

HEMENGOAK



LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE EN LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DE PAMPLONA.

En el 2015, tras las elecciones municipales, se da un cambio de tendencia política en Pamplona. Tras estas elecciones se forma un cuatripartito conformado por EH Bildu, Geroa Bai, Izquierda Unida y un grupo político, Aranzadi, cercano a Podemos. En ese momento, una de las cuestiones que se realiza es firmar El pacto de Milán y, como acción muy concreta, escogen cambiar los menús de los menores de tres años, para hacerlos saludables y sostenibles. Es desde este poder político que deciden hacer un cambio en la estructura y contenido de los menús. Unos menús basados, principalmente, en alimentos frescos, ecológicos, de temporada, locales y abastecidos directamente por los productores y productoras de la zona.

El punto de partida es, por tanto, esta decisión política. En ese momento en la red había 11 escuelas infantiles, aunque una es de media jornada por

lo que eran 10 escuelas con cocina las que formaban parte del proyecto.

Cabe destacar que todas las cocinas, que nacieron en 1979, tienen, sin excepción, **cocina con cocineros y cocineras propias**. Pero ocurría un hecho, que también fue un cambio político importante. En 5 de esas cocinas había cocineras propias; y en las otras cinco la gestión de la cocina in situ (como también otros servicios de limpieza o de educadoras) correspondía a una empresa privada. El Ayuntamiento de Pamplona, en ese momento político, tomó la decisión de hacerlo todo público. Todo el personal que ahora trabajamos, ya sea personal técnico, cocineras, personal educativo, trabajadoras de limpieza... es empleado público de gestión directa. Es algo poco común. A partir de ahí se da salida técnica a esa decisión política. Además, en 2019, se consigue incluir en la plantilla orgánica del ayuntamiento una plaza pública de nutricionista.

Para esta entrevista, el Dr. Francisco Mata habla con Alfredo Hoyuelos, gerente del Organismo Autónomo de Escuelas Infantiles de 2016 a 2020 e Izaskun Berasategi Zabalza, nutricionista y coordinadora de cocinas.

Izaskun: Fue en 2019 cuando me incorporé, aunque ya en el 2016 el ayuntamiento se puso en contacto con “*Menjadors ecològics*” de Cataluña, con Nani Moré a la cabeza (a quien deseamos agradecer su participación intensa y generosa) y el Consejo de Producción Ecológica de Navarra para ver qué opciones de suministros y producción había en Navarra, cuál era la realidad para poder distribuir a las escuelas. Los primeros dos años fueron más teóricos, tratando de hacer un mapa de la realidad de Navarra y a la vez establecer unos objetivos nutricionales para ver qué nuevos menús se iban a ofrecer en las escuelas infantiles. **Una vez se obtuvo el estudio**, se eligieron dos escuelas infantiles **para hacer una prueba piloto** durante un curso entero, para ir mejorando el proyecto e ir redactando la licitación que se publicó en 2019. Ese mismo año, además de salir la licitación para el suministro de todos los alimentos, se convocó la plaza de coordinación de cocinas. Y en el **curso 2019-2020 se implantó ya en las 10 escuelas (actualmente hay una más en la red municipal) el proyecto Hemengoak con nueva oferta de menú y nuevos proveedores.**

Alfredo: Es importante decir que la licitación fue muy compleja, que nunca se había hecho así, que estaba basada en **potenciar al máximo lo ecológico (90%), alimentos totalmente frescos al 100%, de proximidad máxima a 200 km** (estábamos a un 80% de proximidad), el pescado viene de Galicia porque buscábamos también una **pesca sostenible** y, por ese motivo, fue adjudicado a una empresa gallega que se presentó a la licitación y que reunía esas condiciones. Además, buscábamos el **canal directo (75 %)**. Eran números muy potentes que indicaban una apuesta clara por un cambio en la



alimentación, entre otros valores.

En base a esta licitación, conseguimos que **los alimentos fueran adquiridos a los propios productores y productoras que son los que hacían directamente el reparto en las escuelas y, por tanto, no deseábamos que permaneciesen en el anonimato.**

Para favorecer la producción local pequeña, hicimos un tipo de licitación en doce lotes diversos y que un licitador sólo se pudiera presentar a un solo lote (al que se le adjudicó, por ejemplo, el lote de huevos, no podía ser adjudicatario de otro lote, como carne o pan, por ejemplo). Se decidió así para que hubiese un reparto distribuido de la **producción local de carácter extensiva** y no intensiva.

Es un sueño hecho realidad. Cuando hemos ido a ver otros proyectos similares, hemos podido comprobar que **las cocinas, por ejemplo, no son propias y es catering.** Eso para mí es un problema importante. Por otro lado, este proyecto se **enmarca dentro del proyecto educativo.** El disponer de comedores que son gestionados por las propias educadoras y que no haya personal subcontratado, le dan ese carácter educativo-pedagógico. Partiendo de que **el momento del comedor es un tiempo educativo.**

Para nosotros es básico saber que **la decisión de un niño o niña también es importante,** siempre dentro de unos criterios saludables. Nuestro lema, recogido de diversas experiencias: *“Ni una cucharada de más que no se coma con placer”* es algo que tenemos presente en este proyecto.

Tenemos en cuenta la diferencia entre primer y segundo plato, así como dónde está introducida estratégicamente la fruta. El consumo de fruta es increíble y me deja alucinado. La fruta se sirve siempre en el almuerzo hacia las 10:00 horas. El primer plato siempre tiene un alto contenido de verduras y los niños y niñas pueden repetirlo. El segundo plato, en general, es proteína animal que está medida según las recomendaciones nutricionales.

Izaskun: A parte de los objetivos nutricionales, también teníamos presente no aumentar la partida alimentaria que ya había.

Como preveíamos que la oposición se posicionaría en contra (como así lo demostró en la votación) **nos dieron la indicación de que la partida económica,** que había antes de hacer el proyecto, **tendría que ser la misma para demostrar que los elementos señalados del proyecto (ecológico, fresco, local...) no incrementaban dicha partida.**

La clave para esto era cambiar la estructura de menú: disminuir o adecuar el gramaje de proteína animal pensando en niños de 0 a 3 años, según las recomendaciones nutricionales actuales (por lo que las raciones son menores



que las que se consumían antes). Por tanto, se redujeron esas cantidades y se introdujo como segundo plato –un día a la semana- la proteína vegetal que es mucho más económica que la animal, además de ser más saludable. El resto de días, el primer plato siempre verdura y el segundo basado en proteína animal. Así también conseguimos ajustar el precio.

“Otro cambio es que las personas adultas comemos lo mismo”.

Respecto al tema de los cereales, los primeros son siempre **verduras**, y **la, el segundo plato es, cuatro días a la semana, la proteína animal** (ternera, huevo, pescado o pollo) y uno proteína vegetal (legumbres). **Todos los días hay un cereal integral o patatas** acompañando a uno de los dos platos. Un día a la semana hay yogur natural de postre, y todos los días pan integral. Además, todos los días **fruta a media mañana**. De este modo, han dejado de consumir las galletas que se les daba a media mañana. Por lo que el consumo de fruta ha subido mucho.

Existían 13 lotes, 12 de alimentos y 1 de logística. Precisamente el lote 13, era el lote de logística. Son 5 los que nos suministraban **alimentos frescos, que directamente los repartían por las escuelas**. El resto de productores y productoras los **llevaban al centro de logística** y el mismo centro es el que nos repartía a las escuelas.

Alfredo: Hubo cuatro entidades que nos ayudaron en este camino que, al inicio, fue experimental. Por un lado, **CPAEN** (Consejo de producción Agraria Ecológica de Navarra <https://www.cpaen.org/es>) e **INTIA** (una sociedad pública, adscrita al Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra), que nos echaron una mano gigantesca para que el tejido de los productores y productoras pequeños y pequeñas funcionara e incluso se les animó a que se presentaran a la licitación. **Por otro lado, como ha dicho Izaskun**, se organizó este **centro logístico** llamado **EKOALDE (una asociación compuesta por productores y productoras ecológicos de Navarra)** para crear una red, o un tejido, para que todos estos productores y productoras ecológicos de Navarra pudieran darse apoyo, crearles una logística, ayudarles en el reparto... Una infraestructura para tener en cuenta los costes, los vehículos que son necesarios, para hacerlo todo mucho más sencillo. Y que, al presentarse a la licitación, consiguieron por puntuación el contrato. En cuarto lugar, quiero resaltar a la **Asociació Menjadors Ecològics de Catalunya**, que impartió la formación en la que participaron educadoras, direcciones, cocineras y personal auxiliar de limpieza.

Izaskun: Este desarrollo de infraestructura le ha servido a Ekoalde, ya que antes suministraba alimentos para unos 1.000 menús al día a nuestras escuelas y ahora creo que están suministrando alimentos para la elaboración de



unos 14.000 menús al día (entre nuestras escuelas y otras colectividades). Por lo que les ha servido estructurarse para dar mayor y mejor servicio. Eso le ha venido bien a los productores pequeños. Se juntan todos en **EKOALDE** y desde allí hacen el reparto.

Alfredo. Algo que me parece interesante como dato es que estamos hablando de **1.400 menús al día nuestras escuelas** en estos momentos (en total entre menús de personas adultas y de menores) por lo que es un volumen importante.

Como restauración colectiva, nosotros fuimos los primeros en poner esto en marcha, con este volumen. Entonces estamos sirviendo de base y de ejemplo para otras licitaciones, a nivel de Comunidad y a nivel nacional. También somos ejemplo para otras colectividades (residencias de ancianos y hospitales, por ejemplo).

Izaskun: Además de lo anterior, está sirviendo de ejemplo para que muchas familias pidan y exijan este tipo de alimentación en otras etapas educativas.

Francisco: He leído sobre vuestro proyecto y he visto que la comunidad educativa tiene un papel importante en el proyecto. Y también habláis del personal de cocina. Me gustaría que explicarais un poco esto, ya que veo que le dais mucho peso, mucha importancia.

Izaskun: Respecto a lo que a mí me toca en la coordinación de cocinas, hay un equipo de trabajo compuesto por **11 cocineros y cocineras y yo (nutricionista-coordinadora de cocinas), que estamos en contacto continuo todos los días.** Y que se han formado a la vez, que tienen todos el mismo menú, los mismos proveedores. Han pasado de ser unos cocineros y cocineras con un **trabajo solitario a tener una red de apoyo,** donde se pueden resolver sus dudas, se hacen formaciones... Por tanto, esa red es **un lugar de empoderamiento también,** por lo que ha habido mucho cambio.

Alfredo: Hubo un proceso de formación de todos en todos los sentidos y con todos los equipos. La formación fue básica. Algunas se hicieron de manera conjunta y luego particulares (como el caso de las cocinas que hicieron formación con “Menjadors” de Catalunya). Damos importancia a comer en loza, en cristal, y evitamos el plástico. Estamos ahí. Todavía en este cambio.

Y todo se incluye en un proceso educativo. Tenemos, en este sentido, una inspiración de una pediatra húngara llamada Emmi Pikler, que nos señala algunos valores de cómo hacer los procesos precisos de cuidados (cambio pañal, comida, acompañamiento comida y en el sueño, lavado de manos...). Trabajamos de forma muy interesante este proceso educativo. ¿Cuándo pasar



de dar de comer en brazos a ir a la silla?... Hemos retirado las tronas altas para que niños y niñas apoyen los pies en el momento de comer, y esto es algo muy importante.¹

Y luego se quedó algo a mitad camino, en parte por la pandemia y por otros motivos, que queríamos llevar con nutricionistas, con especialistas, que era **cómo eliminar los triturados** en esas edades en las escuelas (batidos de frutas, purés...). A cambio, se les da la fruta en trozo o bien machacada al momento con el tenedor para jugar con las texturas. Las educadoras comparten con las familias para que también ese proceso lo continúen en casa. Puede ser un acompañamiento conjunto. Que no se nos olvide tampoco el trabajo con la Asociación Navarra de Pediatría... En este proyecto, hemos también trabajado con ellos y es importante señalarlo. Les contamos el proyecto a esta Asociación y les gustó mucho, y nos dieron algunas recomendaciones, además de poner en marcha un proyecto de investigación sobre alimentación infantil con las familias de las escuelas.

Alfredo: Algo que me parece importante en esa macro formación es que yo tuve que alfabetizarme también, empezar de cero porque vengo del mundo del arte, y cuando me presenté como gerente, jamás había leído nada acerca de la soberanía alimentaria, de economía circular, de proximidad, economía local... No tenía ni idea, así que hubo una formación de alfabetización de todo el personal de todo lo que significa el Pacto de Milán, el cambio de alimentación, lo que significa sostenible, sustentable, saludable, etc. Todo este lenguaje que ahora nos es tan común.

Francisco: Me resulta súper interesante vuestro proyecto, ya que como médico naturista no entras en el sistema productivo y es precisamente aquí donde entran valores tan interesantes de justicia, de equidad y se te da una base teórica holística muy enriquecedora. ¿Cómo integrasteis esto con la parte educadora?

Alfredo: La estrategia de empezar con dos escuelas fue muy interesante. Decidimos comenzar por aquellas que sentíamos que nos lo podían poner más fácil. Un cocinero y una cocinera muy motivados y concienciados y unos equipos que detectamos que tenían sensibilidad para poderlo llevar a cabo. Hubo, y esto queremos comentarlo como aprendizaje, algunas resistencias fuertes, algunas por razones políticas, otras puede que por ignorancia... Costó esa resistencia a ciertos alimentos que parecían que vinieran de la estratosfera. Ahora con retrospectiva, veo que fue bastante fácil, aunque hubo piedras en el camino. Lo más difícil fue la licitación, para que se ajustara a la normati-

1. <https://www.piklerloczy.org/>



va, y que pasara el trámite de la administración pública y las correspondientes cuestiones legales. Trabajamos mañana, tarde y noche con esto para cuidar todo al mínimo detalle; el lenguaje era importante para que se entendiera bien y no hubiera confusión...

Izaskun: Pudo haber alguna que otra pega por parte de algunas educadoras respecto a los nuevos alimentos y que las cantidades pudieran ser más pequeñas, pero les explicamos el porqué de los cambios y lo comprendieron. De todas formas, ahora están muy contentas de que se haya uniformado el menú, que todos y todas coman lo mismo, cosa que antes no pasaba. Había una serie de privilegios, por así decirlo, que se han eliminado.

Las familias ¿qué tal han respondido?, pregunta Francisco Mata.

Izaskun: Hubo resistencias al principio. Tenían también muchas dudas de por qué habíamos quitado ciertas proteínas animales, etc. Para informarles, les explicamos el porqué del menú y el porqué de esos cambios. Incluso llegamos a hacer talleres de cocina con las familias para que supieran aplicar las recetas en casa. También preparamos, porque nos lo demandaron, material para que supieran complementar el menú de la escuela en caso con ideas para desayunos, meriendas y cenas.

Alfredo: Teníamos un plan de difusión, y también tenemos un documental que cuenta el proyecto perfectamente. Fue encargado a un documentalista profesional y fue enseñado solamente de forma interna, no tenemos por el momento autorización para una presentación más abierta. Pensamos en poder alquilar una sala de cine y hacer pases para difundirlo, extenderlo en la ciudad. Y reservamos una partida presupuestaria para ello, pero se quedó en un cajón por cuestiones **políticas, después de que hubo un cambio de gobierno en las elecciones municipales de 2019.**

Francisco: He leído que tú (Alfredo) hablas de espacio, arquitectura, del ambiente, incluso de la estética, podrías explicarlo.

Alfredo: Uno de los pilares nuestros, a nivel de línea pedagógica, es que pensamos que la arquitectura debe estar en coherencia-armonía con el proyecto educativo. Loris Malaguzzi ya hablaba de una escuela amable y no solo a través del personal educador, sino también a través de la amabilidad de los espacios. El cuidado de lo que llamamos el paisaje lumínico (que entre suficiente luz natural en el espacio y que haya una riqueza polisensorial en la propia luminosidad). También el paisaje cromático cuidado de colores, evitando los primarios y secundarios para eliminar los estridentes porque generan “ruidos”. En cuanto a lo sonoro también cuidarlo utilizando materiales que ayuden a tratar esa sonorización (de manera fonoabsorbente), los ecos,



los ruidos, etc. Y también el paisaje objetual o el mobiliario.

Tenemos, con diversidad, cuatro grupos de edad: 4 meses a 10, 11 a 17, 18 a 22 y el grupo a partir de 23-24 meses.

Cada grupo tiene su comedor para evitar masificaciones y eso es importante y es que, además, dentro de ese rango de edades, comen en grupos pequeños. Lo que permite prestar más atención y cuidados, especialmente a los niños y niñas más pequeños. Con eso quiero decir que al hacerlo así ya ideamos, desde el proyecto arquitectónico, que hubiese un espacio concebido intencionalmente para comer, el comedor, y no en las propias aulas como pasa a veces.

Otra de nuestras bases es que no hay ningún momento cotidiano que no sea educativo. No solo el comedor, sino también los baños, cambiadores, dormitorios (uno de cunas para los que hacen siesta por la mañana y otros para los más mayores para las siestas de después de comer).

Nuestras aulas y nuestros grupos están siempre **comunicados por espacios comunes, no hay paredes opacas**, existe esa **transparencia** que también la aplicamos en el aula (porque si hablamos de valores educativos, culturales, políticos, también deben aplicarse en los espacios...). También eliminamos esa connotación que **tienen los pasillos como lugares sólo de distribución...** y también una articulación con los **espacios exteriores**. Esto es muy importante, lo mismo que haya cocinas, que haya una distribución de circuitos de los carros de comida cómodos, pensados para llevar comida, meterla en el lavavajillas; entrada y salida de elementos para que sean funcionales en todos los aspectos. Un pensamiento coherente aplicado en todos los espacios educativos.

Francisco: La pregunta sería la continuidad de todo esto. ¿Por qué la derecha no puede tener esa sensibilidad? Me choca mucho, quiero pensar que la derecha también es inteligente.

Izaskun: El pasado 31 de marzo de 2023 se terminaron los contratos y construyeron una nueva licitación de suministro de alimentos con otros criterios.

Alfredo: Se despejaron las dudas que teníamos de cómo continuaría todo este proyecto.

Izaskun: La licitación del nuevo contrato puso de manifiesto que primaba la oferta económica respecto a la calidad de los productos. Hemengoak apostó por una oferta ecológica, por lo que ponía como obligatorio este aspecto mientras que en el nuevo pliego solo era un aspecto a puntuar, además de puntuar también la producción integrada. Hay tres tipos de producción: la



tradicional que es la que conocemos como convencional, con toda la química y todos los fertilizantes; en el otro extremo está la agroecológica, que incluye el concepto de kilómetro cero y respaldo del territorio; y, en medio, existe otro modo de producción que se llama integrada. Hay empresas que están empezando este sistema integrado porque lo venden como un acercamiento a lo ecológico, no uso de transgénico, pero no asegura al 100% que no haya pesticidas; en producción ecológica al comprar una ternera te aseguras que lo que ha comido no es transgénico.

Alfredo: Si la ternera, por ejemplo, que pueden llegar a las escuelas, en producción integrada, puede comer transgénicos, por cadena trófica pueden pasar a las personas. Entiendo que abrieron, en la licitación, una vía que no era necesariamente ecológica.

Izaskun: En Hemengoak se tuvieron presentes otros aspectos importantes para la sostenibilidad, como la distribución, la proximidad, los envases usados, que trajeran directamente los alimentos a las escuelas... un proyecto global más allá de lo ecológico. Por ejemplo, en Hemengoak, como ya hemos dicho, no generábamos ningún residuo el día del yogur. Éste llegaba en envases de 2 y 5 kilos y se servía a cada niño o niña según lo que iba a comer preguntándole, a nivel educativo, cuanto le apetecía y se servía en el propio vaso de vidrio. Ahora, en cambio, los yogures (por obligación de los pliegos de licitación) vienen en envases individuales no reutilizables y generamos cada semana residuos correspondientes a esos 1.400 yogures.

Otro de los grandes cambios que tiene el nuevo contrato, fruto de la licitación planteada, ante la imposibilidad real de que un o una productor pequeño pueda producir todo, el contrato se ofreció a una única empresa distribuidora. Y, por tanto, se cambió el sentido importantísimo del conocimiento directo de los productores y productoras, cayendo en en el anonimato de los y las protagonistas de la producción.

Alfredo: Es muy diferente, a nivel educativo, el trato humano y personal que se tiene conociendo a cada productor o productora que trae el pollo, el pan, los huevos, la ternera... que trae directamente el alimento a la escuela, a ahora que tenemos un intermediario que no es la persona que lo ha producido. Es un cambio importante de valores.

Izaskun: Nosotros pensamos, entonces, que iba a entrar una gran empresa a suministrarnos todos los productos y resulta que solo se presentó, sorprendentemente, Ekoalde, la asociación de productores ecológicos de Navarra.

Alfredo: No entendemos por qué no se presentó a la licitación nadie más. Parece que la película estaba hecha para que acabara de otra manera, se presentara una empresa mediana o grande de suministro, pero no fue así. Ha pasado



lo menos malo. Y ahora todo es ecológico y abastecido por la producción primaria. Sorprendente buena noticia.

Izaskun: En producto sí que hemos mejorado. Lo poco que antes no era ecológico ahora sí que lo es (excepto el pescado), ya que Ekoalde, solo trabaja con producción ecológica local.

Alfredo: Estamos contentos pese a lo que podía haber pasado. Tenemos ganas de hacer público el documental y que sea conocido el origen de este proyecto y su evolución.

<https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verpagina.aspx?idpag=1>

<https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verPagina.aspx?IdPag=174&Idioma=1>



