

Proyecto Hemengoak: para una alimentación sana y sostenible



INTIA y CPAEN en las escuelas infantiles municipales de Pamplona-Iruña

Garbiñe Elizainzin Ohárriz y Ester Sotil Arrieta. INTIA.
Silvia Larrañeta Armendáriz. CPAEN.

El proyecto “Hemengoak-De aquí” nació en 2016 con el propósito de cambiar el modelo de alimentación de las escuelas infantiles municipales de Pamplona, introduciendo productos de calidad frescos, de temporada, ecológicos y de proximidad, directamente adquiridos a los productores y productoras mediante un proceso de compra pública. Es una iniciativa del Ayuntamiento de Pamplona en la que han colaborado como socios activos la empresa pública INTIA, que apoya la transferencia e innovación en el sector primario; el Consejo de Producción Ecológica de Navarra (Nafarroako Nekazaritzako Produktzio Ekologikoaren Kontseilua, CPAEN-NNPEK), que certifica y dinamiza la producción ecológica en Navarra, el grupo de compra pública y soberanía alimentaria de Navarra así como la asociación Menjadores Ecològics, encargada de dar asistencia técnica al personal de cocina y formación a los distintos miembros de la comunidad educativa (direcciones, educadoras, auxiliares de limpieza, personal técnico del organismo y familias).

Tres años después de ponerlo en marcha, contamos con una red de 11 escuelas infantiles donde cada día son servidas más de 1.100 comidas elaboradas con productos variados, sanos y sostenibles. Esto sirve para que también se consoliden y estructuren las condiciones económicas de la producción ecológica navarra y para que las personas productoras reciban precios justos y puedan mantener sus explotaciones agrarias, la mayoría de carácter familiar.

En este artículo explicamos los avances del proyecto la incidencia que ha tenido en el sector agrario.

EL PROYECTO

El proyecto “Hemengoak - De aquí” del Ayuntamiento de Pamplona promueve el suministro con productos ecológicos y locales para el comedor de las escuelas infantiles municipales. Se inscribe como parte de la estrategia para una alimentación sostenible adoptada después de la firma del Pacto de Política alimentaria urbana de Milán, en 2016. Su propósito es habilitar un cambio de modelo de alimentación, actuando en particular a través de la compra pública.

Un organismo autónomo es responsable de la gestión de once escuelas infantiles, para un total de 1.134 plazas. En la actualidad, 1.106 comidas son servidas todos los días en el conjunto de estos establecimientos. De éstos, diez escuelas tienen cocina y comedor, así como su propio personal y, por tanto, la comida se elabora in situ. El cuadro es propicio para promocionar un modelo de cambio global que tenga en cuenta las dimensiones pedagógica, nutricional, productiva y de sostenibilidad.

Este proyecto ha requerido de conocimientos específicos en diferentes áreas de conocimiento a los que una única institución no puede responder. Por ello,

se ha concebido como un **proyecto coral y poliédrico**. Coral porque es participado por muchas personas: los productores y productoras cercanos, cocineros y cocineras, formadores y formadoras, educadoras, dirección técnica, direcciones de centros, auxiliares de limpieza, dietista, pediatra, psicóloga, documentadores entre otros y poliédrico porque une transversalmente muchas miradas diversas en un mismo propósito.

Los **socios** actores que han actuado como grupo motor de este proyecto son **las escuelas infantiles municipales de Pamplona a través de su organismo autónomo, el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA)**, empresa pública del Gobierno de Navarra que apoya la transferencia e innovación en el sector primario, **el Consejo de Producción Ecológica de Navarra (Nafarroako Nekazaritzako Produkzio Ekologikoaren Kontseilua, CPAEN-NNPEK)**, que certifica, promueve y dinamiza la producción ecológica en Navarra, así como **la asociación Menjadors Ecològics** que apoya técnicamente desde el ámbito de las cocinas para el aprovisionamiento agroecológico con alimentos frescos, ecológicos y locales. Desde el personal de cocina al alumnado, pasando por las familias y personal educador, todos son actores y actoras incluidas en las acciones de sensibilización llevadas a cabo. El papel de las familias y proveedores son esenciales.

CAMBIO GRADUAL

El proyecto del sistema alimentario de Pamplona se basa en la restauración pública colectiva.

Para impulsar un **cambio global**, sobre la base de estudios preliminares, **en el curso escolar 2018-2019 se ha desarrollado primero un plan experimental en dos escuelas pilotos**: se han identificado las categorías de alimentos, organizado la logística de distribución y evaluado el coste. Este **inventario** también ha ayudado a aumentar el conocimiento de la realidad productiva, para detectar requisitos de formato y calidades. Los criterios para elegir los alimentos se basan en la sostenibilidad en la producción de alimentos que además sean frescos, locales, estacionales y ecológicos, priorizando la compra directa a productores y productoras. Una vez conocido el potencial productivo del territorio así como las necesidades y derechos nutricionales determinadas, los menús pueden elaborarse privilegiando el carácter saludable y estacional.



PARTIR DE LA REALIDAD PRODUCTIVA NAVARRA Y LA ESTACIONALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Para promover una alimentación saludable con productos de cercanía y de calidad primero hay que conocer qué se produce, cómo y cuándo se produce. Para ello, se ha hecho un estudio sobre la producción local y ecológica en Navarra. **Partiendo de las bases de datos de CPAEN, técnicas de INTIA y CPAEN han colaborado para conocer el detalle de la producción clasificándolo por grupos de alimentos.** Mediante **contacto directo con productoras y productores** se ha conseguido conocer tanto los productos como formatos de venta, precio, distribución, envases utilizados entre otros. Toda esta información es esencial para poder **configurar un menú y evaluar la viabilidad** del mismo. También para poder **organizar un circuito directo o corto de aprovisionamiento que se adaptase tanto a las posibilidades del sector como a las propias necesidades del personal de cocina** para su elaboración y consumo en las escuelas.

CONFIGURAR EL MENÚ SALUDABLE DE TEMPORADA

La **alimentación sostenible y saludable** es aquella que aporta los alimentos necesarios para cubrir las necesidades nutricionales del grupo de edad; debe ser suficiente, completa y equilibrada. También tiene que ser satisfactoria, agradable y aportar placer sensorial. Por supuesto, no debe contener contaminantes ni tóxicos que conlleven un riesgo para la salud. Debe ser **respetuosa con el medio ambiente e integrada en el entorno**, preservando los recursos, generando los menos residuos posibles y potenciando el desarrollo agroalimentario local y los productos de temporada. La nutrición en los primeros 1.000 días de vida es la clave esencial para una futura vida sana. En esta etapa se forman la mayor parte de los órganos, tejidos y también el potencial físico e intelectual de cada niña y niño. Se desarrollará la inteligencia, se formarán los hábitos alimentarios perdurables y se definirá la salud nutricional del niño y la



niña ya que una buena alimentación en estos “mil días críticos” será un seguro de salud para su vida futura.

Bajo estas premisas, se han elaborado unos menús de temporada que atiendan las necesidades y derechos nutricionales del grupo de edad de 0 a tres años. Esta propuesta de menú se realiza por un equipo de cocinera, pediatra y dietistas nutricionistas con experiencia en alimentación en escuelas infantiles ecológicas. Un aspecto fundamental en la implementación de los nuevos menús lo constituye la sistematización y profesionalización de todo el proceso, capacitación y control del mismo. La configuración de los menús se ha ajustado a la partida presupuestaria no habiendo supuesto ningún aumento de coste ni para el organismo gestor ni para las familias.

El nuevo menú se basa en los principios del proyecto y sigue las recomendaciones para la alimentación en la primera infancia (0-3 años) de la Agencia de salud pública de Catalunya y la Asociación de pediatría de España. Como criterios generales se han seguido los siguientes:

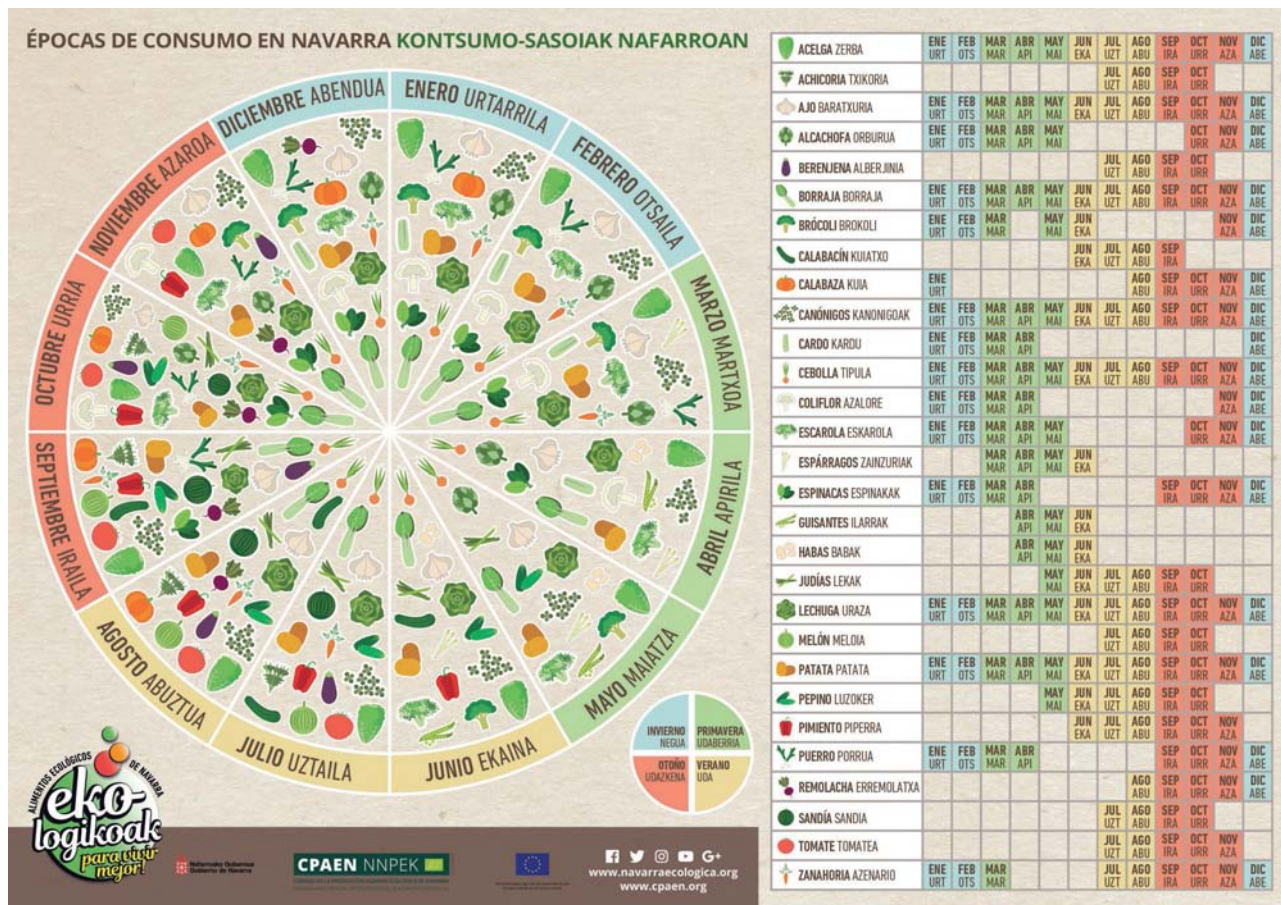
- Eliminar precocinados y frituras.
- No utilizar proteínas animales de primer plato.
- Introducir un día a la semana un menú completo con proteína de origen vegetal.
- Trabajar con verduras de temporada, garantizando 100 g/día.

- Pasar la fruta de postres de comida al almuerzo.
- Ajustar los gramajes en proteínas animales a las recomendaciones.
- No cerrar el nombre de todas las verduras.
- Menú único tanto para niños y niñas como para personas adultas. Se trata de crear un menú equilibrado, variado y sabroso común.

EL ACOMPAÑAMIENTO AL PERSONAL DE COCINAS, EDUCADOR Y SENSIBILIZACIÓN A FAMILIAS

Desde el inicio se ha planteado un plan formativo y de acompañamiento a las cocineras y cocineros, principales actores y actrices para crear platos sabrosos y buenos. Las formaciones han ido desde la reflexión sobre la configuración de un menú, el origen de las materias primas, los formatos, la estructura de un plato, la seguridad alimentaria, las sistematización de los procesos, seguimiento de fichas técnicas y gestión de los pedidos. Se ha formado también al personal en el manejo de una herramienta informática de gestión de cocinas preparada para las escuelas infantiles. Hay una coordinadora nutricionista de cocinas, contratada directamente por el organismo autónomo

Figura 1. Calendario de épocas de consumo en Navarra (CPAEN)



de escuelas infantiles y que forma parte del equipo técnico de los propios centros educativos, que se encarga de la supervisión y organización del proyecto en las once escuelas.

El proyecto pedagógico y la sensibilización a familias

El proyecto pedagógico de las escuelas infantiles abarca también este espacio de comedor donde educadoras y educadores son las personas de referencia para los niños y niñas durante todo el tiempo que comparten en las escuelas, incluida la comida. Son las propias educadoras y educadores quienes acompañan y ofrecen la comida sin suplantar la iniciativa de los niños y niñas. El espacio de comedor va más allá de alimentar; otros actos como acompañar, respetar, acoger, mostrar son parte del proceso.

La comunicación con las familias es otro paso fundamental.

En el caso del proyecto se han realizado visitas de sensibilización a productoras y productores que abastecen los productos con el personal pedagógico. Se han realizado charlas explicando el modelo y sus beneficios, cómo acompañar en casa con recetas y recomendaciones, conceptos como soberanía alimentaria y hábitos saludables, salud e introducción de los alimentos en las etapas de la infancia, menús y recetas. Aspectos sobre los cuales se va a seguir incidiendo también en el futuro.

La mejora continua

Un proyecto de este calado es, por definición, un proyecto vivo. Por tanto, se han creado espacios y tiempos para la comunicación entre cocineras y cocineros, quienes proveen los alimentos, personal educador, auxiliares de limpieza y direcciones de centro, así como con familias. Recientemente, se ha desarrollado un proceso de evaluación participativa en el que han intervenido todas las partes implicadas para poner en común fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades, marcar prioridades, urgencias, y continuar con una hoja de ruta para seguir trabajando coralmente, como identidad vital de este proyecto.

El comedor escolar, además de alimentar, constituye un espacio ideal para educar en hábitos de salud y soberanía alimentaria.

LICITACIÓN PÚBLICA Y SU IMPACTO EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS FAMILIARES DE NAVARRA

La extensión del proyecto se ha realizado a través de una licitación pública y esto ha tenido un impacto en las pequeñas unidades productivas familiares de Navarra.

De acuerdo a su obligación como entidad pública, el **ayuntamiento de Pamplona-Iruña ha licitado el suministro de alimentos para su red de escuelas infantiles**. Toda licitación pública ha de cumplir rigurosamente la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos (LFCP) que ha establecido el mandato obligatorio y transversal de que todos los contratos públicos deberán incluir criterios sociales y medioambientales. Adicionalmente, esta ley establece una obligación específica referida para la contratación de productos alimentarios, la denominada disposición adicional decimoséptima.

Con todo ello se creó un grupo de trabajo constituido por personas técnicas de INTIA y CPAEN, responsables del organismo y cuerpo jurídico para adecuar esta licitación a estos preceptos de ley y responder a los objetivos del proyecto.

El contrato consiste en 12 lotes de alimentos y un lote de gestión logística.

Para impulsar una mayor participación de suministradores se establece una limitación de manera que las personas licitadoras solo pueden presentar oferta y, en consecuencia, ser adjudicatarias de un máximo de un lote de suministro de alimentos aunque también puedan presentar oferta al lote de gestión logística.

El loteado previsto permite la concurrencia a personas agricultoras y ganaderas productoras de los alimentos que incluyan los lotes. Los lotes a suministrar fueron: carne de ternera, carne de pollo, huevos, pescado, yogur, verduras (35 verduras diferentes), cereales y legumbres (5 productos diferentes), pasta, pan y harinas, aceite, conserva de tomate, frutas y alimentos.

Se contempló expresamente la inclusión de productos frescos, no procesados y ecológicos.

En el pliego de prescripciones técnicas del contrato se establece la obligatoriedad de que los lotes estén conformados por un 100% de alimentos fresco (excepto el pescado) conforme a la descripción del Código Alimentario Español. Se exige que un 50% de productos proceda de agricultura o ganadería ecológica (inclusive en período de conversión), acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra. (ES-ECO-025-NA), u otros de carácter semejante. En aquellos lotes que resulte pertinente, se exige que los productos sean no procesados en su totalidad, entendiéndose por no procesados la ausencia de aditivos, colorantes, antioxidantes, sulfitos, estabilizadores o potenciadores de sabor.

En el caso del pescado, se aplica un baremo de calidad otorgándose puntos por el suministro de un porcentaje de





“Alimentos frescos y de temporada, de productores locales, sin aditivos artificiales y más del 75% son ecológicos.”

producto fresco ofertado (no haber pasado por ningún proceso de congelación).

En todos los lotes de alimentos **se prohíben expresamente los productos modificados genéticamente o transgénicos.**

Además de la **exigencia de un mínimo de 50% de alimentos ecológicos**, se otorgan hasta 15 puntos por el aumento porcentual del aprovisionamiento de productos ecológicos por encima del 50% hasta su totalidad.

En términos de calidad de producto, **también se otorgan puntos adicionales en el caso de alimentos con DOP o IGP.** En el caso de alimentos que procedan de razas autóctonas o equivalentes se otorgan también 10 puntos adicionales.

En el lote de pescados, se puntúa hasta 15 puntos el uso de prácticas sostenibles en la pesca de los productos demandados cuando se utilizan métodos sostenibles de producción o captura definidos en una etiqueta pertinente que garantice esta pesca o acuicultura sostenible.

Otro aspecto a reseñar es la inclusión de 15 puntos por el empleo de canales directos de comercialización (sin ningún/a intermediario/a), o 10 puntos por el empleo de canales cortos de comercialización (hasta un/a intermediario/a). Se valora, asimismo, la ausencia o reducción de intermediarios/as en la cadena de distribución y comercialización, al garantizar una mejor prestación del servicio, una rápida atención de las demandas previstas y sobrevenidas.

Otro aspecto destacable es la disminución de residuos a través de la utilización de envases reutilizables y de formatos adaptados.

INCIDENCIA EN EL SECTOR PRODUCTOR


Uno de los principales retos del sector productor es su organización y estructuración para poder responder a una licitación pública. **Paralelamente a las acciones en las escuelas, en todo el proceso experimental se ha trabajado con la parte productora.** Ha habido reuniones sectoriales y se ha testado el suministro en las escuelas experimentales.

El **sector productor ecológico de Navarra ha fortalecido su organización a través de la constitución de Ekoalde**, asociación sin ánimo de lucro de personas productoras y elaboradoras de productos ecológicos de Navarra, con el objetivo de ofertar de manera profesional una variada gama de productos a precios justos, agrupar y organizar la distribución y ofrecer un excelente servicio comercial y logístico con un horizonte de especialización hacia la restauración colectiva y los circuitos cortos. Para

ello, cuenta con unas instalaciones logísticas recién inauguradas en la localidad de Noain. Es un **proyecto apoyado con fondos del Programa de Desarrollo Rural de Navarra e impulsado por INTIA, AEN Y CPAEN.** Este centro logístico ha sido la entidad adjudicataria del lote de gestión y se encarga actualmente de la distribución de algunos alimentos (aquellos que no son llevados directamente por los productores y productoras a los centros educativos).

Una vez resuelta, la licitación también ha permitido que pequeños productores y productoras navarras hayan sido adjudicatarios y se han conseguido logros importantes.

- Actualmente **en todas las escuelas infantiles el 100 % de la carne, lácteos, pan, aceite, huevos, legumbres y arroz son ecológicos** y suministrados directamente por productores y productoras de Navarra.
- **La totalidad de las frutas y hortalizas suministradas son frescas y de temporada**, con un mínimo de un 60% ecológico y un 80 % de circuito corto.
- Se ha logrado que el **pescado sea fresco y con sello de pesca sostenible.**
- En definitiva, ha permitido surtir los comedores infantiles municipales con productos frescos, locales de temporada y ecológicos que **apuestan por el mantenimiento de las explotaciones familiares navarras** y que cuidan tanto la **salud de los niños y niñas** de las escuelas infantiles como la del planeta.



EL PROYECTO HEMENGOAK EN CIFRAS

- 10 escuelas infantiles 0-3 años.
- 1.106 menús diarios.
- Coste de licitación total: 650.604,94 (alimentos y gestión logística).
- Compra de alimentos: 562.695,67.
- 53% COMPRA DIRECTA A PERSONAS PRODUCTORAS DE NAVARRA.
- 80% COMPRA EN CIRCUITO CORTO (MÁXIMO UN INTERMEDIARIO).
- 79% ALIMENTOS ECOLÓGICOS.

HEMENGOAK PROIEKTUA: ELIKADURA OSASUNTUA ETA JASANGARRIA IRUÑEKO UDALEKO HAUR-ESKOLETAN

Iruñeko Udalaren Hemengoak proiektuak jomuga dauka Udaleko haur-eskoletako jantokiak elikagai ekologikoez eta tokikoez hornitzea. Proiektua bat dator 2016an Hiriko Elikadura Politikako Milango Ituna sinatu ondoren hartutako estrategiarekin, elikadura jasangarria lortze aldera. Erakunde Autonomoak hamaika haur-eskola kudeatzeko arduradunak, 1.134 toki guztira, non, denera, egunero 1.106 bazkari zerbitzatzen diren. Hamar eskolak badituzte sukaldia eta jantokia, eta bazkaria bertan prestatzen dute; halaber, langileak eskolenak dira. Egoera aproposa da aldaketa globaleko eredu bat sustatzeko, zenbait alderdi kontuan hartuta, hala nola pedagogia, elikadura, ekoizpena eta jasangarritasuna.

Xede hori hartuta, talde sustatzaile bat eratu da, honako hauek osaturik: Iruñeko Udaleko haur-eskolak –erakunde autonomoaren bidez–, Nafarroako Nekazaritzako Teknologien eta Azpiegituren Institutua (INTIA), Nafarroako Produkzio Ekologikoaren Kontseilua (NNPEK) eta Menjadors Ecològics elkarteak, sukalde ekologikoei laguntza teknikoa ematen diena.



Proiektua hainbat fasetan garatu dute. Aurrez egindako azterlan batzuk oinarri hartuta, 2018-2019ko ikasturtean plan experimental bat abiatu zuten bi eskola pilotuetan: elikagai-kategoriak identifikatu, banaketa-logistika antolatu eta kostea balioetsi zuten. Elikagaiak hautatzeko irizpideak ekoizpen-jasangarritasunean oinarritzen dira, eta, halaber, kontuan hartzen da freskoak, tokikoak, urtarokoak eta ekologikoak izatea, betiere lehentasuna emanez ekoizleei zuzenean erositakoei. Behin lurraldeko ekoizpen-gaitasuna eta nutrizio-behar zehatzak ezagututa, menuak prestatu daitezke sasoian sasoiko produktuak erabilita.

Premisa horiek abiapuntu hartuta, sasoiko menuak prestatu dira, 0 eta 3 urte bitartekoak nutrizio-beharrak asetzeko xede harturik. Menuen osaera aurrekontu-partidari doitu zaio, kostu-gehikuntzarik ekarri gabe ez erakunde kudeatzaileari ez familiei.

Menu berriak proiektuaren printzipioak ditu oinarri eta kontuan hartu ditu Kataluniako Agencia de

Salut Pública eta Espainiako Pediatría Elkarteak lehen haurtzaroaren (0-3 urte) elikadura egokirako emandako gomendioak. Menu orekatua, zapoetsua eta aldakorra da, sasoiko barazkiak baliatzen ditu, eta hamaiketarako, frutak; proteina-gramoak gomendioekin batera doitzen ditu, eta astean egun batean jatorri begetaleko proteinadun menua eskaintzen du.

Haurrei adin garrantzitsu honetan elikadura-aztura egokiak sorraraztea da kontua; izan ere, bizitzaren lehen mila egunetan elikadura egokia jasotzea osasun-aseguru bat da geroari begira.

Lehen unetik beretik, prestakuntza-plangintza bat abiatzea eduki dugu jomuga, sukaldariak laguntzeko. Familiakiko komunikazioa eta sentsibilizazioa funtsezkoak dira, eta horretarako bide hauek erabili daitezke: bisitak ekoizleei, hitzaldiak proiektua eta haren onurak azaltzeko, etxean erabili beharreko errezetak eta gomendioak, zenbait kontzepturen gaineko azalpenak, hala nola elikadura-burujabetza eta aztura osasungarriak, zein osasuna eta elikagaiak haurtzaroaren etapa ezberdinetan noiz txertatu.

Iruñeko Udalak haur-eskolen sareko elikagai-hornidura lizitatatu du. Kontratuak barne hartzen ditu 12 elikagai-lote eta logistika-kudeaketako sorta bat. Nafarroako ekoizpen-sektore ekologikoak Ekoalde elkarteak eratu du, eta Noainen egoitza duen zentro logistikokoaren bidez kudeaketa-lotea hartu du esleipenean, eta arduradunak, orain, elikagaiak hamar eskoletan banatzea. Gainera, Nafarroako zenbait ekoizle ekologiko txiki suertatu dira esleipendun produktu ekologikoez hornitzeko, lote hauetan: haragia, esnekiak, ogia, olioak, arrautzak, lekariak eta arrosa. Frutak eta ortuariak freskoak eta sasoikoak dira, horietako % 60 gutxienez ekologikoak eta % 80 zirkuitu laburrekoak. Arraina freskoa da eta arrantza jasangarriko zigilua dauka. Azken finean, produktu freskoak, tokikoak, sasoikoak eta ekologikoak dira, Nafarroako familia-ekoizpeneko guneen aldeko apustua egiten dute eta haur-eskoletako haurren zein planetaren beraren osasuna zaintzen dute.

