



COMUNICADO DE PRENSA

Sistemas alimentarios más saludables y sostenibles, en el Día Mundial del Dietista-Nutricionista.

- **1er Foro Nacional de Alimentación Responsable, acto central del Día Mundial del Dietista-Nutricionista.**
- **Dieta mediterránea: Alimentación responsable, saludable, sostenible y justa.**
- **El CODNIB apoya al Govern en la declaración de emergencia climática para luchar contra el calentamiento global.**

Palma. 22 de noviembre de 2019. El miércoles 20 se celebró en Valencia el 1er Foro Nacional de Alimentación Responsable “La restauración colectiva en todas las etapas de la vida” organizado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN) y la Academia Española de Nutrición y Dietética, al que asistió el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears. Esta jornada es el acto central en España del Día Mundial del Dietista-Nutricionista 2019.

Se dieron cita más de cincuenta ponentes profesionales y expertos productores, agricultores, responsables de la administración emprendedores, consumidores, asociaciones de pacientes, empresas de restauración colectiva, además de representantes de ONGD, AMPA, centros escolares y dietistas-nutricionistas. Alma Palau, presidenta del Consejo General recordó el papel del dietista-nutricionista en la promoción de hábitos alimentarios saludables para que la población adopte la dieta mediterránea como patrón alimentario responsable, saludable, sostenible y justo.

En CODNIB apoya la declaración de la emergencia climática por la que el Govern se compromete a luchar contra el calentamiento global.

Tras la reciente declaración del Govern de la emergencia climática en Illes Balears, por la que se compromete a luchar contra el calentamiento global, el CODNIB ha propuesto a la Dirección General de Soberanía Alimentaria una serie de medidas para contribuir a que los sistemas alimentarios sean más saludables y sostenibles, para así paliar daño al medio ambiente. En concreto, los dietistas-nutricionistas podrían ayudar en las acciones dirigidas a los sectores:

- **Cambio climático:** Contribuir al establecimiento de criterios de sostenibilidad en la contratación pública de servicios de alimentación.
- **Agricultura, pesca y alimentación:** Promoción de hábitos alimentarios saludables a través de políticas que mejoren el acceso a alimentos saludables y limiten la exposición a otros superfluos en todos los entornos: laboral, turismo, escolar, sanitario y comunitario. Así como, la supervisión de menús y entornos alimentarios en centros educativos y sanitarios, tal y como se acordó en la [PNL-15179/18](#) para la prevención primaria de la obesidad.
- **Consumo.** Promoción y sensibilización en patrones de alimentación saludables y sostenibles, para incrementar la alfabetización alimentaria de la población de Balears.
- **Salud:** Incorporación del dietista-nutricionista como inversión coste eficiente para un sistema de salud más sostenibles, tal y como se recomendó en la [PNL -15178/18](#) de incorporación plena del dietista-nutricionista al Servicio de Salud de Illes Balears.

Claves para una alimentación responsable

En el encuentro celebrado en Valencia, se objetivaron distintos claves para dirigir a la sociedad hacia patrones alimentarios más saludables y sostenibles.

- Fomentar la dieta mediterránea, pues en nuestro entorno geográfico es el patrón alimentario de menor impacto medioambiental, que más beneficios aportaría a la salud y que mayor capacidad tendría para proteger y mejorar el tejido socio económico del entorno productivo.
- Incorporación de criterios de sostenibilidad a los servicios de restauración colectiva con un foco especial en la provisión de alimentos de proximidad y producción local, con más alimentos vegetales frescos y poco procesados, alimentos ecológicos, así como la reducción de desperdicios y mejor gestión de los excedentes.
- Las Administraciones Públicas deben seguir avanzando en la regulación y promoción de guías alimentarias que consideren la sostenibilidad como eje transversal y sirvan de base para establecer criterios de cumplimiento para mejorar los entornos alimentarios de centros educativos, empresas, centros sanitarios, residencias de todo tipo y dependencias donde existan servicios de alimentación para colectividades
- El Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas y la Academia de Nutrición y Alimentación, apuestan por un diálogo constante con las Administraciones Públicas estatal, autonómico y local, para seguir avanzando en la regulación de los sistemas alimentarios, con énfasis en el papel que la administración municipal tiene en el fomento de la economía circular y en el apoyo al pequeño productor.
- Es imprescindible invertir en mejorar los niveles de alfabetización alimentaria a través de campañas de sensibilización, dirigidas e integrando a las familias, la comunidad educativa, centros sanitarios, empresas, etc., además de favorecer el acceso de todos los colectivos a una alimentación saludable.

Más información

Manuel Moñino. info(at)codnib.es Móvil 607 621 822