

Hacia un aprovisionamiento y alimentación conscientemente sostenible en el comedor del Centro Rural de Atención Diurna y vivienda comunitaria de Asparrena



Hacia un aprovisionamiento y alimentación conscientemente sostenible en el comedor del Centro Rural de Atención Diurna y vivienda comunitaria de Asparrena

El Plan de Actuación de la Asociación de Desarrollo Rural de la Llanada Alavesa (ADR Lautada) se marca como objetivo en el año 2020, trabajar el incremento de producto local y ecológico en comedores colectivos de titularidad pública de la comarca. Este objetivo parte de un proceso de análisis y reflexión de diferentes agentes institucionales y sociales de la comarca en base a tres ámbitos de actuación: desarrollo sostenible, cohesión social y calidad de vida.

Se parte de la idea que la creación de criterios de sostenibilidad en la compra pública, el incremento de producción agrícola sostenible y organizar ciclos alimentarios de cercanía, está asociado a un mayor desarrollo económico, pero también a un aumento en la calidad de vida y bienestar de las personas.

Tras la presentación del proyecto a nivel comarcal, desde el Ayuntamiento de Asparrena se plantea incidir en la introducción de una política alimentaria adecuada en el servicio de comedor que es compartido por el Centro Rural de Atención Diurna y Vivienda Comunitaria, servicios de atención a personas mayores y que son gestionados por este Ayuntamiento con la financiación del Instituto Foral de Bienestar Social. Este comedor es gestionado a través de adjudicación pública por un cocinero profesional, que realiza la comida en la cocina del mismo centro, atendiendo a un total de 20-26 personas al día.

Las personas de la Vivienda Comunitaria residen en el segundo piso del 1 edificio, y desde la cocina se les prepara comidas y cenas de lunes a domingo. Las personas usuarias del Centro de Día tan sólo comen en el centro de lunes a viernes. José Manuel Manzano, Txiki, es el cocinero responsable de llevar a cabo todas las labores de la cocina. Él lleva trabajando en esta cocina desde 2005 de forma continuada, a excepción de 3 años. Actualmente es el adjudicatario del contrato municipal del Ayuntamiento de Asparrena.

Paralelamente, el plan de actuación 2020 de la ADR Lautada marcaba la conveniencia de trabajar para incrementar el producto local y ecológico en algún comedor colectivo de titularidad municipal de la comarca. Se decidió hacerlo en el comedor colectivo de mayores sito en Asparrena debido a las características especiales del mismo, y a la predisponibilidad de los agentes implicados (ayuntamiento y cocinero).

En febrero del 2020 se llevó a cabo una reunión para conocer la realidad de la cocina, donde participaron la alcaldesa y la concejala de servicios sociales del Ayuntamiento, el presidente y la técnica de Asociación de Desarrollo Local de La Llanada-Lautada (ADR) y el cocinero encargado del servicio de comedor, conversando también con las personas usuarias del servicio. Allí se planteó la posibilidad de participar en la convocatoria de ayudas de la Fundación Daniel Nina Carasso, y habiendo recibido el apoyo económico, se procedió a la ejecución del proyecto con la contratación de una persona coordinadora para diciembre 2020- julio 2021. Este proyecto busca dar pasos hacia una conciencia política y social de lo que representa en el pueblo el alimentarse de una forma más cercana y/o ecológica y que incida en la sostenibilidad y creación de empleos agrarios, y dé opción a incrementar la gama de productos agrarios de la comarca contribuyendo asimismo al mantenimiento del comercio local. Junto con esto, el proyecto supone crear nuevas relaciones y cooperaciones, ayudar a crear un pliego de sostenibilidad alimentaria de compra pública y situar en el centro a la alimentación, a las personas mayores y las personas productoras de alimentos de Llanada.

También busca alimentar la transformación de distintas dinámicas existentes en el sector primario: fragilidad económica, dificultad de trabajar en cooperación para abordar los problemas existentes y la falta de producto trasformado y un de sistema agroalimentario local. Las necesidades están recogidas en el Plan de Desarrollo Rural Comarcal 2015-2020 elaborado tras un proceso de reflexión con amplia participación de agentes institucionales y sociales de la comarca, tiene tres ámbitos de actuación: Cohesión comarcal, desarrollo sostenible y desarrollo de actividad económica.

Para la puesta en marcha del proyecto, se forma un grupo motor compuesto por las siguientes personas: alcaldesa y concejala de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Asparrena, Técnica de ADR Lautada, cocinero del servicio de comedor del Centro Rural de Atención Diurna y Vivienda Comunitaria, y personas mayores usuarias de los servicios de atención.

El proyecto centra la base en la mejora de la alimentación de las personas mayores, creando una conciencia social sobre la necesidad de introducir productos locales en el consumo diario, fomentando la sostenibilidad, el producto de cercanía y el desarrollo de la producción agraria, creando sinergias y colaboraciones entre los productores para el aporte de productos naturales y ecológicos en términos de sostenibilidad.

1. Entidades promotoras

Asociación de Desarrollo Rural Lautada
Ayuntamiento de Asparrena
Productoras agroalimentarias de la comarca
Responsable cocina comedor Centro Rural de Atención Diurna y Vivienda Comunitaria
Personas usuarias del Centro de Atención Diurna y Vivienda Comunitaria
Servicios Sociales

2. Tipo de entidades

Pública

3. Público objetivo

Personas usuarias del Centro Rural de Atención Diurna y Vivienda Comunitaria de Asparrena

4. Ámbito territorial

Asparrena (Bizkaia)

5. Estado

Implementada

6. Etiquetas

Atención y cuidados, servicios sociales, Bizkaia

7. Objetivos

El objetivo de esta iniciativa es favorecer un periodo de transición hacia una práctica agroalimentaria ecológica y sostenible en el comedor que atiende a las personas mayores del municipio de Asparrena.

Los objetivos específicos son:

- Tomar contacto con las personas productoras de la comarca y preparación de la guía
- Poner en marcha un proceso de investigación para la recogida de datos de la cocina en cuanto a compras, menús, gestión de residuos.
- Acompañar a la figura de cocinero hacia la búsqueda e introducción de alimentos de proximidad y/o ecológicos en la cocina
- Acompañamiento en la elaboración de propuestas de los nuevos menús para personas mayores.
- Socializar el proyecto con las personas usuarias y trabajadoras del centro, población en general y agentes institucionales comarcales.
- Sensibilizar hacia el cambio en la política de alimentación y limpieza sostenibles con el medio ambiente para los servicios de atención a personas mayores.

8. Metodología

Este trabajo mantiene una mirada agroecológica y atiende de igual manera a lo socialrelacional, lo medioambiental y lo económico. Para la recogida de datos en la cocina (procedencia y características de los ingredientes, composición de los menús y gestión de residuos) se elaboraron fichas donde se registraron en foto fija datos cuantitativos y cualitativos. También se acompañó al cocinero en las labores diarias (compra de alimentos, elaboración de menús, gestión de residuos) a fin de registrar toda información relevante de carácter objetivo y subjetivo, y tener un contacto directo con las personas usuarias y trabajadoras del Centro de Día y Vivienda Comunitaria.

Para la recogida de datos de las personas productoras, se contaba con un listado proporcionado por la ADR. Gracias a él se estableció comunicación telefónica, y en algunos casos visitas de campo con el fin de facilitar su participación en el proceso. Siempre que ha sido necesario se han mantenido entrevistas en profundidad, conversaciones informales y grupos focales para la obtención de datos y la facilitación del proceso. También se han tomado fotografías y videos para documentar el periodo. A lo largo de este trabajo, se ha utilizado la Metodología de Sistemas Suaves (Soft Systems Methodology, de Peter Checkland), ya que ofrece la posibilidad de ir adaptando el proceso de investigación y desarrollo a todas las singularidades que han ido surgiendo en el camino. Por último, hay que mencionar que la recopilación y análisis de datos continúa más allá de este periodo siendo necesario continuar hasta la finalización de este primer año.

Se identifican tres partes principales a lo largo de este periodo.

- La primera fue la de toma de contacto con la realidad de la cocina, la recopilación de materiales y la visita al proyecto desarrollado en Orduña (Bizkaia).
- La segunda fue la toma de datos, su análisis y la elaboración del documento de un documento base.
- La tercera ha consistido en la implementación de los primeros cambios (introducción de aceite de compra directa, búsqueda de alternativas al pescado congelado) y a la socialización del proyecto con otros agentes comarcales y con la sociedad en general. Además, a lo largo de todo el periodo se ha llevado a cabo el acompañamiento al cocinero, la toma de contacto con las personas productoras y el trabajo con el grupo motor a través de reuniones con diferentes grupos y agentes.

Más allá de las aportaciones en cada una de las reuniones, cada persona aporta un acento y energía única que hace que el proceso pueda dar frutos. En este caso es de valorar el compromiso que cada miembro ha adoptado y la dedicación que se ha tenido para dar respuesta, aportar y apoyar en cada una de las propuestas sugeridas a lo largo de esta fase del proyecto. Además del grupo motor, hay 3 personas que han colaborado de un modo relevante en el proceso, éstas son:

- Contribución en el proyecto Eneko Viñuela Trabaja en la ONG Justicia Alimentaria-VSF y entre otras cosas ha facilitado los contactos para las jornadas de Araia Marijo Imaz

- Técnica de Ekoizpen Orduña, quienes han llevado a cabo un proyecto de territorialización de alimentos en la residencia y en la ikastola local
- Santiago Lesmes Experto en pliegos de condiciones. Para realizar consideraciones de cara a la convocatoria de productores para participar.

Las acciones que forman parte del proyecto son:

1. Cambios en la cocina

Siempre que se habla de cambio se tiene en cuenta que estos van a ser paulatinos, respetando el propio ritmo de la cocina y de las personas usuarias. Previo a la materialización del cambio, primero se ven posibilidades que invitan a avanzar hacia los objetivos marcados.

En estos meses se han realizado los siguientes avances en la cocina:

- Elaboración de los menús por temporada con la ayuda de un nutricionista.
- Exploración de cambio en lácteos, pescado y de alimentos ecológicos.
- Incorporación de alimentos locales y/o ecológicos y eliminación de ciertos productos.
-

2. Elaboración de menús

Como ya se ha mencionado, para la elaboración de los menús se contó con Urko Gabiña, nutricionista y cocinero de Araia. Tras varias reuniones de trabajo, se diseñaron dos propuestas de menús, una para la temporada de verano y otra para la temporada de invierno. Estos menús fueron confeccionados atendiendo a las necesidades nutricionales de las personas usuarias, y ofrecen un diseño versátil para que puedan ser adaptados a los productos de temporada que puedan ser ofrecidos por las personas productoras de la comarca.

3. Exploración de alimentos locales, ecológicos y eliminación de ciertos productos

Tras la etapa de diagnóstico y análisis de la realidad, contando con la colaboración y la opinión de las personas usuarias, se proponen algunas áreas susceptibles a cambio en un corto plazo de tiempo, y otras que se mantienen basándose en las opiniones y gustos de los usuarios/as.

4. Personas productoras dispuestas a participar en la cocina

Se ha presentado a productores de la zona la idea y se ha creado una fase de trabajo colaborativo y de creación de redes. Se ha logrado contactar con 142 personas de las cuales 28 han mostrado interés en participar en el proyecto de la cocina de Asparrena). En tres casos se ha contactado con otras productoras de los territorios limítrofes. La respuesta en la mayoría de los casos ha sido de gran interés y receptividad manifestando su disponibilidad a participar.

5. Presentación a las personas usuarias, jornadas y curso de nutrición

La socialización del proyecto con las personas usuarias del centro es sin lugar a duda un pilar fundamental de todo el proceso. Más allá de las presentaciones informales

que se han ido haciendo cada vez que se visitaba la cocina del centro, se quería realizar una presentación más cercana.

Para llevarla a cabo, se valoró la idoneidad de que acudieran a la cita: la médica y enfermera de referencia en el Centro de Salud, además del cocinero y un nutricionista. Con el fin de potenciar la participación y facilitar la comprensión del proyecto entre las personas usuarias de los recursos de atención, se hicieron dos grupos: por un lado, con las personas que acuden al CRAD y por otro, con las personas usuarias de la Vivienda Comunitaria. En estas reuniones se realizaron diferentes dinámicas para potenciar que las personas mayores relataran de propia voz los cambios que han vivido respecto a la alimentación y qué cambios les gustaría realizar e introducir en su alimentación diaria.

En el marco de la socialización del proyecto se realizó la actividad “Os invitamos a comer, en la que teniendo como base la alimentación saludable y sostenible, se realizó un intercambio entre las personas mayores de Asparrena con las personas usuarias del Centro Rural de Atención Diurna del municipio de Alegria-Dulantzi. Este intercambio ha consistido en una jornada en la que las personas usuarias de los recursos de atención han hecho propuestas a la elaboración de menús, han colaborado en la recogida de productos de la huerta, pelando y cortando verduras, para acabar con una comida elaborada con productos ecológicos. Por otro lado, y siguiendo con el mismo objetivo, se ha realizado un segundo intercambio, que ha consistido en una merienda basada en brochetas de fruta fresca y chocolate, manzanas asadas y chocolatada con rosquillas elaboradas según recetas caseras tradicionales.

6. Jornadas técnicas y políticas de compra pública sostenible

Dirigido a crear un proceso de concienciación acerca de la necesidad de apostar desde las administraciones públicas por adquirir productos sostenibles para el desarrollo de sus servicios.

7. Jornada dirigida a la población en general “Alimentos saludables en nuestra tierra Con el objetivo de dar a conocer iniciativas de sostenibilidad alimentaria en Euskadi y las posibilidades de mejorar la alimentación en los comedores escolares. En estas Jornadas se ha contado con la participación de la Cooperativa Elikagune de Azpeitia y del Gaztetxe de Trapaga, para finalizar con la presentación de la experiencia de Vitoria.-Gasteiz en los procesos de cambio de menús en las escuelas infantiles. La Jornada ha ido acompañada de la exposición “Viaje al origen de la alimentación que nos enferma”.

8. Curso de nutrición y sostenibilidad alimentaria en la alimentación de personas mayores

Curso de formación con el objetivo de informar acerca de las pautas alimentarias a tener en cuenta en el colectivo de personas mayores (nutrientes, necesidades específicas, etc.) y como compatibilizar la salud con el uso de alimentos ecológicos y sostenibles).

9. Jornada sobre cocina y limpieza sostenible

Esta Jornada prevista realizarse en el mes de diciembre, está relacionada con el tema de la gestión adecuada de los residuos y cómo llevar a cabo una limpieza de los espacios de cocina y comedor sin que cause daños para la salud, evitando la contaminación de los espacios.

9. Elementos innovadores

La innovación del proyecto responde a que es un programa participativo, en cuanto que intenta crear una red coordinada entre administración pública, productores, profesionales y personas mayores en vistas a conseguir procesos de transformación hacia una alimentación y recogida de residuos sostenible, teniendo como base la mejora de la calidad de vida de las personas mayores.

Se hace efectiva la introducción y puesta en práctica de una forma de alimentación sana, equilibrada, sostenible y ecológica en los comedores colectivos como una forma de acción dinámica y preventiva.

10. Evaluación y resultados

La evaluación se ha realizado en base a indicadores de sostenibilidad como herramienta de trabajo.

En marzo, se realizó una propuesta de indicadores de sostenibilidad demasiado compleja para su seguimiento. En julio se llevó a cabo un grupo focal con el grupo motor con el fin de consensuar unos indicadores que reflejaran de un modo simple, sencillo y claro el seguimiento de la iniciativa.

Se proponen los siguientes indicadores para los objetivos cuantitativos:

- Frescos: cantidad de alimentos frescos
- Ecológico: incorporación de alimentos ecológicos con sello y producidos ecológicamente sin sello (a falta del desarrollo de sistemas participativos de garantía, contamos con el conocimiento y confianza)
- Proximidad: alimentos comprados a personas productoras de la comarca
- Canal directo: modo de comercialización, alimentos comprados directamente