



PREGUNTES I RESPOSTES DEL

Xat generat durant la presentació de la Guia

Dimarts 30 de juny de 2020, de 10 a 11 h.

L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR.

Guia per a famílies i escoles. Edició 2020.

Treballant per als objectius de desenvolupament sostenible

00:36:57 **Maria Manera:** Si voleu enviar un missatge i que ho vegi tothom, heu de seleccionar "enviar a todos los panelistas y participantes".

00:38:31 **Ramón Luque:** Gràcies per la feina de millora permanent que impliquen aquestes actualitzacions de la guia.

00:43:47 **Ramón Luque:** Què pensem que podem fer, tothom plegat, per aconseguir que la percepció de les famílies canviï i puguem fer, realment, un pas endavant en la reducció de la proteïna animal i la reducció del menjar elaborat en favor matèria primera fresca i de temporada? La percepció actual, des de la gestió del menjador escolar, és que les famílies encara no ho accepten, en general, tot i que realment ja hem fet molts passos endavant en relació a la situació de fa deu anys.

RESPOSTA A POSTERIORI a Ramón Luque, resposta número 1:

Els canvis d'hàbits són molt difícils d'aconseguir, i encara més de mantenir. I els canvis en les idees preconcebudes encara ho són més. El context actual d'abundància alimentària, molt recent si tenim en compte la història de la humanitat, no s'ha acompanyat d'un canvi de mentalitat davant l'oferta exagerada d'aliments en general, i d'aliments proteics (carn i peix, sobretot) en particular. Així doncs, cal seguir insistint, des de tots els àmbits, per tal que la població pugui anar canviant aquesta percepció esbiaixada de les necessitats alimentàries i nutricionals. Com comentes, mica en mica, es va avançant, encara que no sigui a la velocitat que a totes ens agradaria.

01:05:09 **M. Pilar Hdez Malo:** Bon dia i gràcies de nou per aquesta presentació de l'actualització de la guia.

Fa diferents cursos que ja implantem el que els pares poden venir al menjador, conèixer les instal·lacions de la cuina i menjar amb els seus fills de manera gratuïta per a fer una crida a la seva atenció, però el problema que ens solem trobar és que les famílies no comparteixen aquests canvis. A més durant tot el curs fem reunions de restauració directament amb un equip d'alumnes per a treballar amb ells mà a mà, però... entre tots, per exemple, no volen aigua de l'aixeta, la volen embotellada amb tot el que comporta, volen més proteïna animal CÀRNIA, no volen el poder introduir menús vegetarians en el menú... perquè "ja paguem suficient" com perquè el meu fill no mengi el que vol... a vegades és frustrar-te intentar fer-li entendre a algú que no vol entendre... com

diu el company que podem fer per a aconseguir arribar a ells d'una forma més efectiva?

Vegeu "RESPOSTA A POSTERIORI número 1"

01:07:03 **M. Pilar Hdez Malo:** Per cert, a la pàgina web només puc trobar la guia de edició 2017. Encara no esta penjada la edició 2020? Podeu indicar si es així? Gràcies

01:09:38 **LauraValle:**

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

01:10:30 **M. Pilar Hdez Malo:** Gràcies

01:10:47 **Mònica Cortés Albaladejo:** Bon dia. Moltes gràcies i felicitats per aquesta guia!

01:11:38 **MONTSE:** Gràcies per l'enllaç directe de la guia 2020!

01:12:02 **Mònica Cortés Albaladejo:** Entenem la dificultat de poder gestionar els punts de vista de tants agents diferents en un tema tan important, amb un impacte tan gran en la salut personal, pública i ambiental.

01:13:12 **Mònica Cortés Albaladejo:** Creieu que seria d'ajuda legislar contra publicitat, elaboració i etiquetatge de productes alimentaris; o per exemple incidir més directament en empreses de restauració a menjadors escolars?

RESPOSTA A POSTERIORI número 2:

La legislació és una de les eines més efectives a l'hora de canviar hàbits, i així ho demostren diverses experiències, tant en l'àmbit alimentari (impost de begudes ensucrades) com en altres (tabac). La legislació de la publicitat i etiquetatge és imprescindible, i s'està començant a donar resposta, encara que poc a poc. D'altra banda, tot i que el posicionament i la voluntat de l'ASPCAT sigui favorable a l'aplicació d'aquest tipus de mesures legislatives, no sempre es poden crear i aplicar a nivell autonòmic, de manera que el marge de maniobra de l'ASPCAT és molt limitat.

La regulació de les empreses de restauració és quelcom que es fa indirectament amb els concursos públics, on es poden establir quins criteris són d'obligat compliment i quins avaluables, i es fa, així, una selecció dels criteris que es consideren més importants.

01:14:07 **Ariadna Gg:** Moltes gràcies per l'enllaç

01:15:39 **Mari Carmen Ávila:** Los D-N tenemos un trabajo en las escuelas para que los padres asimilen estos cambios. Al final son clientes y tenemos que aceptar sus cambios, muchas veces a sus gustos personales que afectan a todos los niños. Seguiremos trabajando en ello conjuntamente con vuestro soporte.

RESPOSTA A POSTERIORI número 3:

Les i els Dietistes-Nutricionistes i Dietistes (TSD) d'empreses de restauració col·lectiva escolar tenen un paper fonamental en el compliment de les recomanacions proposades a la guia. Per que el menjador escolar sigui impulsor de models d'alimentació més saludables i sostenibles, cal aplicar uns canvis que no sempre agraden a tothom. Per això, és fonamental la complicitat de tots els actors implicats: infants, famílies, equip de cuina i monitoratge, claustre i direcció de l'escola, associació de mares i pares d'alumnes -AMPA- o associació de famílies-AFA-, administracions locals i autonòmiques, empreses de restauració col·lectiva, etc.). Per aconseguir aquesta complicitat és necessari l'ajut d'entitats i professionals que treballem en aquest àmbit i, que podem oferir informació i algunes eines com la nova guia, que us poden servir de suport. Oferir informació rigorosa i de qualitat a les famílies més reticents al canvis és essencial per educar en els hàbits alimentaris, reflexionar sobre els criteris de compra i de consum que s'utilitzen, incorporar menús amb productes locals i estacionals, etc.

01:16:30 **Alícia:** No puc escoltar la presentació. Espero que ens la pugueu enviar per mail, ja que em dedico a fer menús per a escoles i estic molt interessada amb les novetats d'aquesta guia. també m'hagués agradat poder participar i/o fer preguntes...

01:17:21 **Julio Basulto:** Responent a Mònica Cortés. Hola Mònica. Sí, crec que seria d'ajuda aquesta legislació. Fa uns dies vaig publicar un article relacionat amb aquesta qüestió: <https://elpais.com/ciencia/2020-06-22/la-culpa-de-que-los-ninos-coman-tan-mal-es-de-los-padres.html> Una abraçada

01:18:28 **Mònica Cortés Albaladejo:** Gràcies per l'enllaç Julio!

01:20:02 **Meritxell Rota:** Bon dia, us he de deixar perquè tinc una reunió. Moltes gràcies per aquesta presentació, ha estat molt interessant i aclaridora. Felicitats per aquesta nova edició de la guia!

01:21:05 **Julio Basulto:** Responent a Xavier Cavanel. Hola Xavier. Et prego que llegeixis aquest article relacionat amb el NUTRISCORE: <https://fojuelos.com/2020/06/29/la-nueva-propuesta-de-etiquetado-nutricional-del-ministerio-unas-notas-juridicas/> En l'article (escrit per l'advocat expert en dret alimentari Francisco José Ojuelos) llegim el següent: "Frente al sistema chileno, el sistema Nutriscore tiene además otras implicaciones jurídicas. No las tiene en cuanto pueda calificar como insano un producto: las tiene cuando se mete en el ámbito del Reglamento de alegaciones nutricionales y propiedades saludables [...] el Ministerio ha escogido el sistema menos factible, menos ambicioso y que plantea, en su caso, dudas jurídicas en la parte que sirve menos a los fines de proteger la salud de los consumidores". Una abraçada.

01:29:52 **Anna Buitrago:** Soc D_N i Mestre infantil, i de vegades, hi ha poca comunicació entre secretaria, cuina, mestres i monitors de menjador...Repeteix depèn del centre educatiu...

01:30:14 **Helena:** Una alimentació vegana seria més sostenible pel medi ambient i respectuosa amb tots els éssers vius, a més de saludable (com està demostrat científicament), Veieu la possibilitat, en un futur proper, d'incloure-la a la guia com una alternativa igual o millor? Se que genera controvèrsia pels hàbits i costums de la societat que venen de lluny, però penso que si es fa el pas des del menjador de les escoles, poc a poc arribarà a tots els àmbits. Soc nascuda al '81 i en la meua etapa escolar va començar el "moviment" del reciclatge i jo vaig ensenyar els meus pares a fer-ho i a introduir la practica a casa :) Moltes gracies a totes i tots els professionals que esteu darrera d'aquesta feina!! (Perdoneu la manca d'accents, estic davant un teclat America)

RESPOSTA A POSTERIORI número 4:

La sostenibilitat és un concepte integral sobre el dret a un entorn saludable, que inclou el dret a entorns que fomentin l'alimentació i uns hàbits saludables, un sistema de producció i consum d'aliments que mitiga les desigualtats i els efectes sobre la salut del canvi climàtic. Segons la Comissió EAT-Lancet, la transformació a dietes saludables per al 2050 requereix canvis substancials en l'alimentació: el consum mundial de fruites, vegetals, fruites seques, llavors i llegums s'haurà de duplicar, i el consum d'aliments com la carn vermella i el sucre s'haurà reduir en més del 50%. Una dieta rica en aliments d'origen vegetal i amb menys aliments d'origen animal confereix una bona salut i beneficis mediambientals. En el nostre entorn, la dieta mediterrània es considera com una de les solucions a l'increment de l'escalfament global per les seves característiques d'alimentació sostenible i saludable, tant per a les persones com per al planeta.

Efectivament, la dieta vegana planificada adequadament i suplementada amb vitamina B12, és saludable i nutricionalment adequada, i pot ser més sostenible que una omnívora mentre els aliments consumits siguin de temporada i de proximitat i sense productes ultraprocessats. Per això, l'Agència de Salut Pública de Catalunya d'acord amb les evidències actuals, en un recent document de posicionament preveu la possibilitat que s'ofereixi un menú vegetarià o vegà per a aquelles famílies que així ho sol·licitin a les escoles públiques i concertades de Catalunya.

En aquest sentit, a les pàgines 44 i 45 de la guia, es facilita informació sobre la dieta vegana. A més, hi ha exemples de menús adaptats per a dieta vegana a la pàgina 78 de la guia.

01:30:47 **montse:** La guia és una molt bona eina. Tots els professionals de l'àmbit de la salut hem de fer difusió per tal que arribi a les famílies i escoles. Però també s'ha d'acompanyar amb altres mesures, com s'ha dit en aquest xat, mesures legíslatives que afectin als productes superflus..

Vegeu RESPOSTA A POSTERIORI número 2.

01:31:04 **Joan Marc De Miquel:** si a les escoles és important no et dic res dels hospitals

01:33:11 **MONTSE:** gràcies per la presentació, articles adjunts, documents i per la guia edició 2020.

01:33:36 **MBoldu:** apassionant el tema. gràcies als organitzadors i ponents

01:33:56 **Cristina Casademont :** Moltes gràcies per la presentació!! Una bona eina per utilitzar en les nostres consultes de pediatria.

01:33:59 **Laia Puigdemívol:** Moltes gràcies per la feina feta! :)

01:34:07 **Mònica Cortés Albaladejo:** Moltes gràcies per la presentació i per la guia... i molta força per tot el que queda per fer!!!!

01:34:26 kartik: Moltes gràcies...És possible enviar-nos la presentació?

RESPOSTA A POSTERIORI número 5:

Podeu trobar la guia, el vídeo de la presentació i la presentació al següent enllaç:

http://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saluda ble/Publicacions/publicacions-alimentacio-infants-i-joves/

01:34:50 **hsjdendocri:** Moltes gràcies!!

01:35:24 **Anna Buitrago:** Moltes gràcies a tothom per la presentació, l'elaboració i les aportacions! Molt bona feina, seguim plegats!!!!

01:35:25 **Laia Navarro:** sóc nutricionista d'un grup d'escoles amo china de gestió propia i moltes gràcies per la guia! ara toca llegir-la i implementar coses noves que sempre és una guerra amb els cuiners i alumnes

01:35:42 **Eva:** el problema és que els menjadors escolars i molts pares no entenen el concepte de respectar la sensació de gana i sacietat. Per això a vegades els professionals de la salut necessitem algun concepte més clar. És una llàstima però és cert.

01:36:41 Ariadna Gg: Com es pot col·labora amb les tasques de les guies?

RESPOSTA A POSTERIORI número 6:

Es pot ajudar a difondre i fer arribar el contingut i missatges de la guia a tots els agents implicats en l'alimentació infantil: infants, famílies, professionals de salut (dietistes-nutricionistes, equips de pediatria, professionals d'infermeria i de farmàcia, etc.), equip de cuina i monitoratge, claustre i direcció de l'escola, associació de mares i pares d'alumnes -AMPA- o associació de famílies-AFA-, administracions locals i autonòmiques, empreses de restauració col·lectiva, etc.). Amb aquest objectiu, es poden utilitzar tots els recursos disponibles, com presentar-la de forma presencial o audiovisual, a les xarxes i mitjans de

comunicació amb suport en paper, etc., i sobretot, posant-ho en pràctica i donant exemple entre la gent del nostre voltant.

01:36:47 **Maria Manera:** la presentació d'avui, tant el vídeo com el PPT estarà a la vostra disposició

01:36:59 **Alba Tor:** Bon dia! Enhorabona per aquest document tant enriquidor i transversal. Tinc la curiositat de saber si hi ha la intenció de fer una versió més reduïda per fer-la encara més accessible a les famílies, sobretot. Gràcies!

RESPOSTA A POSTERIORI número 7:

Tal i com ha comentat el dietista-nutricionista Julio Basulto, molt actiu a les xarxes i gran divulgador, és necessari que el contingut més rellevant de la guia es pugui resumir i presentar de forma visual i/o infogràfica, de manera que procurarem publicar un díptic, així com infografies de cada capítol més important.

01:37:19 **Julio Basulto:** Moltíssimes gràcies per tot i enhorabona per aquesta (nova) fantàstica guia! Una abraçada a tothom!

01:37:37 **Eva:** gràcies a tots per aquestes fantàstiques guies!

01:37:48 **Laura Marin:** felicitats