

Guía para los menús en Comedores Escolares en la Comunitat Valenciana, 2018



Disponible en: <http://www.san.gva.es/guia-comedores-escolares-2018>

Coordinadores: Joan Quiles, Lourdes Zubeldia.
Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública.
Generalitat Valenciana.

Publicación en línea: 51 páginas

Edita: Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública

La Guía para los menús en Comedores Escolares 2018 recoge el trabajo de una comisión técnica multidisciplinar (pediatras, técnicos de salud pública y seguridad alimentaria, personal de educación) de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte y de la Conselleria de Sanidad Universal i Salud Pública y ha contado con la colaboración del Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana.

La Guía 2018 supone una actualización de las recomendaciones basada en los Valores de Referencia Dietética (EFSA, 2017), proporciona nuevas recomendaciones en la frecuencia alimentaria de alimentos ofrecida en los comedores, y apuesta por menús que incluyen alimentos de proximidad, de producción local y ecológicos para realiza una oferta alimentaria saludable en el marco de la dieta mediterránea.

Índice: Introducción; Marco normativo; Objetivos; Recomendaciones para la planificación de menús saludables; Alimentación i sostenibilidad Glosario de términos; Legislación; Bibliografía; Anexo: Ejemplos de menús escolares.

Alimentación, sociedad y decisión alimentaria en la España del siglo XXI (2018)



Publicación en línea: 94páginas

Edita: Fundación Mapfre

ISBN: 978-84-9844-676-0

Disponible en :

https://www.fundacionmapfre.org/fundacion/es_es/publicaciones/destacadas/salud.jsp

Autores: Gregorio Varela Moreiras, Alejandra Carretero Krug, Elena Alonso Aperte, Ángela García González y María Achón y Tuñón.

En los últimos años, en el ámbito de la sociología alimentaria, ha ido cobrando importancia el término “Agencia Alimentaria” el cuál podríamos definir como “la habilidad de las personas para elaborar e ingerir un menú saludable en un contexto determinado”. La agencia alimentaria depende de muy diversos factores (individuales; medioambientales; socioculturales ...) conocerlos es esencial para poder intervenir con éxito y promocionar unos adecuados hábitos alimentarios en la población.

El presente informe muestra los resultados de la segunda parte de un proyecto, *Alimentación y sociedad en la España del siglo XXI*, realizado en 2015 y es fruto de la colaboración de la Fundación Mapfre con el grupo de investigación en Nutrición y Ciencias de la Alimentación de la Universidad CEU San Pablo (Madrid) Su principal objetivo fue averiguar los hábitos de consumo alimentario y compra, en una muestra representativa de población española, qué factores influyen en los mismos y cómo evolucionan con el tiempo. En este segundo proyecto se incluyen asimismo datos sobre la opinión de los entrevistados sobre sostenibilidad alimentaria, decisión alimentaria y percepción de la seguridad alimentaria en su entorno.

Los resultados mostrados fueron recogidos en 2045 entrevistas telefónicas realizadas a 882 hombres y 1170 mujeres, mayores de 18 años residentes en todo el territorio nacional. Los datos se presentan por edad y género. En el informe se encuentran datos de: Hábitos de compra; Preparación de los alimentos; Hábitos y ritmos alimentarios; Decisión alimentaria; Sostenibilidad y desperdicio alimentario; Seguridad alimentaria y, termina, con el estudio de las tendencias 2015-2017.

Mi transición nutricional. La dieta mediterránea.



Tapa blanda: 351 páginas

Editor: Memorias Ediciones; Edición: mayo de 2018

ISBN-13: 978-8494595639

Autor: Lluís Serra Majem, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Tomando como base su trayectoria personal y profesional el Prof. Serra-Majem nos desvela la evolución de la investigación en el campo de la nutrición y la Salud Pública, así como los esfuerzos, desde mediados de los años noventa del siglo pasado hasta su declaración como patrimonio inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2005, para dar a conocer la importancia de la Dieta Mediterránea. Se trata, sin duda, de una reflexión muy personal sobre la Dieta Mediterránea que sigue pareja a un recorrido por la historia de la Nutrición y la Salud Pública en los últimos 30 años.

Por un lado, el sistema alimentario actual nos proporciona alimentos de cualquier parte del mundo, mediante la globalización y los cambios socioculturales y tecnológicos. Por otra parte, también se están explotando los recursos (agrícolas, ganaderos ...) y, sobre todo, se consumen alimentos ultra procesados elaborados por las multinacionales. Todas estas acciones tienen una serie de consecuencias irreparables: la erosión de los sistemas alimentarios tradicionales, la pérdida de dietas tradicionales, el deterioro de los indicadores de salud pública y un impacto medioambiental con claras consecuencias en el cambio climático.

Para poder hacer frente a estas consecuencias, se debe intentar influir a nivel global mediante proyectos locales. Con ello, la dieta mediterránea emerge como un modelo alimentario único por sus beneficios sobre la salud y la sostenibilidad. La nutrición está en una fase de "transición nutricional" para que a nivel global ha sufrido grandes cambios.

Los hábitos en los que nos educamos y nuestro papel como consumidores pueden dar solución a los problemas de contaminación, a la desigualdad y la globalización. También, la sostenibilidad, que en el ámbito de la nutrición consiste, en parte, en comer productos cercanos, autóctonos y de temporada, puede dar respuesta a estos problemas. Hablar de nutrición es hablar de medioambiente, ya que del origen de los alimentos, su producción y su consumo se puede causar más o menos daño medioambiental.

Libro de agradable lectura y excepcional ocasión para apoyar a NUTRICIÓN SIN FRONTERAS.