



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

La ikastola Argia de Tudela implanta un proyecto de alimentación saludable, local y ecológica

Las responsables del proyecto piloto, el día de la presentación.

## La ikastola Argia de Tudela implanta un proyecto de alimentación saludable, local y ecológica

Miércoles, 15 de enero 2020

**El proyecto de la ikastola Argia responde a una apuesta del Gobierno de Navarra para incorporar hábitos de consumo que ayuden a transitar hacia modelos de economía sostenible, en los que el consumo de alimentos de proximidad, de calidad, de temporada y ecológicos sea una de las apuestas más claras para alcanzar objetivos que van desde la generación de economía y empleo de proximidad, pasando por el desarrollo del sector primario y la nutrición saludable para todos.**

La implantación de un nuevo modelo de alimentación en la ikastola Argia parte del objetivo del Gobierno de Navarra de poner en marcha el programa 'Comer local, de temporada y/o ecológico marcas de calidad y territorio' como parte de una apuesta por la sostenibilidad. Así, el consumo de productos de proximidad, de calidad, de temporada, y ecológicos es sin duda una de las acciones más claras, concretas y efectivas para alcanzar objetivos que van desde la generación de economía y empleo de proximidad, pasando por el desarrollo de un sector primario sostenible, el mantenimiento de la población local, hasta la nutrición saludable para toda la población.

Con esa voluntad, el departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local puso en manos de INTIA (Instituto Navarro para la Transferencia e Innovación en el Sector Agroalimentario) el encargo de un programa para el desarrollo del consumo de producto local y ecológico en comedores colectivos, quien asumió el encargo en colaboración con CPAEN (Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra) para crear nuevas maneras de relacionarnos y de entender el compromiso individual y colectivo con la sostenibilidad, en este caso impulsando un modelo de restauración colectiva en el que los productos locales, de temporada, y ecológicos tengan una presencia destacada. Con ello se contribuye además al desarrollo del sector primario en nuestras zonas rurales, y al desarrollo de la industria de transformación local.

El proyecto ha tenido como objeto la realización de un estudio sobre la oferta de alimentos en el sector primario y la demanda de la restauración colectiva pública y privada, estudiar la demanda de alimentos en la restauración colectiva así como las opciones para la articulación de una respuesta a corto y medio plazo.

El encargo ha incluido también la puesta en marcha de proyectos piloto, que permitan que su experiencia pueda extrapolarse a otros centros, públicos o privados, de Navarra, uno de los cuales es el cambio en los modelos de alimentación de Argia.

### El proyecto Argia

Para la puesta en marcha del proyecto de cambio de modelo de la restauración colectiva en la ikastola Argia, INTIA ha contado con CPAEN, entidad encargada del estudio de la oferta centrada en el sector ecológico y local y de gestionar el proyecto piloto de la ikastola Argia, seleccionada por el interés del centro en realizar un piloto y modificar su modelo de comedor, con cambios ya iniciados hacia la sostenibilidad. Otros puntos a favor para su selección han sido la buena relación que contaban con el catering, el hecho de que todo el alumnado se queda a comer, junto a gran parte del profesorado, su ubicación en la Ribera de Navarra, la autonomía del centro en las decisiones al no depender de un pliego de licitación, el número de menús -210 para un alumnado de 3 a 16 años- y su colaboración con Errigora, iniciativa que fomenta la producción agraria local y ecológica en Navarra.

El objetivo de INTIA y CPAEN ha sido introducir en el comedor escolar productos frescos, ecológicos, locales, de temporada y abastecidos por la producción primaria, dentro de un programa que ha supuesto un cambio práctico de modelo. Así, se ha propuesto un cambio en la estructura de menú siguiendo las recomendaciones nutricionales para la planificación de los menús en centros escolares y las diferentes pautas internacionales existentes de organismos como las OMS, o el comité de expertos consultados por la ONU. Esto implica comer un día a la semana solo con proteína vegetal, quitar la proteína animal de los primeros platos, respetar los gramajes de proteína animal recomendados, asegurar 100 g de verdura diarias, que toda la verdura sea fresca, de temporada, local y ecológica, y que la carne de ternera, yogurt, legumbre, arroz, pasta, verduras, huevos y el aceite sean ecológicos, locales y abastecidos por la producción a través del centro logístico de la producción ecológica de Navarra: Ekoalde. Todo esto sin incremento de precio del menú.

### Charlas informativas y campaña de sensibilización

También se ha desarrollado una campaña de sensibilización con familias, personal de comedor, de cocina, alumnado, profesorado y dirección del centro. Se ha realizado una charla para padres y madres en colaboración con la Asociación Arrea, otra para personal de cocina y talleres en el comedor realizados por el catering con niños/as. Además, se han desarrollado unas unidades didácticas para los alumnos de primaria sobre alimentación sostenible que se han puesto a disposición del centro para introducirlas en su currículum escolar. Dichas unidades estarán disponibles para todos los centros que deseen trabajar esta temática en las aulas.

En la presentación que tuvo lugar el pasado 20 de diciembre, **Argiñe Korta**, directora de la *ikastola* Argia, señaló que la decisión de apostar por este modelo parte de la comisión de servicios, en este caso del comedor, un órgano en el que intervienen las familias, la coordinadora del comedor y la dirección del centro, que siempre han entendido la alimentación como parte del proyecto educativo y no sólo como un mero servicio. Desde hace años han ido adaptando los menús hacia una alimentación sana, situación que ha facilitado la implantación de la experiencia piloto. *“De hecho –comentó Korta– muchas propuestas de cambio ya se estaban trabajando: hábitos, cantidades, tipos de menú... La propuesta se aprobó en el consejo rector y en la asamblea de padres y madres. Este proyecto piloto ha conseguido iniciar un cambio de modelo en Argia, un cambio que pretende quedarse en el futuro, un cambio hacia un comedor con alimentos ecológicos, locales, frescos, de temporada y abastecidos por el sector primario de Navarra”.*

En definitiva 210 menús que apuestan por la salud, educación, sabor, localidad, diversidad, frescura, color, que van acordes a una estrategia para frenar el cambio climático y combatir enfermedades como la obesidad y el sobrepeso.

Este cambio de modelo alimentario pretende tender hacia hábitos de consumo más responsables, que no incorpore alimentos kilométricos, que ayudan a la fijación de la población rural, que permiten pagar un precio digno a los/as productores/as a través de sistemas de producción sostenibles.

### Noticias Relacionadas

- [El sector educativo potencia la sostenibilidad a través de unos menús más saludables](#)
- [Barcelona presenta un informe sobre la huella ecológica de los comedores escolares](#)
- [Las escuelas infantiles de Barcelona servirán obligatoriamente alimentos ecológicos](#)
- [El menú vegetariano en el comedor escolar debe ser tan completo y equilibrado como el basal](#)