



Universidad de Valladolid

Facultad de Educación y Trabajo Social

Grado en Educación Social

TRANSICIÓN HACIA LA AGROECOLOGÍA DESDE
LA EDUCACIÓN SOCIAL. LA CREACIÓN DE UN
GRUPO DE CONSUMO PARA EL SECTOR DE LA
RESTAURACIÓN.

D. Alberto Arana Martínez

Tutora: Prof. Dra.- Guadalupe Ramos Truchero

Departamento de Sociología y Trabajo Social

Curso: 2022-2023

ÍNDICE

1. Introducción.....	pg.
4-6	
2. Justificación.....	pg.
7-8	
3. Objetivos.....	pg.
9-11	
4. Agroecología.....	pg. 12-14
5. Proyectos y adhesión al Pacto de Milán.....	pg. 14-21
5.1. Proyecto rurbact-ae.....	pg. 14-15
5.2. Asociación “red de municipios por la agroecología”..	pg. 15-17
5.3. La adhesión al Pacto de Milán de las ciudades españolas y en concreto Valladolid.....	pg. 17-21
6. El sector de la restauración agroecológica	pg. 22- 24
7. Proyecto de intervención: creación de un grupo de consumo para restaurantes agroecológicos.....	pg. 25-33
8. Limitaciones y conclusiones	pg. 34
9. Bibliografía	pg. 35-37

RESUMEN

La educación social y la agroecología son dos campos interrelacionados que se centran en promover el cambio social y la sostenibilidad a través de la educación y la práctica agrícola. Este trabajo aborda el paso a una transición de la agroecología desde la educación social y su papel. Además, hablaremos de la importancia del Pacto de Milán en la ciudad de Valladolid y de dos proyectos relacionados con la agroecología y educación social que me han servido de ejemplo para poder realizar este trabajo. A continuación, explicaremos el sector de la restauración desde la perspectiva agroecológica siempre teniendo presente la educación social. Por último, se explicará un proyecto de intervención socio-educativa encargado de la creación de un grupo de consumo que abastezca a restaurantes de la ciudad de Valladolid que trabajan en el enfoque de la agroecológica.

Palabras Claves: Educación Social, Agroecología, Sector de la Restauración, Grupo de Consumo, Valladolid, Productos Ecológicos, Pacto de Milán.

ABSTRACT

Social education and agroecology are two interrelated fields that focus on promoting social change and sustainability through agricultural education and practice. In this paper there will be a transition of agroecology from social education. In addition, we will talk about the importance of the Milan Pact in the city of Valladolid and two projects related to agroecology and social education that have served as examples for me to be able to carry out this work. Next, we will explain the catering sector, but from an agro-ecological perspective, always bearing in mind social education. Finally, we will explain a socio-educational intervention project in charge of the creation of a consumer group that supplies restaurants in the city of Valladolid that work in the agro-ecological approach.

Keywords: Social Education, Agroecology, Agroecology, Catering Industry, Consumer Group, Valladolid, Organic Products, Milan Pact.

1. INTRODUCCIÓN

En este trabajo se hará un ejercicio de investigación acerca de la relación entre la agroecología y la restauración utilizando la educación social como medio de unión entre ellos. Posteriormente se creará un grupo de consumo encargado de realizar dicha tarea.

El principal interés a la hora de realizar este trabajo ha surgido debido al uso que se le puede dar a la educación social en el ámbito de la agroecología. La educación social y la agroecología se complementan entre sí al promover el cambio social y la sostenibilidad a través de la educación y la práctica agrícola. Aquí surge la idea principal de este trabajo, ¿Cómo deberían complementarse la educación social y la agroecología para abastecer a los restaurantes de la ciudad de Valladolid? La respuesta que hemos encontrado a esta pregunta consiste en crear grupos de consumo que se encarguen de que restaurantes de Valladolid cooperen y se abastezcan de la agroecología local. Durante este trabajo la desarrollaremos en profundidad.

Los restaurantes de la ciudad de Valladolid han sido los únicos que hemos tenido en cuenta en este trabajo debido a que este proyecto se realizará exclusivamente en la ciudad de Valladolid, salvo en ciertas ocasiones, en el ámbito agroecológico, en la que se sumarán agricultores y ganaderos de la provincia de Valladolid.

También se hablará de la adhesión al Pacto de Milán de las ciudades españolas y en concreto Valladolid en el año 2018. Cuando se comprometió a desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados para asegurar una alimentación sana y accesible a la gran mayoría de los ciudadanos del municipio y su entorno. A lo largo de este trabajo hablaremos del gran impacto del Pacto de Milán en favor de la agroecología, principalmente en la ciudad de Valladolid.

La elección de los grupos de consumo se debe a que normalmente los grupos de consumo adquieren productos de cercanía y canales cortos, es decir, agricultores cercanos. Buscan múltiples ventajas frente a los propios integrantes del grupo como a los productores. En este caso las ventajas también las tendrá el sector de la restauración, en concreto los restaurantes de la ciudad de Valladolid.

Para poder llevar a cabo este proyecto además de realizar una investigación acerca de la agroecología y la restauración, también se buscarán asociaciones y proyectos que tengan relación con este trabajo. Estas asociaciones y estos proyectos servirán de gran ayuda y serán una gran fuente de información a la hora de realizar este trabajo.

La educación social estará presente durante todo el trabajo ya que será el punto de unión entre todas sus partes.

Con este trabajo se contribuye a varias de las competencias generales y específicas del Grado de Educación Social al que contribuye este TFG:

- Competencias generales:
 - G2, planificación y organización:

He ido estableciendo junto a mi tutora a lo largo del TFG diferentes plazos de entrega, además de las tutorías que he ido teniendo a lo largo del cuatrimestre para resolver dudas y estipular próximos plazos. Además de ello, la estructura de mi TFG ha estado planificada con tiempo suficiente para ir realizando por partes, priorizando los objetivos que me proponía.
 - G15, creatividad:

A lo largo del trabajo he ido modificando y mejorando cada uno de los procesos, he identificado nuevos problemas y he podido resolverlos, he explorado acerca de otros muchos temas que al final no han aparecido en este trabajo, pero me han servido para que este sea mejor de lo que podría haber sido. Cuando han aparecido problemas a la hora de realizar el trabajo lo he resuelto en su totalidad y no de manera superficial.
 - G7, resolución de problemas y toma de decisiones:

A lo largo de la realización del trabajo me han ido surgiendo diferentes problemas, acerca de qué proyectos hablar y si otros que me parecían interesantes no mantenían relación con la agroecología y educación social. También, a la hora de elegir hablar de la restauración, ya que el tema de los comedores sociales también era interesante y tuve que elegir cual se asemejaba más a lo que yo quería realizar.
- Entre las competencias específicas destacan:
 - E8, Aplicar metodologías específicas de la acción socioeducativa:

El aprendizaje-servicio, esta metodología combina el aprendizaje académico con el servicio a la comunidad. He ido adquiriendo conocimientos y habilidades a través de la realización del proyecto respondiendo a necesidades reales de la sociedad, en este caso relacionadas con la agroecología. He logrado un sentido de responsabilidad social y ciudadanía activa a lo largo de la realización del trabajo.

- E9, Intervenir en proyectos y servicios socioeducativos y comunitarios:

He buscado proyectos relacionados con el tema de la educación social y la agroecología para realizar el TFG y me han servido de gran ayuda para despejar dudas y ver ejemplos que no conocía y posteriormente he tenido muy en cuenta.

- E29, Gestionar estructuras y procesos de participación y acción comunitaria:

Implica facilitar y promover la participación activa de los miembros del proyecto en la toma de decisiones y la implementación de acciones que afectan su bienestar y desarrollo. Por ello se han creado espacios donde los miembros del proyecto puedan reunirse, intercambiar ideas, expresar sus necesidades y opiniones, y participar en la toma de decisiones. Estos espacios incluyen mesas de trabajo y grupos de discusión, entre otros. Además, se han establecido redes de trabajo conjunto que permitan compartir recursos, conocimientos y experiencias.

2. JUSTIFICACIÓN

La educación social y la agroecología son dos campos interrelacionados que se centran en promover el cambio social y la sostenibilidad a través de la educación y la práctica agrícola. A continuación, expongo una descripción rápida y completa de cada uno de ellos y cómo se relacionan:

La educación social es un enfoque educativo que busca promover la igualdad social, la inclusión y el desarrollo comunitario (Rotger, 2004). Se basa en la idea de que la educación no solo se limita al ámbito formal de las instituciones educativas, sino que también puede ocurrir en diferentes contextos y situaciones de la vida cotidiana. La educación social tiene como objetivo capacitar a las personas para que sean ciudadanos activos y críticos, capaces de participar en la sociedad y contribuir a su mejora (Rotger, 2004).

En relación con la agroecología, la educación social se utiliza como una herramienta para fomentar la conciencia ambiental y la participación comunitaria en proyectos agroecológicos. La educación social puede ayudar a difundir conocimientos sobre prácticas sostenibles de agricultura, promover la soberanía alimentaria y fomentar el compromiso de las comunidades locales en la producción y consumo de alimentos saludables y respetuosos con el medio ambiente.

La agroecología es una disciplina que busca desarrollar sistemas agrícolas sostenibles, basados en principios ecológicos y sociales. Se fundamenta en la comprensión de los procesos naturales y la promoción de interacciones beneficiosas entre los elementos del ecosistema agrícola, como los cultivos, el suelo, los animales, los insectos beneficiosos y la biodiversidad en general. La agroecología se aleja de los enfoques convencionales de la agricultura intensiva que dependen del uso intensivo de insumos químicos y promueve prácticas como la rotación de cultivos, la diversificación, el manejo integrado de plagas y el uso de abonos orgánicos (Benavides, 2022).

En términos de educación, la agroecología puede ser una herramienta poderosa para fomentar la conciencia ambiental, la resiliencia comunitaria y la soberanía alimentaria. La agroecología puede enseñar a las personas sobre la importancia de una agricultura

sostenible, la conservación de recursos naturales, la biodiversidad y la producción de alimentos saludables. A través de programas educativos y proyectos prácticos, se puede capacitar a las comunidades para que adopten prácticas agroecológicas y se conviertan en agentes de cambio en sus sistemas alimentarios locales (Guzmán y Woodgate, 2013).

En resumen, la educación social y la agroecología se complementan entre sí al promover el cambio social y la sostenibilidad a través de la educación y la práctica agrícola. La educación social puede utilizar la agroecología como una herramienta para fomentar la conciencia ambiental y la participación comunitaria en proyectos agroecológicos, mientras que la agroecología puede beneficiarse de la educación social al difundir conocimientos y capacitar a las personas para que adopten prácticas agrícolas sostenibles. Por lo tanto, la educación social puede ayudar a crear grupos de consumo que se encarguen de que restaurantes de Valladolid cooperen y se abastezcan de la agroecología local, en concreto pequeños comercios ecológicos de la zona.

3. OBJETIVOS

El objetivo general de este trabajo es hacer un proyecto de intervención socio-educativa encargado de la creación de un grupo de consumo que abastezca a ciertos restaurantes de la ciudad de Valladolid que trabajan en el enfoque de la agroecológica.

A la hora de realizar este proyecto hemos de contar los objetivos que tiene, en este caso será el grupo de consumo el encargado de ello.

Los objetivos del grupo de consumo que busca complementar la agroecología y la restauración dependen de su enfoque y alcance específico. A continuación, se mostrarán los objetivos del proyecto:

- Fomentar la producción agroecológica: Uno de los principales objetivos sería apoyar a los agricultores y productores locales que practican métodos de cultivo sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Esto implica promover la agricultura ecológica, el uso de técnicas de conservación del suelo, la diversificación de cultivos y la reducción del uso de agroquímicos.
- Conectar a los consumidores, en este caso a los restaurantes vallisoletanos con alimentos saludables: El grupo de consumo busca proporcionar a sus miembros acceso directo a alimentos frescos y saludables, minimizando la intervención de intermediarios y asegurando la trazabilidad de los productos. Esto implica establecer relaciones directas con los productores y facilitar la entrega de los productos a los consumidores (Moreira, 2022).
- Educar y concienciar: Una parte importante del trabajo de un grupo de consumo es educar a sus miembros y a la comunidad en general sobre los beneficios de la agroecología y la restauración. Esto incluye la organización de talleres, charlas y eventos para difundir información sobre prácticas sostenibles de producción de alimentos, consumo responsable y la importancia de conservar los ecosistemas.
- Promover la justicia social y económica: El grupo de consumo tiene como objetivo apoyar a los pequeños agricultores y productores locales, especialmente

aquellos que enfrentan dificultades económicas. Esto implica fomentar la equidad en la cadena de suministro alimentario y promover un sistema más justo y sostenible.

- Impulsar la restauración de ecosistemas: Además de promover prácticas agroecológicas, el grupo de consumo busca apoyar proyectos de restauración de ecosistemas degradados. Esto puede incluir en algunos casos futuros la participación en programas de reforestación, restauración de suelos, conservación de la biodiversidad y protección de recursos hídricos.
- Generar comunidad y colaboración: Un objetivo importante es fomentar la participación activa de los miembros del grupo de consumo y promover un sentido de comunidad y colaboración. Esto incluye la organización de actividades conjuntas, intercambio de conocimientos y experiencias, y el establecimiento de vínculos entre los productores y los consumidores (Seguí, 2019).

Estos son los objetivos actuales del proyecto, llevados a cabo por el grupo de consumo. Estos objetivos pueden evolucionar con el tiempo a medida que se logren avances e identifiquen nuevas necesidades y oportunidades.

Los objetivos relacionados con la educación social buscan promover la conciencia y el conocimiento sobre los principios de la agroecología, fomentando la participación activa de la comunidad en la transición hacia sistemas agrícolas sostenibles y resilientes. Este objetivo implica educar y sensibilizar a la comunidad sobre los beneficios de la agroecología y promover su adopción como alternativa al modelo agrícola convencional. Algunas acciones específicas que se llevarán a cabo para lograr este objetivo son:

- Organizar talleres y charlas educativas: Este proyecto organizará eventos en los que se brinden conocimientos teóricos y prácticos sobre agroecología, explicando los principios fundamentales y las prácticas asociadas. Estos talleres estarán dirigidos a agricultores, estudiantes, educadores y miembros de la comunidad interesados en aprender más sobre la agroecología.

- Establecer demostraciones y parcelas agroecológicas: Se establecerán parcelas de demostración o granjas agroecológicas donde la comunidad pueda observar directamente las prácticas agroecológicas en acción. Estas parcelas servirán como espacios de aprendizaje práctico, donde las personas pueden interactuar con los agricultores y comprender mejor los métodos y técnicas utilizados en la agroecología.
- Desarrollar materiales educativos: El proyecto creará y distribuirá materiales educativos, como guías, manuales y folletos, que brindan información clara y accesible sobre la agroecología. Estos materiales abordarán temas como la conservación del suelo, la biodiversidad, el uso eficiente del agua y la producción de alimentos saludables.
- Facilitar espacios de diálogo y participación: El proyecto organizará reuniones comunitarias y mesas de diálogo donde los agricultores, consumidores, otras organizaciones locales y actores pueden discutir y debatir sobre la agroecología. Estos espacios promueven la participación activa de la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con la agricultura y la promoción de prácticas agroecológicas.
- Establecer alianzas y redes: El proyecto busca alianzas con instituciones educativas, organizaciones locales y otros actores relevantes para fortalecer su alcance e impacto. Estas alianzas pueden permitir la colaboración en la implementación de actividades educativas, intercambio de conocimientos y recursos, y promoción conjunta de la agroecología.

En resumen, el objetivo de la educación social en este proyecto de intervención socioeducativa busca promover un cambio de mentalidad y comportamiento hacia prácticas alimentarias más sostenibles, saludables y socialmente responsables, involucrando a la comunidad en la construcción de un sistema alimentario más justo y respetuoso con el medioambiente (Lara Calderón y Aguilera-Dugarte, 2022).

4. LA AGROECOLOGÍA

La agroecología surge como un enfoque científico y práctico en la década de 1970 como respuesta a los problemas ambientales, sociales y económicos asociados a la agricultura industrializada y convencional. Su desarrollo se vincula con movimientos agrarios y ambientales que buscan alternativas sostenibles y justas para la producción de alimentos. (De Molina, 2011)

La agroecología se fundamenta en principios ecológicos y busca integrar conocimientos de diversas disciplinas como la ecología, la agronomía, la sociología y la economía, entre otras. Propone una forma de agricultura basada en la comprensión y el aprovechamiento de los procesos naturales y los ecosistemas, promoviendo la biodiversidad, la utilización de recursos locales y la participación activa de las comunidades rurales.

Este enfoque se desarrolla en un contexto de preocupación creciente por los impactos negativos de la agricultura industrializada, como la degradación del suelo, la pérdida de biodiversidad, la contaminación del agua y el agotamiento de recursos naturales. A medida que aumentaba la conciencia sobre estos problemas, surgieron movimientos y organizaciones que promovían prácticas agrícolas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente (Patel, 2022).

La agroecología también se enmarca en un contexto de crisis alimentaria global, con una población mundial en constante crecimiento y una demanda cada vez mayor de alimentos. Frente a esta situación, la agroecología propone sistemas agrícolas que sean productivos, pero también resilientes, equitativos y sostenibles a largo plazo.

A lo largo de las últimas décadas, la agroecología ha ido ganando reconocimiento y difusión en diferentes regiones del mundo. Se han desarrollado numerosas experiencias y proyectos agroecológicos a nivel local, nacional e internacional, tanto en pequeñas fincas como en grandes extensiones de tierra. Además, se han establecido redes y alianzas entre agricultores, investigadores, organizaciones no gubernamentales y

gobiernos para promover la agroecología como una alternativa viable y deseable para la producción de alimentos.

En resumen, el surgimiento de la agroecología se relaciona con la búsqueda de alternativas sostenibles y justas frente a los problemas generados por la agricultura industrializada. Su desarrollo se ha dado en un contexto de preocupación por los impactos ambientales de la agricultura convencional y de crisis alimentaria global. A lo largo de las últimas décadas, la agroecología ha ganado reconocimiento y se ha consolidado como un enfoque prometedor para la producción de alimentos sostenibles.

La agroecología, desde el enfoque de la educación social, puede ayudar a promover la conciencia ambiental, la soberanía alimentaria, la participación comunitaria y la justicia social:

- Conciencia ambiental: La agroecología fomenta la comprensión de los procesos ecológicos y promueve la conservación de los recursos naturales. A través de la educación en agroecología, las personas pueden aprender sobre la importancia de preservar la biodiversidad, conservar el suelo, utilizar de manera eficiente el agua y reducir el uso de productos químicos dañinos para el medio ambiente.
- Soberanía alimentaria: La agroecología promueve la producción de alimentos de manera local, diversificada y sostenible. Al integrar la agroecología en la educación social, se puede concienciar sobre la importancia de la producción de alimentos a pequeña escala, la recuperación de semillas tradicionales y la promoción de sistemas alimentarios más justos y equitativos.
- Participación comunitaria: La agroecología se basa en la participación activa de la comunidad en la toma de decisiones y en la implementación de prácticas agrícolas sostenibles. Desde la educación social, se puede fomentar la participación de las personas en proyectos de agricultura urbana, huertos comunitarios o cooperativas agrícolas, brindando oportunidades para la colaboración, el trabajo en equipo y el fortalecimiento de los lazos comunitarios.
- Justicia social: La agroecología promueve una distribución equitativa de los recursos y una mayor igualdad en el acceso a la tierra, el agua y los alimentos.

Al integrar la agroecología en los programas educativos, se pueden formar ciudadanos comprometidos con la sostenibilidad, capaces de tomar decisiones informadas y contribuir a la construcción de un sistema alimentario más justo y resiliente (Sans, 2007).

5. PROYECTO RURBACT-AE, ASOCIACIÓN “RED DE MUNICIPIOS POR LA AGROECOLOGÍA” Y ADHESIÓN AL PACTO DE MILÁN DE LAS CIUDADES ESPAÑOLAS Y EN CONCRETO VALLADOLID

Muchos de los servicios que ofrecen estas asociaciones no los conocía y me han parecido ejemplos perfectos de cómo poder ayudar a las entidades locales. Primero hablaré de proyecto rurbact-ae, en segundo lugar, hablaré acerca de la asociación “red de municipios por la agroecología”. Por último, explicaremos el Pacto de Milán y su relación con esta asociación.

5.1.PROYECTO RURBACT-AE:

La red municipios por la agroecología (en adelante RMAe) es la encargada de crear varios proyectos relacionados con la misma en distintas zonas de nuestro país. He elegido este proyecto ya que me va a ayudar a lograr mi objetivo de este TFG, crear grupos de consumo que abastezcan a restaurantes defensores de la agroecología ayudando a los pequeños agricultores y ganaderos de la zona.

El proyecto está financiado por la *European Climate Foundation*, y tiene como objetivo general establecer vínculos entre los ecosistemas rurales y urbanos de cara a desarrollar y fortalecer los sistemas alimentarios de ciudad-región en los territorios de influencia de municipios miembros de la RMAe. Para ello pretende catalizar la participación del

sector productor comprometido con la agroecología en la coproducción de políticas alimentarias tanto en la escala municipal como en la estatal.

Para ello se han puesto en marcha colaboraciones con cinco ayuntamientos miembros de la RMAe (Ainsa-Sobrarbe, Madrid, Palma de Mallorca, València y Valladolid) y agrupaciones locales de productores/as agroecológicos vinculados de una u otra forma con las políticas alimentarias locales en cada territorio. Voy a destacar la ciudad de Valladolid que está plenamente involucrada con la agroecología, en este caso es la *Asociación Vallaecolid* de productores/as, elaboradores/as y comercio especializado en alimentos ecológicos de Valladolid.

En cada territorio se han desarrollado diagnósticos locales que recogen las demandas de políticas alimentarias del sector productor agroecológico. A partir de este trabajo y a través de reuniones virtuales y presenciales de intercambio, reflexión, propuesta y coordinación, se ha elaborado un documento: Carta por la Agricultura y la Alimentación Sostenibles.

Dentro de esta carta encontramos el apartado “A nivel de consumo” dentro de la escala municipal donde explica textualmente: Desarrollar la compra pública alimentaria con criterios de sostenibilidad ecológica y social, priorizando alimentos ecológicos y locales y los sistemas participativos de garantía, analizar el potencial de cada territorio para cubrir la demanda alimentaria con producciones locales, facilitar la diversificación de canales comerciales de alimentos locales y ecológicos (pequeño comercio, mercados de venta directa y otros), y hacer una apuesta decidida por la normalización del consumo de alimentos locales y ecológicos para toda la población.

Aquí es donde los grupos de consumo deben intervenir y contactar con los restaurantes de Valladolid involucrados con la agroecología para que comercialicen con el pequeño comercio de la zona que elabora alimentos locales y ecológicos (Ortega, 2022).

5.2.ASOCIACIÓN “RED DE MUNICIPIOS POR LA AGROECOLOGÍA”:

Cabe destacar que existe una asociación estatal de gobiernos locales denominada “La Red de Municipios por la Agroecología” (RMAe). Actualmente está formada por aproximadamente un cuarto de pueblos y ciudades de nuestro país. Se creó en el año 2017, el objetivo principal de la red es ayudar a las administraciones a construir sistemas alimentarios locales:

- Sostenibles, resilientes y respetuosos con el medio ambiente.
- Inclusivos, seguros y diversificados para asegurar comida saludable, sostenible y accesible al conjunto de la población.
- Que potencien el empleo local.

Además, la Red cuenta con un órgano de formado por entidades sociales denominado Consejo de Organizaciones Sociales (COS). Las entidades sociales que forman este órgano están compuestas por ONG, asociaciones, fundaciones...

Este órgano asesora, apoya y acompaña a los gobiernos locales y a la Red en su conjunto.

Esta asociación explica porque se ha creado en torno a la agroecología:

La agroecología trabaja para alcanzar sistemas alimentarios sostenibles y socialmente justos desde un triple enfoque: aunando ciencias sociales y naturales, mediante la aplicación de prácticas sostenibles en la producción, transformación y distribución de alimentos; y a partir de la acción política, bien desde las instituciones públicas o los movimientos sociales.

La visión integradora de la agroecología le permite ser un marco idóneo para aglutinar conceptos como la alimentación saludable y sostenible, la lucha contra el cambio climático, las políticas alimentarias sostenibles, etc.

(Red de Municipios por la Agroecología, 2023)

Esta asociación ofrece diferentes servicios a las entidades locales asociadas, facilita el trabajo de las administraciones locales mediante:

- Apoyo técnico y en la búsqueda de financiación
- Intercambio de experiencias entre iguales y formación
- Trabajo con otras redes y alianzas
- Innovación en políticas públicas
- Comunicación estratégica, visibilidad y sensibilización
- Formación y sensibilización
- El apoyo técnico de la Red cuenta con diversos servicios:
- Asesoría especializada en agroecología y políticas alimentarias locales.
- Repositorio de documentación especializada (manuales, reglamentos, pliegos de condiciones...).
- Contactos con especialistas, ya sean entidades académicas, consultores, o instituciones.

- Búsqueda de convocatorias de subvenciones estatales y europeas y apoyo en el desarrollo de propuestas para acceder a la financiación.

También la Red cuenta con intercambio de experiencias entre iguales. Mediante los espacios de intercambio, el personal técnico de las administraciones, los cargos electos, las asistencias técnicas y las organizaciones sociales acompañantes de cada entidad miembro aprenden, intercambian conocimientos y cocrean soluciones.

Este intercambio se realiza a través de los seminarios presenciales y los webinarios, por un lado, y los grupos de trabajo por otro.

Además, desde la Red se realizan acciones formativas específicas, tanto de personal técnico como de cargos electos, a petición de las entidades miembro y de otras administraciones (Ej. Formación sobre Políticas Alimentarias Locales, Derecho a la alimentación sostenible y saludable, Compra Pública Alimentaria Sostenible, ...).

Por último, hay que destacar que la Red colabora con otras administraciones, redes y alianzas tanto a nivel local, estatal como internacional:

- A nivel local, a partir de la colaboración con ayuntamientos que no forman parte de la Red y las entidades participantes en el COS.
- A nivel autonómico, mediante la colaboración con gobiernos y redes regionales (como la Xarxa per la Sobirania Alimentària de la Catalunya Central)
- A nivel estatal, a través de con diversos ministerios y la FEMP, así como la Federación InterVegas, el Observatorio por el Derecho a la Alimentación en España, la Coalición Por Otra PAC, la Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE), etc.
- A nivel europeo, en redes similares a la nuestra, como Terres en Villes (Francia) y Sustainable Food Cities (Reino Unido).
- A nivel internacional, en estructuras, proyectos y grupos de trabajo como el Pacto de Milán sobre Políticas Alimentarias Urbanas, el grupo de trabajo de alimentación de EUROCITIES, el proyecto CITYFOOD de ICLEI-Gobiernos Locales por la Sostenibilidad, el Reto de Barcelona por la Buena Alimentación y Clima, la Declaración de Glasgow sobre Alimentación y Clima...

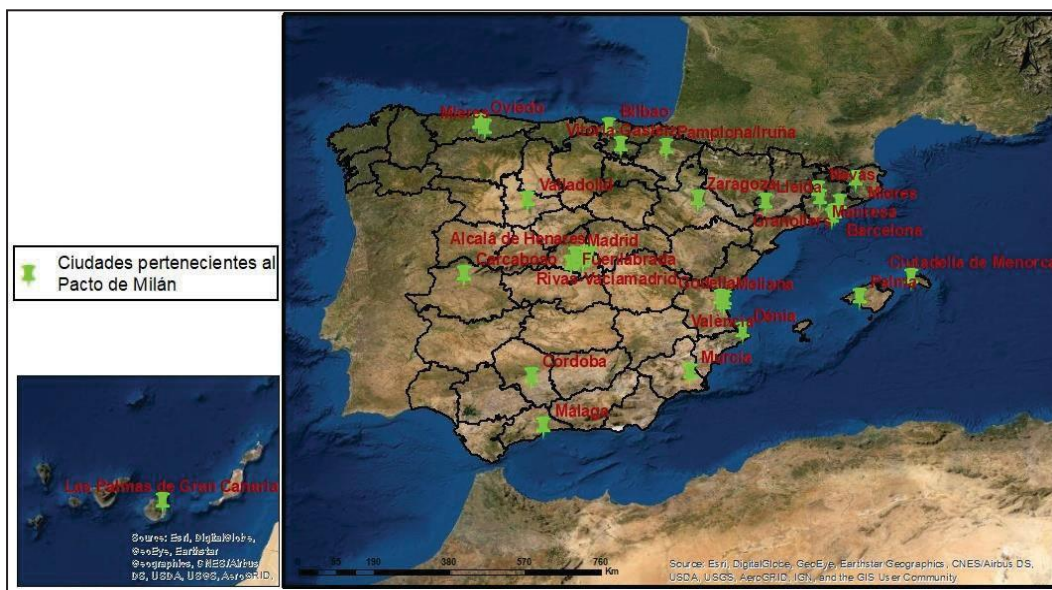
(Red de Municipios por la Agroecología, 2023)

5.3.LA ADHESIÓN AL PACTO DE MILÁN DE LAS CIUDADES ESPAÑOLAS Y EN CONCRETO VALLADOLID

De las 116 ciudades que firmaron el Pacto de Milán el 15 de octubre de 2015, seis eran ciudades españolas. Todas ellas se comprometieron a trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, asegurando a toda la población el acceso a comida sana en un marco de acción basado en los derechos, con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos y de preservar la biodiversidad, pero también para adaptarse y poder reducir los efectos del cambio climático (Toharia, 2016).

En la actualidad, las ciudades españolas que se han adherido al Pacto de Milán suman un total de 29 (Figura 1)

Figura 1. Ciudades españolas que forman parte del Pacto de Milán en la actualidad



Fuente: *simientedisidente.com e IGN. Elaboración propia.*

Aproximadamente el 80% de la población española vive en zonas urbanas, y para que esa población tuviera acceso a una alimentación sana, sostenible y segura algunas de ellas han desarrollado varios proyectos para poder cumplir estos objetivos, siendo su inclusión en el Pacto de Milán el punto de partida.

La variedad de ciudades españolas que forman parte del Pacto de Milán es muy amplia en varios sentidos:

- Demográficamente existen diferencias bastante considerables en la actualidad, pues algunas de las ciudades tienen muchos habitantes como Madrid con 3.334.730 y Barcelona 1.664.182, frente a otras como Carcaboso en Cáceres que cuenta con 1.085 y Navás en Barcelona con 6.018 (INE, Revisión del Padrón municipal, 2020). Hay que destacar que siete de las ciudades más pobladas de toda España han pasado a formar parte del Pacto de Milán, por lo que se da a entender la preocupación que tienen las grandes urbes respecto a los temas referidos a la alimentación.
- En cuanto al número de ciudades por Comunidades que están adheridas al Pacto de Milán también es algo desigual. La que cuenta con un mayor número es Cataluña con seis ciudades, le siguen Madrid y la Comunidad Valenciana con cuatro, después están País Vasco, Andalucía, Baleares y Asturias todas ellas con dos ciudades y, por último, están Extremadura, Canarias, Murcia, Navarra, Castilla y León y Aragón que solamente cuentan con una ciudad adherida al Pacto de Milán (Pacto de política alimentaria de Milán, 2015).
- También hay una enorme variedad de ciudades en cuanto a los intereses y las motivaciones por las que entran a formar parte del Pacto de Milán. Se pueden encontrar ciudades con capacidad productiva agrícola como Córdoba, Vitoria-Gasteiz, Zaragoza Valencia o Fuenlabrada; u otras como Madrid, Barcelona o Bilbao que apenas tienen tejido agrícola productivo pero que son unos núcleos de consumo bastante grandes (Fernández, Sanz y Nevado, 2017).
- Igualmente, los ejes sobre los que se actúa tienen una diversidad muy destacable, existiendo diferentes casos: en algunas ciudades se ha optado por una dinamización del sector primario, y para lograrlo se han desarrollado varios procesos para incrementar la producción destinada al consumo humano, intentando que sea una producción más sostenible; en otras se ha optado por un enfoque más centrado en la nutrición, en generar alimentos más saludables y en sensibilizar más a la población sobre este tema; mientras que en otros casos se han desarrollado sistemas de distribución para que apoyen a los canales cortos de comercialización, y así la mayoría de la población pueda tener un fácil acceso a la compra de productos de proximidad y venta directa de los pequeños productores.

Todas las ciudades españolas que forman parte del Pacto de Milán han tenido un grado de desarrollo de los objetivos muy distinto entre ellas. Algunas han llevado a cabo “Estrategias Alimentarias” que repercutirán en cada uno de los ejes del Pacto de Milán, fijando unos presupuestos concretos. En otros casos se han ido desarrollando acciones puntuales, pero que tienen conexión y un carácter holístico entre ellas (Fernández, Sanz y Nevado, 2017).

La ciudad de Valladolid se unió al Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán en el mes de septiembre de 2018, sumándose así a las 177 ciudades de todo el mundo que ya estaban suscritas por aquel entonces. Con esta adhesión, Valladolid se comprometió a desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados para asegurar una alimentación sana y accesible a la gran mayoría de los ciudadanos del municipio y su entorno. Hay que destacar que la formalización de la firma para formar parte del Pacto de Milán no se dio hasta el mes de diciembre de 2019.

La relación de la ciudad de Valladolid con la agroecología, a través del Pacto de Milán, tiene varias implicaciones y oportunidades:

- Fomento de la producción agroecológica local: El Pacto de Milán promueve la producción y el consumo de alimentos locales y sostenibles. En el contexto de Valladolid, esto implica el impulso de la agroecología como un enfoque agrícola que promueve la producción de alimentos saludables y la conservación del medio ambiente. Se han establecido políticas y programas que apoyan a los agricultores locales en la transición hacia prácticas agroecológicas, fomentando así la producción de alimentos sostenibles en la región.
- Promoción de la agricultura urbana y periurbana: El Pacto de Milán destaca la importancia de la agricultura urbana y periurbana para la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. En Valladolid, esto implica la promoción de la agroecología en los espacios urbanos y periurbanos, fomentando la creación de huertos urbanos, jardines comunitarios y otros proyectos agroecológicos en la ciudad. Estas iniciativas contribuyen a la producción local de alimentos frescos y saludables, así como a la educación y participación de la comunidad en la agricultura.
- Desarrollo de estrategias alimentarias sostenibles: El Pacto de Milán alienta a las ciudades a desarrollar estrategias alimentarias sostenibles que aborden los desafíos relacionados con la seguridad alimentaria, la nutrición, el desperdicio de alimentos y el impacto ambiental de los sistemas alimentarios. En Valladolid,

esto implica la integración de enfoques agroecológicos en las políticas y programas alimentarios de la ciudad. Esto incluye el apoyo a los productores locales agroecológicos, la promoción de la alimentación saludable y sostenible en las instituciones públicas y el fomento de la economía local y circular en el sector alimentario.

En resumen, el Pacto de Milán actúa como una plataforma para promover y fortalecer la agroecología en Valladolid, impulsando la producción local de alimentos sostenibles, el desarrollo de agricultura urbana y periurbana, y la implementación de estrategias alimentarias sostenibles en la ciudad.

6. EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN AGROECOLÓGICA

El sector de la restauración desempeña un papel importante en la promoción de la agroecología. Fomenta la agricultura local y sostenible, los restaurantes pueden apoyar a los agricultores locales que practican la agroecología, comprando productos locales y sostenibles para utilizar en sus menús (Suárez y Ramírez, 2015). Esto no solo promueve la conservación del medio ambiente y la biodiversidad, sino que también ayuda a mantener las economías locales y a fortalecer las comunidades agrícolas. (Cerdeño, 2003)

También conciencia y educa al consumidor. Los restaurantes pueden desempeñar un papel educativo al informar a los comensales sobre la importancia de la agroecología y los beneficios de consumir alimentos producidos de manera sostenible. Esto puede incluir información en los menús sobre la procedencia de los ingredientes, las prácticas agrícolas utilizadas y los impactos ambientales y sociales asociados.

El sector de la restauración sirve de promoción de alimentos saludables y nutritivos, la agroecología promueve la producción de alimentos saludables y nutritivos, libres de químicos y pesticidas dañinos (Suárez y Ramírez, 2015). Los restaurantes pueden incorporar opciones de menú basado en productos agroecológicos, promoviendo así una alimentación consciente y saludable entre los comensales.

El sector de la restauración en Valladolid es una parte vital de la economía local y desempeña un papel importante en la oferta cultural y gastronómica de la ciudad. Valladolid es conocida por su rica tradición culinaria y su amplia variedad de restaurantes, bares y establecimientos de comida.

Antes de la pandemia de COVID-19, el sector de la restauración en Valladolid experimentó un crecimiento constante. La ciudad atraía tanto a turistas como a residentes locales, que buscaban disfrutar de su reconocida gastronomía. Sin embargo,

la llegada de la pandemia en 2020 tuvo un impacto significativo en el sector de la restauración, al igual que en muchas otras partes del mundo. Durante los periodos de cierre obligatorio y las restricciones impuestas para contener la propagación del virus, muchos restaurantes y bares se vieron obligados a cerrar temporalmente y limitar sus servicios a la entrega a domicilio y la comida para llevar. Esto resultó en una disminución drástica de los ingresos y, en algunos casos, el cierre permanente de establecimientos (Vega, 2019).

A medida que las restricciones se han ido aliviando en los años 2021 y 2022, se ha avanzado en la vacunación, el sector de la restauración en Valladolid ha comenzado a recuperarse. Los restaurantes y bares han implementado medidas de seguridad e higiene adicionales, como la reducción de la capacidad, la implementación de protocolos de limpieza más rigurosos y el fomento del distanciamiento social.

Además, se observa un creciente interés por parte de los establecimientos de restauración en incorporar prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Existe una mayor demanda de alimentos frescos, locales y de temporada, así como de opciones vegetarianas y veganas. Algunos restaurantes están trabajando con productores agroecológicos locales para obtener ingredientes de alta calidad y minimizar su impacto ambiental.

En resumen, aunque el sector de la restauración en Valladolid ha enfrentado desafíos significativos debido a la pandemia de COVID-19, se observa una recuperación gradual. La adaptación a las nuevas medidas de seguridad y la incorporación de prácticas sostenibles son aspectos clave en la evolución del sector. La ciudad continúa destacando por su oferta culinaria diversa y sigue siendo un destino atractivo para los amantes de la buena comida y la gastronomía tradicional.

Los restaurantes pueden establecer alianzas con proyectos comunitarios relacionados con la agroecología, como huertos urbanos, cooperativas agrícolas o iniciativas de agricultura regenerativa. Estas colaboraciones pueden incluir la utilización de productos de estos proyectos en los menús, la organización de eventos conjuntos o el apoyo financiero a estas iniciativas, lo que a su vez fortalece la educación social y la participación comunitaria.

Los restaurantes pueden contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos a través de prácticas sostenibles, como la planificación de menús, el uso eficiente de

ingredientes y la implementación de estrategias de reciclaje y compostaje. Al promover estas prácticas, los restaurantes pueden educar a los comensales sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos y su impacto en el medio ambiente.

El sector de la restauración juega un papel crucial en la promoción de la agroecología desde el enfoque de la educación social al apoyar a la agroecología en sus prácticas y ofrecer alimentos producidos de manera sostenible. Los restaurantes pueden generar un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en la conciencia de sus comensales.

Por último, cabe destacar que el concepto de la agroecología cada vez se tiene más en consideración, tanto es así que la Guía Michelin otorga una “estrella verde” (representado con el pictograma de un trébol verde de cinco hojas) a los métodos y conocimientos sobre la sostenibilidad en la gastronomía. (Michelin, 2020)

7. PROYECTO DE INTERVENCIÓN: CREACIÓN DE UN GRUPO DE CONSUMO PARA RESTAURANTES AGROECOLÓGICOS

El proyecto que vamos a llevar a cabo está compuesto de tres partes, cada una de ellas está compuesta por diferentes profesionales. La primera de ellas y el punto de partida será el grupo de consumo, compuesto por los educadores sociales, siempre teniendo presente el papel fundamental de la educación social en este proyecto. Además, serán los principales culpables de que el proyecto se pueda llevar a cabo, debido a que serán los encargados de contactar con los agricultores y los restaurantes. Las otras dos partes están compuestas, por un lado, por los agricultores que utilicen dentro de su ecosistema la agroecología, los llamaremos agricultores ecológicos y serán los que “planten la primera semilla” del proyecto. Venderán sus productos a los grupos de consumos serán los responsables de abastecer a los restaurantes con esos productos elaborados a través de la agroecología. Estos restaurantes los llamaremos restaurantes sostenibles, que contribuirán a un sistema alimentario más sostenible y a concienciar a la comunidad sobre la importancia de la agroecología.

1. GRUPO DE CONSUMO FORMADO POR EDUCADORES SOCIALES

En este caso el grupo de consumo será el encargado de contactar con ambas partes y llegar a un acuerdo entre ellos para que estos agricultores abastezcan a los restaurantes interesados en su producto.

Los agricultores que abastecerán a los restaurantes forman parte del eco mercado de la Plaza España los cuales forman parte de Vallaecolid. Vallaecolid es un proyecto

colectivo entre productores, elaboradores y pequeñas tiendas, asociaciones y cooperativas de consumo ecológico que apuestan por trabajar de manera conjunta en favor de esto de la agroalimentación y el consumo local y responsable.

Desde Vallaecolid pretenden facilitar que los productos ecológicos estén disponibles y al alcance del pequeño comercio, los mercados de abastos, la hostelería y la restauración, los comedores y servicios dependientes de la administración y el consumidor final individual. En este caso nuestro grupo de consumo se encargará que estos productos ecológicos estén disponibles para los restaurantes interesados.

En primer lugar, hablaremos del grupo de consumo. Va a estar formado por Educadores sociales debido a que son las personas adecuadas para llevar a cabo este proyecto ya que mantendrán presente en todo momento la unión de la educación social con la agroecología. Los educadores sociales están capacitados para comprender las necesidades y preocupaciones de la comunidad en la que trabajan. Tienen una visión holística de los problemas sociales y económicos que pueden afectar a las personas y a sus entornos. Esto les permite identificar las necesidades de los consumidores y diseñar estrategias para satisfacerlas a través del grupo de consumo.

También poseen habilidades de facilitación y mediación, que son esenciales para fomentar la participación y el diálogo de un grupo de consumo. Pueden promover la comunicación efectiva, gestionar conflictos y facilitar la toma de decisiones colectivas. Esto es especialmente importante en un grupo de consumo, donde los miembros deben colaborar y tomar decisiones conjuntas sobre qué productos adquirir, cómo gestionar el grupo y cómo establecer relaciones con los proveedores locales.

Además, los educadores sociales tienen un fuerte compromiso con la sostenibilidad y la justicia social. Están capacitados para analizar y abordar las desigualdades sociales y económicas, así como para promover prácticas sostenibles en diferentes ámbitos de la vida.

El papel de la educación social para la transición en la agroecología como hemos hablado anteriormente es fundamental, por ello el grupo de consumo estará formado por ellos.

A la hora de trabajar en equipo los educadores sociales destacan debido a las siguientes habilidades y conocimientos específicos que poseen:

- **Formación y experiencia:** Los educadores sociales reciben una formación académica y práctica que los prepara para trabajar en entornos colaborativos. Aprenden sobre dinámicas de grupo, comunicación efectiva, resolución de conflictos y colaboración, entre otras habilidades relacionadas con el trabajo en equipo. Además, a lo largo de su experiencia laboral, suelen participar en proyectos y actividades que requieren la cooperación y coordinación con otros profesionales. Como es el caso de este proyecto.
- **Enfoque centrado en las personas:** Los educadores sociales tienen un enfoque centrado en las personas y su bienestar. Esto implica reconocer la importancia de trabajar junto a otros profesionales y actores sociales para abordar las necesidades y desafíos de las personas y comunidades. Al valorar la diversidad de perspectivas y conocimientos, los educadores sociales están abiertos a colaborar y construir soluciones de manera conjunta.
- **Habilidades de comunicación:** Los educadores sociales suelen poseer habilidades avanzadas de comunicación. Esto incluye la capacidad de escuchar activamente, expresar claramente sus ideas y opiniones, y adaptar su comunicación a diferentes contextos y audiencias. Estas habilidades facilitan la interacción y la coordinación con otros miembros del equipo, permitiendo una comunicación fluida y efectiva.
- **Flexibilidad y adaptabilidad:** Los educadores sociales suelen ser flexibles y adaptables, características que son fundamentales en el trabajo en equipo. Comprenden que cada miembro del equipo tiene diferentes fortalezas, estilos de trabajo y necesidades, y están diseñados a ajustarse y colaborar de manera acorde. Además, ante los cambios y desafíos que pueden surgir en el trabajo en equipo, los educadores sociales suelen ser resolutivos y buscan soluciones creativas.
- **Conocimiento de redes y recursos:** Los educadores sociales están conectados con las redes y recursos disponibles en su campo de trabajo. Esto les permite establecer conexiones con otros profesionales, organizaciones y comunidades, y aprovechar estos recursos para el beneficio del equipo. Además, son buenos en la gestión de relaciones interpersonales, lo que facilita la construcción y mantenimiento de alianzas efectivas.

Para poder ser componente de este grupo de consumo no se pedirán requisitos más allá de:

- Tener el título del grado de Educación Social.

- La flexibilidad y la adaptabilidad son esenciales, aunque este grupo de consumo no dispone de un horario fijo.
- El compromiso y la responsabilidad son partes fundamentales para poder llevar a cabo este proyecto, las personas que formen parte de él deben tener claro esto y plasmarlo en su día a día.
- El entusiasmo, las ganas de aprender y por supuesto de ayudar son claves. Hay que tener en cuenta que para poder realizar este proyecto hay que estar en contacto continuo tanto con los agricultores como con los restaurantes, por lo que las personas que formen parte de este grupo de consumo han de ser asertivas en su plenitud.

A continuación, explicaremos como trabaja nuestro grupo de consumo.

Un grupo de consumo es una iniciativa en la que un grupo de personas se une para comprar alimentos directamente a los productores locales, evitando intermediarios y fomentando prácticas más sostenibles. El papel de la educación social va a estar presente continuamente debido a que los componentes del grupo de consumo son educadores sociales. Si este grupo de consumo desea vender sus productos a restaurantes sostenibles, pueden seguir los siguientes pasos:

- Identificar los productos que desean vender: El grupo de consumo debe seleccionar los productos que pueden ofrecer a los restaurantes sostenibles. Pueden ser alimentos frescos como frutas, verduras, carne, pescado, lácteos o también productos procesados como mermeladas, conservas, pan, entre otros. Es importante que estos productos sean producidos localmente y de manera sostenible.
- Establecer criterios de sostenibilidad: Los restaurantes sostenibles suelen tener requisitos específicos para los productos que utilizan en su menú. Es importante que el grupo de consumo identifique estos criterios y se asegure de que los productos que ofrecen cumplen con ellos. Algunos ejemplos de criterios pueden ser producción ecológica, agricultura regenerativa, comercio justo o el uso de ingredientes locales y de temporada.
- Establecer contactos con restaurantes sostenibles: El grupo de consumo debe establecer relaciones con los restaurantes sostenibles de su área. Pueden hacerlo

asistiendo a eventos relacionados con la alimentación sostenible, participando en ferias o mercados locales, o incluso acercándose directamente a los restaurantes para presentarles sus productos.

- Promocionar los beneficios de los productos: Es importante destacar los beneficios de los productos que el grupo de consumo ofrece a los restaurantes sostenibles. Pueden resaltar aspectos como la frescura de los alimentos, su origen local, su calidad y sabor, así como el apoyo directo a los productores locales y la contribución a prácticas agrícolas sostenibles.
- Negociar acuerdos comerciales: Una vez que se haya generado interés por parte de los restaurantes sostenibles, el grupo de consumo debe establecer acuerdos comerciales con ellos. Esto implica definir aspectos como precios, cantidades, frecuencia de entrega y condiciones de pago. Es importante que ambas partes lleguen a un acuerdo justo y beneficioso para ambas partes.
- Establecer un sistema de distribución: El grupo de consumo debe establecer un sistema de distribución eficiente para entregar los productos a los restaurantes sostenibles de manera regular. Pueden considerar opciones como la entrega directa por parte de los productores, la recogida en puntos específicos o incluso la creación de una tienda o espacio físico en el que los restaurantes pueden adquirir los productos.
- Mantener una comunicación fluida: Es fundamental mantener una comunicación fluida y constante con los restaurantes sostenibles. Esto implica estar atento a sus necesidades, resolver cualquier problema que surja y buscar siempre formas de mejorar la relación comercial. La retroalimentación por parte de los restaurantes será valiosa para adaptar la oferta del grupo de consumo a sus demandas específicas.

Al seguir estos pasos, nuestro grupo de consumo puede establecer una relación comercial exitosa con restaurantes sostenibles en Valladolid, promoviendo la venta de productos locales y sostenibles, y contribuyendo a la construcción de una cadena alimentaria más consciente y respetuosa con el medio ambiente.

Una parte fundamental de este proyecto para este grupo de consumo formado por educadores sociales son los talleres y charlas educativas dirigidas a agricultores, estudiantes y otros interesados en este proyecto. Algunas de las ideas de este tipo de charlas y talleres son las siguientes:

- **Introducción a la agroecología:** En este taller, se proporciona una visión general de los principios y fundamentos de la agroecología. Se abordan temas como la conservación del suelo, la biodiversidad, el manejo integrado de plagas y enfermedades, y la producción de alimentos saludables y sostenibles.
- **Prácticas agroecológicas en la agricultura:** Este taller se enfoca en las técnicas y métodos prácticos de la agroecología. Se presentan prácticas como la rotación de cultivos, el compostaje, la utilización de abonos orgánicos, la conservación del agua y la gestión de la biodiversidad en los sistemas agrícolas.
- **Diseño de sistemas agroecológicos:** Este taller se centra en el diseño y la planificación de sistemas agroecológicos. Se presentan metodologías como el diseño de fincas integrales, la agricultura regenerativa y la permacultura, destacando la importancia de considerar aspectos sociales, ambientales y económicos en el diseño de sistemas sostenibles.
- **Impacto social de la agroecología:** En esta charla educativa, se pretende explorar el impacto social de la agroecología en las comunidades agrícolas. Se busca discutir acerca de temas como la soberanía alimentaria, la seguridad alimentaria, la equidad de género en la agricultura, el acceso a mercados justos y la participación comunitaria en la toma de decisiones.
- **Agroecología urbana y periurbana:** Este taller se enfoca en la agroecología aplicada en entornos urbanos y periurbanos. Se habla de temas como la agricultura urbana, los huertos comunitarios, los sistemas de producción en espacios reducidos y la integración de la agricultura en áreas urbanas.
- **Educación agroecológica:** En esta charla educativa, se puede explorar cómo integrar la agroecología en el ámbito educativo. Se presentan enfoques pedagógicos y herramientas didácticas para promover la educación agroecológica en las escuelas, incluyendo programas de educación ambiental, huertos escolares y proyectos de aprendizaje basados en la agricultura.

Es importante adaptar los talleres y charlas a las necesidades y contextos específicos de los participantes. Además, se puede fomentar la participación activa a través de actividades prácticas, debates y sesiones de intercambio de experiencias entre los asistentes.

2. LOS AGRICULTORES ECOLÓGICOS

En segundo lugar, están los agricultores de la zona de Valladolid.

Los agricultores que trabajan con la agroecología pueden vender sus productos a nuestro grupo de consumo siguiendo los siguientes pasos:

- Implementar prácticas agroecológicas: Los agricultores que deseen vender sus productos a nuestro grupo de consumo deben adoptar prácticas agroecológicas en sus sistemas de producción. Estas prácticas se centran en la agricultura sostenible, respetando los principios ecológicos, minimizando el uso de productos químicos sintéticos y promoviendo la biodiversidad y la salud del suelo.
- Obtener certificaciones y sellos de calidad: Para respaldar la producción agroecológica, los agricultores pueden obtener certificaciones y sellos de calidad reconocidos que validen sus prácticas. Estas certificaciones pueden incluir sellos orgánicos, de comercio justo, de agricultura regenerativa u otros que respaldan los estándares de la agroecología.
- Establecer relaciones con el grupo de consumo: Los agricultores interesados en vender sus productos a nuestro grupo de consumo deben establecer contacto con ellos. Pueden participar en ferias, mercados o eventos relacionados con la agricultura sostenible para conectarse con los miembros del grupo de consumo y presentar sus productos y prácticas.
- Comunicar los principios agroecológicos: Es importante que los agricultores comuniquen claramente los principios agroecológicos en los que se basa su producción. Pueden proporcionar información detallada sobre las prácticas utilizadas, como la diversificación de cultivos, el manejo integrado de plagas, el uso de abonos orgánicos y la conservación de recursos naturales. Esta transparencia ayudará a construir confianza y atraer a los consumidores comprometidos con la agroecología.
- Negociar acuerdos comerciales: Una vez que el grupo de consumo esté interesado en comprar los productos, se deben establecer acuerdos comerciales. Esto puede incluir aspectos como el volumen de producción, los precios, la frecuencia de entrega y otros términos y condiciones relevantes para ambas partes.
- Establecer canales de distribución: Los agricultores deben coordinar con el grupo de consumo la forma en que los productos serán entregados. Esto puede

implicar la entrega directa en los puntos de recolección del grupo de consumo, la participación en puntos de venta comunitarios o la creación de un sistema de entrega regular.

- Mantener una comunicación constante: Es fundamental mantener una comunicación abierta y constante con el grupo de consumo. Esto permite intercambiar información sobre la disponibilidad de productos, discutir posibles desafíos o mejoras, y recibir comentarios por parte de los consumidores.

Al seguir estos pasos, los agricultores que trabajan con la agroecología pueden vender sus productos de manera mucho más accesible a nuestro grupo de consumo, promoviendo así la producción sostenible y fortaleciendo la conexión entre productores y consumidores comprometidos con la agricultura responsable.

3. LOS RESTAURANTES SOSTENIBLES

Los restaurantes desempeñan un papel crucial en este proyecto al abastecerse de productos sostenibles. A continuación, explicaremos algunos de los roles más importantes que tienen los restaurantes de la ciudad de Valladolid que forman parte del proyecto:

- Promoción de prácticas agroecológicas: Al abastecerse de productos sostenibles, los restaurantes promueven y respaldan directamente las prácticas agroecológicas. Al ofrecer alimentos producidos de manera respetuosa con el medio ambiente, como frutas y verduras cultivadas sin el uso de pesticidas sintéticos o carne proveniente de granjas orgánicas, los restaurantes educan a sus clientes sobre los beneficios de la agroecología y fomentan una mayor demanda de productos sostenibles.
- Apoyo a los agricultores locales: Al trabajar con agricultores locales que practican la agroecología, los restaurantes apoyan directamente a los productores locales y contribuyen a fortalecer la economía local. Al establecer relaciones de colaboración a largo plazo con los agricultores, los restaurantes pueden ayudar a garantizar un mercado estable para los productos agroecológicos y promover la viabilidad económica de las prácticas sostenibles.
- Educación y conciencia de los comensales: Los restaurantes desempeñan un papel muy importante al educar y concienciar a sus clientes sobre la importancia

de la agroecología y los beneficios de consumir productos sostenibles. A través de menús y cartas que resalten los ingredientes agroecológicos utilizados en sus platos, los restaurantes pueden informar a los comensales sobre la procedencia de los alimentos y promover una mayor conexión con los sistemas alimentarios locales y sostenibles.

- Colaboración en proyectos educativos: Los restaurantes en un futuro podrán colaborar con iniciativas de educación social y agroecología al participar en proyectos educativos y de sensibilización. Esto podría incluir la organización conjunta de talleres, charlas o eventos relacionados con la agroecología y la alimentación sostenible. Los restaurantes pueden compartir sus experiencias, proporcionar ejemplos prácticos y actuar como modelos a seguir para otros actores de la comunidad.
- Innovación culinaria sostenible: Los restaurantes tienen un papel esencial en la promoción de una cocina sostenible y creativa utilizando ingredientes agroecológicos. Al experimentar con nuevos sabores, técnicas de preparación y presentación de platos, los restaurantes pueden inspirar a otros chefs y comensales a explorar opciones más sostenibles en sus elecciones alimentarias.

En resumen, los restaurantes que se abastecen de productos sostenibles gracias a este proyecto pueden llegar a ser agentes de cambio en la promoción de la agroecología y la educación social. A través de su oferta culinaria, colaboraciones con agricultores locales y acciones educativas, pueden contribuir a un sistema alimentario más sostenible y concienciar a la comunidad sobre la importancia de la agroecología.

8. Limitaciones y conclusiones

Primero hablaré de las limitaciones que he ido teniendo a lo largo de este trabajo. La primera de ellas ha sido la disponibilidad de datos, la agroecología y la restauración son campos en constante evolución y hay una falta de datos e investigaciones previas sobre temas específicos que deseo abordar en mi TFG. También el acceso a áreas de estudio, limitaciones en el acceso a las áreas donde se realizan los proyectos de agroecología y restauración. Esto podría deberse a restricciones geográficas, limitaciones de tiempo o dificultades para obtener permisos y autorizaciones necesarias. En tercer lugar, la complejidad de los sistemas agroecológicos, la agroecología se basa en la comprensión de los sistemas agrícolas como sistemas complejos. Esto implica que los resultados pueden verse influenciados por múltiples variables y factores interrelacionados, lo que puede dificultar la interpretación de los resultados y la extracción de conclusiones sólidas. Por último, la complejidad de la restauración ecológica: Hay que tener en cuenta que la recuperación de ecosistemas degradados puede ser un proceso largo y complejo. Los resultados no pueden ser inmediatos y pueden requerir un seguimiento a largo plazo.

A continuación, hablaré acerca de las conclusiones que he sacado una vez acabado este trabajo. La primera de ellas ha sido la importancia de la educación social. La educación social desempeña un papel fundamental en la promoción de la participación comunitaria, la conciencia ambiental y el desarrollo sostenible. A través de la educación social se pueden abordar desafíos sociales y promover cambios positivos en las comunidades. En segundo lugar, el potencial de la agroecología, la agroecología se presenta como un enfoque agrícola sostenible que integra principios ecológicos, sociales y económicos. Esta forma de agricultura promueve la conservación de los recursos naturales, la diversidad biológica y el bienestar de las comunidades rurales. Por último, las sinergias entre educación social y agroecología, existe una estrecha relación entre la educación social y la agroecología. La educación social puede utilizarse como una herramienta eficaz para difundir los principios y prácticas de la agroecología, involucrando a la comunidad en el proceso de aprendizaje y promoviendo una mayor conciencia sobre los sistemas alimentarios sostenibles.

9. Bibliografía

- Rotger, A. J. P. (2004). Educación Social y Educación Escolar. *Pedagogía Social Revista Interuniversitaria*, 11, 87–109.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1457956>
- Camacho Benavides, C. I., Jiménez, A. S., Guillen, M. S., & Carcaño, E. (2022). Soberanía alimentaria y agroecología. *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica (REVIBEC)*, 35(3), 39–56.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8634953>
- Guzmán, E. S., & Woodgate, G. (2013). Agroecología: fundamentos del pensamiento social agrario y teoría sociológica. *Agroecología*, 8(2), 27–34.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4908804>
- Moreira, S. (2022). Comunicación para los comunes alimentarios: análisis comparativo de grupos de consumo agroecológico en Portugal. *Comunicación y sociedad (Guadalajara)*, 19, 5.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8666808>
- Seguí, A. E. (2019). El papel de los grupos de consumo agroecológico en la construcción de un sistema de distribución y un orden alimentario alternativos. *Espacios y prácticas económicas alternativas en las ciudades españolas*, 65–86.
- Lara-Calderón, P., & Aguilera-Dugarte, O. (2022). Agroecología: fundamento educativo indispensable en la educación postmoderna. *Agroalimentaria*, 28(54), 49–65. <https://doi.org/10.53766/agroalim/2022.28.54.04>
- De Molina, M. G. (2011). Agroecología e Historia Agraria. Una hibridación necesaria. *Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4046044>
- Patel, R. (2022). El poder de la agroecología. *Investigación y ciencia*, 544, 30–43. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8262250>
- Sans, F. X. (2007). *Agroecología*. *Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2203551>
- Ortega, P. (2022, marzo 15). Proyecto RURBACT-Ae: fortalecer el papel del sector productor agroecológico en las políticas alimentarias locales. *Red de Municipios por la Agroecología*.

<https://www.municipiosagroeco.red/proyectorurbact-ae-fortalecer-el-papel-del-sector-productor-agroecologico-en-las-politicas-alimentarias-locales/>

- *Red de Municipios por la Agroecología*. (2023, mayo 10). Red de Municipios por la Agroecología. <https://www.municipiosagroeco.red/>
- Toharia, Mar. El Pacto de Milán en marcha. *El País*, 2016. <http://www.cime.es/documents/documents/2524docpub.pdf>
- INEbase / Demografía y población / Padrón / Cifras oficiales de población de los municipios españoles: Revisión del Padrón Municipal / Resultados. (s/f). INE. Recuperado el 7 de junio de 2023, de https://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736177011&menu=resultados&idp=1254734710990
- Comunidad por el Clima. Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán. <https://porelclima.es/toolbox/607-pacto-de-politica-alimentaria-urbana-de-milan>
- Fernández, León, Alberto Sanz y Ángela Nevado. Políticas alimentarias urbanas, análisis de implementación y alcances del Pacto de Milán en España. Fundación Foro Agrario, 2018. http://valencia.consellagrari.com/wpcontent/uploads/2019/04/Politicas_Alimentarias_urbanas_web.pdf
- Suárez, L. M. C., & Ramírez, R. R. (2015). Eco-restaurantes: negocios con mensaje. *AE. Revista Agroecológica de Divulgación*, 20, 38–39. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7076949>
- Cerdeño, V. J. M. (2003). El sector de la restauración en España: situación y factores explicativos. *Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=633057>
- Vega, R. (2019). Restaurantes con buena bodega: Valladolid y Burgos. *Viajar: la primera revista española de viajes*, 483, 50–53. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7029895>
- Michelin, G. (2020). Estrella Verde en la Guía MICHELIN España & Portugal 2021. MICHELIN Guide. <https://guide.michelin.com/es/es/articulo/news-and-views/estrella-verde-en-la-guia-michelin-espana-portugal-2021>

