valoración de 2,75 sobre 3 (donde el 75 % de los productores han dado la puntuación máxima), ante la necesidad de almacenamiento y lugar de preparación de pedidos; *el aumento del empleo en los grupos*, con una valoración de 2,375 (donde el 50% de los productores han dado la valoración máxima) y *el aumento de la cooperación entre los distintos grupos*, con la misma valoración de 2,375 (el 62,50 % de los productores dando la puntuación máxima), debido sobre todo a la exigencia de suministrar toda la gama de productos y en las cantidades adecuadas.

Circunstancia ésta última que hace que el *aumento de la diversidad de cultivos* se encuentre también entre los más valorados, con 2,25 puntos sobre 3.

En el extremo opuesto nos encontramos *la mejora de los medios productivos*, siendo el menos valorado por los productores, donde le conceden 1 punto sobre 3 (la puntuación de 1 es considerada como “No importante”); seguido de todo lo relacionado directamente con las ventas, sobre todo el *aumento de las ventas indirectas*, con una ponderación de 1,5, y el *aumento de las ventas directas* con 1,75 de promedio. Por tanto, los productores, en un 75 % de los resultados enviados, no consideran importante estos aspectos para el devenir del Programa, sustrayendo de

ésto que el Programa tiene muchos otros valores más importantes que la mera rentabilidad de las ventas.



Gráfico 14: Principales impactos del Programa sobre los grupos de productores.

Dentro del análisis de los datos vamos a detenernos ahora en encontrar las mayores dificultades y barreras que tiene el Programa según los grupos de productores.

En el gráfico 15 podemos ver dos grandes dificultades que tiene el Programa:

- *Los pocos pedidos que realizan los centros*; aspecto de mayor valoración en cuanto a barrera al Programa, con una ponderación de 2,75, y donde los productores en un 75% creen que es de máxima importancia.
- *La alta dispersión de los centros*, con una ponderación de 2,5 sobre 3 en importancia, y con un 62,5 % de los productores dando la puntuación máxima a este aspecto.

Estos dos factores están muy relacionados con conclusiones sacadas en puntos anteriores, como por ejemplo, que en el curso 2008-2009 haya 55 centros que se encuentran muy próximos al punto de equilibrio, y por tanto, al umbral de rentabilidad de los productores. Este hecho se solventaría con un aumento del consumo en los centros, o que las distancias a recorrer fueran menores para minimizar los costes.

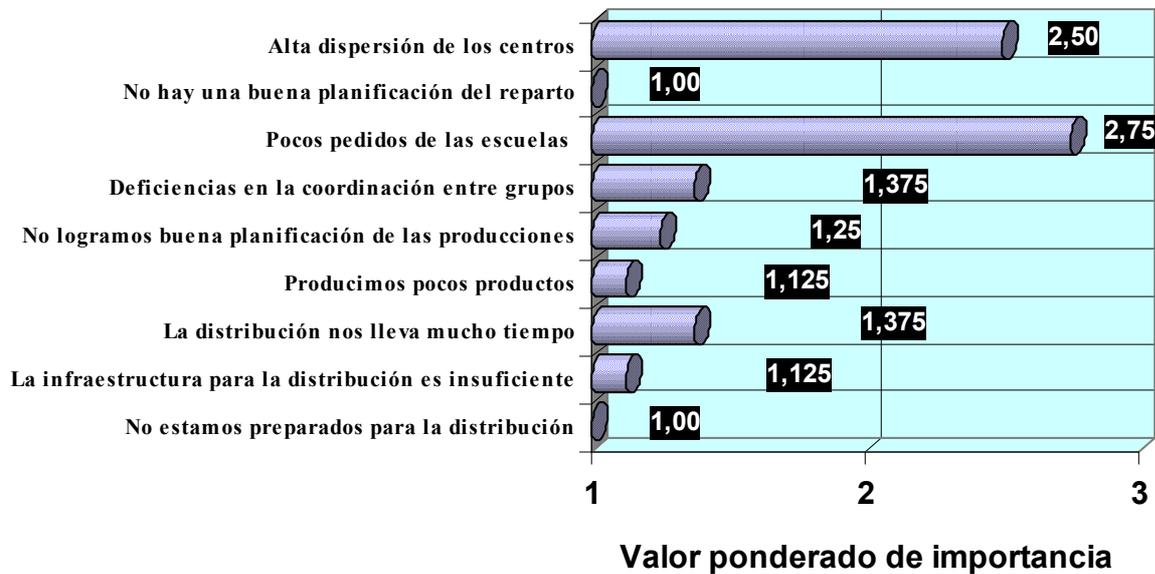


Gráfico 15: Principales dificultades y barreras del Programa según los grupos de productores.

Entre los aspectos que consideran los productores como no importantes, o que no son barrera del Programa, nos encontramos la *preparación para la distribución* y la *planificación de las rutas de reparto*, ponderándolas con 1 punto sobre 3.

En el gráfico 15 se muestran otros aspectos que en menor medida son dificultades o barreras para el Programa.

En el cuestionario enviado a los productores, asimismo, se les dejó un espacio en blanco para que expresaran los cambios tanto positivos como negativos que hayan observado en los centros que suministran.

Entre los aspectos positivos reflejados resumimos a continuación los más representativos:

- Tienen más conciencia e interés de ir aumentando los consumos de productos ecológicos.
- Los centros felicitan por el sabor de los productos.
- Los cocineros se involucran mucho y preguntan de todo a los productores.
- Necesitan menos kilos de productos para elaborar las comidas diarias.
- Muy buena acogida por parte de los padres, cuando les llega la información.
- Los padres están interesados en consumir alimentos ecológicos fuera del centro.

- Los niños reciben a los productores con mucha alegría y participan mucho en las actividades que se les organizan.
- Los niños han asimilado muy bien el cambio en los menús.

Y entre los aspectos negativos mayormente reflejados es que *a los padres no le llega mucha información del Programa.*

Otros puntos de interés relacionados con el impacto social del Programa que expresan los productores, y que ven ellos en el día a día, son:

- Agricultores de la zona se interesan en la producción ecológica, e intentan entrar en el Programa.
- En las poblaciones pequeñas se interesan mucho por las producciones locales y de calidad, ya que genera más justicia social y más cuidado medioambiental.
- La participación en el Programa ha dado estabilidad en la producción y en el empleo en la empresa.
- Fuerte concienciación en los pueblos en materias medioambientales y en desarrollo rural.

5.7 OTROS DATOS DE LOS GRUPOS.

Dentro de los aspectos que consideran los productores como los más importantes en cuanto a las actividades de apoyo al Programa, y los cuáles hay que seguir apoyando desde la administración, se encuentran:

- Seguir realizando las actividades de información y formación para alumnos, padres y profesores.
- Continuar propiciando encuentros entre los grupos.
- El reparto de material de merchandising, tanto a los centros del Programa como a los que no.
- Formación al personal de cocina.
- Mayor implicación del resto de Consejerías participantes en el Programa.
- Compromiso firmado por Educación de Apoyo al Programa, y mantenimiento de los centros de gestión directa del Programa y no pasarlos a catering.

Asimismo, los productores proponen una serie de actividades nuevas que se pueden implementar en el Programa, entre otras:

- Visita de los centros a los puntos de producción.
- Organización Logística común. Software especializado en distribución.
- Información más operativa y personalizada a los centros. Explicación del programa a las Asociaciones de Padres y Madres.
- Visita a los centros del Programa, tanto por los productores y representantes de la administración conjuntamente.
- Distribución conjunta para poder abordar el Programa.

A continuación, con los últimos datos suministrados por los productores, vamos a hacer una valoración final en cuanto a rentabilidad, y relacionarla con los pedidos mínimos rentables a partir del punto de equilibrio.

De los datos reflejados en los formularios obtenemos el valor promedio de **2,375** los días a la semana que realizan distribución de pedidos a los centros, siendo la distancia media por día de visita de **268,37 km**. No obstante, la media de suministro al mismo centro es de una vez a la semana.

De la suma de todos los trayectos y el número de 119 centros obtenemos un trayecto medio de 45,69 km. por pedido y centro. Sin embargo, aprovechando la logística de estos suministros se realiza un porcentaje promedio del **18,77 %** para otras ventas.

Según esta información, y los datos de facturación reflejados en la tabla 10, donde el total de facturación para el curso 2008-2009 en el Programa ha sido de 1.746.808,36 € para los 119 centros adscritos en ese curso, se llega a una facturación media por pedido **407,75 €**, para un total de 4.284 pedidos suministrados en dicho curso dentro del Programa.

Este dato de facturación media por pedido está por encima de los 206,25 € por pedido que habíamos estimado como el punto de equilibrio (825 € al mes). Y aún mejorando la rentabilidad si consideramos la facturación que se consigue por los otros canales, aprovechando los suministros en el 18,77 % reflejado anteriormente del volumen total de kilos comercializados.

No obstante, hay que advertir que los datos mostrados es la **rentabilidad total del Programa**, y por tanto, depende del número de centros a los que suministran cada uno de los

productores, por lo que de forma individualizada puede ocurrir que a algún productor no le sea rentable por el número de centros que posee. En este sentido, analizaremos caso a caso, y veremos la necesidad de adjudicación de más centros o del aumento en el consumo en los que ya suministra.

En este sentido, aunque la media de consumo para el curso 2008-2009 la fijamos en el 47,32 %, puede ocurrir la circunstancia que en un mismo productor muchos de sus centros estén en el límite de la rentabilidad, fijados en el 28,08 % de consumo en los CEIPs y en el 16,62 % de consumo en las Escuelas Infantiles.

Dicho porcentaje medio de consumo para el curso 2008-2009 (47,32 %), lo podemos enlazar con el total de facturación del Programa para dicho curso, mostrado en la tabla 10, de 1.746.808,36 €. Además, si consideramos el volumen de kilos a suministrar a los centros según los requerimientos nutricionales de los ecorrecetarios (recogidos en la tabla 3) por los distintos tipos de comensales (8.128 comensales de CEIPs y 4.372 comensales de Escuelas Infantiles), podemos llegar a valores potenciales, tanto de volumen de producción como de facturación para dicho curso.

En el gráfico 16 se muestra que consumiendo, para ese curso, el total de centros del Programa, la alimentación completa como ecológica se alcanzaría un valor de facturación de **3.694.381,31 €**. Lo cuál si consideramos que hay 170 días de comedor al año para el total de comensales reflejados se estimaría un promedio de coste de **1,74 € por menú y día (como media de todos los centros, CEIPs y Escuelas Infantiles)**, cantidad muy factible de poder ser asumida por los centros. Y cantidad que se sitúa entre el 1,472 € y 2,482 €, que habíamos estimado como coste de menú y día para los CEIPs y las Escuelas Infantiles, respectivamente.

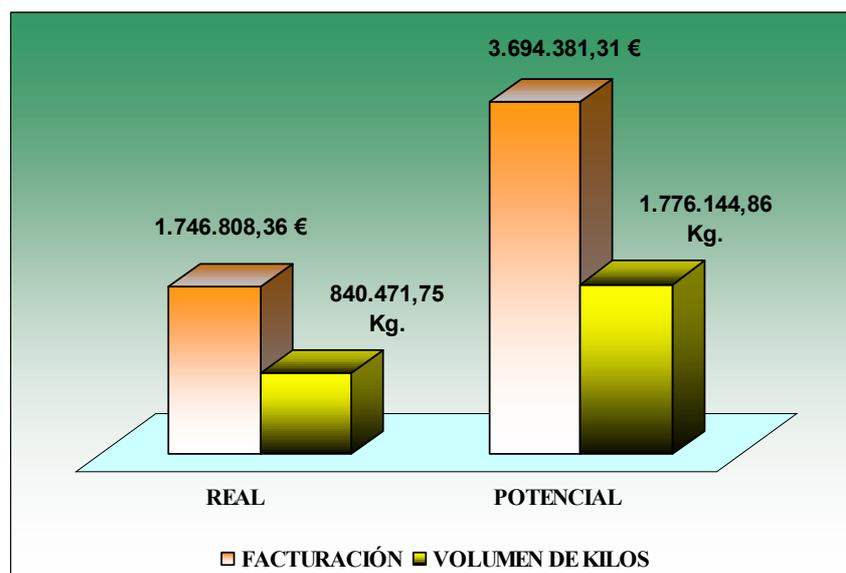


Gráfico 16: Comparación de la facturación y volumen de producción de todos los centros entre lo real y el potencial para el curso 2008-2009.

6 CONCLUSIONES

El programa “Alimentos Ecológicos para Consumo Social en Andalucía” es un instrumento eficaz para mejorar los hábitos alimentarios de los niños y sus familias y tiene un alto potencial para promover la salud mediante el suministro de alimentos libres de residuos químicos en dietas equilibradas.

Los problemas que se presentan, como falta de algunos productos, se están solucionando por los productores, que a su vez adquieren experiencia, se organizan mejor y van aumentando la diversidad de productos que se le ofertan a los centros educativos y asistenciales.

Se demuestra que el Programa está cambiando los hábitos alimentarios tanto en los comedores escolares, como en las casas, donde se inicia la introducción de alimentos ecológicos.

El impacto sobre los productores es importante, como analizaremos a continuación, así como se ha aumentado notablemente la cantidad de alimentos que se comercializan y la facturación, con lo cual se contribuye a un Desarrollo Rural Sostenible y al establecimiento de canales cortos de distribución.

A lo largo del documento hemos podido comprobar la evolución ascendente que ha ido teniendo el Programa, tanto de los centros participantes, como del número de comensales.

Sin embargo, también hemos analizado una cierta debilidad en el campo de la producción en ciertas zonas concretas de Andalucía, como son Huelva, Córdoba norte, Jaén y Almería, a las cuáles acuden los productores del Programa, pero de otras provincias. Este hecho hace que se continúe potenciando el mercado interno en dichas zonas.

En referencia a los costes de los menús, dato muy aludido de estudio por los centros para su inclusión en el Programa, queda demostrado con este trabajo que son factibles para las economías de los centros, según los presupuestos acordados con Educación, y casi sin necesidad de la aportación económica del propio Programa. Lo que sí exige es un cambio en las pautas de alimentación de los centros, y establecer dietas equilibradas como se ofrecen en los ecorrecetarios.

En cuanto a los porcentajes de consumo de los centros también se ha comprobado un incremento a lo largo de los años del Programa, llegando a consumir como media por los centros en el curso 2008-2009 un 47,32 % de alimentos ecológicos sobre el total de la alimentación de los centros.

No obstante, a pesar de este dato hay, durante el último curso analizado, 55 centros que se encuentran en el límite de la rentabilidad de los productores, ya que se encuentran en niveles de consumo menores al 30 %. Y hemos calculado que los porcentajes mínimos de consumo para ser rentable los pedidos para los productores deben de ser de al menos el 28,08 % en los CEIPs y del 16,62 % en las Escuelas Infantiles.

Por otro lado, analizando la situación de disponibilidad de productos según la superficie que controlan los productores del Programa, y comparándola con los requerimientos nutricionales máximos según los ecorrecetarios, podemos concluir que, añadiendo las producciones de los productores asociados, dentro del Programa se pueden suministrar alimentos de Hortalizas, Tubérculos y Frutas a 13.357 comensales potenciales, al disponer de 677 has. de estos grupos de alimentos. Este hecho tiene una doble vertiente, que de momento la disponibilidad es absoluta, y más cuando los niveles de consumo están por el 47,32%, y por otro lado, se tiene que potenciar el aumento de la producción para seguir potenciando el mercado interno.

Bajo el Programa queda demostrado que se consigue pagar a los productores una renta justa por sus productos, y analizando los precios de todos los alimentos, se alcanza un porcentaje del 79,58 % como precio pagado a los productores sobre el precio final al consumidor, que en este caso son los centros.

En referencia a la comercialización y al volumen de negocio, podemos concluir que existe una fuerte dependencia de los grupos no cárnicos al propio Programa, y mucho menos los cárnicos, donde predominan otros canales.

En términos generales, el 32,74 % del total de facturación de los grupos de productores tiene como destino el Programa, canal de comercialización de mayor volumen, pero tienen a su vez diversificadas las ventas en otros canales, pero en su mayoría orientados al mercado interno, dejando la exportación entre los canales menos utilizados por los productores del Programa.

Del análisis del cuestionario planteado a los productores se observan como parámetros más valorados en cuanto a los mayores impactos que ha supuesto el Programa para ellos, los siguientes aspectos: la mejora de las instalaciones para la logística, el aumento del empleo y el aumento de la cooperación entre grupos. Y entre los que menos han valorado, y por tanto lo que menos según ellos se ha influenciado para su continuidad en el Programa, nos encontramos la mejora de los medios de producción y el aumento de las ventas, lo que da a entender que los productores del programa se mueven por otros valores que no son los meramente económicos.

Sin embargo, manifiestan rotundamente que una gran barrera de crecimiento del Programa es que los centros están realizando pocos pedidos (por debajo en muchas ocasiones de lo planificado), y a su vez, la ubicación de los centros está muy dispersa, lo que les origina más costes por suministro.

Como conclusión en términos económicos, como promedio, el Programa dispone de una Rentabilidad global positiva, alcanzando una facturación de **407,75 € por pedido**, por encima de los **206,25 €**, valor que habíamos establecido como el límite de rentabilidad para los productores por pedido.

No obstante, aunque el Programa en su conjunto es económicamente viable, hay que estudiar varios grupos de productores más profundamente, sobre todo, aquellos que dispongan de pocos centros, y que los porcentajes de consumo estén por debajo de los umbrales de rentabilidad calculados.

Según un análisis comparativo de los datos reales con los potenciales, en el caso de suministro a los centros de la totalidad de los alimentos ecológicos se podría alcanzar un volumen total de facturación en el Programa de 3.694.381,31 €, y estableciéndose el coste del menú por comensal y día en 1,74 €, valor que es muy factible en las economías de los centros para gasto en alimentación.

A continuación resumimos las distintas barreras para el desarrollo del Programa, muchas de las cuáles, hoy día, están solucionadas en parte:

Falta de orientación sobre alimentación a los centros. Al comenzar el programa, encontramos que no estaba coordinada la elaboración de los menús en los comedores. Esta problemática dio origen a que se desarrollaran los Eco-Recetarios y los cursos para personal de cocina, que han

permitido que los centros que participan en el programa tengan unas orientaciones nutricionales y de calidad claras a la hora de elaborar los menús.

Resistencia a adoptar nuevos sistemas de alimentación. Hemos encontrado resistencia o dudas en distintas instancias acerca de la implantación del programa. Las razones aludidas han sido fundamentalmente las de que supone más tareas para las cocinas, que el gasto que supone es mayor, que ya tenían compromisos anteriores con proveedores convencionales o que no creían necesaria la implantación del programa por creer que la alimentación que suministraban en los comedores era suficientemente saludable y de la mejor calidad. Si bien se siguen presentando estas resistencias, sobre todo de cara a la incorporación de nuevos centros, sí se han ido despejando las dudas en los centros que han asumido con interés el programa.

Organización del suministro de alimentos a los centros

Uno de los importantes problemas que ha tenido que resolver el programa fue el suministro variado y constante de alimentos ecológicos a los centros. Hay que mencionar que en el año 2005 los productores y la gran mayoría de las empresas ecológicas existentes no estaban preparadas para el suministro de alimentos ecológicos al mercado interior y esto se debía, con algunas excepciones, a que estaban enfocadas a vender para la exportación o distribuir sólo unos pocos de sus productos en el mercado interior. Esto significa que llegaban con una oferta restringida a los comercios ecológicos.

Ya se ha explicado los cambios que han tenido que llevar a cabo los productores. El resultado es que han incrementado su capacidad de producción y comercialización, con lo que ahora están en una situación muy superior a cuando comenzaron, y por supuesto, atendiendo el mercado interno.

Entre los problemas que persisten debe mencionarse el reto de mejorar la capacidad de coordinación entre los grupos para que se pueda seguir incrementando el abastecimiento interno, mejore la situación económica de los grupos de productores mediante el incremento de la actividad, y se preparen para poder participar en los concursos públicos de alimentos.

Insuficiente apoyo efectivo al programa por los organismos colaboradores.

Hay que decir que el grado de compromiso no ha sido similar para todos los centros directivos. Esto suele ocurrir, con lo que la instancia más interesada, en este caso, la Consejería de Agricultura y Pesca ha ido liderando y tirando del resto de centros participantes para que el funcionamiento del programa fuera el adecuado.

Además, hay que mencionar que quizás la tendencia a externalizar los servicios de comedores haya sido una de las razones por las que el apoyo del resto de administraciones no haya sido siempre decidido. A este respecto, contra el hecho de que a los centros les resulta más sencillo externalizar tales servicios, se ha hecho siempre hincapié desde la Consejería de Agricultura y Pesca en que, con la adscripción al programa, se sensibiliza a cocineros y cocineras, los comensales adquieren formación en alimentación saludable, un elemento importante de la educación que deben recibir y la satisfacción de padres y madres es mayor.

El programa de Consumo social es un programa abierto a incorporar nuevas actuaciones y objetivos, con lo que alberga un gran potencial para el fomento de la producción ecológica y del consumo interno de este tipo de producción en Andalucía.

Además, ha creado un incremento de la demanda amplio y rápido. Se trata además de una demanda diversificada al estar centrada en atender una dieta, sobre todo infantil, a lo largo de un curso escolar. Es decir, se abre un canal de comercialización de alimentos ecológicos orientado a atender necesidades alimentarias básicas de la población donde el mercado es un mecanismo de asignación subordinado a las exigencias de la dieta alimentaria.

Se trata de una situación diferente a la de una demanda de mercado que se guía exclusivamente por el mecanismo de precios y donde las cantidades se subordinan y orientan en función del criterio de rentabilidad. Esta nueva demanda choca pues con la dinámica predominante en el mercado y que ha guiado la especialización agroalimentaria andaluza, también la ecológica.

El diagnóstico inicial del sector ecológico en Andalucía se centraba en la escasez de la demanda y el consumo local y, por tanto, en la dificultad de dar salida estable a las producciones locales ecológicas. Sin embargo, el programa de Consumo Social pone de manifiesto un diagnóstico diferente que parecía indicar una escasez en la oferta, diagnóstico que, sin embargo, no es

compartida por los productores que continúan percibiendo problemas de comercialización y salida estable de sus productos. La situación es más compleja, pues.

La oferta de productos ecológico en Andalucía es heredera de la especialización histórica agroalimentaria construida a través de la orientación al mercado y la creciente desvinculación de las necesidades básicas alimentarias de la población.

La frustración se produce por ambas partes. Los comedores perciben una situación de desabastecimiento mientras que los productores ven como se les demandan productos que no tiene y otros no encuentran salida en cantidad suficiente. Por tanto, la planificación de cultivos en función de las necesidades y el desarrollo de la logística coordinada entre productores ubicados en distintas zonas de producción andaluza resultan fundamentales.

El Programa, por tanto, ha implicado la construcción de un nuevo canal corto de comercialización de alimentos ecológicos en Andalucía centrado en la atención de necesidades alimentarias básicas, lo que constituye un reto nuevo que rompe la dinámica de mercado predominante. Se pone así de manifiesto la dificultad de hacer coincidir necesidades básicas por el lado de la demanda -dieta diversificada- y de la oferta -ingresos estables vinculados a la especialización productiva- así como los límites del mecanismo de precios de mercado para dar respuesta a estas necesidades.

7 BIBLIOGRAFÍA.

- Alyson E. Mitchell, Yun-Jeong Hong, Eumi Koh, D., D.E. Bryant, R. Ford Denison, Stephen Kaffka. 2007. Ten years comparison of the influence of organic and conventional crop management practices on the content of flavonoids in tomatoes”. University of California-Davis .
- Albardiaz, M.A. (1998): Estudio de los Frenos al Desarrollo de la Agricultura Ecológica a través de las Variables de Consumo. Distribución y Consumo, 38 pp. 112-119.
- Albardiaz, M.A. (2000): Alimentos Ecológicos. Horticultura Internacional, 28 mayo, pp. 16-25.
- Aguirre Jiménez, I. 2001. Consumo y calidad de alimentos ecológicos en La práctica de la Agricultura y Ganadería Ecológicas. Edit CAAE.. pp 449-464.
- Anguita J. Casas, Repullo Labrador J.R. y Donado Campos J.. Investigación. 2003. La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. Departamento de planificación y economía de la salud. Pág. 143-162.
- Asami, D. et. Al. 2003. Comparision of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Freeze – Dried and Air Dried Marionberry, Strawberry and cornGrown Using Conventional, Organic and Sustainable Agricultural Practices. J. Agric Food Chem. Vol. 51. Pág.. 1237 - 1241
- Atalah S., Pinheiro A. Ch., Propuesta de una metodología de análisis de la calidad global de la alimentación. Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile.
- Balch, J. F. y Balch, P. A. 1997. Prescriptions for nutritional healing, 2nd edition, Avery publishers, USA p. 176-183.
- Benbrook, Ch, Zhao X, Yánez, J. Davies N, Andrews, P. 2008. New evidence confirms the nutritional superiority of plant-based organic foods. The Organic Center.
- Bigné, J.E. (1997): El Consumidor Verde: Bases de un Modelo de Comportamiento. ESIC- Market, 96 pp. 29-43.
- Brandt K., 2006. Organic food Quality & Health. Rats healthier on organic diet. Newcastle University. Pág. 10-12.
- Brandt, K. y Molgaard, J. 2001. Organic Agriculture: Does it Enhance or Reduce the Nutricional Value of Food Plants. Journal of Science in Food and Agriculture. Nº 81. Pág. 924 – 931.
- Carbonaro, M. y Mattera, M. 2001. Polyphenoloxidase Activity and Polyphenol Levels in Organically and Conventionally Grown Peach (*Prunus persica L., cv Regina Bianca*) and Pear (*Pyrus communis L., cv. Williams*). Food Chem. Vol 72. Pág. 419 – 424.
- Carbonaro M. et al. 2002. Modulation of Antioxidant Compounds in Organic vs Conventional Fruit (peach and pear). J. Agric Food Chem. Vol. 50. Pág. 5458 - 5462
- Consejería de Agricultura y Pesca, Consejería de Educación y Consejería de Medio Ambiente. 2007. Ecorecetario para CEIPS. Sevilla.
- Dillard, C. y German, J. 2000. Phytochemicals: nutraceuticals and Human Health. Journal of the Science of Food and Agriculture. Vol. 80. Pág. 1744 – 1756.

- Eskenazi, B.; Bradman, A. y Castorina, R., 2003. 'Exposures of children to organophosphate pesticides and their potential adverse health effects', *Environmental Health Perspectives*, 107 (supp 3) p. 409 – 418.
- Espinar, V. y García-Trujillo, R. (2004): Estudio de la Evolución del mercado Ecológico en la ciudad de Córdoba.
- FAO., 2004. *Fruti and vegetables for health*. The Organic Center.
- García, R. 2006. *La calidad de los alimentos ecológicos*. Fundación Gondwana para el Desarrollo Sustentable.
- Kochian, L. y Garvin, D. 1999. *Agricultural Approaches to Improving Phytonutrient Content in Plants: An Overview*. *Nut Reviews* 57. Pág. 13 – 18.
- Libro blanco dei trasporti della Commissione EU.
- Martínez, J.R., Polanco, I. 2007. *El libro blanco de la alimentación escolar*. Sociedad Española de Dietética y ciencias de la alimentación. Asociación Española de pediatría. Mc Graw Hill. Madrid.
- Máximo Marino, Mauricio Mariani, y otros. *Eco-efficienza nella Ristorazione Moderna*. Cuaderno nº 3: La Logistica. Consorcio Risteco: Divisione ambiente di Sotral SpA. Luglio 2006.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. 2006. *Estrategia NAOS contra la obesidad: acciones realizadas y proyectos*. Agencia Española de seguridad alimentaria
- Olea, N. Fernández, M. 2001. *Plaguicidas persistentes*. Congreso: Implementación del Convenio de Contaminantes Orgánicos Persistentes.
- Pérez Neira, D; Soler, M; Molero, J. 2007. Inédito. *Cuentas económicas de la agricultura y ganadería ecológica en Andalucía 2005*.
- Pérula de Torres, L., Herrera, E., de Miguel, M.D., 1998. *Hábitos alimenticios de los escolares de una zona básica de salud de Córdoba*. Unidad Docente de Medicina Familiar y Comunitaria de Córdoba. Centro de Salud Occidente. Córdoba.
- Pither, R. y Hall, M. 1990. *Analytical Survey of the Nutritional Composition of Organically Grown Fruit and Vegetables*. Technical Memorandum 597. MAFF Project 4350. Campden Research, UK.
- Porter, et al. 1993. *Groundwater pesticides: interactive effects of low concentrations of carbamates aldicarb and methomyl and the triazine metribuzin on thyroxine and somatrophin levels in white rats*, *Journal of Toxicology and Environmental Health*, (40) p. 15 - 34.
- Prince Mahidol Award Conference on Mainstreaming Health into Public Policies. Bangkok, Thailand, 28-30 January 2009. *SUSTAINABLE, ORGANIC1 SCHOOL MEALS IN ITALY* by Cristina Grandi, Paola Trionfi and Giuliana D'Agostini.
- Raigón, M.D. 2008. *Alimentos ecológicos, calidad y salud*. Consejería de Agricultura y Pesca. Sociedad Española de Agricultura Ecológica.
- Ren, H. Bao, H. Endo, H. y Hayashi, T. 2001. *Antioxidative and Antimicrobial Activities and Flavonoid Contents of Organically Cultivated Vegetables*. *Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi*. Vol. 48. Pág. 246 – 252.
- Rivera Vilas, L.M. y Escribá Pérez, C; *Boletín Económico del ICE*, nº 2824, noviembre de 2004. *La agricultura ecológica en España: análisis, tendencias y previsiones*.
- Robbins, C. 1991. *Poisoned harvest: A consumer's guide to pesticide use and abuse*, Victor Gollancz Ltd, p. 300 - 313.

- Sánchez, M. et al (2000): Segmentación del Consumidor Respecto al Alimento Ecológico: Diferencias Interregionales. Revista de Estudios Regionales, 56 pp. 171-188.
- Sánchez, M., et al (1998): Evaluación del Potencial de Mercado de los Productos de Agricultura Ecológica. Revista Española de Investigación de Marketing ESIC, 2 (1) pp. 135-150.
- Thiruchelvam, M. et al. 2000. The nigrostriatal dopaminergic system as a preferential target of repeated exposures to combined paraquat and maneb: implications for Parkinson's Disease, Journal of Neuroscience, 20 (24) p. 2907 – 9214.
- WHO, 2002. Children, health and environment: a review of evidence. Environmental Issue report no.29, WHO Regional Office for Europe and European Environment Agency, Copenhagen.
- Weibel, F., Bickel, R., Leuthold, S. y Alfoldi, T. 2000. Are Organically Grown Apples Testier and Healthier? A Comparative Field Study Using Conventional and Alternative Methods to Measure Fruit Quality. Acta Horticulturae. Vol. 517. Pág. 417 – 426.
- Williams, C., Pennington, T., Bridges y O., Bridges, W. 2000. Food Quality and Health. Shades of Green, a Review of UK Farming Systems. Royal Agricultural Society of England. Pág. 73-90.
- Wolfram Knörr. EcoTransIT: Ecological Transport Information Tool. Heidelberg, July 2008.
- Xavier Montagut y Esther Vivas.”Del campo al plato”. Icaria Editorial.2009.
- www.consumer.es/web/es/salud/problemas-de-salud/2004/10/05/109880
- www.consumaseguridad.com
- www.cap.junta-andalucia.es
- www.aldearural.com

8 ANEXOS.

ANEXO I:

FICHA DE IDENTIFICACIÓN Y DOCUMENTO DE COMPROMISOS PARA LA ENTRADA DE PRODUCTORES.

ANEXO II:

CONTROLES Y EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.

ANEXO III:

FORMULARIO PARA EL ESTUDIO DE IMPACTO SOBRE LOS PRODUCTORES DEL PROGRAMA “ALIMENTOS ECOLÓGICOS PARA EL CONSUMO SOCIAL EN ANDALUCIA”.

ANEXO IV:

AGENTES PARTICIPANTES EN EL PROGRAMA Y FUNCIONES DE CADA UNO DE ELLOS.

ANEXO V:

RECOMENDACIONES TENIDAS EN CUENTA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ECORRECETARIOS.

ANEXO I: FICHA DE IDENTIFICACIÓN Y DOCUMENTO DE COMPROMISOS PARA LA ENTRADA DE PRODUCTORES.

NOMBRE SOCIEDAD:			
RAZÓN SOCIAL:			
POBLACIÓN:		CP:	
PROVINCIA:		TELÉFONO:	
CIF:		MÓVIL:	
FAX:			
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS:			
CARGO:		DNI:	
TELÉFONO:		MÓVIL:	
CORREO ELECTRÓNICO:			

Como Representante Legal de la sociedad identificada más arriba, me comprometo a cumplir los requisitos básicos estipulados en el reverso de este documento, y me responsabilizo de la admisión de mi empresa en el Programa **“ Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía”** de la Dirección General de la Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Lo que firmo en _____, a _____ de _____ de 2.009.

Firma del representante legal.

ANEXO I: FICHA DE IDENTIFICACIÓN Y DOCUMENTO DE COMPROMISOS PARA LA ENTRADA DE PRODUCTORES.

Requisitos básicos exigidos a los productores para adherirse al Programa:

1. Cumplimiento de las normativas generales (Sanidad, Industria, Agricultura, Etiquetado, Envasado...) y específicas (Agricultura Ecológica, funcionamiento del Programa de Consumo Social recogido en el Dossier Básico).

En concreto, y de manera general, poseer el correspondiente *Registro Sanitario*, *Registro de Industrias Agroalimentarias* en la Consejería de Agricultura y Pesca, y *Registro de Industria Agroalimentaria en Organismo Autorizado* para la certificación de la Producción Ecológica en Andalucía.

2. Etiquetado de los productos.

Los productos suministrados a los centros educativos y hospitalarios tienen que llevar todas las menciones obligatorias generales, y no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador ni consumidor.

Además, dichos productos deberán llevar las menciones obligatorias referentes a la producción ecológica. Y hacer uso de la Imagen del Programa (logotipos, carpetas, portafolios, pegatinas,, ...) en las condiciones y usos que han sido determinadas.

3. Responsabilidades de los Productores en el suministro de los alimentos ecológicos en los centros educativos y hospitalarios. Compromisos adquiridos para la compra de los productos deficitarios según las previsiones de consumo del Programa y aceptado por los productores.
4. Como regla general, y como compromiso de Desarrollo Rural y de potenciación de la producción ecológica andaluza, se garantizará que los alimentos entregados sean de origen andaluz; y solo se permitirán producciones foráneas en el caso de que seamos deficitarios en nuestra Región.
5. Facilidad de Acceso a Personal del Programa de Consumo Social a las instalaciones de los productores para realizar controles y recogida de Muestras de alimentos, para garantizar el cumplimiento de la normativa de Agricultura Ecológica.

6. Facilitar mensualmente la información de las entregas de alimentos en los centros educativos y hospitalarios adscritos al Programa al personal técnico. Deben cumplimentar las tablas facilitadas para tal concepto por el Programa.

7. Obligación de facilitar a los centros todos los alimentos y a los precios máximos establecidos que les sean solicitados y que vienen recogidos en los Eco-recetarios.
Los productores de alimentos cárnicos no están obligados a esta exigencia.
En ningún caso se desestimarán pedidos de los centros por no disposición de alimentos. Deberán recabar información de suministro por otros productores del Programa o realizar las oportunas compras a productores andaluces.

8. Cumplimiento de los compromisos que se adquieran con los otros productores en referencia a los intercambios de productos y planificación de cosechas.

9. Cumplimiento del compromiso de pago antes de 60 días al resto de productores del Programa por los intercambios realizados.

ANEXO II: CONTROLES Y EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.

A lo largo del año se realizarán visitas tanto a los centros como a los productores participantes en el Programa. En principio, se realizarán visitas por los técnicos del Programa en los meses de Diciembre y Marzo. En cada una de las dos visitas a los productores se seleccionarán a su vez dos centros a los que suministren cada uno de ellos para su seguimiento y control.

Además, de las visitas de seguimiento a los centros por parte del personal técnico descrito en el párrafo anterior, se realizarán visitas de asesoramiento por parte de los nutricionistas y visitas para las actividades formativas con los niños y niñas. De dichas visitas también se realizarán informes para el seguimiento y control del Programa.

En las visitas realizadas por los técnicos del Programa se deberá:

- Guardar por dicho personal, en todo momento, la confidencialidad de la información recabada en la realización de su trabajo.
- La protección del secreto profesional no impedirá la difusión a las autoridades competentes de la información pertinente para asegurar la eficacia de la vigilancia del mercado y la seguridad de los alimentos, así como las incidencias que se produzcan en referencia a los métodos de producción ecológicos.
- Verificar que los productores adscritos al Programa están cumpliendo con los compromisos recogidos en el documento “Ficha de Identificación y Documento de Compromisos para la Entrada de Productores”(mostrado en el Anexo anterior).
- Garantizar que los productores del Programa dispongan de procedimientos de identificación adecuados y suficientes para permitir la trazabilidad a lo largo de la cadena agroalimentaria de los alimentos que entreguen en sus centros adjudicados.
- Controlar el origen de las producciones suministradas por los productores (verificar que las producciones suministradas a los centros provengan de agricultores andaluces) y verificar que todos los productores tienen los registros adecuados.

En caso de incidencias, se programarán visitas adicionales para el desarrollo de informes de incidencias específicos.

En todas las visitas, tanto a productores como centros, se realizarán las oportunas Tomas de Muestras.

Tanto el centro como el productor deberán permitir al personal del Programa el acceso a todas las partes de la unidad y a todos los locales donde se almacenen alimentos, así como los documentos justificantes pertinentes sobre ellos, para la verificación del sistema.

Se deberá facilitar a dicho personal cualquier la información que se considere necesaria para el desarrollo de su trabajo.

Se concertará con el productor y los centros previamente los días y hora de las visitas.

RECOGIDA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS.

Se realizarán tomas de muestras para la búsqueda de productos no autorizados en virtud del Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos o para comprobar la utilización de técnicas de producción no conformes con dicho Reglamento y con el Reglamento (CE) N° 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

En cualquier caso, dichos análisis deberán realizarse cuando exista presunción de que se han utilizado productos no autorizados, y de forma rutinaria y aleatoria en cada una de las visitas realizadas.

Se realizarán como máximo los siguientes ocho tipos de Ensayos:

- Hortalizas de Hoja
- Hortalizas Fruto
- Fruta
- Aceite de Oliva Virgen
- Legumbres
- Harina-Pan
- Huevos
- Carne

La planificación de las tomas de muestras a realizar se concertará en las instalaciones de los productores y de los centros, según las disponibilidades de alimentos, y las incidencias o presunciones que se detecten en dichas visitas.

En todo momento, los alimentos deberán mantener su identificación y trazabilidad, la cual deberá reflejarse en el oportuno Informe de Toma de Muestras.

Se realizarán 2 visitas a los productores adscritos al Programa para la realización de Tomas de Muestras. En este sentido, en la primera visita se recogerán, en la medida de lo posible, 8 muestras para analizar los 8 tipos de ensayos mencionados anteriormente.

En la segunda visita al productor, y en las visitas a los centros, se recogerán únicamente 4 tomas de muestras para analizar Hortalizas de Hoja, Hortalizas Fruto, Fruta y Aceite.

Los centros que se visiten en la primera visita no se volverán a visitar en la segunda visita al productor.

Para la decisión de los centros a visitar primará el nº de comensales y el % de consumo de productos ecológicos. Y se elegirá preferentemente en cada una de las visitas al productor, un CEIP y una Escuela Infantil.

ANEXO III: FORMULARIO PARA EL ESTUDIO DE IMPACTO SOBRE LOS PRODUCTORES DEL PROGRAMA “ALIMENTOS ECOLÓGICOS PARA EL CONSUMO SOCIAL EN ANDALUCÍA”.

1. ESTRUCTURA DEL GRUPO

A- Nombre Grupo (empresa responsable) _____

B- Tipo de organización _____

C- Localización _____

D- Número de agricultores/as que la forman (Socios o miembros) _____

E- Capital Social _____.

F- Año de Comienzo en el Programa _____.

2. SISTEMA PRODUCTIVO PROPIO

G- Superficie que dispone el GRUPO _____ ha

- Calificadas como Agricultura Ecológica _____ ha
- Calificadas como Conversión hacia la A.E. _____ ha
- Calificadas como Agricultura Convencional _____ ha

Tipo de Producciones:

Hortalizas _____ ha

Tubérculos _____ ha

Frutas _____ ha

Cereales _____ ha

Olivar _____ ha

Legumbres _____ ha

Pastos _____ ha

Otras _____, _____ ha

Vacuno de carne _____ (Número Reproductoras)

Ovino de Carne _____

Caprino carne _____

Caprino leche _____

Gallinas ponedora _____

Pollos de engorde _____

Colmenas _____ (Número colmenas)

H- Industrias de elaboración o transformación propias y capacidad anual (señale unidad: kg, tn, litros,..)

1. Tipo _____ Capacidad _____

2. Tipo _____ Capacidad _____

3. Tipo _____ Capacidad _____

I- Instalaciones de logística.

Adquirido por el Programa

SI NO Inversión Fecha

1. Nave de procesado _____ m2.
2. Cámaras frigoríficas Núm. _____ Superf. _____ m2.
3. Furgonetas de reparto Núm. _____.
4. Aplicaciones Informáticas de Gestión (Trazabilidad):

SI	NO	Inversión	Fecha

J- Trabajadores medios anuales que emplean (no socios) _____. Dedicados al Programa al completo _____, parcialmente _____, _____% de su tiempo de ocupación.

4. **PRODUCTORES ASOCIADOS.**

K- Otros agricultores vinculados indirectamente al programa (Se refiere a agricultores que no están en el Grupo directamente)

Número de agricultores asociados _____

Cultivos que proporcionan :

Hortalizas _____ ha

Tubérculos _____ ha

Frutas _____ ha

Cereales _____ ha

Olivar _____ ha

Legumbres _____ ha

Pastos _____ ha

Otras _____, _____ ha

Vacuno de carne _____ (Número Reproductoras)

Ovino de Carne _____

Caprino carne _____

Caprino leche _____

Gallinas ponedora _____

Pollos de engorde _____

Colmenas _____ (Número colmenas)

L- Otros operadores indirectamente vinculados al programa y productos que suministran: (huevos, cárnicas, granos, aceites, conservas, zumos, etc.)

Número de productores asociados _____

Productos que suministran al Grupo:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

LL- Otros productores del Programa con los que se realizan negociaciones y/o intercambios:

Nombre del Grupo _____

Productos que suministran al Grupo:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

5. **COMERCIALIZACION.**

M- Porcentaje de comercialización de las producciones propias totales entre los siguientes canales:

- Programa de Consumo Social _____%
- Tiendas especializadas _____%
- Grupos de consumidores _____%
- Otros clientes en Andalucía _____%
- Otros clientes en España _____%
- Exportación _____%
- Otros canales () _____% (ejem. Convencional)

N- Porcentaje de comercialización entre los siguientes canales del total de las producciones vendidas del Grupo:

- Programa de Consumo Social _____%
- Tiendas especializadas _____%
- Grupos de consumidores _____%
- Otros clientes en Andalucía _____%
- Otros clientes en España _____%
- Exportación _____%
- Otros canales () _____% (ejem. Convencional)

6. VOLUMEN DE NEGOCIO

Ñ- Facturación anual media por cada canal de comercialización:

- Programa de Consumo Social _____ €
- Tiendas especializadas _____ €
- Grupos de consumidores _____ €
- Otros clientes en Andalucía _____ €
- Otros clientes en España _____ €
- Exportación _____ €
- Otros canales (_____) _____ € (ejem. Convencional)

O- Porcentaje que han aumentado las ventas totales de forma directa en los centros del Programa desde el primer al último año completo de participación en el Programa _____% (incluye todos los productos).

P- Porcentaje que ha aumentado la comercialización indirectamente desde el inicio del programa _____ % (la realizada a tiendas y otros centros de Andalucía).

7. IMPACTO DEL PROGRAMA

Q- Qué tipo de negocios ecológicos se han abierto en su zona desde el inicio del Programa, o ha emprendido el grupo (ejem, venta directa de cajas)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

R- Cuáles han sido los principales impactos del Programa en su organización.

Clasifíquelos en orden de importancia (0 =no importante; 1 =poco importante; 2= Importancia media; 3= importante)

1. Aumento del empleo _____ Cuántos _____
2. Estabilidad del empleo _____
3. Mejora de instalaciones para la logística _____
4. Aumento diversidad de cultivos _____

5. Mejora de medios para los cultivos _____
4. Aumento de las ventas directas _____
5. Aumento de las ventas indirectas _____
6. Aumento de la capacidad gerencial y de ventas _____
7. Aumento de la cooperación con otros grupos _____
8. _____
9. _____
10. _____

S- Señale las dificultades y barreras que pone de manifiesto la realización de este Programa.

Clasifíquelos en orden de importancia (0 =no importante; 1 =poco importante; 2= Importancia media; 3= importante)

1. No estamos preparados para la distribución _____
2. La infraestructura para la distribución es insuficiente _____
3. La distribución nos lleva mucho tiempo _____
4. Producimos pocos productos _____
5. No logramos una buena planificación de las producciones _____
6. Deficiencias en la coordinación entre grupos _____
7. Pocos pedidos de las escuelas _____
8. No hay una buena planificación del reparto _____
9. Alta dispersión de los centros _____
10. _____
11. _____
12. _____

T- Señale cambios positivos y negativos que hayan observado en los centros en los que suministra:

- Dirección de los Centros

- Cocineros

- Padres

- Niños

U- Señale cualquier otro criterio de Impacto del Programa en su empresa o entorno (Impacto Social del Programa).

7. OTROS DATOS DEL GRUPO

V- Ayudas percibidas de la Consejería de Agricultura y Pesca para las Instalaciones logísticas del Grupo (durante los años que pertenece al Programa):

<u>Concepto</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Año</u>
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

W- Porcentaje medio anual de producción no comercializada, ya sea por reempleos, destrios, etc. _____%.

X- Otros gastos de media anual de las Instalaciones Logísticas del Grupo:

- Impuestos _____ €
- Asesoramiento _____ €
- Certificación A.E. _____ €
- Energía eléctrica _____ €
- Agua _____ €
- Seguros _____ €

Y- Cuestionario.

Clasifíquelos en orden de importancia (0 =no importante; 1 =poco importante; 2= Importancia media; 3= importante)

1. Actividades de Apoyo, Promoción y Divulgación del Programa realizadas por la CAP _____
2. Como considera el apoyo del programa a los productores _____
3. El programa ha mejorado la producción de su grupo _____
4. El programa ha mejorado la distribución de su grupo _____

Comente los aspectos que considera importante para mejorar el Programa

5. Qué actividades de Apoyo al Programa considera más importante:

6. Qué actividades nuevas considera que deben incluirse en el Programa:

Z- Impacto medioambiental.

• Tipo de vehículos utilizados para la distribución de los alimentos a los centros adscritos al Programa:

<u>Vehículo</u>	<u>Tipo de combustible</u>	<u>Potencia motor /CV</u>	<u>Año de adquisición</u>
_____	_____	_____/_____	_____
_____	_____	_____/_____	_____
_____	_____	_____/_____	_____

- Número de días a la semana que se realiza distribución de pedidos a los centros _____.
- Distancia media recorrida en kilómetros por día de distribución de pedidos _____.
- Porcentaje sobre el total de lo distribuido por día de pedido que se aprovecha para otras ventas _____%.

En _____, a _____ de _____ de 2009.

Fdo. D/Dña. _____.

Nombre del representante legal y firma.

ANEXO IV: AGENTES PARTICIPANTES EN EL PROGRAMA Y FUNCIONES DE CADA UNO DE ELLOS.

La Consejería de Agricultura y Pesca manifiesta entre sus objetivos la promoción y la información de los productos ecológicos con el fin de favorecer un incremento del consumo por parte de la sociedad andaluza de estos productos obtenidos mediante sistemas de producción más respetuosos con el medio ambiente.

Por otra parte, la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social, la Consejería de Educación, la Consejería de Salud y la Consejería de Medio Ambiente manifiestan su sensibilidad ante factores fundamentales que influyen en el bienestar de nuestros menores, ancianos y enfermos, como campo prioritario, pero a la sociedad andaluza en su conjunto, como es el de garantizar a los mismos, en los centros educativos, asistenciales y hospitalarios dependientes de ellas, una alimentación sana y equilibrada que les permita cubrir sus necesidades energéticas para su adecuado desarrollo, a la vez que adquirir hábitos de nutrición y consumo saludables, promoviendo la educación alimentaria y medioambiental.

Con el fin de alcanzar estos objetivos e incrementar el consumo de tales productos en la sociedad andaluza, se establece el presente Programa. Donde se desarrolla la programación de una serie de actividades encaminadas hacia un mayor conocimiento de los productos ecológicos, educación alimentaria y medioambiental dirigidas a los distintos sectores de la comunidad educativa.

Las funciones de los distintos agentes del Programa son:

CORRESPONDE A LA CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL:

- A) Seleccionar los centros que van a participar en el programa, teniendo en cuenta las capacidades de provisión de los productores andaluces que será coordinado por la Consejería de Agricultura y Pesca.
- B) Realizar el seguimiento y apoyo continuo a los centros seleccionados, a través de las respectivas Delegaciones Provinciales de la Consejería.
- C) Crear las condiciones organizativas para adquirir y procesar los alimentos ecológicos, impulsando el consumo mediante el pedido a los proveedores de cantidades adecuadas a las necesidades de los centros de las diferentes variedades disponibles de productos ecológicos.

- D) Impulsar y promover acciones formativas en materia de hábitos nutricionales sanos y alimentación ecológica, dirigidas a los profesionales de los centros dependientes de esta Consejería.
- E) Participar en cuantas acciones se planifiquen y pongan en marcha en colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca, a fin de alcanzar los objetivos previstos en este programa.
- F) Promocionar el cumplimiento de los Ecorrecetarios como guía de alimentación saludable y equilibrada en los centros.

CORRESPONDE A LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN:

- A) Seleccionar los centros que van a participar en el programa, teniendo en cuenta las capacidades de provisión de los productores andaluces que será coordinado por la Consejería de Agricultura y Pesca.
- B) Realizar el seguimiento y apoyo continuo a los centros seleccionados, a través de las respectivas Delegaciones Provinciales de la Consejería.
- C) Crear las condiciones organizativas para adquirir y procesar los alimentos ecológicos, impulsando el consumo mediante el pedido a los proveedores de cantidades adecuadas a las necesidades de los centros de las diferentes variedades disponibles de productos ecológicos.
- D) Impulsar y promover acciones formativas en materia de hábitos nutricionales sanos y alimentación ecológica, dirigidas a los profesionales de los centros de educación infantil y primaria dependientes de esta Consejería y a las familias de los niños y niñas admitidos en estos centros.
- E) Participar en cuantas acciones se planifiquen y pongan en marcha en colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca, a fin de alcanzar los objetivos previstos en este programa.
- F) Promocionar el cumplimiento de los Ecorrecetarios como guía de alimentación saludable y equilibrada en los centros.

CORRESPONDE A LA CONSEJERÍA DE SALUD:

- A) Seleccionar los centros que van a participar en el programa, teniendo en cuenta las capacidades de provisión de los productores andaluces que será coordinado por la Consejería de Agricultura y Pesca.
- B) Realizar el seguimiento y apoyo continuo a los centros seleccionados, a través de las respectivas Delegaciones Provinciales de la Consejería.

- C) Crear las condiciones organizativas para adquirir y procesar los alimentos ecológicos, impulsando el consumo mediante el pedido a los proveedores de cantidades adecuadas a las necesidades de los centros de las diferentes variedades disponibles de productos ecológicos.
- D) Igualmente la Consejería de Salud facilitaría en todo lo posible la inclusión del Programa en sus centros, a través de cláusulas en los contratos públicos que hagan mención a la compra de alimentos ecológicos.
- E) Impulsar y promover acciones formativas en materia de hábitos nutricionales sanos y alimentación ecológica, dirigidas a los profesionales de los hospitales dependientes de esta Consejería así como a los pacientes y familiares de los mismos.
- F) Participar en cuantas acciones se planifiquen y pongan en marcha en colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca, a fin de alcanzar los objetivos previstos en este programa.

CORRESPONDE A LA CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE:

- A) Puesta en marcha de actividades para la concienciación y difusión de políticas medioambientales.
- B) Impulsar y promover acciones formativas en materia de educación medioambiental en coordinación con la Consejería de Agricultura y Pesca.
- C) Elaboración y diseño de materiales divulgativos destinados a la sensibilización de los miembros de la comunidad educativa de la importancia de la producción ecológica en la protección medioambiental.
- D) Participar en cuantas acciones se planifiquen y pongan en marcha en colaboración con la Consejería de Agricultura y Pesca, a fin de alcanzar los objetivos previstos en este Programa.

CORRESPONDE A LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA.

- A) La organización, con la colaboración de productores, servicios de cocina o empresas de catering, del proceso de incorporación de los productos ecológicos en los menús que se preparan actualmente en los centros educativos, asistenciales y hospitalarios.
- B) Programar y realizar las propuestas de formación específica que requieran las personas encargadas de los servicios de cocina y comedor de los distintos centros implicados.
- C) La programación y realización de todas aquellas actividades en los centros incluidos en el Programa, encaminadas a la consecución de los objetivos planteados, que están dirigidas a toda la comunidad educativa u entorno social de los centros.

- D) Informar sobre la preparación de los menús en los que se incorporen productos ecológicos, así como participar en las actividades de información y difusión que se lleven a cabo en cada centro docente u hospitalario.
- E) Coordinación de los productores, suministros a los centros, logística y distribución de los alimentos ecológicos.
- F) Ejecución de las Tareas de Control y Evaluación del seguimiento continuo del Programa.

CORRESPONDE A LOS CENTROS EDUCATIVOS Y/O HOSPITALARIOS.

- A) Implicación en el Programa en todos los ámbitos directamente relacionados con los centros, y tener conciencia de proyecto común, y por tanto, colaborar, siempre que sea posible, en aquellos otros ámbitos que no les afecten directamente, pero participen otros agentes participantes del Programa.
- B) Establecer dietas con los parámetros asesorados por los nutricionistas del Programa, y potenciar los hábitos saludables y equilibrados en la alimentación de sus centros.
- C) Adaptación de sus menús a los Ecorrecetarios establecidos por el Programa para la mejor coordinación y planificación con los productores y sus posteriores suministros a los centros.
- D) Apostar por la rentabilidad de los suministros entregados por los productores dentro del Programa, garantizando unos pedidos mínimos donde exista equilibrio entre coste-beneficio para los productores.
- E) Participar en las actividades de sensibilización sobre consumo responsable, hábitos saludables, y producción ecológica, que se desarrollan bajo el Programa, ya sean a niños. Padres, monitores, profesores, cocineros, y todo personal relacionado con los centros.
- F) Reforzar y consolidar la base social de apoyo al Programa, en concreto la externalización de éste mediante el fomento de alimentos ecológicos fuera del centro en colaboración con los productores para su consumo en las casas de todo personal relacionado con los centros.
- G) Comprometerse a introducir los alimentos ecológicos progresivamente, y tener conciencia de continuidad en el Programa, como resultado del esfuerzo de las actividades informativas y formativas que se acometen bajo el mismo.
- H) Coordinación con los productores para el mejor funcionamiento de los suministros. Comprometiéndose a recibir pedidos en los días previamente fijados por las dos partes, considerando en la medida de lo posible, según el volumen de los suministros y de la cercanía de otros centros, la ruta establecida por el productor para acortar las distancias entre municipios.

- I) Realizar los pedidos con una semana de antelación a los productores para la mejor coordinación de las producciones.
- J) Poder realizar antes de pasadas 48 horas, la solicitud de devolución al productor de los alimentos que considere el centro que lleguen en condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas. El productor deberá sustituir la producción lo antes posible, sin coste adicional para el centro; y en caso de no reposición, el descuento en la facturación.
- K) Cumplimiento del compromiso de pago antes de 60 días de las facturas emitidas por los productores a los centros por los alimentos suministrados.

CORRESPONDE A LOS PRODUCTORES.

- A) Comprometerse a la organización territorial de las producciones para facilitar la apertura de mercados en sus zonas de actuación y reparto, desarrollando la logística necesaria para la distribución directa entre agricultor y consumidor, y en definitiva, el desarrollo del mercado interno de productos ecológicos en Andalucía.
- B) Suministrar a petición de los centros todos los alimentos del Ecorreceptorio establecido por el Programa. Cualquier producto no recogido en él, deberá ser establecido el suministro previo acuerdo con el productor por si tiene disposición de él.
- C) Coordinación con los centros para el mejor funcionamiento de los suministros. Comprometiéndose a cumplir con los pedidos solicitados en los días previamente fijados por las dos partes, considerando en la medida de lo posible, el acortamiento de distancias.
- D) Establecer el sistema de reposición de los alimentos que manifieste el centro que a su entender han llegado en condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas. La comunicación debe realizarla el centro antes de pasadas 48 horas desde su recepción. El productor deberá sustituir la producción lo antes posible, sin coste adicional para el centro. En caso de no reposición, comunicar inmediatamente este hecho al centro y descontar de la facturación.
- E) Implicación de los productores en sus áreas de influencia, facilitando que se establezcan vínculos tanto a nivel económico como social con la población de su territorio, tanto con los comensales de los centros como con otros colectivos relacionados con ellos.
- F) Comprometerse a cumplir y mantener durante su participación en el Programa los requisitos establecidos para su entrada como suministrador en él.

CORRESPONDE A LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO.

Para el seguimiento e interpretación del desarrollo y control del Programa, se crea una Comisión de Seguimiento, compuesta por Representantes de cada una de las Consejerías participantes. En un principio, el representante será el/la Director/ra General designado por cada una de las Consejerías como competente en las líneas de actuación del Programa.

En su defecto, podrá sustituirle en las distintas tareas y reuniones del Programa, la persona que el Director/ra General designe, y que sea conocido y aceptado por el resto de los participantes de la Comisión de Seguimiento.

Las funciones de la Comisión serán al menos las siguientes:

- A) Determinación de los centros que, dependientes de cada una de las distintas Consejerías, puedan participar en el programa.
- B) Programar, organizar y realizar el seguimiento de las actuaciones.
- C) Coordinación de las actuaciones que corresponden a los distintos responsables, con el objetivo de lograr una mayor eficacia.
- D) Estudio y evaluación de las actuaciones llevadas a cabo, así como de las propuestas de modificación del desarrollo del programa que, en su caso, se estimara oportuno introducir.
- E) Cuantas otras se consideren oportunas, siempre que, siendo consensuadas por cada una de las partes integrantes a nivel institucional, redunden en un mejor cumplimiento de los objetivos iniciales del Programa.

CORRESPONDE AL COMITÉ TÉCNICO.

Para el desarrollo y control del Programa, se crea un Comité Técnico, compuesto por Representantes de cada una de las Consejerías participantes. En un principio, los representantes serán el personal técnico que desarrollan sus tareas en las líneas de actuación del Programa designado por cada una de las Consejerías mediante la Dirección General competente.

En determinadas ocasiones, a las reuniones de dicho Comité Técnico, podrán acudir personas cualificadas o especialistas en materias relacionadas con el Programa y relativas a los temas a tratar.

Las reuniones de este Comité Técnico serán siempre posteriores a las reuniones de la Comisión de Seguimiento, para el establecimiento y desarrollo de los temas acordados en dichas reuniones.

Las funciones del Comité Técnico serán al menos las siguientes:

- A) Transmitir la información entre todos los agentes participantes en el Programa. Son los encargados de garantizar el Flujo de la Información dentro del Programa.
- B) Realización de informes técnicos y estudios de impacto sobre las tareas desarrolladas en el Programa.
- C) Contratación de las empresas especializadas y de apoyo al Programa bajo el sistema de Contratación Pública. Seguimiento de estas empresas para el adecuado desarrollo de sus actividades.
- D) Desarrollo y divulgación de los materiales y publicaciones editadas para el Programa, así como el establecimiento de los contenidos de las actividades y jornadas realizadas en los centros.

ANEXO V: RECOMENDACIONES TENIDAS EN CUENTA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ECORRECETARIOS.

1.- Los menús para la infancia, se ajustan a las recomendaciones dietéticas en cuanto a “raciones”, composición energética y nutricional de la edad del niño y niña, cubriendo aproximadamente el 30-35% de la energía diaria necesaria en los CEIPS y aproximadamente el 75 % de la energía diaria en las Escuelas Infantiles.

Esto no significa que el centro tenga que cubrir necesariamente este porcentaje, ya que su hora de apertura o cierre puede que no contemple un horario tan amplio, pero adaptará el menú aconsejado a las horas que permanezca la niña o el niño en sus instalaciones, el resto de las comidas lo completarán los padres.

2.- Son menús variados y gastronómicamente aceptables y apetecibles, además cada comida contiene integrantes de todos los grupos de alimentos (proteicos, energéticos, hortalizas y verduras, frutas y aceite).

3.- Está confeccionado para que casi la totalidad de los alimentos sean de la agricultura, ganadería y acuicultura ecológica (salvo algún tipo de pescado, leche de continuación y ciertos cereales), incluyendo en todo momento productos de temporada y la posibilidad de sustituirlos por otros similares.

Se incluye una variedad de menús amplia, con cuatro paneles de raciones semanales para estaciones más frías (Otoño-Invierno), y cuatro paneles de raciones semanales para meses más calurosos (Primavera-Inicio de otoño).

4.- Se contemplan platos alternativos a los sugeridos en los paneles semanales, por si en algún momento no se dispone de la materia prima necesaria (ya que habrá que tener en cuenta todos aquellos productos de temporada), pero es de gran importancia intentar mantener lo aconsejado, de esta forma nos aseguramos que los niños y niñas ingieran de todos los nutrientes lo largo de las cuatro semanas, a excepción de los menores de un año, ya que su alimentación es algo más limitada.

5.- A lo largo de la semana se utilizan gran variedad de alimentos, de esta forma no se repiten más de una o dos veces las fuentes de proteína (huevos, carnes, pescados legumbres), igual ocurre con los amiláceos (patatas, pastas, arroces). Las legumbres están incluidas un mínimo de una vez por semana, a veces, incluso dos.

6.- Se ha procurado que las preparaciones y técnicas culinarias empleadas sean distintas de unos días a otros (plancha, horno, algún frito, potajes, guisos, salsas), pero todas ellas fáciles de realizar y saludables.

7.- Se ha tenido cuidado en no sobrecargar en exceso los menús, para ello, cuando se presenta un plato consistente el segundo plato será más ligero, no obstante, tendremos que tener en cuenta la época del año, ya que en estaciones más calurosas habrá que sustituir ciertos platos por otros más apetecibles por su frescura, pero de aportes nutricionales similares.

Por esta razón, se proponen platos alternativos con ingredientes parecidos, pero preparados en frío (ensalada de pasta, de pollo, de legumbres, de arroz, de patatas). Las cremas de verduras y hortalizas se servirán frías y las carnes y pescados, a la plancha o al horno. No ocurre lo mismo con los bebés menores de un año, ya que sus platos se repiten cada semana, al ser su alimentación algo más limitada.

8.- Con referencia a las verduras y hortalizas, no existe ninguna norma que impida que un niño o niña a partir del año no pueda comer pequeñas cantidades de todas, aunque será complicado al principio, acabarán por acostumbrarse a su color, sabor, textura.

Por este hecho, se ha considerado oportuno ir introduciendo pequeñas cantidades de verduras y hortalizas (ensaladas mixtas todos los días), acelgas, brécol, espinacas, gazpacho, salmorejo como guarniciones, ciertos días a la semana, preparadas tanto frescas como cocinadas y no siempre en purés o cremas, ya que deben habituarse a degustar todo tipo de alimentos, siempre y cuando no exista ningún problema para ello. Por esta razón, se irá incorporando los alimentos en la dieta uno a uno.

Para los menores de un año no se han considerado todas las verduras, ya que alguna puede ser indigesta en edades tan tempranas.

9.- La fruta será el postre habitual. En ningún caso los zumos de frutas comerciales sustituirán a éstas, a excepción de los zumos que se preparen en los centros a partir de frutas naturales.

Aunque en los paneles solo aparezcan ciertas frutas, esto no será así a lo largo del año, ya que las niñas y niños, dispondrán de otras de temporada, con lo cual habrá gran variedad de las mismas.

Los bebés menores de un año tomarán $\frac{1}{2}$ yogur como postre, ya que en este periodo es necesario un mayor contenido en calcio, la fruta será para merendar y algo de zumo de naranja natural a lo largo de la mañana.

Habrá que tener especial cuidado con la presentación de las frutas, para no correr el riesgo de atragantamientos, por lo que será necesario cortarlas en rodajas finas o en trocitos pequeños, evitando en todo momento frutas demasiado duras.

10.- Todas las comidas se acompañarán con pan y a los bebés, se les ofrecerá sin corteza.

11.- La bebida habitual será el agua, a excepción de algún día a la semana que se incluirá, aparte del agua, una pequeña cantidad de gazpacho para irlos habituando a nuevos sabores.

12.- Habrá que tener especial cuidado con la sal, yodada si es posible, ya que para los niños y niñas menores de un año no se utilizará, para los demás, su uso será moderado.

13.- Todo el personal implicado en el centro, tendrá que tener en cuenta que las niñas y niños no tienen que comer una cantidad fija, ya que por distintos motivos (salud, fisonomía, actividad física etc.), unos días comerán más que otros.

Sí debemos ofrecerles una oferta sana en cuanto alimentación, y dejar que por sí mismos, compensen con otras comidas. Habrá días que coman solo del primero y otros del segundo, o un poco de ambos, pero se debe insistir en que no hay que terminar nada, solo probar y así progresivamente hasta que se habitúen a una alimentación adecuada.

14.- Con éstas propuestas, se intentan dar pautas sencillas y saludables para la infancia, acordes a la “Alimentación Mediterránea”, procurando en todo momento que se habitúen a degustar todo tipo de alimentos.

Éste, es un proceso largo y lento, ya que habrá menores que no acepten esta alimentación hasta después de los dos años o posterior, pero es bueno que no privemos a otros niños y niñas, que sí tendrán mayor predisposición a probar todo tipo de alimentos, y no siempre triturado.