



## 'Eduksano', un proyecto para que la educación nutricional sea asignatura obligatoria

11-07-2018

**Asociaciones del sector primario, industria alimentaria, chefs, consumidores y padres de alumnos han tomado la iniciativa para frenar la obesidad infantil y malas prácticas nutricionales uniéndose en la puesta en marcha del 'Proyecto Eduksano'; una iniciativa, liderada por Arvi (Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo) e inspirada en el éxito del modelo japonés, para promover la instauración de una ley básica que aúne formación, alimentación y ejercicio físico.**

Un total de dieciséis asociaciones de diversos ámbitos de la sociedad civil, como consumidores, sector primario, industria alimentaria, distribución comercial, padres de alumnos y chefs conforman el embrión de una iniciativa que tiene como objetivo incorporar la Educación Nutricional como asignatura obligatoria en los planes de estudio de Primaria y Secundaria de nuestro país. Esta iniciativa, canalizada a través del proyecto 'Eduksano', pretende así, luchar contra la creciente incidencia en la infancia de la obesidad y otras enfermedades asociadas a las pautas de alimentación creadas por el estilo de vida actual.

'Eduksano' surgió tras la cuarta edición de la *Conferencia Internacional Arvi* (Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo), celebrada en junio de 2017 en Vigo, bajo el lema 'La educación nutricional de hoy es la base de un futuro saludable'. Como explica **José Antonio Suárez-Llanos**, director gerente de la cooperativa de los armadores de Vigo: *"la oportunidad de conocer a la doctora Kayo Kurotani, responsable de la Sección del Shokuiku (educación alimentaria y nutricional), fue el germen de esta iniciativa para combatir la obesidad infantil a través de la educación y promover la alimentación sana, diversa y responsable de la sociedad española. Este programa japonés, implantado en 2005, ha revertido los índices de obesidad del país nipón, que hoy presenta la menor tasa de obesidad mundial"*.

Arvi buscó el apoyo de diferentes actores sociales y encontró respuesta casi inmediata del resto del sector pesquero (los comerciantes agrupados en Fedepesca; los pescadores, representados por la FNCP; los productores de la OPP Lugo, y la fundación Fremss); de los consumidores (Cecu), de los padres de alumnos (Concapa), de los cocineros, agrupados en Euro-Toques, y del sector cárnico a través de Interporc.

Todas estas asociaciones, que forman el comité ejecutivo de 'Eduksano', realizan diversas iniciativas enfocadas a formar en la alimentación saludable. *"Hasta ahora se trataba de actividades dispersas; aunarlas y coordinar nuestro esfuerzo en un proyecto como 'Eduksano' puede ser la llave para un futuro más saludable"*, según apunta **M<sup>a</sup> Luisa Álvarez Blanco**, directora gerente de Fedepesca.

En su opinión, compartida por los demás miembros de 'Eduksano', *"el actual ritmo de vida, combinado con el poco tiempo dedicado a cocinar y la pérdida de conocimiento sobre nutrición, están motivando que nos alimentemos peor. Nos alejamos de una de las tradiciones alimentarias más saludables del mundo y patrimonio inmaterial de la humanidad. Al mismo tiempo aumenta la prevalencia de patologías cardiovasculares, muy ligadas a una mala alimentación y que se sitúan como primera causa de mortalidad en nuestro país, incluso por encima del cáncer. El sobrepeso y la diabetes aumentan en todas las edades"*.

*"Además de ser causa principal de muchas enfermedades crónicas en España y en el mundo, la alimentación es también una de las áreas donde más impacto tiene la desigualdad: las cifras de obesidad infantil, preocupantes en todos los grupos, se duplican entre los niños de familias con ingresos bajos; algunos estudios señalan que cerca de un 30% de los hogares españoles no pueden acceder a una alimentación sana. Nuestra prioridad está en asegurar que todos tengamos acceso a una alimentación completa y nutricionalmente equilibrada. Pensamos que el proyecto 'Eduksano' para la aprobación de una asignatura obligatoria es una oportunidad para mejorar nuestros hábitos de consumo y hacer que los niños de hoy sean consumidores críticos mañana"*, manifiesta **Fernando Móner**, presidente de Cecu.

### Conocer lo que comes, y cómo y cuándo comerlo

Desde Euro-Toques, el chef **Joaquín Felipe**, delegado en Madrid de esta comunidad europea de cocineros, incide en *"la importancia de conocer las materias primas, su versatilidad a la hora de prepararlas y combinarlas, y el camino para lograrlo es la formación escolar en gastronomía"*.

Trabajar en los colegios como medio para implicar y educar a toda la sociedad no sólo en qué comer, sino cómo, cuándo y porqué, aunando la alimentación con el ejercicio y unos hábitos de vida saludables es la fórmula que defiende 'Eduksano'. *"Los padres cada vez son más conscientes de la importancia que tiene la educación alimentaria, pero falta formación y conocimiento para incidir en las claves que puedan llevar a la práctica unos hábitos alimenticios saludables"*, señala **Pedro José Caballero**, presidente Nacional de la Concapa.

Para **Jacinto Insunza**, asesor jurídico de la FNCP, *"los operadores del sector alimentario, comercial y pesquero tenemos nuestra parcela de responsabilidad en lograr que en los colegios se enseñe a los niños a comer lo que deben; promover una ley que introduzca un plan educativo básico, que incluya una asignatura que enseñe a los escolares a comer de forma saludable en los colegios, ayudará a los educadores a forjar en la cultura del niño, la necesidad de cuidar su cuerpo y su mente"*.

En Interporc, que anualmente realiza seminarios para profesionales de la salud y jornadas y talleres en colegios, *"somos conscientes de la importancia de llevar una alimentación equilibrada y variada, en la que se incluyan todos los grupos de alimentos en las cantidades recomendadas para cada uno. 'Eduksano' es un canal para avanzar en esa dirección de manera global"*, apunta su director, **Alberto Herranz**.

Si quieres saber más sobre este proyecto, recuerda que se presentará una ponencia sobre el tema en el 'Congreso de Restauración Colectiva, 2018' que celebraremos el próximo 6 de noviembre en Madrid. ¡No te lo pierdas! ¡Te esperamos!

### Noticias Relacionadas

- Congreso de Restauración Colectiva, 2018: Madrid, 6 de noviembre... ¡Agenda la fecha!
- La adquisición de unos buenos hábitos alimentarios: el gran reto desde la infancia
- Los niños que siguen una dieta equilibrada sacan mejores notas y van menos estresados
- ¿Cómo hace Japón para ser el país desarrollado con el índice de obesidad más bajo del mundo?