



ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SOSTENIBLE Y ECOLÓGICA

El Ayuntamiento de Madrid es uno de los municipios firmantes del Pacto de Milán, un Pacto de Política Alimentaria Urbana. Las ciudades que han firmado este Pacto, se comprometen a trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, que garanticen el acceso a la comida saludable, proteger la diversidad, reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos de los cambios climáticos.

El Ayuntamiento de Madrid propone diferentes medidas y entre ellas algunas que afectan a las escuelas infantiles: comenzar a introducir cambios en los menús para que sean más saludables, sostenibles y ecológicos.

Uno de los pasos importantes para caminar hacia este objetivo, ha sido recoger en los Pliegos de licitación de las escuelas infantiles la obligatoriedad de todas las entidades gestoras de introducir algunos cambios importantes en los menús para hacerlos más saludables:

- Uso de aceite de oliva virgen extra para todas las elaboraciones que se realicen en la escuela.
- Sólo se podrán servir comidas preparadas elaboradas culinariamente en la cocina del centro o, en su caso, en la cocina de la entidad responsable del servicio de catering, y resultantes de su preparación en crudo o del cocinado, no autorizándose comidas precocinadas o platos preparados elaborados por otras industrias o establecimientos.

Actualmente solo hay dos escuelas en la Red Municipal que no dispongan de cocina propia y estamos trabajando para que podamos tenerla. Asimismo en cocina no podrán utilizarse los siguientes alimentos elaborados: verduras, frutas, pescado, carne y huevos, de acuerdo con la definición de alimento elaborado contenida en el artículo 3.2 d) del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

- No podrán servirse los siguientes tipos de pescado:
 - “Panga”, correspondiendo al género *Pangasianodon hypophthalmus*.
 - “Tilapia”, correspondiendo al género *Oreochromis*.
 - “Perca del Nilo”, correspondiendo al género *Lates niloticus*.
- Respecto a los postres de las comidas, habrá de servirse fruta cuatro de los cinco días lectivos de la semana y el quinto se servirá un postre lácteo, priorizando que sea natural, sin edulcorantes, saborizantes ni colorantes artificiales (según las definiciones contenidas en el Código Alimentario



Español). Asimismo, el zumo de fruta que se sirva a los niños y niñas en la escuela infantil deberá ser elaborado en la cocina del centro.

- Los desayunos y/o meriendas que se ofrezcan a los niños y niñas tienen que incluir, al menos, un producto de comercio justo de entre los siguientes: azúcar, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, tabletas y barritas de chocolate.
- Por último las entidades adjudicatarias se han comprometido a incorporar, en todo el tiempo que dura el contrato, cuatro grupos de alimentos ecológicos (verduras, frutas, legumbres, yogures,...)

Además de estas condiciones, las escuelas infantiles están iniciando la transición hacia menús más saludables. Algunas ya han comenzado este proceso comprometiéndose en el mismo a representantes de la comunidad educativa, dirección, equipo educativo, cocineras y familias. De este modo, todos los agentes implicados en la alimentación de las niñas y niños toman conciencia de las repercusiones positivas que la alimentación saludable, sostenible y ecológica tiene sobre su salud y del gran valor preventivo ante posibles trastornos alimentarios como la obesidad o la malnutrición. La implicación de las familias es fundamental como garantía de la continuidad de la dieta sana en la vida de los niños y niñas.

Todas las escuelas de la Red contarán con el acompañamiento de expertos y expertas en nutrición infantil y en alimentación ecológica, pertenecientes a la Plataforma Ecocomedores y a otras entidades sociales, para realizar de manera progresiva la transición a menús saludables.

Como apoyo al proceso, el Área de Equidad, Derechos Sociales y Empleo ha constituido un grupo técnico, integrado por pediatras de Madrid Salud, nutricionistas y técnicos educativos, para la elaboración de dos Guías de Alimentación Infantil, dirigida, una a profesionales y otra a familias.

Su objetivo es ofrecer criterios para orientar una alimentación saludable en la escuela y en la familia para los niños y niñas de 0 a 3 años.