



Alimentación y educación ambiental desde el enfoque agroecológico

13-15 de mayo de 2019
CENEAM Valsaín, Segovia



Coordinadores

María Sintes Zamanillo y Pilar Monterrubio Salido

Sección de Educación Ambiental y Cooperación, CENEAM

Verónica Hernández Jiménez

Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT)

David Alba Hidalgo

Ecología y Educación para una Ciudad Sostenible-Transitando

Planteamiento general del seminario

En un contexto de preocupación por fenómenos globales como el cambio climático, elementos más cotidianos, como la alimentación pueden ayudarnos en la transición socioecológica. Seguramente muchos habréis oído u os habéis encontrado con algún niño o niña que no sabía que las patatas crecían en el suelo o que la leche venía de la vaca y no del tetrabrik. A lo mejor es leyenda urbana entre la comunidad de educadores y educadoras ambientales, pero no deja de ser una expresión de la desconexión que la sociedad actual tiene de la naturaleza en general, y del campo, en particular. Probablemente mucha gente pase tiempo sin coger el coche, otro de los grandes males socioambientales, pero no sin comer, aunque el ODS2, Hambre cero, nos recuerde que aún muchos seres humanos no tienen cubiertas sus necesidades alimenticias.

Con este seminario, reivindicamos la alimentación como un catalizador de prácticas proambientales, de hábitos saludables y sostenibles. Es un ámbito ya utilizado ya en educación ambiental, por ejemplo, en los huertos escolares o comunitarios. Pero que no cuenta aún con la atención o amplitud necesaria, conectadas a una transición agroecológica de los sistemas alimentarios, desde la producción al consumo. Y hay signos de avances, como la recuperación del huerto como instrumento educativo ambiental o las adhesiones y planes de acción vinculados al Pacto de Milán, en los que más allá de los formatos educativos formales, todos los ámbitos están incluidos.

Objetivos generales del seminario

- Reflexionar sobre el papel de la educación (ambiental) en la transición socioecológica de los sistemas alimentarios.
- Promover el intercambio de experiencias y buenas prácticas en educación, agroecología y alimentación.
- Tejer una red de trabajo para la transición socioecológica de los sistemas alimentarios.

Participantes

La primera reunión del seminario congregó a 23 participantes, de diferentes entidades y regiones, de las cerca de 50 personas que fueron invitadas a participar.

José Luis Yustos	A21soCtenible SL
Amanda del Río Murillo	Fundación Global Nature
Andrea Estrella	Cooperativa Germinando. Madrid
Nuria Martínez Fernandez	Mancomunidad Sierra de San Pedro
Abel Esteban Cabellos	Garúa Intervención, S. Coop. Mad.
Juan de la Torre	Cultivarte Agroambientales
Águeda Ferriz Prieto	Garúa Intervención, S. Coop. Mad.
Ana Teresa López Pastor	Universidad de Valladolid
Susana Sancho González	Actyva S. Coop. (Horno Activo)
Luz Codesal	Centro de educación ambiental de Casa de Campo
Verónica García García	Fundación Entretantos
Carlota López Fernández	Fundación Vida Sostenible
Noelia López Álvarez	intheMOVE. Estrategia responsable e innovación social
Gorka Menéndez Baceta	Autónomo
Pilar Ruiz	CSA Segovia, Brotes compartidos
José Manuel Pérez Martín	Facultad de Formación de Profesorado y Educación (UAM)
Gisella Lucila Olivares Ponce	Observatorio para una Cultura del Territorio
Miguel Ángel Jara Santamera	Adesgam
Mónica Somacarrera Molina	Cervezas ecológicas Gabarrera
Eva Díaz Liljestrom	Autónoma
Lara Román Bermejo	Observatorio para una Cultura del Territorio
Verónica Hernández Jiménez	Observatorio para una Cultura del Territorio
David Alba Hidalgo	Ecología y Educación para una Ciudad Sostenible- Transitando

Resumen de actividades

Ver programa, con los enlaces completos a iniciativas y presentaciones [pinchando aquí](#).

La primera sesión del seminario se dedicó a la presentación de los participantes (los ingredientes) y a sentar las bases conceptuales del seminario (el marco de la cocina en el que nos moveremos). Para eso, se realizaron tres pequeñas intervenciones sobre agroecología, educación ambiental y alimentación, resaltando la relación entre ellas. Tras comentar sobre la dinámica de funcionamiento de las reuniones (la receta), comenzamos con la primera ronda de intervenciones de los asistentes.

El primer panel **Consumo y alimentación en la transición agroecológica desde la persona** lo dedicamos a experiencias de educación ambiental relacionadas con la alimentación, pero dirigidas, principalmente, al desarrollo de cambios individuales, en las personas. Noelia López, de [InTheMove](#) nos contó el trabajo que están realizando para los supermercados GADIS por medio de su [Estrategia GADIS Saludable](#), cuyas acciones están dirigidas principalmente al público escolar. A continuación, Eva Díaz Liljestrom nos presenta su proyecto de trabajo [Casa libre de tóxicos](#) en el que, utilizando formatos de comunicación online (blog, Instagram, Youtube) o presenciales (visitas y asesorías personales) facilitan los cambios de hábitos para reducir la exposición a tóxicos.

El segundo día de la reunión del seminario comenzó con el panel, quizá, más clásico, dedicado a las **Estrategias formales de educación ambiental y alimentación: de la escuela a la universidad**. Comenzaron Juan de la Torre de [Cultivarte Agroambientales](#) y Andrea Estrella de [Germinando](#) contándonos sus experiencias de huertos escolares en Torrelodones y Madrid, pero también experiencias de trabajo en red, como el primer encuentro estatal de huertos escolares, en el que ambos participaron. Continuó Águeda Ferriz Prieto, de [Garúa](#), que nos trajo la experiencia del proyecto [Alimentar el Cambio](#), también enfocada al ámbito escolar, con acciones de acompañamiento y creación de recursos pero también de comunicación e incidencia política. Del público escolar saltamos al universitario, igual de cautivo que el primero e igual de necesitado de acciones de educación ambiental. Verónica Hernández, del [Observatorio para una Cultura del Territorio](#) nos presenta el proyecto [La Red Natura 2000 alimentando el campus](#) que desarrollaron en 2018 en la Universidad Politécnica de Madrid, con el que realizaron acciones educativas y de gobernanza tomando como objeto los menús de la cafetería, que consiguieron cambiar utilizando productos de cercanía. Por último, [José Manuel Pérez Martín](#), de la Facultad de Educación y Formación del Profesorado de la UAM apuntó el necesario cambio educativo que precisamos, empezando por la formación del profesorado, necesaria de una mayor alfabetización científica, que lleva a que muchas veces la “no reglada” haga el trabajo de la “reglada”.

La sesión de la mañana terminó con una experiencia práctica a cargo de Gorka Menéndez, botánico, que nos acercó la botánica al servicio de la educación ambiental y la alimentación sostenible, empezando por un cambio en la concepción de los ecosistemas silvestres y domesticados, dada nuestra intervención en los mismos. Acabamos la actividad con un paseo por los alrededores del CENEAM reconociendo plantas silvestres alimentarias o con otros usos para el ser humano.

Durante la sesión de la tarde, cambiamos el enfoque de las intervenciones, pasando al panel de Los retos agroecológicos en la producción y la restauración. Comenzó Amanda del Río contándonos los proyectos que la [Fundación Global Nature](#) está desarrollando con el propósito de promover prácticas agrícolas sostenibles como el Food & Biodiversity, [Estepas de La Mancha](#) y los [Huertos de Biodiversidad](#), y hacerlas más accesibles a públicos menos cercanos,

lo que implica, a veces, trabajar con sectores y actores con intereses no tan alineados con el consumo responsable o la producción sostenible. José Luíz Yustos de [A21Soctenible](#) y [GANECA](#), nos trajo la experiencia de trabajo con razas ganaderas autóctonas y su importancia para el equilibrio, natural, económico y social, de zonas rurales. A continuación, Miguel Ángel Jara, de [ADESGAM](#) nos presentó el proyecto Los paisajes de la sierra de Madrid se sientan a la mesa, en el que productores y restauradores de la sierra madrileña se han unido para promover menús con productos locales como atractivo turístico. También de la sierra de Madrid nos habló Mónica Somacarrera de [Cervezas La Gabarrera](#), uno de esos productos locales, comentando la necesidad de utilizar correctamente las etiquetas y certificaciones para asegurar productos y prácticas ecológicos. Por último, Gisella Olivares nos presentó [Mensa Cívica](#) la principal plataforma de restauración colectiva sostenible en España.

La sesión de tarde terminó con el panel **Autoproducción y consumo colectivos: el cierre del ciclo agroecológico**, con las experiencias extremeña de Susana Sancho y segoviana de Pilar Ruíz. Susana nos presentó su [Horno Activo](#), que forma parte de la cooperativa [ACTYVA S. Coop](#), una cooperativa integral que trata de abarcar todo los productos y servicios para una transición agroecológica. Y, por último, Pilar Ruiz nos presentó la CSA de Segovia, *Community Supported Agriculture* que gestionan desde la asociación [Brotos Compartidos](#) y aliada del movimiento en transición de Segovia.

La última sesión de la reunión del seminario comenzó con el panel sobre **Medidas educativas y participativas para el cumplimiento del Pacto de Milán: estrategias no formales**, en concreto con las experiencias realizadas en Valladolid, Segovia y Madrid. Verónica García de la [Fundación Entretantos](#) presenta la [Estrategia de Alimentación Sostenible y Saludable de Valladolid](#) tanto del proceso seguido para su elaboración como de acciones ejecutadas, como el Ecomercado. También nos presentó la [Red de Ciudades por la Agroecología](#), de la que Valladolid forma parte. Ana Teresa López Pastor nos presenta la [Estrategia de Alimentación Sostenible y Saludable de Segovia](#), experiencia similar a la de Valladolid, pero con ciertas diferencias, por ejemplo, en este caso impulsadas desde la concejalía de participación. Para finalizar, Abel Esteban, de [Garúa](#) nos traslada diversas experiencias y proyectos de transición agroecológica de comunidades escolares en Madrid, como la [comunidad de aprendizaje sobre comedores ecológicos en escuelas infantiles](#) del Proyecto [MARES](#) de Madrid.

Y para terminar la reunión, dedicamos un espacio a la reflexión conjunta a modo de **evaluación** de la reunión y de planificación de **propuestas** con vistas a la siguiente reunión, de aquí a dos años. En dos grupos, los participantes reflexionaron sobre qué temáticas, actividades y actores han faltado en esta reunión. En las siguientes tablas se recogen los resultados de esta dinámica:

GRUPO 1		
TEMAS	ACTIVIDADES	ACTORES
<p>Alimentación y emergencia climática:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Necesitamos visibilizar la relación entre Alimentación y Emergencia Climática - Incluir en el imaginario colectivo - Diseñar acciones desde la Educación Ambiental 	<p>Acciones (diseño) para incorporar la alimentación e las actuales movilizaciones</p>	<p>Observatorio de Salud y Cambio Climático (OSCC) Fridays for Future Madres por el Clima Extinction Rebellion Otros colectivos de la Educ. Amb.</p>
<p>Políticas Alimentarias / Pacto de Milán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formar/Educar/Informar a la Ciudadanía - Ampliar horizontes rompiendo las barreras de los círculos afines 	<p>Experiencias de informar e involucrar a la población con concienciada. Experiencias de seguimiento</p>	<p>Comisiones de Seguimiento de Pactos de Milán en el Estado Español (Madrid, Valencia, Córdoba ...) Red de Ciudades por la Agroecología Experiencias de Políticas Alimentarias</p>
<p>Estrategias formales en colegios y universidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faltan experiencias intermedias 	<p>Experiencias en Secundaria, FP y otros grados formativos, Universidad (Grados, Masters...)</p>	<p>Experiencias en Institutos Red de Universidades Cultivadas</p>
<p>Baja representación de los/as productores/as</p>	<p>Mayor participación productores/as con proyectos educativos in situ</p>	<p>Experiencias agroecológicas productivas con iniciativas educativas</p>
<p>La Educación Ambiental requiere de una reflexión sobre lo que estamos haciendo que permitan asentar los elementos clave agroecológicos y de la educación ambiental.</p>	<p>CAPs Intercambio/Análisis/ Reflexión sobre experiencias que ya estamos llevando a cabo Enriquecer con el intercambio</p>	<p>Equipo Motor del Seminario Asociaciones Consumidores RSC</p>

GRUPO 2		
TEMAS	ACTIVIDADES	ACTORES
Impacto Ambiental Agricultura Convencional vs. Ecológico ----→ Comunicación -----→ Cambio Climático Desperdicio Alimentario Economía circular Gobernanza-----→ ODS RSC Casos internacionales y la transferencia de las experiencias	-Generación de datos -Digestión de datos -Soc. Civil + Ciudadanía + Entidades Privadas Metodologías: DILAS – Dinamizadores de Iniciativas Locales Agroecológicas Trabajo colaborativo online entre participantes (a modo de las CAPS)	Administraciones Públicas Medio Ambiente, Salud, Agricultura, Educación e Investigación, Consumo: Comisión Europea, Ministerios, CCAA, Diputaciones, Mancomunidades... Grupos Ecologistas Slow Food Productorxs TERRAE INTERVEGAS

A modo de **resumen y conclusiones**, en el debate de evaluación del seminario se destacó la necesidad de llegar a los no convencidos con la educación ambiental, así como incorporar la emergencia climática como estímulo y acicate para la acción. Se destaca también la necesidad de establecer gobernanzas multinivel en los procesos y acciones de intervención educativa agroecológica, que generen alianzas no sólo público-privadas, o público-sociales, sino multiactores. Nos marcamos profundizar, de aquí a la siguiente reunión, en qué propone la educación ambiental para la transformación alimentaria, empezando por las bases de esa educación ambiental, qué se entiende como tal y su relación con la comunicación, con una visión instrumental, de herramienta para esa transición. A nivel más temático, abundar en [la agroecología como herramienta integral de transformación alimentaria](#).

Los siguientes pasos marcados son:

Mayo – Noviembre 2019:

Crear GoogleGroups

Mapeo de iniciativas mediante un formulario que contemple las siguientes preguntas:

1. De las experiencias de educación ambiental, agroecología y alimentación que conoces, señala una o dos que te parezcan más relevantes. Incluye una breve descripción de las mismas.	2. ¿Cuáles consideras que son sus características más destacables?	3. ¿Qué elementos de estas experiencias consideras que pueden ser transferibles a otros entornos y contextos?	Observaciones, sugerencias, etc...
---	--	---	------------------------------------

Noviembre 2019:

- Aprovechar otros espacios de encuentro para afianzar el seminario: 2º Encuentro de Huertos Escolares, Intervegas, Encuentro GT Compra Publica de la Red de Ciudades por la Agroecología.
- Hacer conexión con Seminario de la Red de Huertos.

Septiembre 2020:

Comenzar a trabajar en la organización de la segunda reunión en base a los siguientes aspectos:

- Localización y duración de la reunión
- Experiencias Prácticas y Lúdicas: Cocina, Paseo, Visita.
- Mercadillo de Experiencias
- Planificar Cantidad Iniciativas/Tiempo con la Información del Mapeo
- Participantes: Equipos Directivos Educación Formal, GI Agroecología Escolar, Red de Universidades Cultivadas, Centros Educación Ambiental...
- Dirigido tanto a la: Educación Formal/Informal/No Formal/Comunicativa
- Buscar cofinanciación

Mayo 2021:

- Segunda reunión del seminario.