

Políticas alimentarias escolares en España



I JORNADAS INTERNACIONALES
ALIMENTACIÓN ESCOLAR
SANA Y SOSTENIBLE

www.gureplateragureaukera.eus

Organizan

 JUSTICIA ALIMENTARIA VSF

 ehige Gurasoen elkartea

Colaboran

 Cooperación Española

 MINISTERIO DE COOPERACIÓN PARA EL DESARROLLO

Miguel Ángel Royo Bordonada
Bilbao, 3 de octubre de 2019

prevenir
la obesidad:

una prioridad en salud pública



estrategia
naos

Invertir la tendencia de la obesidad



estrategia

para la nutrición, actividad física
y prevención de la obesidad

DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS



ANEXO I

FRECUENCIAS DE CONSUMO RECOMENDADAS EN LOS MENUS DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

Grupos de alimentos

Frecuencia semanal

Primeros platos

Arroz	1
Pasta*	1
Legumbres	1-2
Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2

Segundos platos

Carnes	1-3
Pescados	1-3
Huevos	1-2

Guarniciones

Ensaladas variadas	3-4
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,...)	1-2

Postres

Frutas frescas y de temporada	4-5
Otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales,...)	0-1

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100g*	Contenido por 100ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasa saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G Trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/Sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

* Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas, que son los más comunes en el mercado.

I. DISPOSICIONES GENERALES

JEFATURA DEL ESTADO

11604 Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

JUAN CARLOS I

REY DE ESPAÑA

- Artículo 40.3: Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en centros escolares, supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana, sean variadas y equilibradas.
- Artículo 40.6: En los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados o trans, sal y azúcares, cuyos contenidos se establecerán reglamentariamente.

Convenio Asociación Española de Distribución Automática (ANEDA)

Máquinas Expendedoras de Alimentos y Bebidas



MINISTERIO
DE SANIDAD
Y CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria



- Limitar la presencia de máquinas expendedoras en los colegios de primaria y situarlas en zonas no accesibles a alumnos de primaria
- Eliminar la publicidad de esas máquinas y no incitar el consumo de determinados productos
- Incluir productos que favorezcan la alimentación equilibrada disminuyendo aquellos con un alto contenido en sal, azúcar o grasas
- Publicar una Guía de buenas prácticas
- Colaborar en la educación nutricional de los jóvenes a través de folletos informativos

Evaluation of compliance with the self-regulation agreement of the food and drink vending machine sector in primary schools in Madrid, Spain, in 2008

Miguel A. Royo-Bordonada*, María A. Martínez-Huedo

Gac Sanit. 2014;28(1):65-68

National School of Public Health, Institute of Health Carlos The Third, Madrid, Spain

- Ningún colegio declaró conocer el convenio ni la guía sobre alimentación contemplada en el mismo.
- Existía un escaso cumplimiento de los acuerdos referidos en el convenio sobre accesibilidad, mensajes publicitarios y tipo de oferta, mayoritariamente no saludable.
- La alta prevalencia de máquinas en los IES públicos (32%) contrastaba con la ausencia de las mismas en los colegios públicos de primaria

Adherence to nutritional recommendations in vending machines at secondary schools in Madrid (Spain), 2014-2015

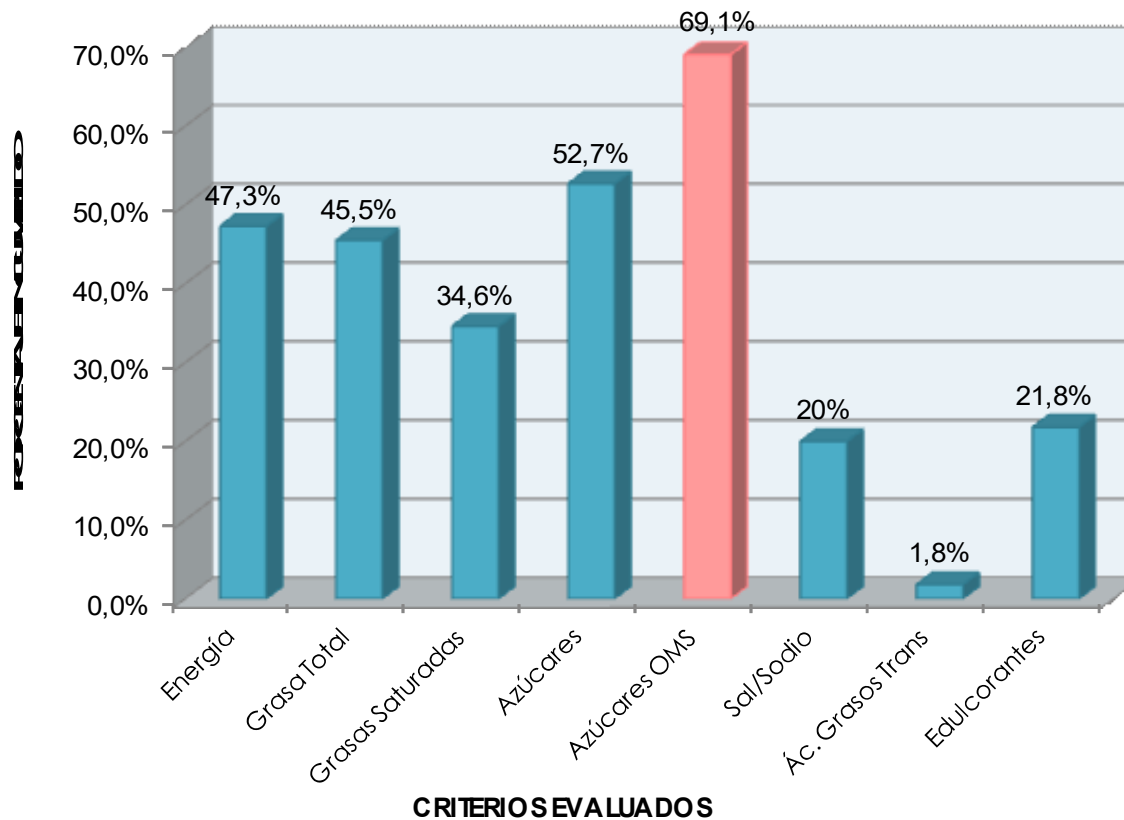
Gac Sanit. 2017;xxx(xx):xxx-xxx

Doris Xiomara Monroy-Parada^{a,b,*}, María Luisa Jácome-González^a, María Ángeles Moya-Geromini^a, Fernando Rodríguez-Artalejo^c, Miguel Ángel Royo-Bordonada^a

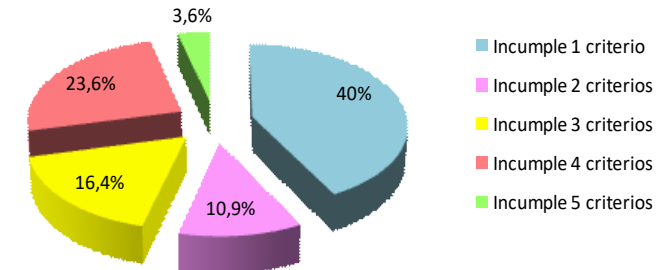
What does this study add to the literature?

Almost no food or drink offered in vending machines at Madrid (Spain) schools follows the Spanish nutritional recommendations, being most products high in calories, sugar

INCUMPLIMIENTO CRITERIOS NUTRICIONALES DoCACE



PORCENTAJE DE CRITERIOS INCUMPLIDOS



Menú escolar de los centros de enseñanza secundaria de Madrid: conocimiento y cumplimiento de las recomendaciones del Sistema Nacional de Salud

^a Escuela Nacional de Sanidad, Madrid, España
^b Hospital Universitario de Burgos, Burgos, España

Belén Berradre-Sáenz^{a,b,*}, Miguel Ángel Royo-Bordonada^a, María José Bosqued^a,
María Ángeles Moya^a y Lázaro López^a

Gac Sanit. 2015;29(5):341–346

Objetivo: Establecer, en la Comunidad de Madrid, el grado de conocimiento y cumplimiento de las recomendaciones del *Documento de consenso* del Sistema Nacional de Salud sobre la alimentación en los centros educativos.

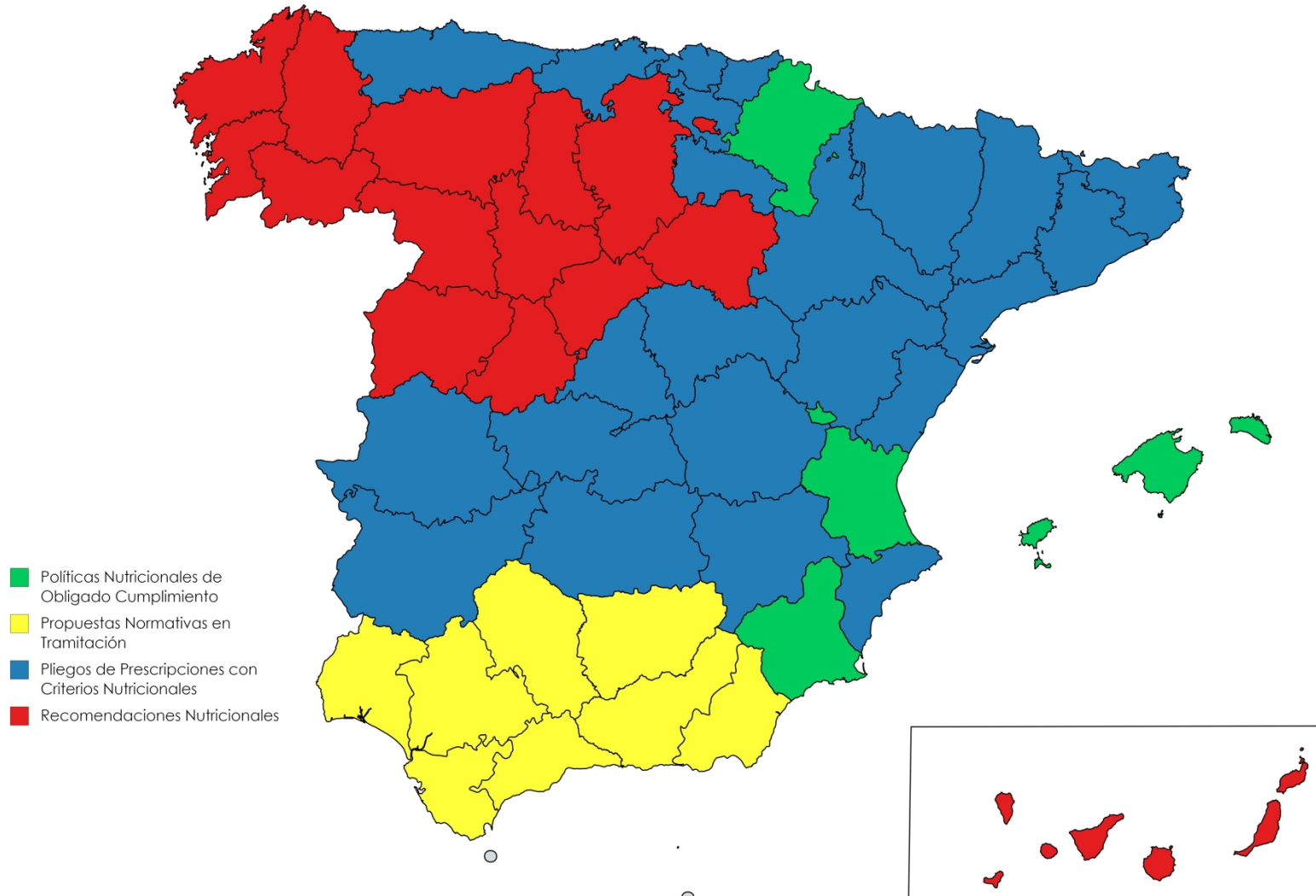
Métodos: Estudio transversal con una muestra aleatoria de 182 centros de enseñanza secundaria de Madrid con comedor escolar en el curso 2013-2014. A través de Internet y entrevista telefónica se recogió información sobre las características de los centros y el conocimiento de las recomendaciones, y se recabó una copia del menú escolar. Para cada ítem alimentario se calculó la media de raciones consumidas y el porcentaje de centros dentro del rango recomendado. La adherencia global se calculó como la media del número de alimentos (0-12) dentro del rango.

Resultados: El 65,5% de los centros desconocían el documento de consenso. La oferta de arroz, pasta, pescados, huevos, ensalada y fruta fue inferior a la recomendada, y la de carne, guarniciones y otros postres fue superior. El porcentaje de colegios dentro del rango para cada ítem alimentario varió entre el 13% y el 95%. La media de adherencia global fue de 6,3, sin diferencias en función de si el centro disponía o no de cocina propia o de un responsable de nutrición.

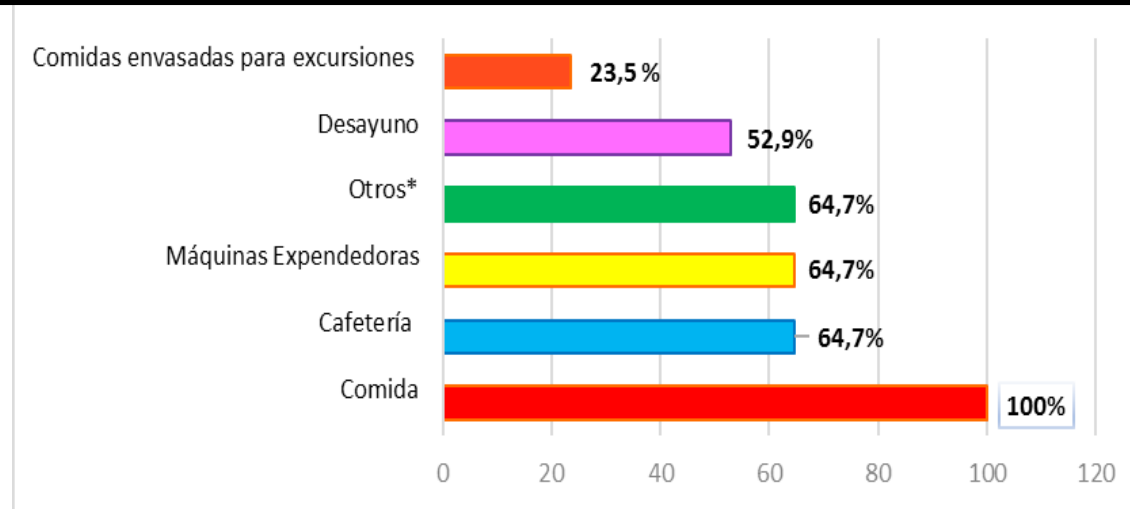
Conclusión: El grado de adherencia a las recomendaciones fue variable. Se aconseja aumentar la oferta de cereales, huevos, pescado, ensalada y fruta. Se requieren programas de difusión e implementación de las recomendaciones del documento de consenso, contando con profesionales adecuadamente formados, para mejorar el valor nutricional del menú escolar.

**MAPA DE LAS POLÍTICAS
ALIMENTARIAS ESCOLARES
EN ESPAÑA - 2019**

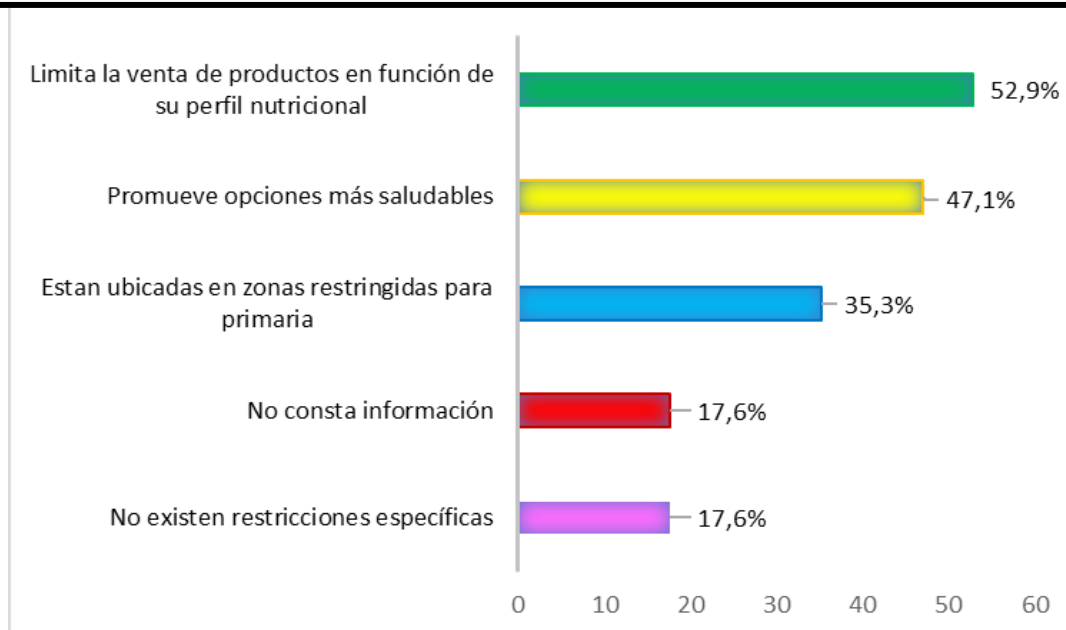
REGULACIÓN DEL ENTORNO ALIMENTARIO ESCOLAR EN LAS CC. AA.



Servicios alimentarios cubiertos por las políticas escolares en España

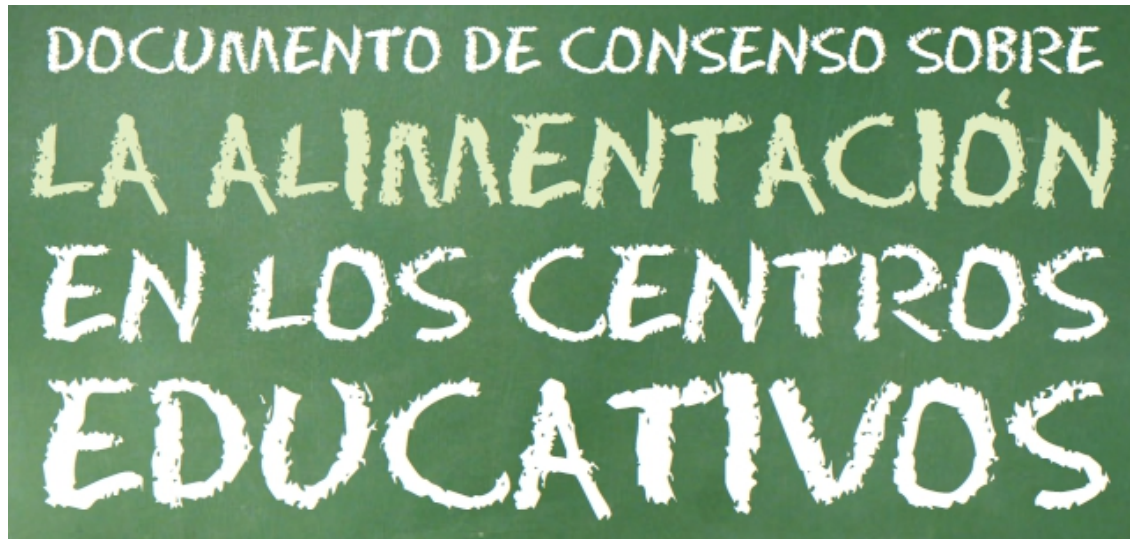


Frecuencia de restricciones para las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas



Objetivo de la Política		Evaluación de la Política	
Mejorar alimentación o nutrición	100%	El suministro	58,80%
		El consumo	35,30%
		La nutrición	23,50%
		La aceptación/toma	17,60%
Prevención obesidad	100%	No consta	
Apoyo a la economía local	76,50%	17,60%	
Acometer desigualdades en salud	52,90%	11,80%	
Apoyar a los padres y la comunidad local	47,10%	17,60%	
Rotación y calidad de los menús	11,80%	5,90%	
Mejora del rendimiento y/o asistencia escolar	35,30%	No consta	

¡Todas las Comunidades Autónomas usan el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos como referencia de la composición del menú y la calidad nutricional de los productos ofertados en la escuela!



- Solo 10 Comunidades evalúan la calidad nutricional de los menús escolares, tarea realizada por profesionales sin constancia de formación acreditada en nutrición humana y dietética, como exige la Ley.
- Los estándares alimentarios y nutricionales escolares no se han aprobado reglamentariamente, como exige la ley, ni se han actualizado de acuerdo al conocimiento científico actual.

¡¡GRACIAS!!



mroyo@isciii.es