

Pamplona, 29 de noviembre de 2024

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

A la atención de **D. José Miguel Herrero Velasco**

dgia@mapa.es / bzn-ena@mapa.es



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

Apreciado D. José Miguel Herrero Velasco,

La Academia Española de Nutrición y Dietética, como referente en la promoción de la salud pública y la sostenibilidad alimentaria, presenta estas aportaciones al eje de **Nutrición y salud (alimentos saludables)** de la **Estrategia Nacional de Alimentación**. Este documento refleja nuestro compromiso con el desarrollo de un sistema alimentario que fomente hábitos saludables, reduzca las desigualdades en el acceso a una alimentación adecuada y garantice la sostenibilidad de los recursos para las generaciones futuras.

En este sentido, nuestras propuestas están basadas en la mejor evidencia científica disponible y alineadas con las recomendaciones internacionales, como las de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Unión Europea. Abordamos los desafíos actuales con un enfoque integral que prioriza la protección de los colectivos más vulnerables, promueve entornos alimentarios saludables y fomenta la alfabetización alimentaria de la población y aboga por sistemas alimentarios más saludables y sostenibles.

Confiamos en que estas medidas **contribuyan de forma significativa a alcanzar los objetivos de la Estrategia Nacional de Alimentación**, fortaleciendo la salud y el bienestar de la población española mientras se preservan, fomentan y optimizan los pilares social, económico y medioambiental de la sostenibilidad de nuestro sistema alimentario. Agradecemos la oportunidad de colaborar en esta iniciativa y quedamos a la disposición de esta Dirección General para ampliar o desarrollar en mayor detalle cualquiera de las propuestas incluidas. Quedamos a su disposición para cualquier consulta adicional y esperamos su pronta respuesta. Reciba mi saludo más distinguido,

Dr. Giuseppe Russolillo Femenías, presidente.

Academia Española de Nutrición y Dietética

APORTACIONES Estrategia Nacional de Alimentación (ENA)

1. Fomentar hábitos alimentarios saludables en población infanto-juvenil (prevención de la obesidad infantil).

Se propone ampliar el enfoque a niños y adolescentes hasta los 18 años (**infanto-juvenil**), reconociendo el interés superior del menor según el Artículo 24 de la Convención sobre los Derechos del Niño, que garantiza su derecho a la salud óptima. Las principales medidas incluyen:

- a. **Restricción de la publicidad alimentaria:** Limitar el marketing de alimentos insanos dirigido a menores, siguiendo directrices de la OMS, por lo que recomendamos recuperar el proyecto de Real Decreto de 2022 sobre regulación de la publicidad alimentaria dirigida a niños y jóvenes: <https://www.dsca.gob.es/es/consulta-p-blica/borrador-de-real-decreto-sobre-regulaci-n-de-la-publicidad-de-alimentos-y-bebidas>.
- b. **Control de acceso a bebidas energéticas:** Promover y facilitar normativas en las CCAA, como la de Galicia, que prohíban la venta de estas bebidas a menores y regulen su publicidad para protegerlos de los riesgos asociados al consumo excesivo de azúcares, pero especialmente a la cafeína y otras sustancias estimulantes.
- c. **Entornos alimentarios alrededor de centros educativos:** Adoptar políticas de zonificación que limiten la presencia de establecimientos de comida poco saludable cerca de escuelas, rutas escolares y parques infantiles, fomentando alternativas saludables según las recomendaciones de la OMS (<https://www.who.int/publications/i/item/9789240035072>).
- d. **Regular el entorno alimentario:** Asegurar mediante normativa que los entornos educativos y sanitarios, tanto públicos como privados o concertados, así como en la administración pública se priorice el acceso y disponibilidad de alimentos saludables y sostenibles, eliminando productos de baja calidad nutricional.
- e. **Fomento de la lactancia materna:** Promover entornos y comunidades que respalden y faciliten la lactancia, alineados con la Iniciativa Hospital Amigo del Niño de UNICEF/OMS, para garantizar espacios adecuados en centros sanitarios, lugares públicos y entorno laboral.

Impacto esperado: Estas medidas buscan crear entornos más saludables, reducir los riesgos asociados a una mala alimentación y fomentar hábitos saludables, abordando integralmente los factores que contribuyen a la obesidad infantil en España y al riesgo de enfermedades no transmisibles asociadas a los hábitos dietéticos.

2. Educar en alimentación, la nutrición de calidad y el cuidado de la salud a la población en general

- a. **Incrementar la alfabetización alimentaria de la población:** La estrategia debe empoderar a las personas para adoptar una alimentación más saludable y sostenible a lo largo de su vida, respetando alimentos tradicionales y patrones regionales.
- b. **Usar guías oficiales de Alimentación Saludable y Sostenible Basadas en Alimentos:** seguir mejorando la metodología de las guías elaboradas por AESAN

(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/INFORME_RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf) para alinearlas con las recomendaciones de la EFSA 2010 (<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2010.1460>). Estas guías deben ser el eje central de las políticas de alfabetización alimentaria, evaluándose y actualizándose periódicamente según las necesidades sociales y de salud y asegurando la participación de la sociedad civil en todos los procesos.

- c. **Campañas de marketing social para concienciar a la población en alimentación saludable y sostenible:** Diseñar campañas informativas sobre alimentos saludables y sostenibles en el contexto nacional, riesgos asociados al consumo de productos de baja calidad nutricional no propios de patrones alimentarios saludables, abarcando plataformas digitales, medios tradicionales y eventos comunitarios, tal como recomienda la OMS en su revisión de políticas efectivas: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240035041>
- d. **Desarrollar el artículo 40, punto primero de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición relativa a la educación alimentaria en centros educativos:** Integrar la educación alimentaria y nutricional como asignatura diferenciada en los currículos de primaria y secundaria, con contenidos específicos que mejoren la alfabetización alimentaria de estudiantes y familias. Esta formación debe abandonar el enfoque transversal actual y ser impartida por dietistas-nutricionistas o, en su defecto, por docentes previamente formados por estos profesionales, garantizando así la calidad y rigor de la enseñanza.
- e. **Formación para responsables de servicios de restauración y catering y profesionales de la salud:** Asegurar que en la formación obligatoria y continuada de los profesionales del sector de la restauración colectiva y social se incluyen programas de formación en alimentación saludable, gestión de alérgenos, valoración de la calidad nutricional, sostenibilidad y seguridad alimentaria. Asegurar también la formación continuada en nutrición y dietética de los integrantes de los equipos de atención primaria.
- f. **Acciones comunitarias para la mejora de competencias en alimentación:** Las administraciones deben impulsar programas educativos y de prescripción social que ofrezcan herramientas prácticas para adoptar hábitos saludables, como talleres de cocina, planificación de comidas y aprovechamiento de alimentos. Estas iniciativas pueden complementarse con materiales informativos sencillos que aborden también salud mental y actividad física, fomentando una gestión integral de la salud.
- g. **Incorporación plena de dietistas-nutricionistas en atención primaria y especializada:** Garantizar la integración de dietistas-nutricionistas en los equipos de atención primaria y especializada para ofrecer asesoramiento nutricional personalizado y basado en la evidencia, mejorando la prevención, el tratamiento de enfermedades relacionadas con la alimentación y la alfabetización alimentaria de la población. Estos profesionales son esenciales para optimizar resultados clínicos, reducir estancias hospitalarias, mejorar la calidad de vida y disminuir los costes sanitarios, tal y como se recoge en la declaración de Budapest (https://www.consejodietistasnutricionistas.com/wp-content/uploads/2022/11/Declaracion-de-Budapest_2022_ES.pdf). Se solicita asignar recursos para asegurar una cobertura adecuada en dietética y nutrición en todos los niveles asistenciales del sistema nacional de salud, garantizando el acceso equitativo a este servicio en España.

Impacto esperado: Estas acciones fortalecerán el conocimiento, las habilidades alimentarias, la prevención y el tratamiento de enfermedades crónicas y mejorando el bienestar general.

3. Garantizar un enfoque integral de la alimentación saludable y sostenible en el sistema alimentario.

- a. **Transversalidad en políticas agroalimentarias y nutricionales:** Coordinar políticas agrarias, alimentarias y nutricionales, sanitarias, económicas y ambientales para alinear la oferta alimentaria de los distintos entornos con las demandas de la población y avanzar hacia sistemas más saludables y sostenibles
- b. **Incentivos para la producción agroalimentaria sostenible:** En un contexto de presión sobre los límites planetarios, la estrategia debe establecer ayudas para que la agricultura familiar y periurbana adopte prácticas más sostenibles, promover cultivos resilientes al cambio climático, recuperar y proteger la biodiversidad, hacer un uso racional de los insumos y reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos. Las medidas deben monitorizarse y comunicar los esfuerzos realizados a lo largo de la cadena de valor y al consumidor.
- c. **Incentivos para implementar cadenas de distribución cortas en la contratación pública:** Incorporar criterios de sostenibilidad en la contratación pública de alimentos de centros escolares, sanitarios, sociosanitarios y administraciones públicas. Priorizar canales cortos de comercialización, producción sostenible, bienestar animal y justicia alimentaria.
- d. **Vinculación de la producción de fruta y hortalizas con el entorno escolar:** Fortalecer la iniciativa de la UE de frutas, hortalizas y lácteos en la escuela, promoviendo además canales cortos de distribución que faciliten el acceso a productos locales.
- e. **Asignación presupuestaria para alimentos sostenibles en contratos públicos:** Garantizar que al menos el 30% del presupuesto en programas de alimentación escolar, sanitario y sociosanitario provenga de alimentos producidos mediante sistemas agroecológicos, priorizando explotaciones familiares locales.
- f. **Fomento del cultivo doméstico comunitario:** Impulsar proyectos de agricultura urbana y periurbana para aumentar la producción local de frutas y hortalizas, fortaleciendo la conexión con el sistema alimentario y promoviendo hábitos saludables.
- g. **Enfoque multisectorial para prevenir y controlar enfermedades no transmisibles:** Fomentar la colaboración entre gobiernos, organismos internacionales, academia y sociedad civil para abordar los determinantes sociales y económicos de la salud para prevenir y tratar las enfermedades crónicas como obesidad, diabetes, cáncer o las cardiovasculares.
- h. **Infraestructura adecuada para el acceso a la salud y a alimentos saludables y sostenibles:** Garantizar una infraestructura que faciliten conductas saludables para la salud y el bienestar, así como el acceso a alimentos saludables y servicios de salud para todos, independientemente de su nivel de ingresos y educativo. Promover un enfoque local/regional en los sistemas alimentarios que permita reducir el impacto ambiental, proteger economías locales y preservar la cultura alimentaria, sin descuidar la integración en el comercio global.

Impacto esperado: Estas medidas combinan salud, sostenibilidad y desarrollo económico en el sistema alimentario español. Promueven la producción y el consumo de alimentos locales, fortalecen las cadenas de suministro, reducen emisiones de carbono, apoyan a comunidades rurales y mejoran el acceso a alimentos frescos y saludables. La coordinación multisectorial garantizará su implementación efectiva y sostenible.

4. Fomentar los patrones de alimentación cardiosaludables y sostenibles tradicionales españoles, conservando la riqueza cultural en toda su diversidad.

- a. **La cultura alimentaria y gastronómica es un legado que debe ser respetado y protegido, incluso en un mundo globalizado.**
- b. **Dieta Mediterránea:** consolidar y promover la Dieta Mediterránea como un referente no solo de salud y sostenibilidad, sino también como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y de nuestro país en particular. Las estrategias deben también abordar su preservación en áreas urbanas, donde los hábitos alimentarios tradicionales tienden a perderse.
- c. **Dieta Atlántica:** Promover la Dieta Atlántica, típica de regiones del norte y noroeste de España. Es esencial posicionarla como una alternativa cardiosaludable que complementa la diversidad de patrones alimentarios tradicionales del país.
- d. **Promoción de los productos y gastronomía tradicionales:** Fomentar recetas y productos locales mediante campañas de divulgación, festivales gastronómicos, en programas educativos y proyectos de restauración colectiva y social.
- e. **Integración de sostenibilidad y salud:** Cada uno de estos patrones debe promoverse desde una perspectiva sostenible, destacando su menor impacto ambiental frente a dietas más intensivas en recursos, como las basadas en un consumo elevado de carne. Las estrategias deben subrayar el equilibrio entre salud, respeto al medio ambiente y la preservación del patrimonio cultural.
- f. **Investigación y divulgación:** Invertir en investigación para documentar los beneficios para la salud y el sistema alimentario de estos patrones alimentarios tradicionales.

Impacto esperado: La promoción de los patrones alimentarios tradicionales españoles mejora la salud cardiovascular, fomenta la sostenibilidad y refuerza la identidad cultural del país. Al resaltar su diversidad y riqueza, se fortalece el vínculo entre las personas, su entorno y su herencia alimentaria, posicionando a España como líder en modelos alimentarios saludables, sostenibles y culturalmente valiosos.

5. Promover políticas y aplicar herramientas fiscales para mejorar la asequibilidad de los alimentos saludables.

- a. **Propuesta general:** Implementar políticas fiscales y económicas que incentiven el consumo y la producción de alimentos saludables, desincentiven los no saludables, y aseguren el acceso equitativo a una alimentación sostenible, alineando estas acciones con estrategias sociales y económicas.
- b. **Ampliación del enfoque fiscal: promoción de políticas fiscales integrales:** Se propone un enfoque fiscal dual que combine incentivos para alimentos saludables (fiscalidad positiva) con desincentivos para productos no saludables (fiscalidad negativa). Esto incluye (pero no se limita):
 - i. **Reducir o eliminar el IVA en alimentos saludables** característicos de la dieta mediterránea, como frutas, verduras, legumbres, frutos secos y aceite de oliva.
 - ii. **Aumentar el IVA en alimentos no saludables.**
 - iii. **Impuestos específicos para bebidas azucaradas y la evaluación de su extensión a otros alimentos no saludables** con alto contenido de grasas saturadas y sal, siguiendo ejemplos exitosos de países como México y Noruega.

Estas estrategias no solo fomentan el consumo de alimentos saludables, sino que también generan ingresos adicionales que pueden ser reinvertidos en programas de educación nutricional y promoción de hábitos saludables, contribuyendo así a mejorar la

salud pública y la sostenibilidad económica del sistema alimentario y sanitario:

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240035027>

- c. **Uso de los ingresos generados por la aplicación de fiscalidad negativa:** Los fondos recaudados mediante impuestos a alimentos no saludables deben reinvertirse en:
 - i. Programas comunitarios de alfabetización alimentarias y promoción de la salud.
 - ii. Mejoras en la infraestructura del sistema sanitario y alimentario para asegurar el acceso equitativo a los servicios sanitarios y a alimentos saludables en grupos de población vulnerables
 - iii. Subvenciones para mejorar la sostenibilidad y calidad de la producción alimentaria local.
 - iv. Reducción de las pérdida y desperdicio de alimentos
- d. **Incentivos a la producción y distribución de alimentos saludables:** Beneficios fiscales para agricultores y empresas que adopten prácticas sostenibles y ofrezcan alimentos frescos y poco procesados a precios asequibles.
- e. **Regulación del precio de alimentos de la cesta básica.**
- f. **Incentivos fiscales a mercados locales y cadenas cortas de distribución.**
- g. **Monitoreo y evaluación de la inseguridad alimentaria:**
 - i. Incluir indicadores oficiales para su monitorización como la Escala FIES.
 - ii. Capacitar a profesionales para identificar y derivar casos de inseguridad alimentaria a recursos sociales.
 - iii. Establecer un sistema de protección social que garantice el acceso a una Cesta Básica de Alimentos saludable y sostenible, respaldada por legislación.

Impacto esperado: Estas medidas aumentarán el acceso a alimentos saludables, reducirán el consumo de productos perjudiciales, fortalecerán las economías locales, promoverán la sostenibilidad y contribuirán a la lucha contra la obesidad y enfermedades relacionadas, alineándose con recomendaciones internacionales.

6. Garantizar la asequibilidad de las dietas saludables:

- a. **Poner el foco en la equidad:** Priorizar las intervenciones en comunidades con menor acceso a alimentos saludables. Esto implica identificar mapear el acceso alimentario y dirigir recursos a estas comunidades para garantizar una disponibilidad adecuada de opciones saludables (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4964264/>).
- b. **Incentivos para atraer tiendas saludables a zonas vulnerables:** Implementar iniciativas ofreciendo ayudas financieras, subsidios o beneficios fiscales a minoristas para que abran tiendas con alimentos saludables en barrios con poca oferta. Estas políticas pueden incluir soporte logístico y financiero para atraer supermercados, mercados y otros minoristas de alimentos frescos a áreas con carencia de opciones saludables.
- c. **Aumentar la disponibilidad de alimentos saludables en establecimientos y servicios colectivos:** Introducir un sistema de etiquetado, que incentive a los servicios de catering públicos y privados a ofrecer opciones más saludables. Esto puede incluir reformulaciones de menús, promoción de porciones más pequeñas, reducción de sal, azúcar y grasas, y una mayor oferta de frutas y hortalizas en espacios como centros educativos, sanitarios, sociosanitarios y empresas.
- d. **Promoción de frutas y hortalizas en entornos diversos:** Apoyar la creación de mercados de agricultores, huertos comunitarios, mercados móviles y otras iniciativas que acerquen

frutas y hortalizas frescas a comunidades rurales y urbanas. Estos proyectos no solo aumentan la disponibilidad, sino que también fortalecen las economías locales y promueven la sostenibilidad.

- e. **Reconocimientos y premios para promover la innovación y sostenibilidad en la oferta alimentaria:** Introducir premios y certificaciones nacionales que reconozcan a minoristas y productores por la innovación en alimentos saludables y sostenibles, reformulación de productos y estrategias de marketing saludable. Este enfoque motivaría a las empresas a liderar el cambio hacia una oferta alimentaria más equilibrada.
- f. **Promoción de entornos alimentarios saludables mediante estrategias de modificación del comportamiento:** Aplicar estrategias de diseño de entornos para incentivar la elección de opciones saludables, como ubicar frutas y hortalizas frescas en puntos estratégicos, ofrecer descuentos en alimentos saludables en lugares clave y utilizar señalización clara para guiar al consumidor hacia elecciones informadas.
- g. **Establecer una estrategia nutricional en situaciones de emergencia.**

Impacto esperado: Estas medidas mejorarán el acceso equitativo a alimentos saludables sin dejar a nadie atrás, fomentarán la sostenibilidad económica y ambiental, y contribuirán a reducir la prevalencia de enfermedades relacionadas con la dieta. Al integrar enfoques innovadores con regulaciones bien diseñadas, España puede avanzar hacia un sistema alimentario más inclusivo y saludable

7. Mejorar la información al consumidor para que pueda elegir productos que más se adapten a sus necesidades, y fortalecer las normas sobre etiquetado nutricional, declaraciones de salud y promoción comercial.

- a. **Implementar un modelo de perfiles nutricionales:** España debe tomar la iniciativa para impulsar a nivel europeo el desarrollo e implementación de un modelo de perfiles nutricionales que permita regular el uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en alimentos asegurando que solo se apliquen a los que cumplan con criterios de salud establecidos.
- b. **Etiquetado nutricional interpretativo obligatorio y claro:** Impulsar un diálogo estructurado entre científicos, legisladores, industria y sociedad civil para definir a nivel europeo el sistema armonizado y obligatorio de etiquetado frontal más adecuado para la Unión Europea. Este enfoque participativo garantizará que la política sea sólida, factible y esté respaldada por las partes interesadas y la evidencia científica. El sistema de etiquetado frontal debe ser visible, comprensible para la población general y armonizado, facilitando decisiones informadas y rápidas. Un etiquetado claro reduciría percepciones erróneas sobre la salud de ciertos productos y fomentaría una mejor elección de alimentos: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240035089>
- c. **Etiquetado de sostenibilidad:** un sistema armonizado etiquetado frontal interpretativo para informar a los consumidores sobre el impacto de los alimentos en los sistemas alimentarios (ciclo de vida, huellas de carbono, agua, ecológica, emisión de gases de efecto invernadero, etc.), o una combinación de ellos y otros elementos relevantes, que facilite al consumidor la elección de alimentos más sostenibles.
- d. **Campañas de educación para interpretar el etiquetado nutricional:** Complementar las medidas regulatorias con programas educativos que enseñen a la población a interpretar

el etiquetado nutricional y tomar decisiones responsables con su salud basadas en el valor nutricional y alimentarios de los alimentos. Esto debe incluir talleres, materiales informativos y campañas en medios masivos y digitales.

Impacto esperado: Estas medidas fortalecerán la protección del consumidor frente a prácticas engañosas, facilitarán elecciones alimentarias saludables y fomentarán una mayor responsabilidad por parte de los productores. Además, promoverán un entorno alimentario más transparente y equitativo, beneficiando a toda la población y contribuyendo a la mejora de la salud pública en España.

8. Mejora de la restauración colectiva y social:

- a. **Facilitar directrices a las autoridades autonómicas competentes**, para la regulación normativa de los entornos alimentarios en centros educativos, sanitarios, sociosanitarios, tanto públicos como privados o concertados, así como en las dependencias de las administraciones públicas, para que la elección más saludable sea la más fácil, se asegure la presencia de alimentos saludables y se limite el de no saludables.
- b. **Establecer directrices y recomendaciones para que se identifiquen de forma clara los menús, platos y otras preparaciones culinarias** alineados con las guías alimentarias, y diferenciarlos claramente de otras de alta densidad energética y ricas en sal, grasas saturadas y/o azúcares añadidos no propios de la cultura alimentaria de nuestro país. Otras medidas como la reducción de las raciones, permitir pedir medios menús, la reformulación de recetas, etc., podrían estar entre las medidas.
- c. **Reconocimientos para buenas prácticas en restauración colectiva:** Introducir certificaciones y premios para reconocer a los establecimientos y servicios de restauración colectiva que implementen prácticas innovadoras y efectivas para mejorar la calidad nutricional de su oferta gastronómica. Esto incentivaría a más instituciones y negocios a adoptar estándares de salud y sostenibilidad.

Impacto esperado: Estas medidas facilitarán a los consumidores el acceso e identificación de alimentos saludables y mejorarán los entornos alimentarios. A largo plazo, estas acciones contribuirán a una mejora en los hábitos alimentarios de la población y a la reducción de enfermedades relacionadas con la dieta

9. Impulsar la investigación en dietética y nutrición: desde las políticas nutricionales hasta nutrición de precisión.

Promover la financiación de proyectos de investigación en el ámbito de la Nutrición y Dietética Humana, abarcando un espectro amplio que incluya desde las políticas y la epidemiología nutricional hasta la nutrición de precisión. Esta estrategia debe priorizar estudios que evalúen la efectividad y el impacto de la aplicación de políticas nutricionales, con el objetivo de desarrollar y optimizar intervenciones basadas en evidencia que mejoren la salud pública.

10. Planificación estratégica en materia de nutrición durante situaciones de emergencia.

La Academia Española de Nutrición y Dietética propone incorporar un apartado específico en la Estrategia Nacional de Alimentación que contemple la planificación estratégica en materia de nutrición durante situaciones de emergencia, tales como catástrofes naturales, crisis sanitarias o

conflictos bélicos. Este punto estratégico debe garantizar que las necesidades nutricionales de la población, especialmente de los colectivos más vulnerables, sean cubiertas de manera adecuada y eficiente en escenarios de alta complejidad.

Correspondencia/datos de contacto.

Eduard Baladia, director del Área de Gestión del Conocimiento Científico de la Academia.

e.baladia@academianutricion.org