

Universidad Pública de Navarra

Nafarroako Unibertsitate Publikoa

**ESCUELA TECNICA SUPERIOR
DE INGENIEROS AGRONOMOS**

*NEKAZARITZAKO INGENIARIEN
GOI MAILAKO ESKOLA TEKNIKOA*

ANÁLISIS DE LOS COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS EN NAVARRA

Presentado por

JULEN ONIEVA ITURGAIZ *(e)k*

aurkeztua

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL
GRADUA NEKAZARITZAKO ELIKAGAIEN ETA LANDA INGURUNEAREN INGENIARITZAN

Enero, 2019 / 2019, Urtarrila

ANÁLISIS DE LOS COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS EN NAVARRA

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL
GRADUA NEKAZARITZAKO ELIKAGAIEN ETA LANDA INGURUNEAREN INGENIARITZAN

Presentado por

Julen Onieva Iturgaiz (e)k

aurkeztua

Dirigido por

Inazio Irigoien Iriarte (e)k

Zuzendua

Codirigido por

Silvia Larrañeta Armendariz (e)k

Zuzendua

Enero, 2019 / 2019, Urtarrila

AGRADECIMIENTOS

Agradecer al profesor Inazio Irigoien, tutor de este Trabajo Fin de Grado, por la ayuda y disposición mostrada durante la dedicación del mismo. Agradezco también a la cotutora, de la empresa CPAEN/NNPEK, Silvia Larrañeta, por el apoyo y ayuda recibida durante la elaboración del trabajo. Por último agradecer a todas las personas que han dedicado parte de su tiempo en contestar esta encuesta, muchas gracias.

Laburpena

Nafarroako ikastetxe publikoetan, ikasleen % 32 gutxi gorabehera, eskola-aldian zehar, eguneko zati bat jantokian igarotzen du (180 egun urtean), irakasleen esparrutik kanpo. Espazio hau, janari-zerbitzua emateaz gain, hezkuntza, gizarte, osasun, ekonomia eta ingurumen mailan aukeren lekua da. Gune honen kudeaketa ezberdina dela eta, komenigarria ikusi da Nafarroako ikastetxe publikoetan jantoki zerbitzuek nola diren eta nola funtzionatzen duten aztertzea, inkesta zehatz bat eginez.

Hainbat erantzun bidez lortutako informazioa zenbait ikastetxetan arazoak, aukerak eta egiten ari diren ereduak praktikak identifikatzea ahalbidetu du. Emaitzetatik abiatuta, hobetzeko neurriak proposatzen dira zerbitzuen funtzionamendu egokia bermatzeko, elikadura-ohitura hobeak sustatuz eta elikagai osasuntsuak (ekologikoak, tokikoak, freskoak eta sasoikoak), menu berrietan sartuz.

Hitz gakoak: Ikasleen guraso elkarteak, ikastetxe publikoak, eskualdeko jantokia, jantoki arrunta, ekologikoa, elikadura ohiturak.

Abstract

In public schools in Navarra, approximately 32% of the students, during their school years, spend part of the day (for about 180 days / year) in the school dining room, outside the scope of the teaching staff. This space in addition to providing a food service is a place of educational, social, health, economic and environmental opportunities.

Aware of the different management of this space, it has been convenient to analyze and deepen how the different dining services are and how they work in the different public centers of Navarre, through the elaboration of a detailed survey.

The information obtained through different answers has allowed to identify problems, opportunities and exemplary practices that are being carried out in some schools. Based on the results, improvement measures are proposed for the proper functioning of the services, promoting healthy eating habits and promoting the introduction of healthier foods (organic, local, fresh and seasonal) in the new menus.

Key words: Association of parents, public schools, regional dining room, ordinary dining room, ecological, feeding habits.

Resumen

En los centros públicos de Navarra, aproximadamente el 32% del alumnado, durante su etapa escolar, transcurre una parte del día (durante unos 180 días/año) en el comedor escolar, fuera del ámbito del profesorado. Este espacio además de prestar un servicio de comida, es un lugar de oportunidades a nivel educativo, social, sanitario, económico y ambiental. Conscientes de la diferente gestión de este espacio, se ha visto conveniente analizar y profundizar cómo son y cómo funcionan los distintos servicios de comedor en los diferentes centros públicos de Navarra, mediante la elaboración de una detallada encuesta.

La información obtenida a través de diferentes respuestas, ha permitido identificar problemas, oportunidades y prácticas ejemplares que se están realizando en algunos centros. A partir de los resultados se proponen medidas de mejora para un correcto funcionamiento de los servicios, promoviendo hábitos de alimentación saludables y fomentando la introducción de alimentos más sanos (ecológicos, locales, frescos y de temporada) en los nuevos menús.

Palabras clave: APYMA, centros públicos, comedor comarcal, comedor ordinario, ecológico, hábitos alimenticios.

Índice

1. Introducción	11
2. Antecedentes	17
2.1. Casos referentes.....	17
2.2. Ámbito normativo	22
3. Objetivos	25
4. Material y métodos.....	25
4.1. Diseño de la encuesta	26
4.2. Recopilación de la información.....	27
4.3. Tratamiento de la información	28
5. Resultados	29
5.1. Datos generales en Navarra	29
5.2. Descripción inicial de respuestas recibidas	31
5.2.1. Por tipos de comedores	31
5.2.2. Por distribución geográfica	32
5.2.3. Por número de alumnos y alumnas que utilizan el servicio de comedor	33
5.2.4. Centros clasificados por tamaño, tipo de comedor y tipo de municipio	35
5.2.5. Por modelos lingüísticos	35
5.3. Resultados de la encuesta	36
5.3.1. Gestión y Organización.....	36
5.3.2. Precios.....	39
5.3.3. Elaboración	40
5.3.4. Alimentación.....	42
5.3.5. Satisfacción y sugerencias.....	44
5.3.6. Proyecto pedagógico vinculado al comedor-alimentación.....	48
5.4. Descripción de modelos de comedores escolares existentes en Navarra	50
6. Discusión.....	55
6.1. Propuestas de mejora en el ámbito nutricional:.....	58
6.2. Propuestas de mejora en el ámbito educativo:	58
6.3. Propuestas de mejora en el ámbito agroecológico:	59
6.4. Propuestas de mejora en el ámbito constructivo:	60
7. Conclusiones	63
8. Bibliografía	65
9. Anexos	68
9.1. Encuesta.....	68
9.2. Empresas encargadas del servicio de catering en los comedores escolares	87
9.3. Ejemplos de menú analizados.....	92
9.4. Listado de centros públicos que disponen del servicio de comedor en Navarra	98

1. Introducción

El siguiente documento, es una memoria de un trabajo Fin de Estudios para la obtención del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural por la Universidad Pública de Navarra. En él se realiza un análisis e identificación de la realidad actual de los comedores escolares públicos de Navarra para así, posteriormente, poder proponer medidas de mejora de su funcionamiento.

El tema de la alimentación y nutrición se considera muy importante en el ámbito educativo, ya que además de las familias, la escuela también es la encargada de enseñar a comer. El servicio de comedores escolares proporciona la comida principal del día a un elevado porcentaje de niños y niñas en el Estado, según los últimos datos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte en el curso 2015-16, un total de 1.759.394 estudiantes utilizaron el servicio de comedor, es decir, 36,4% de los/as alumnos/as de Educación Infantil y el 29,4% de los estudiantes de Primaria (Muñoz, Villadiego, & Castro, 2018).

Teniendo en cuenta que la alimentación es uno de los factores externos que más influyen en la salud y el desarrollo de niños y niñas, nos damos cuenta fácilmente de la importancia de la calidad en los servicios de comedores escolares. Los comedores, además de suministrar a niños y niñas la aportación calórica y nutricional necesaria, representan el momento ideal para reforzar hábitos higiénicos, alimenticios y educativos (Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica, 2010).

Los problemas con la alimentación en las sociedades industrializadas se han ido incrementando y detectado en los últimos años. La desnutrición por falta de alimentos de hace unas décadas va dando paso a la malnutrición debido al excesivo consumo de alimentos que deberían consumirse ocasionalmente. Esta mala alimentación está generando el aumento constante de nuevos problemas de salud como la obesidad, la diabetes, o las patologías cardiovasculares¹ (Velasco, 2018). El mayor problema es la falta de calidad alimentaria en los menús escolares como son el exceso de proteínas, grasas y azúcar, exceso de frituras, la baja calidad de los ingredientes, la poca variedad de productos locales, frescos y ecológicos, la falta de verduras y fruta y, sobre todo, la repetición constante de los mismos alimentos. Por ello, en el año 2005, a través de la OMS (Organización Mundial de la Salud) surgía la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), con diferentes líneas de actuación cuyo objetivo es disminuir los problemas de obesidad mediante el fomento de una alimentación saludable (Salgado, 2005). En 2011 surgió la Ley de Seguridad Alimentaria que incluía por primera vez un capítulo en el que se dicta que los menús servidos en los comedores escolares deben ser revisados por las administraciones sanitarias y educativas, y por profesionales formados específicamente en dietética y nutrición (España.Gobierno, 2011).

Hoy en día la mayoría del alumnado, durante 175 días al año aproximadamente, pasan al menos un 30% (7,5 horas) del día en el colegio público. Dos tercios de ese tiempo en las aulas, bajo la supervisión y responsabilidad directa de los/as docentes designados/as y seleccionados/as por el

¹ Según datos de la iniciativa Europea de Vigilancia de la Obesidad Infantil de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en España en el año 2018, alrededor de un 40% de los pequeños tienen sobrepeso u obesidad, una cifra que solo supera Chipre. Entre ellos, un 19% de los niños –casi uno de cada cinco– y un 17% de las niñas sufren obesidad.

Gobierno de Navarra. Sin embargo, al menos el otro tercio (2,5 horas) del tiempo están dentro del colegio pero fuera del aula, tanto comiendo como en las actividades previas y posteriores a la comida, fuera del ámbito de acción del profesorado, por lo que se considera un tiempo suficiente en el que hay que hacer un especial hincapié. Sabemos que la gestión de estos tiempos en los centros educativos existentes en Navarra es muy diferente.

Otro aspecto en el que nos debemos de detener es el aspecto económico que conlleva este servicio, ya que mueve cantidades inmensas de dinero en cada Comunidad a nivel Estatal. No hay datos claros acerca de cuál es el volumen de negocio total de los comedores españoles, ya que el Ministerio no los recoge en sus publicaciones, aunque según los datos obtenidos a través del “Informe de los comedores escolares en España”, aproximadamente en el año 2016, el presupuesto de las Comunidades Autónomas era al menos de 179 millones de euros para los comedores escolares. Sin embargo, esas cifras no incluyen las comunidades de Canarias, Castilla-La Mancha, Cataluña, Comunidad Valenciana, Extremadura o Madrid (Muñoz et al., 2018).

Según el director del servicio de infraestructuras educativas en Navarra: “En Navarra el Departamento de Educación se gasta un total de 3.200.000 euros/año en este servicio” (Ardaiz, 2017).

Se puede estimar que en los comedores escolares públicos en Navarra, teniendo en cuenta la cantidad de menús servidos al día (17.514), el número de días en el que los/as alumnos/as hacen uso del servicio en un año (180) y el precio medio del servicio aproximadamente (6€/día) se mueve una cantidad de dinero de 19 millones de euros/año.

Los hábitos alimenticios, como se ha mencionado anteriormente, son una parte de la educación nutricional. En concreto, se trata de reglas que se aprenden con el tiempo mediante su repetición continua, y que deben comenzar a adquirirse en edades tempranas. Estos hábitos se basan en: aprender a comer, utilizar de una manera correcta los cubiertos, comportarse de forma adecuada mientras se come, evitar el despilfarro de comida y aceptar la ingesta de alimentos de todo tipo entre otras cosas. No solo se aprenden con la ayuda de las familias, sino también en el medio escolar (Mora, 2016).

Por ello, hay que tener en cuenta que un comedor no es solamente un servicio, sino que se trata de un mar de oportunidades a nivel educativo, social, sanitario, económico o ambiental. Además, el comedor también puede jugar una función pedagógica de gran alcance: Enseñar a los/as alumnos/as, el vínculo entre el sistema alimentario y el entorno, el vínculo entre algo tan cotidiano como el comer y los grandes retos sociales y ambientales a los que nos enfrentamos hoy en día.

Posibles funciones de un comedor escolar

Un comedor es un lugar el cual no solo debe de servir para alimentar barrigas, sino también para alimentar a personas (Moré, 2012).

Se trata de diferenciar, buscando una similitud de como se dice en euskera *Jantoki* (sitio para comer), lugar en el que se llenan las bandejas sin saber qué es lo que se come o *Jangela* (clase para comer), el cual trata espacios de educación alimentaria, fomento de valores y creación de hábitos.

Por ello son varios los aspectos en los que debe de centrarse y trabajar un comedor escolar:

Por un lado el **aspecto nutricional** su principal función es alimentar sanamente y ejercer unos hábitos de comida saludables. Se considera, una alimentación saludable, “aquella que permite alcanzar y mantener un funcionamiento óptimo del organismo, conservar la salud, disminuir el riesgo de padecer enfermedades, asegurar la reproducción, la gestación y la lactancia, y que promueva un crecimiento y desarrollo óptimos. Debe ser satisfactoria, suficiente, completa, equilibrada, armónica, segura, adaptada, sostenible y asequible” (Basulto et al., 2013).

Los menús deben suministrar aportes alimentarios tanto en cantidad como en calidad suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la época escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal. Se trata de incluir menús equilibrados (incorporando cantidades apropiadas de alimentos, pero sin excesos), libres de pesticidas, antibióticos, aditivos o conservantes innecesarios. Deben de tener acceso a alimentos frescos, no ultraprocesados, cocinados preferentemente en el día para que mantengan sus vitaminas y otros compuestos en formas funcionales y minimizar los riesgos microbiológicos. Es importante que los niños y niñas puedan desarrollar actividades o talleres lúdicos encaminados hacia una alimentación saludable.

Además el comedor debe de reforzar hábitos alimenticios que se aprenden en casa como la incorporación de manera progresiva de alimentos nuevos dentro del proceso de educación del paladar y del placer de comer o fomentar hábitos de higiene como lavarse las manos antes y después de comer, lavarse los dientes después de cada comida o manipular higiénicamente los alimentos.

Un menú equilibrado, que contenga productos frescos, en el que se garantice que los niños y niñas que comen en el comedor escolar aproximadamente 180 días al año durante al menos 13 años, tengan un aporte adecuado de nutrientes en cantidad y calidad. Según la guía “Alimentación Saludable en la etapa escolar” diseñada por parte de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, estas son varias de las recomendaciones sobre la frecuencia semanal que deben de tener algunos alimentos:

Grupo de alimentos	Frecuencia semanal	
Primeros platos		
Arroz ^a	1	
Pasta ^{a,b}	1	
Legumbres ^c	1-2	
Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas) ^d	1-2	
Segundos platos		
Carnes ^e	1-3	
carnes blancas	1-3	
carnes rojas y procesadas	0-1	
Pescados ^f	1-3	
Huevos	1-2	
Proteicos vegetales (legumbres y derivados)	0-5	
Guarniciones		
Ensaladas variadas	3-4	
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres, pastas, arroz, setas)	1-2	
Postres		
Fruta fresca y de temporada	4-5	
Otros postres (preferentemente yogur natural. También queso fresco, cuajada, fruta seca, etc.)	0-1	
Técnicas culinarias		
Precocinadas	≤3/mes	
Fritos (segundos platos)	≤2/semana	
Fritos (guarniciones)	≤1/semana	
^a El consumo de variedades Integrales (también en el caso del pan) es más saludable. También se pueden incluir otras variedades de cereales locales como el maíz (polenta), el mijo, el trigo sarraceno...	^c Las legumbres, por su composición nutricional rica en hidratos de carbono y en proteínas, podrían constituir un plato único (se pueden acompañar de una ensalada o crema de verduras, por ejemplo).	^e Se considera carne roja toda la carne muscular los mamíferos, incluyendo carne de buey, ternera, cerdo, cordero, caballo y cabra. La carne blanca es, por tanto, la carne de aves, así como también la de conejo.
^b En las pastas no se incluyen las pizzas para que se consideren platos precocinados.	^d No se debe considerar una ración de verduras y hortalizas si el plato está constituido únicamente por patata.	^f Es conveniente diversificar el tipo de pescado tanto blancos como azules y, preferentemente de pesca sostenible.

Figura 1. Frecuencia semanal de varios grupos de alimentos para una correcta alimentación en la etapa escolar. Fuente: (Agencia de Salud Pública de Cataluña, 2017).

En el **aspecto educativo**, el comedor debe servir para educar en el comportamiento de los niños/niñas durante la comida, la convivencia, formar en aspectos sociales, ambientales y conocimientos del entorno. La educación es un proceso que dura toda la vida pero que a partir de los primeros años es donde se definirá una vía o un modo de educación referente en el futuro. El comedor debe servir para educar en la responsabilidad de cada alumnado, en función de su edad haciéndoles formar parte en los proyectos que se llevan a cabo en los comedores. Se deberá fomentar el compañerismo como las actitudes de respeto y tolerancia entre los miembros y miembros de la comunidad escolar en un ambiente social idóneo (Gobierno de Aragón, 2013).

Por otro lado, a través del comedor y desde la escuela se debe de dar a conocer, **sensibilizar y promover un modelo agroalimentario local con dimensión social y ambiental** es decir un **modelo agroecológico**, que incorpora la agricultura ecológica pero va más allá, integrando aspectos sociales como formas de comercialización justas para consumidores y productores y proponiendo

procesos integrales de desarrollo local sustentable, basados en el aprovechamiento de recursos locales.

Se trata de un modelo, respetuoso con el medio y con las personas y clave para el desarrollo de la economía y el comercio local. Para ello, se debe de incidir en la introducción de alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada.

La agricultura ecológica tiene como función principal la producción de alimentos respetando el medio ambiente y preservando y conservando la fertilidad de la tierra mediante la utilización adecuada de los recursos naturales (CPAEN, 2017). Los alimentos ecológicos son interesantes por ciertas características:

- Han sido producidos sin pesticidas, ni abonos de síntesis química (Reduce drásticamente el riesgo de ingesta de biocidas con los alimentos y reduce la exposición de los niños y niñas a pesticidas, antibióticos, hormonas y otros productos tóxicos).
- Saludables y nutritivos (Elevada cantidad de vitaminas, minerales o ácidos grasos). Los productos ecológicos de canales cortos de comercialización generalmente son menos procesados y más frescos que los procedentes de agricultura convencional agroindustrial.
- Contribuyen al bienestar animal
- Prohibición a tratar animales con antibióticos o con hormonas para el control reproductivo
- No se utilizan organismos genéticamente modificados

Además, los alimentos de origen local son importantes ya que ayudan a reducir el impacto ambiental del transporte de los alimentos hasta el comedor reduciendo así el consumo de energía y contaminación. Apoyan a productores/as locales, fomentando el contacto directo entre productores/as y consumidores/as y permiten conectar con las variedades estacionales (de temporada) y las variedades locales. A su vez contribuyen al desarrollo local.

A modo de ejemplo del posible impacto económico de un comedor sobre su territorio se presenta el siguiente supuesto idealizado:

Un comedor de 100 comensales en el que se come 180 días al año son un total 18.000 menús al año. Suponiendo un coste de materias primas de 3 euros por menú comprados a comerciantes y proveedores/as locales dicho comedor puede tener un impacto positivo de 54.000 euros/año en el comercio y la agricultura local. Sin embargo este impacto es nulo si la comida es transportada desde una cocina ubicada en otra comarca o en otra Comunidad Autónoma o si el aprovisionamiento es realizado por grandes multinacionales.

Recordar que en Navarra hay más de 88.000 niños y niñas matriculados en centros de Educación Infantil, Primaria y ESO (Departamento de Educación de Navarra, 2017) por lo que, en el hipotético caso de que la mitad, comieran en comedores escolares con proveedores/as locales el impacto sobre la economía local sería superior a los 27.000.000 euros al año.

2. Antecedentes

2.1. Casos referentes

Los comedores escolares son considerados como un servicio fundamental ofrecido en el marco de la enseñanza obligatoria donde los niños y niñas pasan gran parte de su tiempo por lo que cuyos datos deberían ser completamente públicos. No obstante, existe escasa información del sector, esta falta de transparencia ocurre debido a que es muy complicado recabar datos sobre este tema, el ministerio o las Comunidades Autónomas en muchos casos, no ofrecen datos como el presupuesto que manejan, la composición del menú o las empresas subcontratadas entre otras cosas.

A nivel mundial existen muchas experiencias de comedores escolares, ya que, se trata de un mundo muy dinámico y cambiante en el que se aglutinan intereses muy diversos. Hay algunos casos que pueden servir como referencias a nivel Europeo, Estatal y local. A continuación se presenta una breve explicación de algunos de las experiencias que son referentes a la fecha de elaborar este documento. Este documento no pretende ser una relación exhaustiva de las mejores prácticas, sino simplemente pretende ilustrar la diversidad de enfoques y soluciones en las que se está trabajando en distintas zonas.

En **Europa**, ya existen diferentes programas de comedores escolares sostenibles, se trata de espacios que muestran los impactos que ocasiona nuestra manera de comer o de producir alimentos, y además ejercer la soberanía alimentaria, definida como “el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo” (Nieleny, 2007). Estos programas, contienen legislaciones que les obliga a la introducción de alimentos ecológicos en los menús escolares, como es el caso de Francia, Italia o Dinamarca entre otros.

- **Francia:** Tras una crisis alimentaria en el año 2000 surgieron los comedores ecológicos en Francia, concretamente en Paris y en la provincia de Bretaña. Desde el año 2013 en los comedores escolares de Saint-Etienne, el 80% de la comida es orgánica, incluso se ha alcanzado el 100% en poblaciones más pequeñas (Mouans-Sartoux). En Francia ya se considera la comida como una clase más, una hora entera en la que se aprende a comer en un modo civilizado y a disfrutar de comida sana (Saavedra, 2015).

Por su larga experiencia hay que remarcar el caso del Departamento de **Isère** (Rhône-Alpe, Francia), donde la alimentación se incluye en el currículo escolar y el alumnado conoce de primera mano los lugares y las personas que han elaborado los alimentos, y cómo llegan a sus mesas. Desde el año 2008 este Departamento de los Alpes ofrece 20.000 menús diarios cocinados en siete cocinas centrales, donde priman los productos locales (los que se producen en el mismo departamento) y ecológicos. Para ello elaboran licitaciones que valorizan los productos locales, siempre respetando la normativa europea. La normativa sí permite puntuar el circuito corto y los criterios medioambientales. Se valora también que el

proveedor pueda hacer visitas educativas a los centros, y que los niños puedan visitar la explotación, algo que no pueden ofrecer las grandes multinacionales (Gure platera gure aukera, 2016).

- **Italia:** Desde 1990, el contexto económico y social en Italia cambio de manera muy significativa, se logró alcanzar un nivel de vida más alto y ya se fue detectando un incremento en patologías como la obesidad. Debido a esto, aprovecharon para disminuir el aporte calórico en las comidas escolares. En el caso de Italia, los comedores escolares han pasado a representar una oportunidad para todas las personas implicadas en el sistema potenciando la formación educación o socialización. Los comedores escolares en la pequeña ciudad de Piombino, situado en la costa oeste de la Toscana, son ya referentes. La normativa regional, apoya la inclusión de productos ecológicos mediante incentivos de financiación para los ayuntamientos de la región incorporando dichos productos en sus compras públicas. Cada tres años, el Ayuntamiento convoca un concurso para la adjudicación del servicio y define las normas de adjudicación del contrato a la mejor oferta, en función de la calidad, el precio y la realización de actividades complementarias como talleres de educación alimentaria. La puntuación en este caso, depende de la inclusión de productos de cultivo ecológico y local, de temporada, certificación DOP/IGP y proyectos educativos orientados al alumnado, profesorado y familias (Bastia, 2013).
- **Dinamarca:** Desde la década de 1990 los alimentos ecológicos han formado parte de una estrategia de alimentación sostenible en la ciudad de Copenhague, la cual ha planteado estrategias para introducir alimentos ecológicos, sostenibles y saludables. A partir del programa Dogma en el año 2000, en el que participaron cinco municipios (Municipio de Albertslund, Municipio de Ballerup, Municipio de Fredericia, Municipio de Herning y el Municipio de Copenhague), cuyo objetivo fue dar una especial atención a la contratación pública de comida y conducir a los políticos a apostar por un objetivo común: La adquisición de al menos el 75% de alimentos orgánicos. Una parte importante de este programa se orientó a actividades educativas para el personal de catering y para todo el personal involucrado, y al desarrollo de talleres de sensibilización a los docentes como por ejemplo, conferencias sobre los principios de la cocina orgánica (Saavedra, 2015). Dinamarca ya está muy por delante de otros países en la producción orgánica de alimentos, y su objetivo es conseguir una producción del 100% de productos ecológicos para el año 2020.

En el **Estado** son varias ya, las Comunidades Autónomas o municipios que son referentes por su implicación y gestión en la alimentación y educación de unos comedores escolares dignos (sostenibles, ecológicos...), se trata de ejemplos actuales que indican el camino a seguir.

- **Canarias:** [Ecocomedores de Canarias](#) es un programa impulsado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno de Canarias. Surge en 2013-2014, como proyecto piloto desarrollado en un centro escolar de cada una de las 7 Islas Canarias y comenzó siendo dirigido a los centros docentes públicos no universitarios de Educación Infantil y Primaria (CEIP), de Educación Obligatoria (CEO) y de Educación Especial (CEE) de la Comunidad Autónoma de Canarias. Actualmente está abierto a cualquier centro educativo, hospitalario, socio-sanitario o universitario, que estuviera interesado en formar parte de la red. En la actualidad, el proyecto se encuentra activo en 51 comedores con un total de 10817 comensales y 102 agricultores. No solo pretende introducir alimentos ecológicos, sino alimentos locales y además productos de temporada. Los agricultores de la zona son los que suministran los productos recién recogidos de la tierra, Actualmente, está consolidado como programa, continúa evolucionando y en proceso de crecimiento (Ecocomedores de Canarias, 2017).
- **Cantabria:** Nos centraremos en el colegio público [Cisneros](#) (Colegio público Cisneros, 2013) en Santander. Este comedor escolar es atendido por el catering “Depersonas cocinando con sentido”, y promovida por la fundación Ampros, un servicio de catering realizado por personas con discapacidad intelectual, en donde sirven la comida a los alumnos y alumnas. Con claros valores de sostenibilidad, el menú apuesta por los productos ecológicos y por el apoyo a los productores de Cantabria, cocinando en Santander cada día 1000 menús realmente saludables.

Su estrategia se basa en 5 fases, empleando un símil deportivo: Juego limpio (controlar, vigilar y denunciar malas prácticas de las malas empresas de comedor), cambiando las reglas (cambiar la normativa de cada comunidad autónoma para que exista libertad para que de esta manera el consejo escolar de cada centro pueda decidir el modelo de comedor que crea conveniente), formar un buen equipo (apoyar a los agricultores/as, ganaderos/as y pescadores/as para que nos puedan aportar la materia prima de nuestro comedor), cuidar la cantera (cuidar a nuestros comensales, familias, a los colegios de la zona...para generar una opinión favorable) y el público como parte del equipo.

Varias de las características que tienen en cuenta en el menú son:

- Aceite de oliva virgen extra de primera presión en frío.
- Pescado fresco de la lonja.
- Sin latas, fritos, rebozados, precocinados.
- Incremento constante de productos ecológicos.
- Productos locales y de temporada.
- Prioridad a las verduras, legumbres, pescado, fruta,...
- Sin plásticos en contacto con los alimentos. Servicio diario.
- Cocina a una media de 3,5 km. de los colegios.
- Seguimiento diario de los menús.

- **Larrabetzu:** La normativa del año 2000 obliga a todos los centros escolares públicos de la CAV a tener un único modelo de gestión, la denominada “gestión indirecta”. En la Escuela de [Larrabetzu](#) (Larrabetzuko eskola, 2018) en Bizkaia decidieron seguir con el modelo de gestión propio. Desde entonces son las familias las que gestionan el comedor escolar, ofreciendo productos locales y comprados en el pueblo, contratando a los trabajadores... No reciben ninguna ayuda desde la Administración y el precio de menú es de 4,60 euros. La asociación de padres y madres se encarga de definir los menús, las compras y contratar al personal, y se establece una estrecha relación con productores y productoras de la zona. Basado en 3 pilares salud, calidad y que revierta en el pueblo. 1 o 2 horas a la semana los niños plantan en el huerto la comida que se comerán a la siguiente semanas.

Varias de las características que contiene este comedor:

- 250 menús diarios
 - 3 turnos de comidas
 - 14 trabajadoras/es
 - 190.000 € de presupuesto anual
 - El 80% del presupuesto se reinvierte en el pueblo: compras, tiendas, sueldos....
 - Cocina tradicional y preparada en el día
 - Se recoge el orgánico sobrante para la realización del compost
-
- **Orduña:** Se trata de una escuela pública en la provincia de Bizkaia, en la localidad de [Orduña](#), (Imaz, 2017) que no dispone de cocina, pero que si tienen a 5 metros una residencia con una cocina enorme. Se trata de un modelo que les permite elaborar las comidas en sus cocinas, con productos locales, de temporada y ecológicos, en lugar de recurrir a los menús de las empresas de catering. En 2009 se inició el proyecto de crear una cocina municipal en Orduña que ofreciera productos locales y ecológicos. En 2015 se puso en marcha en la residencia municipal de la tercera edad, que dista unos pocos metros de la escuela. No obstante, la normativa no permitía llevar la comida al centro escolar. En agosto de 2017 se autorizó dar el servicio. Se trata de un proyecto piloto llevado a cabo por la CAV apoyado por *Gure Platera Gure Aukera* que es una iniciativa que surge de la demanda existente en las comunidades escolares, en el primer sector y en la sociedad, para cambiar el actual modelo de gestión de comedores escolares. Una vez realizadas las obras necesarias para superar los obstáculos legales (ampliar el almacén y la zona de expedición de la cocina municipal ubicada en la residencia), las niñas y niños de la escuela pública de Orduña disfrutaron ya de comida local y ecológica. Este proyecto piloto que ha dado inicio en Marzo de 2018, contiene varias características como:
- Compra de alimentos: las necesidades anuales divididas en 11 lotes, 8 proveedores, 4 pequeños comercios del municipio, 3 productores ecológicos del municipio y de la comarca.

- Producto ecológico: verduras, legumbres, leche y derivados, huevos, carne de pollo y cerdo. De comercio próximo: pescado , otras carnes, pan, fruta
 - Coste de alimentos 93.000€/año
 - Coste de materia prima , pensión completa, por persona y día 4,5€ (pensión completa y dos opciones de menú)
 - Reducción de residuos. A modo de ejemplo: 5300 envases de leche y 8480 botes de yogur que se dejan de llevar al contenedor
 - Creación de empleo. Una nueva instalación en agricultura en una finca rústica patrimonial
 - Incorporación de criterios sistema alimentario local en políticas pública locales y ordenanzas municipales
- **Pamplona-Iruñea:** El proyecto denominado “Hemengoak” consiste en la implantación de menús más saludables en las Escuelas infantiles municipales de Pamplona-Iruña del que forman parte el Ayuntamiento, el Organismo Autónomo, INTIA, CPAEN y Menjadores Ecologics (Elizainzin & Larrañeta, 2017).

Todos los centros (11 escuelas municipales, 1010 niños/as), son de gestión propia. Además disponen de cocina propia con cocineras y cocineros (trabajadoras/es públicos).

El objetivo principal es establecer un menú saludable, adaptado a la temporalidad de la producción en Navarra, con alimentos de producción ecológica, producidos en proximidad, potenciando la compra directa o en circuito corto, que atienda a las necesidades y recomendaciones de los organismos de nutrición y pediatría del periodo 0-3 años y que sirva de modelo pedagógico para transmitir hábitos saludables a toda la comunidad educativa. Actualmente el 100% es ecológico, fresco y de temporada (excepto el pescado) y 72% producto local.

El nuevo menú se basa en:

- Eliminar precocinados y frituras
- No utilizar proteínas animales de primer plato
- Introducir un día a la semana un menú completo con proteína de origen vegetal
- Trabajar con verduras de temporada, garantizando 100 g/día
- Pasar la fruta de postres de comida al almuerzo
- Ajustar los gramajes en proteínas animales a las recomendaciones
- No cerrar el nombre de todas las verduras
- Menú único tanto para niños y niñas como para personas adultas

2.2. **Ámbito normativo**

El comedor escolar es un servicio educativo complementario que se establece por necesidades de escolarización del alumnado de Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Especial y Educación Secundaria Obligatoria.

En España, la normativa sobre comedores escolares es complicada ya que, todas las Comunidades Autónomas tienen su propia legislación, excepto Ceuta y Melilla, que dependen del Gobierno Central. Corresponde a las propias Comunidades Autónomas establecer los requisitos que deben cumplir los servicios alimentarios ofrecidos en los colegios, y es por ello que existen diferencias en las normativas aunque se aprecie una tendencia a promover la subcontratación de empresas externas (Muñoz et al., 2018).

Un caso particular es el del País Vasco, donde, según la Orden de 22 de marzo de 2000 que regula los comedores escolares de centros públicos, es el Departamento de Educación del Gobierno Vasco el que decide las empresas que elaboran los platos y los hacen llegar a las mesas de los colegios. De esta manera, el Departamento de Educación, se hace cargo de la contratación del servicio a través de una licitación única y tramita los expedientes de contratación. Una vez adjudicado el contrato, el centro escolar se encarga de gestionar el pago a la empresa y de cobrar las cuotas a las familias (Duro, 2017)

En el caso de **Navarra**, los comedores escolares de los centros públicos no universitarios, en los niveles obligatorios, se regula mediante DF 246/1991, de 24 de julio (Gobierno de Navarra, 1991) y se desarrolla en la Orden foral 186/1993, de 11 de mayo (Gobierno de Navarra, 1993).

Según el artículo 3 de DF 246/1991 24 de Julio, los comedores en función del ámbito de escolarización del alumnado, se clasifican en comedores comarcales y comedores ordinarios.

- Los comedores comarcales son aquellos que dependen del Departamento de Educación, Cultura y Deporte debido a que son centros que acogen a alumnos cuya asistencia a clase está condicionada por la utilización del transporte escolar organizado por el propio Departamento.
- Son comedores ordinarios aquellos cuya gestión es llevada por parte de la asociación de padres y madres de alumnos (APYMA), se trata de comedores de centros que reciben alumnado, en su mayoría, de la misma localidad donde está situado el centro escolar.

Las APYMAS de los colegios públicos de Navarra, pueden ser miembros de las federaciones *Herrikoa* o *Sortzen*. Se trata de unas federaciones que apoyan la escuela pública y de ser necesario asesoran en temas legales, formación, actividades extraescolares, etc. *Herrikoa* a su vez, se encuentra dentro de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres (CEAPA), "La mayor confederación de APAS (Asociación para la promoción de actividades socioculturales) de

todo el Estado, pues agrupa a cerca de 12.000 asociaciones de padres y madres de alumnos de la enseñanza no universitaria” (CEAPA, 2018).

Según el artículo 4, de DF 246/1991 24 de Julio, el régimen de funcionamiento de los comedores puede ser:

- **Gestión directa:** Aquellos comedores que cuentan con personal laboral de cocina contratado por la Administración, a través del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, y en los que la adquisición de alimentos y la gestión del funcionamiento corren a cargo del propio centro.
- **Servicio contratado:** Aquellos comedores en los que se contrata con terceros, cuando menos, la elaboración y el suministro de comida, de acuerdo con lo estipulado en las cláusulas del correspondiente contrato.

En Navarra los comedores escolares son de servicio contratado. (Ardaiz, 2017).

Así en los comedores ordinarios la empresa que elabore y suministre los alimentos será contratada por la APYMA y en los comedores comarcales el Departamento seleccionara al contratista siguiendo las recomendaciones que se le hagan desde el Consejo escolar y a través de los pliegos de licitación.

El precio en el caso de los comedores comarcales, se establece mediante la licitación pública, sometida a la Ley Foral 2/2018 de Contratos Públicos de Navarra, convocada por el Departamento de Educación. Esta licitación se convoca cada 4 años (2 pliegos) y la última ha sido en 2016. En este caso los alumnos subvencionados abonaran solamente 1,75 €/día y será el Departamento de Educación el que abone el resto del precio hasta el precio de adjudicación.

En cambio el precio en los comedores ordinarios se establece mediante un proceso de licitación que ejecuta la APYMA del centro en este caso los alumnos beneficiarios pagan el precio por el que ha adjudicado la APYMA el servicio, restando la media de lo que paga el Departamento de Educación en el resto de comedores comarcales (3,30 €/día en la actualidad).

Por otro lado, se considerará alumno/a subvencionado aquel/la que requiera transporte (Organizado por el Departamento de Educación) para acudir al centro escolar y aquellos/as que reciben ayudas individualizadas por residir en una localidad distinta de la del centro escolar y la distancia a este sea superior o igual a 2 km. Se incluye también a alumnos/as pertenecientes a familias de economías desfavorecidas y otro tipo de alumnos/as como educación especial.

Por último en cuanto al personal de atención de los comedores, en el caso de los comedores comarcales los/as cuidadores/as (en su mayoría mujeres) pueden ser profesorado voluntarios y personal a cargo de la empresa contratada y en el caso de comedores ordinarios esto correrá a cargo de la APYMA o de la empresa contratada. Los ratios son los siguientes:

- **Educación Infantil:** 1 cuidador /a por cada 20 comensales o fracción igual o superior a 15.
- **1º y 2º Educación Primaria:** 1 cuidador/a por cada 20 comensales o fracción igual o superior a 15.
- **De 3º a 6º Educación Primaria:** 1 cuidador/a por cada 40 comensales o fracción igual o superior a 20.
- **ESO:** 1 cuidador/a por cada 40 comensales o fracción igual o superior a 20.

3. Objetivos

Los principales objetivos de este trabajo son:

- Identificar y analizar la realidad de los comedores escolares públicos de Navarra.
- Proponer medidas de mejora de su funcionamiento, para transformar ese tiempo y espacio en oportunidades para la formación integral de las personas.

Con estas medidas se pretende, promover hábitos de alimentación saludables en las escuelas, introduciendo una mayor cantidad de alimentos ecológicos, locales, frescos y de temporada en detrimento de otros menos saludables.

4. Material y métodos

Para poder obtener un análisis de la situación actual de los comedores escolares públicos en Navarra, se ha realizado, por un lado, diversas entrevistas o encuentros con diferentes agentes implicados con los comedores escolares de Navarra, como son: El Consejo Escolar de Navarra, Federaciones de APYMAS Herrikoa y Sortzen, CPAEN, Asociación Agroecológica *Arrea*, Grupo de Compra Pública, empresas de catering (Ausolan) y reuniones con la mesa de APYMAS. Por otro lado se ha realizado una encuesta con un total de 77 preguntas de tipo, abiertas (donde da la posibilidad al encuestado de contestar utilizando sus propias palabras) y cerradas (el encuestado solo puede responder aquellas opciones que se han configurado) a través del programa *Survio*, del cual se han podido extraer los datos.

Una primera versión de la encuesta fue elaborada conjuntamente entre la APYMA de Amaiur Ikastola, la Universidad Pública de Navarra (UPNA) y las asociaciones de APYMAS *Herrikoa* y *Sortzen*. En un principio disponía de un total de 120 preguntas en formato *Word*, por lo que se consideró una encuesta muy extensa con una duración aproximada para rellenarla de una hora y media y no se confiaba en que pudiese ser contestada en su totalidad. Se consiguió reducir a un total de 70 preguntas, se eliminaron preguntas o bloques como infraestructuras y equipamientos o preguntas sobre el servicio matinal ya que se consideró que se podían obviar.

Además a través de CPAEN y de la Asociación Agroecológica *Arrea* que se encuentran interesadas en el tema, se consiguió unificar una encuesta que habían preparado para conocer cuál era la satisfacción de los encuestados con su propio comedor escolar y se añadieron 7 preguntas más a la encuesta final.

A través del programa *Survio* se consiguió transformar ese archivo *Word* en una encuesta web, es decir, una encuesta únicamente electrónica para que pudiese ser contestada de una manera más rápida y sencilla. La encuesta se encuentra tanto en castellano como en euskera, ya que iba dirigida tanto a Ikastolas como a colegios, todos ellos de enseñanza pública.

4.1. Diseño de la encuesta

La encuesta realizada (**Anexo 1**) se encuentra dividida en 7 bloques y sigue el siguiente orden:

- **Bloque 1: Datos básicos del colegio y características del comedor** (Pregunta 1- Pregunta 24)

En este bloque se pretende conocer el tipo de comedor (comarcal u ordinario) y observar el modelo de gestión que se lleva en dicho comedor. Hay varias preguntas sobre la implicación de la APYMA y su satisfacción con el servicio, como características del centro en relación con el comedor (número de comensales, horarios, becas recibidas...)

- **Bloque 2: Aspecto económico** (Pregunta 25- Pregunta 28)

Se pretende conocer la cuota mensual que paga un usuario por la utilización de este servicio para poder compararlas entre los diferentes centros y conocer el balance económico anual de este.

- **Bloque 3: Características del menú y elaboración de la comida** (Pregunta 29- Pregunta 48)

Se quiere conocer el modelo de elaboración de la comida, si se tiene cocina propia en el centro o se utilizan los modelos de línea caliente o línea fría y en ese caso los km de comida transportada hasta el centro. En la pregunta 35 se quiere conocer el número de veces al mes que aparecen diferentes alimentos en el menú de la escuela y se realizan preguntas sobre el nivel de satisfacción con la cantidad, variedad, calidad o composición del menú. Se quiere observar si hay interés en el consumo de producto ecológico, local fresco y de temporada y en la disminución de comida procesada y precocinada. En las preguntas 45 y 46 son de respuesta abierta y se quiere que el encuestado valore los principales aspectos positivos y negativos tanto del menú como de las características del comedor.

- **Bloque 4: Organización del día a día en el comedor** (Pregunta 49- Pregunta 68)

Se quiere saber los días en los que se ofrece el servicio, la organización en los turnos de comida, como las horas de personal empleadas atendiendo al comedor tanto de hombres como de mujeres. A su vez se quiere saber el grado de satisfacción con los empleados por parte de los encuestados como del grado de implicación por parte del centro en el comedor.

- **Bloque 5: Aspectos educativos en el comedor** (Pregunta 69-Pregunta 71)

La educación como ya se ha comentado anteriormente es una función fundamental del comedor por lo tanto se desea conocer si se trabajan aspectos higiénicos o formativos en él.

- **Bloque 6: Huerto y compostaje escolar**(Pregunta 72-Pregunta 76)

Saber si el centro dispone de huerto y compost en la escuela para conocer si el colegio dedica tiempo a estas actividades agroecológicas.

- **Bloque 7: Proyecto pedagógico del centro vinculado al comedor-alimentación-huerta fuera del horario de comedor** (Pregunta 77)

En este bloque se quiere conocer si los propios docentes utilizan la enseñanza para dar a conocer al alumnado buenos hábitos alimenticios fuera del periodo del comedor o si se realizan encuentros con los agricultores que suministran materias primas para que se puedan conocer de primera mano esos alimentos y tener un contacto más directo.

4.2. Recopilación de la información

La encuesta se ha enviado a un total de 110 centros diferentes tanto a las APYMAS, como al propio centro, el objetivo era que la encuesta pudiese ser contestada por cualquier persona que conociese el funcionamiento y los datos de su propio servicio de comedor.

Los contactos se pudieron obtener a través de sus páginas webs o por CPAEN, empresa en la que pude realizar las prácticas curriculares, ya que contienen varios listados de los centros que disponen del servicio de comedor en los colegios públicos de Navarra, suministrados por el Departamento de Educación (**Anexo 4**).

Así mediante el listado de los colegios e Ikastolas, se procedió a enviar la encuesta por correo electrónico o a través de llamada telefónica (para que pudiese ser contestada de manera online), comunicando el trabajo que se estaba realizando desde la UPNA.

También se acudió a dos reuniones, una organizada por CPAEN y dinamizada por la Asociación Agroecológica *Arrea* y otra organizada por el proyecto *Jan gela*. Se trata de trabajar conjuntamente en una mesa de APYMAS para hacer llegar la voz de las familias y elaborar propuestas que sean tenidas en cuenta en la redacción del nuevo pliego de condiciones para la adjudicación de los comedores escolares, el cual comenzará en el curso 2020/2021.

Todos los asistentes, representantes de varios colegios, tienen el mismo objetivo, tales como mejorar la alimentación escolar, hacer del comedor un espacio más confortable y educativo, implicar a las familias en la gestión del comedor y trabajar para que los criterios de producción local, de cercanía, ecológica, de pequeñas producciones, puntúen positivamente y ayude a que pequeños/as proveedores/as y pequeñas empresas puedan entrar a concursar. A todos ellos, y a las federaciones de APYMAS *Herrikoa* y *Sortzen* se les presentó la versión final de la encuesta y el trabajo que se iba a llevar a cabo para incentivar a que la completasen y la pudiesen extender de una manera más amplia entre sus centros asociados.

Los datos se han ido obteniendo desde el 1 de Septiembre hasta el 1 de Diciembre de 2018. 3 meses en los que al principio fue difícil que pudiera ser contestada ya que el inicio del curso suele ser complicado, pero a través de reuniones o llamadas telefónicas esa cifra de respuesta fue incrementando. El contacto con las APYMAS resulta difícil ya que además del servicio de comedor se encargan de otras muchas actividades y sumándole a ello que se trataba de una encuesta un tanto extensa fue por ello por lo que únicamente se obtuvo un tercio de las respuestas en total. En el primer mes se obtuvieron solamente 5 respuestas y fue entre Octubre y Noviembre cuando se consiguieron un total de 29 respuestas más.

4.3. Tratamiento de la información

La extracción de datos se ha llevado a cabo mediante el programa *Survio* en formato *Excel*. A partir de esta misma aplicación se han realizado los diferentes gráficos. Para analizar los diferentes resultados se han dividido tres variables (tamaño, tipo de comedor e idioma vehicular mayoritario). El tamaño se ha dividido entre comedores con un tamaño igual o superior a 200 comensales (17 centros) y menos de 200 comensales (17 centros), el tipo de comedor en comarcal (13) u ordinario (21) y el idioma vehicular mayoritario en el centro, entre castellano (16) o euskera (18). Así a cada una de estas tres variables se le asignaba el código 1 o 2.

5. Resultados

5.1. Datos generales en Navarra

Durante el curso 2018-2019 un total de 119 centros públicos de Navarra, desde Infantil hasta la ESO, recibieron autorización del Departamento de Educación para prestar este próximo curso, el servicio de comedor escolar en Navarra (Diario de Noticias, 2018). De ellos, 76 (64%) son comedores ordinarios y 43 (36%) comarcales (Figura 2).

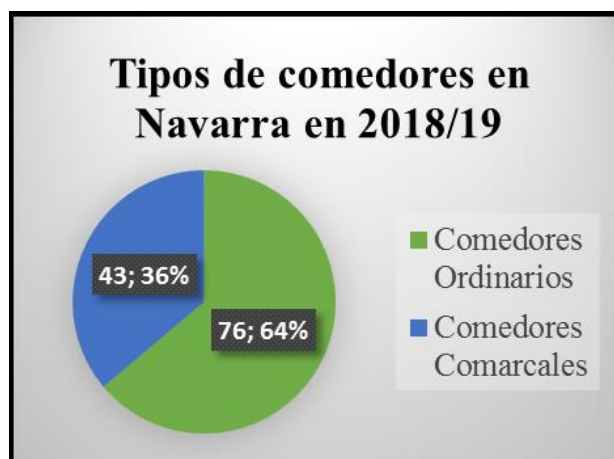


Figura 2. Tipos de comedores escolares públicos en Navarra en el año 2018/19.

En cuanto a la elaboración de la comida en los comedores escolares públicos en Navarra, en el curso 2018-19, (Figura 3) en 86 centros la comida es cocinada en un local externo al centro educativo, es decir siguen un modelo de cocina transportada, mientras que en 33, se elabora la comida en el propio centro, es decir disponen de cocina propia.



Figura 3. Modo de elaboración de la comida en los diferentes colegios públicos de Navarra.

Entre los 76 comedores ordinarios, 67 de ellos, son de comida transportada y únicamente en 9 (el 12%) se elabora la comida en el propio centro (Figura 4).



Figura 4. Modo de elaboración de la comida en los colegios públicos con comedores ordinarios en Navarra.

En cambio, de los 43 comedores comarcales, la balanza se equilibra mucho más, debido a que 19 centros (56%) trabajan con comida transportada, mientras que 24, la elaboran en el propio centro (Figura 5).



Figura 5. Modo de elaboración de la comida en los colegios públicos con comedores comarcales en Navarra.

Cuando se diseñaron los centros comarcales se preveía la necesidad de que los niños y niñas comieran en los centros por lo que esos centros fueron dotados de instalaciones adecuadas como son cocinas y comedores. En la mayoría de los ordinarios por el contrario no se preveía esta necesidad y muchos de ellos inicialmente carecían de espacios para dar de comer y cocinar a la mayoría de la comunidad escolar. Estos espacios en muchos casos se fueron generando y acondicionando a posteriori a partir de remodelaciones más o menos acertadas según las características de cada edificio.

5.2. Descripción inicial de respuestas recibidas

La encuesta ha sido contestada por 34 centros de los aproximadamente 119 centros públicos que han sido autorizados para prestar el servicio de comedor este año. Esto supone que han contestado el 29% de los centros públicos de Navarra que albergan aproximadamente al 23.3% del alumnado de las escuelas públicas en la Comunidad Foral. (Departamento de Educación de Navarra, 2017).

5.2.1. Por tipos de comedores

En cuanto a los tipos de comedores que han contestado la encuesta, de los 76 comedores ordinarios que existen 21 de ellos han respondido, es decir, un 27,6% y de los 43 comarcales se han obtenido la respuesta de 13 de ellos, un 30,3% (Figura 6).

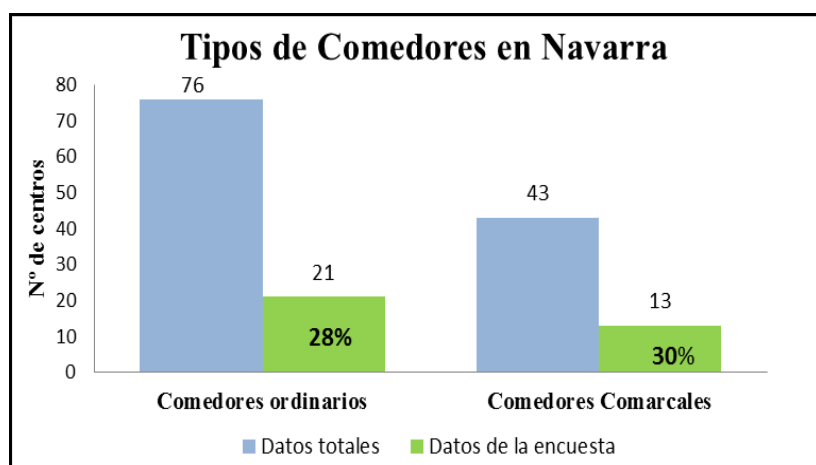


Figura 6. Tipos de comedores en Navarra que existen y que han respondido la encuesta.

Esto supone que de la encuesta total, el 62% de los centros encuestados pertenecen a centros con comedores ordinarios y el 38% a centros con comedores comarcales (Figura 7).

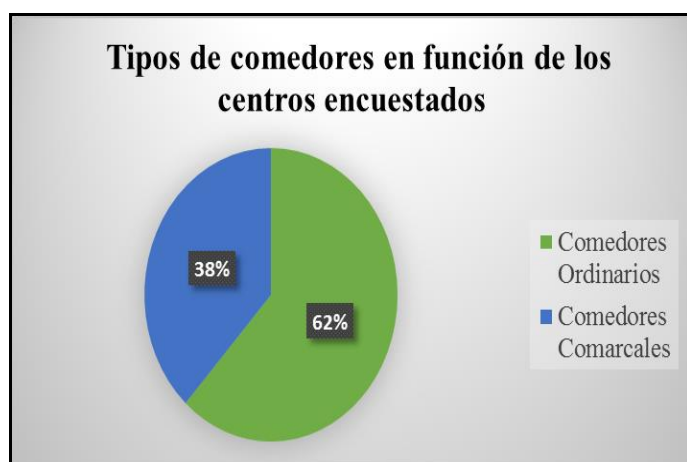


Figura 7. Porcentaje de tipos de comedores en Navarra (%) que han respondido la encuesta.

5.2.2. Por distribución geográfica

En cuanto a los centros con comedores comarcales la mayoría de respuestas han sido completadas desde el norte de Navarra y en la cuenca de Pamplona (Figura 8). La mitad de ellos se encuentran situados en municipios rurales y la otra mitad en municipios urbanos. De acuerdo con el INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía), una población se considera rural cuando tiene menos de 2.500 habitantes, mientras que la urbana es aquella donde viven más de 2.500 personas.

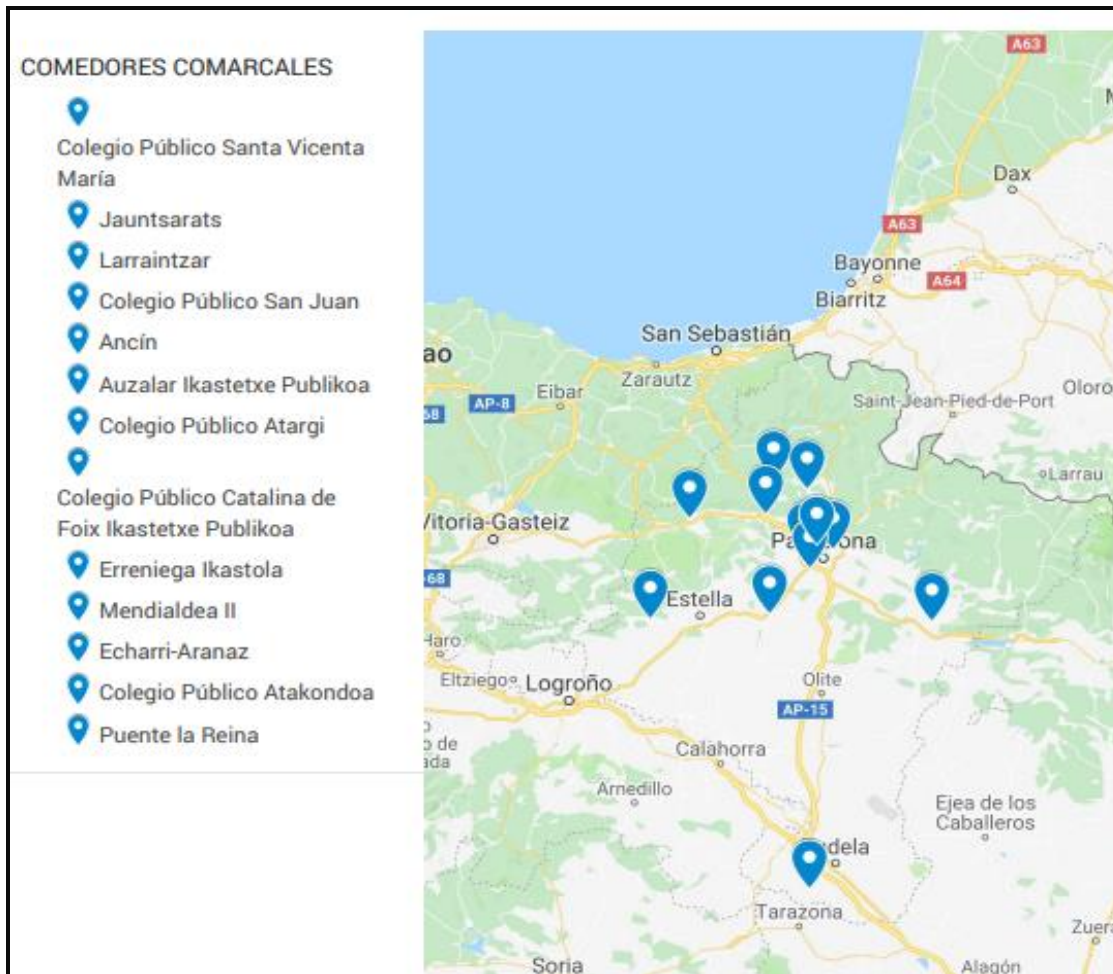


Figura 8. Mapa y nombre de los centros con comedores comarcales que han respondido a la encuesta.

Por otro lado en cuanto a los centros con comedores ordinarios se ha obtenido respuesta mayoritariamente en la cuenca de Pamplona, así como en el sur y norte de la Comunidad Foral (Figura 9). En este caso, la mayoría de centros se encuentran situados en municipios urbanos.

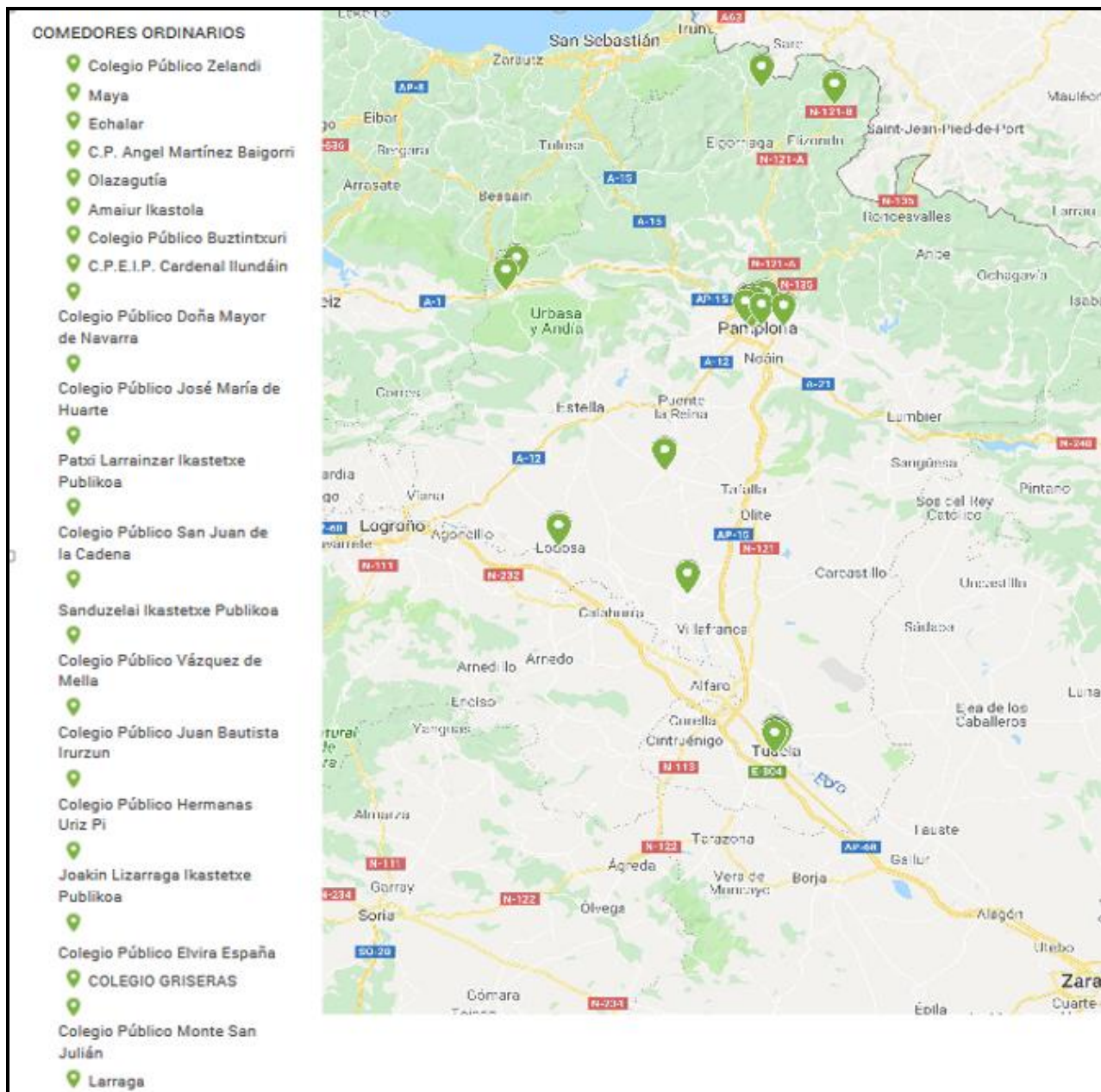


Figura 9. Mapa y nombre de los centros con comedores ordinarios que han respondido a la encuesta.

5.2.3. Por número de alumnos y alumnas que utilizan el servicio de comedor

De los aproximadamente 17.514 comensales que utilizan el servicio de comedor en los centros públicos de Navarra (32%) disponemos de una muestra de 7.584 alumnos y alumnas, donde 4.882 son alumnos/as pertenecientes a comedores ordinarios, es decir el 74.41% del total y 2.702 a comedores comarcales, representa un 24.7% del total (Figura 10).

En total disponemos de una muestra del 43.3 % de alumnado que utiliza habitualmente el comedor. Se puede observar que a pesar de tener solamente un tercio de los centros con respuestas, la muestra de estudiantes asciende a casi la mitad.

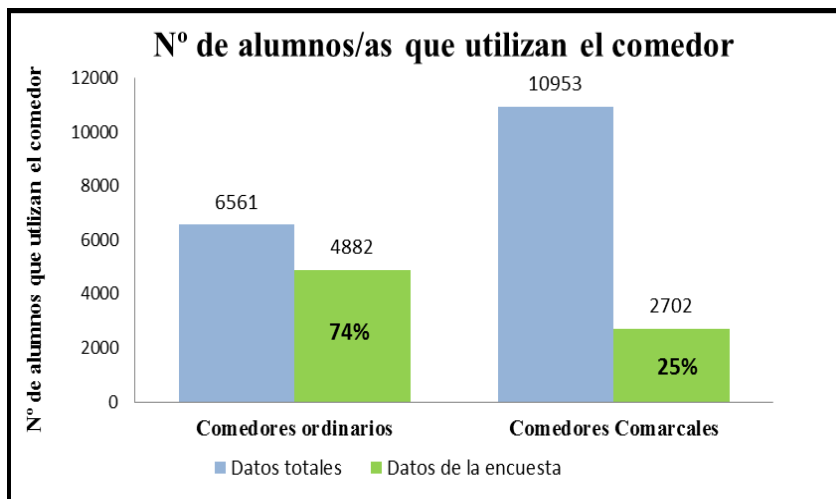


Figura 10. Nº de alumnos que utilizan el servicio del comedor escolar público en Navarra.

El porcentaje de alumnos y alumnas que utilizan el servicio de comedor entre los centros encuestados, se divide en un 64% en comedores ordinarios y un 36% en los comarcales (Figura 11).

No obstante, conociendo el número de estudiantes matriculados y matriculadas en centros de comedores ordinarios y comarcales se ha llegado a la conclusión de que el 54.5% del alumnado de centros con comedor ordinario hacen uso del servicio y un 71.18%, en los comedores comarcales. En los comedores ordinarios al no ser transportados la mayoría de alumnos/as por vivir en el entorno inmediato del centro escolar, es más común que vayan a comer a sus propias casas.



Figura 11. Porcentaje de alumnos/as en función del tipo de comedor que utilizan el servicio según las respuestas obtenidas.

5.2.4. Centros clasificados por tamaño, tipo de comedor y tipo de municipio

En el siguiente gráfico podemos observar el número total de comensales de cada centro (desde 30 hasta 702), la distribución por tipo de comedor y por último, los comedores de centros pertenecientes a municipios rurales (< 2500 habitantes), así como, los pertenecientes a municipios urbanos (Figura 12).

En el gráfico se puede deducir que los comedores ordinarios pertenecientes a municipios urbanos son los que más comensales aglutinan. Por el contrario, los comedores comarcales de municipios rurales los que menos.

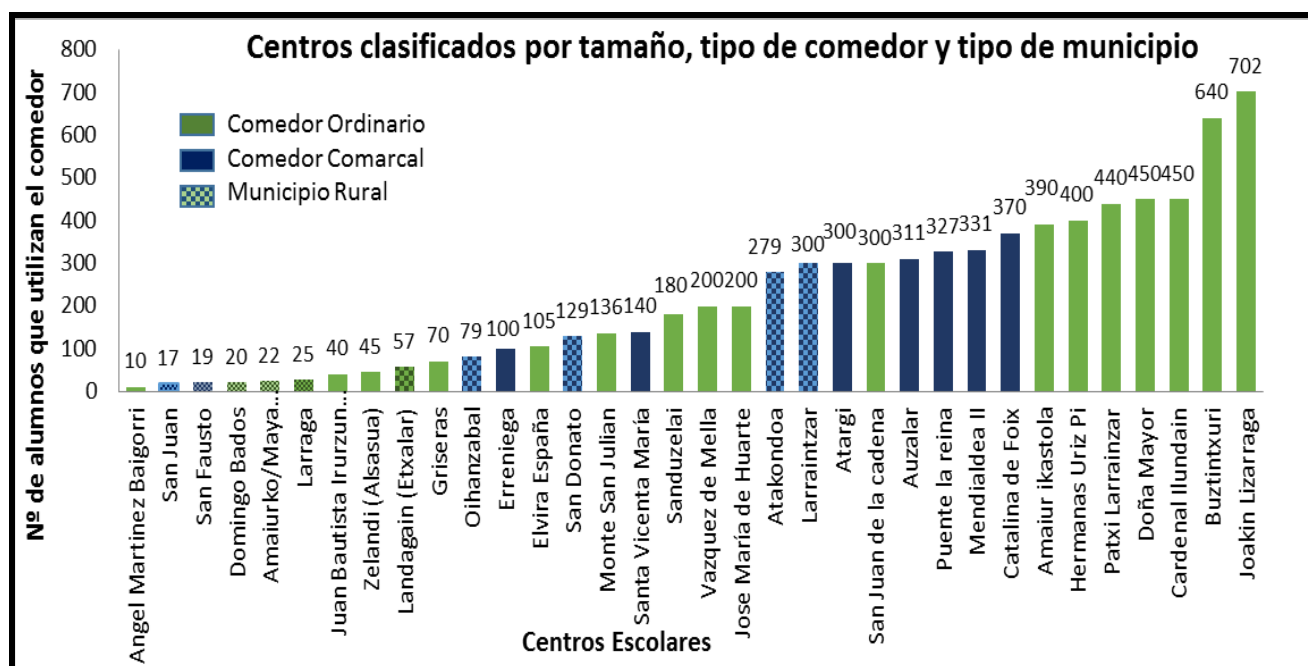


Figura 12. Clasificación de los centros encuestados por tamaño, tipo de comedor (Color verde pertenece a comedor ordinario y color azul a comedor comarcal) y tipo de municipio (barra rellena de cuadrados pertenece a municipio rural y relleno liso a municipio urbano) en el que se encuentran.

5.2.5. Por modelos lingüísticos

Según los datos obtenidos en la web del Departamento de Educación, aproximadamente 62 centros que disponen del servicio de comedor, pertenecen al modelo A (castellano vehicular con euskera como asignatura); 49, al modelo D (euskera vehicular); 52, del modelo G (castellano vehicular), y 2, del modelo B (vehicular mixto). Un 43 % de los centros de modelo D ha contestado la encuesta, frente a un 29% del modelo G y un 24% en el modelo A. De los que pertenecen al modelo B no se ha obtenido ninguna respuesta (Figura 13).

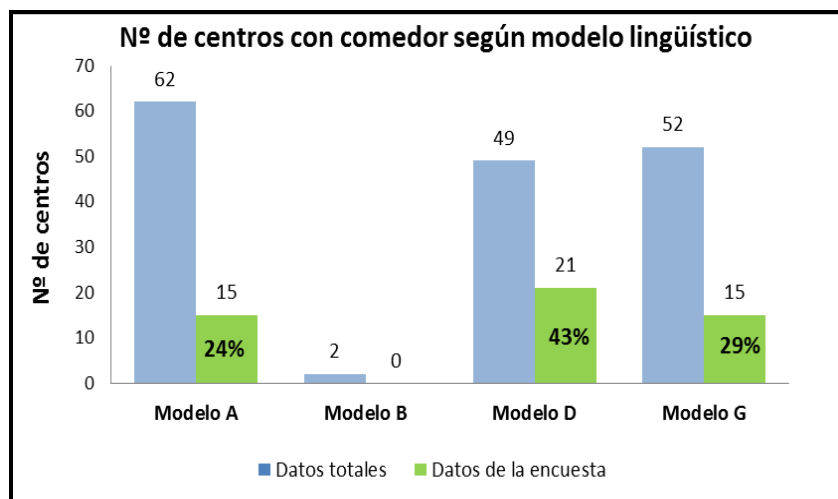


Figura 13. Nº de centros públicos que disponen del servicio de comedor según el modelo lingüístico.

5.3. Resultados de la encuesta

En el siguiente apartado, analizaremos la situación de los diferentes comedores escolares públicos de Navarra que han contestado la encuesta.

Se analizarán y observarán diferentes aspectos, los cuales se distribuirán como hemos mencionado anteriormente, por **tamaño** (<200 o >=200 comensales diarios), **tipo de comedor** (ordinario o comarcal) e **idioma vehicular mayoritario** en el centro (Euskera o Castellano).

5.3.1. Gestión y Organización

Respecto a los datos obtenidos en la encuesta, la mayoría de los comedores **gestionan** el servicio a través de otras empresas mediante el sistema de catering (en las que se han identificado cinco empresas diferentes- **Anexo 2**), excepto en tres centros (San Fausto, Maya y Landagain) donde son ellos los que gestionan este servicio directamente. En estos casos, la APYMA se encarga de realizar las compras, cocinado, cuidado y limpieza.

22 de los 34 centros obtienen la comida desde la empresa Ausolan, que es la mayoritaria. Pero, también participan otras como Gourmetfood, Irigoyen, Aramark o Serunion (Figura 14).

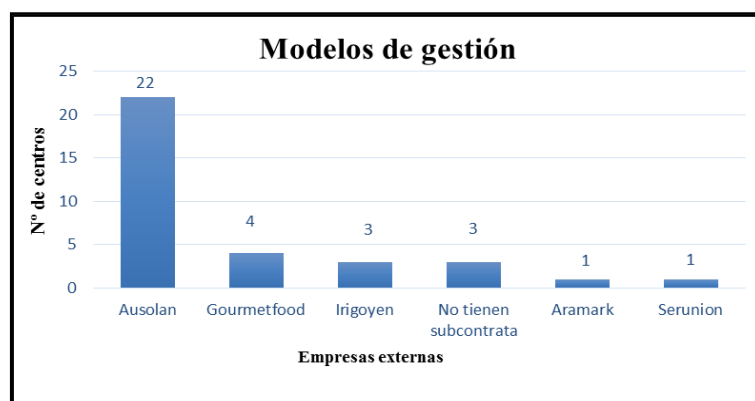


Figura 14. Nº de centros en los que gestionan el servicio de comedor las diferentes empresas externas.

Del análisis de las encuestas contestadas se constata que, las empresas Aramark y Serunion trabajan en comedores de más de 200 comensales y, por el contrario, Gourmetfood, en su mayoría en comedores con menos de 200 comensales mientras que Ausolan gestiona en los tres modos por igual (Figura 15).

Según el idioma (Figura 17), Gourmetfood atiende mayoritariamente a aquellos centros que pertenecen al modelo G o A (castellano vehicular) y en los comedores de tipo ordinario (Figura 16), mientras que de la empresa Irigoyen se han obtenido más respuestas en los del modelo D (Euskera) y en comedores de tipo comarcal.

Los centros que no tienen a una empresa externa subcontratada son todos ellos comedores pequeños que atienden a menos de 200 alumnos y alumnas.

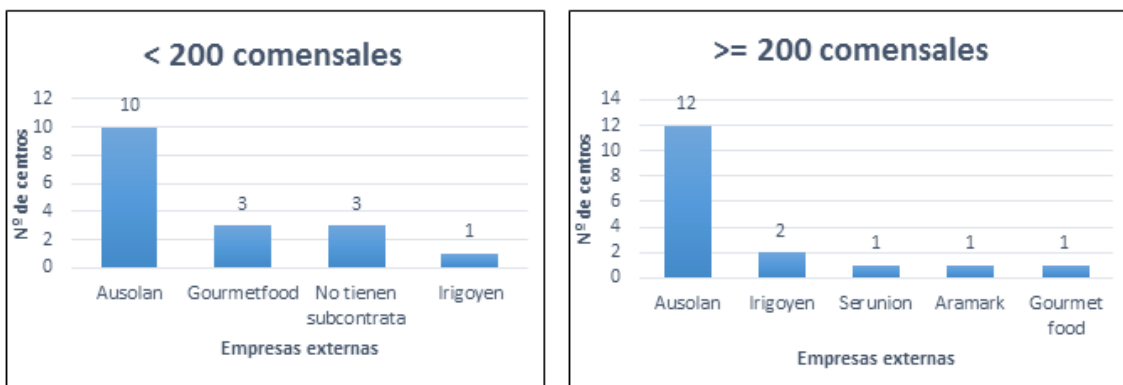


Figura 15.Nº de centros en los que las diferentes empresas externas gestionan el servicio de comedor, en función del tamaño de este último.

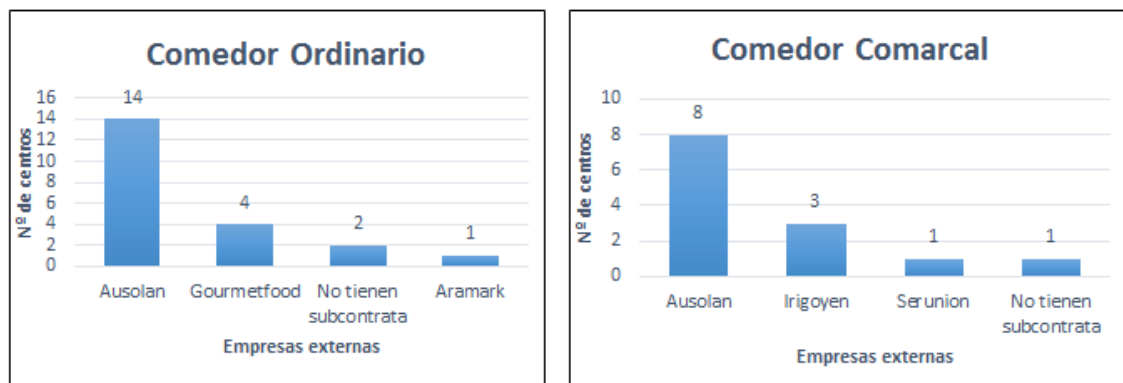


Figura 16.Nº de centros en los que las diferentes empresas externas gestionan el servicio, en función del tipo de comedor.

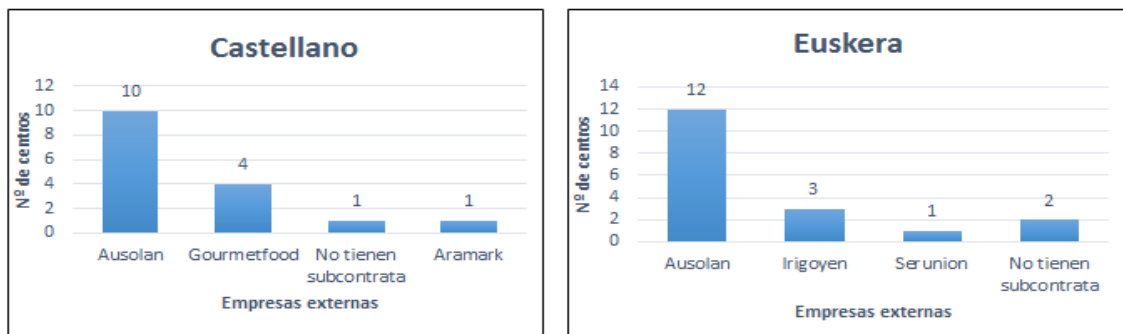


Figura 17.Nº de centros en los que las diferentes empresas externas gestionan el servicio de comedor, en función del idioma vehicular mayoritario en el centro.

En cuanto a la **organización** del servicio, la mayoría de centros, un 65% divide el servicio de comedor en dos turnos diferentes, un 6% en 3 diferentes y un 29% solamente en un turno (Figura 18). Los que emplean 2 ó 3 turnos de comida diferentes es debido mayoritariamente a que el tamaño del comedor es insuficiente para albergar a todas las personas simultáneamente. El comer en diferentes turnos implica que el tiempo disponible para comer que dispone cada persona se ve reducido puesto que entre cada cambio de turno es necesario recoger, limpiar y montar nuevamente el comedor.

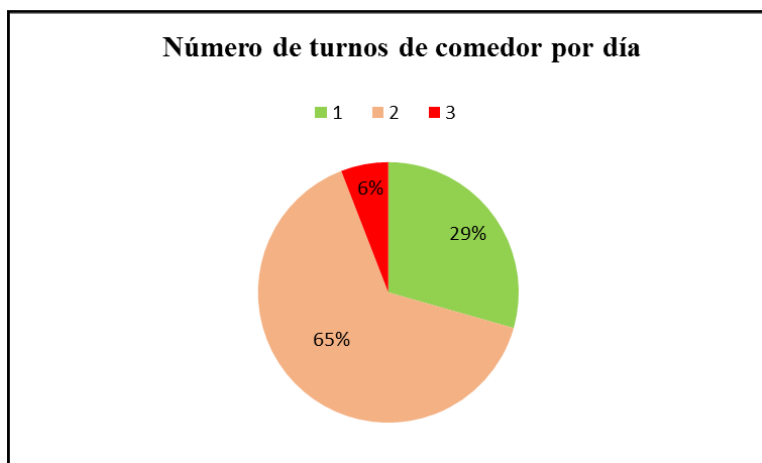


Figura 18. Porcentaje del número de turnos de comedor al día en los centros encuestados.

Sobre el número de empleados y empleadas, según datos de la encuesta, se observa que se trata de un servicio completamente feminizado donde el número de mujeres (desde cocina hasta atención a comensales) es de 245 (96%), mientras que el de hombres es solamente de 9 (4%) (Figura 19).

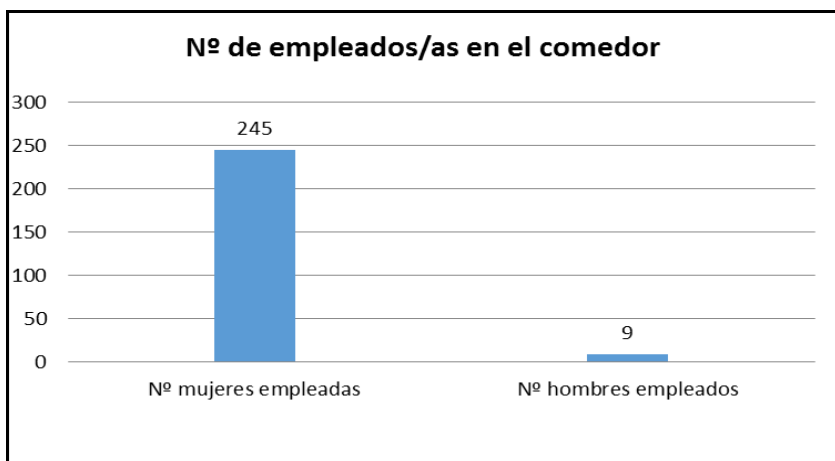


Figura 19. Nº total de mujeres y hombres encargados del servicio de comedor en los centros encuestados.

5.3.2. Precios

En el siguiente gráfico (Figura 20) analizaremos el precio del servicio estándar que paga cada comensal en cada centro (€/mes). Es necesario indicar que en este servicio se pueden incluir muchas variables como son el coste de las materias primas de los alimentos, su cocinado, la atención y cuidado a los comensales durante la comida, programa educativo, la gestión de los espacios (limpieza), equipamientos y utensilios así como la gestión económica, administrativa y comunicación con los padres y madres.

Los centros se encuentran ordenados según el precio del servicio de menor a mayor cantidad. También se han distribuido por idioma vehicular mayoritario en el centro, por número de comensales y tipo de comedor.

El centro con el servicio de comedor más caro (Ángel Martínez Baigorri, Lodosa) tiene una cuota de 145€/mes, esto es debido a que solamente suministra a 10 comensales, mientras que varios comedores comarcales, (Larraintzar y Oihanzabal) son los que menos tienen que pagar por dicho servicio (30 €/mes). En los comedores ordinarios el servicio es más caro (media de 107€/mes) respecto a los comarcales (media de 78 €/mes) y esto es debido a las subvenciones recibidas por parte del Gobierno de Navarra en los segundos por causas como el uso del transporte hasta el centro.

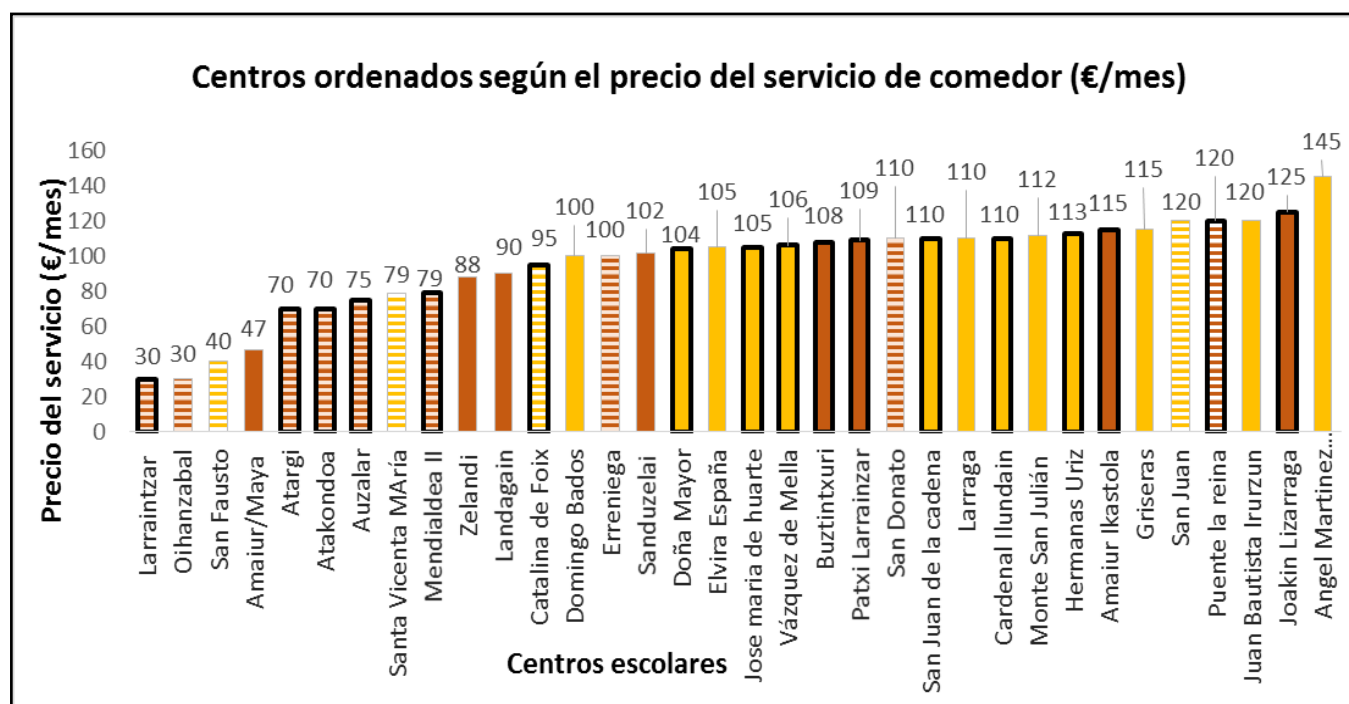


Figura 20. Centros ordenados según el precio del servicio al mes. Distribuidos por idioma vehicular mayoritario en el centro (castellano en amarillo y euskera en marrón), por número de comensales (Las barras de borde grueso suministran 200 o más alumnos y alumnas y las de sin borde a menos de 200 comensales), y tipo de comedor (comarcal relleno con trama de rayas, mientras que los comedores ordinarios son de relleno liso).

5.3.3. Elaboración

La elaboración de la comida en los comedores escolares puede realizarse en cocinas en el propio centro, lo que se denomina cocina *in situ* o mediante el transporte de la comida a partir de empresas externas. En este caso la comida será transportada a través de línea caliente o línea fría y en estos casos los centros no suelen disponer de cocina propia sino de un “office”, se trata de un espacio para conservar y emplatar o regenerar la comida.

En el sistema de ‘línea caliente’, tras elaborarse los platos mediante procesos de cocción más o menos convencionales, estos se mantienen calientes (a más de 65°C) hasta su consumo sin romper en ningún momento la cadena de calor. De esta manera se exige que la comida sea cocinada en el día.

Los sistemas de ‘línea fría’ combinan la cocina tradicional con los modernos sistemas de conservación, en los que tras la elaboración del plato, éste se enfría rápidamente mediante abatidores de temperatura, manteniéndose en refrigeración hasta el momento del consumo sin romper la cadena de frío, en el que se vuelve a calentar en el centro a través de hornos regeneradores. Este sistema implica que la comida es refrigerada y recalentada permitiendo la entrada a platos cocinados incluso semanas antes al momento de consumo.

En los centros analizados (Figura 21) se ha identificado que 24 de los 34 que han contestado la encuesta trabajan con comida transportada, mientras que solo 10, disponen de cocina propia y elaboran la comida en el propio centro. Entre los 24 que utilizan comida transportada, la mayoría, que son 19, utiliza la línea caliente, es decir, la comida se transporta en termos ya calientes desde una cocina a pocos km de distancia. Un centro (Puente la Reina) dispone de cocina mixta donde elabora los segundos platos y dietas antialérgicas en el propio centro, mientras que los primeros platos los obtiene a través de línea caliente. Otros dos centros optan por el transporte tanto en línea caliente como en línea fría.

Dos centros en cambio, utilizan línea fría, donde la comida se transporta en frío (a una temperatura aproximada de -4°C) y se recalienta en el centro. Uno es un centro urbano de Pamplona en el que la comida es suministrada desde otra Comunidad Autónoma (Jose María de Huarte) y otro es un centro rural distante de Pamplona y de pequeño tamaño (Angel Martinez Baigorri) que recibe la comida desde Pamplona. En ambos casos debido a la elevada distancia desde el lugar que esta la cocina hasta el comedor no es viable técnicamente el transporte en caliente.

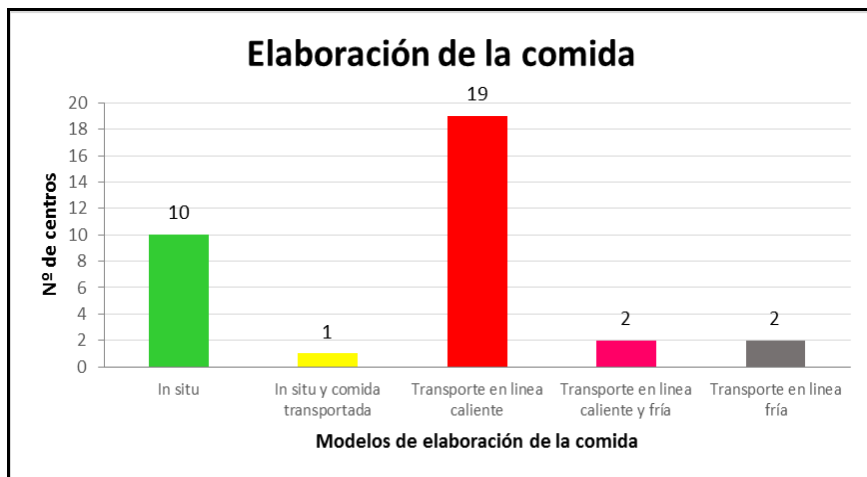


Figura 21. Modo de elaboración de la comida en los comedores de los centros encuestados.

Por otro lado, en los siguientes gráficos podemos observar (Figuras 22, 23 y 24) que en aquellos centros donde el idioma vehicular mayoritario es el euskera, en 7 concretamente, elaboran la comida en el propio centro, de los 10 que disponemos en la encuesta. En la mayoría de comedores ordinarios y donde se sirve a una cantidad mayor o igual a 200 comensales, utilizan comida transportada en línea caliente, mientras que en los que sirven a menos de 200 comensales es más común que el centro disponga de cocina propia.

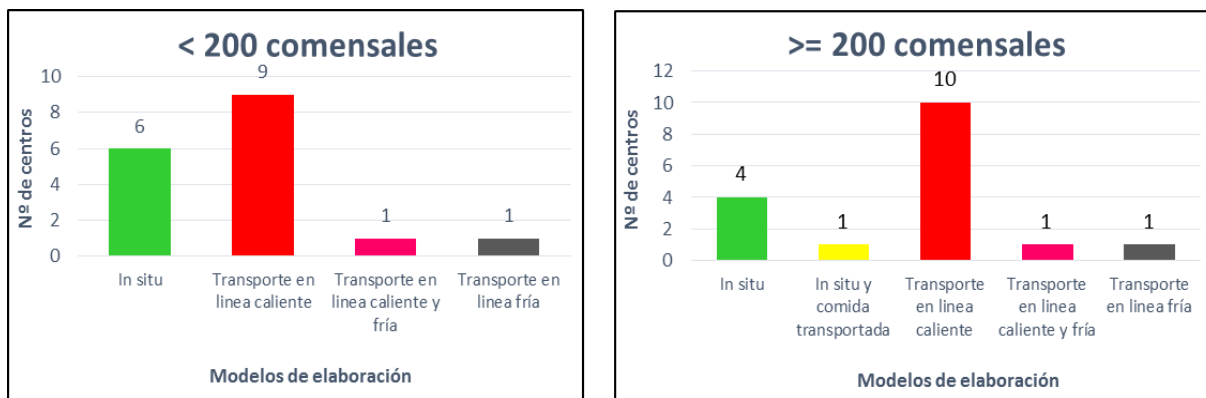


Figura 22. Modo de elaboración de la comida en los comedores de los centros encuestados en función del tamaño del comedor.

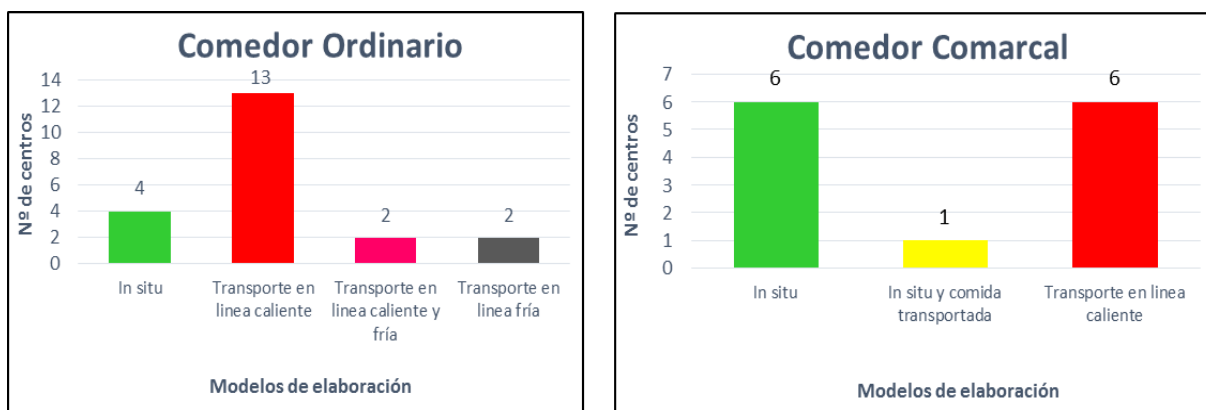


Figura 23. Modo de elaboración de la comida en los comedores de los centros encuestados en función del tipo de comedor.

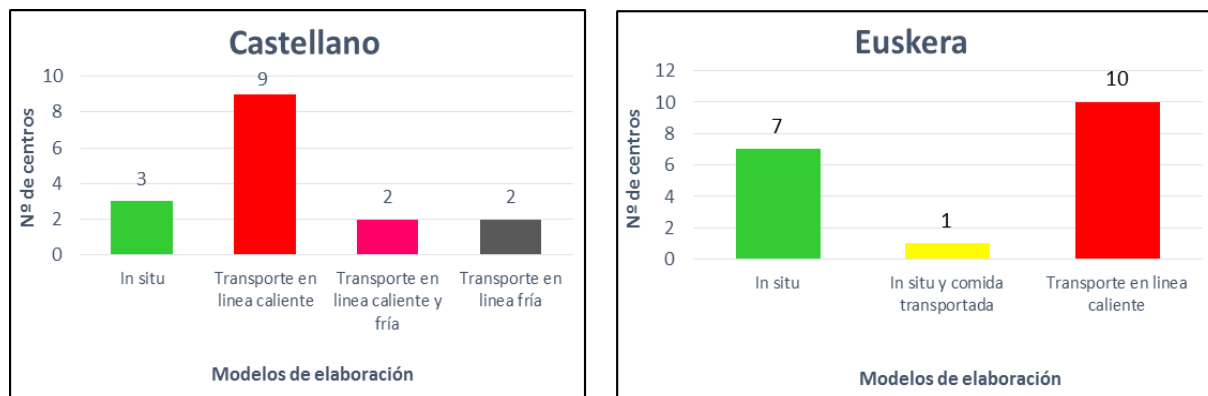


Figura 24. Modo de elaboración de la comida en los comedores de los centros encuestados en función del idioma vehicular mayoritario.

5.3.4. Alimentación

Analizando los diferentes menús de los centros que han facilitado (**Anexo 3**) y mediante datos de la propia encuesta, se ha podido elaborar una gráfica identificando aproximadamente el número de productos ecológicos y la cantidad de fruta fresca que suministran en cualquiera de alguno de los meses de este primer semestre del curso 2018/2019.

Se han vuelto a distribuir por idioma vehicular mayoritario en el centro, por número de comensales y tipo de comedor.

Se puede observar (Figura 25), que la mayoría de los centros solamente disponen de un producto ecológico al mes. Muchos de ellos utilizan el menú que les facilita la empresa externa, aunque hay otros en los que hay una mayor apuesta por los productos ecológicos y presentan hasta 18 productos ecológicos por mes. Algunos centros no contemplan en sus menús ningún producto ecológico en los meses analizados.

Cabe destacar, que los centros que no tienen ninguna empresa externa subcontratada para que lleve el servicio o los que disponen de cocina propia en el centro, tienen mayor facilidad para suministrar una mayor cantidad de productos frescos o ecológicos.

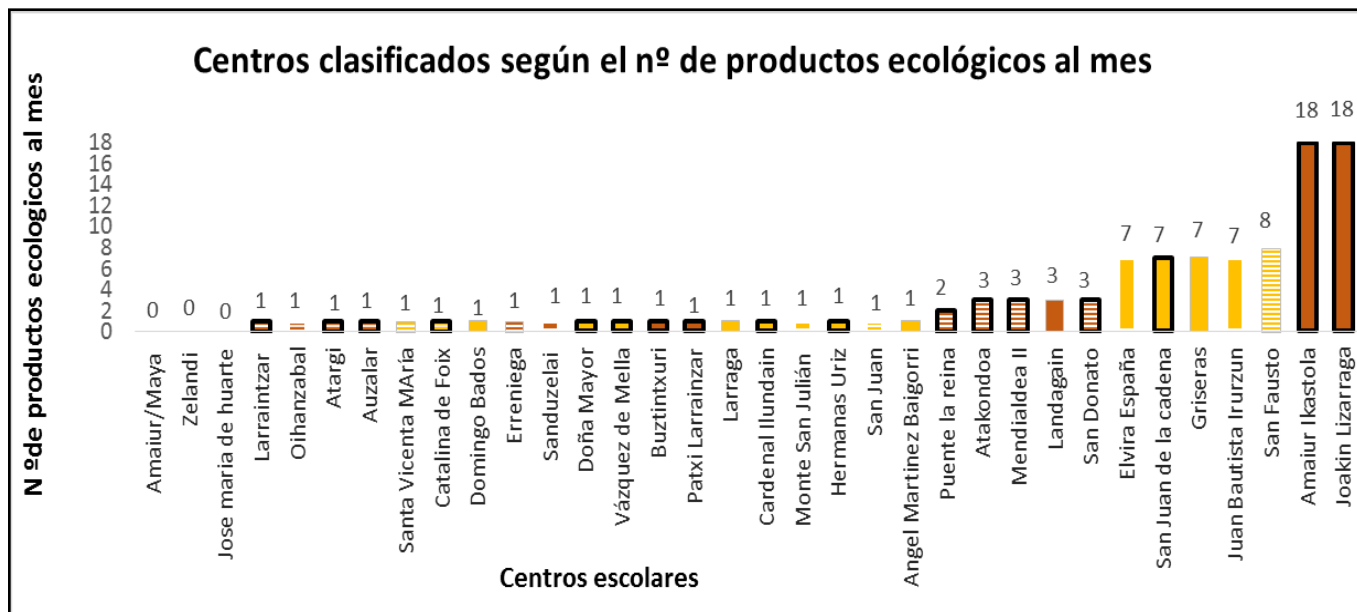


Figura 25. Centros clasificados según el número de productos ecológicos que se suministran en el menú al mes. . Distribuidos por idioma vehicular mayoritario en el centro (castellano en amarillo y euskera en marrón), por número de comensales (Las barras de borde grueso suministran 200 o más alumnos y alumnas y las de sin borde a menos de 200 comensales), y tipo de comedor (comarcal relleno con trama de rayas, mientras que los comedores ordinarios son de relleno liso).

En cuanto al número de veces que se incluye fruta fresca al mes en el menú (Figura 26), la mayoría de centros la incluyen entre 12-16 veces al mes aproximadamente. La fruta es uno de los postres más típicos que se sirven en los comedores escolares. Sin embargo se aprecian grandes diferencias entre centros.

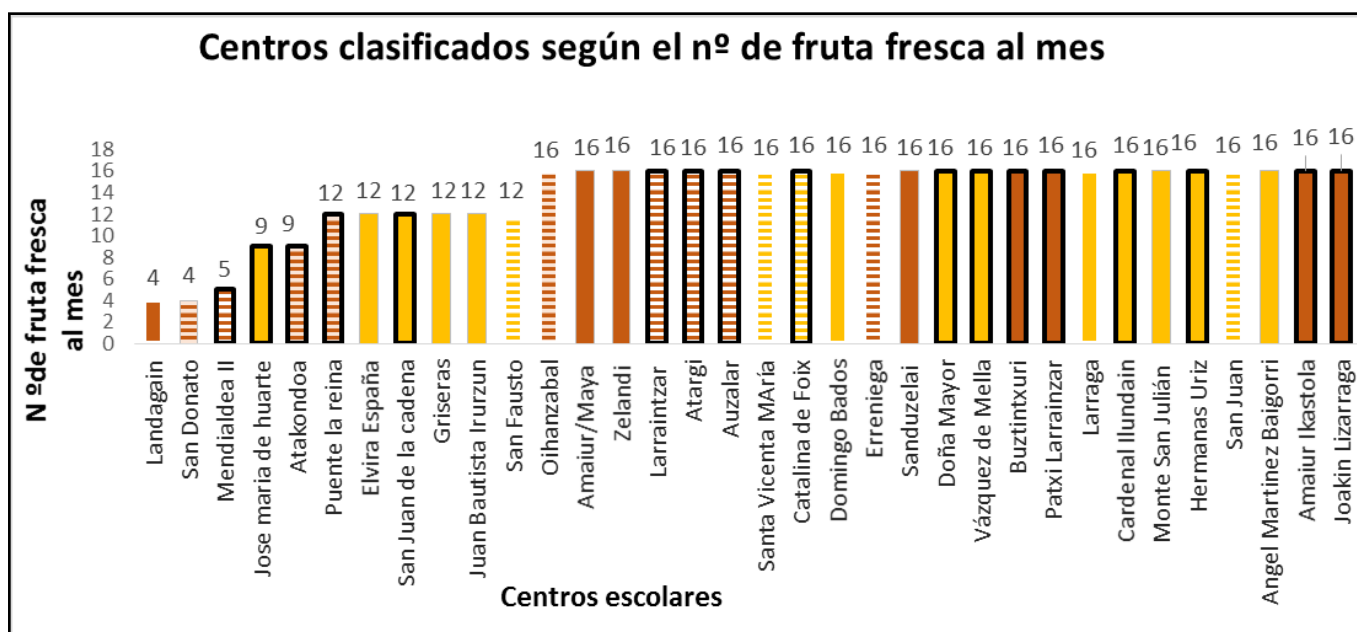


Figura 26. Centros clasificados según el número de fruta fresca que se suministra en el menú al mes. Distribuidos por idioma vehicular mayoritario en el centro (castellano en amarillo y euskera en marrón), por número de comensales (Las barras de borde grueso suministran 200 o más alumnos y alumnas y las de sin borde a menos de 200 comensales), y tipo de comedor (comarcal relleno con trama de rayas, mientras que los comedores ordinarios son de relleno liso).

Al hilo con el consumo de productos ecológicos, se puede pensar que disponer de una cantidad elevada de productos ecológicos en el menú puede resultar un incremento importante en el precio de los servicios. No obstante, siguiendo los datos de la encuesta se ha podido observar que hay centros que están pagando una menor cantidad y contienen un mayor número de productos ecológicos en comparación a otros menús.

Como se puede observar en el siguiente gráfico (Figura 27) se ha realizado un ajuste cuadrático en el que su coeficiente de correlación r^2 es inferior a 0,08, por lo que se puede afirmar que no hay una correlación significativa entre el precio y el número de productos ecológicos incluidos en los menús de los centros analizados.

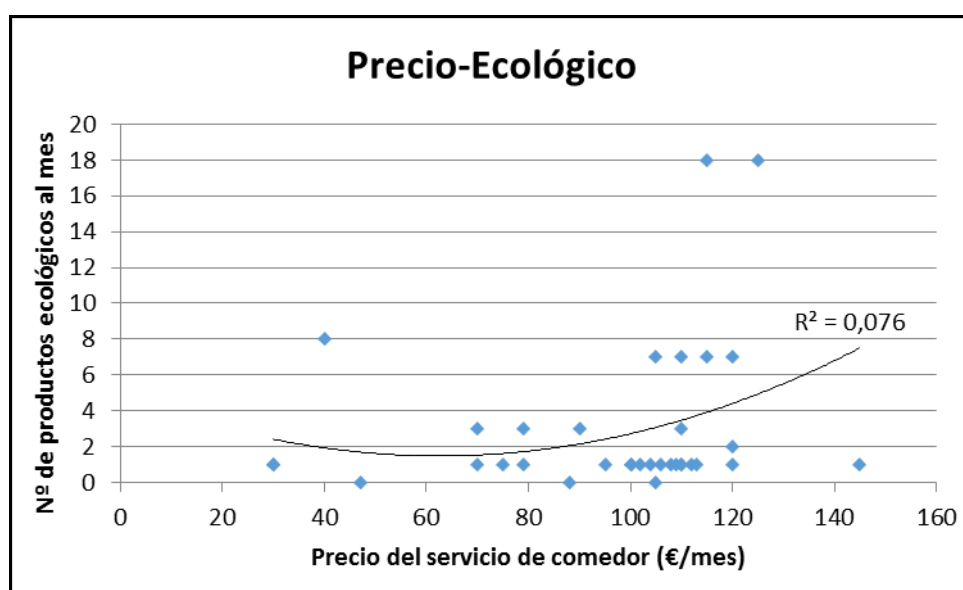


Figura 27. Correlación entre el precio del servicio de comedor y el nº de productos ecológicos que se suministran al mes.

5.3.5. Satisfacción y sugerencias

La mayoría de padres y madres, así como docentes, implicados en la gestión de los comedores, que son las personas que han contestado las encuestas, declaran en el 67% de los casos, que se encuentran satisfechas con la comunicación anual sobre lo que comen sus hijos e hijas, mientras que un 15% ve un gran aspecto de mejora. También la mayor parte de familiares y profesorado está de acuerdo con la variedad y la composición del menú del que comen los y las estudiantes, durante gran parte del año, aunque hay un 12% que no se encuentra satisfecho y solicita un gran cambio en estos menús (Figura 28).

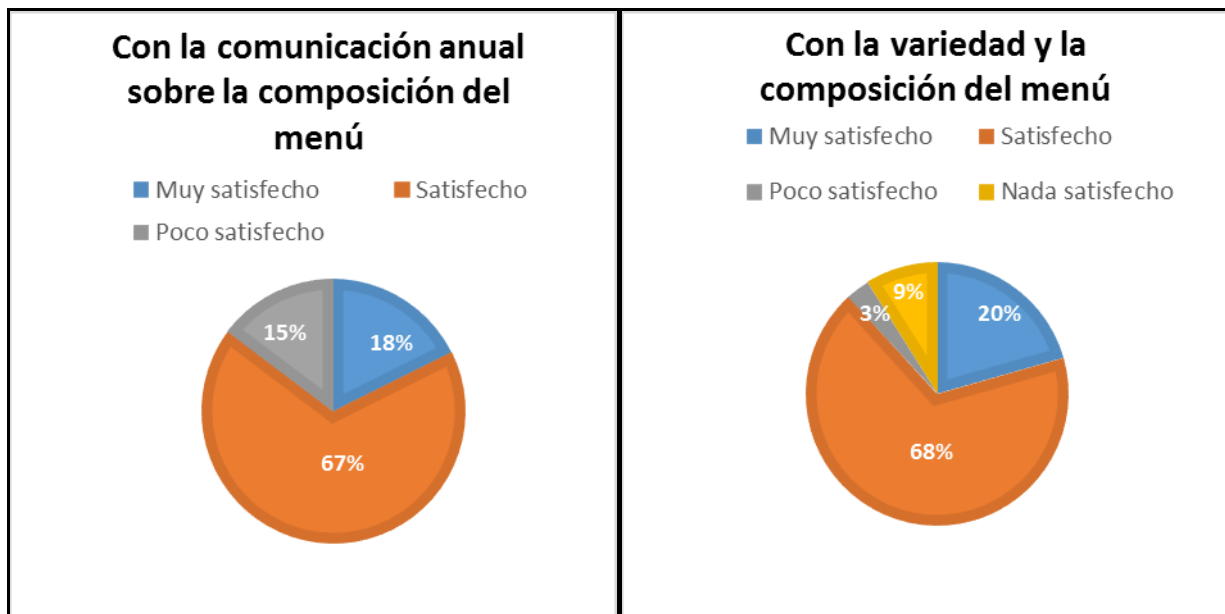


Figura 28. Satisfacción (%) con la comunicación anual sobre la composición del menú, así como con la variedad y composición de este.

La mitad de las personas encargadas de los respectivos comedores que han respondido dicen que estarían dispuestos a pagar más, pero no creen que ese sea el problema, ya que con lo que pagan se pueden hacer grandes cambios. En cambio, el 26% dice que no pagaría más por un menú de mayor calidad y el 24% estaría dispuesto a aumentar el precio de la cuota (Figura 29).

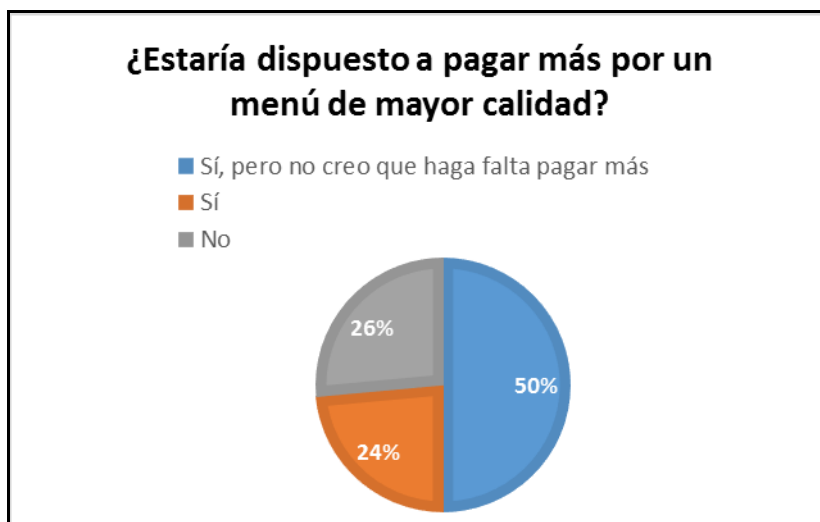


Figura 29. Usuarios (%) dispuestos a pagar más por un menú de mayor calidad.

Por otra parte, de acuerdo con las respuestas obtenidas, cabe destacar que el 56% de padres, madres y profesorado se encuentra satisfecho con el menú, ya que cree que contiene una dieta saludable y sostenible mientras que el 41% aboga por realizar cambios para que sus hijos e hijas y alumnado puedan alimentarse de una manera más sana (Figura 30).



Figura 30. Necesidad que tienen los usuarios (%) de introducir cambios en la composición del menú para tener una dieta más saludable y sostenible

Aspectos a mejorar

Las debilidades o aspectos a mejorar identificados en cada centro han sido divididos en varios grupos diferentes.

En cuanto a la **comida**, los aspectos más indicados son:

- Introducir más productos ecológicos, locales, frescos y de temporada
- Mejorar la calidad de la comida
- Menos salsas, empanados rebozados, quitar bebidas carbonatadas y procesados
- Ensaladas más atractivas
- Sustituir proteína animal por proteína vegetal.
- Variar postres

Por el tema de **instalaciones**:

- No disponer de cocina propia, que permita cocinar *in situ*
- Exceso de ruido debido al elevado número de comensales, simultáneamente.
- Elevado número de turnos de comida diferentes, que reduce el tiempo disponible de comida

El **personal** también ha sido identificado como un campo de mejora:

- Necesidad de mejorar la formación del personal
- Ampliar el número de monitor y monitora por niño o niña
- Trato empresa externa hacia los trabajadores
- Supervisión de menús

Por último también se han valorado aspectos a mejorar en el tema de la **comunicación** hacia los padres y madres, y otros como una mayor facilidad por parte de la **administración** a la hora de llevar a cabo este servicio.

Asimismo, en todas las distribuciones realizadas el mayor aspecto a mejorar en este servicio es la comida. En comedores que suministran a menos de 200 comensales, un 29% ha afirmado que no tiene ningún aspecto que mejorar, es decir se encuentran muy satisfechos con este servicio. En comedores ordinarios y en centros donde el idioma mayoritario es el castellano el siguiente aspecto a mejorar es el de instalaciones, mientras que en los comarcales, así como en centros donde se imparte en euskera creen que el personal debería mejorarse.

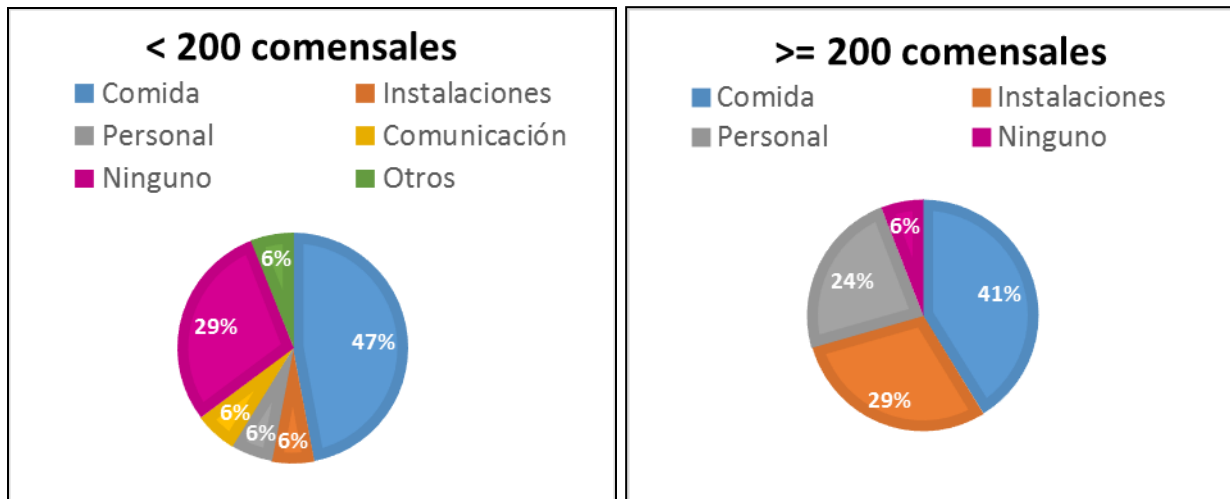


Figura 31. Debilidades (%) identificadas en los comedores escolares en función del tamaño.

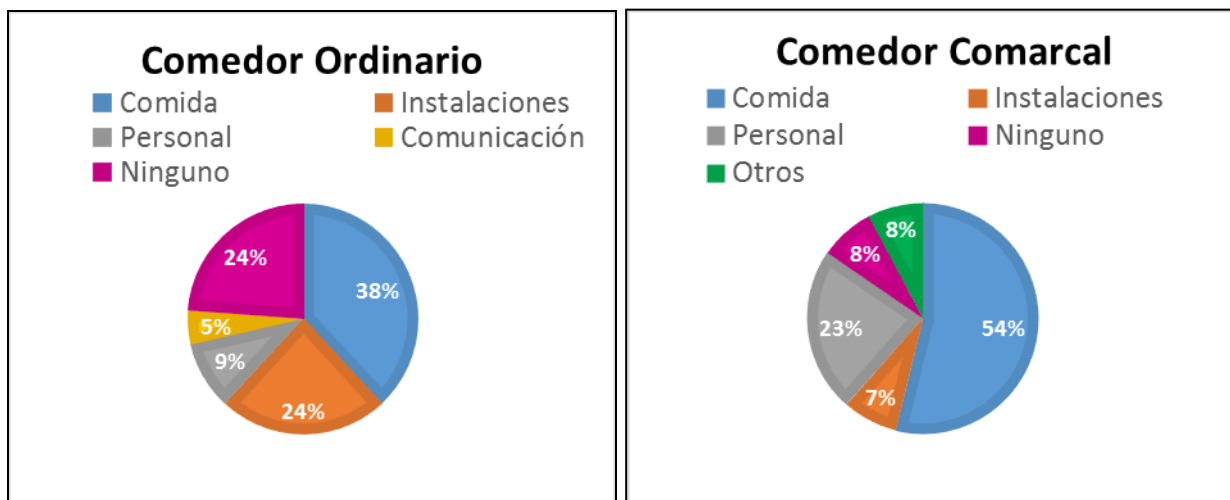


Figura 32. Debilidades (%) identificadas en los comedores escolares en función del tipo de comedor.

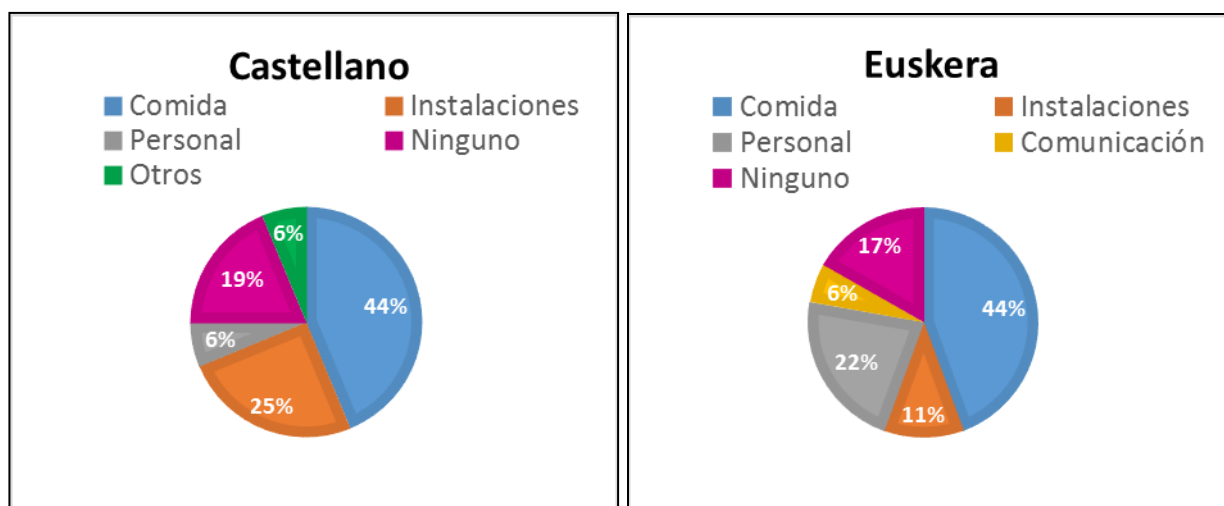


Figura 33. Debilidades (%) identificadas en los comedores escolares en función del idioma vehicular mayoritario.

5.3.6. Proyecto pedagógico vinculado al comedor-alimentación

Para que haya una alimentación sana en los menús y el alumnado se familiarice con el medio ambiente y las buenas prácticas, el servicio de comedor debe integrarse en el proyecto educativo del centro mediante la realización de varias actividades relacionadas o vinculadas con el comedor y la alimentación. Varias de las prácticas agroecológicas en el centro pueden ser, por ejemplo, la disposición de huerto o la realización de compost integrando los restos del comedor.

20 de los 34 centros disponen de huerto en su centro, mientras que solo 15 tienen un programa de compostaje. Según los datos obtenidos en la encuesta, la mitad de los centros trabaja el derroche alimentario como manera específica en alguna asignatura, mientras que solo en tres centros se realizan encuentros con agricultores o agricultoras y solo en siete se realizan visitas a instalaciones agrícolas (Figura 34).

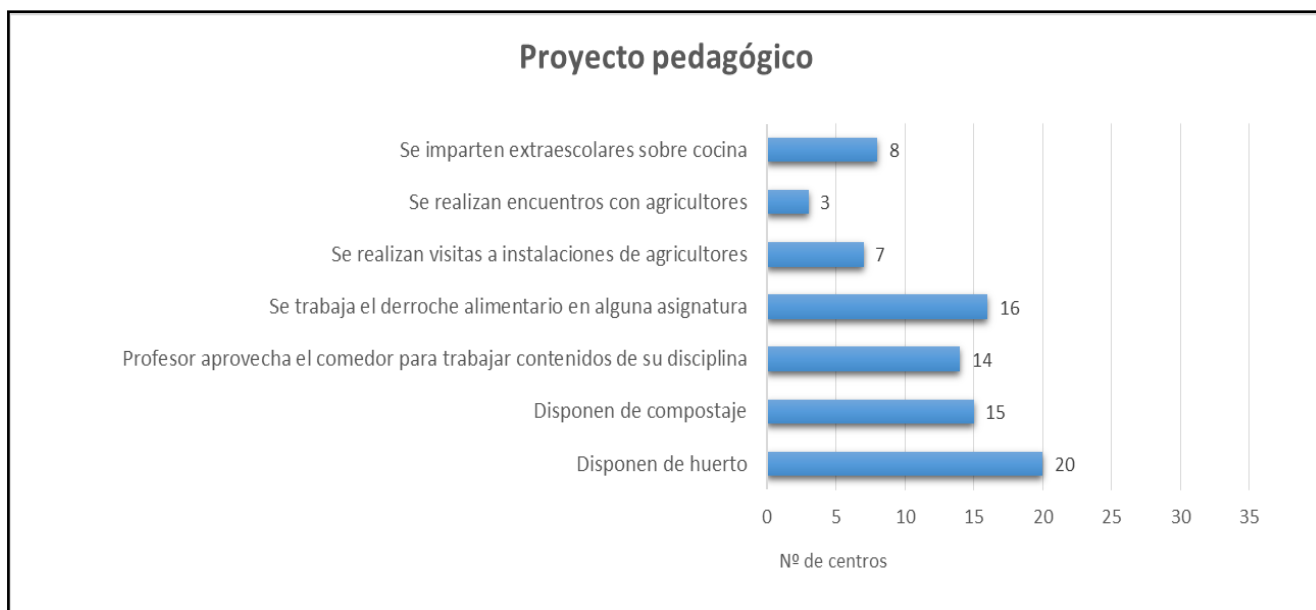


Figura 34. Número de centros que realizan diferentes actividades pedagógicas vinculadas al comedor y alimentación. 34 es el número total de centros.

Los tres centros que realizan encuentros con agricultores o agricultoras son de tipo ordinario y donde el idioma vehicular mayoritario es el castellano. Las visitas a instalaciones agrícolas es más común que se den en comedores que suministran a una cantidad menor de 200 comensales, mientras que en los centros con comedores de tamaño igual o superior a 200 alumnos y alumnas es más común que se disponga de huerto (Tabla 1).

	< 200 comensales	>= 200 comensales	Comedor Ordinario	Comedor Comarcal	Castellano	Euskera
Huerto escolar (20 centros)	35%	65%	60%	40%	45%	55%
Compost en la escuela (15 centros)	47%	53%	53%	47%	27%	73%
¿Algún profesor/a aprovecha el comedor para trabajar contenidos y competencias específicas de su disciplina? (14 centros)	64%	36%	50%	50%	43%	57%
¿Se trabaja el derroche alimentario de manera específica en alguna asignatura del centro? (16 centros)	56%	44%	56%	44%	44%	56%
¿Se realizan visitas a instalaciones de agricultores/as que suministran materias primas al colegio? (7 centros)	71%	29%	43%	57%	71%	29%
¿Se realizan encuentros con agricultores/proveedores de materias primas del comedor del colegio? (3 centros)	67%	33%	100%	0%	100%	0%
¿Se imparten extraescolares sobre cocina-alimentación-producción alimentos? (8 centros)	62%	38%	62%	38%	50%	50%

Tabla 1. Porcentaje de centros que realizan diferentes actividades pedagógicas vinculadas al comedor y alimentación en función del tamaño, tipo de comedor e idioma vehicular mayoritario.

5.4. Descripción de modelos de comedores escolares existentes en Navarra

A partir de los resultados de las encuestas se han identificado distintos modelos de comedores más o menos similares. En total se han identificado 4 categorías de comedores. A continuación, se van a adjuntar varias fichas en las que se describen los diferentes modelos de comedores escolares existentes.

COMEDORES COMARCALES CON COCINA PROPIA



Nº DE COMENSALES

- 1525 (20%)

Nº DE CENTROS

- 7 (20%)

CENTROS

- SANTA VICENTA MARÍA (CASCANTE)
- LARRAINTZAR
- SAN FAUSTO (ANCÍN)*
- SAN DONATO (ETXARRI ARANATZ)
- ATAKONDOA (IRURTZUN)
- PUENTE LA REINA
- MENDIALDEA II

Figura 35. Alumnos/as en el comedor público Mendialdea II

- **Modelo de comedor comarcal más habitual**
- Mayoritario en **municipios rurales**
- **Precio medio**
 - 75€/mes (precio máximo 120€ y precio mínimo 30€)
 - Impagos casi nunca
- **Gestión:**
 - Gestión llevada a cabo por el centro, pero el servicio de comidas y personal cuidador es de empresa externa
 - Hay una empresa que gestiona el comedor con el gobierno de Navarra. Esta gestión sale a concurso cada 4 años
 - La APYMA gestiona cocinar la comida *in situ* y la contratación del personal* (A pesar de ser un comedor comarcal la APYMA se encarga del servicio)
- **Elaboración:**
 - *In situ*, en el propio centro
 - Cocina mixta, ahora se están cocinando todas las dietas especiales y segundos platos
- **Satisfacción**
 - La mayoría muy satisfechos
- **Fortaleza**
 - Elaboración propia
 - Materia prima en establecimientos conocidos
- **Debilidad:**
 - Calidad de la comida (Quieren una mayor cantidad de productos ecológicos y frescos)
 - Instalaciones
 - Pocas facilidades por parte de la administración
- **Productos ecológicos**
 - Una media de 3 productos ecológicos al mes
- **Proyecto formativo vinculado al comedor-alimentación**
 - Huerto y compost (5 centros) y el profesorado suele aprovechar el comedor para trabajar contenidos de su disciplina. Además es frecuente realizar visitas a agricultores y agricultoras.

COMEDORES ORDINARIOS CON COCINA PROPIA



Nº DE COMENSALES

- 324 (4%)

Nº DE CENTROS

- 4 (12%)

CENTROS

- ZELANDI(ALSASUA)
- AMAIUR/MAYA
- LANDAGAIN (ETXALAR)
- VÁZQUEZ DE MELLA

Figura 36. Cocina en el colegio público Vázquez de Mella.

- **Modelo menos habitual**
- Tanto en **municipios rurales como urbanos**
- **Precio medio**
 - 83€/mes (precio máximo 106€ y precio mínimo 47€)
 - Impagos casi nunca
- **Gestión:**
 - No lo gestiona la APYMA directamente. Una sociedad de padres y madres se encargan de realizar las compras en el propio pueblo o contratan a gente para que se ocupen de las tareas de las compras, cocina y cuidado de los alumnos y alumnas
 - La APYMA gestiona cocinar la comida *in situ* y la contratación del personal
 - Todas las gestiones están a cargo de la empresa externa subcontratada
- **Elaboración:**
 - *In situ*, en el propio centro
- **Satisfacción**
 - En general satisfechos
- **Fortaleza**
 - Elaboración propia
 - Productos frescos y locales
 - El alumnado conoce de primera mano los alimentos que come.
- **Debilidad:**
 - Comunicación del menú a los padres y madres
- **Productos ecológicos**
 - Pocos productos ecológicos, entre 0-3 al mes
- **Proyecto formativo vinculado al comedor-alimentación**
 - Huerto(2centros) y compost (3centros) y los profesores y profesoras suelen aprovechar el comedor para trabajar contenidos de su disciplina

COMEDORES COMARCALES CON COMIDA TRANSPORTADA



Figura 37. Comida transportada

Nº DE COMENSALES

- 1177 (16%)

Nº DE CENTROS

- 6 (18%)

CENTROS

- OIHANZABAL (JAUNTSARATS)
- SAN JUAN (LUMBIER)
- AUZALAR (ORKOIEIN)
- ATARGI (VILLAVA)
- CATALINA DE FOIX
- ERRENIEGA

- **Modelo de comedor comarcal menos habitual**
- Mayoritario en **municipios urbanos**
- **Precio medio**
 - 82€/mes (precio máximo 120€ y precio mínimo 30€)
 - Impagos casi nunca
- **Gestión:**
 - Mediante licitación del Gobierno de Navarra. La dirección consulta a la APYMA por preferencias con respecto a empresas que han concursado
 - Hay adjudicada una empresa que se encarga de suministrar los menús diariamente. EL centro controla los alumnos y alumnas asistentes y a final de mes hace el cargo a las familias.
 - Hay una empresa que gestiona el comedor con el gobierno de Navarra. Esta gestión sale a concurso cada 4 años
 - Lo gestiona el centro de octubre a mayo y la APYMA de septiembre a junio y los miércoles.
- **Elaboración:**
 - Transporte en caliente en termos
- **Satisfacción**
 - Poco satisfechos, quieren cambios en el menú
- **Fortaleza**
 - Variedad de la comida
 - Coordinación con la empresa subcontratada
- **Debilidad:**
 - Comida(Quitar procesados, proteína animal sustituir por proteína vegetal, aumentar productos frescos y ecológicos)
 - Poca formación al personal
- **Productos ecológicos**
 - 1 producto ecológico al mes
- **Proyecto formativo vinculado al comedor-alimentación**
 - Huerto (3centros) y compost (2centros) y los y las docentes suelen aprovechar el comedor para trabajar contenidos de su disciplina, además de realizar actividades extraescolares.

COMEDORES ORDINARIOS CON COMIDA TRANSPORTADA



Figura 38. Comedor en el colegio público J.M.Huarte

Nº DE COMENSALES

- 4558 (60%)

Nº DE CENTROS

- 17 (50%)

CENTROS

- **ÁNGEL MARTÍNEZ BAIGORRI(LODOSA)**
- **DOMINGO BADOS(OLAZAGUTIA)**
- **AMAIUR IKASTOLA**
- **BUZTINTXURI**
- **CARDENAL ILUNDÁIN**
- **DOÑA MAYOR DE NAVARRA**
- **JOSÉ MARÍA HUARTE**
- **PATXI LARRAINZAR**
- **SAN JUAN DE LA CADENA**
- **SANDUZELAI**
- **JUAN BAUTISTA IRURZUN(PERALTA)**
- **HERMANAS URIZ PI**
- **JOAKIN LIZARRAGA**
- **ELVIRA ESPAÑA(TUDELA)**
- **GRISERAS(TUDELA)**
- **MONTE SAN JULIÁN (TUDELA)**
- **LARRAGA**

- **Modelo más habitual** por número de comensales y número de centros
- Mayoritario en **municipio urbano**
- **Precio medio**
 - 112 €/mes (precio máximo 145€ y precio mínimo 100€)
 - Modelo más caro, impagos con mayor frecuencia
- **Gestión:**
 - La APYMA contrata una empresa externa y ellos se hacen cargo del servicio de comedor bajo la supervisión de la APYMA
 - La APYMA contrata al personal y una empresa externa proporciona los menús
- **Elaboración:**
 - Transporte en frío refrigerado y la comida se calienta en el centro
 - Transporte en caliente en termos ya calientes
 - Transporte en frío y caliente
- **Satisfacción**
 - En general satisfechos pero quieren cambios en el menú
- **Fortaleza**
 - Receptividad de la empresa subcontratada a propuestas de mejora
 - Variedad en el menú
- **Debilidad:**
 - Calidad de la comida(Quieren introducir más productos ecológicos, frescos, locales y de temporada)
 - Ruido debido al número elevado de comensales
- **Productos ecológicos**
 - 1-5 veces al mes
 - Más de 15 productos ecológicos al mes
- **Proyecto formativo vinculado al comedor-alimentación**
 - Aproximadamente el 50% de los centros disponen de huerto y compost y el profesorado suele aprovechar el comedor para trabajar contenidos de su disciplina, además de realizar actividades extraescolares. En este modelo no es habitual realizar visitas a instalaciones de agricultores y agricultoras.

6. Discusión

Teniendo en consideración las múltiples reuniones llevadas a cabo con los agentes implicados en el servicio de comedor escolar en Navarra, así como, los resultados obtenidos en la encuesta, se procederá a realizar una discusión sobre este tema.

En el aspecto **nutricional**, la situación es muy diversa. Nos encontramos con un gran margen de mejora en todos los modelos de comedores escolares analizados en Navarra. A la hora de realizar los menús todos cuentan con la obligación de ser supervisados a través de un dietista o nutricionista, pero la realidad es que entre los criterios técnicos de la mayoría de los nutricionistas no parece que se valore que los alimentos provengan de sistemas de producción que garanticen la baja exposición de los comensales a biocidas (pesticidas, fungicidas, antibióticos, etc.), o la biodisponibilidad de las vitaminas u otros elementos. Por ello la inclusión de productos ecológicos y productos frescos (verduras frescas) es en general baja, o no está claramente definida en muchos menús. Por ejemplo existe la sospecha de que algunos menús elaborados en cocinas externas a los centros apenas incluyen hortalizas frescas, y que en muchos casos, las hortalizas presentes provienen de productos previamente deshidratados, congelados o en conservas, y no de productos frescos transformados en el día. Esta situación puntualmente para un adulto puede ser asumible, pero no para un niño o niña todos los días durante toda su etapa escolar.

El Gobierno de Navarra, recientemente ha aprobado un Decreto Foral (Se aprobó el 16 de Enero de 2019, pero a día de hoy todavía no ha sido publicado) cuyo objetivo es establecer medidas de promoción de la alimentación saludable y de la actividad física entre la población escolar. Para garantizar la idoneidad de los menús el Decreto establece que estos sean supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición y dietética, que se tengan en cuenta las personas con necesidades alimentarias especiales, que se informe de los planes de los menús a las familias y que preferentemente se utilicen productos de temporada y procedimientos que salvaguarden el valor nutricional de los productos. El Decreto prohíbe la venta de alimentos hipercalóricos y establece las limitaciones en el contenido energético, de azúcares, sal y grasas, incluyendo limitaciones específicas para el contenido en grasas saturadas y transgénicos (Diario de Noticias, 2019).

Como hemos visto en los resultados, son varios centros los que han decidido dar un paso adelante y cambiar varios alimentos en los menús establecidos por las empresas de catering subcontratadas. Disponer de cocina propia en el colegio puede ser una gran opción para que los alimentos puedan ser cocinados *in situ* y de esta manera será más fácil obtener aquellos alimentos que se deseen (frescos, cocinados en el día, de temporada, ecológicos, locales...).

Por otro lado, la comida transportada, en ocasiones puede recorrer decenas de kilómetros antes de llegar a la mesa, en algún caso aislado se han identificado cocinas centrales ubicadas a más de 150 km del comedor. Este hecho causa un enorme gasto energético y ambiental por las elevadas emisiones de gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático. Además, si los

desplazamientos son muy largos obliga a la adopción de sistemas de transporte en línea fría lo que conlleva una gran pérdida del valor nutricional de los alimentos aunque sus precios pueden ser muy competitivos al no tener que cocinar todos los días.

Estos modelos de cocinas en línea fría están desplazando de una manera progresiva a otros modelos en gran parte del Estado, especialmente cuando se prima el precio del menú por encima de cualquier otro criterio. Estas cocinas llevan asociado una reducción del uso de productos frescos y un aumento de los ultracocinados con la consiguiente pérdida de propiedades nutricionales y organolépticas.

Por otra parte, se ha podido observar que los **precios** del menú son diferentes en la mayoría de las escuelas y que, eso no implica necesariamente que el que más pague obtenga mejores materias primas y una mejor alimentación para sus hijos e hijas. Hay otros muchos factores que intervienen en la determinación de los precios y que también deben de ser considerados como pueden ser el ratio de personal por comensal y otros costes asociados (amortizaciones de equipamientos, instalaciones, impagos, eficiencia en la gestión, número de comensales etc.).

Las diferencias en los precios entre la materias primas de calidad de productos agroalimentarios convencionales o ecológicos cuando se negocian compras de importantes cantidades en circuitos cortos de comercialización con contratos a largo plazo, no son tan importantes como en las tiendas minoristas. Bajo estas condiciones de compra de grandes lotes, los productores, además del precio percibido, valoran la seguridad y el compromiso en el tiempo de los contratos lo cual les permite planificar su producción a medio plazo. Por ello el mercado de restauración de colegios es un mercado muy interesante para muchos productores pequeños y medianos pues les permite dar salida a sus productos en formatos comerciales, en los que la producción no tiene que limitarse a los calibres y estándares de la agroindustria, son más fáciles de producir y más económicos (ej. Yogurt en envases a granel, fruta sin seleccionar, etc) que los que pide la gran distribución para venta al detalle.

Los canales cortos de comercialización, son canales de confianza entre producción y consumo, que permiten conocer más a fondo cómo se produce y todo el sistema de manejo, además de que favorece una reaprendizaje de las épocas de consumo, las temporadas, etc.

En el aspecto **educativo**, el comedor es un espacio con un enorme potencial educativo y en muchos de los centros el personal es insuficiente o las instalaciones no disponen del tamaño adecuado, por eso, se pueden encontrar hasta 3 turnos diferentes de comida en un mismo centro. Esto significa que los alumnos y alumnas disponen de muy poco tiempo para comer por lo que en ese espacio es muy complicado poder llevar a cabo un correcto servicio, la masificación de muchos comedores es un problema de difícil solución. Además hay niños y niñas que empiezan a comer más de una hora más tarde que otros. Varias de las quejas indicaban que al tener más de un turno de comida los alimentos al segundo turno pueden llegar fríos y en peor estado.

Asimismo, nos encontramos con un servicio especialmente feminizado y precarizado, donde la gran mayoría son mujeres con contrato a tiempo parcial. Además a raíz de la adopción de la jornada

continúa que ha tenido lugar en muchos centros de Navarra se ha reducido aún más el número de usuarios en muchos centros lo que ha provocado la no renovación de muchos contratos laborales de cuidadoras. Sin personal ni infraestructuras que propicien un entorno adecuado y amigable, es difícil poder llevar a cabo un proyecto educativo vinculado al comedor.

Otro tema importante es la falta de **programas pedagógicos curriculares** que se realizan en los centros utilizando y aprovechando el comedor escolar. La falta de formación y de experiencias de referencia para el profesorado dificulta el poder aprovechar esta gran oportunidad formativa. Los comedores escolares pueden ser una ventana al exterior que interrelaciona el entorno escolar con el mundo exterior y que sirva de excusa para interrelacionar el centro educativo y la sociedad que le rodea.

Por último en el **ámbito agroecológico**, año tras año va aumentando su interés social pero aún sigue siendo limitado. Podemos observar que los modelos que contienen una menor cantidad de comensales en el propio centro tienen mayor facilidad para poder realizar más actividades en este sentido. En algunos municipios rurales con baja cantidad de comensales, al no depender de ninguna empresa externa y estar ubicados en un entorno rural, permiten conocer de primera mano las materias primas o tener un contacto más cercano con el agricultor o agricultora. Esto supone un beneficio para los productores y una oportunidad para la formación de los niños y niñas. Como muestra, indicar que en Orduña los alimentos consumidos en el comedor de la escuela que fueron locales supusieron una facturación para los agricultores agroecológicos del municipio de 93.000 €/año. (Imaz, 2017). De esta manera ese dinero se reinvertió en el mismo municipio y no fue a parar a la cuenta de resultados de una grandes empresas de la agroalimentación con sede fiscal ubicada en lugares distantes. Los comedores de las escuelas de Baztan con cocina en el entorno, consumen 200.000 euros en comercios del entorno (Otondo, 2019) mientras que en la escuela pública de Bera la mayoría de los productos se consumen en comercios locales y prioritariamente, en el caso de lácteos y cárnicos, a productores locales. Se trata de un comedor ordinario, autogestionado por la fundación de la APYMA, denominada *Xulufraia*, donde el precio del servicio es de 59,69 €/mes para alumnos/as no becados y de 27,07€/mes para el alumnado becado (Aranibar, 2019).

Como consecuencia del análisis realizado en los apartados anteriores, a continuación se exponen distintas propuestas con el fin de mejorar la situación actual de los comedores escolares en Navarra. Estas propuestas se presentan agrupadas en aspectos nutricionales, educacionales y agroecológicos. Por último se presentan unas reflexiones sobre la necesidad de adecuar las infraestructuras.

6.1. Propuestas de mejora en el ámbito nutricional:

1. Velar por el **cumplimiento** de las directrices consensuadas por los profesionales de la nutrición en lo referente a las **frecuencias** con que distintos platos (legumbre, verduras, frutas, etc.) deben de ser incluidas en los menús escolares.
2. Establecer **cuotas mínimas de productos ecológicos, frescos, locales y de temporada** como ingredientes principales de los menús. Estas cuotas pudieran ser de obligado cumplimiento o que sean bonificadas en los concursos de licitación de los menús que ofertan las empresas. El objetivo es reducir la exposición de los niños y niñas a pesticidas y garantizar que consumen productos frescos con vitaminas y principios nutritivos en condiciones adecuadas para ser asimilados por los comensales.
3. **Limitar** en los concursos o penalizar **la presencia de platos precocinados y fritos** por encima de un umbral
4. **Penalizar** en los concursos públicos las ofertas de suministros de alimentos que se basen mayoritariamente en **línea fría y primar** aquellos que garanticen que la comida se cocina el mismo día que se consume. Primar el uso de **materias primas frescas** producidas en un lugar próximo a donde se consume. Una forma de primar este aspecto es primando la realización de visitas a las instalaciones de los cultivadores de las materias primas consumidas en el centro.

6.2. Propuestas de mejora en el ámbito educativo:

1. **Revisar los ratios cuidadora/alumno-a** puesto que es imprescindible para tener un correcto desarrollo de la actividad. Considerar en esos ratios las situaciones de niños y niñas con requerimientos especiales.
2. Establecer **programas de formación y apoyo** para el personal que atiende los comedores.
3. Promover la **implicación práctica y directa del profesorado en actividades formativas vinculadas a la alimentación** en el centro que integren la adquisición de alimentos, cocinado y

alimentación. Para ello debería recibir apoyo formativo específico en este tema, incorporando la alimentación saludable y sostenible al currículo escolar de forma aplicada. Desde el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra se podrían promover programas integrados sobre alimentación y vinculación con salud y entorno como se está realizando por ejemplo con la Co-Educación.

4. Que el Departamento de Educación se haga cargo del control de las empresas subcontratadas para contrastar que aprovisionan lo que se han comprometido a suministrar.
5. Necesidad de **promover la participación activa de los comensales** en el comedor atribuyéndoles roles y funciones en función de su edades y capacidades (Adquirir alimentos, cocinarlos, recoger, limpiar, servir, gestionar los restos de comida, etc.). En comedores grandes una opción interesante puede ser la inclusión de sistemas self-service (autoservicio) en los que las personas toman un papel más activo.

6.3. Propuestas de mejora en el ámbito agroecológico:

- Vincular los centros con los/as productores/as de su entorno, mediante la **compra de materias primas a los productores/as locales y a través de los canales cortos de comercialización**. La realización de visitas a sus instalaciones u organización de encuentros entre productores/as proveedores de productos y el alumnado en el propio centro. Esta opción es más factible en los centros con **cocina *in situ***, ya que tienen más facilidades para hacer que los comensales, tomen un papel más activo en su alimentación. Sin embargo, conscientes de la dificultad y coste que supone la construcción o adecuación de las cocinas en los centros existentes varias soluciones complementarias pueden ser las siguientes:
 - **Cocinas municipales.** Como hemos mencionado anteriormente, en el caso de Orduña o Francia, muchos centros no disponen de cocina propia en el centro pero sí que tienen en el municipio un servicio de cocina municipal. De este modo se podrían preparar diferentes menús para las escuelas, residencias, comedores sociales, etc. del municipio. Esto permite tener control, conocimiento y capacidad de decisión sobre alimentos, su origen y características estableciendo nexos de unión y cooperación entre la cocina y los centros educativos de su entorno. En algunos casos se podrían aprovechar cocinas ya existentes como las de las escuelas infantiles de Pamplona.

- **Cocinas móviles.** Mediante cocinas móviles durante algunos días, semanas o meses del curso se pueden cocinar con instalaciones portátiles tal y como se realizan por ejemplo programas de *showcooking*. Este modelo permite llevar eventualmente la cocina al centro para poder desarrollar actividades formativas puntuales previamente programadas vinculadas a la alimentación, que de otra manera no sería posible realizar. Este tipo de actividades son muy importantes para que el alumnado se familiarice de primera mano con la cocina poniendo valor a la comida y descubriendo el sistema alimentario y tejido socioeconómico y cultural que lleva asociado.
- Se deben **potenciar, fomentar y valorar en los concursos los programas de visitas a los productores/as** de las materias primas que puedan mostrar o bien como se cultiva, o bien como se elabora el producto que comen en los centros.
- También **excursiones de los escolares a los centros de producción** de las materias primas que consumen.

Estos dos últimos aspectos podrían ser obligatorios o valorables en los pliegos de contratación y suministro de materia prima y sería una forma de garantizar que al menos parte de las materias primas fueran locales y/o frescas. Estas actividades son muy importantes para el desarrollo económico del territorio y refuerzan los lazos y la confianza entre la sociedad y los productores de alimentos.

6.4. Propuestas de mejora en el ámbito constructivo:

- Como ya se ha indicado potenciar las cocinas *in situ* permite aprovechar las oportunidades nutricionales, educativas, agroecológicas y desarrollo del territorio anteriormente indicadas por ello se considera fundamental **fomentar y promover la construcción y adecuación de cocinas *in situ*** o en las inmediaciones de los colegios. Estas cocinas deben de estar adaptadas para poder trabajar con materias primas frescas y de temporada suministradas por proveedores del entorno Este hecho tan sencillo no siempre es posible cuando se contrata el servicio a grandes cocinas centralizadas que colaboran con grandes proveedores centralizados. Estos proveedores de gran formato previamente pre-procesan en otras instalaciones industriales los alimentos para que se adapten a la logística de las cocinas centrales industriales.
- Otro aspecto a **mejorar** son **los salones de los comedores**. El ruido y prisas normalmente asociados a los comedores masificados puede ser paliado parcialmente mediante distintas estrategias

- **Subdividir los comedores en unidades más pequeñas** puede ser una estrategia para generar condiciones ambientales más adecuadas para comer sosegadamente. Este aspecto se debiera de tener en cuenta a la hora de diseñar nuevos comedores o reformar los existentes.
- Varios centros han optado por llevar a cabo lo que se denomina el **semáforo del ruido**. Se trata de dispositivos electrónicos con forma de semáforos que indican el nivel de ruido y avisan si se supera lo establecido (Juez, 2018).

Por ultimo dada la gran diversidad de realidades identificadas, se ve la necesidad de crear un **foro u observatorio de comedores** coordinado por la administración que sirva de punto de encuentro entre los distintos centros para poder comparar y contrastar las condiciones de los servicios de los distintos comedores, fomentando la transparencia en este ámbito tan importante y estratégico para la salud de los niños y niñas y para el desarrollo económico y social de nuestro territorio. Las asociaciones de APYMAS existentes en Navarra así como la recién creada mesa de APYMAS *Jangela* o el Consejo Escolar, pueden ser unos organismos de referencia para avanzar en la mejora de la relación de los niños y niñas con la agroalimentación.

7. Conclusiones

A modo de conclusión, como se ha mencionado a lo largo de este trabajo, los comedores escolares pueden desempeñar varias funciones esenciales siendo un importante marco para la educación, formación de la salud, hábitos alimenticios, proyecto pedagógico y ambiental, y ser un elemento de tracción de la economía de su entorno.

- En las escuelas públicas de Navarra nos encontramos con una gran diversidad de modelos, con mucho espacio para la mejora, donde prima la subcontratación del servicio a empresas externas y la comida transportada desde otros municipios.
Este hecho dificulta y condiciona, pero no impide, el óptimo desempeño de las funciones nutritivas, educativas y de desarrollo agroecológico y económico que pueden llegar a desempeñar los comedores escolares en Navarra.
- El disponer de una cocina *in situ* es muy importante para poder consumir productos de temporada, frescos, locales y ecológicos, así como para poder desarrollar un programa educativo integrando la alimentación en el currículo y, a su vez contribuir al desarrollo del comercio y la agricultura local sostenible.
- Existe una gran diversidad de precios en los servicios por comensal. La mayor o menor inclusión de productos ecológicos en los menús no está relacionada significativamente con el precio que pagan los usuarios por el servicio. En los centros que disponen de cocina propia, el usuario paga una menor cantidad que en los comedores donde trabajan con comida transportada.
- La administración puede jugar un papel fundamental en la mejora de los comedores escolares públicos mediante la adecuación de cocinas, comedores, velando por los ratios de cuidadoras y sus condiciones laborales, fomentando la formación de las personas cuidadoras y estableciendo parámetros de calidad mínimos en los menús (productos frescos, libres de pesticidas, de temporada, etc.). Apoyando y capacitando específicamente al profesorado en agroecología e integrando la alimentación responsable en los *currícula*. Una herramienta muy importante es la compra pública, que incluya en los pliegos cuotas mínimas de productos frescos, ecológicos, locales, y límites máximos de productos fritos y precocinados. Además que incluyan o valoren programas educativos y de encuentro entre la comunidad educativa y el sector agroalimentario local.
- Cabe destacar, la gran necesidad de actualizar la normativa vigente hasta ahora, debido a los cambios que se han ido originando en los comedores desde su creación. Esta ley se elaboró teniendo en cuenta la realidad de los años 90 donde las personas usuarias que hacían uso de su servicio eran una minoría en comparación con las de hoy en día. En la actualidad, los usuarios y usuarias del servicio de comedor en los centros públicos de Navarra, ha aumentado hasta llegar aproximadamente al 32%. Por ello la normativa se deberá centrar más en los aspectos

nutricionales, formación y fomentación, de todos aquellos productos de cercanía, frescos y ecológicos. La normativa deberá garantizar que todo el alumnado que lo necesite pueda acceder al servicio del comedor escolar, independientemente del poder adquisitivo de las familias. El recientemente aprobado Decreto Foral (16 de Enero de 2019) es un gran avance pero en su desarrollo precisa integrar también la mirada del Departamento de Desarrollo Rural además de la de los de Sanidad y Educación.

- Por todo esto, de cara al futuro, se deberían de recoger y analizar sistemáticamente más datos sobre todos los comedores escolares de Navarra y del Estado, dándole continuidad a este tipo de proyectos, haciéndolos públicos y seguir promoviendo la mejora continua de los comedores escolares, ya que, de manera directa o indirecta incide en toda la ciudadanía.

8. Bibliografía

Agencia de Salud Pública de Cataluña. (2017). La alimentación saludable en la etapa escolar. *Generalitat de Catalunya*.

Aramark. (2018). Aramark. Recuperado de <https://www.aramark.es/>

Aranibar J. (2019). Comedores escolares Ricardo Baroja de Bera. Zer Jan Halako Baztan. Jangela. *Jornadas Sobre Comedores saludables 19 enero*. Pamplona Iruña. Presentación de Jangela.

Ardaiz, E. (2017). Mapa de los comedores escolares de Navarra. *Jornadas comedores escolares a debate 24 y 25 de Noviembre*. Palacio Condestable, Pamplona.

Ausolan. (2018). Ausolan. Recuperado de <https://www.ausolan.com/>

Bastia, T. (2013). Hacia el desarrollo sostenible: consumo sostenible y comedores escolares, 99–111. Recuperado de https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/revista_papeles/121/Hacia_el_desarrollo_sostenible_T_Bastia.pdf

Basulto, A. J., Manera, M., Baladia, E., Miserachs, M., Pérez, R., & Ferrando, C. (2013). Definición y características de una alimentación saludable.

CEAPA. (2018). CEAPA. Recuperado de <https://www.ceapa.es/>

Colegio público Cisneros. (2013). Colegio Público Cisneros. Recuperado de <http://cpcisneros.es/comedorcoherente/>

CPAEN. (2017). Alimentación saludable y sostenible (Local, fresco, de temporada y ecológico). *Proyecto de Sensibilización Comunidad Escolar*.

Departamento de Educación de Navarra. (2017). Estadística de datos básicos.

Diario de Noticias. (2018, Agosto). Autorizado el comedor escolar en 119 centros públicos para este curso. Recuperado de <https://www.noticiasdenavarra.com/2018/08/31/sociedad/navarra/autorizado-el-comedor-escolar-en-119-centros-publicos-para-este-curso>

Diario de Noticias. (2019, Enero). Navarra regula los aspectos nutricionales del menú escolar. *Diario de Noticias*. Recuperado de <https://www.noticiasdenavarra.com/2019/01/17/sociedad/navarra/navarra-regula-los-aspectos-nutricionales-del-menu-escolar>

Duro, I. (2017). Comedores escolares en la CAV. *VSF Ehige*.

Ecocomedores de Canarias. (2017). Ecocomedores de Canarias. Recuperado de <http://www.ecocomedoresdecanarias.com/>

Elizainzin, G., & Larrañeta, S. (2017). Comer saludable. *Jornadas comedores escolares a debate 24 y 25 de Noviembre*. Palacio Condestable, Pamplona.

España.Gobierno. (2011). Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición. *Boletín Oficial Del Estado*.

Gobierno de Aragón. (2013). Guía de Comedores Escolares Comunidad Autónoma de Aragón.

Gobierno de Navarra. (1991). Decreto Foral 246/1991, de 24 de Julio, por el que se regulan los comedores escolares de los centros públicos no universitarios de Navarra en los niveles de enseñanza obligatoria. *Boletín Oficial de Navarra*.

Gobierno de Navarra. (1993). Orden Foral 186/1993, de 11 de Mayo, del consejero de Educación y Cultura, por la que se desarrolla lo dispuesto en el Decreto Foral 246/1991, de 24 de Julio, por el que se regulan los comedores en los centros públicos no universitarios de Navarra. *Boletín Oficial de Navarra*.

Gourmetfood. (2018). Gourmetfood. Recuperado de <https://catering-gourmetfood.com/>

Gure platera gure aukera. (2016). Comedores escolares de Isère. Recuperado de <https://www.gureplateragureaukera.eus/es/isereko-eskola-jantokiak/>

Imaz, M. (2017). Zergatik dira interesgarriak eskola jantoki iraunkorrak? *Jornadas Comedores Escolares a Debate 24 y 25 de Noviembre*. Palacio Condestable, Pamplona.

Irigoyen Comedor Saludable. (2018). Irigoyen Comedor Saludable. Recuperado de <http://comedorsaludable.org/>

Juez, I. (2018). Educación extenderá la instalación de «semáforos de ruido» en los comedores escolares vascos. *EL Correo*. Recuperado de <https://www.elcorreo.com/sociedad/educacion/educacion-instalara-comedores-20180608124433-nt.html>

Larrabetzuko eskola. (2018). Larrabetzuko eskola. Recuperado de <http://www.larrabetzu.eus/eu-ES/Albisteak/Orrialdeak/Bertokoaindartzuz.aspx>

Mora, M. (2016). *La alimentación y la nutrición infantil en el ámbito escolar : comedores escolares*. Universidad de Sevilla.

Moré, N. (2012). El plat o la vida. Recuperado de <https://vimeo.com/49967977>

Muñoz, A., Villadiego, L., & Castro, N. (2018). Los comedores escolares en España. Recuperado de <https://www.seo.org/wp-content/uploads/2018/08/Informe-Comedores-Escolares.pdf>

Nieleny. (2007). Declaración de Nyéléni. Recuperado de <https://nyeleni.org/spip.php?article291>

Otondo, J. (2019). Comedores escolares de Baztan. Zer Jan Halako Baztan. Jangela. *Jornadas Sobre Comedores saludables 19 Enero*. Pamplona Iruña. Presentación de Jangela.

Saavedra, P. (2015). Comedores Escolares Sostenibles Experiencia Europea.

Salgado, E. (2005). Estrategia NAOS. *Agencia Española de Seguridad Alimentaria*.
<https://doi.org/10.2307/3465803>

Serunion. (2018). Serunion. Recuperado de <https://www.serunion.es/>

Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica. (2010). A comer. Recuperado de <https://www.diabetes.ascensia.es/siteassets/pdf/a-comer.pdf>

Velasco, E. (2018). Los niños de España, entre los más obesos de Europa. *La Vanguardia*.
Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/ciencia/cuerpo-humano/20180524/443804037514/obesidad-infantil-espana-europa-paises-mediterraneos.html>

9. Anexos

9.1. Encuesta

ENCUESTA DE COMEDORES ESCOLARES PÚBLICOS DE EDUCACIÓN INFANTIL DE 1º Y 2º CICLO, PRIMARIA Y SECUNDARIA DE NAVARRA/ HAUR HEZKUNTZAKO 1. ETA 2.ZIKLOAREN, LEHEN HEZKUNTZA ETA BIGARREN HEZKUNTZAREN NAFARROAKO JANTOKI ESKOLA PUBLIKOEI BURUZKO INKESTA

Muchos de nuestros hijos e hijas pasan al menos un 30% del día en el colegio público. Dos tercios de ese tiempo en las aulas, bajo la supervisión y responsabilidad directa de los docentes designados y seleccionados por el Gobierno de Navarra. Sin embargo, al menos el otro tercio del tiempo están dentro del colegio pero fuera del aula, tanto comiendo como en las actividades previas y posteriores a la comida, fuera del ámbito de acción del profesorado. Sabemos que la gestión de estos tiempos en los centros educativos existentes en Navarra es muy diferente.

Un grupo de padres y madres de niños y niñas de colegios públicos, con intereses comunes, nos hemos reunido y hemos visto necesario profundizar en el conocimiento de cómo se están gestionando y organizando estos tiempos y espacios. La finalidad es contar con una radiografía de la realidad de los comedores escolares públicos de Navarra, inexistente hasta ahora, para proponer a la administración medidas de mejora de su funcionamiento, tratando de transformar ese tiempo y espacio en oportunidades para la formación integral de las personas.

Para ello, junto con las asociaciones de APYMAHerrikoa y Sortzen y con el apoyo de la UPNA, hemos elaborado una detallada encuesta, para recopilar información sobre cómo son y cómo funcionan los distintos servicios de "comedor" de las escuelas públicas navarras.

Necesitamos una única encuesta por centro y que sea cumplimentada por alguna/s persona/s que conozca/n detalladamente el funcionamiento del servicio. La información obtenida va a redundar en beneficio de todo/as pues nos permitirá identificar problemas, oportunidades y prácticas ejemplares que sabemos que se están realizando en algunos centros.

Vuestra implicación y colaboración rellenando el cuestionario es imprescindible para transmitir a la administración nuestras necesidades y propuestas de mejora del tiempo que nuestro/as hijo/as transcurren en el colegio fuera del horario estrictamente lectivo.

El cuestionario es largo, sabemos que es un gran esfuerzo, pero el resultado redundará en beneficio de toda la comunidad.

Gure seme-alaba asko eguneko %30a ikastetxe publikoan egoten dira eta denbora horren bi heren ikasgeletan, Nafarroako Gobernuak aukeratu eta izendatutako irakasleen ardurapen eta gainbegiratupean. Hala ere, gutxienez gainontzeko denboraren beste herena, ikasleek pasatzen dute, irakasleriaren ekintzetatik kanpo, ikastetxearen barruan baino ikasgelatik at, bazkaltzen edota bazkal aurre eta ondorengo jardueretan. Badakigu, Nafarroako ikastetxeetan denbora hauen kudeaketa oso ezberdina dela.

Interesa amankomunak ditugun ikastetxe publikoetako ikasleen guraso talde bat elkartu eta denbora eta toki hauen kudeaketan eta antolaketan sakontzea beharrezkoa ikusi dugu. Helburua, Nafarroako eskola publikoen jantokiaren errealitatearen deskribapena izatea da, hauen funtzionamendua hobetzeko neurriak proposatzeko administrazioari, pertsonen heziketarako denbora eta espazio horiek aukeretan bihurtuz.

Horretarako, guraso elkarteko erakundeak diren Herrikoa eta Sortzen eta Nafarroako Unibertsitate Publikoaren laguntzarekin, Nafarroako eskola publikoen jantoki zerbitzuak nolakoak diren eta nola funtzionatzen duten informazioa jasotzeko, xehetasunaz bateriko inkesta bat prestatu dugu.

Ikastetxe bakoitzeko zerbitzuaren funtzionamendua xehetasunaz ezagutzen duten pertsonak galdeketa bete behar dute. Lortutako informazioa, arazoak, aukerak eta eskola batzuetan abian jartzen ari diren ereduak praktikak identifikatzen lagunduko digu.

Zuen parte hartzea galdeketa erantzuten ezinbestekoa da, gure seme-alabek eskoletan, irakas - ordutegitik kanpo pasatzen duten denbora hobetzeko, gure beharrak eta proposamenak administrazioari igortzeko.

Inkesta luzea da, eta hau erantzuteko denbora behar duzuela badakigu, baina emaitzak Hezkuntza komunitatearen onurarako izango dira.

1. Nombre del centro/ Ikastetxearen izena

2. Localidad y dirección postal/ Herrialdea eta Posta-kodea

3. ¿Existe servicio de comedor?/ Jantoki zerbitzurik dago?

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

Sí/Bai

No/Ez

4. Nombre de quien rellena la encuesta/ Inkesta betetzen ari den pertsonaren izena

5. Contacto (E-mail)/ Kontaktua(E-mail)

6. Contacto (Teléfono)/ Kontaktua(Telefono zenbakia)

7. Relación con el centro (ej. Apyma, docente...)/ Ikastetxearekin duzun erlazioa(Apyma, irakaslea...)

8. Tipo de comedor/ Jantoki mota

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Comarcal (La gestión del comedor depende del Gobierno de Navarra/ Eskualdekoa(jantokiaren kudeaketa Nafarroako Gobernuak zuzentzen du)
- Ordinario (La gestión del comedor depende de la APYMA/ Arrunta(jantokiaren kudeaketa APYMAk zuzentzen du)

9. Si el comedor es Comarcal, nivel de implicación de la APYMA en el funcionamiento del servicio/ Eskualdeko jantokia izanda, zerbitzuaren funtzionamenduan APYMAk duen inplikazioa

Instrucciones de pregunta: *Nulo-Total/ Ezer-Guztia*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

10. Si el comedor es Comarcal, describir cómo funciona el modelo de gestión (Respuesta abierta)/ Eskualdeko jantokia izanda, kudeaketa nolakoa den deskribatu(Erantzun irekia)

11. En el caso de ser un comedor Ordinario y si todo el servicio esta subcontratado a una empresa externa, indicar el nombre de la empresa / Jantoki arrunta izanda eta zerbitzu guztia kanpoko enpresa bati azpikontratuta badago aipatu enpresa horren izena

12. Trabajando con esa empresa desde (años)/ Enpresa horrekin lan egiten duela(urte)

13. Como APYMA participante en el comedor: ¿Cuál es vuestro grado de satisfacción con el servicio de comedor?/ APYMA parte-hartzaile bezala zein da zuen asetze maila?

Instrucciones de pregunta: *Nulo-Satisfacción total/ huts-erabateko asetze*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

14. Relación de servicios gestionados directamente por la APYMA/ APYMAk zuzenean zuzentzen dituen zerbitzuak

Instrucciones de pregunta: *SÓLO COMEDORES ORDINARIOS/ JANTOKI ARRUNTAK SOILIK*

- Gestión administrativa (Atención a padres y madres/ Administrazio kudeaketa(Gurasoentzako arreta)
- Gestión contabilidad/ Kontabilitate kudeaketa
- Gestión económica-ayudas/ Ekonomia kudeaketa
- Cocinar la comida/ Janari prestaketa
- Personal de servicio y cuidado/ Zerbitzu eta laguntza pertsonala
- Limpieza/ Garbiketa
- Programa educativo en torno al comedor/ Jantokiaren inguruko hezkuntza programa

15. En el caso de ser un comedor Ordinario, explica libremente cómo funciona el modelo de gestión/ Jantoki arrunta izanda, kudeaketa funtzionamendua nolakoa den azaldu

16. Jornada en curso actual/ Gaur egungo kurtso jardunaldia

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Eraitza bat aukeratu*

- Partida/ Moztuta
- Continua/ Jarraia
- Flexible/ Malgua

17. Horarios finalización última clase obligatoria de la mañana/ Derrigorrezko goizeko azken klasearen amaierako ordua

Instrucciones de pregunta: *Lunes a Viernes/ Astelehenetik Ostiralera*

18. Horarios comienzo primera clase obligatoria de la tarde (sin considerar actividades extraescolares)/ Arratsaldeko lehenengo klasearen hasierako ordua (Eskolaz kanpoko ekintzak kontuan hartu gabe)

Instrucciones de pregunta: *Lunes a Viernes/ Astelehenetik Ostiralera*

19. Modelo/s lingüístico/s en el centro/ Ikastetxeko hizkuntza ereduak

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una o más respuestas/ Erantzun bat edo gehiago aukeratu*

- A
- B
- D
- G

20. Aproximadamente alumnos/as matriculados en el centro en el curso actual/ Gutxi gorabehera ikastetxean dauden ikasle matrikulatuak

21. Aproximadamente número de alumnos/as matriculado/as por ciclos/ Gutxi gorabehera mailen arabera, matrikulatuta dauden ikasleak

Instrucciones de pregunta: *Educación infantil 1 y 2 ciclo, primaria y secundaria/ Haur hezkuntza 1. eta 2.zikoak, lehenengo eta bigarren hezkuntza*

22. Aproximadamente número de alumnos/as que utilizan habitualmente el comedor/ Gutxi gorabehera jantokia erabiltzen duten ikasle kopurua

23. Aproximadamente número de menús servidos al año/ Gutxi gorabehera urte batean prestatzen edo zerbitzatzen diren menu kopurua

24. Aproximadamente número total de becas de comedor que recibe el centro/ Gutxi gorabehera ikastetxeak jasotzen dituen jantoki beka kopurua

Instrucciones de pregunta: Número de becas de servicios sociales, de ayuntamientos, del Departamento de Educación, ONG.../ Zerbitzu sozialaren beka kopurua, udalako beka, Hezkuntza departamentuaren beka, ONG...

25. Importe de la cuota mensual del servicio que paga un usuario estándar (euros/mes)/ Erabiltzaile estandar batek hilabete batean ordaintzen duen kuota (euro/hilabeteko)

Instrucciones de pregunta: Indicar que tipo de tarifa es (ej. 5 días a la semana...)/ Tarifa mota nolakoa den zehaztu (Astean 5 egun...)

26. Con estas cuotas el balance económico anual del servicio es/ Kuota hauekin urteko balantze ekonomikoa

Instrucciones de pregunta: Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu

- Claramente deficitario/ Argi eta garbi defizitariora da
- Ajustado/ Estua da
- Genera remanente para cubrir posibles imprevistos y hacer inversiones en el servicio/ Posible ustekabeak estaltzeko eta zerbitzuan inbertsioak egiteko balio digu
- No lo sé/ Ez dakit

27. Los impagos del servicio ocurren/ Zerbitzuaren ez ordainketak

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Nunca/ Ez dira inoiz gertatzen
- Casi nunca/ la inoiz ez dira gertatzen
- A menudo/ Sarritan gertatzen dira
- No lo sé/ Ez dakit

28. Si es posible, indicar cuantía total de los impagos de usuarios del servicio un año normal/ Posible bada, aipatu zenbateko ez ordainketako kopurua ematen den urte normal batean

29. Elaboración de la comida/ Janariaren prestaketa

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- In situ/ Momentuan
- En cocina externa/ Kanpoko sukalde batean
- Mixta/ Mistoa

30. En el caso de que tu centro no disponga de cocina, ¿crees que la comida ganaría en calidad si se elaborase diariamente en el centro o próximo al mismo?/ Zure ikastetxea sukalde propioa edukiko ez balu, pentsatuko zenuke janariaren kalitatea hobetuko zela ikastetxe bertan edo inguruan prestatuko balitz?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una o más respuestas/ Erantzun bat edo gehiago aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- Sería igual/ Berdina izango zen
- Disponemos de cocina en el propio centro/ Ikastetxean sukalde propioa dugu jada

31. En caso de comida transportada, kilómetros hasta la cocina originaria/ Janari garraiatuaren kasuan, kilometroak jatorrizko sukalderaino

32. ¿Transporte en frío refrigerado y la comida se calienta en el centro?/ Janaria hozkailu batean garraiatu eta ikastetxean berotzen da?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

33. ¿Transporte en caliente en termos ya calientes?/ Janaria berotuta garraiatzen da termo beroetan?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

34. ¿Preferirías que fuese una pequeña empresa o cooperativa cercana a tu localidad la que preparase el servicio de comedor?/ Nahiago al zenuke zure herriko inguruko enpresa edo kooperatiba txiki batek jantoki zerbitzua prestatuko balu?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta / Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- Me es indiferente/ Berdin zait

36. En relación con la comunicación anual sobre la composición del menú, se encuentra: /Urteko menu komposizioaren osaketarekin erlazionatuta, nola zaude:

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Muy satisfecho/ Oso pozik
- Satisfecho/ Pozik
- Poco satisfecho/ Ase gutxiarekin
- Nada satisfecho/ Ez nago bat ere ados
- Me es indiferente/ Berdin zait

37. En relación con la variedad y la composición del menú, se encuentra: / Menu osaketa eta barietatearekin erlazionatuta, nola zaude:

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Muy satisfecho/ Oso pozik
- Satisfecho/ Pozik
- Poco satisfecho/ Ase gutxiarekin
- Nada satisfecho/Ez nago bat ere ados
- Me es indiferente/ Berdin zait

38. ¿Crees que es necesario introducir cambios en la composición del menú actual para tener una dieta más saludable y sostenible?/ Uste duzu beharrezkoa dela menuaren osaketan aldaketak egitea, dieta osasuntsuago eta iraunkorragoa izateko?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- Me da igual/ Berdin zait

39. La cantidad de comida me parece apropiada/ Janari kantitatea egokia iruditzen zait

Instrucciones de pregunta: *1 significa "muy en desacuerdo" y 10 "totalmente de acuerdo"/ 1 oso desados eta 10 batere ados esan nahi du*

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

40. La calidad de la comida me parece apropiada/ Janariaren kalitatea egokia iruditzen zait

Instrucciones de pregunta: 1 significa "muy en desacuerdo" y 10 "totalmente de acuerdo"/ 1 oso desadats eta 10 batere adats esan nahi du

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

41. Creo que debería aumentar la proporción de producto fresco, local, de temporada y ecológico en el menú./ Produktu fresko, bertakoa, denboraldiko eta ekologikoaren proportzioa menuan areagotu behar dela uste dut.

Instrucciones de pregunta: 1 significa "muy en desacuerdo" y 10 "totalmente de acuerdo"/ 1 oso desadats eta 10 batere adats esan nahi du

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

42. Creo que debería disminuir la cantidad de comida procesada y precocinada que se sirve en el menú/ Menuan zerbitzatzen den, aurrez prestatutako eta prozesatutako janaria murriztu beharko zela uste dut

Instrucciones de pregunta: 1 significa "muy en desacuerdo" y 10 "totalmente de acuerdo"/ 1 oso desadats eta 10 batere adats esan nahi du

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

43. Disponéis de información sobre los proveedores de las materias primas que se consumen en el comedor/ Jantokian kontsumitutako lehengaien hornitzaile buruzko informazioa daukazute

Instrucciones de pregunta: Nulo-Mucha/ Huts-Asko

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

44. Los alimentos se compran en establecimientos familiares locales/ Elikagaiak bertako familia establezimenduetan erosten dira

Instrucciones de pregunta: Nada-Muchos/ Ezer-Asko

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ / 10

45. Enumera principales aspectos positivos que valoráis/ Aipatu baloratzen dituzun alderdi positibo nagusiak

46. Enumera principales aspectos que mejorarías/ Aipatu hobetuko zenituzken alderdi nagusiak

47. Número de comensales diarios con menús especiales/ Menu bereziak dituzten ikasle kopurua

Instrucciones de pregunta: *Alérgico,vegano,celíaco.../ Alergiko,begano,zeliakoa...*

48. Número de tipos diferentes de menús especiales/ Menu berezi moten kopurua

49. Meses de servicio de comedor/ Jantoki zerbitzua dagoen hilabeteak

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una o más respuestas/ Erantzun bat edo gehiago aukeratu*

- Septiembre/ Iraila
- Octubre/ Urria
- Noviembre/ Azaroa
- Diciembre/ Abendua
- Enero/ Urtarrila
- Febrero/ Otsaila
- Marzo/ Martxoa
- Abril/ Apirila
- Mayo/ Maiatza
- Junio/ Ekaina

50. Dias de la semana que en general se ofrece el servicio/ Aste batean zehar zerbitzua eskeintzen diren egunak

Instrucciones de pregunta: *Selecione una o más respuestas/ Erantzun bat edo gehiago aukeratu*

- Lunes/ Astelehena
- Martes/ Asteartea
- Miércoles/ Asteazkena
- Jueves/ Osteguna
- Viernes/ Ostirala
- Sábado/ Larunbata
- Domingo/ Igandea

51. Comen todos los alumnos/as a la vez en un único turno/ Ikasle guztiak txanda bakar batean jaten dute

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta / Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez

52. Número de turnos de comedor por día/ Egun bateko jantoki txanda kopurua

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- 1
- 2
- 3
- 4

53. Número de alumnos/as en los turnos de comedor en el centro/ Jantokiko txanda bakoitzeko ikasle kopurua

54. ¿Existe self-service (autoservicio)?/ Ba al dago self-service(Autozerbitzua)?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- SI/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

55. ¿Los alumnos/as mayores recogen los platos y retiran los desechos? / Ikasle handiek platerak biltzen dituzte eta hondakinak baztertzen dituzte?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- SI/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

56. Horas de personal a la semana atendiendo el comedor/ Jantokiaz astero arduratzen diren pertsonen ordu kopurua

57. Horas de personal a la semana atendiendo la cocina/office/ Sukaldeaz astero arduratzen diren pertsonen ordu kopurua

58. Horas de personal a la semana atendiendo el patio durante el horario de comedor/ Jantoki orduan, jolastokiaz astero arduratzen diren pertsonen ordu kopurua

59. Número de mujeres empleadas en el tiempo del comedor/ Jantokiaz arduratzen diren emakume kopurua

60. Número de hombres empleados en el tiempo del comedor/ Jantokiaz arduratzen diren gizon kopurua

61. ¿Posibilidad de contratar días sueltos? Egun solteak kontratatzeko aukerarik dago?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

Sí/ Bai

No/ Ez

62. En relación con la acogida y el trato del personal, se encuentra: / Pertsonal tratuairekin eta harrerarekin erlazionatuta nola zaude:

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

Muy satisfecho/ Oso pozik

Satisfecho/ Pozik

Poco satisfecho/ Ase gutxiarekin

Nada satisfecho/ Ez nago bat ere ados

Me es indiferente/ Berdin zait

63. ¿Se ha evaluado la satisfacción del servicio de los/as alumnos/as?/ Zerbitzuarekin erlazionatuta, ikasleen asetze maila ebaluatu egin da?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

Sí/ Bai

No/ Ez

64. ¿Se ha evaluado la satisfacción del servicio de lo/as padres y madres?/ Zerbitzuarekin erlazionatuta, gurasoen asetze maila ebaluatu egin da?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

Sí/ Bai

No/ Ez

65. ¿Estarías dispuesto/a a pagar más por un menú de mayor calidad?/ Prest egongo zenuke gehiago ordaintzera, kalitate handigoko menu baterako?

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
 No/ Ez
 Sí, pero no creo que haga falta pagar más/ Bai, baina ez dut uste gehiago ordaindu behar denik

66. ¿Te gustaría que los padres/madres pudiesen hacer un seguimiento más exhaustivo del funcionamiento del comedor a través del Consejo Escolar?/ Gustatuko litzaizuke gurasoek, eskola kontseilu bitartez, jantoki funtzionamenduaren jarraipen sakonago bat egin ahal izatea?

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
 No/ Ez
 Me es indiferente/ Berdin zait

67. ¿Existe normativa interna escrita y clara para regular la convivencia entre lo/as comensales en el tiempo de comedor?/ Ba al dago jantoki orduan jankide arteko bizikidetzaren erregulazio duen araudirik?

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
 No/ Ez

68. ¿La dirección del centro se implica firmemente en la gestión de los posibles conflictos del comedor?/ Ikastetxearen zuzendaritza, jantokian egon daitezkeen gatazka kudeaketan inplikatzeko da?

Instrucciones de pregunta: *Selecione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
 No/ Ez

69. El personal del comedor recibe formación para su función/ Jantokiko pertsonala prestakuntza jasotzen du bere eginkizuna betetzeko

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

70. Se trabajan en el comedor estos aspectos/ Jantokian alderdi hauek lantzen dira

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una o más respuestas/ Erantzun bat edo gehiago aukeratu*

- Lavado de manos/ Esku garbiketa
- Lavado de dientes/ Hortz garbiketa
- Nada/ Ezer
- No lo sé/ Ez dakit

71. Se trabajan aspectos formativos en el comedor/ Jantokian alderdi hezigarriak lantzen dira

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una o más respuestas/ Erantzun bat edo gehiago aukeratu*

- Alimentación (salud,anorexia...y Elikadura(osasuna, anorexia...))
- Sociales (relaciones personales, genero...y Gizarte(erlazio pertsonalak,genero...))
- Ambientales (derroche alimentario,reciclaje...yIngurumena(elikadura eralgiketa,birziklatzea...))
- No se trabajan ninguno de estos aspectos/ Ez dira alderdi hauek lantzen
- No lo sé/ Ez dakit

72. Existen actividades extraescolares en el horario de comedor/ Eskolaz kanpoko ekintzak daude jantoki orduan

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez

73. ¿Existe un huerto escolar en el centro?/ Eskolan ba al dago baratzerik?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

74. Metros cuadrados de huerta en el centro/ Baratza dituen metro karratuak

75. ¿Existe programa de compostaje escolar?/ Eskolan ba al dago konpost programarik?

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta/ Erantzun bat aukeratu*

- Sí/ Bai
- No/ Ez
- No lo sé/ Ez dakit

76. Número de compostadores funcionando en el centro?/ Eskolan zenbat konpostadore daude funtzionamenduan?

77. Proyecto pedagógico del centro vinculado al comedor-alimentación-huerta fuera del horario de comedor/ Eskolaren proiektu pedagogikoa jantoki-elikadura-baratzarekin erlazionatuta, jantoki orduetatik kanpo

Instrucciones de pregunta: *Seleccione una respuesta en cada fila/ Lerro bakoitzean erantzun bakarra aukeratu*

	Si/Bai	No/Ez	No sé/ Ez dakit
¿Algún profesor/a aprovecha el comedor/cocina para trabajar contenidos y competencias específicos de su disciplina?/ Irakasleak jantokia/sukaldea aprobetxatzen du bere irakasgaiaren edukiak lantzeko?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Algún profesor/a aprovecha la huerta del colegio para trabajar contenidos y competencias específicas de su disciplina?/Irakasleak eskolaren baratza aprobetxatzen du bere irakasgaiaren edukiak lantzeko?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Algún profesor/a aprovecha el compostador del colegio para trabajar contenidos y competencias específicas de su disciplina?/Irakasleak eskolaren kopostadorea aprobetxatzen du bere irakasgaiaren edukiak lantzeko?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Se trabaja el derroche alimentario de manera específica en alguna asignatura del centro?/ Janariaren zarrastelkeria lantzen da eskolako irakasgaiaren batean?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Se realizan visitas a instalaciones de agricultores/as que suministran materias primas al colegio?/Eskolara lehengaiak hornitzen dituzten nekazarien instalazioetara bisitak egiten dira?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Se realizan encuentros con agricultores/proveedores de materias primas del comedor del colegio?/Eskolako jantokian lehengaiak hornitzen dituzten nekazari edo probedoreekin bilerak egiten dira?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Se imparten extraescolares sobre cocina-alimentación-producción alimentos?/ Sukalde-elikagai-produkzioarekin erlazionatuta,eskolaz kanpoko ekintzak ematen dira?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9.2. Empresas encargadas del servicio de catering en los comedores escolares

1. Ausolan



Ausolan es un grupo empresarial (Grupo Mondragón) integrado por cooperativas autónomas e independientes, con filiales productivas y delegaciones corporativas en 41 países y ventas en más de 150.

Es el décimo grupo empresarial español, trabaja en el sector industrial, en el financiero y en la distribución, y además desarrolla iniciativas en el ámbito del conocimiento y la educación.

En definitiva, un grupo cooperativo con más de 50 años de historia, que se ha convertido en una referencia mundial del trabajo en cooperación.

Garantizando el aporte nutricional adecuado, las plantillas de los menús fomentan el consumo de legumbres, verdura y frutas con el aporte de fibra y vitaminas necesario, reduciendo las materias grasas y azúcares, asegurando la ingesta de hierro y calcio que requiere su actividad diaria (carne roja y lácteos). Apostando por materias primas de primer nivel, ecológicos y de proximidad (Ausolan, 2018).

Datos:

- Más de 11.000 trabajadores
- Más de 250.000 comensales
- 1.100 centros educativos
- 30 hospitales
- 300 residencias

Localización:



Figura 39. Localización de las empresas Ausolan en España y concretamente en la Comunidad Foral de Navarra (Esquiroz y Sarriguren)

2. Gourmetfood



Gourmetfood es una empresa dedicada desde hace más de 25 años a la restauración y servicio a colectividades. El servicio está basado en la flexibilidad y gestión eficaz, que permite dar diferentes soluciones a cada cliente.

El objetivo es ofrecer la mayor calidad y frescura en sus productos, así como ofrecer una alimentación saludable y equilibrada para satisfacer las necesidades de las colectividades a las que se dirigen.

La carne, fruta y verduras es seleccionada y preparada para acercarse al día de su consumo. Los productos frescos vienen directamente de sus proveedores garantizando toda la frescura, gracias a al estricto control de calidad (Gourmetfood, 2018).

Datos:

- Más de 200 trabajadores
- 15 flota de vehiculos
- Más de 1.000.000 menús anuales

Localización:

- Huarte-Pamplona
- Cintruenigo-Navarra
- Zaragoza-Aragón
- La Rioja

3. Irigoyen



Irigoyen es una empresa dedicada a la restauración de colectividades y cuenta con una experiencia de más de 20 años en el sector. Apuestan por la calidad y por un trato personalizado ya que todos sus esfuerzos están dirigidos a satisfacer las necesidades de cada uno de sus clientes ofreciendo un servicio de calidad.

Irigoyen comedor saludable, es un proyecto innovador que además de promocionar unos hábitos de alimentación e higiene saludables y unas normas de convivencia que promueven valores adecuados. Su campo de actuación va más allá de los comedores y propone una serie de actividades programadas y fomentadas para cumplir los objetivos que plantea (Irigoyen Comedor Saludable, 2018).

Después de haber participado en un proyecto pionero denominado “MAS ECO, POR FAVOR”, en el que se estudió la introducción de alimentos ecológicos en los menús escolares, están en disposición de ofertar diferentes propuestas de presencia de alimento ecológico.

Localización:

- Polígono Landaben, 31012 Pamplona

4. Aramark



Aramark es una empresa de servicios de alimentación, facility management y uniformes orientada al consumidor.

Aramark entró en España colaborando en la organización de los servicios de catering para uno de los mayores acontecimientos deportivos de la historia: los JJOO de Barcelona 1992.

En Aramark creen en la importancia de mantener una alimentación saludable para fortalecer el cuerpo y mente de los más pequeños. Por eso en 2011 nace *Vida Saludable*, a través de este proyecto quieren impulsar la prevención de problemas de salud como la obesidad o el sobrepeso entre los escolares mediante diferentes cursos lúdicos que tratan temas como los desayunos saludables, buenos hábitos en la mesa, conocer la pirámide nutricional y las propiedades de los alimentos.

Sus 270,000 empleados destacan por la gran pasión por el servicio y proporcionan experiencias que enriquecen y nutren vidas de millones de personas en 19 países alrededor del mundo cada día (Aramark, 2018).

Datos:

- Más de 300.000 comidas diarias en España

Localización:

- Sus oficinas centrales se encuentran en el estado de Filadelfia (Pensilvania, Estados Unidos)

5. Serunion



Serunion es una empresa de **restauración colectiva** con más de 30 años de experiencia en el sector y líder en el mercado. Desde 2001 pertenece al Grupo Elior, líder mundial en restauración, servicios y concesiones que opera en 16 países. Serunion genera empleo local, invierte en infraestructuras descentralizadas, colabora con grupos sociales desfavorecidos, realiza compra de proximidad y apuesta por la defensa del medioambiente. Todo ello se engloba dentro de un marco de empresa éticamente responsable (Serunion, 2018).

Datos:

La confianza de sus clientes y la eficacia del trabajo diario de más de 20.000 profesionales les permite estar presentes en 3.000 centros y atender diariamente a más de 495.000 comensales en escuelas, empresas, hospitales y centros de la tercera edad.

Localización:

- Cocinas centrales:
 - Andalucía
 - Aragón
 - Canarias
 - Castilla y León
 - Cataluña
 - Comunidad Valenciana
 - Extremadura
 - Galicia
 - La Rioja
 - Murcia
 - Madrid

9.3. Ejemplos de menús analizados

- Ausolan (Menú 1)

noviembre azaroa
menús 1º trimestre • curso 2018-2019 / 1.hiruhabeteko menuak • 2018-2019 ikasturtea

Todos nuestros platos son elaborados con aceite de oliva virgen extra.
Jaki guztiak oliba-olio birjina estrarekin prestatzen ditugu.

01 jueves		02 viernes	
		KCal. 626 H.C. 59 Lip. 31 P. 32 • BORRAJA CON REFRITO • FILETE DE TERNERA EN SALSA CAZADORA • YOGUR / • PAN	
05 lunes		06 martes	
KCal. 534 H.C. 74 Lip. 18 P. 24 • LENTEJAS CON CHIA • TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO AUSOLAN • GUARNICION LECHUGA Y MAIZ • FRUTA FRESCA / • PAN		KCal. 600 H.C. 62 Lip. 27 P. 32 • VERDURA EN MENESTRA • HAMBURGUESAS EN SALSA • LECHUGA CENTRO DE MESA • FRUTA FRESCA / • PAN	
12 lunes		13 martes	
KCal. 640 H.C. 67 Lip. 35 P. 16 • JUDIA VERDE CON PATATAS • SAN MARINO • GUARNICION LECHUGA • FRUTA FRESCA / • PAN		KCal. 714 H.C. 75 Lip. 33 P. 35 • GARBANZOS CON ZANAHORIA Y REFRITO DE AJO • POLLO AL AJILLO • GUARNICION LECHUGA • FRUTA FRESCA / • PAN	
19 lunes		20 martes	
KCal. 643 H.C. 54 Lip. 36 P. 28 • SOPA DE COCIDO CON FIDEOS ECOLÓGICOS • ALBONDIGAS CON TOMATE • LECHUGA CENTRO DE MESA • FRUTA FRESCA / • PAN		KCal. 600 H.C. 90 Lip. 18 P. 24 • ENSALADA CON PATATA Y ATUN • LENTEJAS PARDINAS • FRUTA FRESCA • PAN	
26 lunes		27 martes	
KCal. 743 H.C. 71 Lip. 43 P. 20 • PURE DE VERDURAS CON PICATOSTES • TORTILLA DE PATATA Y CALABACIN AUSOLAN • GUARNICION LECHUGA • YOGUR / • PAN		KCal. 655 H.C. 102 Lip. 19 P. 25 • CODITOS CON TOMATE • FILETE MERLUZA AL HORNO ESTILO ORJO • FRUTA FRESCA / • PAN	
07 miércoles		08 jueves	
KCal. 709 H.C. 101 Lip. 18 P. 41 • ESPAGUETIS CON TOMATE • BACALAO EN SALSA VERDE • FRUTA FRESCA • PAN		KCal. 735 H.C. 77 Lip. 30 P. 45 • ALUBIA BLANCA A LA BILBAINA • POLLO EN SALSA DE MOSTAZA SUAVE • FRUTA FRESCA / • PAN	
14 miércoles		15 jueves	
KCal. 547 H.C. 81 Lip. 15 P. 25 • MACARRONES FRESCOS CON TOMATE • FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CHIPIRONES • YOGUR / • PAN		KCal. 623 H.C. 66 Lip. 25 P. 36 • CREMA DE ZANAHORIA • GUISADO DE TERNERA • FRUTA FRESCA • PAN	
21 miércoles		22 jueves	
KCal. 744 H.C. 108 Lip. 32 P. 34 • ARROZ CON TOMATE • FILETE DE LIMANDA REBOZADA • GUARNICION LIMON • FRUTA FRESCA / • PAN		KCal. 714 H.C. 72 Lip. 35 P. 36 • BORRAJA CON PATATAS • FILETE POLLO EN SALSA CON ZANAHORIA Y JAMON SERRANO • BIZCOCHO DE CHOCOLATE / • PAN	
28 miércoles		29 jueves	
KCal. 600 H.C. 60 Lip. 29 P. 28 • ACELGA ESTOFADA • MUSLO DE POLLO AL CHILINDRON • LECHUGA Y ZANAHORIA CENTRO DE MESA • FRUTA FRESCA / • PAN		KCal. 717 H.C. 104 Lip. 25 P. 26 • ALUBIA PINTA • CROQUETAS DE BACALAO • GUARNICION LECHUGA • FRUTA FRESCA / • PAN	
		30 viernes	
		KCal. 651 H.C. 77 Lip. 23 P. 29 • PATATAS VIUDAS • LOMO FRESCO EN SALSA DE VERDURAS • FRUTA FRESCA / • PAN	

Figura 40. Menú tipo, de un mes del primer semestre del curso 2018-19 suministrado por la empresa de catering Ausolan

• **Ausolan (Menú 2)**

febrero otsaila
menús 2º trimestre · curso 2018-2019 / 2.hiruhilabeteko menuak · 2018-2019 ikasturtea

Todos nuestros platos son elaborados con aceite de oliva virgen extra.
jaki guztiak oliba-olio birjina estrarekin prestatzen ditugu.

04 lunes Eko
KCal. 694 H.C. 84 Lip. 46 P. 19
• BORRAJA ECOLÓGICA CON PATATAS
• CRISQUETAS DE JAMÓN
• GUARNICIÓN LECHUGA
• YOGUR NATURAL ECOLÓGICO / PAN MIFIBRA

05 martes N
KCal. 698 H.C. 75 Lip. 27 P. 42
• ALUBIA BLANCA POCHA
• FILETE DE ATÚN DE BERMEO ASADO CON PATATAS / LECHUGA CENTRO MESA
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

06 miércoles Eko
KCal. 538 H.C. 63 Lip. 21 P. 26
• CREMA DE CARDO
• ESCALOPIN DE CERDO A LA NARANJA
• FRUTA FRESCA ECOLÓGICA / PAN MIFIBRA

07 jueves Eko
KCal. 713 H.C. 107 Lip. 20 P. 29
• ARROZ ECOLÓGICO CON TOMATE
• MUSLO DE POLLO ASADO CON CHAMPIÑONES
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

08 viernes Eko
KCal. 561 H.C. 70 Lip. 24 P. 25
• CREMA DE BROCOLI ECOLÓGICO
• TORTILLA DE PATATA AUSOLAN
• GUARNICIÓN LECHUGA
• YOGUR / PAN MIFIBRA

11 lunes Eko
KCal. 579 H.C. 52 Lip. 30 P. 27
• JUDIA VERDE ECOLÓGICA CON PATATA
• ALBONDIGAS EN SALSA
• FRUTA FRESCA ECOLÓGICA / PAN MIFIBRA

12 martes Eko
KCal. 687 H.C. 77 Lip. 27 P. 35
• LENTEJAS ECOLÓGICAS A LA HORTELANA
• ABADAJE AL HORNO CON VERDURITAS
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• BIZCOCHO DE MERMELEDA / PAN MIFIBRA

13 miércoles Eko
KCal. 546 H.C. 88 Lip. 16 P. 15
• CREMA DE VERDURAS
• ESPIRALES FRESCOS CON TOMATE
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

14 jueves Eko
KCal. 654 H.C. 86 Lip. 22 P. 33
• PATATAS A LA MARINERA
• LOMO FRESCO CON TOMATE
• FRUTA FRESCA
• PAN MIFIBRA

15 viernes Eko
KCal. 688 H.C. 81 Lip. 33 P. 41
• GARBANZOS ECOLÓGICOS VIUDOS
• FILETE DE LIMANDA REBOZADA
• GUARNICIÓN LECHUGA
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

18 lunes Eko
KCal. 578 H.C. 65 Lip. 23 P. 31
• SOPA DE PESCADO
• LOMO ADOBADO CON PISTO
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• YOGUR NATURAL ECO. / PAN MIFIBRA

19 martes Eko
KCal. 642 H.C. 64 Lip. 28 P. 37
• ACELGA ESTOFADA
• POLLO EN SALSA DE MOSTAZA SUAVE
• FRUTA FRESCA ECOLÓGICA / PAN MIFIBRA

20 miércoles Eko
KCal. 612 H.C. 100 Lip. 14 P. 26
• CODITOS CON TOMATE
• FILETE MERLUZA EN SALSA VERDE
• FRUTA FRESCA ECOLÓGICA
• PAN MIFIBRA

21 jueves Eko
KCal. 592 H.C. 63 Lip. 19 P. 26
• ALUBIA PINTA
• TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO AUSOLAN / GUARNICIÓN LECHUGA
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

22 viernes Eko
KCal. 505 H.C. 50 Lip. 30 P. 30
• CREMA DE CALABAZA ECOLÓGICA
• FILETE DE LIMANDA REBOZADA
• GUARNICIÓN LECHUGA
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

25 lunes Eko
KCal. 615 H.C. 82 Lip. 17 P. 36
• LENTEJAS ECOLÓGICAS CON CHIA
• BACALAO AL AJOARRIERO
• FRUTA FRESCA ECOLÓGICA
• PAN MIFIBRA

26 martes Eko
KCal. 731 H.C. 105 Lip. 24 P. 30
• ARROZ ECOLÓGICO A LA CUBANA
• MUSLO DE POLLO ASADO
• GUARNICIÓN LECHUGA
• FRUTA FRESCA ECOLÓGICA / PAN MIFIBRA

27 miércoles Eko
KCal. 518 H.C. 61 Lip. 18 P. 31
• JUDIA VERDE CASERA
• FILETE RUSO CON CHAMPIÑONES
• LECHUGA CENTRO DE MESA
• FRUTA FRESCA / PAN MIFIBRA

28 jueves Eko
KCal. 666 H.C. 78 Lip. 23 P. 40
• ALUBIA BLANCA A LA BILBAINA
• ABADAJE REBOZADO
• GUARNICIÓN LECHUGA
• YOGUR / PAN MIFIBRA

01 ostirala Eko

Figura 41. Menú tipo, de un mes del segundo semestre del curso 2018-19 suministrado por la empresa de catering Ausolan.

• **Gourmetfood**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 770 Kc 24gr Prot. 20gr HC 73gr Lip	4 554 Kc 42gr Prot. 45gr HC 19gr Lip	5 429 Kc 41gr Prot. 21gr HC 48gr Lip	6 705 Kc 27gr Prot. 42gr HC 47gr Lip	7 587 Kc 22gr Prot. 70gr HC 31gr Lip
Judía verde con patata Fresh green beans with potato Salchichas frescas homo c/g. Baked sausages/ new potatoe Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pavo	Alubia roja c/calabaza ECO Kidney beans with carrots Filete de merluza al horno c/g Baked hake with garnish Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	Crema zanahoria ECO Cream of carrots Escalope pollo c/sesamo ECO Breaded chicken steak ECO Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con fletan	Patatas con costilla Stewed potato with ribs Tortilla francesa c/ chistorra Omelette with sausage Yogur Yogurt Pure verdura con temera	Arroz Tres Delicias Fried Rice * Chines Style* Abadejo a la andaluza Fish medallions Andalusian Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo
10 741 Kc 24gr Prot. 22gr HC 86gr Lip	11 571 Kc 34gr Prot. 41gr HC 26gr Lip	12 444 Kc 9gr Prot. 8gr HC 43gr Lip	13 711 Kc 32gr Prot. 36gr HC 48gr Lip	14 727 Kc 30gr Prot. 71gr HC 49gr Lip
Cardo a la navarra Navarran style thistle Lomo salsa ciruelas Loin in plum sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con temera	Alubia blanca estofada Homestyle white beans Solla al horno c/guamicion Baked solla Yogur liquido Yogurt drink Pure verdura con legumbre	Ensalada primavera Spring salad Filete de Temera en salsa Beef fillet in sauce Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	Sopa pollo c/verduras ECO Chicken soup with vegetables San Jacobo casero Cordon bleu Yogur Yogurt Pure verdura con pollo	Coditos Bolognesa Shaped with tomato Limanda homo c/guamicion Baked limanda with vegetable Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda
17 322 Kc 7gr Prot. 16gr HC 33gr Lip	18 713 Kc 95gr Prot. 46gr HC 14gr Lip	19 709 Kc 33gr Prot. 41gr HC 44gr Lip	20 600 Kc 32gr Prot. 19gr HC 80gr Lip	21 702 Kc 40gr Prot. 65gr HC 38gr Lip
Judía verde con patata Fresh green beans with potato Pollo asado c/lechuga Roast chicken Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	Lentejas c/calabacin ECO Organic lentils with zucchini Bacalao con tomate casero Cod with tomatoe sauce Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	Sopa maravilla ECO Chicken soup Pavo al horno c/naranja Turkey baked with orange Bizcocho casero Homemade pound cake Pure verdura con fletan	Borraja fresca con patata Fresh borage with potatoes F. ruso casero c/temera Beef patty with mushrooms Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	Arroz Campero Rice with vegetables Filete de merluza al horno c/g Baked hake with garnish Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con gallo
24 585 Kc 33gr Prot. 30gr HC 33gr Lip	25 582 Kc 20gr Prot. 26gr HC 33gr Lip	26 326 Kc 17gr Prot. 42gr HC 79gr Lip	27 433 Kc 36gr Prot. 27gr HC 46gr Lip	28 713 Kc 29gr Prot. 76gr HC 47gr Lip
Menestra de verduras Vegetable medley Bistec de pollo al ajillo Garlic chicken Yogur Yogurt Pure verdura con temera	Patatas guisadas Stewed potatoes Tortilla de atun Tuna omelet Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verduras con halibut	Potaje garbanzo/zanah.ECO Organic garbanzo beans Filete de abadejo homo c/g. Baked cod with garnish Yogur Yogurt Pure verdura con legumbre	Crema de Quinoa y vegetales Quinoa and vegetable cream Albondigas caseras Homemade meatballs Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con pollo	Lacitos vegetales con bacon Vegetable pasta with bacon Escalope de limanda Breaded dab Fruta de temporada Fresh Fruit Pure verdura con limanda

Figura 42. Menú tipo, de un mes del primer semestre del curso 2018-19 suministrado por la empresa de catering Gourmetfood

• Irigoyen

JANTOKI Osasungarria
COMEDOR Saludable

3 ASTELEHENA · LUNES	4 ASTEARTEA · MARTES	5 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES	6 OSTEGUNA · JUEVES	7 OSTIRALA · VIERNES
10 ASTELEHENA · LUNES	11 ASTEARTEA · MARTES	12 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES	13 OSTEGUNA · JUEVES	14 OSTIRALA · VIERNES
17 ASTELEHENA · LUNES	18 ASTEARTEA · MARTES	19 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES	20 OSTEGUNA · JUEVES	21 OSTIRALA · VIERNES
24 ASTELEHENA · LUNES	25 ASTEARTEA · MARTES	26 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES	27 OSTEGUNA · JUEVES	28 OSTIRALA · VIERNES
ASTELEHENA · LUNES	ASTEARTEA · MARTES	ASTEAZKENA · MIÉRCOLES	OSTEGUNA · JUEVES	

3 ASTELEHENA · LUNES

4 ASTEARTEA · MARTES

5 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES

6 OSTEGUNA · JUEVES

7 OSTIRALA · VIERNES

- Arroza tomatearekin
- Granadero limoiarekin
- Esnekia
- Arroz con tomate
- Granadero con limón
- Lácteo

10 ASTELEHENA · LUNES

- Kalabazin krema
- Patata tortilla tomatearekin
- Esnekia
- Crema de calabacín
- Tortilla de patata con tomate
- Lácteo

11 ASTEARTEA · MARTES

- EKO Makarroiak tomatearekin
- Limanda limoiarekin
- Fruta
- Macarrones ECO con tomate
- Limanda con limón
- Fruta

12 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES

- Azenario purea
- Xerra errusiara
- Fruta
- Puré de zanahoria
- Filete ruso
- Fruta

13 OSTEGUNA · JUEVES

- Arroza saltaitxa freskoekin
- Legatza saltsan
- Fruta
- Arroz con salchichas frescas
- Merluza en salsa
- Fruta

14 OSTIRALA · VIERNES

- Dilista erregosiak
- Solomoa piperrekin
- Fruta
- Lentejas estofadas
- Lomo con pimientos
- Fruta

17 ASTELEHENA · LUNES

- Espagetiak urdaiazpikoarekin
- Albondigak saltsan
- Fruta
- Espaguetis con jamón
- Albóndigas en salsa
- Fruta

18 ASTEARTEA · MARTES

- EKO Garbantzuak
- Oilasko gisatua
- Fruta
- Garbanzos ECO
- Pollo guisado
- Fruta

19 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES

- Lekak
- Platua arrautzetzatua
- Fruta
- Judía verde
- Platija rebozada
- Fruta

20 OSTEGUNA · JUEVES

- Barazki purea
- Eskalopea txanpinoiekin
- Fruta
- Puré de verduras
- Escalope con champis
- Fruta

21 OSTIRALA · VIERNES

- Arroza tomatearekin
- Bakailaoa labean olio errearekin
- Fruta
- Arroz con tomate
- Bacalao al horno con refrito
- Fruta

24 ASTELEHENA · LUNES

- Zerbak patatekin
- Salomo freskoa letxuarekin
- Esnekia
- Acelga con patatas
- Lomo fresco con lechuga
- Lácteo

25 ASTEARTEA · MARTES

- EKO Dilestak
- Oilasko urdaiazpiko-boatxak baratxuritan
- Fruta
- Lentejas ECO
- Jamoncitos de pollo al ajillo
- Fruta

26 ASTEAZKENA · MIÉRCOLES

- Patatak Errioxako erara
- Legatza saltsan
- Fruta
- Patatas a la riojana
- Merluza en salsa
- Fruta

27 OSTEGUNA · JUEVES

- Entsalada mistoa
- Pasta Boloniako erara
- Fruta
- Ensalada mixta
- Pasta a la boloñesa
- Fruta

28 OSTIRALA · VIERNES

- Arroza Kubatar erara
- Bakailaoa labean panadera patatekin
- Fruta
- Arroz a la cubana
- Bacalao al horno con patata panadera
- Fruta

Figura 43. Menú tipo, de un mes del primer semestre del curso 2018-19 suministrado por la empresa de catering Irigoyen

• **Aramark**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>3</p> <p>FESTIVO (**) 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta (**) 1º Rice 2º Fish with Vegetable and Fruit (*) 1º Verdura 2º Huevos con Patatas y Lácteos</p>	<p>4</p> <p>Lentejas a la jardinera San Jacobo con patatas chips Yogur y pan Vegetables lentils Cooked ham & cheese escalope with potato chips Yoghurt and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>5</p> <p>Pasta a la boloñesa Filete de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y aceitunas Fruta y pan Pasta in bolognese sauce Andalusian style hake with green salad with olives Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO (**) 1º Arroz 2º Carne con Verdura y Lácteos (**) 1º Rice 2º Cold cuts with Vegetable and Dairy (*) 1º Verdura 2º Huevos con Legumbres y Fruta</p>	<p>7</p> <p>Alubias guisadas Tortilla de patatas casera con tomate natural Yogur y pan Cooked beans Homemade potato omelette with fresh tomatoes Yoghurt and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</p>
<p>10</p> <p>Garbanzos compuestos Calamar a la madrileña con ensalada de lechuga y cebolla Yogur y pan Chickpea stew Madrid-style squid with lettuce salad with onion Yoghurt and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta</p>	<p>11</p> <p>Arroz a la cubana (arroz, salsa de tomate) Lomo fresco al pimentón rebozado con tomate natural Fruta y pan Cuban style rice Batter-fried loin au paprika with fresh tomatoes Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Pasta y Fruta</p>	<p>12</p> <p>Lentejas estofadas con verduras Filete de merluza en salsa verde Fruta y pan Stewed lentils Hake in green sauce Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos</p>	<p>13</p> <p>Crema de verduras con picatostes Hamburguesa a la plancha con ketchup y patatas Yogur y pan Vegetables cream with croutons Grilled hamburger with ketchup & chips Yoghurt and bread (*) 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Fruta</p>	<p>14</p> <p>Espirales con tomate Tortilla americana con ensalada de lechuga Fruta y pan Spirals with tomato sauce American omelette with lettuce Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>
<p>17</p> <p>Crema de calabacín Estofado de lomo a la cazadora Yogur sabores y pan Zucchini cream Hunter's tenderloin stew Flavored yoghurt and bread (*) 1º Pasta 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>18</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria, pimiento, cebolla, patata) Tortilla francesa de jamón york con tomate natural Fruta y pan Lentils with vegetables Cooked ham omelette with fresh tomatoes Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Arroz y Lácteos</p>	<p>19</p> <p>Judías verdes con refrito Filete de merluza a la andaluza con patatas chips Fruta y pan Green beans with refried veggies Andalusian style hake with potato chips Fruit and bread (*) 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>20</p> <p>Sopa de cocido con pasta Canelones de carne gratinados (bechamel y queso) Yogur y pan "Cocido" soup with pasta Meat Cannelloni au gratin (bechamel and cheese) Yoghurt and bread (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>21</p> <p>Arroz con salsa de tomate Pechuga de pollo a la milanesa Fruta y pan Rice with tomato sauce Milanese style chicken breast Fruit and bread (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>

Figura 44. Menú tipo, de un mes del primer semestre del curso 2018-19 suministrado por la empresa de catering Aramark

• **Sin empresa externa subcontratada**

ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	ORTZEGUNA	ORTZIRALA
Barazki purea Oilaskoa labean patatekin	Ilar gorriak barazkiekin Arraia arrautzaztatua entsaladarekin	Lentejak Xolomoa txanpiñoiekin	Lekak Arroza tomatea eta arrautzarekin	Espagetiak txanpiñoiekin Arraia labean baratz-ilarrekin
Esnekia	Fruta	Fruta	Esnekia	Fruta
ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	ORTZEGUNA	ORTZIRALA
Zopa Hanburgesa letxugarekin	Patatak errioxar erara Arraia saltsa berdean	Makarroiak Xerri-xerra piperrekin	Barazki purea Oilasko paella	Lentejak barazkiekin Arraia arrautzaztatua txanpiñoiekin
Fruta	Fruta	Fruta	Esnekia	Fruta
ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	ORTZEGUNA	ORTZIRALA
Entsalada Makarroiak haragi eta tomatearekin	Garbantzua barazkiekin Arraia labean txanpiñoiekin	Arroza Xolomoa letxugarekin	Porru eta patata Indioilar bularkia piperrekin	Arrai zopa barazkiekin Haragi gisatua patatekin
Fruta	Esnekia	Esnekia	Fruta	Fruta
ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	ORTZEGUNA	ORTZIRALA
Barazki purea Oilasko saltsan	Lentejak barazkiekin Arraia arrautzaztatua limoiarekin	Makarroiak Salbitxia patata purearekin	Zopa Eskaloepa letxugarekin	Lekak Patata tortilla tomatearekin
Esnekia	Fruta	Fruta	Fruta	Esnekia
ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	ORTZEGUNA	ORTZIRALA
Barazkia Untxia arrozarekin	Ilar zuriak Arraia labean letxugarekin	Barazki purea Xerri-xerra baratz-ilarrekin	Entsalada pastarekin Albondigak tomatearekin	Garbantzua barazkiekin Arraia saltsan
Esneki	Fruta	Esnekia	Fruta	Fruta

Figura 45. Menú tipo, de un mes del primer semestre del curso 2018-19 suministrado por un centro el cual no tiene el servicio de comedor subcontratado con ninguna empresa externa.

9.4. Listado de centros públicos que disponen del servicio de comedor en Navarra

COMEDORES COMARCALES	COMEDORES ORDINARIOS
ANSOAIN C.P.E.I.P. "Ezkaba"	ALTSASU/ALSASUA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Zelandi"
AOIZ C.P.E.I.P. "San Miguel"/I.E.S.O.	AMAIUR/MAYA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
BERIÁIN C.P.E.I.P.	ARANTZA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
BETELU C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Araxes"	ARIZKUN C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
CASCANTE C.P.E.I.P. "Santa Vicenta María"	AZAGRA. C.P.E.I.P. "Francisco Arbeloa"
DONEZTEBE/SANTESTEBAN C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. e I.E.S.O./D.B.H.I. "Mendaur"	BARAÑAIN C.P.E.I.P. "Alaiz"
ESTELLA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Remontival"	BARAÑAIN C.P.E.I.P. "Eulza"
GOIZUETA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Andrés Narbarte Xalto"	BARAÑÁIN C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Los Sauces"
HUARTE C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Virgen Blanca"	BARASOAIN C.P.E.I.P. "Martín Azpilcueta"
JAUNTSARATS C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Oihanzabal"	BERA/VERA DE BIDASOA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Ricardo Baroja"
LARRAINTZAR C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.	BURLADA H.L.H.I.P. "Ermitaberri"
LEKUNBERRI C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Ibarberri"	BURLADA C.P.E.I.P. "Hilarión Eslava"
LESAKA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Irain"	CABANILLAS C.P.E.I.P. "San Juan de Jerusalem"
LOS ARCOS C.P.E.I.P. "Santa María"	CARCASTILLO. C.P.E.I.P. "Virgen de la Oliva"
LUMBIER C.P.E.I.P. "San Juan"	CASTEJON C.P.E.I.P. "Dos de Mayo"
MUTILVA C.P.E.I.P. "San Pedro"	CAPARROSO C.P.E.I.P. "Virgen del Soto"
NOÁIN C.P.E.I.P. "San Miguel"	CINTRUENIGO C.P.E.I.P. "Otero de Navascués"
OLITE C.P.E.I.P. "Príncipe de Viana"	CORELLA C.P.E.I.P. "Ciudad de Corella"
ORCOYEN C.P.E.I.P. "Auzalar"	CORTES C.P.E.I.P. "Cerro de la Cruz"
ORCOYEN C.P.E.I.P. "San Miguel"	ERRO C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "San Esteban"
PAMPLONA C.P.E.E. "Andrés Muñoz Garde"	ETXALAR C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
SANGÜESA C.P.E.I.P. "Luis Gil"	FONTELLAS C.P.E.I.P. "Virgen del Rosario"
VIANA C.P.E.I.P. "Ricardo Campano"/I.E.S.O. "Del Camino"	FUSTIÑANA C.P.E.I.P. "Santos Justo y Pastor"
VILLAVA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Atargi"	IRURITA. C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
VILLAVA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Lorenzo Goicoa "	ITUREN C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
ZIZUR MAYOR C.P.E.I.P. "Catalina de Foix"	LAKUNTZA "Luis Fuentes " C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
ZIZUR MAYOR C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Erreniega"	LODOSA " Ángel Baigorri "C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.
ZUDAIRE C.P.E.I.P. "Las Amescoas"	MENDAVIA C.P.E.I.P. "San Fco. Javier"
BERRIOZAR C.P.E.I.P. "Mendialdea I"	MILAGRO "Ntra Sra Patrocinio" C.P.E.I.P.
BERRIOZAR C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Mendialdea II"	MONTEAGUDO "Santa María Magdalena" C.P.E.I.P.
C.P.E.I ELIZONDO .I.P	MURCHANTE C.P.E.I.P. "Madrones y Magaña"
ETXARRI-ARANATZ C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "San Donato"	OLAZTI/OLAZAGUTIA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Domingo Bados"
GARRALDA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Ntra.Sra. de Orreaga"/I.E.S.O.	PAMPLONA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Amaiur Ikastola"
IRURTZUN C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Atakondoa"	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Azpilagaña"
LUZAIDE/VALCARLOS C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.	PAMPLONA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Bernat Etxepare"
OCHAGAVÍA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P./I.E.S.O.	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Buztintxuri"
RONCAL C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Julián Gayarre"/I.E.S.O.	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Cardenal Iundáin"
ZUBIRI C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Xabier Zubiri"	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Dña. Mayor de Navarra"

COMEDORES COMARCALES	COMEDORES ORDINARIOS
PUENTE LA REINA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P.	PAMPLONAC.P.E.I.P."El Lago"/Mendigoiti
TAFALLA C.P.E.I.P. "Marqués de la Real Defensa"	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Ermitagaña"
TUDELA C.P.E.E. "Torre Monreal"	PAMPLONA C.P.E.I.P. "García Galdeano"
LEITZA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P."Erleta"	PAMPLONAC.P.E.I.P./H.L.H.I.P."Hegoalde Ikastola"
ZIZUR MAYOR C.P.E.I.P."Camino de Santiago"	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Iturrama"
ANCÍN "San Fausto"	PAMPLONA C.P.E.I.P. "José M^a de Huarte"
	PAMPLONAC.P.E.I.P."Mendillorri"/Elorri
	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Nicasio de Landa"
	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Patxi Larraintzar"
	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Rochapea "
	PAMPLONA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "San Francisco"
	PAMPLONA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "San Jorge"
	PAMPLONA C.P.E.I.P. "San Juan de la Cadena"
	PAMPLONA C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Sanduzelai"
	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Vázquez de Mella"
	PAMPLONA C.P.E.I.P. "Víctor Pradera"
	PERALTA C.P.E.I.P. "Juan Bautista Irurzun"
	RIBAFORADA C.P.E.I.P. "San Bartolomé"
	SAN ADRIAN C.P.E.I.P. "Alfonso X El Sabio"
	SARRIGUREN C.P.E.I.P. "Hermanas Uriz Pi"
	SARRIGUREN C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "Joakin Lizarraga"
	TUDELA C.P.E.I.P. "Elvira España"
	TUDELA C.P.E.I.P. "Griseras"
	TUDELA C.P.E.I.P. "Monte San Julián"
	TUDELA C.P.E.I.P. "Huertas Mayores"
	UHARTE ARAKIL C.P.E.I.P./H.L.H.I.P. "San Miguel"
	VALTIERRA C.E.I.P. "Felix Zapatero"
	ZUGARRAMURDI
	LARRAGA C.P.E.I.P.

Tabla 2. Listado de centros públicos identificados que disponen del servicio de comedor escolar en Navarra en el curso 2018-2019. En verde se encuentran remarcados los centros que han contestado la encuesta.