



CONSEJO GENERAL
DE COLEGIOS OFICIALES DE
Dietistas-Nutricionistas

OPINIÓN Y PROPUESTAS DEL CONSEJO GENERAL DE COLEGIOS OFICIALES DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS Y LA ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA A LA CONSULTA PÚBLICA PREVIA DEL REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS 40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS.

Fecha límite: hasta las 24:00 horas del día 12 de mayo de 2022 a través del siguiente buzón de correo electrónico: consultapublicaesan@aesan.gob.es



CONSIDERANDO que desde hace más de 30 años se lleva regulando el marco jurídico del servicio del comedor escolar, que fue establecido en la Orden del Ministerio de Educación y Ciencia de 24 de noviembre de 1992 (BOE 8/12/92), por la que se regularon los comedores escolares, modificado parcialmente por la Orden de 30 de septiembre de 1993 (BOE 12/10/93). Después de ello, y sobre todo desde la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación que en su artículo 2, menciona el desarrollo de hábitos saludables, como uno de los objetivos sobre los que se debe orientar el sistema educativo del estado español. Por ello, se llevó a cabo el trabajo desarrollado por el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional en 2010 estableciéndose unas normas para actuación a nivel nacional y autonómico.

RECNOCIENDO que desde entonces el contexto alimentario-nutricional, la evidencia científica sobre la relación alimentación-salud, así como los hábitos alimentarios de los niños y adolescentes, han cambiado considerablemente en los últimos 25 años, se hacen necesarios nuevos abordajes en la alimentación escolar que puedan equilibrar la actual disponibilidad alimentaria, los hábitos de los escolares y sus familias y trabajar sobre la alimentación más adecuada, teniendo en cuenta la evidencia científica disponible.

CONSIDERANDO que los centros educativos tienen la responsabilidad de ayudar a prevenir la obesidad y promover la actividad física y la alimentación saludable que incluyan la coordinación de las políticas y prácticas escolares; entornos de apoyo; servicios de alimentación escolar; programas de educación física y actividad física; educación para la salud; salud mental y servicios sociales; participación de la familia y la comunidad; bienestar de los empleados escolares; y desarrollo profesional para los miembros del personal escolar¹; y que es responsabilidad de la administración pública garantizar a la población española la mejor atención dietética y nutricional en la elaboración y supervisión de los menús escolares mediante profesionales de la salud altamente cualificados en Nutrición Humana y Dietética y regulados a través de la correspondiente orden CIN nacida del proceso de Regulación del Espacio Europeo de Educación Superior.

RECONOCIENDO que es competencia de las comunidades autónomas (CC.AA.) elaborar documentos que informen a la población sobre unos correctos hábitos alimentarios y la ordenación de la alimentación en los centros educativos y que la planificación, elaboración y puesta en marcha, así como la supervisión desde la administración pública, el seguimiento y evaluación de los menús escolares deben estar a cargo de dietistas-nutricionistas (diplomados o graduados en Nutrición humana y Dietética), profesión sanitaria recogida en la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias desde el año 2003 (Ley 44/2003 de 21 de noviembre LOPS).

¹ Centers for Disease Control and Prevention (CDC). School health guidelines to promote healthy eating and physical activity. MMWR Recomm Rep. 2011 Sep 16;60(RR-5):1-76



CONSIDERANDO que el Grupo de Especialización de Restauración Colectiva de la Academia Española de Nutrición y Dietética, ha realizado un mapeo de las guías alimentarias para comedores escolares en España, constatando que:

- No todas las CC.AA. han elaborado guías de referencia para la programación de menús, mientras otras disponen de recomendaciones anteriores al Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos del Ministerio de Educación, Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, aprobado en 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
- La información es diversa y sin armonizar en algunos criterios importantes como las frecuencias de consumo de alimentos, las raciones establecidas en diferentes franjas de edad, la clasificación de ciertas categorías de alimentos o la estructura del menú, permitiendo o no modelos de plato único, tal es el caso de Castilla La Mancha, Aragón, Canarias y la Comunidad Valenciana.
- No se enfatiza lo suficiente en la promoción del consumo de legumbres a pesar de la robusta evidencia que respalda su consumo para la salud y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, y sólo algunas guías recientes como en los casos de la Comunidad Valenciana, Cataluña, Navarra y Canarias, inciden en este aspecto.
- Algunas CC.AA. han regulado los entornos alimentarios adoptando total o parcialmente el Documento de Consenso no solo en lo concerniente a planificación de menús sino también al perfil nutricional de los alimentos y bebidas disponible en los centros educativos. Tales son los casos de Illes Balears² o de La Rioja³.
- Los criterios de proximidad, procesado de alimentos, temporalidad o modalidad de producción sostenible o ecológica, comercio justo y consumo responsable solo se incluye en algunas guías.

RECONOCIENDO la complejidad del contexto de la restauración colectiva y servicios de alimentación, las guías no reflejan las peculiaridades de las operaciones y procesos de producción, gestión y logística de aquellos centros que disponen de instalaciones propias y de los que reciben las comidas desde cocinas centrales, en línea fría o línea caliente, para el servicio de elaboración de las comidas del centro escolar.

² Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears

³ Decreto 25/2019, de 14 de junio, para promover una alimentación saludable en todos los centros educativos y sanitarios de La Rioja y en organismos pertenecientes a la administración autonómica



EL CONSEJO GENERAL DE COLEGIOS OFICIALES DE DIETISTAS- NUTRICIONISTAS Y LA ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

RECONOCEN Y APOYAN EXPLICITAMENTE la necesidad del desarrollo normativo de los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, y

RECOMIENDAN ampliar el alcance en el desarrollo de las previsiones contenidas en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, e ir más allá de establecer “criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares”, así como el establecimiento de medidas de seguimiento y monitorización

En concreto, consideren relevantes los aspectos siguientes para el desarrollo normativo:

- ✓ **PRIMERO.** La norma debería afectar a los centros educativos en todos los niveles de la enseñanza obligatoria del sistema educativo español, tanto públicos como privados, y ampliado a los centros deportivos vinculados a las actividades escolares y extraescolares y los campamentos de verano.
- ✓ **SEGUNDO.** Debería estimular y consolidar a los centros educativos, y sus actores, incluyendo las familias, como agente de alfabetización o educación alimentaria para la promoción de una alimentación saludable, no solo asegurando que al final de la educación obligatoria se logren los conocimientos y las habilidades suficientes para que los escolares sepan qué es comer sano y cómo hacerlo, sino para asegurar que los centros educativos sean un entorno alimentario saludable modélico.
- ✓ **TERCERO.** Se deberían hacer recomendaciones para promover la equidad en el acceso a alimentación saludable para familias de bajos ingresos, baja alfabetización alimentaria y riesgo de exclusión social, así como garantizar la oferta alimentaria en el menú atendiendo a necesidades ideológicas y/o religiosas.
- ✓ **CUARTO.** Debería prohibir la publicidad directa o indirecta de alimentos y bebidas que no cumplan con un determinado perfil nutricional aplicable en los centros educativos.
- ✓ **QUINTO.** Debería establecer medidas de monitorización y vigilancia del cumplimiento de los criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad después de la contratación del servicio de comedor escolar.
- ✓ **SEXTO.** La elaboración y supervisión de los menús y oferta alimentaria de los centros escolares deberá hacerla un profesional sanitario con formación acreditada en nutrición humana y dietética, y con competencias profesionales en esta área, correspondiendo al Diplomado o Graduado en Nutrición Humana y Dietética o Dietista-Nutricionista según



el artículo 7.2.g de la LOPS. A este respecto, es importante considerar que los estudios de máster no capacitan para ejercer una profesión titulada y regulada como la del Dietista-Nutricionista. Este aspecto debería quedar reflejado en las resoluciones de las autoridades autonómicas competentes que ordenen y regulen los comedores escolares y el resto de oferta de alimentos y bebidas de los centros educativos e instalaciones deportivas vinculadas a las actividades escolares y extraescolares.

- ✓ **SÉPTIMO.** Garantizar, en caso de confinamiento y cierre de comedores escolares, el acceso directo de alimentos a escolares y sus familias con foco en los grupos de mayor vulnerabilidad, estableciendo horarios de entrega en los centros educativos, en sedes dispuestas por autoridades competentes autonómicas o locales, o reparto con entrega a domicilio en las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, u otra modalidad que se implemente.
- ✓ **OCTAVO.** Garantizar en los centros educativos de gestión pública que el 100% de los beneficios del servicio de alimentación redunden en el beneficio del propio servicio y la calidad de los productos, y no se destinen a otros fines de los centros educativos.

JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS

1. Afianzar el entorno escolar para la alfabetización en materia de alimentación saludable y generador de conductas de alimentación saludable:

La alfabetización alimentaria y nutricional es el andamiaje que empodera a las personas, los hogares, las comunidades o las naciones para proteger la calidad de la dieta a través del cambio y fortalecer la resiliencia dietética con el tiempo. Se compone de una colección de conocimientos, habilidades y comportamientos interrelacionados necesarios para planificar, gestionar, seleccionar, preparar y consumir alimentos para satisfacer las necesidades y determinar la ingesta⁴.

La alimentación saludable en niños en edad escolar es importante para su buena salud y desarrollo. Las escuelas pueden desempeñar un papel importante en la educación y promoción de una alimentación saludable en la infancia e incrementar la alfabetización alimentaria y nutricional en los escolares y sus familias.

Una revisión sistemática que reunió toda la evidencia científica al respecto⁵ concluyó que el aprendizaje experiencial se asoció con mayor efecto en la reducción del consumo energético, un mayor consumo o preferencia de consumo por las frutas y verduras y

⁴ Food literacy, an added value for health. <https://www.efad.org/wp-content/uploads/2021/11/efad-food-literacy-fact-sheet.pdf>

⁵ Dudley DA, Cotton WG, Peralta LR. Teaching approaches and strategies that promote healthy eating in primary school children: a systematic review and meta-analysis. *Int J Behav Nutr Phys Act.* 2015 Feb 25;12:28. doi: 10.1186/s12966-015-0182-8



mayor alfabetización en alimentación saludable. Asimismo, el aprendizaje condujo a una reducción del consumo o la preferencia por los productos con azúcares libres. En este sentido, otra revisión sistemática⁶ sugiere que las intervenciones educativas hacia hábitos alimentarios saludables y actividad física en la escuela podrían ser una estrategia clave en la prevención de la obesidad. Otros estudios plantean que, además, serían acciones coste-efectivas⁷.

Recomendaciones específicas

- ✓ Promover que las autoridades autonómicas competentes adopten medidas, en coordinación con los recursos de la comunidad, para asegurar la educación alimentaria a niños, monitores, profesorado y familias, de forma estructurada y a lo largo del tiempo e impartida por titulados expertos universitarios en Nutrición Humana y Dietética con competencias académico-profesionales en el área de Educación Alimentaria y Salud Pública actualmente reguladas en la orden CIN/730/2009.

2. Necesidad de crear entornos más equitativos para el acceso a alimentación saludable a familias de bajos ingresos

En una revisión sistemática⁸ se halló que en países con altos ingresos (la mayoría de los estudios eran de Reino Unido) el porcentaje de niños/as en la escuela que deberían ser perceptivos de ayudas para el acceso a alimentación saludable en la escuela ascendía a casi el 14%. Las intervenciones dirigidas a estos grupos desfavorecidos se pudieron clasificar en: asistencia alimentaria en la escuela (ofrecer desayunos y servicio de comedor escolar gratuito a estos estudiantes), clubs de vacaciones (oferta de comidas y actividades para grupos desfavorecidos), educación nutricional, huertos comunitarios, subsidios directos para las familias.

Recomendaciones específicas

- ✓ Promover que las autoridades autonómicas competentes adopten medidas, en coordinación con los recursos de la comunidad, para asegurar el apoyo necesario

⁶ Verrotti A, Penta L, Zenzeri L, Agostinelli S, De Feo P. Childhood obesity: prevention and strategies of intervention. A systematic review of school-based interventions in primary schools. *J Endocrinol Invest.* 2014 Dec;37(12):1155-64. doi: 10.1007/s40618-014-0153-y

⁷ Graziose MM, Koch PA, Wang YC, Lee Gray H, Contento IR. Cost-effectiveness of a Nutrition Education Curriculum Intervention in Elementary Schools. *J Nutr Educ Behav.* 2017 Sep;49(8):684-691.e1. doi: 10.1016/j.jneb.2016.10.006. Epub 2016 Nov 11. PMID: 27843129.

⁸ Holley CE, Mason C. A Systematic Review of the Evaluation of Interventions to Tackle Children's Food Insecurity [published correction appears in *Curr Nutr Rep.* 2019 Mar 4;:]. *Curr Nutr Rep.* 2019;8(1):11-27. doi:10.1007/s13668-019-0258-1



para facilitar el acceso al comedor escolar a los escolares de familias de bajos ingresos, riesgo de exclusión social o vulnerabilidad.

2. Regular y armonizar la oferta de alimentos y bebidas fuera del comedor escolar (tanto en las escuelas como en su entorno)

Las políticas sobre el entorno alimentario escolar pueden ser una herramienta fundamental para promover dietas saludables en los niños, pero su eficacia sigue sin estar clara. Una revisión sistemática⁹ al respecto concluyó que la venta de alimentos insanos en el colegio o en las inmediaciones se asoció con un índice de masa corporal más alto, mientras que la oferta de alimentos saludables disminuyó considerablemente la probabilidad de obesidad. En un estudio realizado en Austria¹⁰ se concluyó que el 85% de los alimentos orientados a los niños dispuestos cerca de las escuelas podía clasificarse como no saludable, mientras que un estudio realizado en la ciudad de Madrid consideró que el 95% de las escuelas están rodeadas de minoristas que venden alimentos insanos, siendo algo mayor en barrios con niveles socioeconómicos inferiores¹¹.

Existen grandes diferencias en los ambientes escolares, las políticas escolares, el suministro de alimentos y las acciones para mejorar el comportamiento alimentario de los estudiantes para prevenir el sobrepeso y la obesidad. Además, las formas de optimizar el suministro de alimentos escolares integrando las dimensiones ambientales, sanitarias, económicas y culturales de la sostenibilidad de la dieta son muy diferentes en Europa^{12, 13, 14}. Reconocer la diversidad de factores geográficos, culturales e incluso coyunturales que influyen en el diseño e implementación de programas de alimentación saludable en las escuelas, refuerza la necesidad de basar las intervenciones en modelos de

⁹ Gonçalves VSS, Figueiredo ACMG, Silva SA, Silva SU, Ronca DB, Dutra ES, Carvalho KMB. The food environment in schools and their immediate vicinities associated with excess weight in adolescence: A systematic review and meta-analysis. *Health Place*. 2021 Sep;71:102664. doi: 10.1016/j.healthplace.2021.102664

¹⁰ Missbach B, Pachschröll C, Kuchling D, König J. School food environment: Quality and advertisement frequency of child-oriented packaged products within walking distance of public schools. *Prev Med Rep*. 2017;6:307-313. Published 2017 Apr 8. doi:10.1016/j.pmedr.2017.03.021

¹¹ Díez J, Cebrecos A, Rapela A, Borrell LN, Bilal U, Franco M. Socioeconomic Inequalities in the Retail Food Environment around Schools in a Southern European Context. *Nutrients*. 2019;11(7):1511. Published 2019 Jul 3. doi:10.3390/nu11071511

¹² Differences in school environment, school policy and actions regarding overweight prevention between Dutch schools. https://www.researchgate.net/publication/41172518_Differences_in_school_environment_school_policy_and_actions_regarding_overweight_prevention_between_Dutch_schools_A_nationwide_survey

¹³ Food supply and actions to improve dietary behaviour of students – a comparison between secondary schools participating or not participating in the 'Healthy School Canteen Program'. Available online: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/food-supply-and-actions-to-improve-dietary-behaviour-of-students-a-comparison-between-secondary-schools-participating-or-not-participating-in-the-healthy-school-canteen-program/DE8D9471057E5B3BF6AE6EFF3792A0B4>

¹⁴ Optimizing School Food Supply: Integrating Environmental, Health, Economic, and Cultural Dimensions of Diet Sustainability with Linear Programming. Available online: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31438517/>



perfiles nutricionales, para asegurar que la política final esté diseñada de manera realista, sostenible y contribuirá a prevenir la obesidad infantil¹⁵.

Recomendaciones específicas

- ✓ Establecer un sistema de perfil nutricional para reducir la exposición a alimentos insanos y promover el acceso, disponibilidad y asequibilidad de alimentos y bebidas saludables.
- ✓ Considerar los centros educativos no universitarios públicos y privados, las áreas geográficas cercanas, los centros deportivos vinculados a actividades escolares y extraescolares y las escuelas de verano, como entornos susceptibles de cumplir con el sistema de perfiles nutricionales elegido.
- ✓ Asegurar la presencia de puntos de agua potable gratuita y a temperatura adecuada a la estación en las instalaciones educativas y centros deportivos vinculados.
- ✓ Dada que la legislación europea establece un máximo del 2% de grasas trans de producción industrial en el total de grasa de alimentos, y considerando que esta estrategia está enmarcada en otras globales de reducción de la exposición de la población a las grasas trans, la norma de desarrollo del artículo 40 podría ir más allá, prohibiendo en los entornos mencionados, los alimentos y bebidas con grasas parcialmente hidrogenadas, por ser la fuente principal de ácidos grasos trans.

3. Necesidad de regular y limitar el acceso a publicidad de alimentos insanos en todo el entorno escolar

Algunos estudios alertan de la existencia de publicidad de alimentos insanos en las inmediaciones de los colegios (80% de la publicidad de alimentos; o el 13% del total de publicidad de las paradas de autobús^{16,17}).

Recomendaciones específicas

- ✓ Prohibir la publicidad directa o indirecta de alimentos y bebidas que no cumplan con el sistema de perfiles nutricionales seleccionado para entornos vulnerables. Por

¹⁵ European Commission. Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions - A Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system. COM/2020/381 final. Brussels, 20.5.2020. Available online: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52020DC0381>

¹⁶ Huang D, Brien A, Omari L, Culpin A, Smith M, Egli V. Bus Stops Near Schools Advertising Junk Food and Sugary Drinks. *Nutrients*. 2020;12(4):1192. Published 2020 Apr 24. doi:10.3390/nu12041192

¹⁷ Trapp G, Hooper P, Thornton LE, Kennington K, Sartori A, Wickens N, Billingham W. Exposure to unhealthy food and beverage advertising during the school commute in Australia. *J Epidemiol Community Health*. 2021 Dec;75(12):1232-1235. doi: 10.1136/jech-2021-217032



coherencia con otras políticas, debería considerarse la aplicación del sistema propuesto por la Región Europea de la OMS para limitar la exposición de niños y jóvenes a la publicidad de alimentos y bebidas insanos.

- ✓ Estudiar medidas económicas para facilitar el acceso a alimentos saludables como las frutas y hortalizas, legumbres, frutos secos, derivados integrales de los cereales, etc.
- ✓ Prohibir los eventos, concursos, etc., patrocinados por empresas que producen alimentos que no cumplen los perfiles nutricionales.

4. Necesidad del establecimiento de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares.

En un estudio comparativo realizado en 12 países¹⁸, se observó que los objetivos de las guías para elaborar los menús escolares diferían en función del nivel económico del país, de modo que los de mayores ingresos tenían como objetivo de combatir el exceso de peso, y que había mucha variabilidad en la forma de ofertar servicios de comedor y su aporte nutricional.

Una revisión sistemática¹⁹ concluyó que la implementación de estándares en las comidas escolares tuvo un impacto positivo en el aumento del consumo de frutas y hortalizas, y redujo la ingesta de grasas totales, grasas saturadas y sodio. Mientras que otra revisión sistemática²⁰, que incluyó 5 estudios españoles, resaltó que cuando no se contaba con dietistas-nutricionistas en la planificación de los menús y no se consideraban las distintas realidades de los entornos escolares a la hora de abordar las políticas públicas, eran barreras para que la oferta alimentaria contribuyera a una mejor atención alimentaria de los escolares, reforzando la necesidad de la presencia del dietista-nutricionista en el ámbito escolar, que además, podrían jugar un papel fundamental en la mejora de la alfabetización alimentaria y nutricional y en la planificación de menús escolares ajustados a las recomendaciones nutricionales para los diferentes grupos de edad, así como en la monitorización y vigilancia del cumplimiento de los criterios nutricionales.

Por otro lado, en España, el espacio de educación superior universitario ofrece titulados universitarios expertos en nutrición, dietética y alimentación con los más altos estándares académicos y científicos y, lo más importante, sujetos a un código deontológico a través de las correspondientes corporaciones de derecho público que regulan la profesión de dietista-nutricionista en todas las CC.AA.

¹⁸ Aliyar R, Gelli A, Hamdani SH. A Review of Nutritional Guidelines and Menu Compositions for School Feeding Programs in 12 Countries. *Front Public Health*. 2015;3:148. Published 2015 Aug 5. doi:10.3389/fpubh.2015.00148

¹⁹ Micha R, Karageorgou D, Bakogianni I, Trichia E, Whitsel LP, Story M, Peñalvo JL, Mozaffarian D. Effectiveness of school food environment policies on children's dietary behaviors: A systematic review and meta-analysis. *PLoS One*. 2018 Mar 29;13(3):e0194555. doi: 10.1371/journal.pone.0194555

²⁰ Cupertino AF, Maynard DDC, Queiroz FLN, et al. How Are School Menus Evaluated in Different Countries? A Systematic Review. *Foods*. 2021;10(2):374. Published 2021 Feb 9. doi:10.3390/foods10020374



En la planificación y supervisión de menús escolares, las y los dietistas-nutricionistas desarrollan su actividad con respeto a otros profesionales, porque tiene habilidades para trabajar en equipo. Además, reconocen la necesidad de mantener y actualizar su competencia profesional y prestan especial atención a la importancia al aprendizaje continuado, de nuevos conocimientos en nutrición y alimentación, para la salud de los niños y adolescentes, buscando la calidad, sobre todo y en este caso, la calidad alimentaria y nutricional de los menús escolares.

Además, las y los dietistas-nutricionistas está formada para realizar una comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con todos los agentes implicados en la planificación dietética en escolares como es el caso de la propia empresa de restauración si es el caso, el personal de cocina, la dirección de las escuelas e institutos, las asociaciones de familias y organizaciones autonómicas entre otras.

La formación académica que regula su profesión recogida específicamente en el Orden CIN CIN/730/2009, de 18 de marzo, supone específicamente la adquisición de las siguientes competencias en esta área tan sensible como son los menús escolares:

“14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.”

26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.”

Recomendaciones específicas

- ✓ **La planificación, elaboración y supervisión de los menús escolares y la oferta alimentaria, así como la vigilancia y supervisión desde la administración pública** de menús escolares (especialmente de empresas de restauración colectiva privadas), deberá hacerla un profesional sanitario con formación acreditada en nutrición humana y dietética, y con competencias profesionales en esta área, correspondiendo al Diplomado / Graduado en Nutrición Humana y Dietética o Dietista-Nutricionista según el artículo 7.2.g de la LOPS y según la Orden CIN que regulan las formaciones académicas universitarias frutos de la regulación Espacio Europeo de Educación Superior.



- ✓ Hay que destacar que la planificación del menú para la promoción de hábitos alimentarios saludables incluye derivaciones para cubrir necesidades nutricionales y de salud que solo deberían ser abordadas por profesionales sanitarios con los conocimientos y competencias más idóneas para cubrir esta demanda del modo más coste-efectivo posible.
- ✓ **Las empresas privadas deberán garantizar la presencia continua de dietistas-nutricionistas** mientras haya servicio de alimentación con el fin de garantizar la planificación y elaboración de menús actualizados en base a la evidencia y asegurando la oferta alimentaria según criterios de temporalidad y proximidad geográfica.
- ✓ **Revisar el documento de consenso de alimentación en centros escolares** y establecimiento de recomendaciones basadas en la evidencia científica y en criterios nutricionales objetivos. Unificación de criterios a nivel nacional para subsanar contradicciones entre guías de las diferentes CC.AA., por ejemplo, respecto de frecuencias de consumo, tamaño de raciones por grupos de edad, etc., establecer directrices básicas de obligado cumplimiento a nivel estatal, aunque con cierta flexibilidad para que las autoridades competentes de ámbito autonómico incorporen aspectos gastronómicos, culturales, de temporalidad de alimentos, etc.
- ✓ **Exigir porcentajes mínimos de cumplimiento de criterios de compras sostenible** tales como hortalizas y frutas frescas, pescados de temporada, proximidad, pesca sostenible, bienestar animal, productos ecológicos de proximidad, etc.
- ✓ **Establecer los mecanismos de transparencia necesarios para que la información sobre menús, recetas e ingredientes sea accesible a las familias.** Los servicios de alimentación deben contar con fichas técnicas de los platos y facilitar su acceso a los centros educativos y sus agentes, en especial, a las familias.
- ✓ **Determinar las condiciones mínimas para que los centros puedan cubrir las demandas alimentarias especiales,** no solo para alergias e intolerancias, sino para otras condiciones de salud, preceptos alimentarios de origen ideológico o religioso y preferencias alimentarias motivadas por principios de conciencia, como puede ser el vegetarianismo, convenientemente justificadas, con el fin de evitar la arbitrariedad tanto por parte de las empresas concesionarias, como del propio centro educativo.



- ✓ **Asegurar la formación específica** a monitores y personal del centro sobre alimentación saludable y el manejo de situaciones de riesgo relacionados con alergias e intolerancias alimentarias.

5. Necesidad de implementar medidas de monitorización y seguimiento del cumplimiento de los criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad después de la contratación del servicio de comedor escolar de centros educativos no universitarios públicos y privados.

Una revisión sistemática²¹ que incluyó 5 estudios realizados en España concluyó que no existen metodologías o instrumentos validados y estandarizados para la evaluación de los menús escolares, lo que revertiría en una mejor atención alimentaria ofrecida a los estudiantes. En la misma revisión se refuerza la necesidad de contar con dietistas-nutricionistas para monitorizar la calidad de los menús escolares

Recomendaciones específicas

- ✓ **Las medidas de monitorización y seguimiento** darían respaldo legal a los controles oficiales o a los que por control delegado establezcan las autoridades competentes, entre otros el programa 16 del PNCOCA²²
- ✓ **En el proceso de vigilancia** debería contarse con dietistas-nutricionistas, preferentemente colegiados, y deberá desarrollar medidas de verificación de aplicación de los criterios nutricionales en los menús, control de residuos y desperdicios en el comedor escolar, vigilancia del cumplimiento del centro en los requisitos mínimos exigidos al comedor escolar, así como en la implementación de un sistema de alfabetización en materia de alimentación saludable dirigido a escolares, profesores y familias para ayudar a orientarles no sólo en cuanto al menú ofrecido en el centro educativo, sino también el resto de tomas del día.

²¹ Cupertino AF, Maynard DDC, Queiroz FLN, et al. How Are School Menus Evaluated in Different Countries? A Systematic Review. *Foods*. 2021;10(2):374. Published 2021 Feb 9. doi:10.3390/foods10020374

²² Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025. Programa 16 Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_24_Programa_16_Menus.pdf