Menú de Soluciones

Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles

Menú de Soluciones

Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles

Menú de Soluciones

Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles

Editora jefa: Afton Halloran

Editores: Mads Frederik Fischer-Møller,

Marie Persson y Elisabet Skylare

Nord 2019:002

ISBN 978-92-893-5989-4 (PRINT)

ISBN 978-92-893-5990-0 (PDF)

ISBN 978-92-893-5991-7 (EPUB)

<http://dx.doi.org/10.6027/NORD2019:002>

© Consejo Nórdico de Ministros, 2018

Traducción: Jaime Guitart Vilches, languageperspective.com

Maquetación: ArtRebels

Ilustraciones: Anna Kövecses

Imagen de portada: Natalie Rhea Riggs, unsplash.com

Resto de imágenes: Niklas Adrian Vindelev

Impresión: Rosendahls

Impreso en Dinamarca

Cooperación nórdica

La cooperación nórdica es una de las formas más amplias de colaboración regional del mundo e incluye a Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega, Suecia, Groenlandia, las Islas Feroe y las Islas Åland.

La cooperación nórdica tiene una sólida tradición en el ámbito de la política, la economía y la cultura. Desarrolla un importante papel en el marco de la cooperación europea e internacional y tiene como objetivo la creación de una comunidad nórdica sólida en el seno de una Europa sólida.

La cooperación nórdica pretende proteger los intereses y principios nórdicos y regionales ante la comunidad global. Los valores nórdicos compartidos ayudan a que la región afiance su posición como una de las más innovadoras y competitivas del mundo.

Consejo Nórdico de Ministros

Nordens Hus

Ved Stranden 18

DK-1061 Copenhagen

www.norden.org

Puede descargar las publicaciones del Consejo Nórdico de Ministros en www.norden.org/nordpub

Menú de Soluciones

Una guía nórdica para políticas
alimentarias sostenibles

Editora jefa: Afton Halloran
Editores: Mads Frederik Fischer-Møller,
Marie Persson y Elisabet Skylare

Una perspectiva interna sobre la política alimentaria nórdica

- 8 Conseguir una mejor nutrición es una responsabilidad colectiva
- 8 Cómo la Nueva Cocina Nórdica se convirtió en el nuevo estándar
- 8 Las comidas en el centro de atención
- 10 Reducir el desperdicio de alimentos
- 10 A la vanguardia de la política alimentaria
- 10 El Nordic Food Policy Lab

¿Cuál es el mejor modo de asegurar que todos los niños y niñas tengan acceso en condiciones de igualdad a una alimentación nutritiva? ¿Cuál es el mejor modo de inculcar un mayor sentido de la cultura y la identidad alimentarias, y qué beneficios puede aportar esto a la sociedad? ¿Cuál es el mejor modo de iniciar la transición hacia dietas que sean mejores para nosotros y para la salud del planeta?

Una forma de hacerlo es a través de las políticas alimentarias.

Por primera vez se reúnen en un mismo documento las soluciones de política alimentaria más innovadoras de la región nórdica. Este Menú de Soluciones abarca nutrición, cultura e identidad alimentarias, comida y alimentación públicas, desperdicio de alimentos y dietas sostenibles. Incluye 24 ejemplos de políticas locales, nacionales y regionales diseñadas para suscitar nuevas conversaciones e inspirar nuevas políticas en otras partes del mundo. Cada una de las soluciones supone un paso tangible para abordar un problema específico; en su conjunto, representan un enfoque nuevo e integral a la política alimentaria. También dan testimonio de cómo las políticas blandas pueden traducirse en soluciones y desempeñar un papel importante en la consecución de objetivos ambiciosos a nivel nacional e internacional.

Conseguir una mejor nutrición es una responsabilidad colectiva

Las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición constituyen la base de toda la cooperación nórdica en materia de nutrición, así como de las guías de alimentación nacionales. Un sistema de supervisión aporta datos sobre el estado y las tendencias de la dieta, la actividad física y el sobrepeso en menores y adultos. El símbolo nutricional de la Boca-llave (Keyhole) en la parte frontal del envase se utiliza en cuatro de los cinco países nórdicos y ha demostrado ser de gran ayuda para los consumidores, permitiéndoles elegir mejores opciones y motivando a la industria alimentaria a reorganizar sus productos. La alianza entre el sector público, el sector privado y asociados de la sociedad civil facilita la lucha contra las tendencias nutricionales negativas, tales como la ingesta excesiva de sal o el consumo insuficiente de granos integrales. Los compromisos nutricionales voluntarios ayudan a abordar los desafíos que las dietas poco saludables suponen para la sociedad. Esta forma de colaboración transversal ayuda también a que los consumidores tomen decisiones alimentarias adaptadas a las recomendaciones nutricionales.

Cómo la Nueva Cocina Nórdica se convirtió en el nuevo estándar

El primer signo importante de interés político por apoyar la cultura y la identidad alimentarias nórdicas se produjo después de que un grupo de doce chefs firmara en 2004 el Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica. Desde enton-

ces, el apoyo a los procesos ascendentes y a la innovación en el sector de los servicios de alimentación ha sido una prioridad de la cooperación nórdica. Como consecuencia, se han redactado estrategias nacionales que plantean la alimentación como una herramienta no solo para atraer el turismo, apoyar la artesanía y mejorar la hospitalidad, la imagen nacional y el crecimiento sostenible, sino también para consolidar los nuevos principios de la identidad alimentaria nórdica basados en la sostenibilidad y la buena salud. Los centros nacionales de recursos difunden información sobre la cultura alimentaria local, desarrollan la capacidad de producir alimentos artesanales y recopilan datos importantes sobre tendencias de comportamiento en materia alimentaria. Las administraciones locales consideran la alimentación como la siguiente frontera de la economía creativa y como un modo de añadir valor a la experiencia urbana.

Las comidas en el centro de atención

Las comidas ofrecen una plataforma diaria para fomentar la participación y educar sobre mejores hábitos alimentarios, así como para promover una alimentación social. Los programas nacionales de comidas escolares en la región se remontan a la década de 1940 y hoy se centran en la igualdad nutricional, los hábitos alimentarios saludables y el uso de los alimentos como herramienta pedagógica. El "modelo de Copenhague" demuestra que es posible incrementar la disponibilidad y la asequibilidad de alimentos orgánicos

Los ingredientes secretos

Las 24 soluciones políticas innovadoras que contiene el presente Menú de Soluciones han sido posibles y han tenido gran éxito porque son:

Basadas en evidencias

Se centran en los datos más sólidos y actualizados disponibles

Democráticas

Promueven la igualdad al hacer que la buena alimentación sea asequible y accesible

Progresistas

Fomentan la innovación y las nuevas perspectivas

Abiertas

Permiten la colaboración y el diálogo para abordar cuestiones complejas

Integrales

Responden a las interconexiones entre soluciones políticas y desafíos globales

Sostenibles

Protegen la salud de la humanidad y del planeta

Por lo general, las políticas contenidas en el Menú de Soluciones no son invasivas, lo que supone que suelen enfrentar menor resistencia ya que han sido desarrolladas en colaboración con las partes interesadas implicadas y les aportan múltiples beneficios.

en instituciones públicas y apoyar al mercado minorista de productos orgánicos mediante un sistema de compras públicas. Diversos ejemplos de modelos de comidas y atención al etiquetado se centran en el bienestar y la nutrición a través de las comidas más que en las propiedades nutricionales de un producto específico.

Reducir el desperdicio de alimentos

La sociedad civil ha desempeñado un papel importante a la hora de introducir el desperdicio de alimentos en la agenda política. En el ámbito nórdico se han estudiado ampliamente las causas subyacentes del desperdicio de alimentos en los sistemas de producción primaria, el potencial de redistribución de alimentos y el impacto de incluir fechas en el etiquetado. También se han puesto en marcha iniciativas nacionales para cumplir el Objetivo de Desarrollo Sostenible marcado por las Naciones Unidas de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha, de aquí a 2030. Las alianzas y redes para la prevención del desperdicio de alimentos hacen rendir cuentas a todas las partes implicadas y fijan ambiciosos objetivos.

A la vanguardia de la política alimentaria

La transición hacia dietas más sostenibles está a la vanguardia de la política

alimentaria. Los gobiernos apenas han comenzado a aplicar modelos alimentarios para promover la salud de las personas y del planeta. Las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición y las guías de alimentación nacionales han empezado a recomendar más dietas saludables basadas en productos vegetales, que además tienen un menor impacto ambiental. Las estrategias nacionales para la mitigación del cambio climático también están empezando a establecer un vínculo muy necesario entre consumo y producción sostenibles. Pese a estos esfuerzos, queda un largo camino por recorrer. Se pueden extraer lecciones de otros ámbitos y traducirlas en políticas para abordar problemas futuros.

El Nordic Food Policy Lab

El "Menú de Soluciones – Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles" ha sido producido por el Nordic Food Policy Lab (Laboratorio Nórdico de Política Alimentaria), uno de los seis proyectos insignia de la iniciativa de los primeros ministros nórdicos Nordic Solutions to Global Challenges (Soluciones Nórdicas para Desafíos Globales). Al recopilar, organizar y compartir las soluciones nórdicas de política alimentaria pretendemos inspirar acciones ambiciosas en la línea de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

¡Siga leyendo, inspírese y contacte con nosotros para compartir sus ideas y sus propias soluciones políticas!

[@nordicfoodpol](https://twitter.com/nordicfoodpol)

www.norden.org/foodpolicylab

ILUSTRACIÓN: ANNA KÓVECS

Los "ingredientes secretos"

Los enfoques nórdicos a la política alimentaria son: basados en evidencias, democráticos, progresistas, abiertos, integrales y sostenibles.

Índice de soluciones

14

Introducción

PONER LA MESA

24

NUTRICIÓN NÓRDICA

58

REFORZAR LA CULTURA Y LA IDENTIDAD ALIMENTARIAS

84

ALIMENTACIÓN Y COMIDAS PÚBLICAS

114

REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

132

**DIETAS SOSTENIBLES:
¿CUÁL ES EL SIGUIENTE
PASO EN LA POLÍTICA
ALIMENTARIA NÓRDICA?**

Poner la mesa

- 16 ¿Por qué un menú de soluciones?
- 16 Política alimentaria en el contexto nórdico
- 18 ¿Por qué es importante la política alimentaria?
- 21 ¿Quién se puede beneficiar del Menú de Soluciones?
- 21 Expectativas

Al narrar la historia de la política alimentaria en acción, tiene sentido comenzar con el humilde kale. El kale es un verdadero superalimento: sostenible, relativamente asequible, está cargado de vitaminas y se puede cultivar hasta a -20 °C. Sin embargo, durante décadas el consumo de kale cayó en el abandono. Hasta hace poco. Hoy día las ventas de kale fresco están al alza junto con las del repollo, los tubérculos y otros clásicos de la dieta nórdica. Esta es solo una de las muchas áreas en las que los países nórdicos empiezan a cambiar el rumbo hacia nuevos hábitos alimentarios en beneficio de la salud pública, el medio ambiente y las economías locales.

El documento que tiene en sus manos destaca las soluciones políticas nórdicas que han contribuido a la aparición de una nueva cultura alimentaria en la región. Políticas que refuerzan la demanda de verduras, granos integrales y otras alternativas saludables y sostenibles. Políticas que pretenden limitar el desperdicio de alimentos y el impacto medioambiental de su consumo. Y, como podrá comprobar, algunas incluso han contribuido a atraer la atención de los consumidores hacia el kale (si bien en ocasiones entre bastidores).

¿Por qué un menú de soluciones?

Hacer frente a los principales desafíos globales exige múltiples tácticas. El Menú de Soluciones constituye una selección de algunas de las políticas alimentarias más innovadoras procedentes de los países nórdicos. No se trata de presumir sino de compartir, de inspirar y de demostrar cómo nuevas políticas pueden provocar cambios. Si bien el contexto nórdico puede diferir de otros contextos nacionales o regionales, la alimentación supone una manera única de suscitar un debate sobre asuntos complejos: algo que puede poner en marcha una dinámica de progreso.

Del mismo modo que el menú de un restaurante comunica la selección de comida y bebida que se ofrece, el Menú de Soluciones comunica algunas de las distintas políticas que se han adoptado en la región nórdica. Los menús enumeran las opciones disponibles, pero no muestran las recetas. Del mismo modo, las políticas son específicas para cada escenario; cada contexto político es único y cada organismo de toma de decisiones cuenta con sus propias recetas para elaborar soluciones basadas en políticas con las que abordar desafíos globales. De este modo, el Menú de Soluciones es un documento inspirador y vivo que demuestra cómo los países nórdicos han desarrollado políticas que dan respuesta a los cambios sociales y promueven sistemas alimentarios sostenibles.

La alimentación afecta a numerosos aspectos como los medios de vida, la salud humana y del planeta, la identidad y el crecimiento económico. Al

abordar las cuestiones que rodean a los alimentos por medio de políticas se pueden obtener numerosos beneficios por partida doble, tales como nuevos puestos de trabajo y dietas más saludables; o comidas respetuosas con el clima o con el medio ambiente y modelos educativos mejorados. El Menú de Soluciones explica el quién, el qué, el dónde, el cómo y el por qué detrás de algunas de las políticas más oportunas e innovadoras que se han desarrollado en la región nórdica, además de explicar cómo se alinean con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, el Acuerdo de París sobre el Cambio Climático y otras estrategias globales.

Política alimentaria en el contexto nórdico

Las soluciones de política alimentaria pueden adoptar formas muy diversas, desde programas gubernamentales que proporcionan comidas escolares saludables y sostenibles hasta alianzas público-privadas para la promoción de productos más saludables, pasando por el apoyo a innovaciones ascendentes y radicales que sienten las bases de una nueva identidad alimentaria.

El éxito de las soluciones nórdicas en materia de política alimentaria se debe en parte a los valores en los que se basan las relaciones entre personas, instituciones y empresas de la región, que cuenta con amplias redes de protección y servicios sociales, niveles de vida elevados e igualitarios, sociedades civiles fuertes y estructuras organizativas planas que fomentan la confianza, la responsabilidad individual

Afrontar los desafíos

Los cinco temas que se tratan en el Menú de Soluciones (nutrición, cultura, comidas, desperdicio y sostenibilidad) están relacionados entre sí. Una política alimentaria correcta puede ofrecer un enfoque integrado para abordar desafíos globales tales como el cambio climático, la desigualdad y la rápida urbanización, además de crear soluciones transversales y complementarias.

y la cooperación. No cabe duda de que todos estos elementos desempeñan un papel importante en el modo en que se desarrollan e implementan las soluciones nórdicas de política alimentaria. No obstante, mientras algunas personas tienden a centrarse en el carácter excepcional del fenómeno nórdico y afirman que la región cuenta con estructuras sociales específicas que imposibilitan que otros países se inspiren en ella o que elaboren sus políticas nacionales a partir de ejemplos de esta zona del mundo, nosotros preferimos enfatizar los elementos, las características y las lecciones que podrían inspirar a otros países y que se pueden implementar fuera del contexto nórdico. Como podrá comprobar a medida que avance en su lectura, muchos de los ejemplos tienen un potencial universal.

También cabe destacar que los países nórdicos no constituyen una única región homogénea por lo que respecta a los sistemas alimentarios. Al contrario, las características geográficas de estos países son tremendamente diversas y abarcan desde largas líneas de costa en el noroeste muy centradas en la pesca, hasta pastos abiertos rodeados de densos bosques en Finlandia y la península escandinava, pasando por los vastos campos de agricultura intensiva al sur. En consecuencia, la región cuenta con sistemas de producción de alimentos muy diferentes y enfoques muy diversos sobre los objetivos de las políticas en materia de agricultura y pesca.

Por lo que respecta a las políticas alimentarias más cercanas al consumidor, por ejemplo aquellas que se elaboran en contacto estrecho con él o que se dirigen

directamente a él, la cosa cambia: los consumidores nórdicos esperan un elevado nivel de calidad en el suministro de alimentos. El presente informe plantea una serie de soluciones políticas innovadoras, todas ellas basadas en enfoques nórdicos compartidos basados en evidencias, democráticos, progresistas, abiertos, integrales y sostenibles (véase página 9).

En los últimos años, con algunas excepciones, los gobiernos nórdicos han sido reacios a aplicar intervenciones de política dura (como impuestos y normativas) para abordar problemas complejos relativos al consumo de alimentos. Frente a esta opción, se buscan soluciones por medio de políticas más blandas a través de la cooperación con la industria alimentaria y con organizaciones de la sociedad civil y por medio de enfoques integrales que abarcan varias intervenciones y perspectivas a la vez. Por ejemplo, se puede abordar la cuestión de la salud infantil mediante el suministro de alimentos de mejor valor nutricional, el desarrollo de una visión integral de las comidas escolares, la organización de cursos sobre alimentación para madres y padres y la inclusión de información sobre opciones de alimentación saludable en el programa de educación física. Todo ello combinado constituye una base sólida para que niños y niñas opten por alternativas más saludables.

¿Por qué es importante la política alimentaria?

Las políticas constituyen una fuerza invisible pero potente que influye en el modo en que accedemos a los alimentos, qué comemos y cómo lo hacemos, e incluso lo que desechamos.

¿Qué pretende conseguir el “Menú de Soluciones: Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles”?

1.

Demostrar

cómo los gobiernos nórdicos han utilizado la política en respuesta a las pruebas empíricas y/o a las demandas de los consumidores para adoptar sistemas alimentarios más sostenibles y saludables

2.

Destacar

el impulso en favor de un desarrollo sostenible y saludable que se ha creado alrededor de la política alimentaria en los países nórdicos

3.

Compartir

las soluciones nórdicas de política alimentaria como fuente de inspiración para gobiernos nacionales y locales que estén desarrollando, modificando y/o adoptando políticas relacionadas con la producción y el consumo de alimentos de manera sostenible y saludable

4.

Suscitar

nuevos debates, acciones y alianzas que generen soluciones basadas en políticas para sistemas alimentarios sostenibles y saludables

Poner la mesa

La inclusión de un espectro amplio de partes interesadas resulta un elemento esencial para el desarrollo de políticas alimentarias duraderas y eficaces. Invitar a todo el mundo a la mesa puede suponer un desafío, dada la necesidad de un equilibrio y de abordar diferentes perspectivas. Sin embargo, tal y como muestra el Menú de soluciones, el diálogo y las alianzas pueden ayudar a garantizar una aceptación amplia y unas políticas más sólidas.

En su aspecto más obvio, modela la relación que tenemos con la comida al evitar, por ejemplo, que tomemos decisiones poco saludables. De manera quizá menos evidente, puede impactar en las personas y el medio ambiente de otros continentes al fijar directrices para el comercio y el uso de recursos naturales tanto cercanos como lejanos.

En tiempos de prosperidad y abundancia resulta fácil olvidar lo importante que es la política alimentaria. Pero si se vuelve la vista al transcurso de la historia de la humanidad, podemos ver hasta qué punto ha modelado de manera dramática nuestra civilización. Reyes, dictadores y primeros ministros... quienes no pudieron alimentar a sus pueblos cayeron a menudo víctimas de levantamientos, revoluciones o de las urnas.

Hoy, la alimentación está estrechamente relacionada con asuntos complejos como la degradación ambiental, el cambio climático, la identidad cultural, el bienestar animal y la salud. Esto significa que no existen atajos. Sin embargo, cuando se utilizan correctamente, las políticas alimentarias ofrecen un enfoque integrado para abordar algunos de los mayores desafíos a los que nos enfrentamos. Por ejemplo, pueden ayudar a modificar nuestra dieta para reducir los gases de efecto invernadero, o contribuir a evitar la pérdida de biodiversidad y hacer frente a la creciente amenaza global de las enfermedades no transmisibles.

¿Quién se puede beneficiar del Menú de Soluciones?

- Gobiernos y ministerios en busca de inspiración y consejos entre bastidores sobre cómo diseñar y adoptar políticas innovadoras relacionadas con la alimentación.
- Agencias internacionales que necesitan ejemplos de políticas alimentarias sostenibles implementadas con éxito que aborden los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.
- Investigadores, por ejemplo, en disciplinas relacionadas con la alimentación y la adopción de políticas.
- Organizaciones de la sociedad civil, ONG, organizaciones de base y grupos de especial interés que busquen nuevas formas de modelar la transformación social por medio de la alimentación.
- Consumidores y activistas en busca de políticas ascendentes que muestren la inclusión de una amplia variedad de grupos de partes interesadas.

Expectativas

El Menú de Soluciones se divide en cinco capítulos de temática diversa: 1) Nutrición; 2) Cultura e identidad alimentarias; 3) Comida y alimentación públicas; 4) Desperdicio de alimentos, y 5) Dietas sostenibles. Cada uno de estos capítulos expone algunas de las soluciones políticas más **innovadoras, cercanas al consumidor y relevantes en el ámbito internacional**.

En ellos se aporta una visión general de la historia de las soluciones y de las partes interesadas implicadas, el desarrollo de la solución en cuestión, los mecanismos que se esconden tras ella, sus características clave y sus resultados.

Menú de Soluciones

Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles

Nutrición nórdica

- 30 **SOLUCIÓN N° 1**
Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR):
Un acuerdo sobre los hechos
- 33 **SOLUCIÓN N° 2**
Plan de Acción Nórdico y Sistema Nórdico de
Supervisión: Fijar objetivos a largo plazo
- 36 **SOLUCIÓN N° 3**
El símbolo nutricional de la Bocallave (Keyhole):
Facilitar el acceso a opciones saludables
- 39 **SOLUCIÓN N° 4**
Alianzas y etiquetado sobre la sal: Ayudar a la
industria alimentaria a reducir los niveles de sal
- 43 **SOLUCIÓN N° 5**
Alianza por los Granos Integrales: Expandir el
mercado de los granos integrales
- 46 **SOLUCIÓN N° 6**
Iniciativas sobre comidas: La próxima frontera de la
política nutricional
- 49 **SOLUCIÓN N° 7**
Compromisos nutricionales: Ampliar la gama de
alimentos saludables
- 53 **SOLUCIÓN N° 8**
Supervisar la publicidad alimentaria destinada a
menores: Detener la obesidad y el sobrepeso
- 57 **CONCLUSIÓN**
Conseguir una mejor nutrición es una
responsabilidad colectiva

Los países nórdicos cuentan con ambiciosas políticas nutricionales desde hace más de 80 años. Cada país tiene su propia trayectoria por lo que respecta al desarrollo y la adopción de políticas nutricionales, pero la existencia una serie de puntos en común se ha traducido en unos planteamientos similares sobre el papel del Estado a la hora de influir en la salud de los ciudadanos. La historia de las políticas nutricionales en la región nórdica ha venido modelada por el estado del bienestar, uno de cuyos principios supone que el gobierno ayude a promover la igualdad. A la hora de desarrollar las políticas nutricionales nórdicas se han empleado también datos y supervisión de la composición nutricional.

En la década de 1930, Finlandia, Suecia, Dinamarca y Noruega establecieron **consejos nutricionales de expertos** para proporcionar asesoría en materia de salud pública y educación nutricional¹. Durante los años 40, Finlandia introdujo programas nacionales de comidas escolares² al tiempo que las comidas en las escuelas se extendían por toda Suecia³. El aumento de enfermedades crónicas en la posguerra, tales como las de carácter coronario, llevó a la adopción de políticas e iniciativas orientadas a mejorar las dietas y fomentar el ejercicio físico. Al llegar la década de 1980, las políticas alimentarias nacionales se habían desarrollado en distintos niveles y ya se habían publicado las primeras **Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición**⁴. En este período se introdujeron además importantes **programas de etiquetado**, incluido el símbolo nutricional de la Bocallave en Suecia⁵ y el etiquetado de sal en Finlandia⁶. Decisiones políticas deliberadas hicieron de los **objetivos nutricionales un componente explícito de la política sanitaria** en la región nórdica entre las décadas de 1970 y 1990⁷. Esto supuso un incremento de

la demanda de bases empíricas sólidas para orientar la formulación de políticas, lo que a su vez se tradujo en una mayor consideración de la nutrición como disciplina⁸ así como en una mejor financiación de estudios y una supervisión de las intervenciones. En el nuevo milenio, los gobiernos nórdicos han establecido diversas **alianzas público-privadas** para abordar la necesidad de dietas más saludables, entre ellas alianzas entre múltiples partes interesadas para incrementar la ingesta de granos integrales⁹ y reducir la ingesta de sal¹⁰. Más recientemente, la **sostenibilidad ambiental** ha sido un tema recurrente en los planes de acción nacionales y regionales en materia de nutrición y guías de alimentación¹¹. Si bien es cierto que los gravámenes sobre el azúcar y las grasas han aparecido y desaparecido de la región desde la década de 1920, el Gobierno Noruego adoptó en 2018 una medida audaz al incrementar su **impuesto al azúcar** en un 83%¹². No obstante, la ingesta de azúcar se sigue manteniendo en niveles elevados en toda la región nórdica entre las personas con un nivel educativo más bajo¹³.

La alimentación procede del medio ambiente; la alimentación es sociedad. Esta visión integral de la nutrición recorre las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición, que relacionan salud, medio ambiente, sociedad y cultura. La integración de múltiples aspectos es excelente.

Tim Lang
Profesor de Política Alimentaria
Centro de Política Alimentaria, Universidad de la City de Londres

Las dietas nórdicas no son perfectas... todavía.

En comparación con otros países de ingresos altos, los países nórdicos presentan en media tasas de sobrepeso y obesidad inferiores en menores y en adultos¹⁴. No obstante, esto no significa que los ciudadanos nórdicos están a salvo de los desafíos asociados a las dietas poco saludables, la falta de actividad física y las enfermedades no transmisibles. Por lo general, los ciudadanos nórdicos no consumen suficientes frutas y verduras y su dieta incluye niveles demasiado elevados de sal, azúcar y grasas saturadas¹⁵. Niños, niñas y jóvenes consumen también demasiado azúcar¹⁶. Un informe de 2017 determinó que la proporción de adultos en la región nórdica que seguía una dieta poco saludable era de poco más del 20% y había aumentado levemente en el período entre 2011 y 2014¹⁷. Por otra parte, las tendencias actuales muestran que muchos consumidores nórdicos quieren cambiar sus hábitos alimentarios poco saludables y empezar a consumir una dieta más equilibrada¹⁸, así como que **produ-**

cir alimentos saludables puede ser un negocio rentable¹⁹. El informe del Sistema Nórdico de Supervisión para 2011-2014 concluyó que, aparentemente, los países nórdicos están dando un giro a la situación y el aumento del sobrepeso habría empezado a compensarse tanto en adultos como en menores²⁰.

Colaborar para una mejor nutrición

La cooperación es la clave para conseguir que los alimentos saludables sean accesibles y apetecibles. Desde la década de 1980 el Consejo Nórdico de Ministros ha venido apoyando una **amplia colaboración regional** en materias relacionadas con la nutrición, una de cuyas contribuciones más importantes son las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR, por sus siglas en inglés). Además de las NNR, el Consejo Nórdico de Ministros ha acordado un Plan de Acción Nórdico sobre Salud, Alimentación y Actividad Física común y ha establecido

Las investigaciones demuestran que la nueva dieta nórdica y la dieta mediterránea son beneficiosas para la salud y pueden ayudar a combatir las enfermedades no transmisibles. Pero un cambio de rumbo exige esfuerzos conjuntos y eficaces en materia de nutrición. La región nórdica ha mostrado el potencial de una formulación de políticas basada en la colaboración entre países.

João Breda

Director de la Oficina Europea de la Organización Mundial de la Salud para la Prevención y el Control de Enfermedades No Transmisibles

un **programa de supervisión común** básico²¹ que garantiza la recogida de datos para analizar y comparar los hábitos alimentarios nórdicos en determinados años. Si bien también se lleva a cabo una supervisión nacional, la supervisión común nórdica hace posible una **evaluación comparativa** y permite que unos países aprendan de otros en función de los años de estudio, grupos de edad, niveles de educación y países. La posibilidad de elaborar comparaciones nacionales genera una **presión positiva del grupo**²².

Los países nórdicos participan activamente en diálogos políticos internacionales que tienen como objetivo mejorar la nutrición y no dejar a nadie atrás. También comparan sus avances con los indicadores internacionales y agendas como el Plan de acción de la OMS para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles (2013–2020) y el Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición (2016–2025). Las políticas sobre nutrición en los países nórdicos complementan además los ODS de las Naciones Unidas.

Soluciones nórdicas de política nutricional que se presentan

Este capítulo recoge la siguiente selección de soluciones nórdicas de política nutricional:

- Recomendaciones nórdicas sobre nutrición (NNR): Un acuerdo sobre los hechos
- Plan de Acción Nórdico y Sistema Nórdico de Supervisión: Fijar objetivos a largo plazo
- El símbolo nutricional de la Bocallave: Facilitar la promoción de alimentos saludables
- Alianzas y etiquetado sobre la sal: Ayudar a la industria alimentaria a reducir los niveles de sal
- Alianza por los Granos Integrales: Expandir el mercado de los granos integrales
- Iniciativas sobre comidas: La nutrición en el contexto de las comidas
- Compromisos nutricionales: Ampliar la gama de alimentos saludables
- Supervisar la publicidad alimentaria destinada a menores: Detener la obesidad y el sobrepeso

Solución nº 1

RECOMENDACIONES NÓRDICAS SOBRE NUTRICIÓN (NNR)

Un acuerdo
sobre —
— los
— hechos

Explore cómo las iniciativas descendentes y ascendentes definen la cultura y la identidad alimentaria contemporánea en la región nórdica.

Datos básicos

Comenzaron en 1980

Se publican aproximadamente cada ocho años

La última publicación data de 2012 (su elaboración supone tres años de trabajo desde que se comienza hasta que se publica).

Objetivo

Utilizar las mejores pruebas científicas disponibles para crear un documento común de referencia en materia de dietas que aportan energía y nutrientes para un crecimiento, desarrollo, funcionamiento y salud óptimos a lo largo de la vida.

Partes interesadas

El proceso de elaboración de las NNR está financiado por los países nórdicos y por el Consejo Nórdico de Ministros. El trabajo se lleva a cabo por un grupo de trabajo nórdico conjunto. Incluye aportaciones de más de cien partes interesadas.

Principales resultados

Las NNR constituyen la base sobre la cual industria alimentaria, comerciantes, organizaciones de la sociedad civil y agencias oficiales colaboran en materia de nutrición. La edición de 2012 de las NNR acumula más de 75.000 descargas. Aparecen citadas en guías de alimentación nacionales de cuatro continentes.

Presupuesto

El Consejo Nórdico de Ministros aportó aproximadamente €900.000* para financiar el desarrollo de las NNR de 2012. (*sin incluir aportaciones nacionales).

Solución nº 1

Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR): Un acuerdo sobre los hechos

Las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR) proporcionan valores de referencia para la ingesta y el equilibrio entre nutrientes individuales y los trasladan a unas guías de alimentación basadas en alimentos y adaptadas al contexto nórdico. Las NNR constituyen un conjunto único de recomendaciones concisas e integradas sobre distintos nutrientes y actividades físicas, y explican el significado de diversos grupos de alimentos y patrones de comidas. Las NNR proporcionan además recomendaciones para grupos de edad específicos, en concreto para menores y personas de edad.

Las NNR se basan en el conocimiento acumulado a través de revisiones sistemáticas a cargo de un comité de dirección que incluyen una evaluación de calidad de todos los estudios pertinentes y una puntuación de la base empírica general. En el caso de las NNR de 2012, las revisiones sistemáticas cubrieron una selección de nutrientes/temas para los años 2002-2012. Las NNR sirven como base científica para la elaboración de políticas alimentarias y nutricionales nacionales en los países nórdicos, además de para la planificación y evaluación de dietas, cursos e información alimentaria. Las autoridades nacionales traducen las recomendaciones en guías que se pueden ajustar en función de los desafíos que enfrenta cada país individual. Las NNR forman además la base científica para el desarrollo de guías de alimentación para distintos grupos de población con necesidades nutricionales levemente diferentes, principalmente como consecuencia de sus necesidades fisiológicas o del entorno en

que se encuentran. Aquí se incluyen, por ejemplo, personas de edad, pacientes de hospitales, familias, escuelas y jardines de infancia²³.

Puede que cause mayor sorpresa saber que las NNR sirven también como punto común de referencia para casi todos los asociados del sistema alimentario nórdico: desde los defensores de la salud hasta la industria alimentaria. Son además la base sobre la que se desarrollan los criterios del símbolo nutricional nórdico: la Bocallave (véase Solución nº 3). El elevado nivel de confianza en las NNR a nivel nacional y regional se debe a su sólida base científica, además de a la naturaleza abierta y colaborativa del proceso de su elaboración. Esto explica también el amplio impacto que han tenido las NNR. Por último, las NNR constituyen la base de alianzas y de la cooperación internacional, y aportan datos importantes para la redacción de políticas nutricionales internacionales.

LECTURA ADICIONAL:

Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición:
www.nordicnutrition.org

Solución nº 2

PLAN DE ACCIÓN NÓRDICO Y SISTEMA NÓRDICO DE SUPERVISIÓN

Fijar
objetivos —
— **a largo**
plazo —

Aprenda a implementar y supervisar objetivos ambiciosos para mejorar la salud y la nutrición

Datos básicos

Plan de Acción Nórdico sobre Salud, Alimentación y Actividad Física:
2006–2021 Sistema Nórdico de Supervisión: 2007–presente

Objetivo

Establecer objetivos comunes para reducir las consecuencias negativas de una dieta y un estilo de vida poco saludables, así como supervisar la dieta, la actividad física y los problemas de peso en la región nórdica.

Partes interesadas

La aprobación del Plan de Acción Nórdico corresponde a los ministros nórdicos de sanidad y alimentación. El Sistema Nórdico de Supervisión ha sido adoptado por instituciones nórdicas de investigación y es gestionado por la Universidad Técnica de Dinamarca.

Solución nº 2

Plan de Acción Nórdico y Sistema Nórdico de Supervisión: Fijar objetivos a largo plazo

El Plan de Acción Nórdico sobre Salud, Alimentación y Actividad Física destaca la importancia de las colaboraciones y las sinergias entre distintas áreas políticas con objeto de mejorar la salud y la calidad de vida para todos. El Plan de Acción Nórdico establece una serie de objetivos intermedios para 2011 que apuntan a una visión para 2021 en la que se prevé que "la mayoría de la población se esté alimentando de acuerdo con las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición".

El Plan de Acción Nórdico resalta tres áreas principales de actuación: permitir que niños, niñas y jóvenes elijan opciones saludables y protegerlos de un entorno que fomenta las alternativas poco saludables; hacer que las opciones más saludables sean más fáciles para todos, y utilizar actuaciones específicas para alcanzar grupos vulnerables y en riesgo²⁴. La idea de establecer un sistema de supervisión aparece propuesta en el Plan de Acción Nórdico como medio de apoyo para una toma de decisiones basada en evidencias. El plan nórdico combinado con la supervisión nórdica permiten llevar a cabo una evaluación comparativa que se traduzca en una presión del grupo.

rentable de supervisión del Plan de Acción Nórdico al proporcionar datos sobre el estado y las tendencias de consumo de alimentos clave, la actividad física, el comportamiento sedentario y la prevalencia del sobrepeso y la obesidad en los países nórdicos. Estos datos facilitan las comparaciones entre países y entre el consumo de diferentes grupos de alimentos clave recomendados por las NNR. También es posible supervisar la desigualdad social en cuestiones relacionadas con dieta, actividad física y sobrepeso, lo cual aporta una información vital para la formulación de nuevas políticas.

El hecho de disponer de un plan común y de un mecanismo de supervisión sienta las bases para acciones políticas ambiciosas. Pero eso no es suficiente: la concientización pública y política acerca de los objetivos es también un ingrediente fundamental de esta receta.

Reducir la desigualdad en los resultados sanitarios

El Plan de Acción Nórdico contempla cuatro objetivos principales: 1) mejorar la dieta de la población de la región nórdica; 2) incrementar la actividad física en menores y adultos; 3) reducir significativamente el número de personas obesas o con sobrepeso, y 4) reducir la tolerancia a la desigualdad social en cuestiones sanitarias relacionadas con dieta, actividad física y sobrepeso. A su vez, el Sistema Nórdico de Supervisión establece un mecanismo muy

LECTURA ADICIONAL:

Plan de Acción Nórdico sobre Salud, Alimentación y Actividad Física:
norden.diva-portal.org

Sistema Nórdico de Supervisión, informe de 2011–2014:
norden.diva-portal.org

**Facilitar el
— acceso a
opciones —
saludables**

Aprenda cómo el símbolo de la Bocallave se ha convertido en una marca fuerte y fiable en los países nórdicos

Datos básicos

Suecia: 1989–presente
Noruega y Dinamarca: 2009–presente
Islandia: 2013–presente

Objetivo

Estimular la reformulación y el desarrollo de productos más saludables.

Partes interesadas

Autoridades alimentarias y sanitarias nacionales en Dinamarca, Suecia, Finlandia, Noruega e Islandia. Desarrollado en estrecha colaboración con la industria y con organizaciones de la sociedad civil.

Principales resultados

El 94% de los daneses reconocen el símbolo de la Bocallave²⁵, al igual que el 96% de los noruegos²⁶ y el 98% de los suecos²⁷. También existen estudios que muestran que la Bocallave ha introducido cambios alimentarios positivos. Por ejemplo, un estudio danés de 2015 muestra que esta etiqueta legitima el trabajo de una empresa en cuestión de salud y mejora su imagen²⁸. En Noruega y Dinamarca, hasta 4.000 productos están identificados con la Bocallave, cifra a la que se llega desde los 1.000 productos identificados cuando se lanzó este programa. La tendencia ha resultado ser menos positiva en Suecia en los últimos años²⁹.

En 2013, el Ministerio de Sanidad de Lituania firmó un acuerdo para adherirse al programa de la Bocallave. Desde su introducción en 2014, ahora más de 200 productos se distinguen con este logotipo.

El símbolo nutricional de la Bocallave: Facilitar el acceso a opciones saludables

Sencilla, atractiva y fiable

El símbolo de la Bocallave es un programa de etiquetado en el frente del envase que destaca aquellas opciones superiores desde un punto de vista nutricional dentro de un grupo de alimentos. Se trata de un programa de etiquetado positivo que, en lugar de decir a los consumidores lo que no deben comer, les ayuda a elegir productos más saludables. La Bocallave es una etiqueta sencilla, atractiva y fiable para uso de productores y minoristas a la hora de promover alimentos más saludables entre los consumidores cotidianos, y ha demostrado tener éxito al dirigirse a grupos de más difícil acceso, como hombres de mediana edad³⁰. El empleo del etiquetado de la Bocallave es libre y voluntario para la industria, si bien el producto debe respetar unos criterios específicos.

La Bocallave aparece en productos como panes, cereales, lácteos, aceites y alimentos preparados. Todas las formas frescas de fruta, verdura, pescado y carnes magras también se pueden promover a través del etiquetado de la Bocallave. Los productos que utilicen esta etiqueta deben contener menos sal y azúcar, menos grasas o grasas más saludables, y más granos integrales y fibra dietética que otros productos comparables. El sistema de la Bocallave dispone de un conjunto de criterios para 33 grupos de productos. Los criterios para que la industria utilice el etiquetado de la Bocallave vienen determinados por las autoridades nórdicas y se adoptan por ley.

Hacer buen uso de la mercadotecnia

La Bocallave ha tenido éxito porque las autoridades alimentarias nacionales han tratado esta etiqueta como si fuera una marca, y la han promovido con herramientas utilizadas en mercadotecnia comercial. Esto se ha traducido en un mayor

reconocimiento y la ha hecho más atractiva para la industria alimentaria. La Bocallave es un ejemplo de sistema de etiquetado nutricional que solo se presenta en aquellos productos que cumplen los criterios dietéticos, sin incluir escalas ni clasificaciones. Este sistema de etiquetado adopta un enfoque distinto a, por ejemplo, el sistema de semáforo existente en el Reino Unido (que se vale de un código de colores para informar de la clasificación nutricional), los sistemas de resumen puntuado existentes en Australia y Nueva Zelanda (con una escala de clasificación de cinco puntos) o el logotipo internacional del programa Choices, basado en las recomendaciones de la OMS para una alimentación diaria saludable.

El símbolo del corazón en Finlandia

Un sistema de similar al etiquetado de la Bocallave es el símbolo del corazón, lanzado por la Asociación Finlandesa del Corazón y por la Asociación Finlandesa de la Diabetes, y que solo se usa en Finlandia. El símbolo establece una serie de criterios para nueve categorías diferentes de productos, como leche y lácteos, aceites y grasas, y carnes procesadas. Una media del 82% de la población finlandesa (91% de las mujeres y 70% de los hombres) reconoce este símbolo. En torno a un 66% de ellos lo utilizan. Más de 1.200 productos lucen este símbolo, y es utilizado por 123 empresas finlandesas. Además, más de 300 restaurantes sirven comidas que lucen el símbolo del corazón³¹.

LECTURA ADICIONAL:

El símbolo de la Bocallave:
livsmedelsverket.se

Símbolo del corazón:
sydanmerkki.fi

Ayudar a — la industria alimentaria a reducir los niveles de sal

Aprenda a establecer alianzas eficaces que promuevan una reformulación satisfactoria de los productos

Datos básicos

Alianza Danesa sobre la Sal: 2011–presente
Alianza Noruega sobre la Sal: 2015–presente
Finlandia: Iniciativas adoptadas desde 1979

Objetivo

Crear herramientas eficaces para que la industria y los responsables de la adopción de políticas reformulen los alimentos procesados en categorías que contribuyan de manera significativa a reducir la ingesta de sal procedente de alimentos procesados industrialmente.

Partes interesadas

La industria alimentaria, la industria hostelera, organizaciones y asociaciones comerciales, grupos de investigación, grupos de especial interés y autoridades sanitarias y alimentarias.

Principales resultados

La ingesta de sal en Finlandia se redujo en un 36% entre 1979 y 2007³² y la concentración de sal que conlleva la etiqueta "alto en sal" se ha ido reduciendo paulatinamente. Suecia también ha conseguido reducir su ingesta de sal³³. Según datos de la Confederación de la Industria Danesa, los productos alimenticios daneses contienen ahora menos sal que hace cinco años³⁴. A modo de ejemplo, los niveles de sal se redujeron en el pan industrial³⁵ pasando de 1,16g/100g a 1,04g/100g entre 2009 y 2014. La cantidad de sal en las comidas de las cantinas también se redujo³⁶, pasando de 0,9g/100g a 0,8g/100g entre 2004 y 2014. Los datos sobre Noruega estarán disponibles a finales de 2018.

Solución n° 4

Alianzas y etiquetado sobre la sal: Ayudar a la industria alimentaria a reducir los niveles de sal

La sal es un ingrediente importante: ensalza el sabor y es un medio económico de conservar muchos alimentos. Por eso, reducir el contenido de sal en los alimentos no es una tarea fácil. De este modo, las alianzas para abordar la cuestión de la reducción de sal necesitan confianza, paciencia y transparencia para poder alcanzar un éxito a largo plazo.

La Alianza Danesa sobre la Sal pretende reducir y supervisar el contenido de sal en los alimentos procesados por la industria, en cantinas, cafeterías, restaurantes y en los hogares particulares. El objetivo general es la reducción del consumo diario de sal en 3 gramos, lo cual se prevé que se traduzca en 400.000 casos menos de pacientes hipertensos³⁷. La Alianza Danesa sobre la Sal trabaja también de manera estratégica para concientizar a la población general y a los profesionales de la alimentación y de la salud, además de participar en los debates de la UE sobre la reformulación del contenido de sal en productos alimentarios. Por medio de la Alianza Danesa sobre la Sal, los productores de alimentos han reducido el contenido de sal en productos tales como el pan o los cereales de desayuno mediante la adopción de objetivos y parámetros de reducción, haciendo así que los productos existentes sean más saludables³⁸.

El Proyecto Carelia del Norte (Finlandia): Una historia de éxito

Durante la década de 1960, la provincia finlandesa de Carelia del Norte presentaba una tasa de mortalidad extremadamente elevada por enfermedades cardíacas, provocada en parte por una dieta poco saludable. En respuesta a una solicitud de ayuda, las autoridades sanitarias locales y nacionales establecieron una alianza con la OMS para transformar el entorno social y físico de la provincia. Se adoptaron políticas de reducción de la sal a través de programas comunitarios y se implicó a los medios para mejorar la concientización, además de imponer información sobre la sal en el etiquetado de los alimentos. El Proyecto Carelia del Norte estuvo vigente entre 1972 y 1977 y consiguió reducir los factores de riesgo que según los expertos contribuyen a la incidencia de enfermedades cardiovasculares, incluido el consumo excesivo de sal. 40 años después, la población sigue respetando los cambios propuestos por el proyecto⁴².

Otro resultado fue la invención del Pansalt, una sal mineral que contiene niveles reducidos de sodio y de potasio y magnesio añadidos. Hoy en día el Pansalt ha sido patentado en más de 20 países⁴³.

Intercambio de conocimiento, etiquetado y progreso de la evaluación comparativa

En línea con el Plan de acción de la OMS para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles 2013–2020, el Plan de Acción Noruega sobre la Sal pretende reducir la ingesta de sal de las personas en un 15% en 2018 y en un 30% para 2025. Para poder alcanzar este objetivo deben sumarse todas las partes interesadas, razón por la cual se estableció la Alianza Noruega sobre la Sal para abordar cuatro áreas clave: 1) la reducción del contenido de sal en los alimentos; 2) la reducción del contenido de sal en las comidas que se sirven, por ejemplo, en cantinas y restaurantes; 3) el intercambio de conocimiento y experiencias entre consumidores, trabajadores sanitarios y suministradores de alimentos, por ejemplo, y 4) la supervisión de logros tales como cambios en la actitud hacia la sal y la supervisión del contenido de sal de casi 100 categorías de alimentos³⁹.

En Finlandia, la ingesta de sal se ha reducido por medio de una serie de mecanismos. Las alianzas público-privadas han ayudado con éxito a la industria alimentaria a reducir el contenido de sal de los productos que más contribuían a la ingesta de sal⁴⁰. En Finlandia, la sal está incluida en las etiquetas de advertencia desde la década de 1990 y las palabras “alto en sal” deben aparecer en los envases junto a la información nutricional si su contenido supera, por ejemplo, el 1,4% en el queso o el 2% en las salchichas (esto es también aplicable a la venta minorista de alimentos que no están preenvasados). Las normativas nacionales para el etiquetado “alto en sal” y para la indicación del contenido en sal de determinados alimentos han resultado ser herramientas eficaces para que los responsables de la formulación de políticas y la industria reformulen los alimentos procesados en categorías de alimentos que contribuyan de manera significativa al consumo de sal procedente de alimentos procesados industrialmente. La sal también ha formado parte del sistema del Compromiso Finés por la Nutrición desde 2017⁴¹ (véase Solución n° 7).

Los gobiernos nórdicos están adoptando medidas de calado para garantizar que las dietas consumidas en la región nórdica sean saludables para sus ciudadanos y beneficiosas para el planeta. Todos deberíamos seguir su ejemplo.

Jessica Fanzo

Profesora Asociada Distinguida Bloomberg de Alimentación Global y Política y Ética Agraria. Directora del Programa de Ética y Política Alimentaria Global de la Universidad Johns Hopkins.

LECTURA ADICIONAL:

Alianza Noruega sobre la Sal:
helsedirektoratet.no

Alianza Danesa sobre la Sal:
foedevarestyrelsen.dk

Expandir el mercado de los granos integrales—

Aprenda a incrementar el consumo de granos integrales y motivar a los actores de la industria alimentaria

Datos básicos

Comenzó en 2008

Objetivo

Incrementar la disponibilidad de productos basados en granos integrales y fomentar el conocimiento de sus efectos positivos.

Partes interesadas

La Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca, la Asociación Danesa contra el Cáncer, la Asociación Danesa del Corazón y la Asociación Danesa contra la Diabetes, además de otras organizaciones y empresas privadas del sector. Cuenta con cerca de 30 miembros.

Principales resultados

La ingesta media de granos integrales en Dinamarca ha pasado de 36 gramos al día hace diez años a 63 gramos al día en la actualidad. Los daneses con una menor ingesta de granos integrales han duplicado su consumo en comparación con medias anteriores⁴⁴. Más del 71% de todos los daneses conoce el logotipo del grano integral y un 50% de las personas que lo conocen, compran productos que lucen este logotipo⁴⁵. Unos 800 productos presentan el logotipo en la actualidad, un incremento en comparación con los 150 productos de 2009.

Solución nº 5

Alianza por los Granos Integrales: Expandir el mercado de los granos integrales

La Alianza por los Granos Integrales es una alianza público-privada que cuenta entre sus miembros con una variedad de organizaciones y empresas⁴⁶. La Alianza promueve la salud pública mediante el fomento de una mayor ingesta de granos integrales por parte de los consumidores. La Alianza por los Granos Integrales se basa en la idea de que, cuantas más organizaciones colaboren para lograr su visión y objetivos comunes, más fuertes y más eficaces serán los resultados. La Alianza se inspiró en el Consejo de Granos Integrales y en el logotipo del grano integral que se utiliza en Canadá y en los Estados Unidos.

Dinamarca trabaja también para incrementar el consumo de granos integrales por medio del etiquetado nórdico de la Bocallave (véase Solución nº 3) y la Alianza Danesa por las Comidas (véase Solución nº 6). La Alianza se centra en cuatro áreas: 1) establecer un acceso fácil a los granos integrales; 2) garantizar que los nuevos productos incluyan el logotipo de granos integrales en su etiquetado y que estén catalogados en las categorías correctas de productos; 3) difundir el logotipo del grano integral y realizar publicaciones sobre el consumo de granos integrales en general, y 4) organizar eventos y elaborar nuevas normas/estándares.

Un logotipo con amplio apoyo

La Alianza por los Granos Integrales creó el logotipo del grano integral para facilitar el reconocimiento y motivar así a los asociados del sector para que desarrollaran nuevos productos y posibilitar el cálculo del número de productos vendidos como integrales. El logo transmite consejos nutricionales; un producto que lo utilice debe cumplir unos criterios también en relación con otros nutrientes, como grasas y azúcares, de manera similar al etiquetado de la Bocallave

Cuando se revisaron las guías de alimentación en 2013, la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca adoptó consejos alimentarios específicos para granos integrales. La Administración Veterinaria y Alimentaria de

LECTURA ADICIONAL:

Alianza Danesa por los Granos Integrales:
fuldkorn.dk

Puede consultar la historia completa de la Alianza Danesa por los Granos Integrales aquí:
fuldkorn.dk

INICIATIVAS SOBRE COMIDAS

**La próxima
— frontera
de la —
— política
nutricional**

Descubra cómo centrar la atención en las comidas puede mejorar no solo el valor nutricional de salir a cenar, sino la experiencia en su conjunto

Datos básicos

Alianza Danesa por las Comidas: 2012–presente
Grupo de Reflexión Danés sobre Comidas: 2015–2016
Consejo Asesor Danés sobre Alimentos, Comidas y Salud: 2018

Objetivo

Abordar cuestiones relacionadas con la salud, el bienestar y la nutrición por medio de las comidas en lugar de hacerlo solo mediante los nutrientes de los alimentos.

Partes interesadas

Asociados transversales como chefs, supermercados, restaurantes y organizaciones de interés.

Principales resultados

Las iniciativas sobre comidas ponen más énfasis en los servicios de comidas públicos y privados y en la experiencia social completa de la comida, en lugar de un enfoque más reducido centrado en el suministro de nutrientes. Estas iniciativas suelen premiar o incentivar la mejora de la experiencia de la comida mediante galardones, escaparates y exposición en los medios.

Iniciativas sobre comidas: La próxima frontera de la política nutricional

Cada vez más iniciativas en la región nórdica se centran ahora en incorporar las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición y las guías de alimentación nacionales a las comidas que se consumen a diario en instituciones públicas. Por ejemplo, dos instituciones danesas se centran en las comidas como forma de destacar la salud y los cambios en la dieta: la Alianza Danesa por las Comidas y el Grupo de Reflexión Danés sobre Comidas. Hacen énfasis específicamente en el modo en que el placer y la experiencia social de comer pueden contribuir a crear cambios en los patrones de consumo. Las iniciativas sobre comidas están estrechamente relacionadas con las políticas relativas a identidad alimentaria (véase Capítulo 2) y comidas públicas (véase Capítulo 3).

Invitar a ciudadanos y partes interesadas de la gastronomía

La Alianza Danesa por las Comidas es una alianza público-privada que pretende hacer que las comidas saludables sean más accesibles en los lugares de trabajo (cantinas, escuelas y jardines de infancia) y en los establecimientos gastronómicos (restaurantes y establecimientos de comida rápida). La Alianza se centra en el suministro y la demanda de comidas más saludables, la estructura y las políticas necesarias para incrementar el acceso y la capacitación de las personas encargadas de preparar dichas comidas. Los proyectos incluyen un análisis de mercado para examinar el modo de animar a los supermercados a vender una mayor selección de verduras, además de una iniciativa para mejorar la educación alimentaria en las escuelas⁴⁹.

El Ministerio de Alimentación y Medio Ambiente estableció el Grupo de Reflexión Danés sobre Comidas como órgano asesor en materia de alimentación saludable por lo que respecta a las comidas. El grupo de reflexión cuenta con

20 miembros que cubren todo el espectro del sector alimentario, desde chefs y expertos hasta representantes de distintas organizaciones de interés. El grupo de reflexión ha publicado tres recomendaciones sobre el modo en que los daneses deben comer: 1) Aprenda a preparar su propia comida y enseñe a otros a hacerlo; 2) Utilice ingredientes frescos y compre alimentos que respeten en su producción a las personas, a los animales y al planeta, y 3) Disfrute de sus comidas en compañía de otros⁵⁰.

En abril de 2018 el Consejo Asesor sobre Alimentos, Comidas y Salud del Gobierno Danés preparó diez recomendaciones con la intención de que se crearan nuevas políticas y se invitara a los ciudadanos a contribuir al objetivo común de proporcionar acceso a buenos alimentos y estilos de vida saludables a través de las comidas⁵¹.

Una intervención sobre las comidas en acción

Bajo la Alianza Danesa por las Comidas, la Escuela de Hostelería de Dinamarca, cinco residencias universitarias, la Universidad de Aalborg y una cadena de supermercados capacitaron a "estudiantes embajadores alimentarios" para que ayudaran a otros estudiantes a cocinar comidas sencillas y saludables y para que cocinaran y comieran juntos⁵⁰.

LECTURA ADICIONAL:

Alianza Danesa por las Comidas (solo en danés):
maaltidspartnerskabet.dk

El Grupo de Reflexión Danés sobre Comidas (solo en danés): madkulturen.dk

Consejo Asesor sobre Alimentos, Comidas y Salud del Gobierno Danés (solo en danés):
mfvm.dk

**Ampliar —
— la gama
— de
alimento —
saludables**

Descubra cómo compromisos voluntarios y transversales pueden ayudar a adoptar objetivos ambiciosos para reformulación de productos alimentarios y comidas

Datos básicos

Alianza Noruega por una Dieta más Saludable: 2016–presente Compromiso
Finés por la Nutrición: 2017–presente

Objetivo

Abordar los desafíos que las dietas poco saludables plantean a la sociedad por medio de colaboraciones transversales y ayudar a que los consumidores tomen decisiones alimentarias acordes con las recomendaciones nutricionales.

Partes interesadas

Estos acuerdos/compromisos están gestionados por los ministerios de las áreas de alimentación y sanidad en Noruega y Finlandia. Cualquier empresa que represente a la industria alimentaria puede ser signataria del acuerdo. En el caso de Finlandia, cualquier operador alimentario puede firmar, también autoridades locales y escuelas.

Principales resultados

Ambos compromisos obligan a las partes signatarias a supervisar y evaluar su progreso. Hasta septiembre de 2017, ocho compañías habían firmado el acuerdo en Noruega. A marzo de 2018, el Compromiso Finés por la Nutrición había recibido unas 40 solicitudes, procedentes en gran medida de la industria alimentaria y servicios de restauración.

Solución n° 7

Compromisos nutricionales: Ampliar la gama de alimentos saludables

Los compromisos nutricionales son actividades tangibles, importantes y cuantificables que ayudan a alcanzar las recomendaciones nutricionales dentro de un período de tiempo. Para mejorar los hábitos alimentarios de la población, es necesario contar con una serie de productos cuya composición, precio y disponibilidad facilite que la población pueda alcanzar las recomendaciones sobre nutrición. Mejorar la calidad nutricional de los alimentos no basta: la calidad nutricional se debe tener en cuenta también en mercadotecnia, comunicaciones y otras prácticas operativas. Cuando se presentan públicamente los compromisos nutricionales, ponen de manifiesto el nivel de responsabilidad del operador, sirven de ejemplo y motivan a los operadores para que introduzcan mejoras y susciten más innovaciones.

Una agenda ambiciosa con mecanismos de rendición de cuentas

La Alianza Noruega por un Dieta Más Saludable facilita la cooperación transversal entre asociaciones comerciales, distribuidores de alimentos y productores de comida y bebida con el propósito de reducir la ingesta de grasas saturadas, azúcar y sal, y al mismo tiempo incrementar el consumo de frutas y verduras, pescado y granos integrales. La Alianza ha publicado una declaración de intenciones dirigida a las principales federaciones del sector,

productores de bebidas y alimentos, la industria de los comestibles y el Ministerio de Sanidad y Servicios Sanitarios. Los miembros del sector alimentario que han firmado el acuerdo están también obligados a desarrollar nuevos productos y a facilitar que los consumidores tomen decisiones más saludables mediante la innovación, la reformulación y el tamaño de porciones y paquetes. Al firmar el acuerdo quedan obligados a contribuir a la reducción de la ingesta media de sal en un 20% y de la ingesta media de azúcar añadida al menos en un 12,5% para 2021, así como a la reducción de la ingesta media de grasas saturadas a un 13% de la energía total en 2018. El acuerdo también aspira a contribuir a los objetivos nacionales de Noruega en materia de salud pública, entre ellos una mayor esperanza de vida; un aumento de los años que las personas viven con buena salud y bienestar; una reducción en las diferencias sociales, y la promoción de una sociedad saludable para todos.

Cambios voluntarios a través de la presión política

El Compromiso Finés por la Nutrición anima a que la industria alimentaria sea parte activa para garantizar que todas las personas en Finlandia sigan en 2020 una dieta conforme a las guías de alimentación basadas en productos alimenticios. Este Com-

promiso forma parte de la aplicación nacional del plan de acción de Finlandia para la Agenda 2030, el Compromiso 2050. Este compromiso voluntario pretende ampliar el espectro de productos que apoyan la implementación de las recomendaciones nutricionales. Las empresas signatarias del acuerdo se comprometen a reducir el azúcar, las grasas saturadas y la sal en sus alimentos. Acuerdan que, cuando reformulen sus productos, el proceso debe traducirse en mejoras generalizadas en la calidad del producto, y que cuando se reduzca o incremente la presencia de un nutriente específico, ello no debe afectar a los demás nutrientes ni a la calidad nutricional del producto. Los signatarios se comprometen además a comportarse de un modo responsable (de acuerdo con los reglamentos sobre información alimentaria de la UE) al publicitar o emitir comunicados sobre sus productos alimentarios. Son las propias empresas las que establecen los objetivos, que deben desembocar en la adopción de nuevos productos y prácticas⁵¹. El compromiso nutricional contiene objetivos poblacionales para cada área de contenido; el impacto de los compromisos nutricionales sobre los hábitos alimentarios de la población se supervisará más adelante a nivel nacional. Los coordinadores del Compromiso por la Nutrición trabajan también con organizaciones y empresas para ayudarlas a establecer objetivos, medidas específicas e indicadores de desarrollo, así como un marco temporal adecuado para alcanzarlos. Un grupo de trabajo nacional analizará los resultados de los compromisos voluntarios y evaluará el proceso en general.

LECTURA ADICIONAL:

Alianza Noruega por una Dieta más Saludable (solo en noruego):
regjeringen.no

Compromiso Finés por la Nutrición
evira.fi

Solución nº 8

**SUPERVISAR LA PUBLICIDAD ALIMENTARIA
DESTINADA A MENORES**

**Detener la—
— obesidad
y el —
sobrepeso**

Aprenda a elaborar un protocolo para supervisar la comercialización orientada a niños, niñas y jóvenes de alimentos y bebidas no saludables

Datos básicos

Publicado en 2018

Objetivo

Establecer una práctica nórdica común para supervisar la comercialización orientada a niños, niñas y jóvenes de alimentos y bebidas no saludables.

Partes interesadas

El grupo de trabajo del proyecto implicó a representantes de varias universidades e instituciones de salud pública, entre ellas la OMS. También se incluyeron las aportaciones de dos programas de regulación del sector.

Presupuesto

El trabajo contó con la financiación del Consejo Nórdico de Ministros.

Solución nº 8

Supervisar la publicidad alimentaria destinada a menores: Detener la obesidad y el sobrepeso

La opinión pública como motor del cambio

Las poblaciones de los países nórdicos son críticas con la comercialización orientada a niños, niñas y jóvenes de alimentos y bebidas poco saludables. Con objeto de mantener un entorno libre de demasiados anuncios de alimentos orientados a menores, la mayoría de los países nórdicos disponen de directrices o programas voluntarios a los que se adhieren las empresas del sector. Últimamente se ha desarrollado un protocolo nórdico conjunto de supervisión de la comercialización orientada a niños, niñas y jóvenes de alimentos y bebidas ricos en grasas, sal y azúcar para atender a las recomendaciones de la OMS en materia de publicidad orientada a menores de alimentos y bebidas no alcohólicas. El protocolo aspira a establecer un procedimiento conjunto para supervisar la comercialización de alimentos y bebidas ricos en grasas, sal y azúcar que permitirá establecer comparaciones entre los distintos países nórdicos. Se aspira pues a garantizar que organismos gubernamentales e instituciones nacionales de investigación en los países nórdicos conozcan la existencia de este protocolo. Además, otras partes interesadas como la industria alimentaria y organizaciones de consumidores deberían conocer también este protocolo para evitar debatir sobre los métodos en lugar de hacerlo sobre los resultados que aporta su aplicación⁵².

Ayudar a garantizar la evaluación comparativa regional

El protocolo describe métodos para supervisar la comercialización orientada a niños, niñas y jóvenes de alimentos y bebidas ricos en grasas, sal y azúcar, lo cual permite estudios transversales y la supervisión de tendencias. Los datos proporcionados se pueden utilizar también para llevar a cabo evaluaciones. Por ejemplo, se podrían aportar datos relevantes para evaluar las prácticas y programas normativos en cada uno de los países, además de permitir el estudio de las prácticas, contenidos y formas de comercialización y publicidad a lo largo del tiempo. Además de actuar como herramienta de supervisión en cada país, el protocolo facilitará también la realización de comparaciones entre países nórdicos, lo cual se traducirá en una comprensión conjunta de cómo se debe supervisar cada canal de comercialización, como el Sistema Nórdico de Supervisión (véase Solución nº 2).

LECTURA ADICIONAL:

Supervisar la publicidad alimentaria destinada a menores:
norden.diva-portal.org

Conclusión: Conseguir una mejor nutrición es una responsabilidad colectiva

Si bien existen diferencias entre los distintos países por lo que respecta a su forma de abordar las políticas nutricionales, y seguirán existiendo en el futuro, el objetivo común de mejorar la salud de sus pueblos ha sentado las bases para una sólida colaboración y para la aparición de innovadoras alianzas transversales.

En general, las políticas nutricionales nórdicas reflejan una **responsabilidad y un esfuerzo coordinado** para abordar cuestiones acuciantes en materia de nutrición y salud pública. Estas políticas se centran en las **comidas más que en los nutrientes**, reconociendo así que el mejor modo de mejorar la nutrición es hacerlo a través de comidas y no centrándose en nutrientes individuales. Actividades y alianzas aparecen **integradas**: los consejos nutricionales que establecen las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR) se amplían con el etiquetado de la Botella y el símbolo del corazón; el trabajo de las alianzas sobre la sal aborda también las NNR. Muchas iniciativas y políticas trabajan para establecer **patrones equitativos de alimentación saludable** desde una edad temprana, al tiempo que también influyen en la adopción de hábitos alimentarios saludables por parte de personas de edad. Por último, los procedimientos **estandarizados de recogida de datos** y el conjunto mínimo común de indicadores válidos utilizables y medibles constituyen herramientas esenciales para la implementación de las estrategias nacionales y nórdicas para la consecución de dietas saludables. **La supervisión y la evaluación comparativa** en toda la región nórdica forman también parte integral de la adopción de políticas.

Reforzar
la cultura y
la identidad
alimentarias

- 66 **SOLUCIÓN N° 9**
La Nueva Comida Nórdica: Crear una identidad alimentaria regional
- 70 **SOLUCIÓN N° 10**
Estrategias nacionales: Sacar el máximo partido a la nueva cultura alimentaria nórdica
- 74 **SOLUCIÓN N° 11**
Centros nacionales de recursos gastronómicos:
Democratizar la buena comida
- 78 **SOLUCIÓN N° 12**
Estrategias de cultura alimentaria local:
Apoyar la economía de la experiencia
- 82 **CONCLUSION**
La Nueva Cocina Nórdica es la nueva norma

La gastronomía, entendida como el arte de seleccionar, cocinar y consumir buena comida, cuenta cada vez con mayor reconocimiento por su potencial para hacer frente a desafíos mundiales de primer orden. El conocimiento y los valores que encierra la gastronomía pueden ofrecer soluciones polivalentes para combatir los alimentos poco sostenibles y poco saludables que con demasiada frecuencia acaban en nuestros platos. Una fuerte atención política sobre la cuestión de la identidad alimentaria (el aspecto social y cultural de los alimentos) puede contribuir a la sostenibilidad económica y ambiental e incluso luchar contra hábitos alimentarios perjudiciales como el excesivo desperdicio de alimentos. Las políticas pueden brindar apoyo a estos cambios de actitud y comportamiento mediante la promoción de iniciativas e intervenciones que refuercen el sentido de orgullo y apreciación de aquello que la gastronomía nacional puede ofrecer; por ejemplo, hacer que los productos locales y de temporada resulten más atractivos. La gastronomía y el refuerzo de la cultura alimentaria presentan además oportunidades únicas para la consolidación de la imagen local y regional, el desarrollo rural y el turismo.

Un ejemplo en este sentido que ha inspirado a personas a nivel local, regional e internacional es el movimiento de la Nueva Comida Nórdica. Mediante la implicación de chefs, responsables de la formulación de políticas, el sector alimentario, la sociedad civil y los propios ciudadanos, una serie de enfoques ascendentes y descendentes han generado una nueva narrativa compartida para los alimentos que ha cambiado nuestra identidad alimentaria y, en última instancia, nuestro comportamiento alimentario.

La democratización de la buena comida: cómo empezó todo

En 2004, el emprendedor del sector de la alimentación Claus Meyer y el científico Jan Krag Jacobsen pasaron seis meses redactando un manifiesto que iba a conformar la ideología del movimiento de la Nueva Comida Nórdica. La idea consistía en crear un **vehículo para concientizar** a la región nórdica desde una perspectiva gastronómica. Se invitó a doce chefs

procedentes de los cinco estados nórdicos así como de las Islas Åland, Groenlandia y las Islas Feroe a unirse y colaborar con el desarrollo del Manifiesto, lo cual aseguró el sentido nórdico de apropiación de esta **nueva ideología**⁵³.

El Manifiesto, compuesto por diez **principios basados en valores** que guiaban el desarrollo de un nuevo enfoque sobre la alimentación y el territorio, fue debatido por políticos, científicos, agricultores, representantes de la industria alimentaria, docentes, investigadores, distribuidores y chefs de renombre internacional con ocasión de un simposio celebrado en Copenhague. Adquirió **impulso político** cuando el Consejo Nórdico de Ministros decidió apoyarlo. Los gobiernos nórdicos pudieron ver el potencial de **promocionar los panoramas gastronómicos regionales, nacionales y locales** a través de un conjunto de directrices tan sencillas y a la vez redactadas de manera tan experta⁵⁴. Al tiempo que políticos e instituciones gubernamentales concedieron al Manifiesto un "sello de aprobación" oficial, los chefs fueron responsables de **"personificar" la identidad alimentaria** y hacerla deliciosa, creando un nuevo lenguaje culinario y alterando el panorama gastronómico nórdico tradicional.

Antes del desarrollo del Manifiesto nunca se había utilizado el término "Nueva Cocina Nórdica", por lo que era susceptible de interpretación y no podía ser controlado por una única parte interesada. Enseguida se vio dotado de connotaciones positivas⁵⁵. El **apoyo político** al concepto supuso la llegada de financiación para **iniciativas nuevas e innovadoras** y la institucionalización del movimiento de la Nueva Comida Nórdica. Esto creó un efecto llamado: se pusieron en marcha más proyectos relacionados con los alimentos y, a cambio, se añadieron nuevos elementos a la **narración**, que constituye una de las partes fundamentales del movimiento. La innovación en el sector alimentario cobró un nuevo significado. Aproximadamente a la vez, el restaurante Noma del chef René Redzepi, uno de los firmantes originales del Manifiesto de la Nueva Comida Nórdica, se convirtió en el primer restaurante nórdico en alcanzar el número uno de la prestigiosa lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo. Esto no supuso únicamente una

victoria para el restaurante: fue una victoria para toda la región nórdica. La oportuna publicación de la Guía Michelin nórdica en 2014 fue también una señal de que la región había recibido reconocimiento internacional como centro gastronómico. El efecto también se dejó sentir a nivel internacional, y se inauguraron restaurantes nórdicos en las principales ciudades del mundo. La región nórdica había atraído la atención del mundo y, de repente, la gastronomía era motivo para visitarla.

Efecto filtro: de la alta gastronomía a la vida cotidiana

Si bien la voluntad de transformar y desarrollar una identidad alimentaria nórdica más **sólida y sostenible** venía impulsada por chefs de establecimientos de alta gastronomía, los consumidores nórdicos también empezaron a exigir más a sus alimentos, especialmente en zonas

Creo que el modo en que transformamos la cultura alimentaria en la región nórdica puede ser una fuente de inspiración para muchos otros países. Una transformación culinaria como esta puede usarse como herramienta para luchar contra la pobreza y la insalubridad.

Claus Meyer

Empresario del sector alimentario y filántropo

urbanas. La exquisitez y la salud ya no bastaban: las consideraciones **éticas, estacionales, locales, orgánicas y artesanales** se convirtieron también en requisitos importantes. Se pusieron en marcha cervecerías y queserías artesanales, nuevas formas de cultivo y la **exploración de la exquisitez** de alimentos olvidados y no consumidos hasta entonces. Una sensación de **apertura a la diversidad alimentaria** garantizaba que numerosos alimentos silvestres, variedades tradicionales de semillas y las razas nórdicas de ganado volvieran a recuperar el centro de atención. Se forjaron **alianzas** alimentarias entre pequeños y grandes actores del sector, así como entre partes interesadas que nunca habrían entrado en contacto si la cultura alimentaria hubiera permanecido estancada. Una **aceptación generalizada** y el reconocimiento de la aportación de una nueva cultura alimentaria nórdica al crecimiento económico supusieron un nuevo nivel de legitimidad. Esto supuso un efecto filtro que se tradujo en una mayor **democratización de la ideología de la Nueva Comida Nórdica**. Surgieron programas de huertos escolares a través de **alianzas público-privadas**; los supermercados presentaron una gama más amplia de alimentos nórdicos; se establecieron o revitalizaron mercados de productos locales, y se celebraron los alimentos durante todo el año con eventos y festivales en toda la región.

Pero el impulso no se detuvo en la industria alimentaria; el movimiento de la Nueva Comida Nórdica resultó ser **contagioso**. La visión y los valores iban mucho más allá de la alimentación. Se trataba de una actitud. De alfareros a arquitectos o músicos, otros sectores y artesanos creativos empezaron a verse reflejados en esta visión. Sus aportaciones reforzaron el **ciclo de comentarios positivos** y fortalecieron la identidad nórdica en su conjunto.

El medio para alcanzar un fin: la política gastronómica como fuerza inspiradora

No resulta evidente por qué debería existir un **esfuerzo político coordinado** en apoyo del trabajo sobre la cultura alimentaria. ¿Por qué querría la clase política involucrarse en algo como la Nueva Comida Nórdica? Uno de los motivos

subyacentes del Manifiesto y el **movimiento ascendente**, así como del entusiasmo que los rodeó, fue el modo en que se percibió como un vehículo poderoso a través del cual promover objetivos sociales más tangibles. Un cambio en la cultura alimentaria tenía el potencial de **transformar dietas y actitudes**, y un cambio así podría venir en apoyo de objetivos políticos como mejoras sanitarias y nutricionales, mejores resultados de sostenibilidad y creación de empleo.

Los datos ponen de manifiesto los **beneficios para la salud y la sostenibilidad** derivados de la transición a una nueva dieta basada en un cambio en la cultura alimentaria. El programa de investigación OPUS ayudó a traducir las recomendaciones del Manifiesto en un modelo de dieta: la Nueva Dieta Nórdica (que era esencialmente lo que las políticas pretendían conseguir). Al ilustrar los beneficios para la salud y la sostenibilidad de esta dieta, la investigación ayudó a validar las **prioridades políticas**^{56 57}.

Soluciones de la cultura y la identidad alimentaria nórdica que se presentan

Las políticas enumeradas en este capítulo afectan, entre otros temas, al desarrollo de una estrategia común para la creación de una marca gastronómica regional; el refuerzo de las destrezas técnicas de los productores locales de alimentos; el desarrollo de estrategias nacionales para el sector de los servicios de alimentación y la inversión en el sector de la alimentación como parte de una economía creativa.

Estas políticas blandas incluyen:

- Nueva Comida Nórdica: Crear una identidad regional
- Estrategias nacionales de alimentación: Sacar el máximo partido a la nueva cultura alimentaria nórdica
- Reforzar la cultura alimentaria a nivel nacional y local: Recuperar los alimentos locales
- Estrategias de las autoridades locales en materia de cultura alimentaria: Apoyar la economía de la experiencia

En todo el mundo, los responsables de la elaboración de políticas empiezan por fin a comprender el potencial que tiene defender el papel de los chefs en el debate nacional sobre política alimentaria.

Mitchell Davis
Vicepresidente Ejecutivo,
Fundación James Beard

MILLION
TONNES

El Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica

Los principios rectores del Manifiesto condujeron al desarrollo de la Nueva Cocina Nórdica y dispararon la producción y el consumo de los productos y materias primas que encajaban en esta amplia definición.

Los principios no se pensaron para ser normas fijas e inmutables sino más bien como fuente de inspiración para todos los miembros de la comunidad alimentaria y para cualquiera que sintiera la curiosidad de introducir cambios en su sistema alimentario: "Puede haber fácilmente 10.000 formas distintas de implementar la nueva cocina nórdica. El movimiento y la ideología no dicen nada sobre cómo cocinar la comida... Desde luego no se hace mención a qué aspecto debe tener la comida, a si debe ser sencilla o elaborada. Además, el Manifiesto no define qué es Nueva Cocina Nórdica y qué no... No es eso lo que queríamos hacer", indicó Claus Meyer, padre del movimiento, en 2015⁵⁸.

Para saber más sobre los diez firmantes:
norden.org/newnordicfood

El Manifiesto establece que la Nueva Cocina Nórdica debe:

1.

Expresar la pureza, la frescura, la sencillez y la ética que queremos ver asociadas a nuestra región

2.

Reflejar el cambio de estaciones en las comidas que preparamos

3.

Basar los cocinados en productos e ingredientes cuyas características sean representativas de los climas, los paisajes y las aguas de la región nórdica

4.

Combinar la exigencia de sabor con el conocimiento moderno en materia de salud y bienestar

5.

Promover los productos nórdicos y la diversidad de productores nórdicos, y dar a conocer las culturas subyacentes

6.

Promover el bienestar animal y un proceso productivo respetuoso con nuestros mares, nuestras tierras de labranza y nuestros entornos salvajes

7.

Desarrollar nuevas aplicaciones para productos tradicionales de la comida nórdica

8.

Combinar el mejor arte y las mejores tradiciones culinarias nórdicas con inspiraciones procedentes del extranjero

9.

Combinar la autosuficiencia con el intercambio regional de productos de elevada calidad

10.

Aunar esfuerzos con representantes de los consumidores, otros artesanos culinarios, agricultores, pescadores, los sectores de la alimentación, la distribución minorista y la venta al por mayor, investigadores, docentes, políticos y organismos gubernamentales para que este proyecto resulte en beneficio de todas las personas en los países nórdicos

Crear
una _____
_____ **identidad**
alimentaria
regional _____

Explore cómo las iniciativas descendentes y ascendentes definen la cultura y la identidad alimentarias contemporáneas

Datos básicos

Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica: 2004
Declaración de Århus sobre la Nueva Comida Nórdica: 2005
Programa de la Nueva Comida Nórdica: 2007–presente

Objetivo

Desarrollar una nueva identidad alimentaria en los países nórdicos y modificar la conducta alimentaria.

Partes interesadas

El Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica fue desarrollado por emprendedores y firmado por un grupo de chefs nórdicos. Se caracterizaba por un proceso informal, abierto y democrático y suscitó un movimiento regional que atrajo el interés global. La Declaración de Århus tuvo como signatarios a los ministros nórdicos de pesca, agricultura, bosques y alimentación. El Consejo Nórdico de Ministros desarrolló y apoyó el Programa de la Nueva Comida Nórdica.

Principales resultados

La Nueva Comida Nórdica es hoy sinónimo de calidad, estacionalidad, pureza, ética, salud, sostenibilidad y de fortalecimiento del vínculo entre la región nórdica y el resto del mundo.

Presupuesto

El Consejo Nórdico de Ministros ha aportado aproximadamente 5,4 millones de euros desde 2007 para financiar el Programa de la Nueva Comida Nórdica. Con ellos se han financiado tanto el Programa como proyectos que han ahondado en la visión de la nueva comida nórdica.

Nueva Comida Nórdica: Crear una identidad alimentaria regional

La historia de la cocina nórdica en los últimos 15 años es un relato de transformación. Habla de una región que en gran medida carecía de reconocimiento por su contribución a la gastronomía mundial y que sorprendió al mundo con su ambición y su determinación para ser considerada una superpotencia culinaria. El Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica de 2004 llamó la atención de la clase política y en 2005 la Declaración de Århus marcó oficialmente la voluntad y la intención de brindarle un apoyo político. Con objeto de difundir los valores de la Nueva Comida Nórdica, el Consejo Nórdico de Ministros creó el Programa de la Nueva Comida Nórdica.

Proyectos ascendentes para inspirar un impulso político consciente

Lo que empezó como un programa de tres años se convirtió en un programa en tres fases que mantiene su vigor más de una década después. Durante la primera fase, chefs de prestigio de los países nórdicos se encargaron de gestionar lo que en realidad era un programa intergubernamental nórdico. El resultado fue más de 30 proyectos ascendentes de colaboración destinados a innovar en productos que se pudieran emplear en la nueva ideología alimentaria expresada en el Manifiesto. También se instituyó un cuerpo de embajadores culinarios y se emitió toda una serie de programas de televisión para promover esta nueva cultura en las mentes de los consumidores. Muchos de estos proyectos ascendentes sentaron las bases de los avances que vemos hoy. La primera fase recibió también un apoyo significativo por la conservación de recursos genéticos a través del empleo de

especies nórdicas de plantas y animales en el desarrollo de productos que se adherían a la ideología de la nueva comida nórdica.

La segunda fase pretendía implicar a funcionarios públicos mediante la adopción de instrumentos políticos específicos para apoyar la aceptación entre instituciones y consumidores de la región, con una especial atención a la imagen y caracterización de la gastronomía nórdica a nivel nacional, regional e internacional. Por medio de proyectos piloto se prestó apoyo al desarrollo innovador de productos, la producción de alimentos locales y las industrias creativas. Se promovió una cultura alimentaria de la comida ambulante, lo cual acercó la comida ambulante nórdica a las masas. Se hizo énfasis en las comunicaciones y el desarrollo de redes regionales. La implicación de tantos actores a tantos niveles y en tantos momentos diferentes se tradujo en una sensación de titularidad colectiva de la ideología de la Nueva Comida Nórdica.

Durante la tercera fase se creó el Nordic Food Policy Lab (Laboratorio Nórdico de Política Alimentaria), que se centró en políticas innovadoras y próximas al consumidor con el potencial de cambiar los patrones de demanda de alimentos para orientar el sistema alimentario hacia un rumbo más sostenible.

Efectos en cadena positivos

El secreto del éxito del Programa de la Nueva Comida Nórdica ha sido una visión sólida combinada con una necesidad de cambio, un liderazgo fuerte y una voluntad de asumir riesgos mediante la financiación de ideas nuevas e innovadoras. Estas acciones supusieron

un impulso para el sector gastronómico que desencadenó un movimiento que acabaría por remodelar la visión de la cultura alimentaria de la región y de su potencial para ofrecer beneficios al público en su conjunto. Una visión común, unos embajadores sólidos y un capital de riesgo generoso ante proyectos innovadores fueron otros elementos que contribuyeron al éxito global del Programa de la Nueva Comida Nórdica.

Ejemplos de proyectos financiados al amparo del Programa de la Nueva Comida Nórdica

El empresario del sector alimentario Claus Meyer y el chef René Redzepi fundaron el Nordic Food Lab (Laboratorio de Alimentación Nórdica) para crear una comprensión más profunda de la diversidad alimentaria nórdica. El laboratorio brinda un espacio en el que chefs e investigadores pueden llevar a cabo profundas tareas de investigación acerca de ingredientes y técnicas tales como algas, calamares, insectos o fermentación, para después aplicar los resultados en un contexto gastronómico. Todo el trabajo llevado a cabo en el laboratorio es de fuente abierta y sus investigaciones han servido de inspiración a miles de chefs en la región nórdica y en todo el mundo. El galardón Embla Food Award se creó para enfatizar la calidad y la diversidad de la alimentación nórdica y para impulsar a nivel internacional tanto dicha alimentación como la cultura alimentaria nórdica. Este premio cataliza la demanda y la concientización tanto nórdica como internacional acerca de las innovaciones alimentarias sostenibles de la región⁵⁹.

Difundir la visión de la Nueva Comida Nórdica por todo el mundo

El Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica ha inspirado a otras regiones del mundo a ver la comida como un medio de promoción de la imagen nacional y regional, así como una oportunidad para mejorar la salud de sus ciudadanos. Tras un período de emprendimiento de éxito en el sector en Dinamarca, Claus Meyer, el cerebro tras el Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica, fijó la mirada en Bolivia. En colaboración con una ONG danesa llamada IBIS, Meyer abrió el restaurante Gustu con la misión de mejorar las vidas de las personas a través de la comida. Gustu cuenta con la dirección formal de la chef jefa danesa Kamilla Seidler y proporciona formación a jóvenes sin empleo al tiempo que pone en valor la comida y la agricultura bolivianas y sitúa al país en el mapa gastronómico mundial. En la otra punta del mundo, en la India, se redactó en 2017 el Manifiesto por una Comida Inteligente, que se parametrizará contra el Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica.

LECTURA ADICIONAL:

Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica:
norden.org

Programa de la Nueva Comida Nórdica:
norden.org

La Diplomacia de la Nueva Comida Nórdica:
nfd.nynordiskmad.org

**Sacar el
—— máximo
partido a la ——
nueva cultura
—— alimentaria
nórdica ——**

Aprenda más sobre cómo crear estrategias nacionales integrales en materia de alimentación y gastronomía

Datos básicos

Estrategia Finlandesa de Turismo Gastronómico: 2015–2020
 Estrategia finlandesa FOOD 2030: 2017–2030
 Estrategia de Alimentación Sostenible de las Islas Åland: 2017–2030
 Estrategia Nacional de Alimentación de Suecia: 2017–2030
 Iniciativa Danesa Gastro 2025: 2018–2025

Objetivo

Utilizar la comida como herramienta para atraer el turismo, apoyar la artesanía, mejorar la hostelería y posibilitar la proyección de una imagen gastronómica y un crecimiento sostenible.

Partes interesadas

Ministerios nacionales de alimentación y/o agricultura, en colaboración con las oficinas nacionales de turismo.

Principales resultados

Un 43% de los turistas extranjeros que visitan Dinamarca creen que una de las razones para hacerlo son los buenos establecimientos donde comer, y un 26% de los turistas extranjeros viajan a Dinamarca para probar la comida local⁶⁰. El turismo gastronómico en Finlandia ha venido creciendo un 7% al año. El 70% de los turistas que visitan Finlandia consideran que experimentar los alimentos y productos culinarios finlandeses es una actividad interesante⁶¹. Más de un tercio del dinero invertido por visitantes extranjeros en Suecia está relacionado con el consumo de comida y bebida en restaurantes, cafeterías y supermercados⁶². El objetivo es incrementar estas cifras e integrar aún más las experiencias culinarias como una de las razones para viajar, o incluso como la única razón para hacerlo.

Solución nº 10

Estrategias nacionales: Sacar el máximo partido a la nueva cultura alimentaria nórdica

Las estrategias nacionales de alimentación constituyen poderosas herramientas políticas que pueden liberar todo el potencial de los alimentos. Afectan a una variedad de sectores como la economía, el turismo, la hostelería y la alimentación. También desempeñan un papel importante en la conexión de estos sectores en torno a una visión común. A continuación describiremos algunos ejemplos de cómo diferentes países nórdicos han formulado estrategias de alimentación.

Finlandia fija el modelo a seguir

Finlandia fue el primer país nórdico que publicó una estrategia nacional integral de turismo gastronómico para turistas nacionales y extranjeros, diseñada para que la comida fuera elemento integral y parte importante del turismo finés⁶³. El Gobierno ha desarrollado además una nueva estrategia para la producción de alimentos en Finlandia: FOOD 2030 – La Mejor Comida del Mundo. El objetivo del programa es garantizar: 1) Que los consumidores finlandeses comen alimentos sostenibles, producidos de manera ética y de origen nacional, y 2) que tienen la oportunidad y la capacidad de tomar decisiones informadas sobre su alimentación⁶⁴.

Las Islas Åland, la región autónoma situada en un archipiélago frente a la costa de Finlandia, han desarrollado su propia estrategia gastronómica respetuosa con el medio ambiente y con visión de futuro. Se trata de una estrategia que consta de cinco elementos, entre ellos la gastronomía; Åland está desarrollando un nuevo sistema educativo para artesanos de los alimentos que se inspira en la organización sueca Eldrimner⁶⁵ (véase Solución nº 11).

Noruega elimina obstáculos al turismo gastronómico

En Noruega la economía de la experiencia está floreciendo y, con su estrategia 2017, el Gobierno Noruega quiere asegurar que la alimentación y la agricultura se benefician de ello. Entre las iniciativas destacan la supresión de normativas innecesarias que limitan el acceso de la alimentación y la agricultura a la economía de la experiencia, así como un esfuerzo continuado para desarrollar la cultura alimentaria noruega con objeto de posicionar al país como un destino gastronómico reconocido.

Suecia apoya las ambiciones con financiación

La Estrategia de Alimentación de Suecia para 2017 destina 5,9 millones de euros (a lo largo de un período de seis años) al turismo gastronómico, en parte en el marco de una estrecha colaboración entre la oficina nacional de turismo Visit Sweden y los gobiernos regionales⁶⁶. Las secciones de la Estrategia de Alimentación de Suecia que hacen referencia a las experiencias y el turismo culinarios parten de las experiencias derivadas de Matlandet Sverige (Suecia: la nueva nación culinaria 2007–2014) para elaborar una estrategia de comunicación que convirtiera al país en un destino gastronómico mundial⁶⁷.

Una visión nueva y más ambiciosa para Dinamarca

En 2018 Dinamarca lanzó Gastro2025, una nueva estrategia que pretende asegurar la posición de Dinamarca como núcleo y destino turístico gastronómico⁶⁸. Bajo el amparo del Ministerio de Medio Ambiente y Alimentación de Dinamarca, la estrategia Gastro2025 y la World Food Summit - Better Food for More People (Cumbre Mundial sobre la Alimentación: Mejores Alimentos para Más Personas) utilizan la gastronomía para impulsar una agenda mundial de desarrollo sostenible⁶⁹.

LECTURA ADICIONAL:

Estrategia Finlandesa de Turismo Gastronómico:
e-julkaisu.fi

Finlandia: FOOD 2030 – La Mejor Comida del Mundo:
mmm.fi

Estrategia de Alimentación Sostenible de las Islas Åland (solo en sueco):
drive.google.com

Estrategia Nacional de Alimentación de Suecia:
government.se

"Experiencias para todos los gustos" (solo en noruego):
regjeringen.no

Gastro2025 (solo en danés):
mfvm.dk

Crear una cultura alimentaria sostenible requiere el apoyo muy consciente de iniciativas ascendentes. Los esfuerzos combinados de chefs y responsables de la elaboración de políticas para promover el Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica han supuesto una gran inspiración para nuestro trabajo en la India.

Sanjoo Malhotra

Director General de India Unlimited,
fundador del simposio Tasting India

Solución nº 11

CENTROS NACIONALES DE
RECURSOS GASTRONÓMICOS

Demo-
cratizar
la buena
comida

Descubra cómo los centros de recursos crean conocimiento y capacidades futuras en el sector de los alimentos

Datos básicos

Madkulturen (Dinamarca): 2011–presente

Eldrimner (Suecia): 1995–presente

Objetivo

Promover el conocimiento de la cultura alimentaria local y desarrollar la capacidad para producir alimentos artesanos.

Partes interesadas

El Gobierno Sueco dirige el Centro Nacional de Recursos Eldrimner para la Artesanía de los Alimentos a través del Consejo Administrativo de la Provincia de Jämtland. Madkulturen es una organización independiente bajo el auspicio del Ministerio de Alimentación y Medio Ambiente de Dinamarca⁷⁰.

Presupuesto

Eldrimner recibe un millón de euros anuales del Gobierno Sueco. La Unión Europea aporta importantes fondos adicionales. Madkulturen recibe dos millones de euros anuales del Gobierno Danés, que tiene que igualarse con financiación externa.

Centros nacionales de recursos gastronómicos: Democratizar la buena comida

Se han establecido un par de centros nacionales de recursos y numerosos centros locales en apoyo de los productores locales y para promover la conciencia, el conocimiento y la interacción con la comida. Estos centros aportan servicios a emprendedores y productores a pequeña escala (desde facilidades de procesamiento hasta consultas) para brindarles apoyo en el desarrollo de un concepto y una imagen, además de cursos, seminarios y la posibilidad de establecer contactos. Los centros desarrollan también importantes estudios sobre cultura, comportamiento y tendencias alimentarias, e interactúan con productores a pequeña escala, autoridades regionales, ONG, organizaciones de investigación y el sector privado, incluidas cadenas de supermercados. Estos centros únicos salvan distancias entre instituciones de investigación, negocios locales y sociedad civil, y agencias de alimentación locales y nacionales. Parten del movimiento de la Nueva Comida Nórdica para democratizar la buena comida y permitir que todo el mundo participe en el desarrollo de una cultura alimentaria local.

Eldrimner es una organización sueca que trabaja para revitalizar la cultura alimentaria local y estimular la economía local; para ello, aporta conocimiento, apoyo e inspiración a productores de alimentos. La organización comenzó creando una red de producción/consumo en la que los agricultores y productores podían reunirse con los consumidores. Con el paso del tiempo fue creciendo hasta convertirse en una red de productores artesanales y consumidores, además de expertos externos, por ejemplo en la elaboración de quesos o embutidos⁷¹. Eldrimner apoya las redes de producción/consumo mediante la organización de cursos y talleres,

el asesoramiento y la concesión de certificados para el procesamiento de carnes curadas, pescado, productos lácteos, pan y bayas/verduras/frutas.

Una mejor cultura alimentaria para todos

Madkulturen es una organización establecida por el Gobierno Danés para dar solución a los desafíos de la sociedad a través del desarrollo de la cultura alimentaria y la promoción de "alimentos mejores para todos". Madkulturen desarrolla alianzas para crear soluciones que traduzcan perspectivas y visiones en proyectos y actividades concretas. La organización también trabaja en proyectos que den confianza en la cocina a niños, niñas y jóvenes; que proporcionen a personas con talento los medios para desarrollarse en el sector de los alimentos, y que aporten al sector público la posibilidad de desarrollar mejores soluciones en materia de alimentación y comidas. También ofrece servicios de consultoría y asesora al Gobierno Danés en cuestiones relacionadas con los alimentos. Una vez al año, Madkulturen publica un informe que evalúa los hábitos y los comportamientos alimentarios de la población danesa.

Entre otros centros nacionales de recursos gastronómicos destacan: Food Organisation of Denmark (Organización de Alimentos de Dinamarca, F.O.O.D), que pretende alimentar el interés en la gastronomía, la naturaleza, la agricultura y la cultura culinaria nórdicas y danesas; y Matmerk, que se centra en promover alimentos locales en Noruega.

FoodJam en el Festival de Música de Roskilde

Desde 2012, Madkulturen viene organizando todos los años el FoodJam en el Festival de Roskilde, el festival de música más grande del Norte de Europa. A cambio de un pequeño pago, los asistentes al festival pueden acceder a una gran cocina abierta llena de ingredientes frescos y orgánicos. Se les dan instrucciones sobre cómo preparar comida deliciosa y saludable que pueden compartir con sus amigos. En 2017 el FoodJam acogió a más de 4.000 jóvenes, lo que lo convirtió en la mayor fiesta en una cocina de todo Dinamarca⁷².

Es fundamental dar voz a los productores artesanos a pequeña escala de alimentos, así como apoyarlos y capacitarlos. Si no lo hacemos, pocas personas apreciarán y tendrán acceso a alimentos diversos, nutritivos, sabrosos y de calidad.

Bodil Cornell
Directora, Eldrimner

LECTURA ADICIONAL:

Madkulturen (solo en danés):
madkulturen.dk

Eldrimner (solo en sueco):
eldrimner.com

Food Organisation of Denmark:
thefoodproject.dk

Matmerk (solo en noruego):
matmerk.no

Apoyar la economía _____ de la experiencia

Descubra cómo las experiencias urbanas relacionadas con los alimentos pueden mejorar la calidad de vida, el turismo y la economía

Datos básicos

Estrategia de Copenhague para el Crecimiento Creativo: Estrategia de Cultura Alimentaria de Helsinki de 2016: 2016–2020

Objetivo

Promover la alimentación como impulsor fundamental de la economía creativa urbana.

Partes interesadas

En Copenhague, están implicados los departamentos de Ocio y Cultura y de Finanzas del Ayuntamiento. En Helsinki, la alcaldía coordina las iniciativas de los distintos departamentos con la Oficina de Turismo de Helsinki.

Principales resultados

Los restaurantes en Copenhague han aportado más de 8.000 nuevos puestos de trabajo en los últimos diez años, de modo que este sector se ha convertido en uno de los principales creadores de empleo de la capital. Otras ciudades nórdicas han experimentado desarrollos similares.

Estrategias de cultura alimentaria local: Apoyar la economía de la experiencia

Abrir Copenhague a la perturbación de los alimentos

El sector de la alimentación ha crecido muy rápido en Copenhague en la última década. Entre 2010 y 2016 se crearon más de 6.000 nuevos puestos de trabajo relacionados con los servicios alimentarios en la región de Copenhague. El Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica y el éxito del restaurante Noma (cuatro veces ganador del título de "Mejor Restaurante" en la lista de 50 mejores restaurantes del mundo) convirtieron a Copenhague en un centro para nuevas formas de pensar y nuevas experiencias gustativas. El efecto filtro hizo vibrar la escena gastronómica de Copenhague, tanto para los visitantes como para los locales. La comida es uno de los temas en la Estrategia de Copenhague para el Crecimiento Creativo⁷³. Los objetivos de la Estrategia son: prestar más atención a los emprendedores de la alimentación y a Copenhague como destino gastronómico internacionalmente reconocido; mejorar el alto nivel de los servicios de hostelería para los visitantes; mejorar las condiciones para emprendedores creativos; mejorar las redes en el sector de la alimentación, y estrechar los lazos entre el campo y la ciudad. Para ello, el Ayuntamiento de Copenhague ha apoyado numerosas iniciativas y proyectos tales como el Copenhagen Food Forum (Foro de Alimentación de Copenhague), un evento que reúne a los principales emprendedores alimentarios y núcleos gastronómicos; ha mejorado la experiencia general en los restaurantes y ha incrementado el atractivo del sector de la hostelería; el Copenhagen Cooking and Food Festival (Festival de la Cocina y la Alimentación de Copenhague), una celebración de los alimentos de una semana de duración, y el Copenhagen Food Space (Espa-

cio Alimentario de Copenhague), un centro de innovación sostenible que apoya el desarrollo de nuevos productos y conceptos relacionados con la alimentación.

Crear una experiencia gastronómica urbana perfecta en Helsinki

Otra ciudad que se está valiendo de los alimentos para fomentar la experiencia urbana es Helsinki. La Estrategia de Cultura Alimentaria de Helsinki se esfuerza por hacer de la ciudad un destino cada vez más apetecible que sea motivo de orgullo para sus vecinos y una experiencia gratificante para los visitantes. La Estrategia apoya el desarrollo de mercados cubiertos y al aire libre, huertos urbanos, productos orgánicos en guarderías y escuelas, el compostaje y la responsabilidad medioambiental. Helsinki emerge como centro de la cultura alimentaria en gran medida gracias a esfuerzos de base que cuentan con el apoyo del gobierno local.

Hagan que suceda en sus ciudades

Las ciudades suelen ser los primeros lugares que se benefician de las tendencias alimentarias. Sin embargo, es necesaria una implicación activa de las autoridades locales para nutrir nuevos negocios e ideas creativas. Como se puede observar en los casos de Copenhague y Helsinki, la alimentación no es una cuestión que se encuadre dentro de un único departamento. Así pues, resulta fundamental establecer una agencia central que coordine las iniciativas.

Las ciudades pueden impulsar el cambio en todo el mundo, y ya están haciendo su parte. Existen excelentes ejemplos de elaboración integrada de políticas en relación con los alimentos, pero necesitamos prestar más atención a los intercambios internacionales de políticas para aumentar la magnitud de las acciones.

Anna Scavuzzo

Teniente de Alcalde de Milán, encargada de política alimentaria

LECTURA ADICIONAL:

Estrategia para el Crecimiento Creativo del Ayuntamiento de Copenhague, con especial atención a la Alimentación, el Cine, la Televisión y los Medios Interactivos (solo en danés):
kk.dk

Estrategia de Cultura Alimentaria de Helsinki:
hel.fi

Restaurant Day:
restaurantday.org

Copenhagen Cooking:
copenhagencooking.com

Comer como acto social: de espacios privados a espacios públicos

Imagine la mayor feria de alimentación del mundo y se aproximará bastante a lo que es el Restaurant Day (Día de los Restaurantes). En el Restaurant Day, que se lleva celebrando cuatro veces al año desde 2011, cualquiera en los países participantes puede montar su propio restaurante, cafetería o bar. Todo empezó en Helsinki, pero el concepto ha despertado gran interés desde Argentina hasta Uzbekistán, y 75 países forman ya parte de él⁷⁴. Por ahora, han aparecido más de 27.000 restaurantes temporales en todo el mundo.

Copenhagen Cooking (Cocinar en Copenhague), un festival anual que celebra la cultura alimentaria de la ciudad, ha establecido la tradición anual de colocar grandes mesas en las calles de Copenhague. Cada mesa es gestionada por un restaurante o una organización diferente. Las entradas están disponibles al público general, de modo que todo el mundo puede experimentar nuevos tipos de comida. La experiencia de "cenar en mesas largas" en Copenhague experimenta una fuerte demanda no solo con ocasión del festival, sino también en restaurantes. Los clientes se han acostumbrado a sentarse junto a desconocidos y disfrutan conociendo gente nueva cuando salen a cenar.

Conclusión: La Nueva Cocina Nórdica es la nueva norma

La experiencia nórdica muestra que las políticas que transforman, refuerzan y amplían la cultura alimentaria pueden traducirse en resultados positivos por lo que respecta al turismo, el desarrollo y la innovación de productos locales, la protección del patrimonio intangible cultural y biológico, el desarrollo de destrezas y la sostenibilidad de las dietas.

La OMS aplaude este enfoque de trabajo con las políticas nutricionales, así como con la cultura y la identidad alimentarias como medio para abordar las enfermedades no transmisibles y, al mismo tiempo, promover un cambio hacia un consumo de alimentos más sostenible.

João Breda

Director de la Oficina Europea de la Organización Mundial de la Salud para la Prevención y el Control de Enfermedades No Transmisibles

Reforzar la cultura alimentaria en la región nórdica ha sido posible gracias a la existencia simultánea de **enfoques descendentes y ascendentes**, incluida la **apertura del ámbito político** a personas no responsables de la elaboración de políticas, como por ejemplo chefs. La comida saludable, sostenible y deliciosa no debe estar reservada a una élite: **la democratización de la buena comida** es un valor central compartido por todas las partes interesadas y es una herramienta de ganancia social. El éxito se deriva también de la existencia de **enfoques múltiples que se refuerzan mutuamente**, como por ejemplo el entrenamiento del gusto en niños y niñas, el desarrollo de destrezas en el sector alimentario, eventos interactivos, **fuertes campañas en los medios** y un mayor acceso y una **concientización** cada vez mayor sobre el sistema alimentario.

No cabe duda de que el Manifiesto de la Nueva Cocina Nórdica **puso en marcha un efecto dominó** no solo en la región nórdica, sino en todo el mundo, por lo que respecta al aprovechamiento del potencial derivado de trabajar de manera activa con la cultura alimentaria y la gastronomía para **crear una serie de beneficios públicos** para la economía local y los medios de vida, así como una mayor concientización sobre la estacionalidad y las dietas sostenibles. Los países nórdicos han pasado de ser el hermano pequeño del mundo culinario a ser tomados muy en serio como epicentro gastronómico, con la correspondiente mayor prominencia en la escena mundial. La región es hoy un destino conocido para los amantes de la alimentación gourmet y visitantes de todo el mundo vienen a probar sabores estacionales únicos.

A su vez, esto aumenta la **concientización política** sobre el **potencial de la cultura alimentaria** como enfoque innovador e integral para **incrementar la sostenibilidad del consumo de alimentos**. Pero aún queda mucho por hacer; de hecho, el éxito de las políticas nórdicas sobre identidad y cultura alimentarias es un proyecto en constante evolución y expansión. El desarrollo se nutre de la siguiente pregunta: **¿Cómo podemos seguir avanzando, reinventándonos y redescubriéndonos, a nosotros mismos y a nuestra cultura alimentaria?**

Alimentación y comidas públicas

- 90 **SOLUCIÓN N° 13**
Programas universales de comidas escolares:
Establecer la igualdad nutricional
- 94 **SOLUCIÓN N° 14**
Adquisición de alimentos orgánicos por parte de
gobiernos locales: Implementar el "modelo de
Copenhague"
- 98 **SOLUCIÓN N° 15**
Estrategias orgánicas para comidas en el sector
público: Fijar objetivos ambiciosos
- 102 **SOLUCIÓN N° 16**
Modelos de comidas públicas:
Cumplir múltiples objetivos sociales
- 106 **SOLUCIÓN N° 17**
El etiquetado danés de las comidas: Hacer que
las comidas que se comen fuera de casa sean
nutritivas y deliciosas
- 109 **SOLUCIÓN N° 18**
Comidas en hospitales:
Mejorar la experiencia de los pacientes
- 112 **CONCLUSIÓN**
Poner las comidas en el centro de atención

Las comidas públicas son aquellas que se sirven en el sector privado, por ejemplo en residencias de ancianos, cárceles, hospitales, escuelas, centros de ocio y oficinas gubernamentales locales y nacionales. Como vehículos transmisores del cambio, los alimentos y las comidas públicas vienen siendo foco de una atención cada vez mayor en los últimos años. Dado que los países nórdicos cuentan con sectores públicos bastante abultados, el impacto potencial de los programas de comidas públicas es significativo. Invertir en la mejora de las comidas públicas, también denominadas restauración pública, forma parte de un rompecabezas de salud pública preventiva que puede animar a personas de procedencias diversas y de todas las edades a adoptar un mejor comportamiento alimentario, mejores decisiones dietéticas, una mayor interacción social en torno a las comidas y una relación saludable con los alimentos. A su vez, todo ello puede contribuir a alcanzar la igualdad nutricional.

Las comidas constituyen intervenciones políticas directas pero no invasivas; se trata de momentos en los que se pueden abordar diferentes objetivos de manera simultánea: nutrición, alimentos orgánicos/locales, comportamiento/identidad alimentarios, reducción del desperdicio de alimentos, etc. Además de proporcionar comidas, los servicios de restauración pública apoyan la producción local de alimentos, crean puestos de trabajo, contribuyen a la seguridad alimentaria y ayudan a avanzar en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas⁷⁵.

Mejores comidas para más personas

Los primeros ejemplos de comidas públicas en los países nórdicos se produjeron en el marco de los **programas de comidas escolares**, que constituyeron algunas de las primeras políticas de este tipo en el mundo⁷⁶; se han documentado ejemplos de comidas escolares desde el siglo XIX^{77 78}. Por ejemplo, el modelo noruego de "Desayuno de Oslo": una comida gratuita en las escuelas que consistía en leche, pan con mantequilla, queso y fruta, y que fue copiado en muchos otros países como Canadá y Australia. En 1948, Finlandia estableció un progra-

ma nacional para proporcionar comidas escolares. Las comidas consistían solo en sopas, gruel o gachas finas y no se tuvo en cuenta su composición nutricional hasta más adelante⁷⁹. Al igual que en otros países de ingresos altos, las comidas se integraron como parte de los **planes de estudio** del mismo modo que la asignatura de economía doméstica y, con el paso del tiempo, como parte de los modelos pedagógicos integrales que incorporaron huertos escolares y visitas a explotaciones agrícolas. En Suecia y Finlandia existen programas nacionales de comidas escolares financiados con las aportaciones de los contribuyentes, pero en Dinamarca, Noruega e Islandia no es así. Allá donde no se dispone de programas universales, se suelen introducir programas de comidas escolares progresivos a cargo de las autoridades locales, así como programas de subsidios para leche y fruta. En Islandia, las comidas escolares deben ser conformes a las recomendaciones oficiales sobre nutrición y a menudo están subvencionadas por los ayuntamientos.

En los últimos tiempos, **las comidas han adquirido nueva relevancia**. Ahora se come más fuera de casa que nunca antes. A diario se sirven unos 5,5 millones de comidas en 55.000 cocinas en el sector público en Suecia, Dinamarca y Finlandia; el valor total anual de las adquisiciones en este sentido en Suecia, Dinamarca, Finlandia y Noruega asciende a 2.300 millones de euros⁸⁰.

También se recurre a etiquetas como el símbolo del corazón en Finlandia y el etiquetado danés de las comidas para que el personal de las cantinas elabore comidas nutritivas. Otra característica común de los países nórdicos es la **asequibilidad** de estas comidas y la igualdad nutricional que pueden aportar. Que las escuelas proporcionen a niños y niñas una comida nutritiva gratuita, o garantizar la diversidad de la comida cotidiana en las cantinas, se considera un modo relativamente fácil de abordar las desigualdades en materia de salud causadas por los diferentes orígenes socioeconómicos.

Modelos integrales de comidas

Las guías alimentarias dictan también qué acaba llegando al plato en las comidas en instituciones

En Copenhague, las comidas públicas se elaboran ahora a partir de productos frescos. Desperdiciamos menos alimentos y el personal de cocina está más contento y orgulloso de su trabajo. Estos son los efectos secundarios positivos de pasar a ser 90% orgánicos.

Kenneth Højbjerg

Director, Copenhagen
House of Food

El efecto de las comidas escolares, cuando se elaboran de manera nutritiva, atractiva y sostenible, acompaña a los alumnos durante toda su vida en forma de experiencias y recuerdos gastronómicos al aprender a comer, ampliar sus preferencias gustativas y servir de modelo de hábitos alimentarios sostenibles.

Marjaana Manninen
Consejera de Educación,
Agencia Nacional de Educación de Finlandia

públicas. Se publican guías específicas para escuelas, residencias para personas de edad, centros de ocio y hospitales. **Las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición**, unidas a las **guías de alimentación nacionales**, constituyen la base sobre la que se elaboran estas guías para las instituciones públicas.

Desde la perspectiva de la política nórdica en materia de comidas, no basta con centrarse en lo que llega al plato. Cada vez se reconoce de manera más amplia que **el entorno alimentario** y, en concreto, la calidad de la oferta existente, desempeñará un papel fundamental para que la sociedad coseche todos los potenciales beneficios de las comidas públicas. Las comidas se pueden usar para **promover una nutrición mejor** y para **abordar problemas de sostenibilidad**, así como para promover la apreciación de los alimentos. La interacción y el comportamiento en torno a los alimentos también es importante para desarrollar unos hábitos alimentarios saludables que garanticen que la comida se consume. Por ejemplo, los alumnos de las escuelas nórdicas y sus profesores comen juntos, lo cual subraya un **enfoque nórdico igualitario**. Además, las comidas se usan cada vez más como una forma interactiva de enseñanza. Finlandia reconoce la "ciudadanía alimentaria" como forma de alentar la **participación pública** en actividades relacionadas con la producción y el consumo de comida a nivel comunitario, como por ejemplo el cultivo de verduras en huertos comunitarios o la implicación en cocinas públicas locales⁸¹.

Capacitar a los creadores del cambio

Al igual que las fuerzas del cambio tras las políticas de identidad alimentaria (véase Capítulo 2), las políticas relacionadas con las comidas **insisten en una formación continuada para los profesionales de los alimentos**. El desarrollo de nuevas políticas y requisitos no ha sido una tarea compleja; al contrario, las comidas presentan nuevas oportunidades para **hacer frente a**

la nutrición deficiente y fomentan la capacidad del personal de cocina de preparar estupendos cocinados. En muchos casos, invertir en capacitación ha formado parte de una estrategia económica a largo plazo. Las pruebas de la conversión orgánica que el Ayuntamiento de Copenhague impulsó en cantinas del sector público muestran que se puede ahorrar dinero formando al personal sobre cómo cocinar comidas **utilizando ingredientes frescos y crudos** y comprando a granel en lugar de adquirir ingredientes procesados que requieren escasa formación para su preparación⁸². Lo mismo puede decirse de la **reducción del desperdicio de alimentos**. Por ejemplo, un informe de 2014 muestra que el desperdicio de alimentos podría reducirse de manera significativa si las compras de alimentos por parte de cocinas del sector público se alineara con el Plan de Acción Orgánico de Dinamarca para 2020⁸³.

Soluciones públicas de alimentación y comidas que se presentan

Este capítulo muestra el poder de las comidas para conseguir múltiples objetivos, entre ellos una mejora en la nutrición, enseñar un mejor comportamiento alimentario y aumentar la proporción de alimentos locales y orgánicos que se compren y se sirven. Las soluciones políticas concretas que se van a destacar son:

- Programas universales de comidas escolares: Establecer la igualdad nutricional
- Adquisiciones públicas de alimentos orgánicos: Implementar el "modelo de Copenhague"
- Estrategias orgánicas para comidas en el sector público: Fijar objetivos ambiciosos
- Modelos de comidas públicas: Cumplir múltiples objetivos sociales
- El etiquetado danés de las comidas: Hacer que las comidas que se comen fuera de casa sean nutritivas y deliciosas
- Comidas en hospitales: Mejorar la experiencia de los pacientes

PROGRAMAS UNIVERSALES
DE COMIDAS ESCOLARES

Establecer
_____ **la**
igualdad _____
_____ **nutri-**
cional _____

Aprenda más sobre dos de los programas de comidas escolares que más tiempo llevan en funcionamiento en el mundo

Datos básicos

Recogido en la Ley de Educación de Suecia: 1997

Recogido en la legislación finlandesa: 1948

Objetivo

Brindar a todos los alumnos la oportunidad de desarrollar hábitos alimentarios saludables y asegurar resultados más igualitarios en cuestión de salud, además de resultados de aprendizaje mejorados y más igualitarios.

Partes interesadas

Las agencias nacionales de educación, los consejos nacionales de nutrición y grupos de trabajo expertos se encargan de elaborar las guías sobre comidas escolares. Las autoridades locales y otros proveedores de educación son responsables de los aspectos prácticos.

Principales resultados

En Suecia se sirven 260 millones de comidas escolares al año. En Finlandia, casi 900.000 alumnos y estudiantes tienen derecho a una comida escolar gratis todos los días.

Presupuesto

Las comidas escolares saludables no tienen por qué ser caras. En Suecia, las comidas escolares cuestan aproximadamente €587 por estudiante al año, y este costo incluye la comida, el personal y el transporte. Los impuestos locales cubren este costo. El costo de los ingredientes de una comida media es de €1,00⁸⁴. En Finlandia, el costo medio de la comida es de €2,80 por estudiante y día, y eso incluye la comida, el transporte y el personal⁸⁵.

Solución n° 13

Programas universales de comidas escolares: Establecer la igualdad nutricional

Las comidas escolares aportan en media un tercio de los requisitos energéticos totales diarios que precisa un estudiante. Las comidas escolares son un punto culminante de la jornada escolar y suponen un apoyo para el aprendizaje, la satisfacción, las competencias alimentarias y el "sentido" alimentario.

En Suecia, los niños y niñas que asisten a la escuela primaria (de entre 6 y 15 años) tienen derecho a comidas escolares gratis. En Finlandia se proporcionan comidas escolares gratuitas a estudiantes desde preescolar hasta la segunda etapa de la enseñanza secundaria (entre 6 y 16 años)⁸⁶.

En 2011 se actualizó la Ley de Educación de Suecia para que, además de gratuitas, las comidas escolares respetaran las Guías de Alimentación Suecas⁸⁷ y las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición. En Finlandia, las comidas escolares se basan en las Guías de Alimentación Finlandesas y pueden lucir el símbolo del corazón (véase Solución n° 3) si cumplen con los requisitos. También se reconocen las comidas escolares como aspecto importante en la promoción de la igualdad por lo que respecta a la salud. En 2017, las Recomendaciones sobre Comidas Escolares en Finlandia incluyeron la sostenibilidad ambiental y una amplia gama de verduras locales de temporada, granos locales, tubérculos y legumbres, además de limitar el consumo de carne roja y consumo de pescado procedente de los lagos⁸⁸. Las recomendaciones establecen además que se supervise y haga público en la escuela el desperdicio de alimentos.

Alimentos escolares 2.0

La Red Finlandesa de Comidas Escolares, una coalición coordinada por la Fundación ELO

para el Avance de la Cultura Alimentaria Finlandesa, promueve la evolución del concepto de comida escolar a través del intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas. La Red ayuda también a otros países que deseen aprender del sistema finés de comidas escolares e implementar un sistema propio⁸⁹.

SkolmatSverige (Comida Escolar Suecia) presta apoyo al sistema sueco de comidas escolares mediante el suministro de una herramienta en línea gratuita que evalúa el valor nutricional del menú escolar propuesto. La herramienta permite también que las escuelas documenten otras áreas relacionadas con la calidad de las comidas, el entorno culinario y los aspectos educativos. En la actualidad, el 41% de todas las escuelas primarias del país utilizan esta herramienta⁹⁰. Las escuelas que recurren a ella concluyen que han mejorado la calidad nutricional y han reducido el impacto medioambiental de las comidas que sirven⁹¹.

Tanto en Suecia como en Finlandia, las comidas escolares son parte importante del plan de estudios escolar y se consideran herramientas pedagógicas integrales. Muchas escuelas organizan excursiones a explotaciones agrícolas y empresas alimentarias. Se invita a los alumnos a participar en la preparación de las comidas. Establecer un entorno de comidas positivo hace que comer sea apetecible y fomenta elecciones saludables ahora y en el futuro.

LECTURA ADICIONAL:

SkolmatSverige:
skolmatsverige.se

Comidas escolares en Finlandia:
elo-saatio.fi

Los programas de comidas escolares (como los existentes en Brasil, Finlandia y Suecia) catalizan el impacto educativo y económico gracias a enfoques transversales y a sus vínculos con la agricultura local. Son gratuitos, universales y cubren las necesidades nutricionales básicas de todos los alumnos, con un impacto sobre su desarrollo a largo plazo.

Daniel Balaban

Director y Representante del Centro de Excelencia contra el Hambre del Programa Mundial de Alimentos

Children's Food House

Enseñar a niños y niñas a cocinar comidas saludables y apetecibles puede influir en sus hábitos alimentarios por el resto de sus vidas. En la Children's Food House (Casa de la Alimentación para Niños y Niñas), una iniciativa al amparo de la Copenhagen House of Food (Casa de la Alimentación de Copenhague, una institución pública independiente), niños y niñas aprenden sobre ingredientes locales de temporada, cómo manejarse en la cocina, cómo saborear e identificar alimentos de gran calidad, y cómo preparar comidas caseras. Las clases están disponibles para escuelas, guarderías y centros de actividades extraescolares⁹².

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS
POR PARTE DE GOBIERNOS LOCALES

Implementar el
"modelo
de Copen-
hague"

Descubra cómo Copenhague se convirtió en líder mundial a la hora de servir alimentos orgánicos en cantinas del sector público

Datos básicos

Copenhague (Dinamarca). Población: 613.000. Fijó en 2007 el objetivo de ser 90% orgánica en 2015.

Objetivo

Mejorar la calidad de las comidas por medio del uso de más productos frescos y estacionales. Incrementar la disponibilidad y la asequibilidad de los alimentos orgánicos en instituciones públicas y apoyar al mercado minorista de productos orgánicos mediante un sistema de compras públicas. Proteger la calidad de las aguas subterráneas y reducir el uso general de pesticidas.

Partes interesadas

El Ayuntamiento de Copenhague financia la conversión de las comidas públicas mediante el uso de ingredientes con certificación orgánica; diferentes subcontratistas han estado a cargo de esta implementación. Copenhagen House of Food comenzó siendo una fundación independiente sin fines comerciales que el Ayuntamiento de Copenhague estableció en 2007 para mejorar la calidad de las comidas que ofrecía el Ayuntamiento. La empresa privada Meyers Madhus ganó en 2016 la licitación para llevar a cabo esta conversión.

Principales resultados

A fecha del segundo trimestre de 2018, el 87% de los ingredientes adquiridos por las instituciones públicas del Ayuntamiento de Copenhague son orgánicos. La conversión de todas las cocinas del sector público en Copenhague en cocinas orgánicas ha tenido tanto éxito en términos de sostenibilidad, calidad de las comidas e incluso satisfacción del personal que muchas otras autoridades locales e instituciones de Dinamarca y otros países nórdicos han comenzado a hacerlo también.

Presupuesto

El personal de las cocinas del sector público recibe formación para ceñirse al presupuesto que tenían antes de convertirse a ingredientes orgánicos. Esto se consigue comprando productos locales y de temporada, comprando menos carne y más verduras y preparando la comida desde cero⁹³. También se ha previsto financiación para suavizar la transición del uso de ingredientes convencionales al uso de ingredientes orgánicos.

Solución nº 14

Adquisición de alimentos orgánicos por parte de gobiernos locales: Implementar el “modelo de copenhagen”

En 2006 el Ayuntamiento de Copenhague decidió aumentar del 45% al 90% el porcentaje de ingredientes orgánicos en todas las cocinas públicas para finales de 2015. Además, este objetivo debía conseguirse dentro de los límites presupuestarios existentes. Las comidas orgánicas cuestan de media un 25% más que las comidas convencionales por lo que, para poder ceñirse a las restricciones presupuestarias, hubo que cambiarlo todo: desde los menús o el flujo de trabajo hasta la gestión de los residuos o las adquisiciones. El resultado son más de 75.000 comidas saludables y sostenibles servidas a diario: orgánicas, basadas en productos vegetales, de temporada, caseras y bajas en carnes. Se han realizado inversiones en educación y formación. Las personas empleadas en cocinas son ahora profesionales orgullosos y en las cocinas se constatan menos días de baja por enfermedad y un mejor ambiente laboral, puesto que la naturaleza del trabajo ha pasado de abrir envases de alimentos procesados a preparar productos frescos. Niños y niñas de todas las edades participan a diario en las tareas de la cocina y se familiarizan con una variedad de productos, lo cual sienta las bases para un estilo de vida saludable cuando se hagan mayores. En el transcurso de este viaje, Copenhague no solo ha fomentado la calidad y mejorado la salud, sino que también ha reducido de manera indirecta las emisiones de gases de efecto invernadero, vertido menos pesticidas a la tierra y el agua, reducido los desperdicios e incrementado la diversidad de los productos que se emplean.

Adquisiciones con conciencia: una victoria triple

El objetivo del programa no es solo introducir alimentos orgánicos, sino usarlos como medio para mejorar la calidad, la salud y la sostenibilidad de los alimentos en el sector público en Copenhague. La presunción subyacente es que las inversiones en formación se traducirán en servicios mejores y más económicos, una población más saludable y un mejor medio ambiente.

El programa no incluye sanciones para las cocinas que no se adhieran a él. Puede que esto suene extraño, puesto que los resultados indican claramente que casi la totalidad de las cocinas han incrementado la cantidad de productos orgánicos hasta un nivel cercano al 90% o más, siendo muy pocas las que se han quedado atrás. La clave es que el programa se concentra en aumentar el nivel de destreza artesanal en la cocina por medio de una especial atención a la calidad, el sabor, los productos, el flujo de trabajo, la planificación de menús, etc., convirtiéndose así en una alternativa deseable frente al tipo de cocinas que predominaban antes del lanzamiento del programa. Los cursos y la formación proporcionados por la Copenhagen House of Food solo están disponibles para cocinas que estén dispuestas a adoptar el objetivo orgánico.

El éxito del Ayuntamiento de Copenhague ha tenido un efecto llamada y otras muchas autoridades locales nórdicas en ciudades como Malmö, Gotemburgo y Helsinki han fijado ahora sus propios objetivos ambiciosos:

- Malmö (Suecia). Población: 341.000. 100% orgánica en 2020, objetivo establecido en 2010
- Helsinki (Finlandia). Población: 630.000. 50% orgánica en guarderías y centros preescolares en 2015, objetivo establecido en 2011
- Gotemburgo (Suecia). Población: 572.000. 100% carne orgánica, objetivo establecido en 2014
- Lund (Suecia). Población: 119.000. 100% alimentación orgánica en 2020, objetivo establecido en 2015
- Oslo (Noruega). Población: 672.000. 50% alimentación orgánica en 2020, objetivo establecido en 2016
- Lejre (Dinamarca). Población: 27.000. 75% alimentación orgánica en 2021, objetivo establecido en 2017

Proyecto fotográfico "Las personas tras los platos"

Cuando el Ayuntamiento de Copenhague alcanzó el objetivo de un 75% de alimentos orgánicos en cocinas del sector público en 2011, la Copenhagen House of Food lanzó una campaña que celebraba al personal que preparaba las comidas orgánicas en las instituciones públicas en apoyo de las personas que hicieron realidad el proyecto y para seguir avanzando hacia el objetivo de un 90% a finales de 2015. Se tomaron mil fotografías de mil trabajadores de cocinas en instituciones del área de Copenhague, y la exposición "Las personas tras los platos" se mostró en distintos lugares de la ciudad⁹⁴. Los retratos reflejaban el lado humano del proyecto de conversión orgánica y demostraban que todo el mundo se puede beneficiar de una transformación y unos objetivos ambiciosos.

LECTURA ADICIONAL:

La Conversión Orgánica de Copenhague:
en.kbhmadhus.dk

ESTRATEGIAS ORGÁNICAS PARA COMIDAS
EN EL SECTOR PÚBLICO

Fijar
— **objetivos**
ambi- —
— **ciosos**

Aprenda cómo los gobiernos nacionales están aumentando el porcentaje de alimentos con certificación orgánica que se sirven en las cantinas del sector público

Datos básicos

Programa "More Organic" (Más Orgánico) de Finlandia: 2014–2020

Estrategia Nacional de Alimentación de Suecia: 2017–2030

Plan de Acción Orgánico para Dinamarca: 2012–2020

Objetivo

Aumentar el porcentaje de productos con certificación orgánica que se utilizan en la restauración pública.

Partes interesadas

Cada gobierno nacional establece objetivos para la compra de ingredientes con certificación orgánica por parte de las cocinas del sector público.

Principales resultados

Dinamarca y Suecia son el segundo y el tercer consumidor global de comida orgánica per cápita⁹⁵. Las ventas minoristas de productos orgánicos incrementaron significativamente en Dinamarca entre 2016 y 2017. Hoy los alimentos orgánicos suponen más del 13% de todos los alimentos vendidos al por menor⁹⁶.

Estrategias orgánicas para comidas en el sector público: Fijar objetivos ambiciosos

Establecer un nuevo criterio

Cambiar los alimentos que se consumen en las instituciones públicas por alimentos orgánicos forma parte de ambiciosas estrategias gubernamentales para reducir el impacto medioambiental de los alimentos, mejorar el bienestar animal y ofrecer nuevas oportunidades comerciales. Las iniciativas nacionales para aumentar el porcentaje de productos orgánicos proceden en parte del éxito que ha tenido el Ayuntamiento de Copenhague al convertir sus cocinas públicas para que usen alimentos orgánicos. El municipio de Copenhague, que representa aproximadamente al 10% de la población total de Dinamarca, allanó el camino. 36 de los 98 municipios que componen Dinamarca participaron en proyectos de conversión orgánica con el apoyo del Ministerio de Medio Ambiente y Alimentación entre 2012 y 2015. Los números siguen aumentando, incluso sin contar con financiación gubernamental.

Acelerar el cambio

Para 2020, el Plan de Acción Orgánico para Dinamarca aspira a doblar el nivel de superficie destinada a cultivos orgánicos registrado en 2007. También pretende aumentar el consumo de productos orgánicos y, para ello, el Gobierno quiere que el sector público lidere el avance mediante la conversión de las cocinas a alimentos orgánicos, lo cual beneficiaría a más de 800.000 personas. Otra parte de la estrategia consiste en mejorar el conocimiento y la

producción de los alimentos orgánicos en las escuelas primarias⁹⁷.

Suecia y Finlandia cuentan también con planes ambiciosos. En el marco de su Estrategia Nacional de Alimentación, el Gobierno de Suecia pretende alcanzar un 60% de alimentos orgánicos en las instituciones públicas antes de 2030⁹⁸. En Finlandia, en el marco de su programa de desarrollo para el sector de los productos orgánicos "More Organic", el Gobierno ha establecido el objetivo de servir al menos un 20% de alimentos orgánicos en las cantinas del sector público⁹⁹.

Los sistemas de etiquetado pueden ayudar a los restauradores (tanto públicos como privados) a divulgar su conversión a productos orgánicos. Un ejemplo de ello es la Etiqueta de Cocina Orgánica, un logotipo reconocido por un 62% de los daneses¹⁰⁰ que se puede conceder a cualquier cocina que sirva alimentos orgánicos, como por ejemplo escuelas, residencias para personas de edad, hospitales y cantinas (todas las cocinas profesionales pueden utilizar la etiqueta). Se conceden etiquetas de oro, plata y bronce a aquellas cocinas que sirvan un 90-100%, un 60-90% y un 30-60% de alimentos orgánicos, respectivamente¹⁰¹. Existe una herramienta en línea a disposición de las distintas partes interesadas. Desde la introducción de la Etiqueta de Cocina Orgánica en 2009, más de 2.500 cocinas (la mayoría en el sector público, pero también y cada vez más en el sector privado) han sido distinguidas con una de estas etiquetas por parte de las autoridades alimentarias de Dinamarca.

Centros nórdicos que promueven los alimentos orgánicos en la restauración pública

EkoMatCentrum, un centro de información sobre productos orgánicos sin ánimo de lucro, proporciona información, educación y asesoramiento en materia de alimentos orgánicos y sostenibles, sobre todo al sector de restaurantes y cáterings. EkoMatCentrum lleva desde 1999 estudiando el mercado de los alimentos orgánicos en el sector público. Los consejos provinciales y autoridades locales que utilizan un 25% o más de productos orgánicos se incluyen en una clasificación anual publicada por la organización¹⁰².

El finés medio come aproximadamente 165 comidas preparadas en cocinas profesionales cada año. EkoCentria presta apoyo a estas cocinas (tanto del sector público como privado) para promover las cadenas de alimentación sostenibles en Finlandia. Al igual que EkoMatCentrum en Suecia, EkoCentria proporciona formación y asesoramiento en materia de elecciones sostenibles en cocinas profesionales. Los proyectos de EkoCentria cuentan con el apoyo del Gobierno nacional y los gobiernos locales¹⁰³.

LECTURA ADICIONAL:

Plan de Acción Orgánico para Dinamarca:
foedevarestyrelsen.dk

Estrategia Nacional de Alimentación de Suecia:
government.se

Programa "More Organic" de Finlandia:
mmm.fi

Cumplir múltiples — objetivos — _____ de la sociedad

Descubra cómo las alianzas transversales pueden mejorar la experiencia de las comidas públicas

Datos básicos

Modelo Sueco de Comidas: 2015–presente
Día de las Comidas en Suecia: 2012–presente
Momentos Alimentarios de Oro en Noruega: 2015–2017

Objetivo

Abordar cuestiones relacionadas con la salud, el bienestar y la nutrición por medio de las comidas.

Partes interesadas

Alianzas y colaboraciones transversales que incluyen escuelas, hospitales, autoridades nacionales en materia de alimentación y ayuntamientos.

Principales resultados

Muchas de las iniciativas sobre comidas en los servicios de comidas públicos y privados han contribuido a concientizar sobre la experiencia social completa de la comida, en lugar de aplicar un enfoque más reducido centrado en la nutrición. Estas iniciativas suelen premiar o incentivar la mejora de la experiencia de la comida mediante galardones, escaparates y exposición en los medios.

Solución nº 16

Modelos de comidas públicas: cumplir múltiples objetivos de la sociedad

Se pueden servir comidas en las instituciones públicas de maneras muy diferentes. Se pueden extraer modelos de las guías existentes, del intercambio de mejores prácticas o por la especial atención a aquellas instituciones que están haciendo un trabajo excepcional en la creación de experiencias de comidas apetecibles y saludables.

Diseñar experiencias de comidas integrales

En Suecia se estableció un centro de apoyo al trabajo en materia de experiencias de comidas en instituciones del sector público. El Centro de Competencia para Comidas en Sanidad, Educación y Servicios Sociales ha contribuido a mejorar el conocimiento técnico de los profesionales y a la comprensión de la importancia de trabajar con conceptos de comidas desde una perspectiva política. También ha ayudado a informar el trabajo del Modelo Sueco de Comidas, que consiste en seis piezas de rompecabezas que facilitan la supervisión y la planificación de comidas en sanidad, educación y centros de asistencia: 1) comida buena y saludable; 2) comidas integradas (es decir, utilización de la hora de la comida como herramienta pedagógica en los planes de estudio escolares); 3) comidas agradables para establecer una relación saluda-

ble con la alimentación; 4) alimentos nutritivos; 5) comidas sostenibles, y 6) comidas seguras¹⁰⁴. El Modelo Sueco de Comidas fue redactado por la Agencia Nacional de la Alimentación.

Celebrar el éxito

En Suecia, el Día de la Comida es un acontecimiento anual que reúne a responsables de los cambios sociales procedentes de todo el país para que presenten sus iniciativas para convertir las comidas públicas en una herramienta tangible que fomente unos mejores hábitos alimentarios, reduzca el impacto ambiental, estimule la producción de alimentos sostenibles y promueva una mayor autoridad sanitaria¹⁰⁵. El evento fue ideado por la Agencia Nacional de la Alimentación y cuenta con la participación de representantes de las autoridades locales, provinciales y regionales.

Los Momentos Alimentarios de Oro fueron una competición que tuvo lugar en Noruega entre 2015 y 2017. En 2015 se galardonó a centros de tratamientos y residencias para personas de edad que servían platos saludables y bien presentados que hacían disfrutar a sus pacientes; en 2016 la atención se fijó en la participación de los pacientes en el desarrollo de los menús. En el año 2017 la competición se centró en la entrega a domicilio de comidas para personas que vivían en sus casas. El objetivo general consistía en reducir la mala nutrición y convertir las comidas en un momento ilusionante de la vida cotidiana¹⁰⁶. La iniciativa Momentos Alimentarios de Oro era gestionada desde el Ministerio de Agricultura y Alimentación. La competición destacaba la importancia de una alimentación saludable y de las experiencias de las comidas para quienes se encontraban en residencias para personas de edad, hospitales y centros de tratamiento, y se habló de ella en numerosas ocasiones en los noticieros nacionales. También se rodó un documental sobre la competición.

El Modelo Sueco de Comidas
(Agencia Nacional de la Alimentación de Suecia, 2017)

Las ciudades acogen hoy a la mitad de la humanidad y están valiéndose de su potencial de adquisición para suministrar alimentos locales, orgánicos y saludables. Al mismo tiempo, reducen y recuperan el desperdicio de alimentos e incrementan la producción urbana de alimentos para ayudar a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. Estas acciones aumentan la resiliencia del suministro de alimentos y se traducen en comunidades más saludables.

Mark Watts

Director Ejecutivo de C40

LECTURA ADICIONAL:

El Modelo Sueco de Comidas y el Día de la Comida

(solo en sueco):

livsmedelsverket.se

Iniciativa noruega Momentos Alimentarios de Oro:

regjeringen.no

EL ETIQUETADO DANÉS DE LAS COMIDAS

— **Hacer que**
las comidas
sean —
nutritivas y
deliciosas —

Aprenda a desarrollar directrices para incorporar más verduras, frutas, granos integrales, pescado y menos azúcar y sal en el menú

Datos básicos

2017–presente

Objetivo

Mejorar el valor nutricional de las comidas que se consumen en los centros de trabajo, escuelas y guarderías.

Partes interesadas

La Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca y el Instituto Nacional de Alimentación de la Universidad Técnica de Dinamarca.

Solución n° 17

El etiquetado danés de las comidas: hacer que las comidas sean nutritivas y deliciosas

En Dinamarca, al igual que en otros países, cada vez se consumen más comidas fuera de casa. El etiquetado danés de las comidas se creó para proporcionar directrices para que las cocinas de centros de trabajo, escuelas y guarderías pudieran servir comidas nutritivas y apetecibles¹⁰⁷. Estas directrices contienen principios que abarcan el menú como un todo en lugar de centrarse en platos individuales. Por ejemplo, al menos un tercio de los platos/ las comidas debe consistir en frutas o verduras. Se debe servir pescado al menos una vez por semana y la carne con alto contenido en grasa (más del 10%) solo se puede usar en una de cada cinco comidas. Del mismo modo, los productos derivados de cereales que no sean integrales solo pueden usarse en determinadas cantidades. Las bebidas preferidas deben ser el agua y la leche baja en grasa.

Incentivar a las cocinas

La etiqueta forma también parte de una política nutricional danesa más amplia; cumple con las Guías de Alimentación Danesas e integra el uso del etiquetado de la Bocallave (véase Solución n° 3) y de la etiqueta de granos integrales de la Alianza por los Granos Integrales (véase Solución n° 5).

La cocina de una cantina puede utilizar el etiquetado danés de las comidas si respeta los principios de la etiqueta y reduce la cantidad de sal en la comida. Las cocinas reciben materiales como una lista de comprobación que les ayuda a supervisar y organizar las comidas diarias para asegurar que se cumplen los requisitos. Los profesionales de los alimentos pueden participar en cursos para aprender más sobre cómo preparar comidas estupendas respetando estos principios.

Creemos que la región nórdica puede desempeñar un papel fundamental en el establecimiento de un nuevo rumbo para nuestro sistema alimentario global: un rumbo que se traduzca en alimentos nutritivos y asequibles para todos y respete y proteja los límites medioambientales de nuestro planeta.

Dra. Gunhild A. Stordalen

Fundadora y Directora Ejecutiva, EAT

LECTURA ADICIONAL:

Etiquetado danés de las comidas (solo en danés):
altomkost.dk

Mejorar la experiencia de los — —pacientes

Aprenda cómo mejorar las experiencias de las comidas y cambiar el entorno físico y social en que se come en los hospitales

Datos básicos

2016–presente

Objetivo

Mejorar la calidad de la comida que se sirve en los hospitales y mejorar la experiencia general de la alimentación en hospitales.

Partes interesadas

El Ministerio de Sanidad de Dinamarca y la organización Regiones de Dinamarca, que agrupa las cinco autoridades regionales del país. Este proyecto conjunto también ha ayudado a priorizar la cuestión del desperdicio de alimentos en las agendas nacionales de los países nórdicos.

Principales resultados

En seguimiento de la Ley de Financiación de Dinamarca de 2016 (el presupuesto general del país), el Ministerio de Sanidad de Dinamarca y la organización Regiones de Dinamarca acordaron que todos los nuevos hospitales debían garantizar la prestación flexible de comida y nutrición adecuadas para los pacientes.

Solución n° 18

Comidas en hospitales: mejorar la experiencia de los pacientes

Una buena nutrición es un componente importante a la hora de mantenerse sano y recuperar la salud. De acuerdo con la Ley de Financiación de 2016, el Ministerio de Sanidad y Regiones de Dinamarca coincidieron en la importancia de garantizar una comida variada y de calidad para los pacientes de los hospitales del país. Este acuerdo asegura además que las comidas sean beneficiosas para los tratamientos y que se adapten a las necesidades específicas de los pacientes¹⁰⁸.

Más que una comida

Al mejorar las comidas en los hospitales, se hace énfasis en el entorno físico y social en que se consumen los alimentos. Los pacientes pueden recibir la comida en sus habitaciones o pueden comer con otros pacientes en una zona común. Se han introducido cocinas abiertas para que los pacientes puedan ver cómo se preparan las comidas y para que disfruten, por ejemplo, el olor del pan recién horneado. La frescura y la calidad son la máxima prioridad y la mayoría de los hospitales tienen un objetivo de un 60% de ingredientes orgánicos. Se presta atención a contratar más nutricionistas clínicos, dietistas y chefs en los hospitales.

Algunos hospitales tienen también sus propias políticas alimentarias y nutricionales. El Hospital Universitario de Aalborg garantiza que su personal tenga también acceso a comidas saludables, de calidad y preparadas con ingredientes de temporada. El Hospital Universitario asegura además que sus trabajadores reciban formación pertinente en materia de comidas, dieta, nutrición y el impacto de las mismas sobre la promoción de la salud, los tratamientos y los cuidados¹⁰⁹.

La Cocina Nórdica del Hospital de Herlev (Dinamarca)

El menú en el Hospital de Herlev se basa en ingredientes nórdicos. Los productos locales se utilizan en su temporada, lo que significa que los platos que se ofrecen a los pacientes van cambiando a lo largo del año. Todos los platos y el menú en su conjunto son desarrollados por dos antiguos chefs jefes del restaurante Noma. Todo el pan se elabora y hornea en las instalaciones. Se presta especial atención a la reducción del desperdicio de alimentos y a la compra de productos orgánicos. El hospital sirve comidas para aproximadamente 1.000 pacientes todos los días.

LECTURA ADICIONAL:

**Comer bien en los nuevos hospitales
(solo en danés):**
godtsygehusbyggeri.dk

Conclusión: Poner las comidas en el centro de atención

Las comidas en las instituciones públicas varían de un país a otro y no existe una única solución que se adapte a todos los escenarios. Sin embargo, el objetivo sí es el mismo en toda la región nórdica: proporcionar comidas saludables.

Las comidas han experimentado cambios importantes, se han adaptado a los desafíos de nuestros días como parte de un ***enfoque cada vez más integrado sobre la alimentación pública***. Como se puede ver en las distintas soluciones que se han presentado en este capítulo, ***las comidas constituyen una oportunidad para cambiar*** el modo en que interactuamos con la comida. Unas políticas ambiciosas también pueden cambiar el modo en que se producen los alimentos y en que come la población.

La conversión orgánica de todas las cocinas del sector público en Copenhague puede parecer imposible o no deseable en otras partes del mundo. No obstante, el mensaje que se transmite es que, si se pone alto el listón en una cuestión concreta, es posible ***alcanzar una serie de objetivos de la sociedad relacionados con los alimentos*** tales como reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la calidad de las comidas y aumentar la satisfacción laboral en las cocinas públicas. Estos resultados pueden a su vez ***inspirar otros*** más adelante.

Las políticas que afectan a la comida que se sirve en las instituciones públicas han tenido éxito porque su objetivo es conseguir la ***igualdad nutricional*** mediante el suministro de alimentos nutritivos que sean ***asequibles y accesibles***. Se brinda al personal de las cocinas la oportunidad de ***mejorar sus destrezas y su conocimiento*** para garantizar que se respetan las directrices y metas fijadas. El establecimiento de objetivos ambiciosos para un consumo más saludable y más sostenible ***ha ayudado también al desarrollo de nuevos mercados***, con el consiguiente aumento de la demanda de nuevos productos y formas de producción.

Nan Carrying a Cacao Pod

The Aztecs associated chocolate with Quetzalcoatl, who, according to one legend, was cast away by the other gods for sharing chocolate with humans, and identified its extrication from the pod with the removal of the human heart in sacrifice.

Reducir el
desperdicio
de alimentos

- 119 **SOLUCIÓN N° 19**
Iniciativas nórdicas: Comprender la dinámica del desperdicio de alimentos
- 122 **SOLUCIÓN N° 20**
Estrategias nacionales contra el desperdicio de alimentos: Hacer frente a los patrones de consumo no sostenibles
- 126 **SOLUCIÓN N° 21**
Redes nórdicas contra el desperdicio de alimentos: Promover la colaboración en toda la cadena de suministro
- 130 **CONCLUSIÓN**
Ver una oportunidad en cada desafío

El desperdicio de alimentos supone un importante desafío a nivel mundial. Cuando se tira la comida, se están tirando con ella los esfuerzos y las aportaciones que se dedicaron a su producción. El impacto medioambiental de este uso indebido de recursos es enorme: se estima que los alimentos producidos y no consumidos son responsables del 8% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero¹¹⁷. Para poner este dato en perspectiva, si las pérdidas y el desperdicio de alimentos fueran un país, serían el tercer emisor de gases de efecto invernadero del mundo por detrás de China y de los Estados Unidos¹¹⁸. El Objetivo de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (12.3) de reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución para 2030 ha colocado este problema en las agendas nacionales e internacionales.

La situación del desperdicio de alimentos en la región nórdica

En Suecia, una persona media tira a la basura aproximadamente 19 kg de alimentos perfectamente comestibles y echa por el sumidero unos 26 kg de comida y bebida cada año¹¹⁰. En Islandia la cifra se sitúa en una media aproximada de 23 kg de alimentos desperdiciados por persona y año¹¹¹. En Dinamarca la situación no es mucho mejor y se estima que el 20% de todos los alimentos que se adquieren acaban en la basura o por el desagüe¹¹². En Noruega, el desperdicio de alimentos en toda la cadena alimentaria alcanza los 69 kg por persona y año¹¹³ y cada hogar acaba tirando una de cada ocho

bolsas de alimentos que se compran. De acuerdo con el proyecto FUSIONS de la Unión Europea (Uso de alimentos para la innovación social a través de la optimización de las estrategias de disminución de los desechos), el hogar europeo medio desperdicia aproximadamente 55 kg de alimentos comestibles por persona y año¹¹⁴. Uno de los principales desafíos es la disparidad en el modo en que se presenta la información: algunos países contabilizan el desperdicio total de alimentos mientras que otros lo dividen en desperdicio de alimentos comestibles y no comestibles, lo cual dificulta las comparaciones entre países. La UE sugiere también que el desperdicio de alimentos empleados para pienso de animales no se contabilice como des-

perdicio de alimentos. Los cálculos indican que este enfoque podría eliminar hasta un 70% del desperdicio actual de alimentos de las estadísticas del sector minorista, tal y como muestran las estadísticas anuales noruegas¹¹⁵.

El enfoque nórdico para abordar el desperdicio de alimentos

El enfoque nórdico ante este desafío empieza por reconocer que estamos ante un problema complejo. Alcanzar el objetivo global de la Agenda 2030 requerirá **colaboraciones y alianzas** con todos los eslabones de la cadena de suministro alimentario. Las campañas del gobierno y la sociedad civil han resultado eficaces a la hora de **concientizar a los consumidores** sobre la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos. En consecuencia, minoristas y productores quieren promover estrategias contra el desperdicio que resulten atractivas para los consumidores. El papel del gobierno no ha consistido en legislar sino más bien en impulsar el nivel de ambición, promover **actividades ascendentes** y minimizar los obstáculos normativos. Los gobiernos nórdicos se han esforzado también en **recopilar datos** sobre el desperdicio de alimentos. La reducción del desperdicio de alimentos se ha incorporado también a numerosos planes nacionales en materia de agricultura, seguridad alimentaria y cambio climático, así como en guías de alimentación, lo cual indica una aceptación generalizada de que el desperdicio de alimentos constituye un gasto inaceptable de recursos en toda la cadena de suministro.

De un impacto local a un impacto global

El desperdicio de alimentos en los países nórdicos alcanzó por primera vez un **reconocimiento público y político** generalizado con ocasión de una campaña de la sociedad civil organizada

El desperdicio de alimentos representa una pérdida enorme de recursos valiosos. Necesitamos crear conciencia así como incentivar un cambio de comportamiento en todos los niveles.

Karolina Skog

Ministra de Medio Ambiente
de Suecia

por el movimiento Stop Wasting Food en Dinamarca en 2008. Entre 2012 y 2016, los cinco países nórdicos se han adherido al proyecto FUSIONS para conseguir una Europa eficiente respecto a los recursos por medio de una importante reducción del desperdicio de alimentos. En 2013 los primeros ministros nórdicos apoyaron tres años de esfuerzos para combatir el desperdicio de alimentos por medio de la Iniciativa Crecimiento Verde del Consejo Nórdico de Ministros. Esta iniciativa estudió y cuantificó el desperdicio de alimentos en la producción primaria, desarrolló **nuevos modos de etiquetar los alimentos** para minimizar el desperdicio y fomentó la distribución segura y eficaz del excedente alimentario. De acuerdo con las estrategias nacionales de reducción de desperdicios, tales como Denmark Without Waste II (Dinamarca Sin Desperdicios II) y el Plan Sueco de Desperdicios, el desperdicio de alimentos ha pasado a ser una prioridad. En 2017, el Consejo Nórdico de Ministros de Pesca, Acuicultura, Agricultura, Alimentación y Bosques emitió un comunicado en apoyo del Objetivo de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (12.3) de reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución para 2030. ***El desperdicio de alimentos ocupa un lugar relevante en la agenda política***¹¹⁶.

Organizar un ataque en todos los frentes

El desperdicio de alimentos constituye un desafío considerable pero también presenta una oportunidad única para que los países nórdicos progresen hacia un consumo y una producción sostenibles y hacia una economía circular. La lucha contra el desperdicio de alimentos ha ***unido a actores de todo el sistema alimentario***.

El llamado a la acción, la imposición de nuevas restricciones y el ***cambio en la actitud*** han creado un terreno fértil para nuevas ideas. En los últimos cinco años se ha multiplicado el número de empresas que trabajan para reducir el desperdicio de alimentos a través de aplicaciones para teléfonos móviles, reformulación de productos y conceptos empresariales creativos.

Pero no podemos permitirnos dormirnos en los laureles. Aún queda mucho por hacer.

Seguimos sin disponer de datos comparables sobre pérdida y desperdicio de alimentos. Las iniciativas nacionales han intentado comprender la dinámica del desperdicio de alimentos para detectar dónde se puede ejercer el mayor impacto. Abordar el desperdicio de alimentos requiere la ***adopción de múltiples tácticas***: fuertes campañas de comunicación; recopilación y procesamiento de datos en profundidad y supervisión de la cantidad de alimentos desperdiciados; objetivos nacionales ambiciosos, y apoyo a nuevas redes.

Soluciones contra el desperdicio de alimentos que se presentan

Este capítulo destaca los diferentes enfoques a la reducción del desperdicio de alimentos a nivel regional y nacional. Las soluciones políticas concretas que se van a destacar son:

- Iniciativas nórdicas: Comprender la dinámica del desperdicio de alimentos
- Estrategias nacionales contra el desperdicio de alimentos: Hacer frente a los patrones de consumo no sostenibles
- Redes nacionales de desperdicio de alimentos: Promover la colaboración en toda la cadena de suministro

Comprender la dinámica del desper- dicio — de — alimentos

Aprenda a hacer un esfuerzo coordinado para reducir el desperdicio de alimentos en toda la cadena de valor

Datos básicos

2013–2016

Objetivo

Entender la dinámica de la pérdida y el desperdicio de alimentos y comprender dónde se puede ejercer un impacto significativo.

Partes interesadas

Las agencias alimentarias de cuatro países nórdicos (Noruega, Dinamarca, Finlandia y Suecia) aunaron esfuerzos para abordar juntas esta nueva cuestión política.

Principales resultados

Directrices para la redistribución y el etiquetado de alimentos Mejores datos sobre pérdida de alimentos en producción primaria.

Presupuesto

1,3 millones de euros a lo largo de tres años.

Solución nº 19

Iniciativas nórdicas: comprender la dinámica del desperdicio de alimentos

En 2013 los primeros ministros nórdicos apoyaron los esfuerzos para combatir el desperdicio de alimentos por medio de la Iniciativa Crecimiento Verde del Consejo Nórdico de Ministros. Se lanzaron tres subproyectos allí donde se detectó un mayor potencial para localizar la prueba que faltaba para conseguir reducir el desperdicio de alimentos en la producción primaria y por medio de la redistribución de alimentos y el etiquetado de fechas en los mismos. Los tres proyectos abordaron una serie de grupos de partes interesadas de la cadena de suministro.

Identificar puntos de acceso

El subproyecto sobre producción primaria analizó seis estudios de casos de pérdida de alimentos en producción primaria en la región nórdica. Los grupos de productos estudiados fueron zanahorias, cebollas, cereales (trigo y centeno), guisantes, tirabeques y pescado procedente de piscifactorías (trucha arcoíris y salvelino)¹¹⁹. El proyecto encontró que había un importante margen para innovar y crear nuevos mercados para la pérdida de alimentos comestibles en producción primaria.

El proyecto de etiquetado de fechas abordó la necesidad de cambiar estas etiquetas sin poner en peligro la seguridad alimentaria. El proyecto descubrió grandes diferencias en la estimación de la durabilidad de los productos refrigerados en las distintas categorías de productos y para algunos grupos de productos¹²⁰. Desde que se puso en marcha este proyecto, numerosas empresas han asumido la introducción de cambios¹²¹. Un ejemplo destacable es el de Tine, la empresa más importante del sector lácteo en Noruega, que añadió información y cambió las etiquetas por "consumo preferente antes de... pero consumo posible después", en un intento por asesorar a los consumidores sobre el buen estado del producto.

El proyecto de redistribución de alimentos aportó una visión general y una evaluación del alcance de los potenciales efectos de la redistribución de alimentos en la región nórdica. Este proyecto resumió también la base legal para la regulación y el control de la redistribución de alimentos y valoró en qué medida se habían armonizado o se habían visto como un obstáculo importante para el desarrollo de la redistribución de alimentos¹²².

Colaboración = rentabilidad

Las tres áreas de los subproyectos reflejan los desafíos que enfrentan todos los países nórdicos y el enfoque para abordarlos. Al trabajar conjuntamente, los países consiguen más con menos recursos: menores costos generales para datos de mayor calidad.

Homenaje a los héroes contra el desperdicio de alimentos

El Premio Medioambiental del Consejo Nórdico es un galardón que premia "esfuerzos ejemplares en la incorporación del respeto por el medio ambiente en los negocios o el trabajo, o para cualquier iniciativa extraordinaria en pos del medio ambiente". En 2013 el premio, dotado con €47.000, fue a parar a la activista contra el desperdicio de alimentos Selina Juul, de Stop Wasting Food (Dejen de Desperdiciar Alimentos)¹²³. Tres años después, en 2016, se concedió el premio a la aplicación móvil Too Good To Go (Demasiado Bueno para la Basura), que ayuda a consumidores a localizar restaurantes y supermercados que aplican descuentos al exceso de alimentos o a productos que se acercan a su fecha de consumo preferente¹²⁴.

LECTURA ADICIONAL:

Informe de políticas del Consejo Nórdico de Ministros sobre desperdicio de alimentos:
norden.diva-portal.org

ESTRATEGIAS NACIONALES CONTRA
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Hacer —
frente a los
patrones de
consumo no
sostenibles

Descubra el modo de establecer estrategias y acuerdos nacionales a largo plazo para reducir el desperdicio de alimentos

Datos básicos

Proyecto Sueco para la Reducción del Desperdicio de Alimentos:
2013–2015 y 2017–2019

Acuerdo Noruego para Reducir el Desperdicio de Alimentos:
2017–2030

Financiación danesa para iniciativas en contra del desperdicio de alimentos:
2016–2017

Objetivo

Prevenir y reducir la cantidad de comida que se desperdicia a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

Partes interesadas

Colaboración entre varios ministerios como los de medio ambiente, alimentación y agricultura, sanidad y comercio.

Principales resultados

Como resultado del Proyecto Sueco para la Reducción del Desperdicio de Alimentos, en vigor entre 2013 y 2015, el Gobierno ha encargado la elaboración de un Plan de Acción Nacional en el que se indica que todas las partes interesadas deben colaborar para alcanzar los objetivos de la Agenda 2030. Las cifras suecas de desperdicio de alimentos también han empezado a descender. Un informe de la Agencia Danesa de Protección del Medio Ambiente de 2008 mostró que el personal de las cantinas tanto en el sector público como en el privado está dispuesto a trabajar con productos de segundo grado (aquellos que no cumplen los requisitos estéticos o de tamaño) y que la formación es una parte fundamental a la hora de establecer una nueva comprensión de la calidad y la estacionalidad¹²⁵.

Estrategias nacionales contra el desperdicio de alimentos: Hacer frente a los patrones de consumo no sostenibles

La reducción estratégica del desperdicio de alimentos solo es posible si se analiza correctamente el problema y se decide la adopción de medidas adecuadas. Cada gobierno nacional ha abordado la cuestión del desperdicio de alimentos de manera diferente: algunos a través de la financiación de proyectos y otros mediante la firma de acuerdos con la industria alimentaria.

El Proyecto Sueco para la Reducción del Desperdicio de Alimentos es un proyecto en dos partes que se extiende a lo largo de seis años. La primera fase se centró en analizar oportunidades y posibles obstáculos, elaborar una campaña de información orientada a los consumidores, estrechar la colaboración entre las diferentes partes interesadas, divulgar información sobre buenas prácticas y promover un mayor uso de los desperdicios de alimentos no evitables para la producción de biogás y el uso de digestato¹²⁶. En la segunda fase, el principal objetivo de las agencias implicadas pasa por elaborar un plan de acción para una reducción a largo plazo del desperdicio de alimentos, en estrecha colaboración con las demás partes interesadas.

Maximizar la posibilidad de éxito

Desde 2016-2017, el Ministerio de Medio Ambiente y Alimentación de Dinamarca disponía de un fondo de financiación de 1,3 millones de euros para proyectos contra el desperdicio de alimentos. Varias ONG y socios transversales recibieron subvenciones¹²⁷. Desde 2016 se han lanzado 22 proyectos que abarcan desde la donación del excedente de alimentos, talleres en escuelas secundarias, nuevos modelos de negocio para comercializar verduras de segundo grado y concientizar a los consumidores.

En 2017, cinco ministerios noruegos firmaron con la industria alimentaria el Acuerdo para Reducir el Desperdicio de Alimentos, con un objetivo de reducción del 50% para 2030. El acuerdo se basó en un entendimiento común de que las posibilidades de éxito son mayores si todo el mundo colabora a lo largo de la cadena de valor. Los socios de la industria alimentaria se tienen que comprometer a supervisar la cantidad y la composición del desperdicio de alimentos en la parte del sector alimentario que representan, e informar anualmente sobre ello. El Gobierno se ha comprometido a desarrollar un sistema de supervisión y a compilar estadísticas nacionales¹²⁸. A marzo de 2018 el acuerdo contaba con más de 60 signatarios¹²⁹.

Wastestimator

Finlandia, al igual que otros países del mundo, carece de datos nacionales sobre desperdicio de alimentos en la cadena de suministro. Entre 2016 y 2017 el Instituto Nacional de Recursos de Finlandia creó un proyecto de estimación de desperdicios denominado Wastestimator (Desperdiciómetro). Se estimó el desperdicio evitable y no evitable en 72 establecimientos como escuelas, guarderías y restaurantes. Se concluyó que guarderías, hospitales y centros de servicios para personas de edad eran los que más desperdicios de alimentos generaban¹³⁰.

LECTURA ADICIONAL:

Proyecto Sueco para la Reducción del Desperdicio de Alimentos: livsmedelsverket.se

Acuerdo Noruego para Reducir el Desperdicio de Alimentos: regjeringen.no

Financiación danesa para iniciativas en contra del desperdicio de alimentos: mst.dk

Los jóvenes desempeñan un papel fundamental para asegurar un futuro sostenible para todos. El desperdicio de alimentos es un asunto estructural: debemos asegurar que se aborda a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Mari Hasle Einang
Joven Delegada noruega del clima 2018

REDES NÓRDICAS CONTRA
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Colabora-
ción en
toda la
cadena de
suministro

Descubra cómo identificar a las partes interesadas pertinentes para establecer alianzas eficaces

Datos básicos

Grupo de Enlace para la Prevención del Desperdicio de Alimentos,
Suecia: 2010–presente Matvett, Noruega: 2012–presente
Alianza "Less Food Waste", Dinamarca: 2014–2017
Centro Nacional de Conocimiento sobre Desperdicio de Alimentos,
Dinamarca: 2016–presente

Objetivo

Coordinar esfuerzos para abordar la cuestión del desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro.

Partes interesadas

Organizaciones de consumidores, agencias gubernamentales, instituciones de investigación, organizaciones de la sociedad civil, ONG y representantes de la industria alimentaria que colaboran para reducir el desperdicio de alimentos.

Principales resultados

La colaboración entre la sociedad civil, ONG, instituciones de investigación, organizaciones de consumidores, la industria alimentaria y el gobierno ha resultado eficaz a la hora de incorporar la cuestión del desperdicio de alimentos a las agendas de los gobiernos nórdicos.

Presupuesto

Las distintas redes que aparecen en esta sección son la viva prueba de que se puede hacer mucho con muy poco. Matvett recibe ahora financiación tanto de las empresas (un 60% del costo total) como del Gobierno (un 40% del costo total). Sin embargo, al principio conseguir financiación supuso un enorme desafío.

Redes nórdicas contra el desperdicio de alimentos: colaboración en toda la cadena de suministro

Crear un intercambio a lo largo de la cadena alimentaria

En todos los países nórdicos existen redes y otros modos de colaborar para reducir el desperdicio de alimentos. Agrupan al sector público, investigadores, asociaciones e industrias para que interactúen con otras partes interesadas. El propósito general es compartir experiencias e información para reducir prácticas indeseables que provocan desperdicio de alimentos, así como aportar soluciones a los desafíos que enfrentan las partes interesadas. A continuación se describen algunos ejemplos de distintas redes nacionales que trabajan contra el desperdicio de alimentos.

Agrupar a las partes interesadas pertinentes para establecer alianzas y lograr mayor alcance

El Grupo de Enlace Sueco para Reducir Desperdicios (SaMMA) es un foro abierto de intercambio de conocimiento organizado por la Agencia de Protección del Medio Ambiente, el Consejo de Agricultura y la Agencia Nacional de la Alimentación. El grupo reúne a representantes de la industria, minoristas, ONG, el sector académico, consultores y órganos políticos, así como a emprendedores sociales¹³¹.

En 2012 se fundó Matvett en Noruega como aportación de la industria alimentaria para la reducción del desperdicio de alimentos y para fomentar la colaboración entre empresas, agencias gubernamentales e instituciones de investigación. Como consecuencia, se han llevado a cabo varias actividades conjuntas de comunicación y concientización. El proyecto y la cuestión del desperdicio de alimentos han recibido bastante

atención por parte de los medios. Matvett ha sido un éxito gracias a sus esfuerzos combinados de documentación, su clara comunicación, su estrecho contacto con las agencias gubernamentales pertinentes, sus ambiciosos objetivos y su compromiso personal con las partes interesadas¹³².

La alianza danesa "Less Food Waste" (Menos Desperdicio de Alimentos) pretende incrementar el respeto por los alimentos en tanto que recursos en todos los eslabones de la cadena de valor. Redactó un catálogo con actividades e iniciativas que implicaban a varias partes interesadas¹³³. En 2016 y con financiación de una fundación privada y de la Agencia Danesa del Medio Ambiente se creó el Centro Nacional de Conocimiento sobre Desperdicio de Alimentos, una plataforma en línea para ayudar a periodistas, escuelas y gente de a pie a mantenerse informados sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos¹³⁴.

Proyecto ForMat

Este proyecto de seis años analizó las tendencias en el volumen y la composición de los alimentos comestibles desperdiciados en Noruega, dando cobertura a la industria alimentaria, mayoristas, minoristas y hogares. El desperdicio de alimentos comestibles se redujo un 14%¹³⁵ entre 2010 y 2016. Hay buenas razones para creer que este descenso se debe, además de al sector alimentario, a los esfuerzos del proyecto ForMat, que fue un importante aliado mediante la adopción de sus propias medidas de reducción del desperdicio de alimentos. Como parte del proyecto ForMat, una herramienta denominada ForMat Check ayudaba a las empresas a evaluar su nivel actual de desperdicio de alimentos y servía de fuente de inspiración para que lo redujeran.

LECTURA ADICIONAL:

Grupo de Enlace para la Prevención del
Desperdicio de Alimentos (solo en sueco):
livsmedelsverket.se

Matvett (solo en noruego):
matvett.no

Alianza "Less Food Waste" (solo en danés):
mst.dk

Centro Nacional de Conocimiento sobre
Desperdicio de Alimentos (solo en danés):
madspild.dk

En IKEA creemos que somos responsables de contribuir de manera significativa a la reducción del desperdicio de alimentos. Hemos empezado por comprometernos a reducir el desperdicio de alimentos a la mitad en nuestras propias operaciones para 2020, pero también queremos servir de inspiración para que otros cambien su comportamiento en torno a la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Michael La Cour
Director Gerente,
IKEA Food Services

Conclusión: Ver una oportunidad en cada desafío

La cuestión del desperdicio de alimentos ocupa un lugar importante en la agenda política. Al abordar el problema del desperdicio de alimentos, los gobiernos pueden contribuir a cumplir los ambiciosos objetivos de reducción de gases de efecto invernadero a nivel nacional y regional. Los beneficios socioeconómicos de reducir el desperdicio de alimentos también son muy importantes: por ejemplo, Suecia estima que sería posible ahorrar 1.200 millones de euros anuales si se consiguiera una reducción del desperdicio de alimentos del 20%. Esto se basa en datos de 2010 en los que las reducciones se distribuyen de manera equitativa a lo largo de la cadena de suministro alimentario¹³⁶.

Está claro que la cuestión del desperdicio de alimentos no se puede abordar por una sola parte interesada en solitario; al contrario, *las soluciones deben adaptarse* para poder cumplir las expectativas de cada uno de los eslabones de la cadena de valor. Se han establecido *alianzas público-privadas* para reunir a las partes interesadas de toda la cadena y los países nórdicos presentan ya una buena trayectoria. La *colaboración* es la base de las estrategias regionales y nacionales. La *sociedad civil* ha seguido desempeñando un papel importante. La *rendición de cuentas* hace que los gobiernos y el sector privado cumplan sus promesas y promueve una transición más ágil hacia una sociedad con una mayor conciencia sobre el desperdicio. La *concientización* sobre el problema del

desperdicio de alimentos ha aumentado considerablemente en los últimos años.

La sociedad y los distribuidores de alimentos han cambiado y **ahora es más fácil** evitar tirar comida de forma innecesaria. Ahora es más sencillo que nunca que los supermercados vendan y los consumidores compren alimentos que de otro modo se habrían tirado, lo que contribuye a reducir el estigma de la comida que ha superado la fecha de consumo preferente. Por ejemplo, supermercados en Noruega, Dinamarca, Finlandia y Suecia ofrecen fuertes descuentos en alimentos que están a punto de alcanzar la fecha de consumo preferente. Todo ello se ha conseguido sin sobrecargar a las empresas alimentarias con nuevas legislaciones contra el desperdicio de alimentos.

Pero siguen quedando desafíos pendientes. Se necesitan mejores datos con los que elaborar estimaciones fiables sobre el total de alimentos perdidos y desperdiciados. Sin datos detallados sobre la cadena de valor en su conjunto no será posible la supervisión y evaluación del desperdicio de alimentos a nivel nacional. Por suerte, los planes a corto y medio plazo hacen hincapié en la recogida de datos a nivel nacional, regional y europeo.

A fin de cuentas, la cuestión del desperdicio de alimentos consiste en **cambiar la cultura** de la superabundancia y convertir este problema en una oportunidad.

Los países nórdicos pueden convertirse en líderes mundiales en la lucha contra el desperdicio de alimentos. No solo los consumidores son conscientes de este problema, sino que la cadena de valor está convirtiendo el desperdicio de alimentos en oportunidades de negocio.

Selina Juul

Fundadora y Presidenta del Consejo de Administración del movimiento Stop Wasting Food y ganadora del Premio Medioambiental del Consejo Nórdico en 2013

Dietas
sostenibles:
¿Cuál es el
siguiente paso
en la política
alimentaria
nórdica?

- 136 **SOLUCIÓN N° 22**
Guías de alimentación: Enfoques integrales a dietas saludables y ambientalmente sostenibles
- 140 **SOLUCIÓN N° 23**
Modelos respetuosos con el medio ambiente: Reducir el impacto medioambiental de las comidas
- 143 **SOLUCIÓN N° 24**
Programa Climático Finés: Vincular la producción y el consumo sostenibles
- 146 **CONCLUSIÓN**
Una mirada hacia el futuro de la política alimentaria

Hemos entrado en una era en la que necesitamos enfrentarnos al impacto medioambiental de nuestras dietas. Se acumulan las pruebas científicas que demuestran que nuestras dietas tienen efectos perjudiciales. El sistema alimentario es responsable de entre el 20% y el 30% de las emisiones totales mundiales de gases de efecto invernadero (GEI). Los patrones de producción, consumo y desperdicio de alimentos tienen también un gran impacto negativo, incluida la deforestación, la pérdida de biodiversidad, la sobrepesca, el uso excesivo de agua y el incremento de la contaminación¹⁴⁸. En comparación con otras categorías, se suele atribuir a la carne y a los productos lácteos la mayor huella ambiental¹⁴⁹.

Pero, si bien todo esto nos cuenta que la comida es una de nuestras mayores amenazas, también nos dice que, con las políticas alimentarias y los sistemas alimentarios adecuados, tenemos la oportunidad de hacer frente a grandes problemas mundiales. En la región nórdica estamos empezando a ver pasos graduales hacia un *aprovechamiento del poder de los alimentos*. Los ejemplos que se observan en la región muestran que, prestando atención a las dietas y a las comidas en vez de hacerlo solo a la nutrición, se puede ver qué comemos y cómo lo comemos a través de una lente más integral y, al hacerlo, se pueden elaborar *enfoques más integrados* que cambiarán las dietas hacia un rumbo más sostenible y saludable.

Sin embargo, siguen existiendo diferencias en el modo en que los distintos países nórdicos perciben la producción y el consumo sostenibles de alimentos. Algunos hacen más hincapié en los alimentos orgánicos mientras que otros lo hacen en los productos locales y algunos incluyen animales de pasto y la producción nacional de carne en sus definiciones de agricultura sostenible.

Dietas sostenibles, beneficiosas para todos

Pasando de la perspectiva nacional a la perspectiva individual, las dietas sostenibles suponen cosas diferentes para personas diferentes: algunas partes interesadas podrán dar más importancia a resultados distintos de otras partes, como por ejemplo mitigación del cambio climático frente a biodiversidad. En la actualidad, la definición más ampliamente aceptada de dietas sostenibles es la siguiente: "aquellas dietas con bajo impacto ambiental que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a una vida saludable para las generaciones presentes y futuras. Las dietas sostenibles protegen la biodiversidad y los ecosistemas, son culturalmente aceptables, accesibles, justas desde un punto de vista económico y asequibles; nutricionalmente adecuadas, seguras y saludables, al tiempo que optimizan los recursos naturales y humanos"¹³⁷. En muchos modos, la falta de una definición clara de lo que es una dieta sostenible ha quedado también reflejado hasta ahora en la *naturaleza dubitativa de las iniciativas políticas*.

El consumo de alimentos de los hogares suecos supone un tercio de las emisiones totales de

gases de efecto invernadero del país¹³⁸. Puesto que los desafíos son importantes, los cambios y la transformación de nuestras comidas tendrán que ser igualmente significativos. Las dietas basadas en productos vegetales presentan un impacto ambiental general inferior que las dietas basadas en productos de origen animal y, por lo general, tienen mejores efectos para la salud¹³⁹ y reducen el riesgo de padecer enfermedades derivadas del estilo de vida tales como diabetes o enfermedades cardiovasculares¹⁴⁰. Así pues, al tiempo que realizan una importante aportación para conseguir los objetivos del ***Acuerdo de París sobre el Cambio Climático***, las dietas sostenibles forman también parte de la respuesta a muchos de los ***ODS que se centran en la salud humana***.

Aunque en algunas regiones del mundo las personas no consumen suficientes productos de origen animal para sustentar una dieta saludable, los países nórdicos y otros países de ingresos altos consumen demasiados¹⁴¹.

Ya se están produciendo cambios en las dietas

Los patrones y las actitudes de consumo en la región nórdica muestran ya indicios de cambio. De acuerdo con el Barómetro Sueco de la Juventud, las elecciones relacionadas con alimentos se han convertido en un importante modo de expresar la propia identidad, y aproximadamente un 30% de los jóvenes suecos consumen más dietas basadas en productos vegetales porque quieren reducir su huella ambiental¹⁴². En Dinamarca, el 8% de los millenials (jóvenes de entre 18 y 35 años) se consideran "flexitarianos" y optan por no comer carne un número determinado de días a la semana¹⁴³. En torno al 52% de daneses del mismo grupo de edad quiere adoptar en el futuro patrones de consumo de alimentos más sostenibles. Una encuesta nórdica de Ernst & Young concluyó en 2015 que un 24% de los consumidores nórdicos predecían que consumirían menos carne en los próximos cinco años, principalmente por razones de salud y medioambientales. Al mismo tiempo, un 34% de los consumidores nórdicos declaran que consumirán más alimentos vegetarianos¹⁴⁴. Otro

estudio descubrió que un 20% de los daneses consumen hoy menos carne de lo que solían¹⁴⁵.

Cambios a la vista: una instantánea del cambio en el discurso

Algunos gobiernos nórdicos han empezado a abordar directamente la cuestión de las dietas sostenibles. Durante los tres últimos años, el Gobierno Danés ha albergado la World Food Summit - Better Food for More People (Cumbre Mundial sobre la Alimentación: Mejores Alimentos para Más Personas), un evento que impulsa a que gobiernos, sector privado y sociedad civil reconsideren el sistema alimentario y actúen conjuntamente¹⁴⁶. En 2018, el Gobierno Sueco organizará la V edición del EAT Stockholm Food Forum (EAT, Foro de los Alimentos de Estocolmo) en una muestra de su compromiso continuado con el uso del sistema alimentario como herramienta para abordar numerosos desafíos como el cambio climático, la salud humana y el bienestar¹⁴⁷.

Soluciones de dietas sostenibles que se presentan

Es importante resaltar que los países nórdicos recién comienzan a enfrentar el desafío que supone abordar la salud humana y del planeta por medio de políticas relacionadas con dietas sostenibles. Este capítulo analizará algunos ejemplos de cómo las políticas comienzan a avanzar en esta dirección. También se reflexiona sobre las posibles perspectivas de las futuras políticas sostenibles en la región nórdica. Entre los ejemplos de políticas blandas que abordan la cuestión de las dietas sostenibles se encuentran:

- Guías de alimentación: Enfoques integrales a dietas saludables y ambientalmente sostenibles
- Modelos respetuosos con el medio ambiente: Reducir el impacto medioambiental de las comidas
- Programa Climático Finés: Vincular la producción y el consumo sostenibles

Enfoques integrales a dietas saludables y sostenibles

Descubra cómo desarrollar guías que aborden la cuestión de la salud de las personas y del planeta

Datos básicos

Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición 2012: publicadas en 2014

Recomendaciones Finlandesas sobre Nutrición: 2014

Guías de Alimentación Suecas: 2015

Plan de Acción Noruego por una Dieta más Saludable: 2017–2021

Objetivo

Conseguir que las dietas sean más sostenibles desde el punto de vista medioambiental.

Partes interesadas

Diversos ministerios como los de clima y medio ambiente, pesca, agricultura y alimentación, educación e investigación, infancia e igualdad, justicia y seguridad pública, inmigración e integración.

Principales resultados

Un estudio sueco de 2017 muestra que las personas que siguen dietas con bajas emisiones respetan más puntos de las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición que las personas que siguen dietas con elevadas emisiones¹⁵⁰. En Dinamarca, la persona media produce aproximadamente 39 kg de CO₂-e a la semana¹⁵¹. No obstante, si una persona quiere seguir la Nueva Dieta Nórdica (con un 35% menos de carne que la dieta danesa media), produciría un 44% menos de gases de efecto invernadero (25,8 kg de CO₂-e a la semana)¹⁵².

Guías de alimentación: Enfoques integrales a dietas saludables y sostenibles

La concientización cada vez mayor sobre los impactos ambientales de las dietas está empezando a incluirse ahora en las guías de alimentación y planes de acción nacionales de algunos países nórdicos. Estas incorporaciones representan un giro hacia una consideración más integral de las dietas y su aportación a la salud de las personas y del planeta.

Un importante punto de partida fueron las Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR) de 2012 (publicadas en 2014), que consideran el impacto de la nutrición en la sociedad y el bienestar y pasan de mirar solo los nutrientes a analizar dietas y nutrición como un todo¹⁵³. Las NNR 2012 incluyen un capítulo sobre consumo de alimentos sostenibles. Por primera vez, este importante documento orientador incluyó un debate sobre los vínculos entre alimentos, salud y protección del medio ambiente. Partiendo de la pregunta "¿es posible comer una dieta sostenible que sea adecuada desde una perspectiva nutricional?", se incluyó entre otros elementos una evaluación comparativa del impacto de la producción primaria de alimentos sobre el clima. Calculó equivalentes bajos, medios y elevados de emisiones equivalentes de CO₂ por kilo de alimento comestible, con la conclusión de que los productos basados en animales son peores desde una perspectiva climática. En resumen, concluyó que una dieta que se adhiere a las NNR tiene un impacto medioambiental menor que la dieta nórdica media.

Traer las pruebas a casa: de consejos nórdicos a consejos nacionales

La versión de 2014 de las Recomendaciones Finlandesas sobre Nutrición fomentan una ma-

yor ingesta de verduras, bayas, fruta, productos basados en cereales integrales y pescado, así como un menor consumo de carnes rojas y productos cárnicos en general. Las recomendaciones calculan que, si se adopta esta dieta, el impacto medioambiental de las dietas finlandesas se podría reducir en un 20% en el transcurso de la próxima década¹⁵⁴. El Programa Climático para la Agricultura de Finlandia¹⁵⁵ y el Programa para la Promoción del Consumo y la Producción Sostenibles¹⁵⁶ también mencionan un cambio en favor de dietas basadas en productos vegetales, lo cual refleja que las modificaciones en los sistemas de producción actuales serán fundamentales para conseguir el cambio.

En 2015, las Guías de Alimentación Suecas se actualizaron para reflejar la base cada vez mayor de pruebas empíricas sobre el impacto ambiental de los diversos grupos de alimentos. En un ambicioso enfoque en referencia a la tarea general de la Agencia Nacional de la Alimentación sueca de contribuir al objetivo generacional en materia de trabajo y calidad medioambientales fijados por el Parlamento, la guía alimentaria comenzó declarando: "Lo que comemos no es solo importante para nuestro propio bienestar personal: también es importante para el medio ambiente"¹⁵⁷. Las guías de alimentación reconocen que los alimentos basados en productos vegetales tienen un menor impacto ambiental que los de origen animal. Se recomienda pues un descenso en el consumo de alimentos de origen animal y un mayor consumo de productos basados en productos vegetales para reducir el impacto climático de la dieta sueca moderna. Este documento recomienda además optar por vegetales ricos en fibra y por pescados etiquetado como ecológico, así como evitar el consumo de dulces, bollería, helados y bebidas azucaradas¹⁵⁸.

El Plan de Acción Nacional Noruego por una Dieta más Saludable pretende fomentar una

sociedad que promueva el disfrute de las comidas, una dieta saludable y una buena salud para toda la población. Este Plan de Acción Nacional sugiere que una dieta que consista en más frutas y verduras, más pescado y menos carne, es una dieta más sostenible¹⁵⁹.

Reducir el desperdicio de alimentos es un elemento importante a la hora de reducir la huella ambiental de las dietas. Por ello se ha incluido explícitamente esta cuestión en las Guías de Alimentación de Suecia y Finlandia. La inclusión del desperdicio de alimentos en las guías es también consecuencia de la cooperación entre la Agencia Nacional de la Alimentación, la Agencia de Protección del Medio Ambiente y el Consejo de Agricultura de Suecia¹⁶⁰.

LECTURA ADICIONAL:

Recomendaciones Finlandesas sobre Nutrición:
evira.fi

Guías de Alimentación Suecas:
livsmedelsverket.se

Plan de Acción Nacional Noruego por una Dieta más Saludable:

*La Agenda 2030
guía nuestro tra-
bajo en tanto que
Agencia Nacional.
La alimentación
es un área clave
para garantizar la
consecución de los
ODS. Esto nos mo-
tiva a crear guías
de alimentación
e intervenciones
ambiciosas para
un consumo de ali-
mentos más salu-
dable y sostenible.*

Annica Sohlström

Directora General, Agencia Nacional
de la Alimentación de Suecia

MODELOS RESPETUOSOS CON
EL MEDIO AMBIENTE

— **Reducir el**
impacto —
— **medioam-**
biental de —
las comidas

Descubra cómo enmarcar las comidas en el contexto del clima, el medio ambiente y la nutrición

Datos básicos

Modelo S.M.A.R.T (Suecia): desarrollado por primera vez en 2001
Modelo dietético respetuoso con el medio ambiente de Dinamarca:
desarrollado por primera vez en 2018

Objetivo

Promover que las personas tomen más decisiones alimentarias
ambientalmente sostenibles.

Partes interesadas

El modelo S.M.A.R.T fue desarrollado por el antiguo Centro de
Salud Pública enmarcado dentro del Ayuntamiento de Estocolmo.
El modelo dietético respetuoso con el medio ambiente fue diseñado
por la Agencia Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca.

Principales resultados

Pese a haber sido creado hace casi 20 años, el modelo S.M.A.R.T sigue
siendo aplicado a día de hoy en los ayuntamientos de Suecia.

Solución nº 23

Modelos respetuosos con el medio ambiente: reducir el impacto medioambiental de las comidas

El modelo S.M.A.R.T combina las Guías de Alimentación Suecas con los objetivos nacionales en materia de medio ambiente. Fue elaborado en el año 2001 para incorporar la conciencia medioambiental a las recomendaciones de salud pública para dietas en el nivel local/regional. Desde su implementación en Estocolmo en 2001, se ha utilizado también en Malmö: esta ciudad empezó a aplicar el modelo EAT S.M.A.R.T con el propósito de integrar políticas sobre clima y alimentación y ahora lo está incorporando también a sus actividades de adquisiciones. El modelo implica una proporción mayor de alimentos basados en verduras, menos calorías vacías, una mayor proporción de alimentos orgánicos, una selección adecuada de carne y verduras y una reducción del transporte¹⁶¹.

La Agencia Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca ha empezado a recomendar a los consumidores no solo que coman de acuerdo con las recomendaciones nutricionales nacionales, sino también que consuman alimentos con un menor impacto ambiental. Las recomendaciones incluyen: encontrar alternativas respetuosas con el clima de nuestros alimentos preferidos (en especial, alternativas a la carne),

utilizar más verduras de temporada en todas las comidas, consumir pescado danés, planear las visitas al supermercado para no malgastar combustible en desplazamientos innecesarios, y comer sobras para evitar el desperdicio de alimentos¹⁶².

Nuestro sistema alimentario actual necesita una transformación urgente. Abordar los valores, las normas y las estructuras socioeconómicas que influyen en los patrones dietéticos resulta fundamental si queremos conseguir los objetivos climáticos de París.

LECTURA ADICIONAL:

Modelo S.M.A.R.T.:
folkhalsoguiden.se

Modelo dietético respetuoso con el medio ambiente de Dinamarca:
altomkost.dk

Tara Garnett

Fundadora y Directora, Red de Investigación sobre Comida y Clima, Universidad de Oxford

Vincular la producción — y el con- sumo — sostenibles

Descubra cómo estrategias integrales pueden abordar alimentación y clima

Datos básicos

2014-2020

Objetivo

Promover la sostenibilidad de nuestro sistema alimentario y concientizar.

Partes interesadas

Ministerio de Agricultura y Bosques de Finlandia.

Solución n° 24

Programa climático finés: Vincular la producción y el consumo sostenibles

Si bien todos los países nórdicos disponen de estrategias agrícolas para cumplir con el Acuerdo de París sobre el Cambio Climático, el Ministerio de Agricultura y Bosques de Finlandia ha hecho un esfuerzo adicional al conectar producción y consumo.

Las elecciones sobre alimentos deben contribuir a numerosos objetivos al mismo tiempo, entre ellos salud, seguridad y medio ambiente. La alimentación genera una cuarta parte del impacto climático del consumo finés. Las emisiones de gases de efecto invernadero de las dietas personales pueden reducirse mediante la adopción de alternativas más sostenibles. Es importante que para el consumidor sea lo más fácil posible elegir ingredientes y comidas con el menor impacto posible sobre el clima. Lo que resulta crucial para la huella ambiental de la alimentación es la elección de las materias primas; frente a esto, su procesamiento, transporte y empaquetado tiene un menor impacto.

El Programa Climático para la Agricultura de Finlandia sirve como banco de información para quienes promueven un sistema alimentario más sostenible y productivo. El programa reúne información procedente de las investigaciones más recientes sobre temas climáticos en la producción y consumo de alimentos desde la perspectiva tanto de la adaptación como de la mitigación. El programa se actualizará regularmente en línea con los estudios más recientes y los cambios en las condiciones y los entornos operativos.

LECTURA ADICIONAL:

**Programa Climático para la
Agricultura de Finlandia:**
mmm.fi/

Conclusión: Una mirada hacia el futuro de la política alimentaria

Con un sistema alimentario mundial que contribuye a entre el 20% y el 30% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero, resultará esencial hacer frente a la demanda de alimentos de alto impacto para reducir el calentamiento global. Puesto que transformar los patrones dietéticos nos puede ayudar a enfrentar enfermedades derivadas del estilo de vida, estamos ante un área en el que la adopción de decisiones políticas audaces se puede traducir en resultados positivos para todos.

Las tendencias actuales en los países nórdicos indican que los patrones de consumo se mueven lentamente hacia las dietas basadas en productos vegetales. El consumo de carne de ternera y de cerdo tiende a estabilizarse, mientras que aumenta el consumo de pollo. Tal y como se ha mostrado, este desarrollo está encabezado por las generaciones más jóvenes, como los "millennials" entre 19 y 35 años. El mercado tampoco espera a que el gobierno actúe: **la industria alimentaria da respuesta rápidamente** a la creciente demanda de una mayor variedad de **productos basados en productos vegetales**¹⁶³. Chefs, restauradores y otros representantes del **sector de los servicios de alimentación** están creando nuevos conceptos gastronómicos y aprovechando el creciente interés por las dietas saludables y sostenibles.

Frenar el consumo no sostenible de alimentos requerirá un **esfuerzo conjunto** por parte de una amplia variedad de partes interesadas y de diversos ministerios gubernamentales. Dada la importancia decisiva de los sistemas alimentarios sostenibles para la salud de una población creciente en un planeta pequeño y cada vez más sobrecalentado, el cambio hacia dietas sostenibles y saludables constituirá una **cuestión decisiva para el futuro de las políticas alimentarias**.

中國 30%

Cuando se trata de hacer más sostenibles los sistemas alimentarios, consideramos que la alimentación es un catalizador para la lucha contra el cambio climático.

Katrín Jakobsdóttir
Primera Ministra de Islandia

Participe en la conversación

@nordicfoodpol
#nordicsolutions

El **Nordic Food Policy Lab** forma parte de Nordic Solutions to Global Challenges, una iniciativa conjunta de los primeros ministros de los países nórdicos. Recopilamos y seleccionamos soluciones nórdicas de política alimentaria en respuesta a la Agenda 2030 y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Invitamos a otras partes interesadas a que aúnen sus esfuerzos con nosotros para establecer alianzas mundiales que muestren y difundan el uso de políticas innovadoras y próximas a los consumidores con objeto de promocionar decisiones alimentarias saludables y sostenibles.

Síguenos en Twitter para recibir actualizaciones regulares: **@nordicfoodpol**
También puede mantenerse al día de nuestro trabajo a través de:
norden.org/foodpolicylab

Notas al pie

Nutrición nórdica

- 1 Kjærenes, 2003: https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/00F53AB9A78C4D9F42B3EA08421C5CE3/S0029665103000739a.pdf/food_and_nutrition_policies_of_nordic_countries_how_have_they_been_developed_and_what_evidence_substantiates_the_development_of_these_policies.pdf
- 2 Finnish National Board of Education, 2008: http://www.oph.fi/download/47657_school_meals_in_finland.pdf
- 3 Patterson et al., 2014: <https://academic.oup.com/eurpub/article/25/4/655/2398841>
- 4 Norden, 2015: <http://www.norden.org/da/tema/tidligere-temaer/tema-2016/nordic-nutrition-recommendation>
- 5 Swedish National Food Agency, 2015: <https://www.livsmedelsverket.se/en/food-and-content/labelling/nyckelhalet>
- 6 Taylor and Boon, 2010: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK50961/>
- 7 Kjærenes, 2003: https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/00F53AB9A78C4D9F42B3EA08421C5CE3/S0029665103000739a.pdf/food_and_nutrition_policies_of_nordic_countries_how_have_they_been_developed_and_what_evidence_substantiates_the_development_of_these_policies.pdf
- 8 Kjærenes, 2003: https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/00F53AB9A78C4D9F42B3EA08421C5CE3/S0029665103000739a.pdf/food_and_nutrition_policies_of_nordic_countries_how_have_they_been_developed_and_what_evidence_substantiates_the_development_of_these_policies.pdf
- 9 The Danish Whole Grain Partnership, 2017: <http://www.fuldkorn.dk/om-partnerskabet>
- 10 The Norwegian Salt Partnership, 2015: [https://helsedirektoratet.no/sok/?k=Salt Partnership&Source=https%3A%2F%2Fhelsedirektoratet%2FEno%2F](https://helsedirektoratet.no/sok/?k=Salt+Partnership&Source=https%3A%2F%2Fhelsedirektoratet%2FEno%2F)
- 11 FCRN/FAO, 2016: <http://www.fao.org/3/a-i5640e.pdf>
- 12 Government of Norway, 2017: <https://www.regjeringen.no/no/tema/okonomi-og-budsjett/skatter-og-avgifter/avgiftssatser-2018/id2575160/>
- 13 Nordic Council of Ministers, 2016: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1066553/FULLTEXT01.pdf>
- 14 OECD, 2017: <https://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2017.pdf>
- 15 Nordic Council of Ministers, 2006: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:701231/FULLTEXT01.pdf>
- 16 Nordic Council of Ministers, 2006: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:701231/FULLTEXT01.pdf>
- 17 Nordic Council of Ministers, 2017: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1066553/FULLTEXT01.pdf>
- 18 EY, 2015: [http://www.ey.dk/Publication/vwLUAssets/EY_food_Survey_2015/\\$FILE/EY-food-Survey-2015.pdf](http://www.ey.dk/Publication/vwLUAssets/EY_food_Survey_2015/$FILE/EY-food-Survey-2015.pdf)
- 19 Danish Industry, 2017: https://di.dk/dibusiness/nyheder/Pages/Sundhedsboelge-er-sund-fornuft-for-foedevarebranchen.aspx?g_dabec643_f534_47a6_9876_c91603730015=282
- 20 Nordic Council of Ministers, 2016: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1066553/FULLTEXT01.pdf>
- 21 Nordic Council of Ministers, 2006: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:701231/FULLTEXT01.pdf>

- 22 Nordic Council of Ministers, 2016: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1066553/FULLTEXT01.pdf>
- 23 The Finnish Food Safety Authority, 2017: <https://www.evira.fi/en/foodstuff/healthy-diet/nutrition-recommendations-for-all/ population>
- 24 Nordic Council of Ministers, 2006: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:701045/FULLTEXT01.pdf>
- 25 YouGov, 2017: http://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Publikationsdatabase/Noeglehullet/Noeglehullet_2017.pdf
- 26 Norwegian Directorate for Health and Social Affairs, 2018: <http://www.nokkelhullsmerket.no/aktuelt/article675.ece>
- 27 Swedish National Food Agency, 2010: http://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Publikationsdatabase/Noeglehullet/2009_YouGov_Noeglehul_kendskab_DK_NO_S_Summary_rapport.pdf
- 28 DTU, 2015: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2015/Rapport-Noeglehulsmaerkets-betydning-for-produktudvikling.ashx?la=da>
- 29 Norwegian Directorate for Health and Social Affairs, 2018: <http://www.nokkelhullsmerket.no/aktuelt/article675.ece>; Miljø og g Fødevareministeriet: http://mfvm.dk/fileadmin/user_upload/FVM.dk/Nyhedsfiler/Faktaark_om_noeglehulsmaerket.pdf
- 30 YouGov, 2014: <http://altomkost.dk/materialer/publikation/pub/hent-fil/publication/yougov-analyse-om-noeglehullet-juni-2014/>
- 31 Finnish Heart Symbol, 2018: <https://www.sydanmerkki.fi/en>
- 32 European Commission, 2008: http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/compilation_salt_en.pdf
- 33 Swedish National Food Agency, 2017: <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2017/swedish-market-basket-survey-2015-livsmedelsverkets-rapportserie-nr-26-20172.pdf>
- 34 Dansk Industri, n.d.: <https://foedevareer.di.dk/Vi%20goer/Ern%C3%A6ringogsgundhed/Saltpartnerskabet/Pages/default.aspx>
- 35 DTU, 2016: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2016/E-artikel-Saltindhold-i-broed-og-morgenmads-cerealier.ashx?la=da>
- 36 DTU, 2016: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2016/Rapport-Kantinemaaltider-2014.ashx?la=da>
- 37 Fødevarestyrelsen, 2017: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Saltpartnerskab.aspx>
- 38 DTU National Food Institute, 2016: <http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2016/E-artikel-Saltindhold-i-broed-og-morgenmadscerealier.ashx?la=da>
- 39 Helsedirektoratet, 2014: <https://helsedirektoratet.no/publikasjoner/tiltaksplan-salt-201418-reduksjon-av-saltinntaket-i-befolkningen>
- 40 European Commission, 2008: http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/compilation_salt_en.pdf
- 41 Finnish Food Safety Authority (Evira), 2017: <https://www.evira.fi/en/foodstuff/healthy-diet/nutrition-commitment/you-are-welcome-to-join-the-nutrition-commitment/>
- 42 Karelia Health, 2016: <http://www.kareliahealth.com/evidence/north-karelia/>
- 43 Finnish Embassy of Canada, 2008: <http://www.finland.ca/public/default.aspx?contentid=152381&nodeid=41325&contentlan=2&culture=en-US>
- 44 Danish Whole Grain Partnership, 2017: <http://www.fuldkorn.dk/media/162235/PRM-Whole-grain-intake-sets-new-record.pdf>
- 45 The Danish Whole Grain Partnership, 2017: <http://www.fuldkorn.dk/om-partnerskabet>

- 46 Danish Whole Grain Partnership, 2017: <http://www.fuldkorn.dk/>
- 47 Maaltidspartnerskabet, 2017: <http://maaltidspartnerskabet.dk>
- 48 Danish Veterinary and Food Agency, 2015: <http://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/danskerne-faar-tre-nye-maaltidsraad/>
- 49 Danish Ministry of Environment and Food, 2018: http://mfvm.dk/fileadmin/user_upload/MFVM/Nyheder/FVST_ABRapport_210x297_web.pdf
- 50 Danish Meal Partnership, 2017: <http://maaltidspartnerskabet.dk/projekt/madklub-paa-kollegier/>
- 51 Finnish Food Safety Authority (Evira), 2018: <https://www.evira.fi/en/food-stuff/healthy-diet/nutrition-commitment/background/>
- 52 Nordic Council of Ministers, 2018: <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1183357/FULLTEXT01.pdf>

Reforzar la cultura y la identidad alimentarias

- 53 Thurfjell, 2015: <http://www.norden.org/en/news-and-events/articles/new-nordic-cuisine-is-the-new-normal>
- 54 Thurfjell, 2015: <http://www.norden.org/en/news-and-events/articles/new-nordic-cuisine-is-the-new-normal>
- 55 Byrkjeflot et al. 2013: http://en.arkiv.nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Billeder/nordic-cuisine_02.pdf
- 56 OPUS, 2014: <http://foodoflife.ku.dk/opus/english/>
- 57 Mithril et al, 2012: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/guidelines-for-the-new-nordic-diet/B495738B-C44965E3968004DCD5EDD294>
- 58 Thurfjell, 2015: <https://www.norden.org/en/news-and-events/articles/new-nordic-cuisine-is-the-new-normal>
- 59 Embla Food Award, 2017: <http://www.emblafoodaward.com/>
- 60 Visit Denmark, 2017: <https://www.visitdenmark.dk/da/analyse/madoplevelser-paa-ferien-i-danmark>
- 61 Finish Ministry of Agriculture and Forestry, 2015: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/food_tourism_strategy_2015-2020/#pid=1
- 62 Swedish Agency for Economic and Regional Growth – Fakta om svensk turism 2016: <https://tillvaxtverket.se/vara-tjanster/publikationer/publikationer-2017/2017-06-19-fakta-om-svensk-turism-2016.html>
- 63 Finnish Ministry of Agriculture and Forestry, 2015: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/food_tourism_strategy_2015-2020/#pid=11
- 64 Finnish Ministry of Agriculture and Forestry, 2017: <http://mmm.fi/documents/1410837/1923148/SV+Mat2030.pdf/f7e32f38-5dcc-49b7-aaa2-5dc4f3f33f8e>
- 65 Ålands Producentförbund, 2017: <https://drive.google.com/file/d/0B7Op6EG9Q3uWMlxOWx6S093MkU/view>
- 66 Government Offices of Sweden, 2017: <http://www.regeringen.se/regeringens-politik/en-livsmedelsstrategi-for-jobb-och-hallbar-tillvaxt-i-hela-landet/>
- 67 Swedish Ministry of Enterprise and Innovation, 2016: http://www.government.se/498282/contentassets/16ef73aaa6f74faab86ade5ef239b659/livsmedelsstrategin_kortversion_eng.pdf

- 68 Danish Ministry of Environment and Food: <https://www.regeringen.dk/nyheder/team-gastro-afleverer-ti-anbefalinger-til-regeringen/>
- 69 Danish Ministry of Environment and Food, 2018: <http://bfmp.dk/>
- 70 Madkulturen, 2017: <http://madkulturen.dk>
- 71 Bruckmeier, 2016: https://books.google.dk/books?id=gXwWDAAQBAJ&pg=PA99&lpg=PA99&dq=Local+Food+Production+in+Sweden:+The+Eldrimner+National+Resource+Centre+for+Small-Scale+Food+Production+and+Refining&source=bl&ots=G4BndFeFDT&sig=RWYHdJF_H7rqPhO-LvNcV-fLhaW4&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjAnpmO2fDYAhVFkiwKHSTD-DW4Q6AEIKTAB#v=onepage&q=Local%20Food%20Production%20in%20Sweden%3A%20The%20Eldrimner%20National%20Resource%20Centre%20for%20Small-Scale%20Food%20Production%20and%20Refining&f=false
- 72 Madkulturen, 2018: <http://madkulturen.dk/servicemenu/projekter/foodjam>
- 73 Københavns Kommune, 2016: <https://www.kk.dk/indhold/kultur-og-fritidsudvalgets-modemateriale/04032016/edoc-agenda/e6e4da56-7358-4440-aefb-2b09a83e11bb/e108cef1-751b-4ea4-88ff-10d5d0285b8>
- 74 Restaurant Day, 2018: <http://www.restaurantday.org>
- 75 Finnish National Nutrition Council, 2017: https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/134867/URN_ISBN_978-952-302-844-9.pdf?sequence=1

Alimentación y comidas públicas

- 76 World Food Programme, 2013: https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/13536/WFP_StateofSchoolFeeding2013_web.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- 77 Skole Mat Sverige, 2018: <http://www.skolmatsverige.se/in-english>
- 78 Skolefrugt: <https://www.skolefrukt.no/om-skolefruktordningen/skolemaltids-historie.html>
- 79 Finnish Board of Education, 2008 - http://www.oph.fi/download/47657_school_meals_in_finland.pdf
- 80 Københavns Madhus, 2015: http://www.kbhmadhus.dk/media/948928/%C3%B8kologiredeg%C3%B8relse_2015.pdf
- 81 Ministry of Agriculture and Forestry, 2017: http://mmm.fi/documents/1410837/1923148/lopullinen03032017ruoka2030_en.pdf/d7e44e69-7993-4d47-a5ba-58c393bbac28
- 82 Københavns Madhus, 2015: http://www.kbhmadhus.dk/media/948928/%C3%B8kologiredeg%C3%B8relse_2015.pdf
- 83 DTU, 2016: <https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/images/Materialer/PDF/Rapport-Omlaegning-til-oekologi---hvad-koster-det.compressed.pdf>
- 84 Livsmedelsverket, 2017: <https://www.livsmedelsverket.se/en/food-habits-health-and-environment/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/skola>
- 85 Finnish National Board of Education, 2016: <https://vos.oph.fi/rap/kust/v16/k05e6os.html>
- 86 Finnish National Board of Education, 2014: http://www.oph.fi/download/155535_School_meals_in_finland.pdf
- 87 SkolematSverige, 2018: <http://www.skolmatsverige.se/vad-ar-bra-skolmat>
- 88 Finnish National Nutrition Council, 2017: https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/134867/URN_ISBN_978-952-302-844-9.pdf?sequence=1
- 89 ELO, 2015: <http://www.elo-saatio.fi/finnish-free-school-meals>

- 90 SkolmatSverige, 2018: <http://www.skolmatsverige.se/vad-ar-bra-skolmat>
- 91 SkolmatSverige, 2015: <http://www.skolmatsverige.se/sites/skolmatsverige.se/files/SkolmatSverige%20School%20Food%20Sweden%202014-15%20English%20summary.pdf>
- 92 Children's Food House, 2018: <http://www.xn--brnenesmadhus-bnb.dk>
- 93 Københavns Madhus, 2018: <http://www.kbhmadhus.dk/oekoloeft/sa-adan-omlaegger-vi-til-oekologi>
- 94 Copenhagen House of Food, 2018: <http://en.kbhmadhus.dk/organic-conversion/campaign-getting-to-90-organic>
- 95 FiBL and IFOAM, 2018: <https://shop.fibl.org/CHde/mwdownloads/download/link/id/1093/?ref=1>
- 96 Statistics Denmark, 2018: <https://www.dst.dk/da/Statistik/nyt/NytHtml?cid=26806>
- 97 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark, 2012: http://en.fvm.dk/fileadmin/user_upload/FVM.dk/Dokumenter/Landbrug/Lindsatser/Oekologi/7348_FVM_OEkologiplanDanmark_A5_PIXI_English_Web.pdf
- 98 Swedish National Agency of Public Procurement, 2017: <https://www.upp-handlingsmyndigheten.se/aktuellt/60--ekologiskt-2030/>
- 99 Finnish Ministry of Agriculture and Forestry, 2014: http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Luomualan_kehittamisohjelmaEN.pdf/1badaefc-bc12-4952-a58a-37753f8c24ad/Luomualan_kehittamisohjelmaEN.pdf.pdf
- 100 Danish Ministry of Environment and Food, 2017: <http://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/saa-mange-danskere-kender-nu-det-oekologiske-spisemaerke/>
- 101 Danish Food and Veterinary Agency, 2018: <https://www.oekologisk-spisemaerke.dk>
- 102 EkoMatCentrum, 2018: <http://ekomatcentrum.se/>
- 103 EkoCentria, 2017: <http://www.ekocentria.fi>
- 104 Swedish Meal Model, 2017: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-dag-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>
- 105 Livsmedelsverket, 2017: <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/pressmeddelanden/pressinbjudan-livsmedelsverkets-maltidsdagar-2017>
- 106 Norwegian Department of Food and Agriculture, 2015: <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/gylne-maltidsoyeblikk/id2454484/>
- 107 Danish Veterinary and Food Administration, 2017: http://altomkost.dk/fileadmin/user_upload/altomkost.dk/Maaltidsmaerket/Guide_kantine_online.pdf
- 108 Danish Ministry of Health and Danish Regions, 2016: <http://www.godtsygehusbyggeri.dk/media/7936/god-mad-paa-de-nye-sygehuse.pdf>
- 109 North Jutland Region, 2016: <https://pri.rn.dk/Sider/7418.aspx>

Reducir el desperdicio de alimentos

- ¹¹⁰ Swedish National Food Agency, 2018: <https://www.livsmedelsverket.se/en/food-habits-health-and-environment/food-and-environment/take-care-of-the-food--minimize-food-waste>
- ¹¹¹ Environment Agency of Iceland, 2016: <https://ust.is/library/Skrar/Ein-staklingar/Graenn-lifstill/Food%20Waste%20in%20Iceland%20-%20Methodological%20report%20with%20Abstract%20in%20IS%2028%2011%202016.pdf>
- ¹¹² Danish Food and Veterinary Agency, 2017: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-begraenser-du-madspild-i-husholdningen.aspx>
- ¹¹³ ForMat, 2016: <http://matsvinn.no/wp-content/uploads/2017/06/ForMat-Final-report-2010-2015.pdf>
- ¹¹⁴ Based on an average of 92kg of food waste per household per year of which 60% is edible. EU Fusions, 2016: <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- ¹¹⁵ Prof. Ole Jørgen Hanssen, Østfoldforskning, private communications based on data from "Food Waste in Norway 2010-2015 Final Report from the ForMat Project, Østfoldforskning report ISBN No.: 978-82-7520-750-8
- ¹¹⁶ Nordic Council of Ministers, 2017: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1115667/FULLTEXT01.pdf>
- ¹¹⁷ World Resources Institute, 2017: <http://www.wri.org/blog/2017/06/another-step-towards-global-food-loss-and-waste-movement>
- ¹¹⁸ World Resources Institute, 2015: <http://www.wri.org/blog/2015/12/whats-food-loss-and-waste-got-to-do-climate-change-lot-actually>
- ¹¹⁹ Nordic Council of Ministers, 2017: <http://norden.diva-portal.org/smash-record.jsf?pid=diva2%3A1076202&dsid=1060>
- ¹²⁰ Nordic Council of Ministers, 2017: <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1120163/FULLTEXT01.pdf>
- ¹²¹ Aftenposten, 2018: <https://www.aftenposten.no/norge/i/qnRyRO/Tine-produkter-far-ny-datomerking>
- ¹²² Nordic Council of Ministers, 2017: <http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:784307/FULLTEXT01.pdf>
- ¹²³ Nordic Council of Ministers, 2013: <http://www.norden.org/da/aktuelt/nyheder/kampen-mod-madspild-faar-nordisk-raads-miljoepri-2013>
- ¹²⁴ Nordic Council of Ministers, 2016: <http://www.norden.org/en/nordic-council/nordic-council-prizes/nordisk-raads-natur-og-miljoepri-previous-prize-winners-and-nominees/winner-of-the-nordic-council-environment-prize-2016>
- ¹²⁵ Danish Environmental Protection Agency, 2018: <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2018/02/978-87-93614-64-2.pdf>
- ¹²⁶ Swedish National Food Agency, 2016: <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/english/food-habits-health-environment/food-environment/report-summaries-from-the-swedish-food-waste-reduction-project-2013-2015-oktober-2016.pdf>
- ¹²⁷ Danish Environmental Protection Agency, 2016: <http://mst.dk/service/nyheder/nyhedsarkiv/2016/jun/ny-millionpulje-mod-madspild/>

- 128 Government of Norway, 2017: https://www.regjeringen.no/contentasset/s/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/industry-agreement-on-reduction-of-food-waste_norway.pdf
- 129 Government of Norway, 2018: <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/fleire-norske-verksemder-vil-medverke-til-a-minske-matsvinnet/id2593808/>
- 130 FAO, 2018: <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/1094416/>
- 131 Swedish National Food Agency, 2017: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/ta-hand-om-maten-minska-svinnet/samarbeten-for-minskat-matsvinn>
- 132 ForMat, 2016: <http://matsvinn.no/wp-content/uploads/2017/06/ForMat-Final-report-2010-2015.pdf>
- 133 Danish Environmental Protection Agency, 2017: <http://mst.dk/affald-jord/affald/affaldsforebyggelse-strategi-aktiviteter/mindre-madspild/inspirationskatalog-til-mindre-madspild/>
- 134 Danish Knowledge Centre for Food Waste, 2018: <http://madspild.dk>
- 135 Measured in kg per capita Norwegian Government, 2018: <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/fleire-norske-verksemder-vil-medverke-til-a-minske-matsvinnet/id2593808/>
- 136 Swedish Environmental Protection Agency, 2012: <https://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6527-0.pdf>

Dietas sostenibles: ¿Cuál es el siguiente paso en la política alimentaria nórdica?

- 137 This definition was agreed upon at the 2010 International Scientific Symposium, 'Biodiversity and Sustainable Diets: United Against Hunger', organised jointly by FAO and Bioversity International.
- 138 Swedish Environmental Agency, 2017: <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6782-3.pdf?pid=21185>
- 139 Springmann, 2016: <http://www.pnas.org/content/ear-ly/2016/03/16/1523119113.full?gt>
- 140 Dinu et al., 2017: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26853923>
- 141 OECD, 2017: <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm>
- 142 Ungdomsbarometern, 2017: <http://www.ungdomsbarometern.se/allt-fler-ater-mindre-kott/>
- 143 Danish Agriculture and Food Council, 2017: <http://lf.dk/~media/lf/for-medlemmer/lf-business/2018/2-18/millennials-rapport-2017.pdf?la=da>
- 144 Ernst & Young, 2015: [http://www.ey.dk/Publication/vwLUAssets/EY_food_Survey_2015/\\$FILE/EY-food-Survey-2015.pdf](http://www.ey.dk/Publication/vwLUAssets/EY_food_Survey_2015/$FILE/EY-food-Survey-2015.pdf)
- 145 Fødevarewatch, 2017: <https://fodevarewatch.dk/Fodevarer/article8276989.ece>
- 146 Danish Ministry of Environment and Food, 2018: <http://bfmp.dk/>

- 147 EAT Forum, 2018: <http://eatforum.org/article/sweden-and-eat-to-co-host-the-2018-eat-stockholm-food-forum/>
- 148 Garnett, 2014: https://fcfn.org.uk/sites/default/files/fcrn_what_is_a_sustainable_healthy_diet_final.pdf
- 149 Notarnicola et al., 2017: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652616307570>
- 150 Sjörs et al., 2017: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28879831>
- 151 Saxe et al., 2013: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007%2Fs10584-012-0495-4.pdf>
- 152 Ulaszawska et al., 2017: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969716319647>
- 153 For a complete overview of the NNR 2012 from a sustainability perspective, and a detailed description of the environmental concerns included in the Swedish dietary guidelines, see the FAO/FCRN publication, Plates, pyramids, planet: Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment.
- 154 Finnish Food Safety Authority (Evira), 2014: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/>
- 155 Ministry of Agriculture and Forestry, 2014: http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Climate_programme_agriculture_WEB_03072015.pdf/
- 156 Finnish Ministry of Environment, 2014: <http://www.ym.fi/download/no-name/%7B11E6CBCF-402F-4338-848A-A6F7676D0ADD%7D/58318>
- 157 FCRN/FAO, 2016: <http://www.fao.org/3/a-i5640e.pdf>
- 158 Swedish National Food Agency, 2015: <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/rapp-hanteringsrapport-engelska-omslag--in-laga--bilagor-eng-version.pdf>
- 159 Government of Norway, 2017: https://www.regjeringen.no/contentassets/fab53cd681b247bfa8c03a3767c75e66/norwegian_national_action_plan_for_a_healthier_diet_an_outline.pdf
- 160 Swedish National Food Agency, 2015: <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/rapp-hanteringsrapport-engelska-omslag--in-laga--bilagor-eng-version.pdf>
- 161 Stockholm Centre for Public Health, 2008: <http://dok.slso.sll.se/CES/FHG/Mat/Informationsmaterial/SMART-Grund-rev.2008.pdf>
- 162 Danish Food and Veterinary Agency, 2018: <http://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/sund-og-klimarigtig-mad-paa-menuen-i-2018/>
- 163 Halloran A, 2018: <http://nordicway.org/article/sowing-the-seeds-of-food-disruption/>

Agradecimientos

El *Menú de soluciones: Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles*, se ha sometido a un extenso proceso de audiencia en el que se ha incluido a representantes nacionales y expertos internacionales pertinentes.

COXCATLAN CAVE

Tehuacan

The oldest discovered avocado pit comes from Coxcatlan Cave, dating from around 10,000 years ago. Other caves in the Tehuacan valley from around the same time period also show early evidence for the presence of avocado.

El Museo de la Comida

Esta obra de arte invita a la reflexión y al debate sobre las intervenciones de política alimentaria para promover cambios de comportamiento mediante la simulación de un futuro en el que algunos de nuestros alimentos preferidos han desaparecido. El Museo de la Comida es resultado de la colaboración entre ArtRebels y el Nordic Food Policy Lab.

Para saber más:
norden.org/foodpolicylab

Notas

This image shows a single sheet of bright yellow paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notas

This image shows a single sheet of bright yellow paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

PONER LA MESA

¿Por qué un menú de soluciones?

Política alimentaria en el contexto nórdico

¿Por qué es importante la política alimentaria?

¿Quién se puede beneficiar del Menú de Soluciones?

Expectativas

NUTRICIÓN NÓRDICA

SOLUCIÓN nº 1: Recomendaciones Nórdicas sobre Nutrición (NNR):

Un acuerdo sobre los hechos

SOLUCIÓN nº 2: Plan de Acción Nórdico y Sistema Nórdico de

Supervisión: Fijar objetivos a largo plazo

SOLUCIÓN nº 3: El símbolo de la Bocallave: Facilitar el acceso a opciones saludables

SOLUCIÓN nº 4: Alianzas y etiquetado sobre la sal: Ayudar a la industria alimentaria a reducir los niveles de sal

SOLUCIÓN nº 5: Alianza por los Granos Integrales: Expandir el mercado de los granos integrales

SOLUCIÓN nº 6: Iniciativas sobre comidas: A la vanguardia de la política nutricional

SOLUCIÓN nº 7: Compromisos nutricionales: Ampliar la gama de alimentos saludables

SOLUCIÓN nº 8: Supervisar la publicidad alimentaria destinada a menores: Detener la obesidad y el sobrepeso

CONCLUSIÓN: Conseguir una mejor nutrición es una responsabilidad colectiva

REFORZAR LA CULTURA Y LA IDENTIDAD ALIMENTARIAS

SOLUCIÓN nº 9: La Nueva Comida Nórdica: Crear una identidad alimentaria regional

SOLUCIÓN nº 10: Estrategias nacionales: Sacar el máximo partido a la nueva cultura alimentaria nórdica

SOLUCIÓN nº 11: Centros nacionales de recursos gastronómicos: Democratizar la buena comida

SOLUCIÓN nº 12: Estrategias de cultura alimentaria local: Apoyar la economía de la experiencia

CONCLUSIÓN: La Nueva Cocina Nórdica es la nueva norma

ALIMENTACIÓN Y COMIDAS PÚBLICAS

SOLUCIÓN nº 13: Programas universales de comidas escolares: Establecer la igualdad nutricional

SOLUCIÓN nº 14: Adquisición de alimentos orgánicos por parte de gobiernos locales: Implementar el "modelo de Copenhague"

SOLUCIÓN nº 15: Estrategias orgánicas para comidas en el sector público: Fijar objetivos ambiciosos

SOLUCIÓN nº 16: Modelos de comidas públicas: Cumplir múltiples objetivos sociales

SOLUCIÓN nº 17: El etiquetado danés de las comidas: Hacer que las comidas que se comen fuera de casa sean nutritivas y deliciosas

SOLUCIÓN nº 18: Comidas en hospitales: Mejorar la experiencia de los pacientes

CONCLUSIÓN: Poner las comidas en el centro de atención

REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

SOLUCIÓN nº 19: Iniciativas nórdicas: Comprender la dinámica del desperdicio de alimentos

SOLUCIÓN nº 20: Estrategias nacionales contra el desperdicio de alimentos: Hacer frente a los patrones de consumo no sostenibles

SOLUCIÓN nº 21: Redes nórdicas contra el desperdicio de alimentos: Promover la colaboración en toda la cadena de suministro

CONCLUSIÓN: Ver una oportunidad en cada desafío

DIETAS SOSTENIBLES: ¿CUÁL ES EL SIGUIENTE PASO EN LA POLÍTICA ALIMENTARIA NÓRDICA?

SOLUCIÓN nº 22: Guías de alimentación: Enfoques integrales a dietas saludables y ambientalmente sostenibles

SOLUCIÓN nº 23: Modelos respetuosos con el medio ambiente: Reducir el impacto medioambiental de las comidas

SOLUCIÓN nº 24: Programa Climático Finés: Vincular la producción y el consumo sostenibles

CONCLUSIÓN: Una mirada hacia el futuro de la política alimentaria

Puede descargar la versión completa en:
www.norden.org/en/menudesoluciones

Consejo Nórdico de Ministros
Nordens Hus
Ved Stranden 18
DK-1061 Copenhagen
www.norden.org

Menú de Soluciones: Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles

Por primera vez se reúnen en un mismo documento las soluciones de política alimentaria más innovadoras de la región nórdica. El Menú de Soluciones incluye 24 políticas que pretenden cambiar el modo en que consumimos alimentos e inspirar nuevas y sólidas respuestas políticas a los desafíos sociales y medioambientales provocados por nuestros actuales sistemas de alimentación.

El Menú de Soluciones ha sido producido por el Nordic Food Policy Lab (Laboratorio Nórdico de Política Alimentaria), uno de los seis proyectos insignia de la iniciativa de los primeros ministros nórdicos Nordic Solutions to Global Challenges (Soluciones Nórdicas para Desafíos Globales).

La presente versión, Guía para gente soñadora, es una versión abreviada del Menú de Soluciones: Una guía nórdica para políticas alimentarias sostenibles.

Puede descargar la versión digital en el siguiente enlace:
www.norden.org/en/menudesoluciones

**#nordicsolutions
to global challenges**