



DECLARACIÓN DE LA DELEGACIÓN DE SCHOOLFOOD4CHANGE PARA EL FORO MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN 2023

**Aprovechar el potencial de las comidas escolares para
transformar los sistemas alimentarios para la acción por el clima**
Rome, Italia, 16-20 de octubre de 2023

La inseguridad alimentaria y nutricional obstaculiza la capacidad de aprendizaje de los niños y niñas. El Informe 2023 sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición lo deja claro: **debe darse prioridad a la nutrición infantil garantizando el acceso a dietas asequibles y nutritivas**, pero también protegiendo a los niños y niñas de los alimentos ultraprocesados y pobres en nutrientes. Las comidas escolares están en el centro de la solución. La provisión de comidas escolares nutritivas y sostenibles tiene un potencial increíble para apoyar la salud y el bienestar de los menores, promover la justicia social, luchar contra la pobreza y proteger el clima y la biodiversidad. En todo el mundo, las comidas escolares ofrecen una oportunidad clave para hacer frente al hambre y la desnutrición infantil, que a menudo son consecuencia del cambio climático. Las comidas escolares no sólo abordarán el hambre infantil, sino que, cuando se combinan con la educación alimentaria, pueden capacitar a los niños y niñas para que se conviertan en agentes del cambio y transmitan este mensaje. Hoy, queremos amplificar las voces de los jóvenes para exigir una acción ambiciosa para que todos los niños y niñas tengan acceso a una comida escolar saludable, como se indica en nuestra [petición](#) que ahora (octubre de 2023) ha alcanzado más de 50.000 firmas.

La alimentación escolar necesita un cambio, y el momento es ahora.

[SchoolFood4Change](#) (SF4C) considera que las escuelas son catalizadores de un cambio sistémico y multilateral hacia un sistema alimentario sostenible y saludable. Para cumplir esta promesa, las autoridades locales y regionales son cruciales: tienen el poder de ser el cambio que quieren ver en el mundo. La ciudad de Milán (Italia), por ejemplo, consiguió reducir las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con sus compras de alimentos en un 43 % entre 2015 y 2021 invirtiendo en comidas a base de plantas, productos de temporada y ecológicos, cadenas de valor alimentarias más cortas y vajilla y cubertería 100 % sostenibles. Del mismo modo, la ciudad de Gante (Bélgica) logró una reducción del 38 % de las emisiones de CO₂ entre 2019 y 2023, sobre todo limitando las proteínas de origen animal al 50 % del contenido proteico de sus platos. De este modo, ciudades como Milán y Gante apoyan los siete objetivos definidos en el Informe sobre "[Criterios y modelos innovadores para la compra de comidas escolares sostenibles y saludables](#)" y demuestran que la transformación del sistema alimentario puede avanzar significativamente mediante cambios en el proceso de contratación y la planificación de los menús.



Esperamos que estas buenas prácticas puedan inspirar también a otros municipios a iniciar su viaje de transformación del sistema alimentario.

A pesar de estos avances, los agentes sobre el terreno necesitan el apoyo de un entorno político propicio. A este respecto, unos **criterios mínimos obligatorios de sostenibilidad** (como los propuestos en el [Manifiesto para establecer unas Normas mínimas para los comedores públicos de toda la UE](#)) actúan como una herramienta fundamental para garantizar que las entidades encargadas de las licitaciones alimentarias tengan el mismo nivel de ambición a la hora de abordar la contratación pública de alimentos. Para cumplir estos criterios, las escuelas también deberían invertir en sistemas de seguimiento eficaces, al tiempo que entablan un diálogo continuo con los proveedores - en particular los pequeños productores - de su región, mejorando así los vínculos entre lo urbano y rural y la resiliencia.

Pero la compra pública de alimentos es sólo una parte de un panorama alimentario más amplio: una vez que se han obtenido cuidadosamente ingredientes de alta calidad, dejarlos en manos de profesionales de cocina cualificados marcará una verdadera diferencia a la hora de preparar comidas deliciosas, sanas y nutritivas. A este respecto, el Departamento de Dordoña (Francia) predica con el ejemplo sirviendo comidas 100% locales, ecológicas y caseras en sus comedores escolares. Dordoña ofrece alimentos frescos y de temporada elaborados con ingredientes naturales e integrales. Invertir en la formación del personal de cocina y en la compra de equipos era un paso necesario para que esta transición fuera un éxito. Se anima al personal de cocina a interactuar con el alumnado y enseñarles la importancia de cocinar y comer de forma consciente. **La hora de comer es ahora un momento educativo y agradable**, algo que se espera con impaciencia. El programa tuvo muchos resultados positivos en la nutrición y el medio ambiente, al tiempo que frenaba el desperdicio de alimentos, creaba un mejor entorno de trabajo para los profesionales de cocina, beneficiaba la economía de los pequeños productores locales y ahorra dinero público. Afortunadamente, el caso de Dordoña no es un fenómeno aislado: otras autoridades locales como Copenhague (Dinamarca) y Malmö y Umeå (Suecia) mejoraron la calidad de sus comidas escolares **formando a su personal de comedor y cocina** para que integran valores relacionados con la salud y la sostenibilidad en la planificación de sus menús y prácticas culinarias. Estas buenas prácticas demuestran que dotar a los profesionales de cocina de las habilidades necesarias para preparar comidas nutricionalmente equilibradas y respetuosas con el medio ambiente, a la vez que apreciadas por los jóvenes, **crean un sentimiento de comunidad en torno a la comida en las escuelas**.

Para apoyar estos cambios, los gobiernos deberían crear y ampliar la **formación de los profesionales de cocina** en todos los comedores, creando vínculos con los dietistas-nutricionistas para remodelar juntos el menú e integrar criterios nutricionales y medioambientales en la planificación de los menús. Además, las autoridades públicas deberían apoyar la **relocalización de las cocinas en las escuelas** siempre que sea posible, para crear una relación más estrecha entre el alumnado y el personal de cocina.



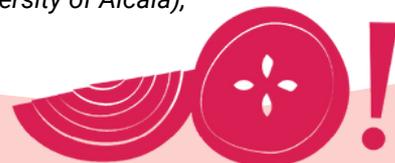
Sin embargo, los profesionales de cocina no pueden llevar a cabo este cambio por sí solos: necesitan implicar al alumnado para provocar el cambio en la escuela y en torno a ella. El consorcio SchoolFood4Change está unido en su ambición política de **llevar la educación alimentaria a las escuelas y hacer de la hora del almuerzo una parte integrada de la misión pedagógica**. Un dato a tener en cuenta: a lo largo de la escolaridad de un niño o niña, la hora del almuerzo constituye miles de oportunidades para aprender. No la desperdiciemos, ¡aprovechémosla! Esta es la razón por la que SchoolFood4Change ha desarrollado un marco conjunto denominado **Enfoque Integral de la Alimentación en toda la Escuela (EIAE)**. En pocas palabras, el EIAE puede describirse como una buena alimentación escolar acompañada de una educación alimentaria bien integrada en el plan de estudios y aprendida en un entorno alimentario escolar agradable. Una "escuela EIAE" crea un espacio de intercambio - con la participación de familias, personas productoras, tiendas locales, comunidades, restaurantes y minoristas - y muestra a los niños y niñas cómo se cultivan, procesan y venden los alimentos, a la vez que los involucra activamente en las decisiones escolares relativas a la alimentación. El hermanamiento entre granjas y escuelas, actualmente en fase piloto en Bélgica y España, es un ejemplo concreto de la puesta en práctica del EIAE. Los proyectos piloto han confirmado que llevar a los estudiantes a las granjas y a los productores a las escuelas ayuda a los jóvenes a adquirir experiencia práctica y conocimientos sobre el origen de sus alimentos y a apreciar la forma en que se producen.

Para integrar el EIAE en ciudades y escuelas, los gobiernos deberían desarrollar estrategias nacionales y autonómicas para sistemas alimentarios sostenibles que integren la educación alimentaria y reconozcan las comidas escolares como parte de su misión. Paralelamente, los municipios pueden utilizar diversas palancas - incluida la compra sostenible de alimentos - para garantizar que la educación alimentaria forme parte integrante del programa escolar.

En pocas palabras, el planteamiento global esbozado en SchoolFood4Change promete transformar el panorama nutricional de los niños y niñas al tiempo que aborda retos sociales más amplios. **El énfasis en las comidas escolares como herramienta para el cambio, en consonancia con la educación alimentaria y las prácticas innovadoras de compra sostenible de alimentos, es un poderoso paso hacia sistemas alimentarios más justos y sostenibles.** La transformación iniciada por SchoolFood4Change es sólo una faceta en un espectro más amplio de acciones y políticas que pueden acelerar la acción climática. Hoy **pedimos a los gobiernos que creen marcos políticos ambiciosos para impulsar cambios sistémicos que no solo beneficien a la salud y la nutrición de las generaciones actuales y futuras, sino que también contribuyan significativamente a la resiliencia climática y la sostenibilidad a escala mundial.**

Autores:

Angèle Tasse (ICLEI Europe), Francesca D'Addario (ICLEI Europe), Ilsa Philipps (IFOAM Organics Europe), Marzia Béthaz (Eating City), Paola Hernández (Mensa Cívica), Philip Linander (SF4C Food Ambassador / Eating City), Catarina Vasconcelos (SF4C Food Ambassador / Eating City), Abdul Moiz (Eating City Ambassador), Irene Vidal (University of Alcalá), Lola Berna Gascón (Young Fair Trade Advocate).



Es hora de un nuevo menú

El proyecto SchoolFood4Change ha recibido financiación del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea en virtud del acuerdo de subvención n.º 101036763.

