

1) LEGISLACION APLICABLE

NOTA IMPORTANTE: A continuación se facilita la legislación actualmente en vigor, pero dado la variación de la normativa vigente conviene siempre confirmar que no existe normativa posterior que la derogue, para lo cual deben dirigirse a los teléfonos de información de las Consejerías de Educación o Bienestar Social de cada Comunidad Autónoma, según corresponda, o pueden llamar directamente al teléfono abajo indicado o enviar un mail para confirmar los datos.

NORMATIVA CENTROS PRIVADOS DE ASISTENCIA INFANTIL 0 a 3 AÑOS. Los centros con financiamiento de fondos públicos total o parcialmente están sujetos a una normativa más específica que aquí no contemplamos y suele venir especificada en las Instrucciones para el Concurso de la construcción de los mismos. A continuación detallamos la normativa general aplicable a los centros privados, que deberá complementarse con la legislación a nivel municipal específica de cada Ayuntamiento respecto a las condiciones de la edificación (normativa contra incendios, sanidad e higiene, protección contra el ruido, etc...).

El R.D. 1537/2003 de 5 de diciembre (BOE 295/2003 de 10 de Diciembre) del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, derogó expresamente el R.D. 1004/1991 de 14 de junio y establece los requisitos mínimos de los centros que impartan enseñanzas escolares de régimen general (es decir, a partir de la educación infantil segundo ciclo), mientras que los centros que nos interesan en este Manual, los de PRIMER CICLO de Educación Infantil, quedan regulados en el R.D. 113/2004 de 23 de enero (BOE de 6 de Febrero 2004), del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, que establece los aspectos educativos básicos de la Educación Preescolar, y determina las condiciones que habrán de reunir los centros de esta etapa, tiene como fin desarrollar y aplicar la normativa básica del Estado en el territorio de gestión directa del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en los ámbitos pedagógico, organizativo y funcional, con vistas a dar respuestas adecuadas a las demandas de los niños y familias que en él se escolaricen. Y el R.D. 114/2004 de 23 de Enero, establece el currículo de la Educación Infantil. Pero el R.D. 828/2003 de 27 de junio, encomienda a las comunidades autónomas la organización de la atención educativa y asistencial dirigida a los niños de hasta tres años de edad, así como el establecimiento de las condiciones que habrán de reunir los centros e instituciones en que se preste. Aún no se ha desarrollado esta legislación específica por todas las Comunidades Autónomas, por lo que se sigue aplicando el R.D. 1004/1991 o el R.D. 113/2004 en algunos casos, pero en las Comunidades Autónomas que sí han desarrollado esta legislación prevalecerá sobre lo anterior.

Otras normas de aplicación a todo el Estado son:

- R.D. 332/1992 de 3 de abril (BOE del 9) sobre autorizaciones de centros privados, para impartir enseñanzas de régimen general no universitarias.
- R.D. 986/1991 de 14 de junio (BOE del 25) por el que se aprueba el calendario de aplicación de la nueva ordenación del Sistema Educativo. Reales Decretos 535/93 de 12 de abril; 1487/1994 de 1 de julio; 173/1998 de 16 de febrero; 1112/1999 de 25 de junio, 835/02 de 2 de agosto, por los que se modifica y completa el primer R.D. citado.
- R.D. 401/1979 de 13 de febrero (BOE de 8 de marzo) por el que se regulan las denominaciones y la publicidad de los centros docentes no estatales.
- R.D. 2207/1995 de 28 diciembre sobre normas de higiene relativas a los productos alimenticios: Código de Buenas Prácticas Higiénicas.
- R.D. 3484/2000 de 29 diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y la obligatoriedad del autocontrol mediante el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

2) LICENCIAS Y AUTORIZACIONES PREVIAS AL COMIENZO DE LA ACTIVIDAD

Licencia de Apertura y Funcionamiento. Se otorga por el Ayuntamiento correspondiente. La actividad de una Escuela Infantil se considera “actividad calificada” y no está autorizada en cualquier lugar, por lo que lo primero que hay que hacer es informarse en el Ayuntamiento si el Plan de Ordenación Urbana prevé el ejercicio de la actividad docente en el local que tenemos pensado. Si es así, habrá que solicitar la Licencia de Apertura, para lo cual hay que preparar un Proyecto que será realizado por un Arquitecto Técnico. El coste de la realización del proyecto está en función del tamaño del local, así como las tasas que se pagan al Ayuntamiento por la solicitud de la Licencia de Apertura, pero son costes elevados que debemos tener en cuenta, pues un proyecto para un local de 300 m² puede costar alrededor de los 4.000 Euros y las tasas correspondientes del Ayuntamiento son el 300% de la cuota de tarifa del epígrafe IAE y 4% del presupuesto del proyecto de instalación. El tiempo que pueden tardar en conceder esta licencia depende de cada Ayuntamiento, y puede oscilar entre los 3 y los 12 meses, o incluso más, si surgen problemas que hay que corregir. Por eso es muy importante presentar el proyecto cumpliendo todos los requisitos, para agilizar los trámites de aprobación.

Autorización Administrativa. Se otorga por la Consejería de Educación de la Comunidad Autónoma en algunas CCAA, y en otras por la Consejería de Bienestar Social.

La Dirección de Centros Docentes de la CCAA de Madrid está en la c/ Alcalá 32, 6^a.
Tel. 917200716/20.

Las solicitudes habrán de presentarse en la Subdirección Territorial correspondiente al domicilio del local, donde hay que recoger los impresos, incluyendo el de pago de tasas en el Banco. Aquí nos suelen entregar

fotocopias de la legislación correspondiente más importante y podemos ampliar información sobre el proyecto:

MADRID CAPITAL – c/ Alcalá 32, 6º planta – Tel. 917200716/20

MADRID ESTE – c/ Alalpardo s/n – Alcalá de Henares – Tel. 918872000

MADRID OESTE – Ctra. De la Granja s/n – Collado Villalba – Tel. 918562500

MADRID NORTE – Av. Valencia s/n – San Sebastián de los Reyes – Tel. 917203800

MADRID SUR – c/ Maestro 19 – Leganés – Tel. 917202700

La solicitud tiene unas tasas de aproximadamente 50 Euros y debe ir acompañada de planos del local. Aproximadamente en 2-3 meses llega la respuesta de la Consejería de Educación aprobando o no los planos presentados. Al igual que con la licencia de apertura es muy importante que los planos presentados cumplan todos los requisitos exigidos, pues si se obtiene la aprobación de los mismos, se puede proceder inmediatamente a informar a la Consejería en cuanto la obra esté terminada para que sea visitada por el Inspector (suele tardar entre 3 y 12 meses en visitar el local) y si todo está conforme se presentó en planos, el Inspector informará favorablemente, y obtendremos la autorización definitiva, con el Código de Autorización en un plazo aproximado de 3-6 meses desde que el Inspector emite su informe favorable. Si los planos no son aprobados a la primera por la Consejería, debemos corregirlos y volver a solicitar su aprobación, al igual que si la visita del Inspector descubre que la obra no está exactamente conforme al plano, lo cual supone importantes demoras para subsanar los errores, y puede provocar la realización de obras adicionales.

La ventaja que supone un buen diseño de los planos es un gran ahorro económico y de tiempo, pues puede reducir los plazos en muchos meses. El funcionamiento de un centro sin las licencias oportunas puede provocar graves problemas, además los clientes no podrán acceder a las importantes ayudas económicas que la Comunidad Autónoma otorga a los niños/as escolarizados en centros autorizados, aparte por supuesto de la desconfianza del cliente ante un centro no autorizado y la posibilidad de que en cualquier momento recibamos una orden de cierre del local.

3) REQUISITOS MINIMOS

UBICACION: siempre que los Planes de Ordenación Urbana del correspondiente Ayuntamiento lo autoricen:

- Edificios de uso exclusivo: por ejemplo chalets, naves, otros edificios exclusivos....
- Locales de planta baja y primera planta dentro de edificios de otros usos, siempre que tengan acceso independiente desde la calle y que la comunicación entre plantas sea interna (salvo evacuación de incendios que puede realizarse por la escalera o vías de evacuación comunes a todo el edificio).

PREVISION DE INVERSION (cómo mínimo 300.000€ para alquiler y 2.000.000€ para compra, pero hay otras opciones: gestión indirecta, concesión admvtva.....):

Constitución de Sociedad	1.200€
Licencias Ayuntamiento y Consejería Educación	aprox. 10% del presupuesto de obra
Proyecto de Instalaciones visado por Ingeniero (en caso de reforma de local, si es obra nueva hace falta también proyecto de arquitecto y todo es más caro)	6.000€ + 16% IVA
Obra de reforma de local (si es obra nueva compra del terreno más la obra)	450€/ m2 + 16% IVA
Publicidad y marketing	Entre 1.000 y 2.000€ + 16% IVA
Equipamiento:	4.000€ (como mínimo) + 16% IVA
- Mobiliario de cocina, electrodomésticos y menaje	2.000€ por aula (incluso multiusos) + 16% IVA
- Mobiliario, equipamiento, juguetes, complementos...	3.000€ (como mínimo) + 16% IVA
- Equipamiento patio de juegos	1.000€ + 16% IVA
- Aseos adultos e infantiles, pasillos, hall	3.000€ + 16% IVA
- Oficina: mobiliario y equipamiento informático (ordenador, impresora, fotocopiadora.....)	
Fianza alquiler (2 meses) + 1 mes si hay Agencia	2 ó 3 mensualidades de alquiler
Provisión de fondos para los meses que se paga alquiler, cuotas de préstamo..... sin tener aún ingresos	Aconsejo al menos 40.000€ para tener un fondo y comenzar con cierta tranquilidad

En caso de concesión administrativa o gestión indirecta contactar con ASEDUCA para recibir información.

Aún hay otras opciones: Franquicias, Consultores especializados.....

DISTRIBUCION Y TAMAÑOS:

Salvo excepciones puntuales, una Escuela Infantil debe contar con un mínimo de 3 aulas más el aula multiusos, una para edades 0-12 meses, otra para 12-24 meses y otra para 24-36 meses.

El patio exterior de juegos será de uso exclusivo del centro y directamente accesible desde el centro. Contará como mínimo con 75 m2 y dispondrá de zonas sombreadas. Se aconseja disponer de zonas techadas para poder salir los días de lluvia. Estará convenientemente delimitado y protegido de manera que se garantice el control y la seguridad e los niños. Los vallados no deberán tener aberturas de dimensiones mayores de 0,12 metros, ni dispondrán de detalles que puedan ser escalables o representar fillos peligrosos. Se aconseja combinar diferentes tipos de suelo, principalmente zona de arenero predominante y zona blanda para los más bebés.

El patio de juegos podrá ser interior, techado con una barandilla de unos 60 cms. de altura, siempre que disponga como mínimo de 75 m2, y luz y ventilación natural abundantes. Se trata de una zona diferenciada de las demás

aulas, no podrá compartirse su uso con la sala de usos múltiples u otras salas exigidas reglamentariamente. En cualquier caso la posibilidad de un patio interior habrá que asegurarse previamente ya que no está todavía del todo claro y varían las opiniones según Comunidades incluso según Ayuntamientos dentro de una misma Comunidad Autónoma.

La superficie mínima de cada aula será de 30 m².

Las RATIOS actuales son las siguientes:

8 niños/as máximo en el aula 0-12 meses

14 niños/as máximo en el aula 12-24 meses

20 niños/as máximo en el aula 24-36 meses

El aula de 0 a 1 año tendrá como máximo 8 niños. Cada niño dispondrá como mínimo de 2 m², la superficie mínima del aula será de 30 m².

El aula de 1 a 2 años tendrá como máximo 13 niños (14 en algunas Comunidades como Madrid). Cada niño dispondrá de 2 m² como mínimo, la superficie mínima del aula será de 30 m².

El aula de 2 a 3 años tendrá como máximo 20 niños, y como debe contar con una superficie mínima de 2 m² por niño, si hubiera 20 niños deberá tener 40 m².

El aula de usos múltiples deberá tener como mínimo una superficie de 30 m².

La comunicación entre todas las estancias deberá realizarse a través de pasillos o distribuidores, no está permitido acceder de un aula a otra sin acceso independiente desde el pasillo o distribuidor. Sólo se podrá incorporar dentro del aula el aseo infantil con acceso desde 1 o más aulas.

Los pasillos serán como mínimo de 1,20 m. de anchura para cumplir las normas de evacuación en caso de incendios, y entre 1,50 y 1,80 m. para cumplir la normativa de Eliminación de Barreras Arquitectónicas y Código de Accesibilidad (que no es exigible en todas las Comunidades). En caso de existir escaleras deberán cumplir estas anchuras al constituir igualmente vías de evacuación en caso de incendio, salvo que exista otra vía de evacuación de incendios (por ejemplo una escalera exterior). Las escaleras deben tener tramos rectos (no de caracol) y los descansillos serán también rectos y planos, en cumplimiento siempre de la normativa contra incendios.

Se dispondrá de un aseo infantil por cada aula de 2 a 3 años (como mínimo 4,5 m²).

Se dispondrá de aseo y vestuario de adultos (como mínimo 4,5 m²).

Se dispondrá de cocina y/o zona de preparación de alimentos, tanto si se elaboran en el centro como si se dispone de servicio de catering (como mínimo 15 m²). La zona de lavandería deberá estar separada de la zona de preparación y manipulación de alimentos.

Se dispondrá de cuarto de basuras (como mínimo 1,5 m²)

Se dispondrá de un despacho u oficina (como mínimo 6 m²).

En TOTAL, como mínimo son necesario 180 m² útiles y con una distribución que permita ventanas exteriores al menos en las 4 aulas, más 75 m² de patio exterior anexo.

CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS:

- La sala de cunas y de niños que en caso de evacuación no pudieran salir por su propio pie, se situarán obligatoriamente en planta baja.

- Las aulas de cunas dispondrá de una zona de preparación de biberones que contará con espacio adecuado para almacenamiento de leches en polvo y cereales, inaccesibles para los niños, un microondas para calentar los biberones y papillas, los utensilios necesarios (cuencos, cucharas, etc...) así como el sistema adecuado para su limpieza ya sea en la propia sala o mediante su lavado en la cocina de forma higiénica y tan a menudo como sea necesario, de forma que todos los utensilios estén siempre limpios y desinfectados para su uso. También dispondrá de un sistema para la esterilización de los biberones y tetinas.

- Los enchufes o tomas de corriente estarán preferentemente a una altura de 1,60m. y si estuviesen más bajos dispondrán de protección infantil. Cada aula deberá contar con un enchufe al menos, y 2 como máximo, ya que se utilizan exclusivamente para el microondas (en las salas donde se realice preparación de biberones o calentamiento de papillas y purés como en las que se dan desayunos...) y para el aparato de música. Es suficiente un enchufe por aula.

- Los productos materiales y utensilios que por sus características pudieran provocar cualquier tipo de daño o accidente deberán mantenerse en lugares inaccesibles para los niños.

- Los suelos, paredes y techos estarán contruidos con materiales de superficie lisa, continua, lavable e impermeable y de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose los revestimientos textiles. Los suelos serán antideslizantes. Se recomienda para los suelos el caucho o PVC con un mínimo de 3 milímetros con tratamiento de poliuretano reforzado o equivalente, reduciendo la porosidad y el mantenimiento. Las paredes deberían ir protegidos hasta una altura de 1,20 metros con material lavable y de fácil limpieza, ya sea pintura lavable u otros materiales como PVC...

- La altura de todas las dependencias deberá tener 2,60 m. de altura.

- En los acabados interiores se evitarán las superficies rugosas duras o agresivas, aristas en esquinas, resaltes de fábrica o desniveles, a menos que estén protegidos redondeándose con materiales blandos.

- En caso de existir escaleras los peldaños tendrán en el extremo una balda antideslizante y las rampas serán del mismo material.
- En caso de existir barandillas, antepechos o vallados no deberán tener aberturas de dimensiones mayores de 0,12 metros ni dispondrán de detalles que puedan ser escalables o representar filos peligrosos.
- Las puertas de paso interiores deberán tener un ancho de hoja mínimo de 0,80 metros, las bisagras deberán estar protegidas mediante sistema antipinzamientos, los pomos no deben permitir el cierre automático.
- Las paredes separadoras de unidades tendrán un aislamiento acústico mínimo de 45 dBA en aplicación de los artículos 11 y 12 de la NBE-CA-88. Las separaciones con salas de grupos térmicos o cocinas con espacios docentes alcanzarán un aislamiento mínimo de 55 dBA.
- Quedan prohibidos los escalones en zonas destinadas a usuarios infantiles, que deberán ser sustituidos en su caso por rampas protegidas por material antideslizante.
- Todas las aulas dispondrán de ventilación y luz natural. Las ventanas serán deslizantes o su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos y estarán dotadas de algún medio que permita regular el oscurecimiento para las zonas de descanso. Las hojas de las ventanas no deberán abrir a la altura de la cabeza del niño, colocando preferentemente ventanas con hojas oscilobatientes. Si se utilizaran plantas segundas o superiores para atención a los niños se implantará un sistema de protección para las ventanas.
- La iluminación artificial deberá cumplir la normativa vigente y los elementos estarán debidamente protegidos para evitar accidentes en caso de rotura.
- Dispondrán de un plan de emergencia y evacuación, sistema contra incendios, así como iluminación y señalización de emergencia. La puerta principal que servirá de salida de evacuación dispondrá de dispositivo de fácil apertura y se abrirá hacia el exterior. La normativa contra incendios variará en función del tamaño del centro y del tipo de local.
- Contarán con un sistema de comunicación telefónica exterior y de comunicación entre las distintas estancias.
- Existirá una póliza vigente de seguros que garantice la cobertura de las indemnizaciones a los usuarios, al personal y tanto el contenido como el continente.
- Dispondrán de climatización adecuada capaz de garantizar una temperatura no inferior a 20°C durante todo el año. Cuando la temperatura de los radiadores pudiera dar lugar a quemaduras estarán debidamente protegidos. Se prohíbe la instalación de estufas o chimeneas de combustión directa. Se aconseja disponer de un sistema que permita la regulación de la temperatura de forma

independiente en cada una de las aulas. Si se instala una Central Térmica el local donde se ubique tendrá la consideración de Sala de Máquinas de seguridad elevada en aplicación de la ITE 02.7.

- El mobiliario será de material lavable y se evitarán aristas y salientes que pudieran provocar accidentes.

- Todas las aulas contarán con lavabo o pila, dotado de agua caliente y fría, preferiblemente próximo a la zona de cambio y aseo de los niños, con un brazo de ducha y la pila será de tamaño grande para poder utilizarse para un baño o ducha de los niños. Este lavabo o pila estará a la altura de los adultos ya que su finalidad es la higiene del adulto en el proceso de cambio y aseo de los niños facilitando su lavado de manos constante, así como una posible ducha o baño del niño en caso necesario. Asimismo contarán con dispensador de jabón y toallas de un solo uso.

- Todas las aulas contarán con cubo higiénico adecuado para depositar los pañales usados.

- Los juguetes y material de recreo se adaptarán a la legislación vigente sobre sus propiedades físicas, mecánicas, de inflamabilidad y seguridad. Se someterán a limpieza y desinfección tan a menudo como sea necesario.

- Las cunas, tumbonas, colchonetas u otros utensilios similares serán de uso individual y deberán ir cubiertos de una funda o sábana, que se lavarán tan a menudo como sea necesario, y se guardarán en zonas idóneas a este fin y claramente identificadas.

- Todas las aulas contarán con armarios botiquines de primeros auxilios, instalados en lugar accesible y fuera del alcance de los niños, que dispondrán como mínimo de: guantes desechables, tiritas, suero fisiológico, gasas estériles, termómetro, analgésico-antitérmico, vendas, esparadrapo, desinfectante yodado.

- Los aseos infantiles estarán dotados de al menos 2 lavabos, 2 inodoros, toallas de un solo uso, jabón líquido y papel higiénico. Serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada de los niños. La grifería para uso de los niños es preferible de tipo "rueda" ya que los accionamientos excesivamente sencillos para ellos suponen un riesgo de inundación y los niños deben aprender a girar el grifo que es más fácil para ellos a la hora de regular la intensidad. Es preferible evitar el agua caliente en los aseos infantiles porque puede producir quemaduras, o al menos debe estar controlada la temperatura mediante un sistema seguro inaccesible a los niños exclusivamente controlado por los adultos. El aseo infantil será de acceso directo desde el aula de 2-3 años, pudiendo compartirse entre 2 aulas, ambas con acceso directo al aseo. Asimismo se dispondrá de visión desde las aulas mediante zona acristalada que permita la supervisión de los niños en el aseo desde las aulas. Estos aseos contarán con sistema de ventilación según exige la legislación higiénico-sanitaria.

- Los aseos del personal dispondrán de jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos y papel higiénico. Dispondrán de ducha con agua fría y caliente. Cumplirán la normativa higiénico sanitaria a efectos de ventilación. Los baños deberán estar revestidos de materiales de fácil limpieza en suelo y paredes, hasta una altura de 2 metros como mínimo.
- Los locales, instalaciones, mobiliario y equipos se mantendrán en correcto estado de limpieza y desinfección.
- Deberá realizarse desinfección, desinsectación y desratización por empresa con autorización sanitaria y productos autorizados tan a menudo como sea necesario.

LA COCINA:

- Las cocinas deberán estar revestidas de materiales de fácil limpieza en suelo y paredes, hasta una altura de 2 metros como mínimo. El suelo será antideslizante.
- La iluminación artificial en la cocina deberá estar protegida contra roturas para evitar daños y contaminación de alimentos.
- En la cocina existirán espacios diferenciados:
 - * zona para almacenar productos de limpieza, alimentación y otros materiales,
 - * zona de preparación de alimentos,
 - * zona de condimentación y elaboración de los mismos,
 - * zona de lavado de vajilla,
 - * zona de lavandería.
- La cocina contará al menos con:
 - * pila fregadero dotado de agua fría y caliente
 - * lavamanos de accionamiento no manual dotado de agua fría y caliente con dosificador de jabón o detergente, toallas de un solo uso y cepillo de uñas
 - * lavavajillas y/o lavavasos que garanticen una temperatura superior a 82°C para que la limpieza de los útiles y la vajilla sea eficaz y sirva como desinfección
 - * lavadora (en caso de prestar el servicio de lavandería) y utensilios para el secado, ya sea una secadora o tendedero, así como plancha y tabla de plancha
 - * mesa de trabajo y estanterías para el almacenamiento de menaje y utensilios, de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección
 - * muebles frigoríficos y congeladores en la cantidad y condiciones necesarias en relación con el servicio prestado. Estos muebles dispondrán de sistemas de control de temperatura: termómetros en cada mueble con lectura diaria de temperaturas y control escrito
 - * cocina bien sea vitrocerámica o de otro tipo, puede ser eléctrica o a gas, adecuada para la prestación del servicio en función del tamaño del centro. No es imprescindible disponer de horno, pero es opcional
 - * campana extractora con ventilación para aportación del aire exterior necesario

* microondas

* recipientes para recogida de residuos sólidos de apertura no manual, de fácil limpieza y desinfección, provisto de bolsas de material impermeable, así como el correspondiente cuarto de basuras, que dispondrá de una toma de agua en la pared y un sumidero de tipo sinfónico en el suelo. Se aconseja la evacuación de la basura tan a menudo como sea posible, especialmente con retirada de las bolsas de pañales sucios de las aulas al menos 2 veces al día

* dispositivos anti-insectos de naturaleza no química. Las ventanas de la cocina contarán con mosquitera o malla anti-mosquitos.

- En los centros donde se prepare la comida deberán reservar a diario una porción del menú servido durante 5 días a temperatura entre 0 y 8º, para control sanitario.

- El servicio de mantenimiento podrá estar concertado, pero deberán proceder de industrias debidamente autorizadas y disponer en el centro de los materiales adecuados para la recepción y manipulación de los alimentos preparados (mueble de platos calientes, etc...)

- Todos los trabajadores de la cocina así como todos los que colaboren en la alimentación directa y limpieza de los niños deberán disponer del certificado de Manipulador de Alimentos otorgado por empresa autorizada.

- Todos los trabajadores de la cocina deberán disponer siempre de gorro protector del cabello y cumplir en todo momento la normativa higiénico sanitaria vigente.

PERSONAL:

Convenio Colectivo aplicable: “**Convenio Colectivo de Ambito Estatal de Centros de Asistencia y Educación Infantil**”

Debe existir una Educadora por aula más una de “apoyo”. Estas Educadoras debe estar en posesión del título de Técnico Especialista en Educación Infantil, o bien título de Magisterio especialidad Educación Infantil. En los centros con menos de 6 unidades al menos una de las educadoras debe tener el título de Magisterio, si hay más de 6 unidades habrá al menos 2 tituladas de Magisterio hasta 12 aulas, y serán 3 al menos si son más de 12 aulas.

Aunque no es exigible por ley, conviene que cada aula disponga además de auxiliares, que no necesitan la titulación anterior, si bien conviene que dispongan de alguna titulación de Asistencia Infantil, Auxiliar de Jardín de Infancia u otros títulos que suelen conceder los centros de formación de los Ayuntamientos y/o centros privados.

La dirección pedagógica del centro deberá ser ostentada por una profesional con titulación de Magisterio o Licenciada en Psicología o Psicopedagogía, función que puede coincidir con la educadora titulada en Magisterio. La propiedad del centro puede ostentarse por personas que no tengan titulación

de Magisterio ni Licenciatura en Psicopedagogía, desempeñando las funciones de gerencia.

El personal de cocina debe reunir los requisitos necesarios de experiencia y formación para la preparación de alimentos infantiles, con el título de Manipulador de Alimentos, título exigible para todo el personal no sólo para quien prepara las comidas, sino también para quien vigila y ayuda en el comedor y alimenta a los niños/as. Por tanto, conviene que todo el personal disponga de este título de Manipulador de Alimentos, tal y como la nueva regulación exige en el Sistema de Autocontrol (APPCC).

4) PROVEEDORES

Va a necesitar los siguientes profesionales:

Ingeniero y arquitecto para proyecto de obras, instalaciones, eléctrico, actividad y funcionamiento.

- Constructor para la ejecución de la obra, incluyendo instalaciones especiales como los aseos infantiles, las puertas antipinzamiento y otras medidas de seguridad en suelos, esquinas, patios exteriores... así como sistemas de comunicación interna entre aulas y control de accesos.
- Empresa de publicidad y marketing y de software especializado para gestión de escuelas infantiles.
- Empresas de mobiliario y equipamiento (escolar y de oficina).
- Empresa de videovigilancia.
- Confección y venta de babys, uniformes escolares...
- Servicios de alimentación como catering, proveedores de alimentación (leche, yogures, cereales, fruta, verdura, carne, pescado.....), así como Empresa para obtener Certificados de Manipulación de Alimentos y Certificado APPCC (normativa Sanitaria, muy estricta).
- Proveedores de pañales, pomadas y otros productos de farmacia.
- Editoriales con material didáctico para esta etapa educativa.
- Asesoría jurídica, contable y laboral.
- Empresa de seguros, de protección de datos, de prevención de riesgos laborales.

5) PREVISION ORIENTATIVA DE GASTOS

Estas cifras son meramente orientativas y pueden variar dependiendo de la ubicación del centro, según una Comunidad Autónoma u otra, y según el centro esté en un núcleo urbano o rural, etc....

- SUELDOS: CONVENIO CENTROS ASISTENCIA Y EDUCACION INFANTIL.

En cada aula es necesario, como mínimo, un EDUCADOR INFANTIL.

El sueldo inicial suele ser según Convenio (ver Convenio de aplicación actualmente). Se puede hacer un Contrato en Prácticas, siempre y cuando el Título correspondiente se haya obtenido en los últimos 4 años. El sueldo de un contrato en prácticas es del 80% del salario.

Hay muchas Escuelas que no hacen contratos indefinidos, sino contratos por obra y servicio, con una duración del curso escolar: de Septiembre a Junio. Cada año, echan a todo el personal en Junio y lo vuelven a contratar en Septiembre. NO ES ACONSEJABLE.

Es aconsejable contar con AUXILIARES INFANTILES aunque no lo exige la normativa, cuyas funciones están más dirigidas al cambio de pañales, apoyo durante las comidas, limpieza del aula cuando un niño o niña vomita (para evitar que tenga que salir del aula la Tutora), retirada de basura, restos de comidas, biberones...., en fin, un apoyo constante a la tutora para que ella pueda concentrarse en las tareas de estimulación, actividades, psicomotricidad, organización, etc... aunque las tutoras-educadoras deben asumir claramente las funciones de cambiar pañales y alimentar a los niños y niñas como tarea fundamental de su trabajo, a pesar de que se les busque un apoyo.

ASEDUCA aconseja que las Auxiliares Infantiles sea personal quizá más variable, con contratos que pueden ser temporales (6 meses, 1 año) y que sean Educadoras Infantiles con Contratos en Prácticas (80% del sueldo de la Educadora). Por un lado son personas jóvenes a las que ofrecemos un trabajo nada más terminar sus estudios. Por otro lado, es un periodo de formación muy interesante para ellas junto a Educadoras más expertas. Y además, podemos observarlas y según su forma de trabajar, quizá nos interese convertir su contrato en prácticas en un contrato indefinido como Educadora en caso de vacantes o ampliación de aulas.

También podemos contratar para este puesto de trabajo personas sin titulación de Educadora Infantil, con cursos de Auxiliares, y más enfocado a labores de Limpieza y Auxiliar en la Cocina. También, en función de los horarios del centro, pueden ser contratos a tiempo parcial.

El puesto de COCINERA no es necesario a tiempo completo, bastan 3-4 horas diarias realmente dedicadas a la actividad de cocinera. Se puede combinar este puesto con el de limpieza y otros apoyos, pero es complicado, porque no es el mismo sueldo para una cocinera que para una limpiadora. Se aconseja un contrato a tiempo parcial (4 a 6 horas diarias).

La LIMPIEZA se puede organizar o bien con las Auxiliares de aulas, o bien una persona exclusivamente para estas funciones, y según el tamaño del centro será necesario a tiempo parcial o completo.

Por último tenemos el puesto de DIRECCION. Necesitamos una Dirección Pedagógica, desempeñada por una persona con título de MAGISTERIO (especialidad Educación Infantil) y/o PSICOLOGIA o PSICOPEDAGOGIA. Esta persona también puede ser la tutora de un aula, o bien combinar su puesto con el de Directora de Administración y Gestión del Centro. Si es tutora de un aula, tendrá el apoyo constante en su aula de otra persona (auxiliar) para que pueda disponer de tiempo para organizar las otras aulas y al resto del personal, así como preparar y desarrollar el Proyecto Pedagógico, la formación continua del personal y las tutorías con los padres así como la Escuela de Padres.

El sueldo de este puesto de trabajo es muy variable, normalmente lo ejerce el propietario/a del centro.

Otro personal de apoyo: psicólogas, pediatras, psicomotricistas, etc.... son trabajos que se pueden incorporar en los trabajos de las EDUCADORAS y de la DIRECCION PEDAGOGICA. Se desaconseja la contratación de este tipo de personal especializado, cuyos costes son muy elevados, innecesarios y difíciles de incorporar ya que se ocupan muy pocas horas, y al no trabajar con los niños y niñas a diario, no ofrecen un buen servicio.

ASEDUCA aconseja una buena Dirección Pedagógica, que más que ocupar el puesto de tutora de un aula se ocupe de estos trabajos en todo el centro: Escuela de Padres, Asistencia Psicológica a niños y familiares, Psicomotricidad, Estimulación Temprana, Proyecto Pedagógico, Formación del personal, etc...

- Alimentación: Es muy recomendable que la compra la haga la propiedad del centro, no podeis imaginaros cuánto dinero se puede ahorrar con una compra eficaz, y sólo el propietario se va a preocupar realmente de comprar bien pero económico. Lo principal es comprar lo justo y necesario, para lo cual es necesario confeccionar previamente los menús mensuales, saber cuántos niños y niñas comen cada día y cuántos adultos, elaborar también los menús para los adultos (personal del centro) y ajustar las cantidades, mediante menús sanos, cantidades necesarias y sin despilfarros. Es mejor dedicar un poco más de tiempo a la compra y comprar productos naturales y del día. Los congelados quizá ahorran tiempo pero son más caros y exigen un tratamiento mucho más cuidadoso en su elaboración, preparación y conservación.

Hay algunos proveedores de alimentación que ofrecen descuentos a las Escuelas Infantiles, como la LECHE PASCUAL y DANONE, para los productos lácteos y zumos.

Hoy en día, hay que cumplir tanta normativa SANITARIA que cada vez hay más empresas especializadas en el CATERING PARA ESCUELAS INFANTILES. Conviene considerarlo, porque aunque siempre es algo más caro, al final puede compensar si añadimos todos los requisitos legales y la despreocupación (cumplimiento de APPCC, análisis bacteriológicos obligatorios, manipulación de alimentos desde su compra, congelado, envasado, preparación y servicio....).

- Material Escuela: Tenemos que preveer en el Presupuesto Anual un apartado para materiales de aula. El presupuesto varía en función de las plazas que tenga el centro, pero podemos hacer un cálculo entre 25-40€ por plaza y por año. Debemos tener en cuenta los siguientes materiales:

1) Métodos de 1 y 2 años (son muy útiles para las educadoras y al final son más eficaces, ofrecen una imagen y una calidad al centro mucho mayor y se trabaja mejor con ellos que con fotocopias, que aunque parezca que ahorramos dinero, al final se pierde tiempo y dinero).

2) Agendas de comunicación diaria con los padres. Comienzan a venir incluidas en los métodos de las Editoriales, pero también se compran a menudo sueltas.

3) Materiales para trabajos y actividades, decoración de las aulas cada curso como plastilina, cartulinas, pintura de dedos, tijeras, pinceles, rodillos, papel continuo, papel charol....

4) Materiales para la oficina y para las educadoras (papel, bolígrafos, rotuladores, toner impresora, tijeras, y realmente poco más).

5) BABYS Y UNIFORMES: normalmente se compran por la Escuela pero siempre se cobran (con un pequeño porcentaje de beneficio) a los padres de algún modo, bien en la matrícula o aparte, por lo cual, aunque hay que considerarlos no son un gasto añadido.

- Teléfono, Conexión a Internet, Electricidad, Tasas de Basura, Agua, Gas...: son pequeños gastos que debemos reflejar en el presupuesto anual y que dependen de nuestro centro, de si tenemos contratado una conexión a Internet de alta velocidad, si tenemos gas o sólo electricidad, de si la climatización está incluida en el alquiler o si la asumimos nosotros, al igual que la basura y el agua, etc...

- Mantenimiento del Centro:

1) Todos los años tenemos que renovar ciertos materiales: sábanas, pequeños desperfectos, alguna tumbona, cama, mesa deteriorada que arreglar o sustituir, perchas por renovar, pintar, juegos y juguetes, vajilla, etc.... Esta cifra es pequeña pero debemos hacer un apartado en el presupuesto para poder atenderla.

2) Mantenimientos habituales de maquinaria de oficina: ordenador, fotocopiadora e impresora, que variará en función de lo que tengamos, pero por lo menos 300€ anuales debemos considerar.

3) Mantenimiento de los Extintores: 50-100€ anuales (según el tamaño del centro).

4) Plan de Prevención de Riesgos Laborales (contratado a un Servicio Ajeno de Prevención) obligatorio por ley, y que por lo menos nos va a costar 800€ anuales. Si tienes menos de 6 empleados se puede llevar personalmente, sin contratar servicio externo, pero es necesario realizar un curso especializado, curso que puede ser subvencionado por la cuota de formación de la Seguridad Social. Incluso con más de 6 trabajadores se puede ahorrar mucho dinero si hay un responsable en la escuela con el curso adecuado y su titulación correspondiente. Sencillo, un gran ahorro y práctico.

5) Seguros del local, depende si es propiedad o alquilado y de su tamaño.

6) Control de Plagas.

7) Protección de Datos.

- Local: alquiler, hipoteca....:

Junto a los sueldos, el gasto más importante es el del LOCAL, ya sea alquilado o en propiedad (salvo que esté ya pagado al 100%). Por un lado es un gasto fijo y 12 meses al año, por lo que tenemos que tener en cuenta que del negocio vamos a cobrar 10-11 meses, pero no 12, ya que como mínimo los niños y niñas cogen 1 mes de vacaciones que no pagan Escuela.

- Otros gastos:

Es habitual que pidamos un préstamo para afrontar la inversión de este negocio: obras de reforma, muebles y equipamiento, licencias, publicidad, fianza alquiler o gastos de hipoteca. Debemos tener en cuenta estas cuotas mensuales. Y no olvidemos hacer un apartado para Tesorería, sobre todo para soportar los primeros meses.

A continuación se presentan unas Tablas meramente ORIENTATIVAS porque las variables son muchas, de Ingresos y Gastos de los primeros años de un Centro con 4 aulas más multiusos:

4 AULAS + MULTIUSOS	1º AÑO	2º AÑO	3º AÑO	4º AÑO	5º AÑO	6º AÑO
GASTOS	80%	100%	100%	100%	100%	100%
SUELDOS Y SEG.SOC. COSTE TOTAL EMPRESA						
GERENTE	40.000,00	40.800,00	41.616,00	42.448,32	43.297,29	44.163,23
MAESTRA	22.000,00	22.440,00	22.888,80	23.346,58	23.813,51	24.289,78
COCINERA (6 horas)	12.000,00	12.240,00	12.484,80	12.734,50	12.989,19	13.248,97
LIMPIEZA (4 horas)	5.500,00	5.610,00	5.722,20	5.836,64	5.953,38	6.072,44
EDUCADORA	14.000,00	14.280,00	14.565,60	14.856,91	15.154,05	15.457,13
EDUCADORA	14.000,00	14.280,00	14.565,60	14.856,91	15.154,05	15.457,13
EDUCADORA	14.000,00	14.280,00	14.565,60	14.856,91	15.154,05	15.457,13
AUXILIAR	12.000,00	12.240,00	12.484,80	12.734,50	12.989,19	13.248,97
AUXILIAR	12.000,00	12.240,00	12.484,80	12.734,50	12.989,19	13.248,97
TOTAL SUELDOS	145.500,00	148.410,00	151.378,20	154.405,76	157.493,88	160.643,76
ALQUILER	37.083,00	37.824,66	38.581,15	39.352,78	40.139,83	40.942,63
TELEFONO Y ADSL	2.000,00	2.040,00	2.080,80	2.122,42	2.164,86	2.208,16
ELECTRICIDAD/GAS	1.000,00	1.020,00	1.040,40	1.061,21	1.082,43	1.104,08
ALIMENTACION	15.000,00	15.300,00	15.606,00	15.918,12	16.236,48	16.561,21
PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE	2.000,00	2.040,00	2.080,80	2.122,42	2.164,86	2.208,16
PRODUCTOS DE FARMACIA: pomadas, termómetros	600,00	612,00	624,24	636,72	649,46	662,45
MATERIALES EDUCATIVOS	2.000,00	2.040,00	2.080,80	2.122,42	2.164,86	2.208,16
MATERIALES OFICINA	300,00	306,00	312,12	318,36	324,73	331,22
BABYS	1.000,00	1.020,00	1.040,40	1.061,21	1.082,43	1.104,08
BABEROS	300,00	306,00	312,12	318,36	324,73	331,22
UNIFORMES PERSONAL	250,00	255,00	260,10	265,30	270,61	276,02
PUBLICIDAD	300,00	306,00	312,12	318,36	324,73	331,22
GESTORIA LABORAL, CONTABLE Y FISCAL	2.500,00	2.550,00	2.601,00	2.653,02	2.706,08	2.760,20
SEGURO LOCAL Y RESPONSABILIDAD CIVIL	400,00	408,00	416,16	424,48	432,97	441,63
PREV. RIESGOS LAB.	400,00	408,00	416,16	424,48	432,97	441,63
CONTROL DE PLAGAS	300,00	306,00	312,12	318,36	324,73	331,22
MANTENIMIENTO	0,00	5.000,00	7.000,00	8.000,00	9.000,00	10.000,00
	65.433,00	71.741,66	75.076,49	77.438,02	79.826,78	82.243,32
TOTALES	210.933,00	220.151,66	226.454,69	231.843,79	237.320,66	242.887,08
INGRESOS	ANUAL	ANUAL	ANUAL	ANUAL	ANUAL	ANUAL
MATRICULAS Escuela Inf. (Babys, seguro esc y mat incl)	22.400,00	29.400,00	30.000,00	31.000,00	32.000,00	33.000,00
Cuotas mensuales Escuela Infantil	224.000,00	258.000,00	265.000,00	270.000,00	275.000,00	280.000,00
TOTALES	246.400,00	287.400,00	295.000,00	301.000,00	307.000,00	313.000,00
BENEFICIO ANUAL BRUTO	35.467,00	67.248,34	68.545,31	69.156,21	69.679,34	70.112,92
AMORTIZACION DE LA INVERSION (240.000€)	23.053,55	43.711,42	44.554,45	44.951,54	45.291,57	45.573,40
Aproximadamente en 6 años se recupera toda la inversión destinando aprox el 65% del beneficio a amortización						

6) MUEBLES Y EQUIPAMIENTO INICIAL

AULA BEBES (menores de 1 año)

- 1) Cunas.
- 2) Cambiador (preferiblemente junto a un lavabo), con armario para pañales, toallitas y objetos de higiene. En las Escuelas donde pañales y toallitas están separados para cada niño/a habrá un armario clasificador con un hueco para cada uno. Se aconseja hacer el Cambiador de obra.
- 3) Mueble clasificador, con un hueco para cada niño, suficientemente grande para guardar una muda de ropa completa, y sus objetos personales. También en este mueble, que se aconseja sea alto y con zona de puertas, se pueden guardar juguetes, lencería y otros objetos de uso en el aula.
- 4) Tronas para alimentación.
- 5) Zona de juegos vallada, con una colchoneta blanda y que aisle del frío del suelo. Está vallado para evitar que gateando puedan acceder a zonas donde pisamos con los zapatos sucios.
- 6) Mesa y silla de la educadora.
- 7) Mueble para el microondas y alimentación, con espacio clasificador para biberones, leches de continuación y cereales.

AULAS 1 y 2 AÑOS

- 1) Camitas apilables. Durante la comida se dispondrán por la zona de juegos para que estén preparadas para la siesta y el resto del día se recogen y mantienen apiladas.
- 2) Cambiador, preferiblemente junto a un lavabo, con espacio para pañales, toallitas y objetos de higiene. En las Escuelas donde pañales y toallitas están separados para cada niño/a habrá un armario clasificador con un hueco para cada uno.
- 3) Mueble clasificador, con un hueco para cada niño, suficientemente grande para guardar una muda de ropa completa, y sus objetos personales.
- 4) Mesas y sillas infantiles que se utilizan para trabajar y para comer. Se pueden apilar y mantener apartadas durante las horas de juegos.
- 5) Colchoneta para la Asamblea y actividades en las que los niños/as permanezcan sentados en el suelo.

Por las paredes se aconseja una estantería a media altura, donde no alcancen los niños/as para guardar juguetes, materiales y otros objetos de uso en el aula.

PASILLO

PERCHAS: se aconseja colocarlas en el pasillo, una percha por niño/a, separadas entre sí lo suficiente para que quepa holgadamente el abrigo y una mochila, y con espacio suficiente para colocar sobre cada percha el nombre, foto o imagen de cada niño/a.

COCINA

Cocina: vitrocerámica o cualquier otro tipo (no se suele utilizar horno). Si contratamos CATERING es suficiente una cocina básica (o un simple microondas).

Campana extractora: la normativa actual está exigiendo en este sentido extracciones "industriales" si se cocina en la escuela. Consultar a su ingeniero de instalaciones, es normativa de su Ayuntamiento.

Congelador: no es necesario demasiado grande, se usan preferentemente alimentos frescos, no se congela mucho.

Refrigerador: como mínimo un cuerpo entero. Preferiblemente industrial con capacidad de enfriar hasta algo menos de 0°.

Microondas

Batidora de vaso (al menos 2)

Lavadora y secadora (opcional), en zona diferenciada o Lavandería

Lavavajillas (preferiblemente industrial porque sirve también para desinfectar los juguetes y la vajilla en general gracias a sus elevadas temperaturas)

Lavamanos de accionamiento no manual. Fregadero con 2 senos.

Armarios suficientes y baldas para almacenaje (no es necesario tampoco mucho, se compra como máximo para una semana)

MATERIALES NECESARIOS EN LAS AULAS

- Ropa de cuna y cama
- Cambiador Acolchado
- Dispensario de toallitas de papel de pared (junto a cada lavabo)
- Jabón de manos (adultos, en lavabos)
- Baberos
- Caja ropa de recambio del centro
- Desinfectante para el cambiador (lejía diluida en spray)
- Toallitas bebés
- Cremas varias: Mustela, Pasta Lassa, crema de sol, crema de masajes
- Caja de guantes
- Colonia, peine y cepillo para el aseo de los niños/as
- Pañales
- Ambientador
- Diferentes cajas de almacenaje adecuadas para biberones, chupetes, juguetes...
- Botiquín: antipiréticos (Apiretal, Dalsy), termómetro, suero, gasas, tiritas
- Material de aula (según la edad y actividades desarrolladas):
 - * Juegos y juguetes
 - * Materiales de “mesa”: papel, pinturas blandas, ceras, tijeras, pegamento, cartulinas, papel charol, pintura de dedos, pintura de maquillaje, rodillos, esponjas, plastilina....
 - * Bits de Inteligencia
 - * Cuentos y CDs de música de varios tipos
 - * Libros de Fichas

- Material de la Educadora: Archivador con fichas de los niños/as, Libro Guía de la Educadora (según edad y Editoriales), bolígrafos, lapiceros, rotuladores, marcadores permanentes (ropa, biberones...), tijeras, pegamento, archivadores...

- Equipo de música

MATERIALES (ENSERES, MENAJE) NECESARIOS EN LA COCINA

Cuencos (para purés y papillas) al menos 1 por niño/a
Platos hondos y llanos para los niños/as para la Escuela Infantil
Platos hondos y llanos un poco más grandes para la Ludoteca
Vajilla (platos, vasos y cubiertos) para los adultos

Vasos para los niños: con asas, sin asas, con “pitorro”, algunos más grandes para Ludoteca

Cubiertos diferenciando cucharas de silicona para iniciar la alimentación de los bebés, cucharas y tenedores para los que ya comen “solitos” de tamaño infantil, y cucharas, tenedores y cuchillos para Ludoteca

Para la cocinera: tijeras, abridor de latas, abridor de botellas, Ollas y Cacerolas (diferentes tamaños), cazos, barreños, ensaladeras, embudo, escurridor, colador, sartén, paellera, rallador, cucharones, cazos de servir, espumadera, varilla, paletas de madera, cuchillos de cocina, tabla de cortar

Termos (al menos 1 por aula) para llevar los purés a las aulas (pueden ser de 2,5 l., de 3 o de 5 litros)

Cajas “tappers” para almacenaje

Cafetera (opcional)

Carro Limpieza

Carro transporte de comida

ASEOS ADULTOS:

ducha, wc, lavabo, armarios y complementos, toallero de pared (obligatorio)

- Se aconseja disponer de un lavabo en cada aula, aunque no es obligatorio por ley.

- Aseos infantiles: al menos 2 wc y 2 lavabos, complementos....

7) SUBVENCIONES Y AYUDAS ECONOMICAS

Como es un tema muy variable ya que cada curso escolar se modifican, recomendamos mejor consultar con ASEDUCA su caso particular para averiguar si se pueden beneficiar de alguna ayuda.

8) ESCUELA INFANTIL EN ZONA EMPRESARIAL

Las VENTAJAS de una Escuela Infantil cercana al lugar de trabajo de padres y/o madres son múltiples y evidentes, si bien, están más claras para los usuarios que para los que deberían ayudar económicamente a su implantación (empresas e instituciones)

Prolongación de la lactancia materna

Reducción de faltas de asistencia al trabajo

Mayor colaboración Escuela-Padre/Madre

Más tiempo de padre y/o madre con los hijos/as

Los INCONVENIENTES son principalmente económicos. El suelo empresarial es muy caro para una Escuela Infantil. El régimen habitual es de alquiler, prácticamente inalcanzable para la viabilidad económica del centro, o provocando que las tarifas sean tan elevadas que sólo los padres/madres de niveles económicos muy altos puedan acceder al servicio.

El problema del alquiler se complica sobre todo para el comienzo. Habitualmente es necesario disponer del local para poder presentar los planos y comenzar las obras, al tiempo que se solicitan las licencias y autorizaciones,

pero éstas pueden demorarse tantos meses que al final podemos pagar el alquiler de un periodo muy largo sin actividad.

Otro problema es encontrar el lugar adecuado en un entorno empresarial. Los polígonos empresariales tienen precios más económicos pero no son muy adecuados para los niños/as de estas edades: ruidos, pocas o ninguna zona verde. Esto no ocurre en polígonos más modernos y en los Parques Empresariales, donde a cambio, el precio metro cuadrado es tan caro que resulta inalcanzable para la Escuela Infantil. Las empresas parecen en las primeras conversaciones estar muy dispuestas a colaborar para ayudar a instalar el centro, pero cuando se trata de aportaciones económicas se acabaron las conversaciones. La conciencia social de las empresas está aún a años luz de la realidad. En definitiva, la Escuela Infantil en un Parque Empresarial es un lujo que sólo se pueden permitir algunos directivos/as.