



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Otras colectividades /



Proyecto Reus: programa para la promoción de la salud en los entornos universitarios

02-07-2019

El pasado 20 de junio se celebró en el marco del V Congreso internacional de calidad y seguridad alimentaria, Acofesal 2019, una mesa redonda sobre nutrición en la que se presentó, entre otros temas, el proyecto Reus, Red Española de Universidades Saludables. Antoni Aguiló, presidente de la asociación, explicó cuales son los valores, principios y funcionamiento de la organización.

En 2008 se constituyó la [Red Española de Universidades Saludables \(Reus\)](#), una iniciativa que forma parte de una estrategia internacional auspiciada por la Organización Mundial de la Salud, y en la que participan la Crue (Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas), el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Actualmente 55 universidades españolas forman parte de la red. Tal como comenta **Antoni Aguiló** (*), presidente de la asociación y catedrático de Salud Pública en la Universitat de les Illes Balears, *“el programa surgió porque en todas las universidades ya se estaban haciendo cosas relacionadas con el tema de la promoción de la salud y se pensó en trabajar de manera conjunta y coordinada con los ministerios competentes y la conferencia de rectores. La primera universidad coordinadora de la red fue la Rey Juan Carlos de Madrid, y hace cuatro años el testigo pasó a nuestra universidad”*.

En 1986, la Carta de Ottawa para la Promoción de la Salud estableció como una de las cinco áreas de acción prioritarias *“la creación de entornos que apoyen la salud”*; estos entornos o escenarios son definidos como aquellos lugares y contextos sociales donde las personas desarrollan actividades diarias y en los cuales interactúan factores ambientales, organizativos y personales que afectan la salud y el bienestar de los que viven, trabajan o aprenden en ellos.

La universidad reúne varias de las características de estos entornos; por un lado, es un centro de trabajo, por otro es un centro educativo y, además, es una institución de especial relevancia en tanto que investiga y garantiza el avance de nuestra sociedad a través de la formación de los cuadros del futuro.

Los centros universitarios, además de ser motor de investigación y formación de los profesionales del futuro, son entornos vivos donde interactúan factores ambientales, organizativos y personales que afectan a la salud y al bienestar. Para considerarse

saludable según Reus, una universidad debe adquirir un compromiso global de cara a la salud y desarrollar su potencial como agente promotor de la salud, el bienestar y la calidad de vida de quienes en ella estudian y trabajan.

En definitiva, ha de ser un entorno que proteja y favorezca la salud, promoviendo conocimientos y habilidades orientados a que los estudiantes y trabajadores adquieran estilos de vida saludables, proporcionando las infraestructuras y espacios necesarios, y favoreciendo la socialización y las actividades de ocio saludables.

Servicios de vending y restauración

Tras más de diez años desde la constitución de Reus, Antoni Aguiló valora muy positivamente los resultados por el gran trabajo que se está haciendo en proyectos comunes y por la aprobación de dos importantes documentos de consenso, que se han hecho extensibles a todas las universidades españolas: el 'Pliego de prescripciones técnicas para máquinas de vending y servicios de restauración' y la 'Declaración de las universidades como centros promotores de la salud'.

El grupo de trabajo de Universidades Saludables del Crue Sostenibilidad y la Red Española de Universidades Saludables, en su compromiso con la responsabilidad social y la promoción de la salud, han establecido una serie de cláusulas a introducir en la confección de pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de máquinas expendedoras de productos alimenticios y los servicios de gestión de cafeterías y/o comedores; el informe de la asociación sugiere unos criterios mínimos y formula una serie de recomendaciones complementarias. Se pretende que estos criterios, sugerencias o recomendaciones puedan ser útiles para las universidades españolas y otros centros educativos para ayudar a fomentar la promoción de hábitos saludables.

En lo que respecta a cafeterías y comedores, se establecen unos criterios mínimos recomendables respecto a la valoración nutricional de los menús, la gestión de residuos como el plástico, la oferta de productos de comercio justo o la no-promoción de cierto tipo de productos como bollería, *fast food*, refrescos o alcohol.

También se sugiere limitar la oferta de fritos y rebozados, no superar dos raciones de carnes procesadas o rojas, incluir legumbres, utilizar verduras y hortalizas como guarnición, no dejar los saleros en las mesas, o incluir, por defecto, el agua como bebida, entre otras muchas cosas.

Las recomendaciones del informe no se olvidan tampoco del vending; se pide que las máquinas expendedoras de comida incluyan como mínimo un 60% de productos que cumplan una serie de criterios respecto a su contenido en azúcar, grasas, ácidos grasos trans, sodio, etc. y que se incluya, por lo menos, un producto de comercio justo. Respecto a máquinas expendedoras de bebidas frías se pide que contengan un mínimo de 70% de productos considerados saludables (agua, agua con gas, leche, yogur o kefir natural, gazpacho o salmorejo sin azúcares añadidos...) y un máximo de 30% de otros productos (refrescos, bebidas con fruta y azúcares o edulcorantes añadidos, néctares y zumos con leche...).

Se recomienda que el café, las infusiones y el cacao sean de comercio justo al 100%, salvo que técnicamente se pueda introducir más de un tipo de café u otra bebida, en cuyo caso al menos un 50% de los productos tendrán que ser de comercio justo; y que las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofrezcan la posibilidad de que el usuario pueda aportar su propio recipiente, siempre que la máquina técnicamente lo permita. ?

Por último, la dosis de azúcar que sirve la máquina expendedora, por defecto, debería ser la mínima (4 gramos) y ser el cliente el que la suba si así lo desea. También tendría que haber la opción de servir la bebida sin azúcar. ?

Para implementar todas estas recomendaciones, tal como comenta Aguiló, *"por supuesto es muy importante la colaboración con las empresas de restauración colectiva... una vez que una empresa entra a gestionar un servicio de alimentación tras ganar una licitación, siempre intentamos llegar a acuerdos con ella para llevar más allá y hacer más viable el proyecto de alimentación saludable y sostenible"*.

– Documentos de consenso:

- ['Fomento de los hábitos saludables en las universidades a través de las empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración'](#).
- ['Declaración de las universidades como centros promotores de la salud'](#).

(*) Antoni Aguiló participará en la mesa dedicada a la sostenibilidad en el ámbito educativo, de la quinta edición del [Congreso de Restauración Colectiva. Inscripciones abiertas](#) (hasta el 22 de septiembre tenemos una tarifa única a precio reducido).

Noticias Relacionadas

- [Cómo conseguir que el menú saludable sea el más elegido por los universitarios de la US](#)
- [Implantación, seguimiento y promoción de un menú saludable en la Universidad de Sevilla](#)
- [La Universidad de Verano de Mercabarna pondrá este año el foco en el despilfarro alimentario](#)
- [Almodóvar del Río acoge el proyecto 'Smart Healthy Citizen' para reducir la obesidad infantil](#)

