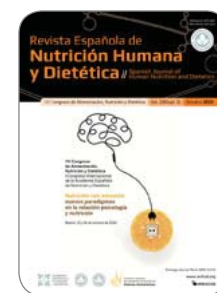


VII Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética

I Congreso Internacional de la Academia Española de Nutrición y Dietética

Nutrición con emoción: nuevos paradigmas en la relación psicología y nutrición


www.renhyd.org

16 de octubre de 2025

Mesa 4_Restauración colectiva, social y comercial

PONENCIA_1



Transformando la alimentación: Hacia un sistema sostenible y saludable desde las escuelas con SchoolFood4Change

Paloma Vicent^{1,*}, Paola Hernández², Irene Vidal³, Hector Muelas⁴, Paula García⁵, Manuel Franco⁶

¹Dietista-Nutricionista y Técnica de proyectos. Mensa Cívica, Valencia, España.

²Tecnóloga de alimentos y Coordinadora de proyectos. Mensa Cívica, Valencia, España.

³Dietista-Nutricionista. Grupo de Investigación en Salud Pública y Epidemiología (GISPE), Departamento de Cirugía, Ciencias Médicas y Sociales, Facultad de Medicina, Universidad de Alcalá, Alcalá de Henares, España.

⁴Dietista-Nutricionista y Enfermero. Fundación Fisabio, Generalitat Valenciana, Valencia, España.

⁵Dietista-Nutricionista. Fundación Fisabio, Generalitat Valenciana, Valencia, España.

⁶PhD, Ikerbasque Research Professor. Basque Centre for Climate Change (BC3), Leioa, Spain.

*paloma.vicent@mensacivica.com

SchoolFood4Change es un proyecto financiado por el programa Horizonte 2020 de la Unión Europea, cuyo objetivo es transformar los sistemas alimentarios escolares hacia unos más saludables y sostenibles. Coordinado por ICLEI - Gobiernos Locales por la Sostenibilidad, involucra a 43 organizaciones de 12 países europeos y plantea la intervención desde un triple enfoque: la compra pública de alimentos saludable y sostenible, el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar (EIAE) y la promoción de la gastronomía y salud planetaria, para lograr su objetivo.

Uno de los principios es la necesidad de involucrar a todos los agentes de los sistemas alimentarios escolares involucrados en los comedores escolares, dando especial relevancia a la comunidad educativa, para lograr una transformación alimentaria efectiva¹⁻³. Los menús escolares, en muchos centros

educativos europeos, no están diseñados desde una perspectiva sostenible y equilibrada, y existe una desconexión entre la educación alimentaria y la práctica diaria en los comedores escolares^{4,5}. También se reconoce la importancia de incluir alimentos de temporada, locales y de bajo impacto ambiental en los menús escolares, con la finalidad de reducir la huella ambiental, así como de promover sistemas alimentarios más justos y equitativos^{6,7}.

Desde los centros educativos el impacto se realiza directamente mediante el EIAE, que se estructura en cuatro pilares. El Pilar A, enfocado en política y liderazgo, se centra en la creación de grupos de trabajo de alimentación escolar, formados por diferentes agentes de la comunidad educativa (dirección del centro, personal docente y no docente, personal de cocina y comedor escolar, familias y alumnado, entre otros posibles).

Estos, a partir de una visión conjunta sobre alimentación establecen los planes de acción, los cuales dirigen la implementación de las tareas enfocadas en mejorar la alimentación y la educación alimentaria en la escuela. Con el Pilar B se procura que desde y en la escuela se ofrezcan y se consuman alimentos y bebidas sanas, equilibradas y respetuosas con el planeta. El Pilar C garantiza que la educación alimentaria se incorpore al plan de estudios desde el aprendizaje basado en la práctica, abordando tanto la alimentación saludable como la producción y consumo sostenible de alimentos. El Pilar D promueve la colaboración entre la escuela y la comunidad local, facilitando la creación de redes entre productores locales, familias, autoridades y asociaciones, para que las escuelas actúen como motores de cambio en la cultura alimentaria de su entorno.

Un evento integrado en el Pilar D es el Día del Comedor. Se trata de una jornada enfocada en actividades que implica a toda la comunidad educativa y el entorno local, y que ofrece tanto al alumnado la oportunidad de mostrar lo aprendido sobre alimentación, como a los demás participantes la posibilidad de aprender sobre educación para la salud y el consumo sostenible en relación con la alimentación.

Estas jornadas se establecen como una herramienta de movilización colectiva y de fortalecimiento de la conexión entre la educación alimentaria que se recibe en la escuela y las elecciones alimentarias que se realizan fuera de ella, ya que se promueven acciones que pueden ser replicadas en casa diariamente.

Uno de los principales retos que se pretende superar es involucrar activamente a las familias, las cuales deben apoyar y reforzar los cambios que conduzcan a unos hábitos alimentarios más saludables y sostenibles, haciendo que la alimentación sea un tema esencial en el entorno familiar y el comunitario. Por ello, con el Día del Comedor se busca también facilitar intercambios con productores locales y fomentar la participación de todos los actores en la promoción de la alimentación saludable y sostenible⁸, al tener la posibilidad organizarse en diferentes espacios como la escuela, un mercado local o una plaza del municipio.

Desde 2023 hasta 2025 se han organizado en España 12 Días del Comedor en las ciudades de Madrid y Zaragoza, y en la Comunitat Valenciana. Un caso de éxito destacable tuvo lugar en Alzira, Valencia, en el que participaron los centros educativos, el alumnado y las familias, los productores y comercios locales, así como integrantes del órgano municipal de participación en salud 'XarxaSalut' y otras entidades que promueven una alimentación saludable y sostenible en los comedores escolares.

En conclusión, SchoolFood4Change trata de lograr avances significativos en la transformación del sistema alimentario, mediante un enfoque integral que hace partícipes a todos los actores clave, desde la escuela como escenario principal y más allá del comedor escolar. En este marco, los Días del Comedor son una estrategia para involucrar a las familias y a toda la comunidad en el proceso de cambio, utilizando la emoción y el

placer asociados a la comida como herramientas para fomentar la educación alimentaria reforzando, además, el vínculo entre la escuela, las familias y la comunidad, con el objetivo de crear un sistema alimentario más saludable y sostenible a largo plazo.

conflicto de intereses

Los/as autores/as expresan que no existen conflictos de interés al realizar el manuscrito.

referencias

- (1) Teesside University's Research Portal [Internet]. [citado 27 de septiembre de 2024]. Understanding the factors which influence Healthy school food provision and the young Person's food choice. Disponible en: <https://research.tees.ac.uk/en/studentTheses/understanding-the-factors-which-influence-healthy-school-food-pro>.
- (2) Oostindjer M, Aschemann-Witzel J, Wang Q, Skuland SE, Egelanddal B, Amdam GV, et al. Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2017; 57(18): 3942-58.
- (3) How school meals contribute to the sustainable development goals: a collection of evidence | Health and Education Resource Centre [Internet]. [citado 27 de septiembre de 2024]. Disponible en: <https://healtheducationresources.unesco.org/library/documents/how-school-meals-contribute-sustainable-development-goals-collection-evidence>
- (4) Jones M, Ruge D, Jones V. How educational staff in European schools reform school food systems through 'everyday practices'. *Environ Educ Res*. 2022; 28(4): 545-59.
- (5) Nelson M, Breda J. School food research: building the evidence base for policy. *Public Health Nutr*. 2013; 16(6): 958-67.
- (6) Raza A, Fox EL, Morris SS, Kupka R, Timmer A, Dalmiya N, et al. Conceptual framework of food systems for children and adolescents. *Glob Food Secur*. 2020; 27: 100436.
- (7) Hawkes C, Fox E, Downs SM, Fanzo J, Neve K. Child-centered food systems: Reorienting food systems towards healthy diets for children. *Glob Food Secur*. 2020; 27: 100414.
- (8) Loyola Bustos C. La participación educativa como una herramienta de mejora. *Foro Educacional*. 2020; 34: 35-51.

**Nutrición con emoción:
nuevos paradigmas
en la relación psicología
y nutrición**