Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

©OMS.

La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en las colectividades

Miércoles, 24 de febrero 2021

Uno de los objetivos que se ha marcado la OMS para que se cambie el modo de producir y consumir alimentos es conseguir que los centros de restauración colectiva sean lugares que fomenten una alimentación equilibrada y donde se eviten los alimentos perjudiciales. La organización insta a los gobiernos a dar ejemplo velando por que los alimentos que se sirven en las colectividades ayuden a la población a alimentarse saludablemente y, con ello, a salvar vidas.

Tal como asegura la OMS en uno de sus últimos comunicados, los centros de restauración colectiva como las escuelas, las guarderías, las residencias de ancianos, los hospitales, los centros penitenciarios y los comedores de los establecimientos públicos pueden ser fundamentales para que todos comamos alimentos saludables y para prevenir así los ocho millones de defunciones que se registran cada año a causa de la alimentación insalubre.

El objetivo del nuevo *Plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración en pro de la salubridad de la alimentación* (en inglés) elaborado por la OMS es aumentar la disponibilidad de alimentos saludables mediante el establecimiento de criterios nutricionales para los alimentos que se sirven y venden en las instituciones públicas, así como reducir las enfermedades y defunciones evitables debidas al consumo elevado de sodio, sal, azúcares y grasas, en particular ácidos grasos trans, y a la ingesta insuficiente de cereales integrales, legumbres, frutas y hortalizas.

El **Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus**, director general de la OMS, explica que *"los establecimientos públicos que atienden a toda la población, incluidas las personas más vulnerables, deben ser lugares que fomenten una alimentación equilibrada y donde se eviten los alimentos perjudiciales. Los gobiernos han de dar ejemplo velando por que los alimentos que se sirven y se venden en los establecimientos públicos ayuden a alimentarse saludablemente y a salvar vidas. No se deben destinar fondos públicos para adquirir alimentos que resulten en dietas dañinas"*.

Desde el nacimiento hasta el final de nuestra vida, es fundamental alimentarse de forma saludable para prevenir todas las formas de malnutrición y afecciones como la diabetes, el cáncer y otras enfermedades no transmisibles. El nuevo marco permitirá que los gobiernos elaboren, apliquen, supervisen y evalúen políticas públicas de adquisición de alimentos y de servicios de restauración coherentes con los principios básicos de la alimentación saludable establecidos en las recomendaciones de la OMS:

- Restringir la ingesta de sodio y procurar que la sal de consumo esté yodada.
- Limitar el consumo de azúcares libres.
- Priorizar el consumo de grasas insaturadas con respecto a las saturadas.
- Dejar de utilizar los ácidos grasos trans de elaboración industrial.
- Aumentar el consumo de cereales integrales, hortalizas, frutas, legumbres y frutos secos.
- Y garantizar la disponibilidad gratuita de agua potable.

Las políticas públicas sobre adquisición de alimentos y servicios de restauración establecen criterios nutricionales para los alimentos que se sirven y se venden en los establecimientos públicos, y promueven la disponibilidad de alimentos que ayudan a que la dieta sea equilibrada y/o limitan o prohíben la comercialización de alimentos poco saludables. Dichas políticas pueden abarcar todo el proceso de compra, suministro, distribución, elaboración, restauración y venta a fin de que se cumplan los criterios de promoción de la salud en todas esas etapas.

En septiembre de 2021, la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios propondrá medidas innovadoras y ambiciosas para que, en todo el mundo, se cambie el modo de producir y consumir alimentos y se avance para hacer realidad de los 17 ODS. La OMS es el organismo de las Naciones Unidas responsable de la segunda vía de acción de esta Cumbre relativa a la adopción de patrones de consumo sostenibles y la facilitación de la transición hacia la ingesta de alimentos más nutritivos y que requieran menos recursos para su elaboración y transporte.

Varios gobiernos de todo el mundo ya han asumido diversos compromisos para poner fin a todas las formas de malnutrición y combatir la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, como la hipertensión, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes y el cáncer. El Marco de Acción ayudará a que, de aquí a 2030, se alcancen metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible como la erradicación de la malnutrición (ODS 2), la promoción de la salud y el bienestar (ODS 3) y el fomento

de las adquisiciones públicas sostenibles (ODS 12).

Notícias Relacionadas

- “Si concienciamos a los niños y niñas respecto a los ODS, tendremos el futuro asegurado”
- Barcelona suma 30 nuevas escuelas a su proyecto de comedores sanos y sostenibles
- Estrategia europea de sostenibilidad alimentaria: los cambios que se avecinan
- Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible