

VI Congreso AND

Nutrición con el corazón: Dietas Plant-Based en el ejercicio profesional



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA



CONSEJO GENERAL
DE COLEGIOS OFICIALES DE
Dietistas-Nutricionistas

BARCELONA


www.renhyd.org

RESUMEN DE PONENCIA

24 de noviembre de 2023

MESA DE DEBATE I- Restauración colectiva

PONENCIA_2



De la sostenibilidad al plato: proyecto de mejora de la alimentación en centros educativos

Virginia Caballero de León Gómez^{1,*}¹CERAI – Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional, Madrid, España.

*rgarayoa@unav.es

Introducción e investigación previa:

Existe una inquietud creciente respecto a la oferta de los menús de los comedores escolares¹. En términos generales, la preocupación se cierne en torno a los productos con gran porcentaje de sal, grasa de mala calidad y/o azúcar, los alimentos con baja calidad organoléptica y los kilométricos y la falta de adherencia a la dieta mediterránea y las guías de referencia².

Este tipo de modelo alimentario industrializado presenta consecuencias preocupantes, por un lado, para la salud, pues se relaciona con enfermedades crónicas y peores hábitos alimentarios³, y por otro, para el medio ambiente, al estar muy ligado a la generación de gases de efecto invernadero, sobreexplotación y contaminación de las aguas, deforestación y uso de fitoquímicos, entre otros⁴.

Sin embargo, la alimentación escolar es una gran herramienta para reducir la inseguridad alimentaria de los y las escolares,

ofreciendo alimentos nutritivos y de calidad. También es una gran oportunidad de reducir la contribución al cambio climático si estos alimentos son frescos, mayoritariamente vegetales y de temporada. Y un apoyo al desarrollo económico local si la basamos en productos de proximidad⁵.

Es por tanto esencial que las comunidades educativas en su totalidad (familias, profesorado, equipo directivo, equipo de cocina y monitoraje de comedor cuando los haya), entiendan la importancia de volver a una cultura alimentaria tradicional, más sana y sostenible y que los criterios de compra pública escolar vayan en la misma línea.

Objetivos y metodología:

Con esta premisa, comienza Menús sostenibles, Planeta saludable, un proyecto de Educación para el Desarrollo creado para contribuir a la transformación del modelo de restauración escolar hacia un modelo más justo, sano y sostenible.

Para ello, se ha trabajado durante tres cursos escolares con escuelas infantiles municipales y colegios de la ciudad de Madrid, mediante un proceso de sensibilización y formación activa en torno a la alimentación saludable y sostenible. A este eje principal, se han añadido otras líneas de trabajo, como la generación y el fortalecimiento de redes de apoyo institucionales y de la sociedad civil, el acercamiento al sector productivo local agroecológico como potencial proveedor de alimentos frescos y de proximidad y la difusión de materiales y herramientas pedagógicos para su uso y replicabilidad.

Resultados:

Se ha trabajado con 28 comunidades escolares: 23 escuelas y 5 colegios. Del trabajo con las escuelas, el más intenso, se ha conseguido llegar al 100% de los equipos educativos, al 80% de los equipos de cocina y al 22% de las familias con un claro sesgo de género y clase social en este último colectivo.

Se ha ofrecido formación y herramientas básicas de revisión de menús a 23 comisiones de alimentación, muchas de las cuales siguen todavía activas.

Se han creado vínculos y/o fortalecido redes de apoyo formales como la Red de Centros Ambientalmente de Madrid, el Centro de Educación Ambiental Maris Stella, las Casas Grandes y, en menor medida, Madrid Salud. También se ha trabajado con AMPAS, AFAS y Mesas Vecinales de distritos vulnerables como Villaverde y Usera.

Se ha creado un amplio set de materiales y recursos que se ha puesto a disposición de todos los agentes involucrados y la ciudadanía en general a través de medios off y online.

Se ha realizado un curso para funcionariado sobre Compra Pública Alimentaria con criterios de sostenibilidad y se han compartido los diagnósticos realizados en las escuelas infantiles con el personal técnico del Servicio de educación infantil del Ayuntamiento de Madrid, quien los ha tenido en cuenta a la hora de redactar los pliegos de prescripciones técnicas del último proceso de licitación.

Además, se ha conseguido un leve acercamiento de los centros al sector productivo agroecológico local, lo que ha resultado en varias compras de prueba y algunos contratos de compra en firme.

Discusión y conclusiones:

Las principales conclusiones a las que se llega son las siguientes:

- La compra pública alimentaria escolar basada en el consumo de alimentos frescos, de proximidad y temporada y producidos de forma sostenible y/o ecológica, contribuye a mejorar la seguridad alimentaria y los hábitos de consumo e impulsa la producción local y el desarrollo rural,

además de disminuir notablemente el impacto ambiental que genera la producción convencional.

- Es necesario destinar recursos que apoyen procesos de transformación alimentaria e incluir elementos de sostenibilidad que aseguren que los cambios perduren en el tiempo.
- Hay que tener en cuenta las necesidades y disponibilidad de todos los agentes de la comunidad educativa a la hora de plantearles actividades y añadir medidas de conciliación que promuevan su participación.
- El apoyo institucional es esencial para que estos procesos de transición sean satisfactorios.
- Es importante incluir al sector productivo local y a otros agentes clave en estos procesos.

Principales dificultades y limitaciones

- El acceso a las familias más vulnerables.
- La falta de tiempo y la carga de trabajo de los centros educativos.
- La falta de tejido productivo agroecológico en la región de Madrid.
- La falta de dietistas-nutricionistas con formación en alimentación sostenible en las instituciones públicas.

Recomendaciones para la futura investigación

Son necesarios más estudios a nivel científico que vayan de la mano de este tipo de proyectos para medir su alcance e impacto, aportar mejoras y evidenciar su necesidad.

conflicto de intereses

La ponente declara actuar bajo el código ético de la entidad CERAL y no tener ningún conflicto de interés.

referencias

- (1) Del campo al cole y Carro de Combate. La Alimentación Escolar en España Hacia un modelo más saludable y sostenible. 2016.
- (2) Agencia de Salud Pública de Cataluña. La alimentación saludable en la etapa escolar. Guía para familias y escuelas. Barcelona: editado por la Agencia de Salud Pública de Cataluña, 2020.
- (3) Justicia Alimentaria. Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. 2016.
- (4) Global greenhouse gas emissions from animal-based foods are twice those of plant-based foods. Xu et al. 2021.
- (5) Bastia T. Hacia el desarrollo sostenible: consumo sostenible y comedores escolares. PAPELES de relaciones ecosociales y cambio global 121, pp. 99-111. 2013.