



# Memoria del proyecto piloto de comedor comunitario y reparto de comida a domicilio saludable y sostenible

MARZO 2025



# **Memoria del proyecto piloto de comedor comunitario y reparto de comida a domicilio saludable y sostenible**

*Ayuntamiento de Ansoáin*

*Marzo 2025*

# ÍNDICE

1.	ANTECEDENTES .....	4
1.1	Descripción del municipio de Ansoáin en el marco del proyecto .....	4
✓	Datos Generales .....	4
✓	Datos demográficos .....	5
2.	PILARES ESTRATÉGICOS - MARCO TEÓRICO .....	6
2.1	Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y Plan Estratégico Ansoáin 2024 – 2030 .....	6
✓	ODS: contribución del proyecto al desarrollo sostenible .....	6
✓	Plan Estratégico Ansoáin 2024 - 2030. ....	8
2.2	Estrategia de Cuidados Comunitarios de Ansoáin: espacios para la vida cotidiana .....	10
✓	Concepto de cuidados en la vida como proceso. El envejecimiento y la diversidad funcional.....	10
✓	Envejecimiento activo y cuidados .....	11
✓	PROGRAMA comunitario “Ansoáin, Comunidad que Cuida”. ....	13
✓	El acto de comer como herramienta de trabajo .....	13
2.3	Estrategia alimentaria de Ansoáin: impulso de dietas saludables y sostenibles.....	14
✓	Política Europea : estrategias “De la granja a la mesa” y “Biodiversidad” .....	14
✓	Apuesta por la Contratación pública alimentaria saludable y sostenible en Ansoain. 15	
✓	Red de municipios por la agroecología .....	16
3.	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO .....	18
3.1	Compromiso municipal .....	18
✓	Gestando la idea .....	18
✓	Proyecto comedor comunitario: enfoque diferenciador.....	18
✓	Fases del proyecto .....	19
✓	Personas beneficiarias del proyecto .....	19
✓	Servicios relacionados con el proyecto .....	20
4.	OBJETIVOS .....	23
5.	PLAN DE ACCIÓN Y CRONOGRAMA .....	24
5.1	Plan de acción: .....	24
5.2	Cronogramas .....	26
✓	Cronograma de febrero a junio de 2024 .....	26
✓	Cronograma mayo-junio 2024 detallado .....	27

✓	Cronograma de julio a diciembre de 2024. ....	28
6.	RESULTADOS .....	29
6.1	Grupo motor .....	29
6.2	Diagnóstico de recursos y necesidades. Análisis de escenarios futuros (Anexo I). ....	31
6.3	Definición de criterios alimentarios y construcción de una estructura de menú (ANEXO 2). ....	37
✓	Plato Saludable .....	37
✓	Estructura de menú.....	38
✓	Criterios de sostenibilidad: TOP 5 .....	39
✓	Trabajo con APYMA: alineación de criterios .....	39
✓	Partida alimentaria: cuánto dinero se gasta en la materia prima. ....	41
6.4	Diseño del servicio, análisis del coste del servicio y dimensionamiento del piloto. ....	42
✓	Coste del servicio .....	42
✓	Diseño del servicio .....	42
✓	Figura de educadora .....	43
6.5	Criterios de cribado y elaboración de lista de admitidos. ....	45
✓	Comedor comunitario VS comedor social .....	45
✓	Criterios de cribado e indicadores de baremación.....	45
6.6	Reglamento interno del comedor comunitario y el servicio de reparto de comida a domicilio.....	47
6.7	Comunicación y sensibilización .....	48
6.8	Evaluación prueba piloto.....	51
7.	REPLICABILIDAD .....	52
8.	CONCLUSIONES GENERALES.....	54
9.	ANEXOS .....	58
Anexo 1:	Informe técnico Nohalab.....	58
Anexo 2:	Bases saludables y sostenibles y criterios alimentarios .....	58
Anexo 3:	Menús .....	58
Anexo 4:	Escandallo .....	58
Anexo 5:	Propuesta empresa de restauración colectiva .....	58
Anexo 6:	ficha de inscripción y comunicaciones a potenciales participantes en la prueba piloto.....	58
Anexo 7:	Reglamento interno .....	58
Anexo 8:	Clipping. Recursos de comunicación y sensibilización .....	58
Anexo 9:	Memoria valoración prueba piloto.....	58
Anexo 10:	Registros evaluación y guión de entrevistas realizadas .....	58

Anexo 11: Tareas y horas dedicadas dedicadas por el grupo motor para la puesta en marcha de la prueba piloto .....58

# Proyecto de comedor comunitario saludable y sostenible para personas mayores de 65 años y/o con discapacidad del municipio de Ansoáin

*Ayuntamiento de Ansoáin*

## 1. ANTECEDENTES

### 1.1 Descripción del municipio de Ansoáin en el marco del proyecto

#### ✓ Datos Generales

Ansoáin es un municipio de la Comunidad Foral de Navarra, situado al norte de la Cuenca de Pamplona con una población de 10.608 habitantes según datos del censo de 2023.

El municipio está formado por dos núcleos de población: El Casco Antiguo o Pueblo Viejo situado a las faldas del monte Ezcaba que conserva la fisonomía característica de un pequeño pueblo del norte de Navarra y el Casco Nuevo, principal núcleo de población y lugar donde se concentran los servicios, el cual está situado en la parte llana, contiguo a la capital, concretamente entre los barrios de la Rochapea, la Chantrea y Ezcaba.

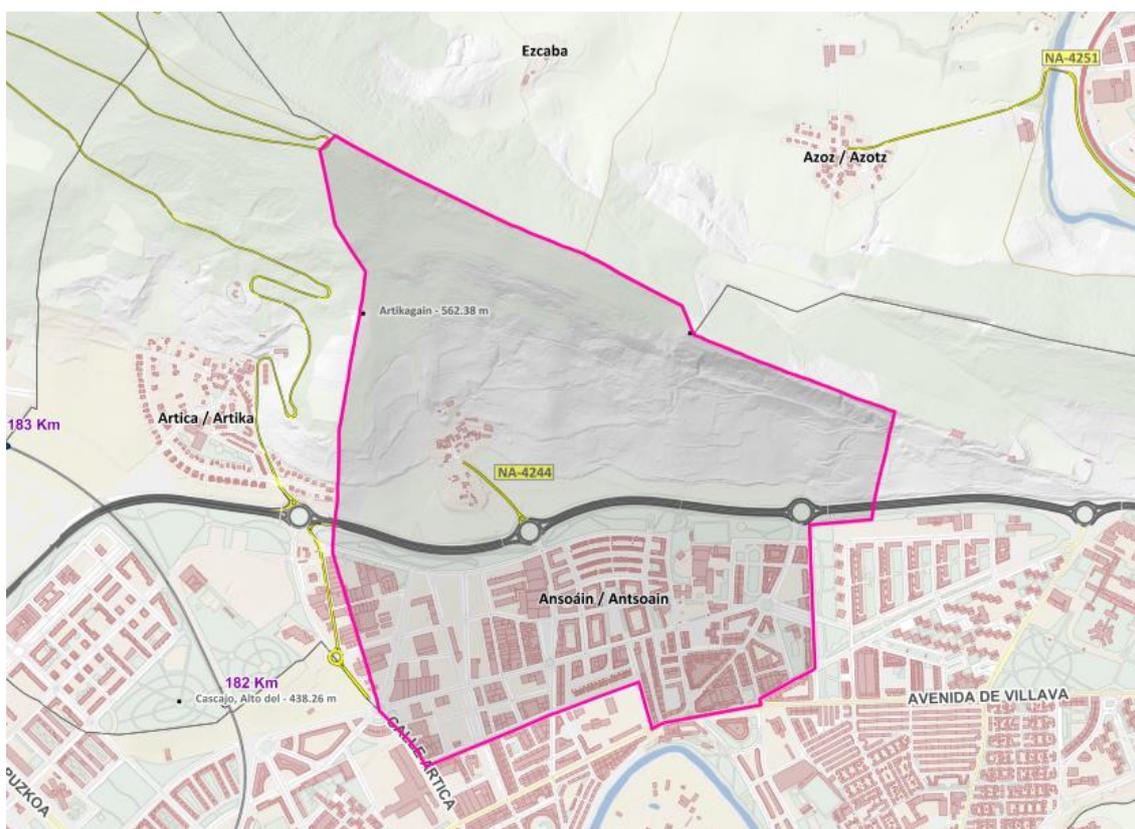


Ilustración 1: Municipio de Ansoáin

Su proximidad con el entorno urbano de la capital ha tenido como consecuencia que la localidad experimentará un gran aumento demográfico a partir de 1965.

### ✓ Datos demográficos

La industrialización de la Cuenca a partir de la década de 1960 trajo consigo que los concejos más próximos a Pamplona, como en el caso de Ansoáin, se industrializaran y modificaran sus costumbres, marcándose diferencias con el resto de los concejos de la cendea, que seguían teniendo características rurales. Consecuencia de ello, como en la mayoría de entornos urbanos la actividad agrícola en el municipio ha experimentado un gran retroceso paralelo al aumento del suelo urbanizado. La superficie agrícola utilizada (SAU) ha pasado de 1889 ha en 1989 a 61 en 1999, lo que se traduce en un descenso del 96,77 %. Las huertas de autoconsumo desaparecen en su totalidad, menos en el pueblo viejo de Ansoáin.

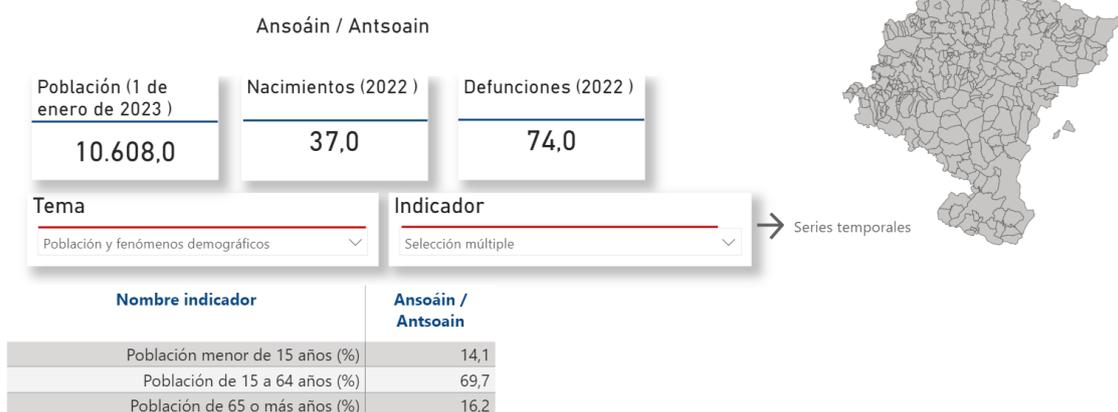
La superficie cultivada del municipio en el año 2000 supone un 7 % del total y se reduce a la parte llana de las laderas del monte Ezkaba. Los cultivos más habituales son el trigo, la cebada y la avena. La actividad agraria es totalmente residual.

La evolución del crecimiento demográfico de Ansoáin, tuvo un pequeño avance entre 1940 y 1960 y el mayor crecimiento se generó entre 1965 y 1980 estabilizándose incluso sufriendo un tímido descenso a partir de dicha fecha. A partir de 1995 vuelve a experimentar un crecimiento demográfico importante, donde prácticamente se duplica la población entre 1995 y 2006.

Actualmente los datos demográficos nos indican un descenso. Nos encontramos que la población está envejeciendo, registrando en 2022 más defunciones que nacimientos.



### Estadísticas municipales



**Ilustración 2:** Estadísticas municipales Ansoáin Nacimientos y defunciones.

La población de más de 65 años es un 16,2 % de la población total de Ansoáin, frente al 14,1 % de población con menos de 15 años. Tendencia que se lleva manifestando desde 2018.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto navarro de estadística ([https://nastat.navarra.es/es/tablas\\_powerbi/-/tag/indicadores-poblacion](https://nastat.navarra.es/es/tablas_powerbi/-/tag/indicadores-poblacion))  
<https://nastat.navarra.es/es/indicadores/indicadores-municipales>

## 2. PILARES ESTRATÉGICOS - MARCO TEÓRICO

### 2.1 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y Plan Estratégico Ansoáin 2024 – 2030

#### ✓ ODS: contribución del proyecto al desarrollo sostenible

El proyecto de comedor tiene como objetivo general **situar la vida de las personas y del planeta en el centro**, teniendo en cuenta los límites planetarios y la crisis sistémica en la que vivimos (ecológica y de reproducción de la vida).

Los CUIDADOS deben ser el eje vertebrador o referencia de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Los cuidados entendidos como la responsabilidad de sostener la vida, para sacar de los hogares gran parte de las actividades que en ellos se realizan, y hacer que la comunidad y entidades locales se comprometan y colaboren en ello.

Es imprescindible disponer de los cuidados suficientes para garantizar la buena vida y la buena convivencia y para ello es necesaria una organización diferente basada en los cuidados. Una organización donde las instituciones públicas, ayuntamientos, etc. lideren las acciones comunitarias, con proyectos interrelacionados entre sí, próximos a la ciudadanía y donde se generen acciones de aprendizaje de pautas saludables. Estamos hablando de salud comunitaria, de la creación y fomento de una comunidad de cuidados desde la perspectiva de género.

Para ello será fundamental fortalecer el sistema público de servicios sociales comunitarios, donde tengan cabida todas las personas que lo necesiten y en cualquier momento de su vida.

Para conseguir logros en el conjunto de los ODS es necesaria una transformación del sistema agroalimentario de forma que se vaya orientando hacia dietas saludables y sostenibles, involucrando a todos los actores de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. Las dietas más adecuadas para nuestra salud pueden ser también las más adecuadas para la salud del planeta y para avanzar en la agenda de la sostenibilidad.

Fomentar una dieta sostenible implica promover prácticas de producción y consumo responsables. Esto incluye el uso sostenible de los recursos naturales, la reducción del desperdicio de alimentos y la promoción de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.

Se pretende cambiar el modelo actual de producción y consumo para conseguir una gestión eficiente de los recursos naturales, poniendo en marcha procesos para evitar la pérdida de alimentos, un uso ecológico de los productos químicos y disminuir la generación de desechos. Asimismo, pretende impulsar los estilos de vida sostenibles entre toda la población, conseguir que el sector privado actúe bajo criterios de sostenibilidad e impulsar el cambio de modelo a través de políticas públicas, que eliminen los subsidios a combustibles fósiles y **fomenten la contratación pública sostenible**.

Este proyecto hace confluir una estrategia de cuidados con una estrategia propia de alimentación, fundamentales para el bienestar y la salud de la población de Ansoáin y del

planeta. Por tanto, impacta directamente en los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible a nivel mundial<sup>2</sup>:



**Hambre Cero:** promover una alimentación saludable y sostenible contribuye a erradicar el hambre.



**Salud y Bienestar:** una dieta equilibrada y saludable es fundamental para promover la salud y el bienestar de la población.



**Educación de calidad:** La educación es la base para mejorar nuestra vida y el desarrollo sostenible.



**Igualdad de género:** La igualdad entre los géneros no es solo un derecho humano fundamental, sino la base necesaria para conseguir un mundo pacífico, próspero y sostenible.



**Reducción de las desigualdades:** Reducir la desigualdad en y entre los países.



**Ciudades y Comunidades sostenibles:** Las inversiones en infraestructura son cruciales para lograr el desarrollo sostenible.

---

<sup>2</sup> Fuente: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-development-goals/>



**Producción y Consumo Responsables:** El objetivo del consumo y la producción sostenibles es hacer más y mejores cosas con menos recursos.



**Acción por el Clima:** El cambio climático es un reto global que no respeta las fronteras nacionales. Promover una dieta sostenible que incluya alimentos producidos de manera sostenible y de bajo impacto ambiental puede contribuir a mitigar el cambio climático.



**Vida de Ecosistemas Terrestres:** Fomentar una dieta sostenible implica promover prácticas agrícolas que protejan y restauren los ecosistemas terrestres.

### ✓ Plan Estratégico Ansoáin 2024 - 2030.

Este proyecto de Comedor Comunitario se alinea plenamente con la definición de objetivos definidos en el proceso para la concreción del Plan Estratégico Ansoáin 2024 – 2030 actualmente en marcha. Es un buen ejemplo de cómo traducir la visión general de este Plan Estratégico<sup>3</sup> en una serie de resultados específicos que se quieren alcanzar con su puesta en marcha.

#### - **Objetivo principal del plan estratégico ansoáin 2024-2030**

El objetivo principal del Plan Estratégico de Ansoáin 2024-2030 es definir una visión a futuro que sea compartida por todos los vecinos y vecinas, agentes y grupos políticos, acordando un relato del pueblo que pone a la ciudadanía en el centro y que contribuye a promover una sociedad de cuidados, tanto de las personas como del planeta, y que se hará realidad mediante una hoja de ruta de acciones para alcanzar los objetivos y un proceso de gobernanza estratégica.

#### - **Objetivos estratégicos**

1. Promover el **desarrollo sostenible de Ansoáin a través de una estrategia integral** que abarque los ámbitos social, económico y ambiental.
2. Fomentar la **igualdad, la inclusión y la cohesión social** para fortalecer el tejido comunitario.
3. Incrementar la **calidad de vida de la ciudadanía** mediante el impulso de la cultura, el deporte, la educación y los cuidados.

---

<sup>3</sup> Fuente: <https://www.ansoain.es/somos-ansoain-nuestra-voz-vuestro-futuro-proceso-participativo-para-el-futuro-de-ansoain/>

- **Objetivos generales y específicos por ejes temáticos**

**Cuidados, Equidad y Demografía.**

**Objetivo General 1:** Promover un sistema público integral de cuidados basado en el apoyo mutuo, la colaboración comunitaria y la igualdad de género.

Objetivo 1.4. Poner a disposición de la ciudadanía servicios públicos de calidad y fortalecer los existentes para garantizar los cuidados.

**Objetivo General 2:** Sensibilizar y difundir los recursos disponibles para los cuidados.

Objetivo 2.3. Recuperar el sentido de comunidad y pertenencia, fomentando la colaboración y el apoyo mutuo.

**Igualdad de Género.**

**Objetivo General 3:** Promover la igualdad de género reduciendo las brechas existentes y erradicar la violencia machista.

Objetivo 3.1. Asegurar la participación de las mujeres en espacios de toma de decisiones y liderazgo comunitario.

Objetivo 3.4. Reforzar la prevención de la violencia machista mediante programas educativos que fomenten relaciones saludables y el respeto mutuo.

**Configuración Urbana, Espacio Público, Resiliencia y Sostenibilidad Ambiental.**

**Objetivo General 10:** Promover la resiliencia climática de Ansoáin y la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Objetivo 10.3. Promover la mejora de la eficiencia en el uso de la energía tanto en los edificios e instalaciones municipales como en los hogares y en las empresas.

Objetivo 10.6. Impulsar el consumo responsable así como dietas saludables y sostenibles dentro de una estrategia alimentaria en todos los servicios municipales que tengan relación a la restauración.

Objetivo 10.7. Impulsar la contratación pública incorporando criterios éticos, sociales y ambientales en las decisiones de compra y contratación, en línea con los ODS y el Pacto Verde Europeo.

**Innovación Social y Gobernanza.**

**Objetivo General 11:** Fomentar una cultura democrática participativa.

Objetivo 11.2. Fomentar una cultura democrática participativa en la sociedad, sensibilizando y concienciando a la ciudadanía sobre su importancia, implementando mecanismos efectivos de

participación, promoviendo el intercambio de experiencias y reconociendo y valorando los logros alcanzados a través de la participación activa.

## **2.2 Estrategia de Cuidados Comunitarios de Ansoáin: espacios para la vida cotidiana**

### **✓ Concepto de cuidados en la vida como proceso. El envejecimiento y la diversidad funcional**

El envejecimiento y la diversidad funcional, como otras etapas y situaciones vitales, nunca fueron unos conceptos únicos, pero ahora mucho menos. En la literatura se señala que se pueden diferenciar tres subetapas en la vejez: **madurez-fragilidad-cuidados**, que complejizan y singularizan este ciclo; también, la diversidad funcional como concepto, es el resultado de las luchas de personas con discapacidad y de su necesidad de reivindicar y reivindicarse dentro del colectivo al que pertenecen, y gira alrededor de un principio básico: las personas no tienen deficiencia, sino diversidad. En definitiva, cada vez será más difícil hablar del colectivo de las personas mayores y/o con diversidad funcional como algo susceptible de ser caracterizado de manera más o menos homogénea. Este planteamiento del envejecimiento y la diversidad funcional menos estructurado, más flexible y diverso, requiere a su vez una concepción diferente de las necesidades. El envejecimiento y la diversidad funcional son una etapas y situaciones vitales más de todas las personas y desde el Programa “Ansoáin comunidad que cuida”, lo trabajamos con una mirada positiva pero alejada de discursos infantilizadores y paternalistas.

Por eso desde “Ansoáin, Comunidad que Cuida” , intentamos acercarnos a las personas, escucharlas y acompañarlas con todas sus realidades, no verlas como un grupo con necesidades generales si no, aplicar el principio de equidad, basándonos en que cada persona tiene su realidad, sus necesidades y por lo tanto las respuestas a las mismas también tiene que ser diferentes.

La llamada «crisis de los cuidados», entendida como el desequilibrio entre los cuidados necesitados y la capacidad de satisfacción de los mismos exige una refundación de la articulación social, familiar e individual del cuidado **que ponga en el centro la vida y entienda el sostenimiento de la misma como una corresponsabilidad colectiva.**

Los objetivos de las prestaciones del sistema de dependencia son facilitar una existencia autónoma en su medio habitual todo el tiempo que la persona desee y sea posible, este objetivo, a día de hoy, es difícilmente alcanzable debido a la insuficiente dotación, desarrollo y/o adaptación de los elementos centrales del necesario Mosaico de recursos para la permanencia en el domicilio. Para eso, desde el Programa ofrecemos espacios limpios, ordenados y adecuados a las necesidades de las personas que acudirán al servicio. Queremos ofrecer un espacio de proximidad, que a su vez fomenta la autonomía de las personas de la localidad, punto muy importante para el proyecto, dado que aunque van a poder estar acompañadas durante el proceso, queremos que las personas mayores se sientan partícipes y dueñas y dueños y de sus vidas y procesos, en la medida que les sea posible, durante todo el tiempo que sea posible.

La falta de una adecuada red de recursos para la permanencia en el domicilio constituye un reto para las administraciones públicas. Es clave concebir los cuidados como un derecho y un deber público que debería ser garantizado por las instituciones públicas, asumiendo también la ciudadanía la responsabilidad cívica del cuidado.

Por todo ello, existe **la necesidad de generar “espacios para la vida cotidiana”**, tanto a nivel de barrio como de pueblo, que permitan cuidar y que suponen la existencia de redes comunitarias, **espacios de relación y equipamientos cotidianos**. La activación de estos recursos comunitarios deberá considerar las carencias existentes adecuándose a las nuevas realidades y valores sociales.

A su vez, corresponsabilizar a toda la sociedad en los cuidados se perfila como un elemento clave en el desarrollo de un sistema de cuidados. Se trata de configurar **procesos de construcción colectiva y sensibilización para que el cuidado sea visto como un valor imprescindible**, partiendo de la convicción de que todas las personas somos dependientes y, de un modo u otro, requerimos cuidados.

Es por lo que, desde el ayuntamiento de Ansoáin, no se trabaja con el objetivo de hacer proyectos para personas mayores, si no que trabajamos en proyectos para trabajar el envejecimiento y los cuidados a través de todas las etapas vitales de las personas.<sup>4</sup>

### ✓ **Envejecimiento activo y cuidados**

Actualmente la población de más de 65 años censada en Ansoáin es de 1742 personas, 741 hombres y 1001 mujeres (Censo 2023. fuente instituto de estadística navarra)

La planificación existente para la estrategia de cuidados a día de hoy, y dirigida al grupo de población de personas mayores y/o con diversidad funcional, aborda el Envejecimiento y los Cuidados identificando **unas líneas de intervención comunes**, tanto a nivel internacional como estatal, autonómico y local. Entre ellas destacan el abordaje de aspectos como: la soledad, el edadismo, la necesidad de intervención de los entornos desde la amigabilidad, la promoción la autonomía y la prevención, el envejecimiento saludable, la solidaridad intergeneracional, el aprendizaje a lo largo de la vida, los cuidados de larga duración o la vivienda.

Un envejecimiento activo y saludable contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas mayores, y depende de factores sociales y personales sobre los que es posible intervenir:

- Factores sociales **desde las políticas públicas que fomentan el envejecimiento activo** en todas las personas.
- Factores personales individuales desde la persona como responsable de su propio envejecimiento.

A nivel autonómico, en Navarra encontramos en el marco de la [Estrategia de envejecimiento activo y saludable 2017-2022](#) los siguientes pilares en los que asentar el proyecto:

---

<sup>4</sup> Todos estos análisis y reflexiones forman parte de los documentos existentes en Navarra que abordar la vejez, el envejecimiento y las necesidades de cuidados; entre ellos el Informe-diagnóstico **[“RADIOGRAFÍA DE LOS CUIDADOS EN NAVARRA” 2023](#)** – Instituto Navarro para la Igualdad-.



El proyecto Local “Ansoáin Comunidad que cuida”, en el que se enmarca el futuro **Servicio de Comedor Comunitario** articula su planteamiento y desarrollo, en base a esta Estrategia de Envejecimiento activo ya que supone:



**Ilustración 4:** Marco estrategia de Envejecimiento activo.

Además, hace suyos los objetivos y líneas de actuación que conforman algunas de las áreas de la Estrategia de Envejecimiento activo, como son:

- Área Promoción de estilos de vida saludables
- Área Servicios sociales, de salud y comunitarios
- Área Cuidar y cuidarse
- Área Seguridad económica, social y laboral
- Área Ciudades, pueblos y barrios accesibles, activos y seguros
- Área Información y comunicación social. Imagen social positiva.

### ✓ PROGRAMA comunitario “Ansoáin, Comunidad que Cuida”.

El proyecto comunitario “Ansoáin, Comunidad que Cuida” surge en 2017, tomando un mayor impulso en el contexto de crisis del covid 19, y después de un proceso de reflexión que pone en el centro la importancia de cuidar, crear y ofrecer redes de apoyo a la ciudadanía de Ansoáin. Este proyecto es un paraguas que implica e integra la acción de diferentes servicios y proyectos municipales (deportes, centro de salud, servicios sociales, salud mental, igualdad, etc.) y que intenta recoger la demanda de todas las personas en edades y etapas diferentes.

Basa su funcionamiento en valores como son el cuidado y la equidad. Entendiendo el cuidado o los cuidados como una forma de sostener la vida sacándola del espacio privado donde han estado siempre relegados. Y entendiendo por equidad que todo el mundo no necesita lo mismo y que hay que llegar a conocer y abordar las diferentes realidades y situaciones a las que las personas se enfrentan.

La primera medida puesta en marcha fue la apertura de los centros comunitarios para personas mayores y/o con diversidad funcional (Lapurbide, Ostoki). Durante el tiempo que llevan en marcha se han recogido muchas demandas y una prioritaria ha sido la de **poner en marcha un servicio de comedor comunitario**. Fueron las personas de este grupo de edad las que llevaron la solicitud de puesta en marcha de este servicio, a través de una recogida de firmas.

### ✓ El acto de comer como herramienta de trabajo

“El concepto de comensalidad proviene entonces de las ciencias sociales y remite al hecho de comer y beber juntos alrededor de la misma mesa. Es el espacio simbólico en el que el grupo social comparte y transmite sus valores y sentidos sociales, es decir su identidad cultural. En la comensalidad se establecen, refuerzan y reeditan en cada comida las relaciones que sostienen a la familia y a la sociedad. Desde hace algunas décadas se ha constituido en uno de los conceptos principales de la antropología alimentaria ya que permite abarcar a la alimentación en su dimensión social y cultural”<sup>5</sup>

La antropología nos ha enseñado que la alimentación constituye uno de los sistemas simbólicos por excelencia para cualquier cultura. **Comer es un acto cargado de significaciones, simbolismos, rituales y códigos que permiten comunicar una determinada forma de ver la vida y de estar en el mundo. Es un acto relevante a la hora de valorar las pautas de socialización y los mecanismos de transmisión de valores en cualquier grupo humano. No solo somos lo que comemos, sino que también somos cómo comemos.**

Los tiempos y las formas en las que compartimos grupalmente la comida dan origen a la noción de comensalidad, que etimológicamente quiere decir compartir la misma mesa, lo que implica reconocer unas maneras socialmente definidas de relacionarnos con la comida y con quienes nos acompañan. Las formas de comensalidad, tanto en el espacio público como en el privado, han variado mucho durante los últimos tiempos y especialmente en las últimas décadas.

A finales del siglo XIX, G. K. Chesterton escribía sobre la creciente moda que comenzaba a implantarse en algunas tabernas londinenses, que apostaban por suplantarse las tradicionales mesas corridas por unas más pequeñas para grupos reducidos o personas solas. Él se burlaba

---

<sup>5</sup> Garcia Barthe, 2014 p.2019.

de la ocurrencia, al considerar que en Gran Bretaña nadie estaría dispuesto a renunciar al placer de compartir la comida con una buena conversación, aunque fuera entre personas desconocidas. Una mesa corrida es una invitación al diálogo, la discusión y la aventura; donde hoy mucha gente vería una incomodidad manifiesta, él encontraba el valor democrático de los lugares de encuentro y socialización entre diferentes.

Uno de los principales rasgos de humanidad es la organización comunitaria. Conseguir alimentos y, especialmente, consumirlos han sido actividades colectivas, que se sustentaban en una arraigada cultura de la reciprocidad, pues además de generar un fuerte vínculo social, compartir la comida ayudaba a reducir los riesgos y mejorar la dieta en contextos de escasez.

### **2.3 Estrategia alimentaria de Ansoáin: impulso de dietas saludables y sostenibles**

En la actualidad los Objetivos de Desarrollo Sostenible marcan a nivel mundial las agendas políticas de gobiernos, comunidades autónomas y entidades locales, apostando por el futuro sostenible del planeta.

A continuación, se explica el marco político actual en clave de sostenibilidad al que contribuye este proyecto. Se refiere a los objetivos de desarrollo sostenible, al pacto verde europeo, incluyendo las estrategias de “biodiversidad” y de “la granja a la mesa”, acercándonos a lo local a través del instrumento de la agenda 2030 de Ansoáin. Por último, el Ayuntamiento de Ansoáin ha mostrado interés por adherirse a la Red de Municipios por la Agroecología.

#### **✓ Política Europea : estrategias “De la granja a la mesa” y “Biodiversidad”**

Desde las administraciones públicas también se apuesta por una alimentación más sana y unos procesos más sostenibles, siguiendo estrategias como la “De la granja a la mesa”, dentro del Pacto Verde Europeo que pretende la transición a un sistema alimentario más respetuoso con el medioambiente.



**Ilustración 5:** Estrategia "De la granja a la mesa"

Estos enfoques de la Unión Europea promueven prácticas agrícolas sostenibles con objetivos específicos de reducción de emisiones, uso responsable de los recursos, y mejora de la salud humana y del medio ambiente.

#EUFarm2Fork	#EUBiodiversity
Claves de la nueva estrategia europea de la granja a la mesa	Claves de la nueva ESTRATEGIA EUROPEA DE BIODIVERSIDAD
 -20% uso de fertilizantes.	 30% de suelo y mar en la UE bajo protección
0% Objetivo de contaminación de suelos por N y P.	10% Superficie agraria para paisaje de alta biodiversidad.
 25% suelo en agricultura ecológica en 2030.	 -50% plaguicidas
 STOP productos que deforestan terceros países.	 Restaurar ecosistemas ante cambio climático.
 -50% Reducir desperdicio de alimentos 2030.	 Ciudades verdes. 25.000 km de ríos sin obstáculos.

Ilustración 6: Estrategia de Biodiversidad.

Además, anima a promover un consumo de alimentos y unas dietas saludables más sostenibles, ya que no olvida que la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos son prioritarias.

Un resumen de los objetivos que plantea el Pacto verde para 2030 en todos los estados miembros.

✓ **Apuesta por la Contratación pública alimentaria saludable y sostenible en Ansoain.**

La contratación pública no es sólo un instrumento para la ejecución de obras, establecimiento de servicios o prestación de suministros, sino que también presenta un gran potencial para impulsar políticas públicas sociales o ambientales en línea con los ODS y el Pacto Verde Europeo. La política de contratación pública está orientada a la consecución de objetivos de eficiencia económica pero también puede tener como orientación la consecución de objetivos sociales o ambientales.

El sector público puede y debe asumir un papel protagonista como líder y motor del desarrollo de la responsabilidad social, incorporando los criterios éticos, sociales y ambientales en las decisiones de compra y contratación, lo que, además, impulsará la adopción de dichos criterios por parte de las empresas contratadas o proveedores e incluso por los licitadores privados.

Definir un modelo alimentario con un aterrizaje práctico, como es el proyecto de comedor comunitario es clave para continuar con una estrategia alimentaria municipal centrada en la alimentación saludable y sostenible para las/os vecinas/os de Ansoain.

La Agenda 2030, como agenda de desarrollo sostenible, incorpora las tres dimensiones de la sostenibilidad –económica, social y medioambiental– de una manera integrada e interrelacionada.

Según los expertos del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de Naciones Unidas, para que un sistema alimentario (actores, recursos, procesos, actividades relacionadas con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos) sea sostenible tiene que garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición para todas las personas en el momento presente de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas,

sociales y ambientales que permitan proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras.

La preocupación en torno al carácter saludable de los actuales sistemas alimentarios ha ido creciendo en los últimos años, a la vista de que en la actualidad sigue habiendo más de 820 millones de seres humanos en situación de hambre (las cifras han crecido en los últimos tres años), en torno a 2.000 millones que sufren hambre oculta (carencias de micronutrientes) y otros 2.000 millones más con sobrepeso y obesidad ligada a malnutrición.

El establecimiento de criterios y características alimentarias es básico para poder empezar a caminar en este proyecto. Cuando se habla de alimentación es necesario definir de qué tipo de alimentación hablamos. En este caso, el ayuntamiento plantea un proyecto de comedor comunitario con una alimentación saludable y sostenible. Es necesario pararse a reflexionar y a **definir qué se entiende por saludable y por sostenible.**

### ✓ Red de municipios por la agroecología

Ansoáin además el 26 de marzo aprobó en pleno, la adhesión a la Red de municipios por la Agroecología, la cual tiene como objetivo la generación de una dinámica entre entidades locales con el fin de construir sistemas alimentarios locales, respetuosos con el medio ambiente, sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados que aseguren comida saludable, sostenible y accesible al conjunto de la población, y que potencien el empleo local, en línea con las perspectivas de la agroecología y la soberanía alimentaria.

Dentro de sus fines plantea: **“el apoyo al estudio de los modelos de gestión municipal para el desarrollo de sistemas de buena gobernanza alimentaria, para la coordinación entre departamentos y niveles de la administración, promoviendo sistemas alimentarios sostenibles de Ciudad- Región y la creación de entes públicos específicos de políticas alimentarias; para revisar y adaptar los recursos y normativas municipales para el fomento de sistemas alimentarios locales, justos y sostenibles; e impulsar desde la administración procesos participativos multi-actor y multinivel que desarrollen órganos colegiados, estrategias urbanas y políticas territoriales de enfoque agroecológico.**

Esta visión está en consonancia con el creciente reconocimiento de la importancia de la alimentación y las políticas alimentarias locales en la agenda política internacional durante los últimos años en diferentes ámbitos y escalas<sup>6</sup> como La Carta de Aalborg (1994), Nueva Agenda Urbana (Cumbre Hábitat III, Quito, 2016), el Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre «La agricultura periurbana» (2005/C 74/12); la Carta de Agricultura Periurbana (2010); la Agenda 2030, que recoge los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, firmada por el Gobierno de España en 2015; el Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán (2015); las Directrices Voluntarias para alcanzar el Derecho a una Alimentación adecuada (FAO, 2015); los enfoques agroecológicos y otros enfoques innovadores en favor de la sostenibilidad de la agricultura y los sistemas alimentarios que mejoran la seguridad alimentaria y la nutrición (Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, 2019); y las Estrategias ‘de la granja a la mesa’ y ‘sobre biodiversidad para 2030, presentadas por la Comisión Europea en 2020.

---

<sup>6</sup> <https://docs.google.com/document/d/1jYIKYXoTLFxJ3O-sWCJyAOTFni7mN22J/edit>

Este proyecto viene a contribuir a toda la estrategia ambiental marcada por las autoridades antes citadas. Para ello se van a definir los criterios alimentarios y la línea de trabajo futura del ayuntamiento, siguiendo las directrices que nos marcan las autoridades sanitarias y siguiendo la agenda 2030, los ODS y las recomendaciones del Pacto Verde Europeo, y los compromisos adquiridos con la adhesión a la Red de municipios por la Agroecología, para poder abordar todos los retos a los que nos enfrentamos en cuanto a cuestiones ambientales y de sostenibilidad, sociales y económicas.

Además, Ansoáin cuenta con dotaciones y recursos humanos ligados a la alimentación que van a ser valorados y dimensionados desde esta perspectiva y que se tendrán en cuenta para las posibilidades concretas de este proyecto de comedor, en la actualidad y a futuro.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

#### 3.1 Compromiso municipal

##### ✓ Gestando la idea

Durante 2019-2020 que llevan en marcha los centros comunitarios de LAPURBIDE y OSTOKI se han recogido muchas demandas y una prioritaria ha sido la de **poner en marcha un servicio de comedor comunitario**. Fueron las personas usuarias de este grupo de edad las que llevaron la solicitud al ayuntamiento a través de una recogida de firmas realizada en 2021-2022.

En este contexto el proyecto de comedor colectivo aparece como algo necesario y prioritario para las personas mayores de 65 años y / o con discapacidad de la localidad. Y se plantea como un eje prioritario a llevar adelante en el curso 2023-24 y 2024-25

Ya en el inicio de 2023 el ayuntamiento, desde la comisión de Asuntos Sociales, el Programa “Ansoáin Comunidad que Cuida” y el Programa de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en situación de Dependencia – SAD, aborda la posibilidad de poner en marcha el servicio.

Para ello durante el año se trabaja en elaborar un borrador de proyecto, en la definición de la idea de servicio de comedor concretada en dos modalidades: comedor presencial y reparto de comidas a domicilio y el posible encaje dentro de los presupuestos municipales. Todo esto se realiza en conversaciones con concejalías, secretaría técnica, interventora y asesorías técnicas especializadas, personal técnico y servicios sociales.

En paralelo, las técnicas de los centros comunitarios y servicios sociales elaboran unas fichas de captación, y comunican la posibilidad de crear el servicio a las potenciales usuarias.

##### ✓ Proyecto comedor comunitario: enfoque diferenciador

El proyecto de comedor comunitario pone la vida de las personas en el centro. El objetivo de su implementación es fomentar la permanencia de las personas mayores y/o con diversidad funcional en su propio entorno, con una adecuada calidad de vida, potenciar su autonomía y prevenir situaciones de dependencia y de soledad no deseada, generar espacios de respiro y descarga familiar, y abordar también déficits alimentarios impulsando a la vez unas dietas sostenibles y saludables.

Este enfoque hace diferenciar a este comedor comunitario de un comedor social, ya que las necesidades a cubrir de las personas beneficiarias y los baremos a aplicar para la selección de las mismas no van a ser meramente económicos.

Además, la creación y puesta en marcha de un comedor comunitario busca unir la alimentación y los cuidados en un mismo servicio y esto plantea un proyecto diferenciador e innovador, poniendo la alimentación y los cuidados en el centro y ayudando en la construcción una estrategia alimentaria municipal a futuro para el pueblo.

El tercer eje del proyecto es el aprovechamiento de los recursos públicos existentes y la apuesta por la gestión pública para el desarrollo del proyecto.

En definitiva, **es la apuesta por la inversión de recursos públicos como garantía de un sistema público integral de cuidados comunitarios y unido a una estrategia alimentaria, cuyo eje son las dietas saludables y sostenibles, lo que hace realmente diferenciador a este proyecto.**

## ✓ Fases del proyecto

Con el fin último de establecer y mantener en el tiempo un buen servicio de comedor, se va a llevar a cabo una primera fase de **proyecto piloto que va a permitir extraer las conclusiones y aprendizajes necesarios para seguir avanzando**: tipos de dieta según grupo de edad, criterios sanitarios y logísticos para un comedor físico, posibilidades de las infraestructuras, demanda potencial del municipio, análisis de costes, necesidades de recursos humanos y materiales, etc.

Teniendo en cuenta dicha necesidad el Ayuntamiento ha incluido este proyecto como una de las 10 medidas del Plan de Gestión Anual para el 2024, con un presupuesto inicial de 45.000 €, para una primera fase, dentro de los presupuestos municipales de Ansoáin para 2024.

También para este primer impulso cuenta con una enmienda presupuestaria de 30.000€ del Parlamento de Navarra para obras e inversiones destinadas a la puesta en marcha del piloto para ejecutar en 2024.

El presente proyecto consta de tres fases claramente definidas:

- **Primera fase:** Fase diagnóstica y de aprendizaje con la puesta en marcha de un piloto.
- **Segunda fase:** Fase de afianzamiento que irá hasta junio de 2027 por medio de un procedimiento negociado sin convocatoria de licitación.
- **Tercera fase:** Fase de implementación del comedor comunitario y el reparto de comida a domicilio por medio de una licitación del servicio.

## ✓ Personas beneficiarias del proyecto

La población de Ansoáin está envejeciendo, como nos indican los datos y el ayuntamiento de Ansoáin ha adquirido un compromiso social con el colectivo de personas mayores y/o con discapacidad, a través de la iniciativa Ansoáin comunidad que cuida y en concreto con el proyecto piloto de comedor comunitario que se describe en este documento.

El colectivo beneficiario directo de este proyecto va a ser el colectivo de personas mayores y/o con diversidad funcional. Como resumen de necesidades de las personas mayores y/o con diversidad funcional se puede hacer referencia a los determinantes del envejecimiento activo que expone la Estrategia de envejecimiento activo y saludable de Navarra:

- La cultura determina cómo se conforman los grupos familiares, cómo se organizan los cuidados, el valor que se da a los comportamientos, a los estilos de vida, y a la imagen social de la vejez.
- El género es una lente a través de la que mirar también el proceso de envejecimiento, para detectar roles que asignan distintas funciones y tareas a hombres y mujeres y que generan inequidad.
- Los sistemas sanitarios y los servicios sociales orientándose a la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad, y el acceso equitativo a una atención adecuada a las necesidades.
- Los comportamientos, la adopción de estilos de vida saludables y la participación activa en el propio autocuidado,
- Los entornos físicos seguros y amigables que estimulen la integración social y faciliten la accesibilidad a los equipamientos, servicios y transporte.
- Los determinantes sociales, el apoyo social, disponer de posibilidades de aprendizaje, y vivir en un entorno familiar y social seguros.

- Determinantes económicos. La pobreza aumenta el riesgo de mala salud y de discapacidad.

Y a las áreas de necesidad que analiza el Plan de Discapacidad de Navarra 2019-2025.

- Autonomía personal e inclusión social.
- Salud y bienestar.
- Educación inclusiva.
- Trabajo y ocupación.
- Participación social y cultural.
- Accesibilidad universal y diseño para todos.
- Transversalidad de la discapacidad.

### ✓ Servicios relacionados con el proyecto

#### Servicios públicos relacionados a los cuidados

- **Centros diurnos Comunitarios**

Actualmente cuenta con **2 centros comunitarios** para personas mayores de 60 y/o con diversidad funcional. Dentro de los servicios sociales como se ha citado, uno de los programas es el de dependencia en el que existe el servicio de ayuda a domicilio que no cuenta con servicio de reparto de comidas.

- **Mancomunidad de Servicios Sociales de Base**

Ansoáin pertenece a una **Mancomunidad de Servicios Sociales de Base** junto a los municipios de: Berrioplano, Berriozar, Atez, Iza y Juslapeña. Este organismo tiene como objetivo mejorar la atención directa al usuario y proporcionar una correcta información sobre prestaciones, ayudas y servicios. Para cumplir estos objetivos la citada mancomunidad cuenta con tres programas para atender al ciudadano, uno de carácter general, otro para casos específicos como inadaptación psicosocial y drogodependencia y un tercero de atención domiciliaria.

#### Servicios municipales

- Área Socio Comunitaria. Educadora social como coordinadora y Auxiliar de Dinamización Comunitaria como técnica responsable del proyecto.
- Concejalías. Concejala de Asuntos Sociales y concejal de Organización y Funcionamiento.
- Servicio de Mantenimiento.
- Servicio de Limpieza
- Arquitecta Municipal
- Secretaria
- Interventora

#### Asistencias externas especializadas

Para el desarrollo y puesta en marcha del proyecto piloto el ayuntamiento ha contado con dos asesorías especializadas:

- Mirua S. Microcoop, asesoría especializada en apoyo a entidades en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles con experiencia en restauración colectiva (AMPLIAR)
- Nohalab: sociedad laboral con más de 15 años de experiencia en el sector alimentario. Especializada en calidad y seguridad alimentaria, tiene experiencia en cocinas de

producción y colectividades, así como en la puesta en marcha y gestión de obradores compartidos.

**Otros servicios o agentes vinculados al proyecto.**

- Centro de salud y Centro de Salud Mental
- Fundación CAN – Caja Navarra
- Ausolan, empresa gestora del servicio de Restauración en el Comedor Comunitario.

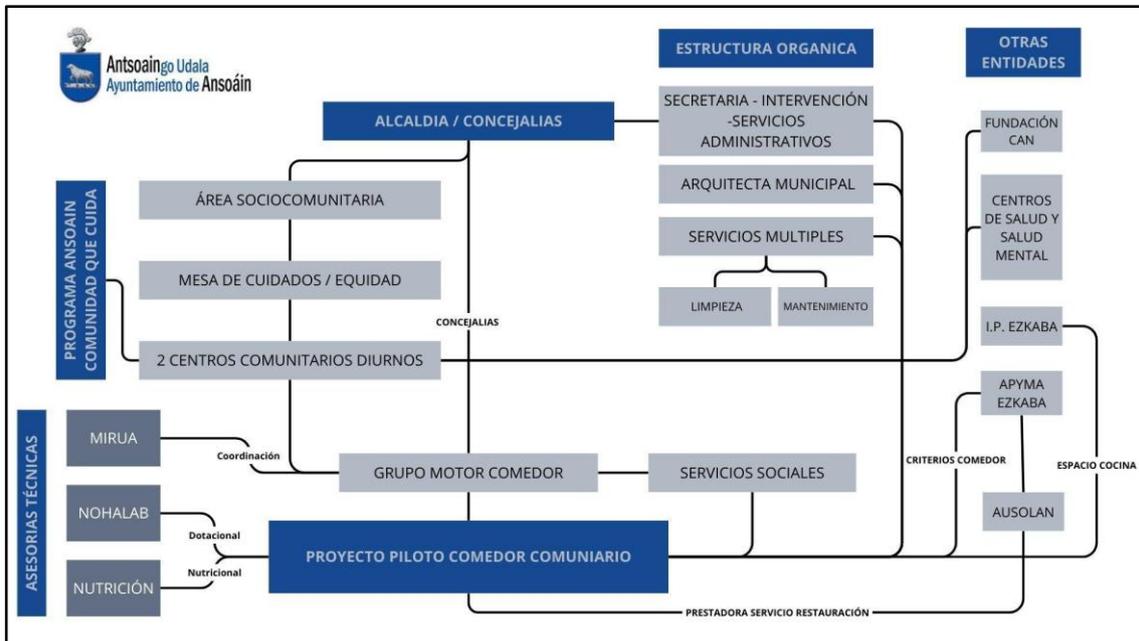


Ilustración 7: Servicios, agentes y entidades vinculadas al proyecto piloto.

**Servicios o infraestructuras relacionados con la alimentación**

En cuanto a los **servicios o infraestructuras relacionadas con la alimentación**, podemos destacar la Escuela infantil San Cristóbal y la Escuela pública Ezkaba.

• **Escuela infantil**

La **Escuela infantil San Cristóbal 0-3** es un servicio municipal que dispone de 75 plazas. La escuela cuenta con un servicio de comedor con cocina in-situ dirigida por personal del ayuntamiento, donde se elaboran aproximadamente 75 – 80 menús diarios (incluido educadoras-es).

• **Escuela pública Ezkaba**

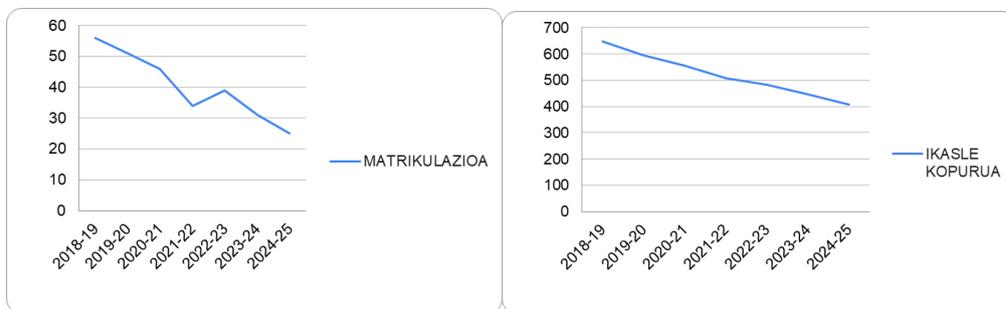
Por otro lado, está la **Escuela pública Ezkaba** con 408 alumnos/as de infantil y primaria, de las que 200 utilizan el servicio de comedor. En este caso el servicio está gestionado por la APYMA y dirigido por la empresa de restauración colectiva Ausolan, pero la cocina es propiedad del ayuntamiento de Ansoáin.

El descenso de alumnado en los últimos años ha sido significativo como se muestra en la tabla. Lo mismo ocurre con la utilización del servicio de comedor que ha sufrido una bajada

importante de usuarios/as en los últimos años, de 285 alumnas/as en el curso 2018/19 a 200 en el curso 2024/25<sup>7</sup>.

**Tabla 1:** número de alumnado y matriculaciones entre 2018 y 2024

CURSO	NÚMERO DE ALUMNADO	MATRICULACIONES
2018-19	648	56
2019-20	596	51
2020-21	555	46
2021-22	509	34
2022-23	483	39
2023-24	447	31
2024-25	408	25



**Ilustración 8:** gráfico de matriculación y número de alumnado 2018-2024

<sup>7</sup> Fuente: Comisión Jantoki/Comedor APYMA

## 4. OBJETIVOS

Apoyándonos en el marco teórico, viendo los datos demográficos, la tendencia de alumnado en la escuela, las dotaciones municipales y las necesidades del colectivo de mayores de 65 años y personas con discapacidad, se plantea este proyecto alineado con la **VISIÓN** de futuro acordada dentro del Plan Estratégico Ansoáin 2024 – 2030:

*“Queremos un Ansoáin en 2030:*

*Que mantenga su espíritu de pueblo con una identidad común y compartida por toda la ciudadanía, que ponga a las personas en el centro, fomente su bienestar y su salud y facilite cuidar de ellas y del planeta. Un pueblo donde se respeten todas las identidades culturales, sexuales y de género, la diversidad lingüística y todos los estilos de vida, sin desigualdades, con una fuerte cohesión social y con un mayor uso del euskera en distintos ámbitos. Un Ansoáin con un alto nivel de calidad de vida, con servicios públicos eficientes y accesibles, con zonas verdes, espacios públicos e infraestructuras que posibiliten y apoyen la red comunitaria y los cuidados. Con oportunidades de vivienda para las nuevas generaciones y los colectivos vulnerables, con una movilidad sostenible y climáticamente resiliente.”*

El **objetivo general** del proyecto de Comedor Comunitario es:

- Fomentar la permanencia de las personas mayores y/o con discapacidad en su propio entorno, con una adecuada calidad de vida, potenciar su autonomía y prevenir situaciones de dependencia y de soledad no deseada, generar espacios de respiro y descarga familiar, y abordar también déficits alimentarios impulsando a la vez unas dietas sostenibles y saludables.

Los **objetivos específicos** de la puesta en marcha del proyecto piloto son los siguientes:

1. Contribuir a la mejora de autonomía y calidad de vida de las personas mayores de 65 y/o con discapacidad del municipio de Ansoáin que utilicen el servicio de comedor comunitario y de reparto a domicilio saludable y sostenible durante la **prueba piloto**.
2. Impulsar dietas saludables y sostenibles alineadas con las directrices que marcan las autoridades sanitarias, los ODS y el Pacto verde europeo, para el municipio de Ansoáin a través de la **formulación de la estrategia alimentaria municipal (criterios alimentarios)**
3. Dimensionar y optimizar los recursos municipales, tanto humanos como materiales, relacionados con los servicios de alimentación del municipio realizando un **diagnóstico de recursos y necesidades con visión real de futuro**.
4. Darles continuidad a las siguientes fases del proyecto con la consolidación de un grupo de trabajo operativo
5. **Generar marcos de aprendizaje durante el proyecto piloto**. Sistematizar la información de la prueba piloto para poder dimensionar y afinar los costes de las siguientes fases.
6. **Generar espacios de respiro y descarga familiar**, y abordar también desorganización o déficits alimentarios impulsando a la vez unas dietas sostenibles y saludables.
7. Sacar los cuidados de lo privado a lo público (de lo individual/familiar a lo comunitario) y contribuir de esta manera a la **mejora de los servicios municipales**.

## 5. PLAN DE ACCIÓN Y CRONOGRAMA

En el inicio del proyecto se marcaron unas líneas de acción para poner en marcha el proyecto piloto y de ahí extraer la información necesaria para seguir avanzando en fases posteriores.

### 5.1 Plan de acción:

Para la consecución de los objetivos de esta primera fase se planteó la siguiente batería de acciones a realizar

1. Trabajo para una definición, alineación y apuesta política en el desarrollo del proyecto. Reuniones con agentes clave del ayuntamiento de Ansoáin. Criterios alimentarios y sociales
2. Creación y dinamización de un **grupo motor** del proyecto Multiactor para poner en marcha el proyecto piloto de comedor comunitario y reparto a domicilio.
3. Elaboración de un **plan de acción coordinado** para la ejecución del proyecto piloto. (véanse cronogramas)
4. Presentación de la iniciativa al colectivo de personas mayores y/o con diversidad funcional.
5. Realización de **reuniones político – técnicas** con otros servicios municipales y agentes necesarios para la puesta en marcha del proyecto piloto
6. Realización de un **diagnóstico de recursos y necesidades**
7. Elaboración y puesta en común de **criterios alimentarios**.
8. **Diseño del servicio** y organización interna del equipo
9. **Valoración de la propuesta de la empresa de servicio de comedor**. Horas de personal por servicios ofertados, partida alimentaria, proveedores vinculados a criterios alimentarios, logística, etc.
10. **Diseño y evaluación de un sistema de cribado** en función de los perfiles definidos para la prueba piloto.
11. Elaboración de un **reglamento interno de funcionamiento** de comedor
12. **Prueba piloto**
  - Estimación de recursos humanos necesarios para las siguientes fases.
  - Sistematización de los aprendizajes para las siguientes fases.

- Sistematización de las valoraciones para las siguientes fases.

**13. Sensibilización.** Reuniones con diferentes agentes sobre el proyecto

#### **14. Comunicación**

- **Presentación** de la iniciativa al **colectivo de personas mayores** de 65 años y/o con discapacidad.
- **Comunicación** de los avances del proyecto a la **sociedad en general** a través de redes sociales y generalistas.

#### **15. Evaluación y conclusiones**

El orden de las acciones no está descrito de manera cronológica. Hay acciones condicionadas por otras y muy ligadas entre ellas. Por esto, a continuación, se presentan los cronogramas del trabajo realizado de **febrero a junio**, de **mayo y junio detallado**, momento en el que se concentró mucho trabajo, y de **julio a diciembre**.

Estos cronogramas son el resultado del plan de acción coordinado y muestran de una manera visual la complejidad del proyecto.

En los cronogramas se detallan con colores los trabajos realizados:

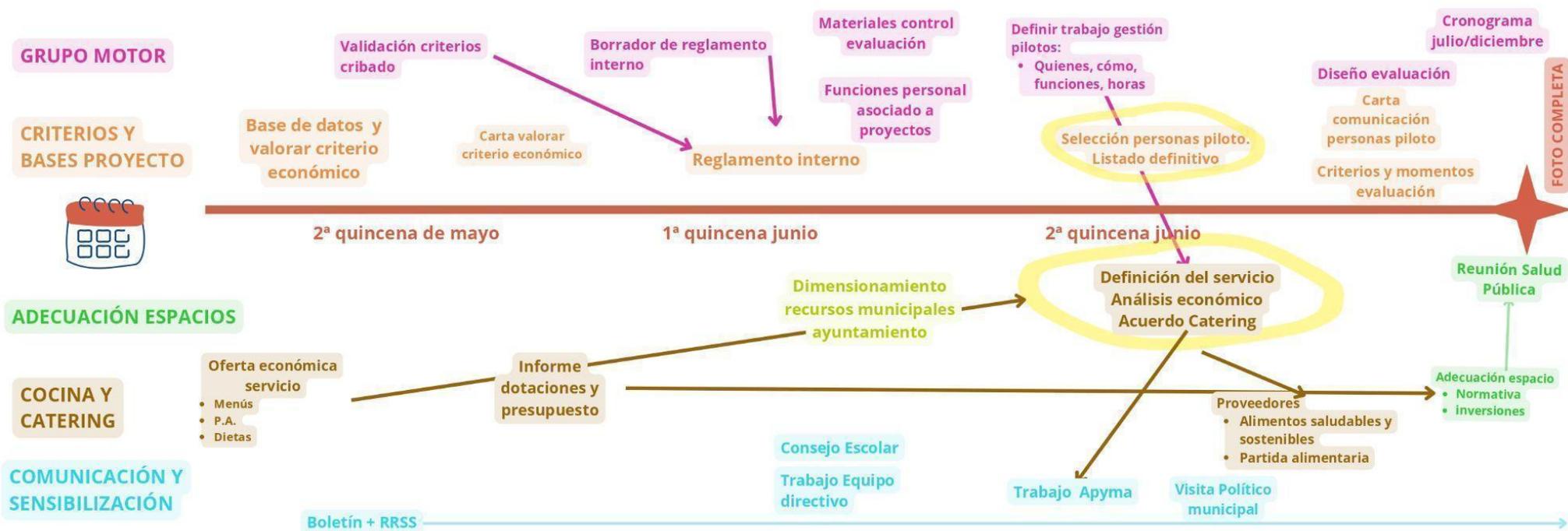
- por el grupo motor
- los relacionados para el establecimiento de las bases del proyecto y la definición del tipo de comedor que queremos
- el análisis de los recursos y necesidades y la adecuación de los espacios
- los realizados en el ámbito de cocina, restauración colectiva, menús, etc
- y el desarrollado para la sensibilización y comunicación

## 5.2 Cronogramas

### ✓ Cronograma de febrero a junio de 2024



✓ Cronograma mayo-junio 2024 detallado



✓ Cronograma de julio a diciembre de 2024.



## 6. RESULTADOS

### 6.1 Grupo motor

En febrero se creó el grupo motor con la participación de: la concejalía de Organización y Funcionamiento Municipal, la presidencia de la Mancomunidad de Servicios Sociales (también concejala), una trabajadora social del Programa de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en situación de dependencia, la educadora-coordinadora y la técnica de integración social del Programa “Ansoáin, comunidad que cuida”, todo coordinado en un inicio por la asesoría externa de Mirua.

Durante todo el proyecto este grupo se ha reunido quincenalmente y ha sido el órgano consultivo y de toma de decisiones operativas. La toma de decisiones tácticas y estratégicas ha recaído en el ayuntamiento y en sus dos representantes. En el grupo motor se ha trabajado el marco teórico del proyecto, los criterios alimentarios del proyecto, los criterios de cribado de las personas participantes en el comedor comunitario en su modalidad presencial y en el de reparto de comidas, las acciones a desarrollar. Desde este espacio se ha realizado la comunicación a todas las áreas del ayuntamiento y entidades del municipio implicadas en el proyecto, así como grupo de personas beneficiarias directas y a toda la ciudadanía.

También todas las personas que lo constituyen, con toda la información que se ha ido recabando a lo largo de la ejecución del plan de acción, han definido el modelo de comedor, el reglamento interno de funcionamiento, así como los registros necesarios para el correcto desarrollo de la prueba piloto y su posterior consolidación.

Actualmente el grupo motor es el órgano coordinador de la prueba piloto del comedor comunitario.



Foto 1: reunión grupo motor

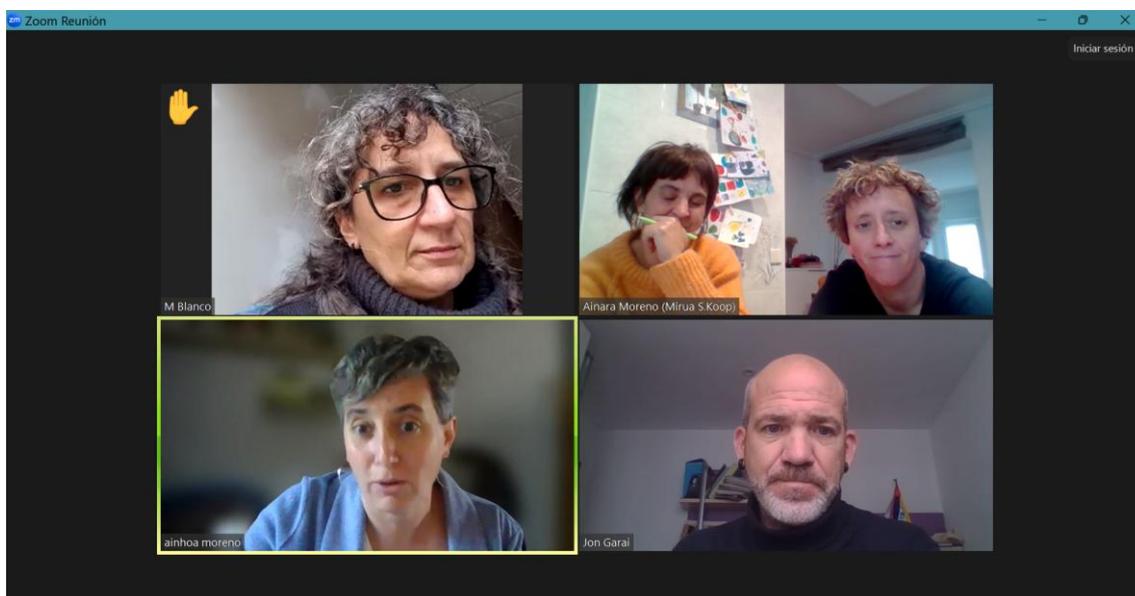
Una de las **claves** para el avance del proyecto ha sido la creación de un grupo multidisciplinar, la voluntad y alineación con el proyecto de todo el grupo, la valentía a la hora de enfrentar los retos y dificultades, la fluidez de la comunicación y la positividad y propositividad general.

## **6.2 Diagnóstico de recursos y necesidades. Análisis de escenarios futuros (Anexo I).**

El ayuntamiento de Ansoáin dentro del avance en su estrategia alimentaria decidió contratar a la asesoría externa especialista en restauración colectiva Nhoalab. El diagnóstico realizado ha servido al ayuntamiento para cuantificar y analizar los recursos con los que cuenta. Ver las necesidades que tiene para poder consolidar en un futuro cercano un comedor comunitario saludable y sostenible y un reparto de comida a domicilio. También ha servido para poder dibujar futuros escenarios que optimicen los recursos municipales ligados a los servicios de alimentación dentro de una estrategia amplia de alimentación y cuidados comunitarios.

Esta acción ha contado con la asesoría externa de Nohalab para el análisis dotacional y de equipamientos de los que dispone el ayuntamiento. De esta manera **se ha podido dimensionar y detectar las necesidades e inversiones necesarias para acometer las mejoras en las dotaciones y poder ofrecer el servicio con garantías en la prueba piloto.**

Para ello se visitaron y analizaron todos los servicios de restauración con los que cuenta el municipio, externalizados y municipales. Escuela infantil San Cristobal, Ezkaba Ikastetxe Publikoa y el centro comunitario de OSTOKI.



**Foto 2:** Reunión coordinación asesorías, arquitecta municipal y concejal ayuntamiento.



**Foto 3:** Visita cocina I.P. EZKABA



**Foto 4:** Visita a cocina de EEII San Cristóbal



Foto 5: Visita a Centro comunitario de OSTOKI

Tras la presentación del informe técnico de Nhoalab se realizó una presentación de los resultados a la comisión de **“equidad, salud comunitaria y acción social”** donde están representados todos los partidos políticos del ayuntamiento.



Foto 6: Presentación resultados al grupo motor previa a la presentación a la comisión.

Una vez analizado el informe y valorado todas las recomendaciones y posibilidades que arroja se han realizado compras para el comedor comunitario y obras en el colegio público y en el centro comunitario de Ostoki.

Esta acción ha supuesto una coordinación constante con el concejal responsable y la asistencia técnica MIRUA, pero además ha conllevado trabajo a personal municipal como la arquitecta, el servicio de mantenimiento, la interventora y secretaria, Ansoáin comunidad que cuida, Servicios sociales de Base y por último ha supuesto un trabajo también con el centro donde se sitúa la cocina y la empresa gestora de comedor del Colegio Público de Ezkaba y el Instituto de Salud Pública.



**Foto 8:** Nueva cámara panelada.



Foto 9, 10, 11, 12: nuevo office de OSTOKI



**Foto 13, 14:** Comedor comunitario Ostoki

Gracias a este diagnóstico de necesidades se ha podido empezar con el servicio de comedor comunitario y servicio de comida a domicilio, y ha arrojado luz para el dimensionamiento de las fases futuras y de la escalabilidad del proyecto.

### 6.3 Definición de criterios alimentarios y construcción de una estructura de menú (ANEXO 2).

La definición de los criterios alimentarios ha sido uno de los primeros pasos dados para trabajar en el modelo alimentario de Ansoáin y en la estrategia alimentaria futura y en ende en el modelo de comedor comunitario y de servicio de reparto de comida a domicilio.

Los criterios alimentarios que se han definido se aplicarán en todos los servicios relacionados con la alimentación que dependan del ayuntamiento y marcan las directrices para crear la estructura de menú, la elección de los alimentos, las frecuencias y los gramajes con las que se toman los alimentos, así como la manera de cocinar estos.

#### ✓ Plato Saludable

Para la definición de los criterios saludables se ha seguido las recomendaciones de las autoridades sanitarias (OMS) y de AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y se ha trabajado con la propuesta de **Plato Saludable de la Escuela Médica de la Universidad de Harvard** aplicado también por el **Instituto Navarro de Salud Pública**.



Ilustración 9: Plato saludable de Harvard

Si traducimos el plato teórico y lo trasladamos a una tabla, la estructura de una comida diaria sería la siguiente:

Tabla 2: Estructura de una comida diaria

	Alimento principal	Acompañados por:
1 <sup>er</sup> plato	Verduras y hortalizas	Legumbres y/o farináceos

	<i>Crudas y/o cocidas</i>	<i>(cereales, pasta y patatas)</i>
<b>2º plato</b>	<b>Alimento proteico</b> <i>Carne, pescado, legumbres o huevos</i>	<b>Guarnición</b> Verduras y/o farináceos
	Se debe dar prioridad a los alimentos de origen vegetal, respetando las frecuencias detalladas en el siguiente cuadro. Se evitarán embutidos y precocinados.	Será complementaria del primer plato.
<b>Postre</b>	<b>Fruta fresca (o fruta fresca cocida) sin azúcar añadido</b>  <i>Puede sustituirse uno o dos días a la semana por un lácteo sin azúcar</i>	
	Limitar los postres azucarados al mínimo posible. No ofrecer bollería.	
<b>Bebida</b>	<b>Agua</b>	
<b>Pan</b>	<b>Será Integral 1 día a la semana</b>	
<b>Aceite</b>	<b>Aceite de oliva virgen extra</b> <i>Tanto para cocinar como para aliñar</i>  En el caso de las cocciones y los fritos, el aceite de oliva refinado y el aceite de girasol alto oleico son una alternativa más económica y tienen mayor estabilidad a las temperaturas elevadas que otros aceites.	
<b>Sal</b>	<b>Yodada</b> , en poca cantidad	

### ✓ Estructura de menú

Siguiendo estas pautas se ha acordado una estructura de menú tipo, con unas frecuencias y gramajes adecuados a la edad. Esto es la base para construir mensualmente los menús.

La estructura de menú acordada tanto para la prueba piloto como para las futuras fases es la siguiente, siendo analizada y evaluada periódicamente para su control.

**Tabla 3:** Tabla de estructura de menú acordada.

<b>Primeros platos sin proteína animal</b>
Verdura (con o sin hidrato)
Legumbre
<b>Segundos platos</b>
Huevo fresco (1 día semana)
Pescado fresco (1 día semana)
Carne blanca (1 día semana)
Carne roja (1 día semana)
Legumbre (1 día semana)
La proteína animal en algunos platos va con la pasta y el arroz*
Guarniciones de verdura o de hidratos
*Pasta y arroz integral
<b>Postre</b>

Fruta de temporada Yogurt natural sin azúcar
<b>Aceite virgen extra</b>
<b>Sal yodada</b>

### ✓ Criterios de sostenibilidad: TOP 5

En la construcción de los menús, no solo hay que tener en cuenta la estructura, sino que también hay que integrar los criterios de sostenibilidad. Estos se diseñan teniendo en cuenta la estacionalidad de las materias primas (frutas, verduras y hortalizas), tratando que los productos sean de temporada y que haya la mayor variedad posible de alimentos, principalmente aquellos con alto valor nutricional y limitando aquellos con escaso valor nutricional (ricos en azúcares y grasas) pero de alto valor energético

Las características de los alimentos acordados, son que estos en la mayoría de lo posible, **sean frescos, de temporada, locales, ecológicos y directamente desde las personas productoras**, fomentando la agricultura y ganadería local ecológica y creando sistemas alimentarios sostenible y saludables.

Esto supone adaptar las ruedas de menú a la estacionalidad de los alimentos, por lo que tendremos menús fríos, de calor. (Anexo 3: menús centro comunitario y reparto a domicilio)

**Tabla 4:** ejemplo de rueda de menú

		LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8	
COMIDA	BASAL	1.	Berza fresca ecológica con patatas	Alubia pinta con verduras	Crema de zanahoria fresca ecológica	Borrajá fresca ecológica al vapor con patatas	
		2.	Palometa en salsa de espinacas y cilantro	Tortilla casera de patata con huevo fresco ecológico	Guisado de ternera	Filete de merluza fresca en salsa marinera	Muslo de pollo asado
		3.	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga, cebolla y col lombarda	Manzana ecológica local	Pimiento rojo fresco salteado	Ensalada de lechuga, cebolla y col lombarda
		4.	Yogur natural	Naranja		Plátano	Pera ecológica local
		LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15	
COMIDA	BASAL	1.	Lentejas ecológicas de Navarra estofadas con pimentón y zanahoria	Acelga fresca ecológica estofada con patatas	Crema de brócoli fresco ecológico	Ensalada con pasta integral	Alubia blanca estilo pocha con pimiento verde
		2.	Atún en salsa de tomate y patatas	Lomo de cerdo empanado	Aroz integral con verduras y pollo	Maruca fresca al horno	Revuelto de espinacas y champiñones con huevo fresco ecológico
		3.		Ensalada de lechuga	Pera ecológica local	Verduras asadas	Manzana ecológica local
		4.	Mandarina ecológica	Plátano		Yogur natural	
		LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22	
COMIDA	BASAL	1.	Crema de espinaca fresca ecológica	Guisantes salteados	Borrajá fresca ecológica cocida con patatas	Aroz integral ecológico con guisantes y champiñones	Coliflor fresca ecológica al ajo
		2.	Pollo guisado	Tortilla casera de patata y boniato con huevo fresco ecológico	Garbanzos ecológicos de Navarra con avena integral ecológica	Abadejo fresco al horno estilo orio	Filete de ternera ecológico en salsa de verduras
		3.	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga, cebolla y pimiento rojo	Yogur natural	Pimiento verde fresco salteado	
		4.	Pera ecológica local	Manzana ecológica local		Naranja	Plátano
		LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29	
COMIDA	BASAL	1.	Espaguetis integrales con verduras	Panaché de verduras frescas ecológicas	Brócoli fresco ecológico al vapor con limón	Berza fresca ecológica con patatas	Crema de calabaza fresca ecológica
		2.	Lomo de cerdo en salsa de pimientos	Merluza en salsa verde con guisantes	Muslo de pollo asado a las hierbas	Filete de lisa fresca rebosada	Huevos frescos ecológicos cocidos con fritada
		3.	Ensalada de lechuga		Ensalada de lechuga	Limón	
		4.	Mandarinas ecológicas	Pera ecológica local	Plátano	Manzana ecológica local	Yogur natural

SIEMPRE PAN 100% INTEGRAL

### ✓ Trabajo con APYMA: alineación de criterios

Para la elaboración de los menús ha sido necesario coordinarse con la comisión de comedor de la APYMA de Ezkaba responsable del servicio de comedor, ya que el servicio de comida del comedor comunitario se efectúa desde la cocina del centro de Ezkaba.

El trabajo previo realizado por la APYMA en el centro ha facilitado la incorporación de los criterios alimentarios ya que ésta llevaba unos años trabajando en ellos. La apuesta de la APYMA va en la línea de una alimentación saludable y sostenible<sup>8</sup>.

Los alimentos utilizados son frescos y de temporada, salvo alguna excepción ocasional en el que se utiliza alguna verdura fuera de temporada, o congelada, conserva de tomate, etc. La idea es limitar al máximo este tipo de productos y potenciar la utilización de alimentos frescos.

Los datos que arrojan los menús del comedor del colegio público Ezkaba son los siguientes y se pueden extrapolar al proyecto de comedor comunitario<sup>9</sup>

**Tabla 5:** % de presencia en el menú de EZKABA por tipo de alimentos

Tipo de alimentos	Marzo
<b>Alimentos Ecológicos y locales</b>	69,30%
Verdura de temporada	
Fruta local de temporada	
Huevo	
Arroz	
Garbanzo y lenteja	
Yogurt	
<b>Alimentos Ecológicos</b>	
Ternera	
Pasta	
<b>Alimentos convencionales</b>	30,70%
Aceite	
Alubia	
Mandarina / naranja* /plátano	
Pollo / pavo	
Cerdo*	
Patata**	
Pescado fresco	
Conservas	
Congelados	

\*Algunos meses se mete naranja y mandarina ecológica, y ocasionalmente cerdo ecológico.

\*\* Cuando hay patata ecológica local se introduce ésta.

La comisión marca a la gestora de comedor unos criterios alineados a esta alimentación y la gestora diseña los menús siguiendo una estructura de menú.

La alineación de criterios en los dos servicios (comedor escolar y comedor comunitario) ha facilitado el manejo y cocinado de los alimentos, ya que se marca un mismo menú para los dos servicios, con las modificaciones mínimas específicas de los grupos de edad en cuanto a alimentos, gramajes y dietas especiales.

<sup>8</sup> Actualmente los menús son elaborados con alimentos frescos, de temporada, locales y ecológicos y siguiendo las recomendaciones que marcan las autoridades sanitarias.

<sup>9</sup> Datos recogidos en la memoria del comedor de la APYMA del curso

Los menús son revisados por una asesoría externa de nutrición.

✓ **Partida alimentaria: cuánto dinero se gasta en la materia prima.**

Dentro del coste de menú está la partida alimentaria, que es el coste de materia prima que se gasta en cada menú. Tanto los criterios alimentarios como la estructura del menú van a impactar en ésta. Es importante que esté clara y que esté marcada.

Cuando una empresa construye el precio de menú tiene en cuenta los gastos de personal, la partida alimentaria y su margen de beneficio. La tendencia en restauración colectiva es ajustar mucho esta partida para maximizar beneficios en detrimento de la calidad de los menús. Así como también el ajuste de horas en el personal.

Tener marcados los criterios y jugar con una partida alimentaria previamente definida frena esta tendencia y ayuda a la empresa a dimensionar bien el servicio y controlar el gasto de la partida.

Así como el servicio es más difícil de dimensionar antes de la prueba piloto, la partida alimentaria si se ha podido calcular.

Se ha hecho un escandallo<sup>10</sup> (Anexo 4: escandallo) para el menú del centro comunitario de una semana tipo propuesta por la empresa (2º menú que aparece en la foto) y se han utilizado los precios de los proveedores y los gramajes de alimentos recomendados para personas mayores de 65 año

**Tabla 6:** Propuesta de gestora de comedor de adaptación de menú para el centro comunitario

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
PORRUSALDA DE PUERRO FRESCO ECOLÓGICO /	ALUBIA BLANCA ESTILO POCHA	BORRAJA FRESCA ECOLÓGICA CON PATATA /	CREMA DE ZANAHORIA FRESCA ECOLÓGICA /	ACELGA FRESCA ECOLÓGICA CON PATATA /
GUISADO DE TERNERA CON BONIATO	TORTILLA DE ESPÁRRAGOS / LECHUGA Y REMOLACHA	ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS Y POLLO /	ABADEJO FRESCO AL HORNO ESTILO ORIO / COUS-COUS INTEGRAL	LENTEJAS ECOLÓGICAS DE NAVARRA CON PUERRO Y ZANAHORIA /
MANZANA ECOLÓGICA LOCAL	PERA ECOLÓGICA LOCAL	NARANJA	PLÁTANO	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR

LUNES 6	MARTES 7	MIÉRCOLES 8	JUEVES 9	VIERNES 10
PORRUSALDA DE PUERRO FRESCO ECOLÓGICO /	ALUBIA BLANCA ESTILO POCHA	ARROZ INTEGRAL CON VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA FRESCA ECOLÓGICA /	ACELGA FRESCA ECOLÓGICA CON PATATA /
GUISADO DE TERNERA CON BONIATO	BACALAO EN SALSA VERDE CON GUISANTES	FILETE DE POLLO EN SALSA DE VERDURAS	ABADEJO FRESCO AL HORNO ESTILO ORIO / COUS-COUS INTEGRAL	TORTILLA DE ESPÁRRAGOS / LECHUGA Y REMOLACHA
MANZANA ECOLÓGICA LOCAL	PERA ECOLÓGICA LOCAL	NARANJA	PLÁTANO	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR

El resultado obtenido es de 2,29 € coste menú introduciendo 1 día más a la semana de proteína animal y ajustando los gramajes a la edad de los comensales.

Este dato es importante seguir analizándolo porque ayudará en la toma de decisiones en escenarios futuros

<sup>10</sup> El escandallo de cocina se refiere al cálculo del coste de la materia prima por comensal día teniendo en cuenta gramajes recomendados del grupo de edad y precios de los ingredientes de cada proveedor seleccionado

## **6.4 Diseño del servicio, análisis del coste del servicio y dimensionamiento del piloto.**

### **✓ Coste del servicio**

En un servicio de restauración colectiva, a la hora de construir el precio del menú, hay que tener en cuenta desde que la materia prima llega a la cocina hasta que se recogen y se limpian los platos y el comedor.

- Coste preparación de la comida
- Coste de los alimentos (Partida alimentaria)
- Coste de la elaboración, etiquetado y envasado de dietas especiales
- Coste envasado SAD
- Coste transporte
- Coste servicio
- Coste limpieza

Se pidió presupuesto a la empresa de restauración colectiva que opera en el colegio de Ezkaba, para la prueba piloto de comedor comunitario y para el servicio de reparto a domicilio. Esta oferta debía cumplir con los criterios marcados y tenía que desglosar el precio de los diferentes servicios y dejar clara la partida alimentaria (coste de alimentos en la elaboración de un menú)

En el presupuesto debían aparecer las horas dedicadas a cada tarea.

El presupuesto del ayuntamiento de Ansoáin para la prueba piloto era limitado y junto con la oferta ha condicionado el número de beneficiarios directos del piloto.

En el Anexo 5 se puede ver la propuesta de la oferta realizada por la empresa de restauración.

### **✓ Diseño del servicio**

Una vez analizada la propuesta y después de ver los datos arrojados por el diagnóstico de recursos y necesidades, se optó por la opción de cocinar en la cocina del colegio público de Ezkaba y transportar la comida al centro comunitario de OSTOKI con los criterios alimentarios marcados por el ayuntamiento.

Para el servicio del reparto de comida a domicilio se valoró traer menús en línea fría desde la cocina central de la empresa de restauración colectiva. Hacerlo desde la cocina de Ezkaba era costoso, ya que debía hacerse en línea fría y se necesitaba de inversión, además de que complejizaba la operativa en cocina. Este servicio no cumple los criterios alimentarios marcados.

Las personas beneficiarias de la prueba piloto de comedor comunitario y la de reparto a domicilio han sido 40 y 11 respectivamente. Y la duración de la prueba va desde octubre a mediados de diciembre, un total de 2 meses y medio.

La oferta de la empresa ha sido analizada y en el transcurso de la prueba piloto se seguirá analizando para optimizar los recursos humanos y los costes, ya que el presupuesto lanzado por la empresa de restauración está construido en base a un escenario teórico.

Actualmente la empresa cocina los menús y las dietas especiales en la cocina de la escuela, envasa los menús a granel y los transporta al centro comunitario. En el centro comunitario se hacen los controles pertinentes y se sirve la comida. Antes de la comida se prepara el espacio y después se recoge y se limpia el menaje. Todo este trabajo lo realiza la empresa de restauración.

El servicio de reparto a domicilio se hace desde la cocina central de la empresa donde se elaboran los menús en línea fría. Estos menús no tienen las mismas características que los del comedor comunitario. Para este servicio ha hecho falta coordinar el transporte con las personas beneficiarias para facilitar la entrega en domicilio.

### ✓ **Figura de educadora**

En el transcurso del plan de acción se ha visto la necesidad de crear en el comedor comunitario una figura educadora que dinamice el comedor y que también haga la coordinación de los diferentes actores que intervienen en el comedor.

La figura de la educadora en este proyecto es clave para dar cohesión y sentido comunitario al comedor.

Funciones:

#### 1. Dinamización del espacio comunitario

- Crear un ambiente acogedor y participativo en el comedor.
- Promover la comensalidad (comer en compañía) como herramienta de socialización y bienestar emocional.
- Organizar actividades complementarias (tertulias, talleres breves, juegos, etc.) si el espacio lo permite.

#### 2. Acompañamiento individualizado

- Detectar necesidades específicas (movilidad, apoyo emocional, situación familiar) de las personas usuarias.
- Favorecer la autonomía dentro del comedor, ayudando en lo necesario sin sustituir capacidades.
- Actuar como puente con otros servicios sociales o sanitarios si se identifican nuevas necesidades.

#### 3. Coordinación del día a día del comedor

- Supervisar y coordinar la entrada, ubicación y salida de las personas usuarias.
- Colaborar con el personal de cocina o de reparto en la logística diaria.
- Gestionar incidencias o necesidades puntuales (menús especiales, ausencias, etc.).

#### 4. Fomento del cuidado colectivo

- Promover que las personas usuarias se sientan parte activa del comedor (por ejemplo, decidiendo normas, colaborando en pequeñas tareas...).
- Fomentar relaciones horizontales entre los comensales desde el respeto y el buen trato.

#### 5. Seguimiento y evaluación del servicio

- Registrar observaciones relevantes del día a día (conductas, necesidades emergentes, mejoras posibles...).
- Participar en reuniones con el grupo motor u otros agentes implicados en el proyecto.
- Contribuir a la sistematización de aprendizajes para futuras fases del comedor.

#### 6. Sensibilización y enfoque comunitario

- Conectar el comedor con el resto de acciones de "Ansoáin, Comunidad que Cuida".
- Participar en acciones de difusión, sensibilización o formación vinculadas al proyecto.

## **6.5 Criterios de cribado y elaboración de lista de admitidos.**

La iniciativa del comedor comunitario nace de las necesidades de población mayor y/o con diversidad funcional de Ansoáin y a propuesta de este sector de la población.

### **✓ Comedor comunitario VS comedor social**

Para la puesta en marcha del comedor lo primero que hizo el grupo motor fue marcar el objetivo de la iniciativa. El objetivo del comedor no es solo que sea un comedor social para personas con pocos recursos económicos, sino que fuera más allá y que fuera **un comedor comunitario que cubriera diferentes necesidades de la población mayor de 65 años**, como la soledad no deseada, la descarga familiar, la discapacidad, los déficits alimentarios, etc.

### **✓ Criterios de cribado e indicadores de baremación.**

Para valorar las solicitudes se determinaron 6 criterios diferenciados para cumplir el objetivo

**Tabla 7:** Criterios para el cribado en la prueba piloto

<b>CRITERIOS PARA EL CRIBADO</b>
Soledad no deseada/socialización
Descarga familiar
Discapacidad
Atención de servicios sociales - dependencia
Alimentación
Ingresos renta

Se envió una carta a todas las personas mayores de 65 años de Ansoáin con la información sobre dónde y cómo inscribirse a la prueba piloto (Anexo 6: comunicaciones posibles participantes y ficha de inscripción)

En la ficha de inscripción se recogía toda la información e internamente, se puntuaron todas las solicitudes en base a unos indicadores con puntuación que se muestran a continuación.

**Tabla 8:** Indicadores de puntuación para la prueba piloto

<b>INDICADORES</b>		<b>PUNTUACIÓN</b>
Convivencia	Pareja o hermanos/as	1
	Hijos/as	2
	Nietos/as o sobrinos/as	3
	Solo y personas que viven con otras personas	4
Discapacidad	No solicitada/No Reconocida / En Trámite	0
	Física / Psíquica / Sensorial	2
	F+P / F+S / P+S	3
	F+P+S	4
	No dependencia	0

Atención servicios sociales y dependencia	Dependencia moderada	2
	Dependencia severa	3
	Gran dependencia	4
Alimentación	Organización alimentaria	4
	Déficit alimentario	4
Renta	Superior a 1,5 el salario mínimo	1
	Hasta 1,5 el salario mínimo	2
	Entre PNC y pensión mínima	3
	Inferior o igual PNC	4
Otros aspectos / socialización	Diagnóstico de salud	1
	Situación vivienda	2
	Duelo	3
	Descarga familiar, socialización y soledad no deseada	4

La demanda en el proyecto piloto ha sido alta, llegando al Proyecto “Ansoain comunidad que cuida” alrededor de 100 solicitudes.

En la modalidad de reparto de comida a domicilio, la aplicación del indicador *Otros aspectos/socialización* ha sido diferente ya que ha sido valorado preferentemente el ítem de descarga familiar en lugar del de socialización cuida” alrededor de 100 solicitudes.

## **6.6 Reglamento interno del comedor comunitario y el servicio de reparto de comida a domicilio.**

Durante el diseño del servicio se vio la necesidad de elaborar un documento base de reglamento interno para el buen funcionamiento del comedor y que regulase la entrada y salida de usuarios/as.

Este documento pretende ser un documento dinámico que se pueda reformular para recoger y regular todos los aprendizajes de la prueba piloto.

En él se recogen las obligaciones de las personas usuarias del comedor. Se establecen unas normas básicas de convivencia y se describen los tipos de faltas y las medidas correctoras y penalizaciones que de derivan del incumplimiento de estas.

Anexo 7: Reglamentos internos

## **6.7 Comunicación y sensibilización**

### **Comunicaciones a beneficiarias del proyecto (Anexo 8: clipping)**

La comunicación directa con las personas beneficiarias ha sido continua durante todo el año de proyecto.

Previa selección para la prueba piloto

- Comunicación in-situ y telefónica (servicio de cuidados. Centro comunitario de LAPURBIDE)
- Comunicación por carta (comunicaciones desde el ayuntamiento)
- Comunicación Pública (presentación pública marzo)

Posterior a la selección

- Llamadas a todas las interesadas
- Reunión presencial con las usuarias de la prueba piloto

### **Comunicación a ciudadanía**

- Redes sociales y revista municipal (BIM)
- Presentación de la iniciativa y nota de prensa
- Rueda y nota de prensa inicio del piloto
- Entrevistas radio

### **Recursos creados para futuras comunicaciones**

- Video de la presentación de la iniciativa
- Mini-pildoras de personas de las diferentes áreas implicadas en el proyecto (trabajadora familiar, monitora centro comunitario, enfermera centro de salud)

### **Sensibilizaciones**

Se han realizado charlas para explicar el proyecto a diferentes agentes del municipio:

- Comisión de equidad.
- Grupos políticos del ayuntamiento.
- Personas trabajadoras del centro de salud.
- Trabajadoras familiares.
- Salud pública
- Parlamento
- Otros ayuntamientos interesados en la replicabilidad.
- Ciudadanía (presentación de la iniciativa).



**Foto 15:** Sensibilización Centro de Salud y presentación del proyecto.



**Foto 16:** Presentación proyecto a posibles usuari@s del comedor de Ansoáin por parte del Grupo motor



Foto 17: Visita a cocina central de Ausolan por el grupo motor.



Foto 18: Visita a cocina central de Ausolan por el grupo motor

## **6.8 Evaluación prueba piloto**

Durante la prueba piloto en las dos modalidades de comedor comunitario y reparto de comida a domicilio se han evaluado el funcionamiento del servicio, la aceptación del menú con criterios saludables y sostenibles, y por último en qué medida ha influido la iniciativa del comedor en los hábitos personales de las personas usuarias de los servicios (Anexo 9: resultados evaluación prueba piloto).

La prueba piloto está sirviendo para estimar los recursos humanos necesarios para el afianzamiento de los servicios, así como para detallar las funciones y el perfil de las personas adscritas a dichos servicios.

También se recogen en el anexo 9 los aprendizajes y modificaciones para las siguientes fases de afianzamiento.

Anexo 10: fichas de registros y entrevistas de evaluación

## 7. REPLICABILIDAD

Uno de los objetivos indirectos, pero no por ello menos importante, planteado a lo largo del proyecto ha sido dimensionar el trabajo realizado y sistematizar el mismo.

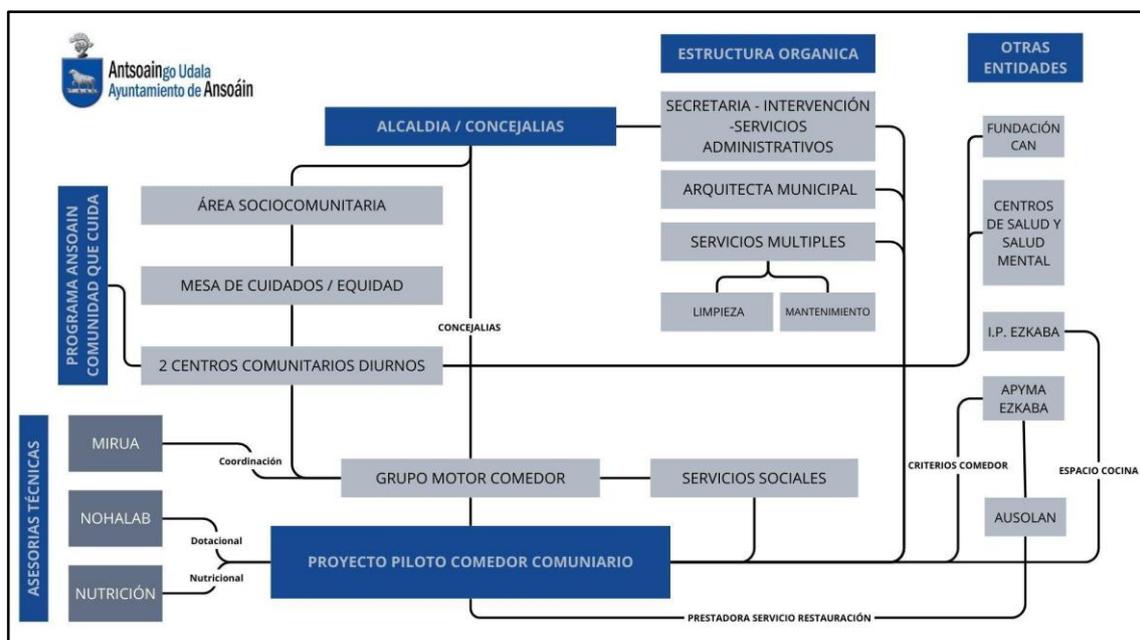
Esta tarea ha sido realizada con una triple perspectiva:

- **Analizar y listar al detalle las tareas realizadas y contabilizar las horas invertidas** por las personas participantes en el grupo motor para poner en marcha la prueba piloto (Anexo 11: tareas y horas dedicadas por el grupo motor al proyecto).
- **Calcular el coste total del proyecto analizando también el coste indirecto del mismo.**
- **Generar aprendizaje** como ejercicio inspirador de los recursos necesarios y agentes implicados para la puesta en marcha de un proyecto parecido a éste o cualquier otro proyecto o servicio público que responda a los objetivos y acciones propuestas dentro del Plan Estratégico Ansoáin 2024 – 2030.

Como detallamos en el punto tercero, el proyecto ha contado con la implicación de diferentes áreas del ayuntamiento, tanto con personal político como técnico y laboral: educadora, auxiliar de dinamización comunitaria, concejalías, secretaría, intervención, servicios administrativos, arquitecta municipal, servicios múltiples (mantenimiento y limpieza), Escuela Infantil, etc.

Ha contado con el trabajo de personal técnico de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Base y ha tenido ocasión de contar con la colaboración del Centro de Salud, Comisión de comedor de la APYMA Alaitxo, dirección del C.P. Ezkaba, la gestora de comedor Ausolan, Salud Pública, etc.

También han participado asesorías externas especializadas para la coordinación del proyecto, el análisis de necesidades dotacionales y también para dar apoyo en la parte de salud y nutrición del proyecto.



*Este diagrama visualiza la complejidad de articular un servicio de alimentación que ha requerido la implicación de muchas personas y entidades y del trabajo continuo del grupo motor.*

## 8. CONCLUSIONES GENERALES

En el taller realizado por el grupo motor para la evaluación del pilotaje se recogieron las siguientes conclusiones y reflexiones.

En el taller participaron:

- Técnica de servicio social de base, encargada de dependencia.
- Presidenta de la Mancomunidad de Servicios Sociales / Concejala del ayuntamiento de Ansoáin.
- Coordinadora del programa “Ansoáin comunidad que cuida” y de los centros comunitarios.
- Educadora / Técnica de integración social del programa.
- Concejala del ayuntamiento de Ansoáin encargado del proyecto.
- Técnicas de la asistencia técnica del proyecto (especialistas en alimentación saludable y sostenible).

### **Ambición y apuesta política**

- Importancia de la ambición y la apuesta política y el alineamiento político hacia un proyecto. Hay muchas trabas y la ambición ha sido muy importante para que este proyecto haya salido adelante.
- Es el 1er ayuntamiento que impulsa un comedor saludable y sostenible. Requiere de mucha valentía.
- Es un proyecto cuya competencia (como entidad local) tiene una incidencia multinivel en cuanto se refiere a compra pública. Ámbito social y alimentario.
- El ayuntamiento ha sabido aprovechar las oportunidades que se le ofrecían. Por ejemplo, el trabajo previo realizado en torno alimentación escolar, la demanda de las potenciales usuarias del comedor comunitario, las dotaciones municipales, etc.

### **Apuesta por un acompañamiento social.**

- El ayuntamiento ha apostado por un perfil de acompañamiento social, poniendo los cuidados en el centro y como eje central del trabajo que se lleva a cabo dentro del proyecto y de este modo, alineando una vez más, los proyectos con el programa desde donde nacen “Ansoáin comunidad que cuida”. Demostrando una vez más, que los cuidados no son algo puntual o un objetivo, sino una línea de trabajo a seguir, para poder conseguir una comunidad que cuida.
- Ayuntamiento está sacando los cuidados de lo privado al espacio público con responsabilidad.

### **Alineación de cuidados y alimentación**

- Alinear el tema de los cuidados con la alimentación lo hace un proyecto innovador.
- En positivo la integración de las dos dimensiones, social y alimentaria. La social, nace de las usuarias y no había demanda específica de la alimentación saludable y sostenible. Ha encajado bien y hay que seguir haciendo más trabajo en esta línea.

### **La importancia y efectos de los cuidados. Impacto global de los cuidados**

- Dentro del proyecto, se han trabajado como punto de partida y ejes centrales los pilares, social y alimenticio. Desde el ayuntamiento se ha apostado por una alimentación saludable, ecológica y sostenible, a la par que también se ha ido trabajando el cuidado con las personas, el acompañamiento, el trabajo por la autonomía y la sensación de pertenencia y comunidad que las personas participantes del proyecto, tengan sobre este. Pero no solo dentro del proyecto, porque esto genera una rueda de cuidados y asociacionismo que va mucho más allá, fuera de la estructura del comedor; ese sentimiento de pertenencia se extrapola al pueblo, el cuidado por la comunidad, el consumo que se hace en ella y la creencia de que somos parte de una rueda, en la que, participando en la medida de lo posible, alcanzaremos niveles de cuidado que empiezan en lo más cercano, pero que acaban influyendo a niveles mucho más globales.
- Con el proyecto se ha ampliado la red de cuidados. La incidencia va más allá.
- El proyecto ha requerido de un trabajo comunitario intenso respecto a la recogida de la demanda y ha tenido un impacto hasta llegar a hacer una reestructuración del ayuntamiento. Esto visibiliza la importancia y repercusión del trabajo comunitario.
- El comedor comunitario ha aportado mucho al paraguas de “Ansoáin comunidad que cuida”. Le ha dado un impulso importante y lo ha hecho crecer.
- Se manifiesta la importancia de articular los Servicios de proximidad.

### **Participación:**

- Hace falta participación de los y las usuarias del servicio dentro del grupo motor, o si no en esta estructura, en otra diferente, pero para que de verdad sea un proyecto participativo y comunitario, la comunidad también tiene que estar dentro del grupo de trabajo.
- Perspectiva de género. Había una preocupación inicial, que ahora ya no está. De hecho, se ha consolidado como un proyecto para toda la comunidad. Ha sido un acierto atender la demanda de los diferentes perfiles.

### **Recursos humanos y financieros**

- Ha sido muy importante tomarse el tiempo suficiente, cocinar el proyecto a fuego lento y el que haya tenido una perspectiva multidisciplinar.
- Dimensionar la dedicación al proyecto es muy importante. A veces corre el peligro de no poder mantener el ritmo, en cuanto a tiempo, recursos. Es de máxima importancia dotar de recursos mínimos y funcionales para que el proyecto no caiga (coordinación). Importancia de los equipos y las personas.
- Necesidad de disponer de recursos económicos y humanos destinados al proyecto. Necesidad de financiación para sostener el proyecto.

### **Coordinación, grupo motor y trabajo en red**

- Necesidad de un grupo motor para sostener.
- Trabajo en red necesario, ponerlo en valor.
- El trabajo en red, el trabajo de la comunidad es básico. El comedor es un espacio donde se ha tenido que intervenir (ha sido como un gimnasio de habilidades sociales de las personas) y hay que visibilizar la importancia del acompañamiento de las educadoras.
- Ha sido necesaria la coordinación general y la mirada amplia de la asistencia técnica.
- Hay que poner en valor a las personas que han estado en el grupo motor y que han hecho suyo el proyecto. Cómo se lo han creído y el importante crecimiento personal que se ha dado.
- Visibilizar la dificultad de proyecto y la necesidad de tener equipos multidisciplinares

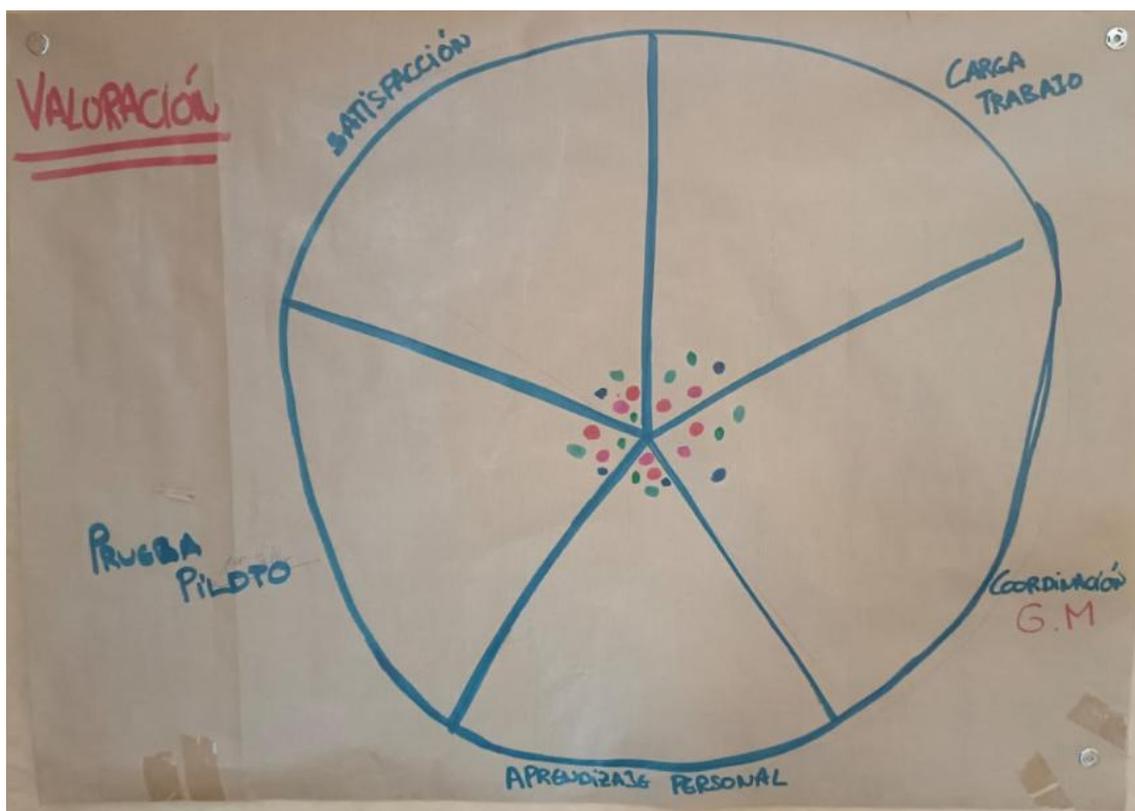
### **Consecución de los objetivos y valoración proyecto**

- Se han puesto en valor los servicios públicos y el papel de las entidades locales en los cuidados desde una perspectiva integral.
- Gran crecimiento personal y grupal. Se ha perdido el miedo a probar y experimentar. Ha habido mucha confianza.
- El equipo de trabajo ha sabido crear expectativas grandes en torno al proyecto de comedor comunitario, respondiendo de manera positiva a una gran demanda de las personas beneficiarias. Existe una sensación de gran satisfacción al haber dado respuesta a una demanda sentida por la comunidad.
- Se ha dado el lujo de perder el miedo y a experimentar. A veces ha habido miedo a cagarla, pero la experiencia ha salido bien. El nivel de expectativa que se ha creado ha sido brutal. La gente lo ha vivido como una prioridad, cambiando incluso hasta vacaciones, para no perder la oportunidad de participar en este proyecto.
- Alimentación saludable y sostenible. Ha tenido una valoración súper positiva.
- La evaluación del piloto ha sido super positiva (anexo 9)
- Puede haber gente que piense que el proyecto de comedor comunitario es mucha inversión para poca gente. Habría que hacer un análisis de resultados. En contra de este argumento hay que decir que no solo se benefician 50 personas, ya que es rotativo, no son siempre las mismas. Es un grupo que va a tener una rotación muy dinámica debido a su edad.

### **Servicio de Reparto de comida a domicilio**

- Hay sensación de que la modalidad de reparto a domicilio no ha sido tan satisfactoria.
- No hay mucho contacto con esas personas y el acompañamiento ha sido menor.
- Es muy difícil sacar conclusiones con 10 personas en el servicio. Es complejo porque es menos visible. Difícil de valorar. La organización del servicio tiene otra dinámica y además se añade la dificultad de la atención en los espacios privados. Hay un elemento muy interesante a valorar que es la descarga familiar.
- El municipio de Ansoáin puede llevar la experiencia a la mancomunidad.
- Queda pendiente darle una vuelta a la alimentación en la modalidad de reparto de comida a domicilio ya que no se ha podido cocinar y llevar la comida desde la escuela.
- El ayuntamiento quiere seguir apostando con esta modalidad para seguir aprendiendo y seguir mejorando.

**Diana valoración trabajo grupo motor**



**Foto 19:** Diana de valoración grupo motor



**Foto 20:** grupo motor, reunión de conclusiones

## **9. ANEXOS**

**Anexo 1: Informe técnico Nohalab**

**Anexo 2: Bases saludables y sostenibles y criterios alimentarios**

**Anexo 3: Menús**

**Anexo 4: Escandallo**

**Anexo 5: Propuesta empresa de restauración colectiva**

**Anexo 6: ficha de inscripción y comunicaciones a potenciales participantes en la prueba piloto**

**Anexo 7: Reglamento interno**

**Anexo 8: Clipping. Recursos de comunicación y sensibilización**

**Anexo 9: Memoria valoración prueba piloto**

**Anexo 10: Registros evaluación y guión de entrevistas realizadas**

**Anexo 11: Tareas y horas dedicadas dedicadas por el grupo motor para la puesta en marcha de la prueba piloto**