



Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Expertos en alimentación piden que el comedor escolar sea motor de equidad y transformación social

Expertos en alimentación piden que el comedor escolar sea motor de equidad y transformación social

Miércoles, 16 de julio 2025

Expertos en nutrición, salud pública y educación analizaron el nuevo Real Decreto sobre alimentación escolar, durante la III Jornada de la Sociedad Española de Nutrición, el pasado 8 de julio en la UPM. Destacaron su potencial para promover la equidad, la sostenibilidad y la salud en los comedores escolares. El encuentro subrayó la importancia de la colaboración entre instituciones, familias y proveedores para lograr una transformación real en los hábitos alimentarios infantiles.

La **III Jornada de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ)**, se celebró el pasado **8 de julio** en la Universidad Politécnica de Madrid bajo el lema **'El colegio como centro formador en salud'**. Inaugurada por la directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), **Ana López Santa Cruz**, reunió a responsables institucionales, expertos en alimentación, nutrición y salud pública, representantes de la producción ganadera y agrícola, empresas de restauración colectiva y asociaciones de consumidores para debatir el impacto del nuevo [Real Decreto 315/2025](#) por el que se establecen normas de desarrollo de la [Ley 17/2011](#) de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos y que entrará en vigor en abril de 2026.

Desde distintos enfoques, los participantes coincidieron en un diagnóstico común: hacer realidad el **derecho universal a una alimentación saludable** en el entorno escolar y no una cuestión de renta económica o de territorialidad. La equidad fue el eje transversal del encuentro, en un contexto marcado por el **aumento del sobrepeso y de la obesidad infantil** y la creciente **brecha social** en los hábitos alimentarios.

Una intervención temprana, estructural y justa

"El entorno escolar es clave para reducir el exceso de peso infantil y garantizar el acceso a alimentos seguros, variados y nutritivos", subrayó **Almudena Rollán**, subdirectora general de Nutrición de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan). El último estudio Aladino pone de manifiesto que el **47% de los niños** de familias con ingresos inferiores a **18.000€** presenta **exceso de peso**, una cifra alarmante que exige medidas equitativas y sostenibles. Rollán señaló que el Real Decreto fija, por primera vez, **estándares comunes** para todos los comedores escolares del país, incluyendo colegios públicos, concertados y privados. Entre otras medidas, se establece la obligatoriedad de ofrecer **cinco comidas saludables** a la semana aumentando el consumo de frutas, verduras, pescados y legumbres, reduciendo el de carnes rojas y procesadas, potenciando las guarniciones o ensaladas de acompañamiento a los platos, siendo el **agua** la bebida para el comedor escolar, estableciéndose frecuencias semanales para los distintos alimentos en base a las **guías alimentarias aprobadas** por el Comité Científico de la Aesan que, a su vez, se redactaron a partir de la revisión de la última evidencia científica y de las guías alimentarias aprobadas por sociedades científicas españolas.

También se comentaron los requisitos y criterios que deben cumplir los alimentos y bebidas para poder estar presentes en cafeterías y máquinas expendedoras las cuales no pueden ubicarse en zonas a las que **tenga acceso el alumnado de infantil y primaria** ni tener publicidad.

La salud, también se cultiva

Una de las intervenciones más novedosas de la jornada fue la de **Jaume Bernis**, representante de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), quien defendió con firmeza el papel del **sector primario** en el nuevo modelo alimentario escolar. *"El alumnado debe saber de dónde vienen los alimentos, cómo se producen y por qué son esenciales para su salud y la del planeta, así como la garantía de producción de alimentos para alimentar a toda la población española"*, afirmó.

Bernis reclamó integrar la agricultura y la ganadería en los contenidos educativos desde una perspectiva no solo nutricional, sino también desde el punto de vista de la **sostenibilidad** teniendo en cuenta aparte de la ambiental, la económica y la social. Valoró el impulso del Real Decreto al producto local, pero propuso avanzar hacia una **asignatura específica sobre alimentación y producción responsable**, basada en evidencia científica y libre de prejuicios hacia lo rural.

Restauración colectiva y consumidores

Estefanía Sal, dietista-nutricionista de Serunion, valoró positivamente la nueva norma, pero alertó sobre los retos operativos de su implementación: *"Estamos ante un **cambio profundo** que implica adaptar menús, procesos, técnicas culinarias, y sobre todo*

garantizar una comunicación transparente con las familias”.

Desde la perspectiva de los consumidores, **Miguel López Crespo**, presidente de la confederación ConsumES, hizo hincapié en la importancia de la participación familiar y en la necesidad de no penalizar económicamente a quienes ya están en **situación vulnerable**. “El comedor escolar debe ser un **espacio integrador**, no excluyente. No podemos permitir que la mejora de la calidad nutricional suponga un aumento del coste para las familias”, advirtió.

También alertó sobre el riesgo de aplicar con carácter general las mismas fórmulas sin tener en cuenta las intolerancias, hábitos culturales o creencias religiosas de usuarios y sus familias.

Más allá del comedor: actividad física, salud emocional y comunidad

La jornada también abordó la necesidad de adoptar un **enfoque holístico** de la salud en el entorno escolar. La Dra. **Susana Belmonte**, jefa del Área de Nutrición de la Comunidad de Madrid, presentó programas educativos que combinan alimentación, higiene bucodental, salud emocional y prevención de adicciones. “*Impulsamos talleres familiares, sesiones para detectar trastornos alimentarios y diferentes actividades para fortalecer la red comunitaria*”. Por su parte, el Dr. **Augusto García-Zapico**, profesor titular de Educación Física en la Universidad Politécnica de Madrid, defendió el rol del docente como **agente de transformación**. “*La salud no se enseña solo en clase: se vive en el patio, en el comedor, en la comunidad escolar. Debemos construir entornos sociales promotores de salud que favorezcan el movimiento, la alimentación saludable y la conciencia crítica desde los tres años hasta Bachillerato*”.

La presidenta de la SEÑ, la Dra. **Marcela González-Gross**, fue la encargada de cerrar la jornada con un mensaje rotundo: “*este Real Decreto es una herramienta de trabajo de equidad, salud y sostenibilidad, pero su éxito dependerá de la implicación real de centros, administraciones, proveedores, familias y sociedad. La transformación no está en el papel: está en cómo lo pongamos en práctica*”. Es imprescindible poder establecer claramente entre la administración central y las autonómicas las condiciones de supervisión y control de los requisitos y aspectos regulados en este RD.

[Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).

Noticias Relacionadas

- [El nuevo RD sobre comedores escolares refuerza un compromiso asumido por el sector desde hace años](#)
- [Prevenir la obesidad infantil desde los comedores escolares: claves para una infancia saludable](#)
- [El desafío de la alimentación selectiva en comedores escolares: claves para un comedor inclusivo](#)
- [El Fòrum de la Acellec nace para visibilizar el ocio educativo y la cultura de proximidad en Catalunya](#)