

Sociedad

EDUCACIÓN GESTIONA CADA DÍA LA COMIDA DE UNOS 10.000 ESCOLARES

● Unos 6.300 comen en centros comarcales y el resto recibe ayuda por estar en situación desfavorecida ● Unas jornadas analizan los días 24 y 25 el papel educativo de un espacio que usan miles de niños y niñas en Navarra

✎ G. Montañés
 📍 Iban Aguinaga

PAMPLONA – El departamento de Educación gestiona cada día la comida de unos 10.000 escolares, una cifra al alza en los últimos años, según se desprende del Informe del Consejo Escolar de Navarra de 2016. La mayoría de estos alumnos (en torno al 63%) recibe una ayuda por estudiar en un centro comarcal y el resto, por pertenecer a una familia en situación desfavorecida. Ahora bien, estos escolares suponen sólo una mínima parte de los miles de niños y niñas que utilizan a diario este servicio, que gestionan generalmente las asociaciones de padres y madres. Unas jornadas analizarán el 24 y 25 de noviembre en Pamplona el papel educativo de los comedores escolares. Y es que, como recuerda Aitor Etxarte, presidente del Consejo Escolar de Navarra, una de las entidades organizadoras, “comer no es solo ingerir. A veces no nos lo cuestionamos, pero alrededor de la comida se gestionan las relaciones personales o la comunicación”.

Esta iniciativa surgió de la apyma Amañu Ikastola, que plantea el debate de si se han distanciado demasiado las aulas de las cocinas y del campo. En las jornadas están implicadas también la Universidad Pública de Navarra, el Ayuntamiento de Pamplona, la asociación de consumidores de productos ecológicos Landare, la Escuela de Educadores, la sociedad pública de Transferencia e Innovación en el sector agroalimentario Intia y el Consejo Escolar.

El comedor escolar es un tema sensible que, a menudo, genera debate por cuestiones como la calidad de la alimentación que se sirve o su coste.

Sobre el primero, desde la apyma reivindican la necesidad de apostar por productos de kilómetro cero o ecológicos, y de promover el uso de las cocinas en los centros educativos. Y, sobre el coste, cabe recordar que Navarra volvió a encabezar un ranking estatal, elaborado por la Confederación Española de Padres y Madres del Alumnado (Ceapa), con un precio medio durante el curso actual de 6,25 euros por menú y día.

El gerente de la empresa Ausolan Jangarria, Jordi Badet Martí, explica que es una “tendencia creciente” la preocupación por la alimentación saludable. Esta compañía sirve en Navarra unas 12.000 comidas diarias a través de 70 comedores. Parte de estos menús se preparan en una cocina centralizada en Eskiroz, y parte en cada centro. Y apostar por la cocina *in situ* en los centros, según apunta Badet, eso conllevaría una inversión en las infraestructuras de los centros. De ahí que plantee la necesidad de ir de la mano en este tema con la Administración.

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Amañu Ikastola, por ejemplo, cuenta con 413 niños y niñas y, de ellos, el 90% utiliza el comedor. “Es un espacio educativo más”, explica la directora, Itxaso Arnaiz Cáceres: “A la hora de comer hay diferentes tipos de dietas por alergias, intolerancias... y eso permite educar a quienes las padece y a quien debe respetar los menús de otros”.

Este es uno de los temas a tener en cuenta en las jornadas sobre los comedores, que se desarrollarán el viernes en el Palacio Ezpeleta y el sábado en el del Condestable. La cita contará con charlas sobre la alimentación en las aulas, la actual oferta



Las jornadas analizarán la situación actual en los comedores navarros.

en Navarra, la experiencia de las escuelas infantiles de Pamplona o los comedores sostenibles o coherentes, con ponentes procedentes, por ejemplo, de Bizkaia y Cantabria. El acceso a las jornadas es libre hasta completar aforo. ●

EL PROGRAMA

● **El viernes, día 24.** Tendrá lugar en el Palacio Ezpeleta de Pamplona. La jornada arranca a las 17.30 horas con una inauguración en la que participará el alcalde de Pamplona, Joseba Asiron. Después, a las 17.45 horas, intervendrá el presidente del Consejo Escolar, Aitor Etxarte; y a las 18.30 horas hablará sobre la alimentación en las aulas Patricia Gómez Ruiz, de VSF Justicia Alimentaria Global. Además, habrá un taller práctico para niños y niñas de entre 2 y 10 años.

● **El sábado, día 25.** Tendrá lugar en el Palacio del Condestable. Empieza a las 9.00 horas. Educación presentará a partir de las 9.30 un mapa sobre los comedores escolares; a las 10.00 intervendrá la técnica en Agroecología del Ayuntamiento de Orduña (Bizkaia) Marijo Imaz Guruchaga; después, a partir de las 11.30 hablará la técnica del Intia Garbiñe Elizainzin Oharriz; a las 12.00 horas, el turno será para el director del CP Cisneros de Cantabria, José Antonio Sánchez Raba; y a las 13.00 habrá un coloquio sobre la situación en Navarra.

“Nuestros padres no se alimentaban como ahora lo hacen nuestros hijos”

Natxo Irigoien, profesor de la UPNA e integrante de la apyma de Amañu, explica los objetivos de las jornadas

PAMPLONA – “No tiene nada que ver cómo comían nuestros padres de pequeños a cómo lo hacen ahora

nuestros hijos o cómo lo harán nuestros nietos”. El integrante de la apyma de Amañu Ikastola, ingeniero agrónomo y profesor dentro del Departamento de Producción Agraria en la Universidad Pública de Navarra (UPNA) Natxo Irigoien Iriarte explica de esta forma por qué surgió la iniciativa de la apyma de realizar unas jornadas sobre los come-

dores escolares, que se celebrarán los próximos 24 y 25 de noviembre en Pamplona. “Es algo que nos ocupa y que nos preocupa”, resume.

Para la apyma, llegar a este punto es el resultado de más de cuatro años reflexionando sobre el papel de este servicio en los centros educativos. Desde la entidad, explica Irigoien, consideran que el objetivo tiene que

ser que haya coherencia entre el proyecto educativo de un centro y qué se realiza en el comedor escolar. Como ejemplo, se pregunta: “Hablamos en clase de la necesidad de comer más fruta, ¿y luego no lo hacemos a la hora de comer?”.

En este caso, la apyma gestiona el comedor de esta ikastola de la capital navarra, que a su vez funciona desde hace años con la empresa Jangarria, con la que se ha llegado a un acuerdo para que el 25% de las materias primas en los ingredientes principales sean de origen ecológico. Irigoien reconoce que se está satisfecho con “el proceso” inicia-

do, pero el objetivo es seguir avanzando. “Pedimos que se cocine en los centros. O puede haber una cocina central y que parte se haga en la escuela. Hay muchas opciones”, explica.

Por ello, con las jornadas se proponen promover este debate también en más centros educativos de la Comunidad Foral. “En Francia, y la tenemos al lado, también se preocupan por el servicio y el precio, pero allí el debate es otro. Hablar del comedor es hacerlo de un cambio en la alimentación, de cómo conservamos el Planeta, de la economía y el consumo sostenible”, apunta. –G.M.