



Itxaso Arnaiz, Natxo Irigoien, Armando Cuenca, Asun Celaya e Irati Lasa, en la presentación de ayer:

Educación en el comedor escolar

PAMPLONA ACOGERÁ DOS JORNADAS SOBRE COMEDORES ESCOLARES. LA APYMA DE LA IKASTOLA AMAIUR REIVINDICA SU PAPEL EDUCATIVO

Un reportaje de **Garikoitz Montañés** Fotografía **Unai Beroiz**

La apyma de la ikastola Amaiur, en Pamplona, ha puesto sobre la mesa del comedor un debate: ¿es la alimentación de los y las escolares coherente con la educación que reciben? Es decir, ¿se apuesta por la alimentación sostenible, por la producción ecológica y de la zona, se abusa de determinado tipo de alimentos? Estas son algunas de las preguntas que la entidad quiere plantear en las jornadas *Comedores escolares a debate*, que tendrán lugar en Pamplona los días 24 (en el Palacio de Ezpeleta) y 25 (en el Condestable) de esta semana.

El integrante de la apyma y profesor del Departamento de Producción Agraria en la Universidad Pública de Navarra (UPNA) Natxo Irigoien repasó ayer estas claves durante la presentación de la cita precisamente en El Condestable. La jornada cuenta con la colaboración de la propia UPNA, del Ayuntamiento de Pamplona, de la asociación de consumidores de productos ecológicos Landare, de la Escuela de Educadores y Educadoras de Navarra, del Consejo Escolar y de la sociedad pública de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias Intia. Así, ayer también asistieron a la presentación el concejal de Ecología Urbana y Movilidad en Pamplona, Armando Cuenca; la directora de la ikastola, Itxaso Arnaiz; la profesora

AL DETALLE

● ¿En qué consisten las charlas?

Comedores escolares a debate analizará la situación de los comedores en Navarra, apuesta por la alimentación sostenible y plantea a los centros una reflexión sobre cómo funcionan estos espacios.

● **¿Dónde se desarrollan?** El día 24, de 17.30 a 19.30 horas, en el Palacio Ezpeleta de Pamplona. Y al día siguiente, de 9.00 a 14.00 horas, en El Condestable.

● **¿Es necesario inscribirse?** La entrada es libre hasta completar aforo. Pero desde la Escuela de Educadores recomendaron a las familias interesadas en que niños y niñas de 2 a 10 años participen el viernes en un taller sobre alimentación que avisen al centro (teléfono 848 430 970). La estudiante Irati Lasa Aguirre explicó que el objetivo es explicar a niños y niñas de dónde proceden los alimentos y cómo podría funcionar un comedor escolar.

del grado superior de Educación Infantil en la Escuela de Educadores Asun Celaya, y la estudiante del mismo centro Irati Lasa.

Cuenca recordó, a este respecto, la apuesta del Consistorio por contar

con unos menús más saludables en las escuelas infantiles. Desde la organización mostraron, por un lado, su preocupación por el aumento de desórdenes alimenticios entre niños y niñas y, por otro, su apoyo a la producción más cercana (kilómetro cero) y a la cercanía entre comedores y el campo, así como por el uso del comedor escolar como un espacio educativo más, coherente con el proyecto que guíe a cada colegio.

En este sentido, una de las apuestas clave de la apyma es porque cada centro pueda contar con su propia cocina, y que, por lo tanto, se pueda cocinar, al menos en parte, en las instalaciones de las propias escuelas. Con todo, apuntaron que un dato por conocer es cuántos centros en Navarra ahora podrían disponer de cocina para dar este tipo de pasos.

EL PRECIO DEL COMEDOR Preguntados sobre si las familias estarán dispuestas a afrontar un coste mayor por contar con una alimentación de más calidad (Navarra, según un informe de la federación de apymas Ceapa, tiene el precio medio del menú más caro por comunidades: 6,25 euros al día), Irigoien insistió en que se pueden dar pasos para aumentar el porcentaje de ingredientes de producción ecológica, y argumentó que contar con un contrato “a largo plazo” puede abrir la puerta a ajustar algunos costes en la producción. ●