

NOTA DE PRENSA

Los nutricionistas exigen al Gobierno incluir en las escuelas la formación en alimentación

- Las crecientes cifras de trastornos de la alimentación y obesidad que afectan a jóvenes hace necesario dotar a los escolares de habilidades y conocimientos para aprender a comer sano.
- El Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas y la Academia Española de Nutrición y Dietética han presentado aportaciones clave al Real Decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.
- Apuestan porque la elaboración y supervisión permanente de los menús y la oferta alimentaria corra únicamente a cargo de titulados en Nutrición Humana y Dietética, entre otras medidas.

24 mayo 2022 – Asegurar que todos los niños adquieran conocimientos, habilidades y competencias en alimentación saludable y sostenible antes de terminar la educación obligatoria es una de las principales propuestas que el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) y la Academia Española de Nutrición y Dietética han presentado, como representantes de los dietistas-nutricionistas en España, a la consulta pública previa al **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 los centros educativos.**

Teniendo en cuenta la responsabilidad de los centros educativos en la ayuda a la prevención de la obesidad y a la promoción de la actividad física y la salud, y considerando las **crecientes cifras de trastornos de la alimentación que afectan especialmente a los jóvenes**, ambos organismos consideran que es necesario **estimular en toda la comunidad educativa, incluidas las familias, un modelo de alimentación saludable, dotando a los escolares de los conocimientos y las habilidades suficientes para que sepan qué es comer sano y cómo hacerlo**. En este sentido, se pide también la prohibición de la publicidad, directa o indirecta, de alimentos y bebidas con perfil nutricional poco saludable.

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, por lo que 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.

Otra de las propuestas del CGCODN y la Academia al RD del Gobierno es la de exigir que los encargados de la **elaboración y supervisión permanente de los menús escolares** sean -diplomados o graduados en **Nutrición Humana y Dietética** según recoge el artículo 7.2.g de la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias (LOPS):-

Comunicación

Rebeca Valenciano

prensa@consejodietistasnutricionistas.com

Móvil 651 420 448

En relación a este servicio de comedor escolar, se exige que, para facilitar una alimentación de calidad, un **porcentaje mínimo de las compras de productos alimentarios sea sostenible** (frutas y hortalizas frescas, productos de temporada y de proximidad, etc.). Además, se propone **destinar el 100% de los beneficios del comedor escolar a mantener y mejorar la calidad del propio servicio y los productos y no a otras necesidades del centro.**

La **especial atención a las familias de bajos recursos, riesgo de exclusión o vulnerabilidad** también está recogida en la propuesta de los dietistas-nutricionistas, apoyando el acceso de estas al servicio de comedor escolar y garantizando que, en caso de una nueva situación de confinamiento, se regule que estos niños y niñas tengan acceso a una alimentación saludable y sostenible.

El Consejo y la Academia piden **extender esta normativa a todas las escuelas**, incluidas las de 0 a 3 años, **así como a centros donde se impartan actividades extraescolares, escuelas de verano**, etc.

La presidenta del CGCODN, **Alma Palau**, afirma que “**el entorno escolar debe ser modélico en lo que a alimentación saludable se refiere**”, por lo que añade, “**nuestras propuestas buscan educar y alfabetizar en nutrición a los niños y jóvenes, así como también al profesorado, monitores, demás agentes educativos y familias, para que aprendan a alimentarse bien, algo que nos ahorrará muchos problemas de obesidad y trastornos alimenticios, a los que se llega en muchas ocasiones por la falta de información o la no diferenciación entre aquellas veraces, con rigor científico, y las que son simples bulos o mitos**”.

Giuseppe Russolillo, presidente de la Academia, apunta por su parte que “**es necesario revisar las guías y recomendaciones de alimentación escolar, en particular el documento sobre alimentación en centros educativos aprobados por el Ministerio de Educación y Sanidad en 2010. 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 estructura del menú, permitiendo en algunas comunidades autónomas modelos de plato único o la falta de 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**”.

Más información

[Documento completo - Propuestas del CGCODN y la Academia a la consulta pública previa del Real Decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos](#)

Comunicación

Rebeca Valenciano
prensa@consejodietistasnutricionistas.com
Móvil 651 420 448