

“Los comedores son esenciales para adquirir estilos de vida saludables”

PROYECTO EUROPEO SCHOOLFOOD4CHANGE

SchoolFood4Change considera las escuelas como catalizadores de un cambio sistémico y multiactor.

Los niños, niñas y jóvenes pasan la mayor parte del día en la escuela, que no es sólo un lugar para aprender, sino también para comer y socializar. SchoolFood4Change combina todos estos elementos para tener un impacto positivo a largo plazo en las comidas escolares de todo el continente. El proyecto, de cuatro años de duración y financiado por la UE, se propone redefinir lo que significa comer sano y de forma sostenible en la escuela, al tiempo que aborda la educación alimentaria a varios niveles para crear un verdadero efecto dominó, con un impacto de hasta dos millones de ciudadanos en los 12 países de la UE participantes.

SchoolFood4Change tiene 43 socios, hoy hablamos con algunos de ellos: de la Universidad de Alcalá, Manuel Franco, Julia Diez e Irene Vidal; Joan Carles Escrig, Joan Quiles y Paloma Vicent, del Centre de Salut Pública de Castelló; Paola Hernández, responsable de proyectos en la asociación Mensa Cívica; y Amalia Ochoa, coordinadora del proyecto SchoolFood4Change, ICLEI-Local Governments for Sustainability.

Como padres, tenemos siempre la duda (y más si se quedan a comer en la escuela): ¿nuestros hijos comen bien?

Los comedores son esenciales para adquirir estilos de vida saludables y garantizar una alimentación saludable y equilibrada tanto durante el curso lectivo como en los períodos vacacionales. Es por ello que nosotros apostamos porque el comedor sea un espacio de aprendizaje y de derechos. Un lugar en el que todos los niños y las niñas, incluidos los más vulnerables, accedan a al menos una comida saludable al día.

¿Qué puede provocar una mala alimentación, especialmente en los más pequeños?

En España casi un millón de hogares han tenido que ajustar su cesta de la compra por falta de recursos. Gracias a un estudio de la Universidad de Barcelona y de la Fundación Daniel y Nina Carasso realizado en España sabemos que, en julio de 2021, el 13,3% de los hogares y familias en España sufrían de inseguridad alimentaria, es decir, que más de 6M de personas, niños y familias vulnerables no tenían acceso a una alimentación suficiente ni equilibrada. Estas cifras se han duplicado en nuestro país desde que empezó la pandemia del Covid-19.



La obesidad infantil es uno de los problemas de salud pública más graves de este siglo, con cifras con tendencia creciente en nuestro país. Las investigaciones sugieren que, hasta la fecha, ningún país está en vías de alcanzar los objetivos de la OMS en materia de obesidad para 2025. Por ello, desde el proyecto lo tenemos claro: para crear un futuro diferente, ideamos actuar ahora!

Buscáis conseguir dietas sostenibles y saludables, ¿qué significa exactamente?

Una dieta saludable y sostenible se podría definir como unos hábitos alimentarios que sean beneficiosos para la salud de las personas y para la salud del planeta. Dicho esto, lo que el proyecto busca conseguir es un sistema alimentario que se fundamente en:

- Suministrar alimentos sanos (como

- frutas y verduras frescas, cereales integrales y legumbres, alimentos bajos en sal y azúcar, al tiempo que se reduce la cantidad de alimentos ultraprocesados y productos de origen animal que estén certificados como ecológicos, en la medida de lo posible (un mínimo de 20%).
- Mayor ingesta de alimentos de origen vegetal, un mayor bienestar de los animales y un buen estudio de cómo prevenir y reducir los residuos.

- Fomentar la inclusión de pequeños agricultores en los procesos de licitación.
- Incentivar condiciones de empleo y trabajo de los implicados respetuosas y justas

¿Cómo lo estáis haciendo para conseguirlo?

En SchoolFood4Change estamos siguiendo un enfoque holístico a varios nive-

les. Esto implica el desarrollo de soluciones innovadoras y adaptadas a las necesidades locales, como los criterios y métodos sostenibles de compra pública de alimentos, la promoción de una cocina y dieta planetaria, y la incorporación del enfoque integral de la alimentación escolar (EIAE). Este es un marco definido para municipios y escuelas que aspiran a transversalizar una cultura alimentaria y a situar la alimentación en el centro de la misión escolar.

Pero esto va más allá de los comedores escolares, ¿verdad?

Hemos dedicado mucho tiempo a conceptualizar y desarrollar materiales de apoyo para que la comunidad educativa entienda de lo que estamos hablando y poder empezar a llevar a cabo acciones prácticas que puedan servir de inspiración a otras escuelas. Se puede encontrar más información sobre ello en la página web del proyecto, cuya versión en español ya está activa.

Además, en febrero de este año organizamos un encuentro con otros socios del proyecto de Francia e Italia en el que intercambiamos ideas, energías y contactos para avanzar hacia una cultura alimentaria saludable y sostenible en las escuelas y su entorno, visitando varias experiencias productivas y educativas de la ciudad de Valencia.

¿Cómo lo están recibiendo las escuelas y cuáles son los siguientes pasos que queréis dar?

Con 120 escuelas que aplican el EIAE en toda Europa, cinco en la Comunidad-Comunitat Valenciana, todas las ciudades socias han comenzado a trabajar con las escuelas para crear un enfoque global e integrado que abarque todos los aspectos del suministro y el consumo de alimentos en el entorno escolar.

Además, junto con algunas personas productoras, gracias a la colaboración de Ecovalia, hemos facilitado intercambios entre granjas y escuelas. Consideramos que es muy importante que los niños y niñas reconecten con la naturaleza, conozcan cómo se producen nuestros alimentos y el esfuerzo que hay detrás para valorar cada uno de los productos que nos llevamos a la boca de forma diaria. En los próximos meses tenemos pensando seguir avanzando con las escuelas en el desarrollo del EIAE, ampliándolo a más centros y llevar muchas otras acciones, pues, por ejemplo, desde el grupo de investigación de Epidemiología y Salud Pública en la UAH van a trabajar en otoño en la evaluación de hábitos dietéticos y marcadores de salud (peso y talla) en los niños/as de cuatro ciudades y regiones europeas (Madrid, Milán, Viena y Dordogne).

¡Es hora de un nuevo menú!

www.schoolfood4change.eu/es/