



Aesan presenta la campaña 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente'

14-11-2023

Aesan lanza la campaña 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente' para mejorar la alimentación en los comedores escolares y poner de relieve la importancia de la misma en los centros educativos, como motor de cambio. La iniciativa presenta un decálogo para un comedor 'excelente' e incluye cuatro vídeos protagonizados por escolares reflexionando sobre diversos aspectos de la alimentación en la escuela.

El objetivo de 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente' es conseguir un acuerdo entre familias, docentes, colegios y profesionales del servicio del comedor para garantizar alimentos frescos, saludables y de proximidad en todos los colegios. Además de ofrecer una serie de criterios de calidad para mejorar la calidad de los comedores, #LaAsignaturaPendiente presenta cuatro vídeos protagonizados por escolares reflexionando de manera distendida sobre diversos aspectos de la alimentación en la escuela.

En España el 40,6 % de los niños y niñas entre 6 y 9 años tienen exceso de peso (sobrepeso y obesidad) es decir cuatro de cada diez niños y niñas (estudio 'Aladino 2019'). Además, el exceso de peso en la infancia es más alto y evoluciona peor en los hogares con menos ingresos. Según el estudio 'Obesidad y pobreza infantil. Radiografía de una doble desigualdad', la obesidad infantil es el doble para los niños y niñas que viven en hogares con menos ingresos (23,2%) que para los que viven en hogares con más ingresos (11,9%).

Contexto de la campaña

España es el primer productor de la Unión Europea (UE) de frutas y hortalizas con más del 26% de la producción europea y el séptimo a nivel mundial y, sin embargo, el porcentaje de menores que cumplen las recomendaciones de consumo diario de frutas y

verduras (400 gramos o cinco porciones de fruta y/o verduras al día) es muy bajo. Dentro de las recomendaciones nutricionales para una alimentación saludable, ninguna es tan potente y tan unánimemente aceptada como la de promover un elevado consumo de frutas y hortalizas, por ello, este bajo consumo es especialmente preocupante.

Por otra parte, la demanda de comedores escolares sostenibles y saludables se perfila como una realidad emergente, conectada con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema alimentario en la salud, la economía y el medio ambiente y que cada vez está más presente en nuestras sociedades, especialmente tras la aprobación de la Agenda 2030 y la firma en 2015 del Pacto de Milán, Pacto de Política Alimentaria Urbana que aspira a implantar un sistema alimentario más equitativo, saludable y sostenible.

De cara a promover patrones alimentarios más respetuosos con el medio ambiente, en el marco del enfoque 'Una sola salud' (*One Health*), es importante la inclusión de productos frescos, de temporada, proximidad o procedente de canales cortos de distribución en la oferta alimentaria en centros educativos, ya que este tipo de alimentos reducen notablemente el gasto de combustibles fósiles en su transporte y la huella de carbono.

Decálogo para un comedor excelente

La campaña propone una serie de criterios para valorar la calidad de los comedores:

1. Respeta la frecuencia de consumo recomendada por las autoridades sanitarias de los distintos grupos de alimentos.
2. Solo emplea aceite de oliva virgen para aliñar y aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico para cocinar.
3. Utiliza sal yodada y evita el uso de caldos concentrados o potenciadores de sabor, en caso de que de forma ocasional se estime necesario su uso, se utilizaran las opciones existentes en el mercado con un 25% reducido de sal.
4. Ofrece agua como única bebida.
5. Ofrece variedad integral de cereales. Pan integral y pasta o arroz integral, al menos dos veces a la semana
6. Informa a las familias sobre los menús mensuales, sus ingredientes principales y técnicas culinarias.
7. Sugiere menús complementarios para cenar en casa.
8. Ofrece menús especiales para quien los necesiten por motivos de salud (alergias o intolerancias) o éticos y religiosos, o si no fuera posible, los medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales.
9. Asegúrate de que los menús hayan sido supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
10. Ofrece alimentos frescos, de temporada y de proximidad. Con, al menos, un 45% de frutas y verduras de temporada y proximidad y un 5% de alimentos ecológicos.

– Más información en la web de la campaña.

Noticias Relacionadas

- Acellec reclama criterios de calidad en la contratación del servicio de comedor escolar
- Garúa y DiDeSur publican una nueva guía sobre alimentación dirigida al profesorado
- Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones
- Escuchar antes de actuar y otras claves para el diseño de menús en la restauración colectiva