

CCOO insta a las instituciones públicas a reforzar el papel fundamental de la educación en los comedores escolares en el día Mundial de la inocuidad alimentaria

CCOO INFORMA

El Sindicato de Enseñanza CCOO se une a la Celebración del Día Internacional de la Inocuidad Alimentaria, celebrado el 7 de junio, y que tiene como objetivo llamar la atención e inspirar acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos.

Desde el sindicato, queremos resaltar la importancia que tiene la educación alimentaria para prevenir enfermedades alimentarias, así como para el correcto desarrollo físico y mental del alumnado. No podemos obviar que hay un alto nivel de trastornos alimentarios en nuestro país. Según el estudio de la Fundación FITA y de la Asociación española para el estudio de trastornos de la conducta alimentaria, alrededor de 400.000 personas padecen en España algún trastorno de la conducta alimentaria (TCA), de los que 300.000 son chicos y chicas de entre 12 y 24 años, siendo la tercera causa de enfermedad crónica en la adolescencia.

Sin lugar a dudas, las instituciones públicas, a juicio de CCOO deben tomarse en serio este tema fundamental, y abordarlo de manera transversal en los centros educativos. Desde el sindicato, se considera prioritario considerar el comedor escolar como un lugar más de la etapa educativa donde adquirir conocimientos, valores y rutinas de un alumnado que ya es un consumidor de productos alimentarios, y cuyo futuro alimentario dependerá en buena medida de las enseñanzas recibidas en su etapa formativa.

CCOO Enseñanza reclama a la junta de Castilla y León, que modifique los pliegos de condiciones a la hora de adjudicar los comedores escolares, que sin ser el modelo de comedor de CCOO (de gestión pública y un apartado más de la etapa educativa), puede condicionar mucho la economía circular del lugar donde se encuentra, abogando por primar a empresas medianas y pequeñas en la adjudicación de los contratos, apostar por productos de KM0, eliminar todo tipo de cocina fría y hacer una apuesta clara y decidida por la cocina in situ y de calidad, ya que de la adopción de estas medidas supondría un verdadero arraigo en el territorio, permitiendo que la administración sea un motor de cambio en el mundo rural, y garantice una alimentación de calidad al alumnado.

Una buena alimentación debe por tanto contribuir a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso al mercado, el turismo y el desarrollo sostenible.

Tras la pandemia de la COVID-19, es más necesario que nunca avanzar hacia una soberanía alimentaria que apueste por sistemas de producción sostenibles para garantizar la salud de las personas, el planeta y la economía a largo plazo. Es importante reconocer que la salud de las personas, los animales y el medio ambiente están interrelacionados y cualquier incidente adverso en la inocuidad puede tener un impacto global en la salud pública, el comercio y la economía.

Avanzar en las políticas de soberanía alimentaria dará a nuestro mundo rural una oportunidad de desarrollo a través de la ganadería extensiva, la agricultura ecológica y la sostenibilidad ambiental que arraiguen población, y promoverá un modelo de desarrollo en el que la educación alimentaria sea un pilar fundamental para las generaciones venideras.

