



Ayuntamiento de
Pamplona

Iruñeko
Udala

PROYECTO



MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL PROYECTO HEMENGOAK-DE AQUÍ

PREMIOS ESTRATEGIA NAOS Edición 2020



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



ÍNDICE

1. Denominación del proyecto y antecedentes
2. Directores del proyecto
3. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo
4. Identificación de las actuaciones realizadas
5. La implicación y sinergias de los diferentes sectores que hubieran participado
6. La evaluación de proceso y resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana
7. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista en los próximos años, y la financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos
8. El planteamiento innovador y original
9. La contemplación de criterios de equidad y perspectiva de género
10. Referencias

1. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO Y ANTECEDENTES

El proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ de las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona/Iruña se enmarca en la estrategia hacia la alimentación saludable y la sostenibilidad alimentaria, se vincula al ámbito de la compra pública de productos alimentarios locales y a los servicios directos de los comedores escolares de las escuelas infantiles, propiedad del Ayuntamiento de Pamplona.

Así pues, el Ayuntamiento, a través del Organismo Autónomo de Escuelas infantiles, gestiona 11 escuelas infantiles. 10 de ellas tienen servicio comedor, y actualmente ofrecen alrededor de 940 comidas diarias, dirigidas tanto a menores de 0 a 3 años, como al personal trabajador de las escuelas. Estas escuelas infantiles cuentan con instalaciones de cocina, comedor y todo el personal es personal propio. Por tanto, es un marco idóneo para proponer un modelo integral donde se contemple el proyecto de comedor, como visión holística, desde el punto de vista de la salud, nutritivo, pedagógico, de producción local sostenible social y medioambiental.

Es un proyecto que parte desde la reflexión sobre las necesidades y derechos de las niñas y niños, de la adaptación del menú, de cómo y dónde se han producido los alimentos, sobre la importancia de elaborar menús en función de la temporalidad de la producción de verduras, la producción de alimentos respetuosos con el medio ambiente y de dotar de salud a través de un comedor y unos menús saludables y sostenibles.

Una alimentación saludable se define como aquella que es satisfactoria, suficiente, completa, equilibrada, armoniosa, segura, adaptada al comensal y al entorno, sostenible y asequible.

Diversos estudios señalan como principales problemas de la alimentación actual el exceso de alimentos refinados, azúcares y proteínas de origen animal, por un lado; y el consumo insuficiente de frutas, verduras y cereales integrales, por el otro.

La comida del mediodía suele ser la ingesta más importante de la jornada, y gran parte de los niños y niñas la suelen tomar en su centro escolar. Por ello, uno de los objetivos del menú escolar debe ser sentar las bases para una buena relación con la comida desde la infancia, ofreciendo una alimentación nutritiva, saludable, variada y respetuosa con el medio ambiente. De esta forma, aumentan las posibilidades de que se adopte una dieta adecuada durante toda la vida, pues cada etapa tiene sus peculiaridades y necesidades a las que hay que ir adaptando la alimentación.

Para mejorar el patrón nutricional en Navarra es imprescindible un incremento en el consumo de frutas y verduras, y una disminución del aporte de proteína animal, azúcares y grasas de bajo valor nutricional.

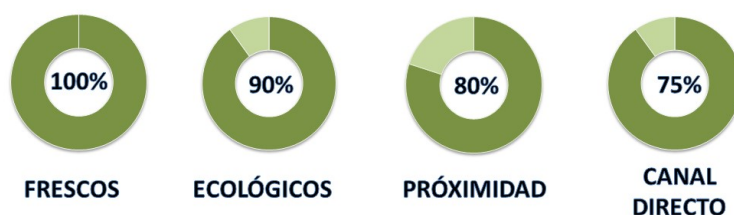
Esta mala tendencia alimenticia, combinada con el sedentarismo de este mundo contemporáneo, ha provocado un aumento alarmante de la obesidad y el sobrepeso a nivel mundial. La situación es tan grave que los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud (OMS) han firmado un acuerdo para detener el aumento de la diabetes, la obesidad y el sobrepeso de aquí a 2025. **La obesidad y el sobrepeso en el estado español actualmente afectan a casi el 35% de la población infantojuvenil (8-16 años).** En el caso concreto de Navarra el porcentaje es considerablemente menor, pero no deja de ser preocupante, pues se sitúa en el 15%. Es fundamental que volvamos a los buenos hábitos de la dieta mediterránea para no continuar avanzando en el camino de la pérdida de salud y calidad de vida derivada de la mala alimentación y la falta de actividad física regular.

Con este escenario, el Organismo Autónomo inició en 2017 un plan experimental con dos de las escuelas infantiles, con un total de 200 menús diarios, como fase piloto para poder probar y después replicar en el resto de la red de escuelas un proyecto tan ambicioso de la mejor forma posible.

En agosto de 2019, con el inicio del curso anterior, se inició la fase de expansión del menú HEMENGOAK-DE AQUÍ a todas las escuelas infantiles municipales de la ciudad. Para ello fue necesario llevar a cabo un complejo proceso de licitación pública por lotes, para disponer del suministro de productos que darían cumplimiento a los criterios del proyecto de menús saludables y sostenibles con alimentos ecológicos, locales, frescos, de temporada y abastecidos por la producción primaria.

Actualmente, se están sirviendo alrededor de 940 menús diarios, dirigidos tanto a menores de 0 a 3 años, como al personal trabajador de las escuelas.

EL PROYECTO EN NÚMEROS



2. DIRECTOR DEL PROYECTO

Juan Ramón Rábade Iraizoz

Director Gerente del Organismo Autónomo Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona

Iruñeko Udal Haur Eskoleetako Zuzendari Orokorra



3. OBJETIVOS, MATERIAL Y MÉTODOS UTILIZADOS PARA SU DESARROLLO

OBJETIVOS

El objetivo general del proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ es conseguir el cambio de modelo de alimentación hacia un menú saludable y sostenible en todas las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona; 10 de las cuales tienen cocina y ofrecen almuerzo y comida, y una undécima que ofrece únicamente el almuerzo.

Además, se busca buscar trasladar la filosofía del proyecto a la sociedad en general y servir de ejemplo para otras entidades que quieran desarrollar proyectos similares y así avanzar en el cambio de modelo de todos los comedores escolares.

Los **Objetivos generales del proyecto** son los siguientes:

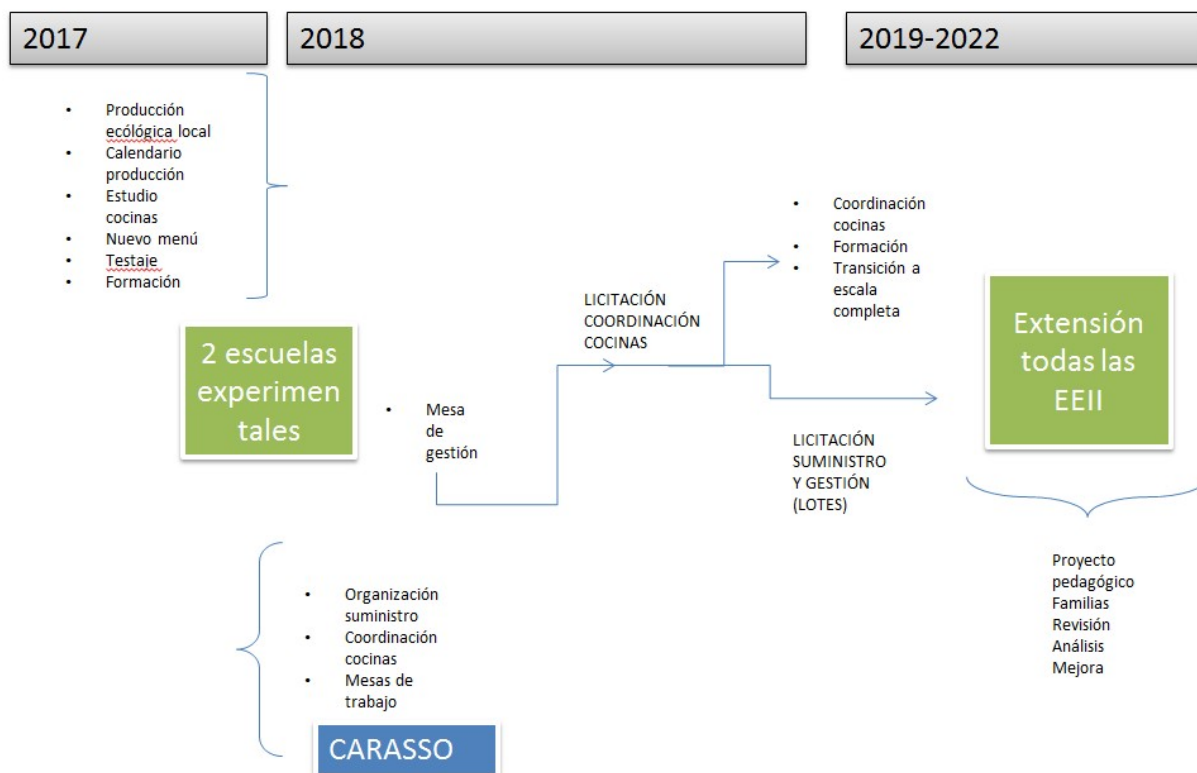
1. Mejorar la calidad de la alimentación de todas las escuelas infantiles municipales de pamplona, cambiado la estructura del menú, estableciendo un menú saludable, que atienda a los derechos, necesidades y recomendaciones de los organismos de nutrición y pediatría del periodo 0-3 años, adaptado a la temporalidad de la producción en Navarra, con alimentos de producción ecológica, producidos en proximidad, potenciando la compra directa a los y las productoras o en circuito corto, y que sirva de enfoque pedagógico para compartir hábitos saludables con toda la comunidad educativa
2. Introducir, dentro de la línea pedagógica de las Escuelas Infantiles, el proyecto de cocina-comedor con criterios de sostenibilidad, educación y promoción de hábitos saludables.
3. Favorecer el acceso de los productores-as a proveer los alimentos para estos consumos.

Los **objetivos específicos** son los siguientes:

1. Promoción de la salud y hábitos alimentación saludable en el alumnado y las familias y consumidores-as de centros colectivos.
2. Formular una estrategia comunicativa adecuada al tipo de proyecto.
3. Informar y sensibilizar sobre los alimentos ecológicos y locales.
4. Incorporar criterios de responsabilidad social y ambiental en el consumo de la restauración colectiva.
5. Valorizar los productos de temporada y frescos e incorporarlos en la planificación de los menús.
6. Sensibilización de toda la comunidad escolar y sociedad, en general, sobre criterios alimentación saludable, de responsabilidad social y ambiental en el consumo.
7. Establecer una forma de evaluar con coherencia un proyecto de este calado.
8. Consolidar una plaza en plantilla orgánica de nutricionista-coordinación de cocinas.

Soñamos, a largo plazo, con un proyecto que se arraigue en la ciudad en las escuelas infantiles públicas y sirva de base para otros proyectos de restauración colectiva, a partir de los tres años, y que potencie el sector primario ecológico y la economía circular.

MATERIAL Y MÉTODOS



4. IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTUACIONES REALIZADAS

ACCIÓN 1: ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS Y PLAN DE TRABAJO

1. Definición de los objetivos del Proyecto
2. Trabajo conjunto con CPAEN, INTIA y Menjadores
3. Establecimiento criterios nutricionales y nueva estructura de menú

Objetivos nutricionales

Aumentar el consumo de:

- Verduras (cantidad y variedad)
- Frutas
- Cereales integrales

Disminuir el consumo de:

- Proteína de origen animal (ajustando gramajes a las recomendaciones)
- Alimentos procesados
- Sal y azúcar

Además de ofrecer alimentos de temporada, locales y ecológicos

Nueva estructura de menú

- Asegurar 100g/verdura/comida
- En los almuerzos, sólo ofrecer fruta, en cantidad ilimitada
- Eliminar alimentos de origen animal de los primeros platos
- Introducir cereales integrales
- 1 día a la semana, mínimo, legumbres como fuente de proteína
- Lácteo, siempre yogur natural, 1 día a la semana
- Tanto para cocinar como para aliñar, aceite de oliva virgen extra

Ejemplo de menú tipo:

MENÚ SÓLIDO FRÍO (Enero-Marzo) - HOTZALDIKO ZATIKAKO MENUA (Urtarrila-Martxoa)					BASAL - OINARRIZKOA
SEMANAS/ASTEAK	LUNES/ASTELEHENA	MARTES/ASTEARTEA	MIÉRCOLES/ASTEAZKENA	JUEVES/ORTZEGUNA	VIERNES/ORTZIRALA
11-15 ENERO/URTARRILA 8-12 FEBRERO/OTSAILA 8-12 MARZO/MARTXOA	ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS ARROZ INTEGRALA BARAZKIEKIN	PURÉ DE VERDURAS BARAZKI PUREA	GARBANZOS CON VERDURAS DE TEMPORADA TXITXIRIOAK SASOIKO BARAZKIEKIN	MACARRONES SEMIINTEGRALES CON TOMATE MAKARROI ERDI-INTEGRALAK TOMATEAREKIN	PORRUSALDA
	TORTILLA DE ZANAHORIA AZENARIO ARRAUTZOPILA	GUISO DE TERNERA CON VERDURAS TXEKOR GISATUA BARAZKIEKIN	ENSALADA VARIADA ASKOTARIKO ENTSALADA YOGURT - JOGURTA	PESCADO FRESCO CON SALSA DE VERDURAS ARRAIN FRESKOA BARAZKI SALTAREKIN	POLLO AL AJILLO CON MANZANA OILASKOA BARATXURIERAN SAGARRAREKIN
18-22 ENERO/URTARRILA 15-19 FEBRERO/OTSAILA 15-18 MARZO/MARTXOA	VERDURA DE TEMPORADA SASASOIKO BARAZKIA	ESPIRALES SEMIINTEGRALES CON TERNERA KIRIBILERDI-INTEGRALAK TXEKOR OKELAREKIN	LENTEJAS CON VERDURAS Y ARROZ DILISTAK BARAZKI ETA ARROZAREKIN	VERDURAS DE TEMPORADA SASOIKO BARAZKIAK	ALUBIAS CON BERZA BABARRUNAK AZAREKIN
	TORTILLA DE PATATA PATATA ARRAUTZOPILA	COMPOTA DE MANZANA SAGAR KONPOTA	YOGURT - JOGURTA	GUISO DE PESCADO FRESCO, PATATA Y VERDURAS ARRAIN FRESKO, PATATA ETA BARAZKI GISATUA	ENSALADA VARIADA ASKOTARIKO ENTSALADA YOGURT - JOGURTA
25-29 ENERO/URTARRILA 22-26 FEBRERO/OTSAILA 22-26 MARZO/MARTXOA	MACARRONES SEMIINTEGRALES CON REMOLACHA MAKARROI ERDI-INTEGRALAK ERREMOLATXAREKIN	CREMA DE CALABAZA KUIA KREMA	LENTEJAS CON VERDURAS DE TEMPORADA DILISTAK SASOIKO BARAZKIEKIN	VERDURA DE TEMPORADA SASASOIKO BARAZKIA	SOPA DE VERDURAS BARAZKI-ZOPA
	TORTILLA DE VERDURAS BARAZKI ARRAUTZOPILA	"BOLÓNESA" DE TERNERA TXEKOR-"BOLÓNESA"	ENSALADA VARIADA ASKOTARIKO ENTSALADA YOGURT - JOGURTA	PESCADO FRESCO ESTILO ORIO CON PATATA PANADERA ARRAIN FRESKOA ORIO ERARA PATATEKIN	POLLO AL HORNO CON GUARNICIÓN OILASKO ERREA GRANIZIOAREKIN
1-5 FEBRERO/OTSAILA 1-5 MARZO/MARTXOA 29-31 MARZO/MARTXOA	ESPIRALES SEMIINTEGRALES CON SALSA DE ZANAHORIA KIRIBILERDI-INTEGRALAK AZENARIO SALTAREKIN	TRIGO SARRACENO CON VERDURAS ARTOBELTZA BARAZKIEKIN	ALUBIAS CON VERDURAS DE TEMPORADA BABARRUNAK SASOIKO BARAZKIEKIN	ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS ARROZ INTEGRALA BARAZKIEKIN	VERDURA DE TEMPORADA CON PATATA SASOIKO BARAZKIA PATATEKIN
	REVUELTO DE VERDURAS BARAZKI NAHASKIA	HAMBURGUESA DE TERNERA EN SALSA TXEKOR-HAMBURGESA SALTAN	ENSALADA VARIADA ASKOTARIKO ENTSALADA YOGURT - JOGURTA	PESCADO FRESCO CON SALSA DE VERDURAS ARRAIN FRESKOA BARAZKI SALTAREKIN	POLLO AL HORNO CON VERDURAS OILASKO ERREA BARAZKIEKIN

4. Estudio de la producción ecológica local y el calendario de producción
5. Elección de 2 escuelas experimentales

ACCIÓN 2: TESTAJE EN DOS ESCUELAS EXPERIMENTALES

1. Organización de suministro
2. Coordinación de cocinas

El contrato de servicios adjudicado a Menjadors Ecològics que desarrolló las funciones de gestión y coordinación de cocinas entre el 03/09/2018 y 30/11/2019. En la actualidad Menjadors Ecològics continúa con acciones formativas y acciones puntuales de asesoramiento durante esta Fase III, para asegurar la correcta marcha del proyecto y apoyar las acciones de sensibilización sobre el mismo.

3. Mesas de trabajo

ACCIÓN3: LICITACIÓN PÚBLICA

1. Lotes

Diseño de una licitación pública de alimentos y gestión logística que siga las recomendaciones de la contratación verde y en consonancia con la ley de contratación pública de Navarra (disposición adicional decimoséptima en lo referido a la calidad de los alimentos).

2. Contratación de un/a nutricionista- coordinación de cocinas

Apoyo técnico para la creación del tribunal para la contratación de un nutricionista experto en 0-3 años, con conocimiento de alimentación saludable, ecológica y procesos agroecológicos. Esta acción ya está realizada y en estos momentos, está trabajando Izaskun Berasategi, como nutricionista-coordinadora de cocinas en las escuelas infantiles municipales, directamente contratada por el Organismo Autónomo.

ACCIÓN 4: EXTENSIÓN DEL PROYECTO A TODAS LAS ESCUELAS INFANTILES

Actividad 1: COORDINACIÓN PARA LA CONSOLIDACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

- Reuniones de seguimiento del grupo motor del proyecto, compuesto por: el Gerente Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona, INTIA, CPAEN, Menjadors Ecològics, Oficina Planteamiento Estratégico Ayto. Pamplona, Direcciones de las escuelas experimentales, Nutricionista-Coordinación de cocinas.

Estas reuniones han servido para establecer una coordinación del proyecto, analizar el

seguimiento del mismo y hacer propuestas para su extensión y una sensibilización del mismo.

- Auditorías a todos los lotes de suministro y logística: INTIA ha realizado una auditoría para la verificación fehaciente de todos los elementos ligados a la adecuada ejecución del contrato de suministros de alimentos y del centro de logística ligados al proyecto, y certificación de los alimentos de proximidad suministrados para la ejecución del contrato.

Actividad 2: COLABORACIÓN CON LA ASOCIACIÓN NAVARRA DE PEDIATRÍA, que está consistiendo en lo siguiente:

- El fomento de hábitos saludables de alimentación en la infancia.
- Realización de una investigación (ELIKUME) sobre cómo la implantación de los menús HEMENGOAK-DE AQUÍ está favorecido estos hábitos saludables en la alimentación de las familias de los niños y las niñas asistentes a las escuelas infantiles municipales.
- La instauración de hábitos educativos saludables a través de las escuelas infantiles municipales.
- Formaciones a familias y divulgación del proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ en foros de Pediatría
 - Entrevista a Veronica Etayo (Pediatra)

Actividad 3: PROYECTO EDUCATIVO CON USUARIOS/AS Y SUS FAMILIAS, ASÍ COMO PERSONAL TRABAJADOR DE LOS CENTROS.

- **Formación a personal trabajador:** Se ha impartido formación sobre los objetivos nutricionales del menú con todo el personal trabajador, y más detalladamente con las educadoras de los grupos de lactantes, ya que fue en los grupos donde más dudas surgieron, tanto a nivel de escuela como en el contexto familiar. Además, se profundizó en temas de la filosofía de HEMENGOAK-DE AQUÍ, de las cuestiones de salud y sostenibilidad relacionadas con el proyecto.
- **Formación a cocineras y cocineros:** se han realizado varias formaciones, tanto con los y las cocineras titulares como con los y las que están en los primeros puestos de la lista de sustituciones (que son las que más trabajan en la sustitución de los y las cocineros y cocineras titulares de las escuelas). Antes de comenzar el curso, Menjadors Ecològics impartió formación a estos grupos de cocineros y cocineras, tanto teórica como

práctica, donde se trataron los siguientes temas:

- Nuevos alimentos introducidos en el menú HEMENGOAK-DE AQUÍ.
- Técnicas culinarias.
- Cómo organizar la jornada de trabajo.
- La cesta de la compra.
- Objetivos nutricionales.
- Alimentación saludable

Además, ha realizado formación individualizada en las cocinas donde se ha detectado que era necesario profundizar en algún tema en concreto.

- **Formación a familias:** A raíz del convenio firmado con la Asociación Navarra de Pediatría (ANPE), se organizaron diferentes formaciones dirigidas a familias.
 - Charla 1: Menú del proyecto de alimentación de escuelas infantiles. Valores nutricionales, sociales y educativos.

Esta charla se ha impartido en 6 escuelas infantiles, ubicadas en diferentes barrios de Pamplona-Iruña, y ha sido impartida por técnicos y técnicas de las escuelas infantiles municipales de Pamplona-Iruña (para dar el punto de vista educativo y nutricional), junto a INTIA y CPAEN (aspectos de agroecología y producción), ANPE (aspectos de salud) y Servicios Sociales (aspectos que tienen que ver con la concienciación de la alimentación saludable en las familias, sobre todo las más vulnerables), con el objetivo de mostrar la complejidad del proyecto. A las charlas han acudido un total de 130 personas. Además, a las mismas ha acudido personal trabajador de nuestras escuelas infantiles (cocineras, direcciones, educadoras) y también se han añadido otras profesionales de otros organismos (Gobierno de Navarra) que han solicitado participar en las mismas.

- Charla 2: Cómo complementar el menú escolar en casa.

Debido al cierre de las escuelas, esta charla sólo se pudo impartir en una escuela. Por ello, se ha redactado un documento para las familias aportando tanto la información de la primera charla, como la segunda charla y sugerencias para este el tiempo de confinamiento. Este documento está colgado en nuestra página web.

- Taller de cocina: Cocina fácil en casa.

Se había planificado para realizarlo en todas las escuelas, pero se tuvo que suspender.

****Debido a la situación actual, para este curso se ha planteado la impartición de la formación a familias en formato online, manteniendo los mismos contenidos.***

- **Programación de visitas a productores y productoras:** se habían programado tres visitas a diferentes productores y productoras (pollo, ternera y yogur) dirigidas a familias, pero se han tenido que suspender por las circunstancias actuales. Queda pendiente su realización cuando sea posible realizarlas con seguridad.

Actividad 4: ESTABLECIMIENTO Y PARTICIPACIÓN EN REDES DE CENTROS DE ESCUELAS INFANTILES CON SISTEMAS DE COMEDOR BASADA EN PRODUCTOS LOCALES Y/O ECOLÓGICOS. INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO Y EXPERIENCIAS.

Por un lado, se han mantenido dos reuniones presenciales, convocadas por el Instituto de Salud Pública y Laboral del Gobierno de Navarra, con el objetivo de compartir nuestro proyecto, que está sirviendo de ejemplo para otras licitaciones, como la de comedores colectivos en los centros educativos comarcales. Al mismo tiempo, hemos participado activamente en la elaboración de una Guía de Alimentación para facilitar la planificación de menús.

Por otro lado, hemos utilizado como ejemplo el proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ a la hora de asesorar en varios proyectos y se ha presentado en jornadas de interés.

Actividad 5: COMUNICACIÓN Y TRANSFERENCIA.

- Artículos. Se han publicado dos artículos sobre el proyecto.
- Publicación de entrevistas a Nani Moré y a Verónica Etayo (pediatra asociada al proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ).
- Afiches con diversa información divulgativa de interés para el proyecto:
 - Mapa de los proveedores y proveedoras de las escuelas.
 - Rueda de alimentos de temporada en Navarra.
 - Propuesta de elaboración de fichas de alimentos.
 - Puntos de venta de ecológicos en Navarra
- Documental: Realización de un documental, el cual se ha editado y presentado, el 11/02/2020 internamente en un evento con todas y todos los trabajadores del Organismo. Es un documental, realizado por Iñaki Alforja, de 50 minutos de duración que

narra, con suma sensibilidad, los valores y retos de la complejidad del proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ. El desafío pendiente es hacer una presentación pública para la ciudadanía de Pamplona y también en un evento que soñamos internacional.

○ Ejemplo de buenas prácticas:

- Políticas alimentarias transformadoras: manual para la puesta en marcha (CERAI)
- Sistemas alimentarios locales frente a riesgos globales de la crisis climática a la covid-19. Fundación entretantos y Red de ciudades por la Agroecología.
- Fundación Daniel y Nina Carasso:
 - Proyecto elegido dentro del proyecto sistemas alimentarios territorializados.
 - Ficha: https://www.fondationcarasso.org/wp-content/uploads/2019/01/190618_Cuaderno_Carasso_SAT_ES_Web.pdf
 - Video: <https://www.youtube.com/watch?v=AhaFI6QS2tU&list=PL8GgD9-TunuBcBDva6LmnF5utFml6Dzwc&index=7&t=0s>
- Menú 2030. Transformar el menú para transformar el modelo alimentario (Menjadors Ecològics).

A continuación, presentamos los lugares donde nos ha solicitado presentar el proyecto, es inspiración de otros proyectos, han venido a visitarlo, o mostrado interés por llevar a cabo investigaciones a partir de nuestro proyecto:

Fecha	Dónde	Qué	Organización/Personas
14-17/09/2017	Valencia	Presentación del proyecto en Jornadas sobre gobernanza en las políticas alimentarias locales	Ayuntamiento de Valencia y Red de ciudades por la agroecología
19/04/2018	Tenerife	Ponencia “Experiencia de la Comunidad Autónoma de Navarra: Escuelas infantiles de Pamplona”	Seminario “Ecocomedores: Inspiración para un debate más amplio”
30/05/2018	Córdoba	Ponencia “Experiencia de	VII Congreso Internacional de Agroecología

		proyecto de cambio social impulsado por la compra pública sostenible”	
14/05/2018	Pamplona	Organización de la Jornada y ponencias	1ª Jornada Internacional de comedores escolares
14/12/2018	Zaragoza	Presentación de proyecto en encuentro de ciudades por la agroecología	Ayuntamiento de Zaragoza-Red de ciudades por la agroecología
sept 2019		Aporte de Información para un trabajo fin de máster sobre comedores escolares agroecológicos.	Universidad de Córdoba
03/07/2019	Pamplona	Presentación del proyecto de las escuelas infantiles del Pamplona a los socios del Proyecto RESELOC (Interbio y Hazi).	Proyecto RESELOC
05/07/2019	Allariz	Presentación del proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ en Jornadas sobre comedores escolares ecológicos	Universidad de Vigo
Septiembre 2019	Pamplona	Reunión con Departamentos de Educación y Salud para explicar nuestro proyecto y ser inspirador en otros experimentales de restauración colectiva	Instituto de Salud Pública y Laboral del Gobierno de Navarra
02-04/10/2019	Bilbao	Presentación del proyecto en las Jornadas sobre educación sana y sostenible	Justicia alimentaria-Educación
Curso 2019/2020 Curso 2020/2021	Pamplona	Realización de una investigación para comprobar la incidencia del proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ en los cambios de menús en el ámbito familiar	Asociación Navarra de Pediatría
Marzo-abril 2020		Estudio/investigación sobre nuestro proyecto y entrevistar a la dirección y la APYMA de 3 escuelas infantiles municipales	ECODES
Noviembre 2020	On line	Simposio de la agricultura ecológica de la SEAE	SEAE(sociedad española de agricultura ecológica)
Diciembre 2020	On line	Jornadas: Administraciones públicas, Universidad y Sociedad Civil avanzando juntos para la coherencia de políticas de respeto a los derechos humanos	Observatori DESC

5. LA IMPLICACIÓN Y SINERGIAS DE LOS DIFERENTES SECTORES QUE HUBIERAN PARTICIPADO

- El **Ayuntamiento de Pamplona / Iruñeko Udala**, a través del Organismo Autónomo “Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona”, está desarrollando un programa de transformación del modelo de alimentación que se ofrece en las EEII, cuyo objetivo es

mejorar la alimentación de los/as niños/as a través de un menú más saludable y sostenible. Este nuevo menú incluye alimentos de proximidad, frescos, de temporada y ecológicos en los menús que se ofrece al alumnado de 0-3 años de las escuelas infantiles.

- **Niñas, niños y sus familias.** A través de la alimentación diaria, elaborada por el personal de cocina propio y el personal educativo, inculcan en las niñas y los niños hábitos saludables en relación a la alimentación. Por otro lado, mediante la comunicación y la formación a las familias, se transmiten esos valores para que puedan ponerlos en práctica en sus casas.

- **Asociación Navarra de Pediatría;** se añade, a través de una colaboración y de una investigación. Entendemos que es imprescindible que este trabajo sea interdisciplinar, con agentes de todas las áreas, y no podían faltar pediatras en este grupo de trabajo, ya que son los que día a día, trabajan en mejorar la salud infantil.

- **Área de Servicios sociales del Ayuntamiento de Pamplona;** con quien estamos trabajando para la coordinación con el Programa Infancia.

- **Oficina Estratégica del Ayuntamiento de Pamplona.** Presentación a subvenciones.

- **INTIA,** Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agrarias, S.A., es una sociedad pública y ente instrumental del Gobierno de Navarra para la transferencia e innovación en el sector agroalimentario y el mantenimiento de un medio rural vivo respetando el medio ambiente y ofreciendo a la sociedad alimentos de calidad. Trabaja en toda la cadena de valor de la producción de alimentos, desde la producción hasta la comercialización, pasando por la innovación y la valorización de los productos. INTIA realiza labores de asesoramiento y trabaja directamente con agricultores-as y ganaderos-as.

- **CPAEN.** CPAEN es la entidad que certifica la producción ecológica en Navarra y realiza labores de promoción y dinamización de la producción ecológica. Aporta conocimiento y relación directa con el sector productivo ecológico navarro.

- **Menjadors Ecològics.** La asociación Menjadors Ecològics es una entidad sin ánimo de lucro formada por profesionales de distintas áreas de actividad (producción, alimentación y educación) y que tiene como objetivo promover la producción orgánica local y los comedores ecológicos y de proximidad como modelo saludable, educativo, sostenible y justo. Entre sus servicios se encuentra el asesoramiento integral en esta materia y la realización de auditorías.

- **Grupo de Compra pública de Navarra.** Los colectivos que forman esta iniciativa reivindican un modelo de comedor escolar más sano, cercano, justo y educativo. Para ello

proponen una transición hacia un modelo de comedor integral e integrador y uno solo un “servicio” de restauración. Estos cambios tienen que ir acompañados también de políticas que apuesten por un mundo rural vivo y por la revitalización de las economías locales.

Por lo que respecta a los/as **beneficiarios/as del proyecto**, son los siguientes:

- Los principales beneficiarios son los niños y niñas de las escuelas infantiles. Este curso, 940 usuarias/os diarias del servicio de comedor. Niñas y niños de 0-3 años.
- Familias de los niños y niñas: a través de la sensibilización y conocimiento alimentación saludable de cercanía y ecológico.
- En segundo término, el personal educativo, personal de cocinas y otros trabajadores/as de las Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona que utilizan el servicio de comedor.
- Personal de cocina: capacitación para elaborar menús y recetas con productos frescos, de temporada y ecológicos.
- Educadores/as y otros/as profesionales educativos: conocimiento de menús saludables basados en productos ecológicos y de proximidad.
- Sector productor y elaborador: productoras y productores de alimentos que accedan a la licitación y provean de suministros a las cocinas, pequeños obradores ecológicos.
- Productoras/es primarias/os: la experiencia ha sido el detonante para que se esté organizando una red de suministro común por parte de productoras y productores primarios con la adecuación de un local para el acopio y distribución de sus productos.
- Otras administraciones, poblaciones y entidades de Navarra y distintos lugares interesadas en conocer y replicar nuestro proyecto y estrategias.
- La sociedad en general se beneficiaría de un entorno más saludable y de unos alimentos de mayor calidad, es el inicio de un cambio en los hábitos alimentarios de la sociedad.

6. LA EVALUACIÓN DE PROCESO Y RESULTADOS: METODOLOGÍA, INDICADORES Y EL IMPACTO SOBRE LA SALUD DE LA POBLACIÓN DIANA

EVALUACIÓN

La evaluación del proyecto se realizó por parte del Observatorio para una cultura del Territorio, dirigido por Lara Román. Se realizó en dos fases ; En la primera, realizada el

11/12/2019 participaron 50 personas, divididas en diferentes grupos: direcciones de los centros, cocineros y cocineras, auxiliares de limpieza y cocina, educadoras/es y familias. La segunda, se realizó el 12/12/2019 y participó el grupo motor del proyecto, con un total de 8 personas.

La acción ha finalizado y disponemos de un informe de evaluación con sus correspondientes conclusiones.

El Grupo Motor trabajó en paralelo su valoración y el planteamiento de posibles estrategias de mejora en aspectos más problemáticos.

INDICADORES

• Mejora de la calidad de la alimentación

Número de comensales favorecidos por los menús HEMENGOAK-DE AQUÍ: en el curso actual, 940

% de producto ecológico en los menús HEMENGOAK-DE AQUÍ: 90%

% de producto fresco (que no sufre un proceso de congelación o semicongelación): 100%

% de producto de proximidad (radio menor de 200 Km): 80%

% de producto de temporada (producido al aire libre en el área de proximidad): 100%

% de producto de circuito corto: 75%

Tipología de quejas recibidas: mala aceptación de algunos platos, los cuales se han modificado.

Valoración organoléptica del menú: en general, la aceptación del menú es muy buena

• Educativos

Nº de centros en los que se introduce la línea pedagógica en relación al proyecto: 11

Mejora cualitativa de la comunicación exitosa entre el servicio de cocina (llevado por las cocineras) y el servicio de comedor (llevado por las educadoras)

Aceptación cualitativa del cambio de menú: aumentos cantidad y variedad de verduras en el menú; eliminación de alimentos de origen animal en los primeros platos, un día a la semana mínimo legumbre como fuente de proteína, ajuste de gramaje de proteína animal a las recomendaciones actuales, yogur natural un día a la semana

Nº de familias que incluyen hábitos saludables en los hogares, basados en los criterios de los menús HEMENGOAK-DE AQUÍ: se está realizando una investigación con la Asociación Navarra de Pediatría para conocer este número

Número de visitas o acciones realizadas por los productores para el proyecto: debido a la situación actual de pandemia, se han tenido que suspender las visitas que estaban programadas.

- **Sistema alimentario local**

Número de productores implicados: 22

Mejora de la estructura de la red de producción local: vinculada a la planificación de cultivos y producciones en función de la demanda de las escuelas infantiles. Mejora de la estructura también vinculada a proyecto impulsor de producciones ecológicas locales para el abastecimiento en corto.

Mejora de la estructura de la red de distribución local: creación de una asociación de productores/as sin ánimo de lucro para dar servicio a sí mismos en la distribución de alimentos de agricultura ecológica a través de venta directa o canales cortos.

Control del desperdicio diario ocasionado en los menús HEMENGOAK-DE AQUÍ: Diariamente se hace pesaje y registro del desperdicio de cada plato en todas las escuelas.

Incidencias en el suministro: pocas incidencias, se gestionan desde coordinación de cocinas

- **Comunicabilidad**

Acciones realizadas de sensibilización o comunicación del proyecto: 17 presentaciones, 4 publicitaciones externas, 1 publicación INTIA, 5 publicaciones CPAEN, 6 formaciones en escuelas. Total: 33

Nº de personas que han participado en el proyecto: >200

Nº de peticiones fuera del Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles de Pamplona, para presentar la experiencia: 20

Documentación de los platos diarios de cada menú: presentación, texturas...Envío diario de fotos de los platos elaborados al grupo de cocina-coordinación de cocinas.

IMPACTO SOBRE LA SALUD DE LA POBLACIÓN DIANA

Desde el curso pasado, se ha iniciado una investigación con la Asociación Navarra de Pediatría titulada “Efecto de la implantación de un menú saludable y una educación nutricional en escuelas infantiles sobre la alimentación familiar y su adhesión a dieta mediterránea”, en la cual se sigue trabajando.

La hipótesis es que la implementación de un menú escolar basado en una mayor cantidad y variedad de frutas, verduras y cereales integrales, una menor cantidad de proteína animal y un mayor uso de alimentos ecológicos y de proximidad, junto con una intervención educativa basada en charlas nutricionales dirigida a familias de niños de 18 a 41 meses, mejora los hábitos alimentarios de toda la familia y su adherencia a dieta mediterránea (índice KIDMED).

El objetivo general de la investigación es Caracterizar los hábitos alimenticios de familias cuyos hijos/as acuden a las escuelas infantiles municipales y valorar cómo influye sobre su

adherencia a la dieta mediterránea una intervención nutricional a través de la modificación de los menús y de charlas nutricionales a familias.

Este objetivo general, se divide en los siguientes objetivos específicos :

- Caracterizar los hábitos alimenticios de los niños/as de 18 a 41 meses en relación con la adherencia a dieta mediterránea y la actitud de los padres respecto a la alimentación de sus hijos/as
- Estimar y comparar el grado de adherencia a dieta mediterránea y la actitud de las familias hacia la alimentación de sus hijos/as del grupo de familias que acuden a las escuelas infantiles con al menos dos años desde la introducción del menú saludable con respecto al grupo de familias que acuden a centros con implantación reciente de dicho menú.
- Estimar la influencia de una intervención educativa basada en charlas nutricionales en la propia escuela infantil sobre el grado de adherencia a dieta mediterránea de las familias y sobre la actitud de los padres hacia la alimentación de sus hijos/as, comparando los valores de KIDMED y CFSQ pre- post intervención entre el grupo de asistentes a los talleres y el grupo de no asistentes.
- Estimar y comparar el grado de adherencia a dieta mediterránea y la actitud de los padres hacia la alimentación de sus hijos/as del grupo de familias que acuden a los centros infantiles en los que se ha implementado el menú saludable con respecto al grupo control formado por familias de niños/as que no acuden a estos centros y que acuden a la revisión de los 2 años en su centro de salud.
- Estimar la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la revisión del niño sano a los 2, 3, 4 y 6 años de edad y compararla entre los subgrupos de niños/as que han acudido a los centros infantiles en los que se ha implementado el menú saludable con respecto a niños/as que no han acudido a dichos centros.

7. CONTINUIDAD Y SOLIDEZ DE PROYECTO

CONTINUIDAD

El proyecto sigue en marcha en todas las escuelas infantiles municipales de Pamplona. Se han ido consolidando los nuevos menús, la forma de trabajar del personal de cocina, la red de suministro y las infraestructuras necesarias.

De la misma manera, seguimos con el trabajo de investigación con la Asociación Navarra de Pediatría, en el que, además, estamos realizando un proceso continuo de concienciación y sensibilización a familias para poder entender la necesidad de los cambios en los hábitos de alimentación.

En marzo de 2021 terminan los contratos de adjudicación de suministro y gestión logística, con la posibilidad de prorrogarlos por otros dos años más.

Además, para el siguiente año 2021, está pendiente la presentación del Documental.

SOLIDEZ DEL PROYECTO

En este proyecto es conveniente resaltar las complementariedades de las alianzas establecidas entre los distintos participantes del proyecto. INTIA ha aportado al proyecto su conocimiento del sector productor de Navarra, su trayectoria en el ámbito del asesoramiento y transferencia a agricultores/as de Navarra, sus recursos humanos especialistas en la producción, experimentación y certificación de producciones de calidad en Navarra, así como su experiencia y conocimiento en el desarrollo de distintos proyectos de ámbito estatal y europeo.

CPAEN es la entidad que, además de llevar el control y seguimiento de la producción ecológica Navarra, promueve y apoya su desarrollo realizando actuaciones de sensibilización, divulgación, animación y dinamización del sector. Colabora activamente en la estructuración del sector y en actividades de formación y proyectos. Además, en los últimos años lleva una estrategia para el fomento de los comedores saludables y sostenibles en Navarra, habiendo acompañado ya a varios colegios, caterings y entidades en este camino iniciado con los menús HEMENGOAK-DE AQUÍ.

Por su parte, la asociación Menjadors Ecològics aporta al proyecto su experiencia y conocimiento en el ámbito de la gestión de cocina y comedores con incorporación de alimentos ecológicos y locales, con un equipo multidisciplinar experto que coordina la asistencia interna en las cocinas y la capacitación de equipos.

También se sigue trabajando conjuntamente con la Asociación Navarra de Pediatría, tanto a nivel de sensibilización a familias y sociedad, como en la investigación científica que se está llevando a cabo, con la intención de definir futuros proyectos conjuntos.

Por último, destacar que, por primera vez, alumnos y alumnas tanto del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la UPV/EHU y del Máster en Salud Pública de la UPNA/NUP, realizarán

sus prácticas en el Organismo de Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona-Iruña, acompañando en las tareas de nutrición y coordinación de cocinas, así como en la investigación llevada a cabo junto a la Asociación Navarra de Pediatría.

Evidentemente, el proyecto de implantación de menús tendrá su continuidad en el tiempo y su consolidación como un proyecto inherente a las escuelas infantiles municipales de Pamplona. Será necesario continuar con su consolidación en el tiempo, seguir impartiendo formación a nuevos/as trabajadores y trabajadoras, y continuar comunicándolo con nuevas familias. Será necesario seguir evaluándolo, retroalimentándolo, y consolidar el puesto de nutricionista-coordinación de cocinas.

También es muy probable, como ya está sucediendo, que nos soliciten de otras experiencias, en otras localidades, conocer el proyecto o asesoramiento para poner en marcha proyectos similares.

8. EL PLANTEAMIENTO INNOVADOR Y ORIGINAL

De acuerdo con la Stanford Graduate School of Business innovación social es una solución nueva a un problema social la cual es más efectiva, eficiente, sustentable o justa que la solución actual cuyo valor agregado aporta principalmente a la sociedad como un todo en lugar de únicamente a los individuos. Es decir, como nuevas ideas (productos, servicios y modelos) que simultáneamente satisface necesidades sociales y crean nuevas relaciones de colaboración.

En el proyecto HEMENGOAK-DE AQUÍ desde sus inicios se ha incorporado una mirada holística donde la necesidad de satisfacer un servicio, alimentar, se ha planteado como parte de un todo complejo que induce a la obtención de mejoras al conjunto de la sociedad, en términos de equidad, sostenibilidad, compromiso y perdurabilidad.

La conjunción de actores y actrices para la configuración de un equipo transdisciplinar donde se conjugan los saberes de prácticas y ciencias como son la salud, gastronomía, agronomía, ecología, pedagogía, economía entre otros, ha hecho que se haya articulado una nueva solución agregadora de nuevos valores sociales, saludables y sostenibles.

También consideramos innovador el enfoque de actuar e investigar en paralelo. Testeando en dos escuelas de manera experimental y trabajando y sistematizando todo el proceso para adquirir la experiencia y el conocimiento necesario para abordar la extensión al conjunto de las escuelas con plenas garantías.

El trabajo en común y establecimiento de un marco de trabajo que ha permitido traspasar el hermetismo entre administraciones e instituciones. Esto ha permitido la configuración de una estructura de trabajo y colaboración público-privada.

La relación con el sector agrario como un componente principal como productor de los alimentos.

La alianza con la asociación de pediatras de Navarra para incidir en las familias con los hábitos saludables.

La equidad en el derecho a una alimentación sana y saludable a todo el alumnado usuario de las escuelas infantiles.

9. LA CONTEMPLACIÓN DE CRITERIOS DE EQUIDAD Y PERSPECTIVA DE GÉNERO

De una manera integral se han tenido en cuenta criterios de equidad y perspectiva de género. En todas las actividades pedagógicas, en los recursos generados de comunicación se realizan bajo la inclusión de lenguaje de género. Se visibiliza y refuerza el trabajo del colectivo de personal de cocina como colectivo altamente feminizado.

Es imprescindible tener en cuenta los valores de la coeducación, de las diferencias, de la igualdad y equidad como elementos constitutivos transversales de nuestra línea pedagógica.

Por otro lado, en la licitación pública del proyecto, se contemplan estos dos aspectos:

- Pliego de prescripciones técnicas: en el objeto y justificación del contrato se enmarca dentro de la Estrategia Europa 2020 para promover la igualdad de género.
- Anexo V del lote 13, criterios de adjudicación se dotaba con 5 puntos cuando la ejecución del contrato fuera realizada por mujeres.

10. REFERENCIAS

- ✓ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Alimentación saludable. Guía para familias. Programa Perseo. Ministerio de Sanidad y Consumo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Subdirección General de Coordinación Científica. Madrid: 2006
 - *Estrategia NAOS. Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid, 2005.*
- ✓ Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Encuesta Nacional de Alimentación en la población infantil y Adolescente (ENALIA). Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, 2014 y 2017.
 - *Estudio ALADINO 2019: Estudio sobre Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2019. Ministerio de Consumo. Madrid, 2020.*
- ✓ Agencia de Salud Pública de Cataluña. L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Barcelona: Agència de Salut Pública de Catalunya, 2020. - *Pequeños cambios para comer mejor. Barcelona: Agencia de Salud Pública de Cataluña, 2019.*
- ✓ Comisión EAT-Lancet. Alimentos, Planeta, Salud. Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. 2019.
- ✓ Web Escuelas Infantiles Municipales de Pamplona/Iruñeko Udaleko Haur Eskolak:
<http://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verPagina.aspx?IdPag=174&Idioma=1>
- ✓ Web Hacienda de Navarra donde se publica la licitación pública para el proyecto:
(<https://hacienda.navarra.es/sicpportal/mtoAnunciosModalidad.aspx?Cod=1902141358189E67954F>)
- ✓ Web de Navarra ecológica donde están publicadas las entrevistas realizadas:
<https://navarraecologica.org/es/periodico-navarra-bio/aprender-a-comer-es-tan-importante-como-aprender-matematicas>
- ✓ Fundación Entretantos y Red de Ciudades por la Agroecología:
https://www.ciudadesagroecologicas.eu/wp-content/uploads/2020/10/Informe_AlimentacionRiesgosGlobales_def6.pdf
- ✓ Fundación Daniel y Nina Carasso:
<https://www.fondationcarasso.org/es/los-proyectos/>
- ✓ Fundación Gasol. Informe Estudio PASOS 2019. Fundación Gasol. 2019.
- ✓ Menjadors Ecològics. Menú 2030. Transformar el menú para transformar el sistema alimentario. Barcelona: Menjadors ecològics. 2020.

<https://alimentarelcambio.es/menu-2030-transformar-el-menu-para-transformar-el-modelo-alimentario-guia-practica/>

- ✓ Políticas alimentarias transformadoras: manual para la puesta en marcha (CERAI):
<https://cerai.org/politicas-alimentarias-transformadoras-manual-para-su-puesta-en-marcha/>