

Sistema de control y evaluación

La puesta en marcha de iniciativas dirigidas a la promoción de una alimentación saludable requiere de la implementación de medidas cuya eficacia es preciso evaluar (por ejemplo, el progreso en la reducción del contenido de sal, grasa y azúcar en los alimentos). La identificación de los parámetros a monitorizar y su seguimiento es imprescindible para valorar el cumplimiento de los objetivos marcados por el programa de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi.

Por otra parte, el interés por la nutrición entre las y los consumidores se ha ido incrementando en los últimos años. La industria alimentaria ha respondido a este interés incorporando al mercado nuevos alimentos saludables con propiedades nutricionales mejoradas. Esta evolución, si bien se considera positiva, también es una oportunidad para utilizar las alegaciones nutricionales y de salud como una herramienta de marketing por parte de la industria. Por ello, esta línea estratégica pretende la puesta en marcha de las correspondientes acciones de vigilancia y control de mercado, así como el establecimiento de un sistema de vigilancia que permita evaluar la eficacia en el cumplimiento de los objetivos del programa.



PROYECTO 16

ACTUALIZACIÓN DE PLIEGOS DE CONTRATACIÓN DE COCINAS CENTRALES Y PROGRAMA DE SEGUIMIENTO

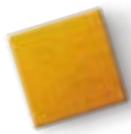
La población infanto-juvenil que acude a los comedores escolares hace un total del 20% de su ingesta anual en dichas instalaciones, por lo que no cabe duda de que es importante continuar adecuando los menús escolares a los indicadores y las recomendaciones de la estrategia NAOS.

Se programa que las mejoras que se deriven de las conclusiones obtenidas del Proyecto 3 se trasladen a los Pliegos de Condiciones de Contratación del Departamento de Educación para darles solidez y rango de requisito, no sólo de recomendación.

Hay que tener en cuenta que las cocinas centrales trabajan tanto para la red pública como para la concertada. Si bien adaptan ligeramente sus menús a algunos condicionantes específicos de los centros concertados, unos y otros se parecen mucho. Por ello, conseguir la aplicación de los criterios acordados a los centros públicos tendría un importante efecto arrastre también hacia los de la red concertada, amplificando su efecto.

Los aspectos a considerar en la revisión deberían ser la consecuencia de las conclusiones del Proyecto 3, pero se plantean a priori sobre cuatro dimensiones principales:

1. El cumplimiento de las recomendaciones de presencia de grupos de alimentos de la Estrategia NAOS, especialmente en cuanto a la oferta de frutas, verduras,



- pescado azul y huevos.
2. La especificación de las formas recomendadas de elaboración y de presentación de platos.
 3. La posibilidad de incluir la formación del personal de comedores y cocinas centrales sobre aspectos nutricionales y alimentación saludable.
 4. Diseño de un programa específico de vigilancia para garantizar el cumplimiento de los contratos y monitorizar el grado de aceptación y rechazo de los menús saludables.

Objetivos principales

- Garantizar que los menús ofrecidos en los centros escolares estén alineados con la política nutricional del Gobierno Vasco y la Estrategia NAOS y que sean consumidos.
- Aumentar el consumo real de fruta y verdura en la población escolar.

PROYECTO 17

VIGILANCIA DEL ETIQUETADO Y LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

Debido a la creciente demanda en alimentos “saludables”, las empresas reformulan sus productos y comercializan gamas “bajas en” ciertos componentes (sal, grasas, azúcar, etc) o productos especiales sin gluten, sin lactosa, etc. No obstante, el hecho de que el etiquetado declare una determinada cantidad de un componente no implica necesariamente que el perfil global del producto sea saludable.

Por ello, se propone una labor específica en dos niveles:

1. Vigilancia de la veracidad del etiquetado nutricional de los productos

Con el fin de proteger la salud del conjunto de las personas consumidoras, evitar posibles fraudes y garantizar que la composición real de los alimentos corresponde a lo declarado en el etiquetado del producto, se propone la idea- ción y ejecución de un progra- ma específico de vigilancia con especial atención en los productos de consumo diario (en general: pan, lácteos, etc.) y los productos declarados “bajos en” sal, azúcar y grasas. Se trata de comprobar que el contenido real se ajusta a lo establecido por la ley y a lo indi- cado en la etiqueta de producto a través de analíticas aleatorias en el punto de venta.

2. Estudio de las tendencias en la composición nutricional global de los alimentos

Un conocimiento de la realidad de la composición de los productos alimentarios permite, por una parte, informar a la población so- bre las propiedades nutricionales de los alimentos inspeccionados. Además, también facilita la clasifi- cación de los alimentos en función de su adecuación en una dieta sa- ludable y la emisión de informes a los organismos con competencias en el posicionamiento en relación a los marcos legales referentes a temas concretos como la presen- cia de sal, grasas y azúcares en los alimentos.

Objetivos principales

- Generar confianza entre la pobla- ción en el consumo de productos específicos.
- Garantizar una información veraz.

PROYECTO 18

CONSUMO SALUDABLE Y RESPONSABLE DE ALIMENTOS ESPECIALES EN LA DIETA

Actualmente muchas personas, en especial jóvenes, consumen com-plementos vitamínicos, proteínicos, bebidas energéticas, alimentos para deportistas, para control de peso, etc., ajena s a las implicaciones que ello puede tener para su salud. Las motivaciones para su consumo van desde lo puramente nutricional a lo estético, obviando muchas veces que, en general, todo lo que una persona necesita para funcionar se encuentra en una dieta saludable y equilibrada.

Para hacer frente a este nuevo reto, se propone un programa de control y concienciación en dos ámbitos de la problemática:

1. Control del producto y su eti-quetado

Que la población tenga acceso a la información sobre las carac- terísticas y comercialización de estos alimentos, así como a las recomendaciones de su uso.

2. Concienciación en puntos de comercialización y prescripción

a través de figuras locales del de-porte y en aquellos puntos en los que las personas adquieren este tipo de productos o reciben reco- mendaciones para comprarlos.

Objetivos

- Mejorar los hábitos alimentarios relacionados con el consumo de productos destinados a grupos de población específicos.