



La Escuela Infantil Municipal de Horche tiene una matrícula de 27 alumnos que, en su mayoría, hacen uso del servicio de desayuno por el tipo de gestión que ofrece la empresa que se encarga del servicio. / JAVIER POZO

CRECER DE MANERA SOSTENIBLE

El Observatorio para una Cultura del Territorio desarrolla en la Escuela Infantil Municipal de Horche una experiencia piloto para dar desayunos y meriendas más saludables a los niños

B. PALANCAR RUIZ / GUADALAJARA

Muchos nutricionistas, dietistas y expertos en alimentación aseguran que somos lo que comemos, por ello, hay organizaciones que trabajan para garantizar que los nutrientes que necesita nuestro cuerpo nos lleguen de la manera más natural y ecológica posible.

El Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT) puso en marcha el proyecto *Alimentación pública sostenible* hace más de cinco años, iniciando en marzo de este 2026 una

experiencia piloto en la Escuela Infantil Municipal de Horche con desayunos y meriendas saludables para los niños matriculados en el centro que hacen uso de estos servicios.

«Hemos trabajado mucho con las comunidades universitarias en Madrid, a través de subvenciones públicas. Este año, hemos querido ampliar porque la alimentación pública sostenible tiene que ver con otro tipo de centros también, desde la pequeña infancia hasta la universidad», afirma Charlotte Astier, técnico de proyectos del Observatorio para una

Cultura del Territorio que se ocupa, junto con otra compañera, de este proyecto de trabajo con la primera infancia en Guadalajara.

El municipio de Horche no es desconocido para el observatorio, ya que en esta localidad se gestionan otros proyectos interesantes relacionados con la agricultura ecológica como son la promoción de huertos comunitarios municipales y la recuperación de un olivar «para fomentar actividades económicas o de autot consumo con manejo ecológico y, en ese contexto, fomentamos la co-

nexión entre espacios de consumo y esos productores», argumenta la técnica Charlotte Astier.

Para este trabajo con la Escuela Infantil Municipal, que está gestionada por la empresa privada Correpasillos; el observatorio cuenta con un programa de financiación del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 para subvencionar el coste de la alimentación que reciben los 27 alumnos de la escuela en sus desayunos y meriendas con el fin de cambiar los productos habituales por otros más saludables.

Entre los meses de marzo y julio de este año, los menores de cero a tres años cambiarán la leche, galletas, cereales y la fruta que reciben de manera habitual por alimentos de temporada, cultivados y recolectados por productores de la zona siguiendo métodos ecológicos.

«En lugar de galletas y cereales, como algo muy acotado, introducimos productos más interesantes como pan con aceite o fruta de temporada y local para variar. Estamos probando con leche y aceite de la zona, tomate cherry y zanahorias», describe Charlotte Astier, que explica que son siete los productores locales que colaboran en la iniciativa con productos como el pan artesano, el aceite de oliva, la miel, frutas y hortalizas de temporada, así como productos lácteos entre los que están la leche fresca pasteurizada, el yogur natural sin azúcar o el queso joven de vaca.

Y desde luego, la experiencia no puede resultar más satisfactoria para los paladares de los más pequeños que, incluso, están descubriendo nuevos alimentos que no habían probado hasta ahora.

«De momento, lo que nos están comentando desde la escuela infantil es que los peques se lo toman muy bien. Vamos haciendo un segui-



La iniciativa pretende demostrar que es posible una alimentación escolar más sana. / J.P.



La miel es el producto estrella de todos los que degustan los menores. / JAVIER POZO



Cada martes, reciben muchos productos locales. / OCT



Los más pequeños empiezan probando el pan con aceite elaborado por los productores de la zona. / J. POZO

miento y hay algunos panes que entran mejor que otros, por lo que hemos ido cambiando. Es un ensayo para probar lo que funciona o no y, a parte de este pequeño ajuste, no hemos tenido otras incidencias», relata la técnica de proyectos de este observatorio de ámbito nacional; quien encuentra su apoyo en las palabras de Elsa Villaverde, gerente de la empresa encargada de la Escuela Infantil de Horche, que reconoce que «los niños han probado alimentos que nunca pensamos que iban a comer».

«Al principio, éramos un poco reacios porque hay que tener en cuenta que los alimentos que se les dan a los niños tienen que tener una serie de normativas y estar elaborados de una determinada manera, pero cuando vimos que eran alimentos que se iban a dar sin ninguna elaboración, directamente de los productores, ya empezamos a estar mucho más contentos, tanto los padres como nosotros» porque, añade, «además de tomar alimentos ecológicos, lo bueno es que prueban nuevos alimentos» en su dieta.

Esta misma sensación es la que tienen los padres de los alumnos del centro: «En casa, intentamos buscar

Siete productores locales participan en este proyecto financiado por el Gobierno nacional

comida ecológica, comercio de cerámica en lo que se puede y justo nosotros estamos llevando a nuestro hijo a la guardería en jornada completa. Si lo llevas antes de las nueve de la mañana, le dan desayuno, pero no lo hacía hasta ahora porque suelen dar leche con galletas y no es lo que me apetecía que desayunara mi

hijo. Ahora, me dijeron que están tocando pan ecológico, con tomates ecológicos y con aceite de oliva. Eso es otra cosa y le llevo también al desayuno», cuenta una madre de uno de los niños que acude al centro que, además, forma parte de un grupo de consumo de productos ecológicos que se ha creado en el pueblo.

REPERCUSIÓN

Nace un grupo de consumo local que integra 20 familias

Desde hace poco más de dos meses, Horche cuenta con un grupo de consumo que está integrado por 20 familias para conseguir precios más razonables para los productos ecológicos de proximidad.

«Tenemos una lista de proveedores, pero hemos empezado con lo más sencillo que son las frutas y verduras, pero nuestra idea es aumentar con productores que tengan un cultivo ecológico y respetuoso», asegura una de sus integrantes que reconoce que «la

comida ecológica es más cara» pero afirma que «se trata de ir empezando y sumando más productores para que el grupo de consumo tenga una vida indefinida» con «gente de la zona que quiere tener ese tipo de alimentación y que puede permitírselo. Estamos repartiendo funciones para que pueda ser sostenible a largo plazo».

El proyecto de los desayunos y meriendas saludables de la Escuela Infantil ha hecho posible que este grupo de consumo haya crecido en número de miembros, sumando educadores y padres de alumnos. «Se va conociendo y va aumentando. Somos 20 en el grupo pero ocho familias hacemos pedidos» de manera habitual.

«Ojalá que esto no fuese un proyecto piloto y fuese la alimentación normal de las escuelas y colegios. Y no solo para las familias que lo podemos hacer en casa, que, por lo menos, tengan esa alimentación sana, que no podemos hacer, en la escuela», desea esta madre que prefiere mantener el anonimato.

VIABILIDAD. Desde el Observatorio para una Cultura del Territorio, reconocen que el objetivo del programa *Alimentación pública sostenible* es «que la escuela siga incorporando esos productos con una guía de recomendaciones que encaje con su viabilidad económica y que se adapte en base a todo lo que se ha aprendido. Así como de otro tipo de productos que se pudieran demandar», manifiesta Charlotte Astier, sin esconder que la finalidad última es «trabajar con otras escuelas y, el siguiente paso, es entrar en las comedas. Es más fácil en centros que tienen cocina propia, pero ahí está el reto. De cara al otoño, queremos tener un espacio para presentar esta iniciativa en Guadalajara, y otras iniciativas que convergen en espacios de restauración colectiva pública, como en otros sectores, para poder presentar todo lo que estamos llevando a cabo e invitar a escuelas interesadas o asociaciones de familias que pudieran estar interesadas en fomentar esto en sus centros».

Desde la parte empresarial, este fin último de la experiencia piloto se ve difícil de mantener tal y como ahora se desarrolla gracias a una subvención, por cuestiones económicas, pero sí que se plantean introducir cambios en la planificación de los desayunos y meriendas de cara al próximo curso escolar.

«Tenemos previsto dar una vuelta a los desayunos y, si no todos los días, sí algunos. Hay alimentos que sí se pueden utilizar a nivel de empresa como la miel para darles en tostada, pero otros como el yogur y la leche embotellada no se puede mantener por tema económico. Y en el caso del aceite, te da lo mismo comprar el normal que el ecológico, aunque sea un poco más caro, porque no gastas una cantidad muy grande. Como también las zanahorias, que se pueden mantener. Y a lo mejor no todos los días, pero se puede ver que prueben distintos tipos de pan», desarrolla la gerente.

Pero Elsa Villaverde considera que elaborar «un menú completo de alimentación ecológica, lo veo complicado, habría que cobrar a los padres unos precios muy elevados», al tiempo que admite que está siendo «una iniciativa muy buena para que se prueben alimentos que a veces pensamos que son carísimos, y aunque lo son, no son tanto para que los podamos utilizar. Muchas veces, relacionamos lo ecológico con lo caro, pero como son alimentos de cercanía, los productores ajustan precios y no son tan caros si tienen en cuenta la calidad, merece la pena».

Lo que esperan desde el Observatorio para una Cultura del Territorio es que, poco a poco, vayan calando proyectos de este tipo para fomentar hábitos de consumo más responsables y saludables en nuestro país.