



Comedor Comunitario Saludable y Sostenible de Ansoáin

**ANTSOAIN
ANSOAIN**
UDALA · AYUNTAMIENTO



2025



ÍNDICE

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------|-----------------------------|
| 01 | Introducción | 02 | Contexto Municipal y Social |
| 03 | Alineación con políticas públicas | 04 | Objetivos del proyecto |
| 05 | Descripción del servicio | 06 | Fases del proyecto |
| 07 | Grupo motor | 08 | Presupuesto |
| 09 | Conclusiones | 10 | Logros |

INTRODUCCIÓN

El Ayuntamiento de Ansoáin ha desarrollado un Comedor Comunitario Saludable y Sostenible dirigido a personas mayores de 65 años y/o con discapacidad.

El origen de este proyecto se enmarca en la apuesta estratégica municipal por el fomento y potenciación del tejido comunitario.

Esta iniciativa surge como respuesta a una demanda ciudadana identificada en el Diagnóstico de las Personas Mayores realizado hace cuatro años en la localidad y de una demanda ciudadana respaldada por una recogida de firmas.

Su implementación busca garantizar una alimentación saludable y sostenible, fomentando el bienestar de la población y el desarrollo de un sistema alimentario local sostenible.

Tras su fase piloto, desarrollada entre octubre y diciembre de 2024, y una prórroga del servicio durante estos meses en los que se han analizado los resultados, el ayuntamiento inicia una fase de afianzamiento de este servicio a partir de la finalización de las vacaciones de Semana Santa.



CONTEXTO MUNICIPAL Y SOCIAL

Ansoáin es un municipio de la Comunidad Foral de Navarra, con una población de 10.608 habitantes (Censo 2023). Su cercanía a Pamplona ha influido en su evolución demográfica y en la transformación de su estructura económica, con un notable descenso de la actividad agraria en favor de una mayor urbanización y desarrollo de servicios. Actualmente, el municipio cuenta con 1.742 personas mayores de 65 años (el 16,2% de la población), de las cuales 741 son hombres y 1.001 mujeres, según el Instituto de Estadística de Navarra.



ALINEACIÓN CON POLÍTICAS PÚBLICAS

Marco programático: Integrado en "Ansoáin, Comunidad que Cuida" que promueve redes de apoyo comunitario y cuidados desde una perspectiva de equidad y sostenibilidad. 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.

El programa 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.

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.

ALINEACIÓN CON POLÍTICAS PÚBLICAS

Además, el comedor comunitario se inscribe en las estrategias de **desarrollo sostenible municipal y en los ODS y en la Agenda 2030**.

El proyecto contribuye al cumplimiento de los siguientes ODS: 2 (Hambre 0), 3 (Salud y bienestar), 4 (Educación de Calidad), 5 (Igualdad de Género), 10 (Reducción de las Desigualdades), 11 (Ciudades y Comunidades Sostenibles), 12 (Producción y Consumo Responsables), 13 (Acción por el Clima) y 15 (Vida Ecosistemas Terrestres).

Pacto Verde Europeo: Adopta criterios de la estrategia "De la Granja a la Mesa", promoviendo dietas saludables y producción local.

Por otro lado, 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. El objetivo principal de este plan 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.

Además, en marzo de 2024, Ansoáin aprobó su adhesión a la **Red de Municipios por la Agroecología**, fortaleciendo su compromiso con un modelo alimentario sostenible, inclusivo y resiliente.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo principal

Fomentar el tejido comunitario y 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.

1

MEJORA CALIDAD DE VIDA

Contribuir a la mejora de autonomía y calidad de vida de las personas mayores de 65 y/o con discapacidad del municipio de Ansoáin

2

CRITERIOS ALIMENTARIOS

Impulsar dietas saludables y sostenibles alineadas con las directrices que marcan las autoridades sanitarias, los ODS y el Pacto verde europeo

3

VISIÓN DE FUTURO

Dimensionar y optimizar los recursos municipales, tanto humanos como materiales, relacionados con los servicios de alimentación realizando un diagnóstico de recursos y necesidades con visión real de futuro.

4

CONTINUIDAD DEL PROYECTO

Dar continuidad a las siguientes fases del proyecto con la consolidación de un grupo de trabajo operativo

OBJETIVOS DEL PROYECTO

5

GENERAR APRENDIZAJE

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

DESCARGA FAMILIAR

Generar espacios de respiro y descarga familiar, y abordar también desorganización o déficits alimentarios impulsando a la vez unas dietas sostenibles y saludables.

7

MEJORA SERVICIOS

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.



DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Modalidades

- Comedor presencial: 40 plazas en el centro comunitario Ostoki.
- Reparto a domicilio: 10 plazas para personas con movilidad reducida.

Criterios de Selección

Las plazas, limitadas, se asignan mediante criterios objetivos basados en indicadores sociales como discapacidad, la situación alimentaria, nivel de renta u otros aspectos vinculados a necesidades sociales o de socialización.

En el caso del comedor comunitario, las 40 plazas se han distribuido reservando:

- 10 para personas con discapacidad
- 10 para casos relacionados con necesidades alimentarias
- 5 para situaciones de renta baja
- 15 para otros aspectos socioeconómicos o de integración social.

Por su parte, el servicio a domicilio oferta 10 plazas:

- 3 para personas con discapacidad
- 4 para personas que requieren atención de servicios sociales o presenten dependencia
- 1 para personas con necesidades alimentarias,
- 1 para personas con rentas bajas
- 1 para otros aspectos y criterios sociales.

La selección se realiza priorizando a quienes sumen **mayor puntuación** dentro de cada indicador. Además, se elaboran listas de **suplentes** por categoría para cubrir posibles bajas, recurriendo primero a suplentes del mismo indicador y, en su defecto, a quienes tengan la **mayor puntuación global**.

Tarifas

Se ha aplicado el principio de progresividad entre diferentes franjas según renta

- **Precio estándar:** 7,70 €/menú.
- **Tarifas reducidas** según renta familiar (desde 0,78 € para rentas <5.000 €/año hasta 5,78 € para rentas 20.000-30.000 €).

Requisitos: empadronamiento en Ansoáin y no tener deudas con el ayuntamiento.



Funcionamiento

Los menús se cocinan en el Colegio Público Ezkaba, con transporte al local municipal de Ostoki. El servicio está gestionado por la empresa Ausolan, con revisión nutricional externa y coordinación con la APYMA de Ezkaba.

Incluyen primer y segundo plato, postre, pan y agua. Se han adaptado a los requerimientos nutricionales de la población destinataria, con un mayor aporte de proteínas animales. Este menú basal o básico está planificado en relación al que se ofrece en el comedor del colegio, acordado entre la empresa gestora y la comisión de comedor de las APYMA.

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.

Características:

- **TOP 5:** alimentos frescos, de temporada, locales, ecológicos y de productores directos fomentando la agricultura y ganadería local ecológica y creando sistemas alimentarios sostenible y saludables.
- **Adecuación nutricional:** menús adaptados a mayores (mayor proteína animal) y dietas especiales (con informe médico).
- **Horarios:** servicio en comedor de 13:45 a 14:45 h. Servicio a domicilio de 11:00 a 13:00 h.

El servicio comienza a las 13:00h con la llegada de los primeros/as participantes que se encargan de poner las mesas y dejar todo listo para la comida. Disponemos de una sala de lectura donde las personas pueden pasar tiempo leyendo, haciendo sudokus, manualidades, conversando... hasta que llegue la hora de la comida.



Durante este rato se fomenta la pertenencia al grupo haciéndoles partícipes de diferentes actividades, como por ejemplo, manualidades comunes, preparar actividades, debatir sobre diferentes temas...

A las 13:30 h se sientan en los sitios asignados por la técnica de integración social. Por lo general, tres días a la semana se les indica dónde deben sentarse con el objetivo de conocer y crear lazos con todos y todas las participantes del comedor.

Las personas integrantes del comedor entienden que es un espacio de todos y todas y se encargan de apilar los platos del 1er y 2º plato en la mesa, llenar las jarras de agua, y una vez terminan de comer recoger todas las mesas.

Una vez terminan de comer se realizan las valoraciones del menú en mesas diferentes cada día.

Algunas personas se marchan a su domicilio y otras personas se quedan utilizando la sala de lectura ya que a las 16:00h comienzan las actividades de los Centros Diurnos Comunitarios y muchas de ellas asisten a estas.

Se ha realizado un trabajo minucioso, tanto en el ámbito social como en el alimentario, en la creación de registros para la recogida de información diaria por medio de indicadores específicos, entrevistas personales, etc.

FASES DEL PROYECTO

Fase piloto (2024)

Duración: 2.5 meses (octubre–diciembre 2024).

Resultados clave:

- Alta demanda (100 solicitudes para 50 plazas).
- Valoración positiva en socialización y calidad nutricional.
- Retos identificados en el reparto a domicilio (logística y criterios alimentarios).

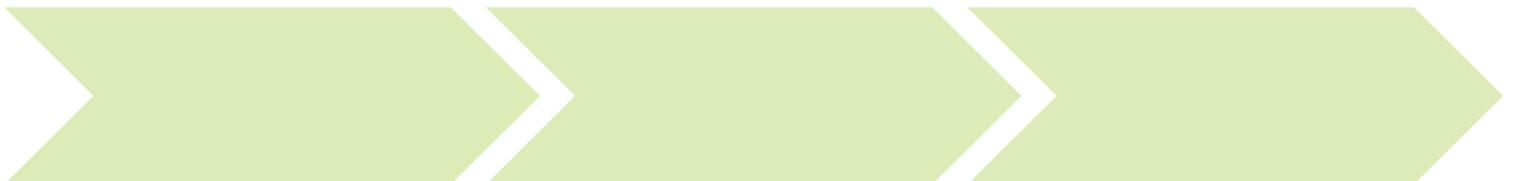
Fase de Afianzamiento (25–26)

Acciones

- Mantener 50 plazas (40 presenciales + 10 domicilio).
- Optimizar costes y recursos humanos.
- Evaluar impacto en salud y cohesión social.

Fase de Implementación (2026 en adelante)

Licitación pública del servicio para garantizar su continuidad.



GRUPO MOTOR

Composición

Concejalías, Servicios Sociales, educadoras y asesoría externa
(Mirua S. Microcoop.)

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.



PRESUPUESTO

Inversión inicial del proyecto piloto:
45.000 € (Ayuntamiento) + 30.000 €
(enmienda a los Presupuestos de Navarra).

Partidas más importantes:
infraestructura, mobiliario y
contratación de personal (ej. figura
educadora).

**Presupuesto anual actual, gastos
directos e indirectos: 184.000 € aprox.**
Contamos con una ayuda de 100.000 €
del Gobierno de Navarra en base a una
enmienda.



CONCLUSIONES

La gran mayoría de las personas han respondido que sí a la pregunta de si sienten que están creando una red de cuidados/comunidad.

Además, más del 80% de las personas sienten que su bienestar general ha mejorado desde que empezaron el proyecto del comedor.

La gran mayoría de las personas asistentes han valorado como bien o muy bien la comida y las condiciones del servicio. Se ha analizado también cuáles han sido los platos que más les gustan.

En el caso del servicio a domicilio, las personas usuarias valoran bien el sabor pero no la temperatura a la que les llegan los platos. Esto es algo que se va a intentar mejorar.

Además, durante el último mes de la prueba piloto se realizaron unas encuestas en las que se valoraron aspectos como: alimentación, higiene y el arreglo personal, organización de horarios, comunicación/relación, movilidad/relación con el entorno social, estado anímico/salud, economía y valoración general del servicio. Valorando estos aspectos podemos cerciorarnos de si un comedor comunitario mejora la calidad de vida de las personas.

De esta forma conocimos que las motivaciones principales para apuntarse al servicio son, evitar la soledad (32%), discapacidad (28%) y mejorar la alimentación (20%). Tras el periodo piloto la mayor parte de las personas declara que se alimenta mejor y que valora positivamente el acceso a alimentos ecológicos y de proximidad, algo nuevo para la mayoría.

En cuanto a la higiene personal, algunas de las personas que asisten al comedor confiesan que el tener que salir todos los días a la calle y tener un compromiso les ayuda a arreglarse más a menudo.

LOGROS PRINCIPALES

- **Innovación:** primer comedor comunitario navarro que integra alimentación, cuidados y sostenibilidad.
- Alinear el tema de los cuidados con la alimentación lo hace un proyecto innovador.
- Con el proyecto se ha ampliado la red de cuidados.
- Destaca la apuesta municipal de invertir en el proyecto sumando una figura (clave) técnica educativa para el acompañamiento del ejercicio de los cuidados personales y de las propias infraestructuras municipales.
- **Ejemplo de gobernanza:** colaboración multiactor (ayuntamiento, ciudadanía, sector privado).
- Se han puesto en valor los servicios públicos y el papel de las entidades locales en los cuidados desde una perspectiva integral.
- Valoración muy positiva de la alimentación saludable y sostenible.



**Descárgate
aquí la
Memoria
completa**

ANTSOAIN
ANSOAIN
UDALA · AYUNTAMIENTO

