



Avances no diálogo co Ministerio de Consumo e a AESAN sobre a calidade alimentaria nas residencias e centros asistenciais

- **ASGADeD, xunto co SLG e a Plataforma Comida Digna Xa, reúnese coa AESAN e o Ministerio de Consumo para falar das propostas ao Real Decreto para o fomento dunha alimentación saudábel e sostíbel.**
- **Na reunión, que en xeral foi positiva, participaron Paula Rubio Marqués, técnica de xestión de organismos autónomos e representante de consumidores e usuarios, Teresa Robledo de Dios e Alberto Díaz García, de AESAN; Francisca Martínez, voceira da Plataforma Comida Digna Xa, e que forma parte de ASNADI (Asociación Nacional de Dietistas) e é a Coordinadora do Grupo de Especialización en Nutrición na Terceira Idade; e Isabel Vilalba Seivane e Margarida Prieto Ledo do Sindicato Labrego Galego, e Pepe Bernárdez, voceiro de ASGADeD e Vellez Digna.**

O pasado 5 de setembro representantes de **ASGADeD, xunto con o Sindicato Labrego-Comisións Labregas (SLG-CCLL) e a Plataforma Comida Digna Xa**, reunímonos coa Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (**AESAN**) e o **Ministerio de Dereitos Sociais, Consumo e Axenda 2030** para falar das nosas **propostas ao proxecto de Real Decreto para o fomento dunha alimentación saudábel e sostíbel** na contratación das administracións públicas e en centros de persoas dependentes ou con necesidades especiais.

Aínda que as organizacións presentes na reunión xa **participamos no proceso de consulta pública do Real Decreto** para abordar o problema da calidade da alimentación en residencias, centros de día e hospitais, **esta nova reunión permitiunos reiterar as cuestións centrais** desta realidade, xa que o documento normativo aínda non está pechado.

Durante a reunión, **insistimos na necesidade de que o Goberno estableza criterios claros para garantir unha alimentación digna e saudábel** en residencias, hospitais, centros educativos e nos programas sociais como Xantar na Casa. Para isto, destacamos a **importancia de establecer mecanismos de seguimento do estado nutricional** das persoas usuarias e de **patoloxías que poidan estar relacionadas** coa alimentación. Tamén insistimos na **importancia de controlar os residuos tóxicos** que poidan estar presentes na comida, a **prohibición do uso habitual de precociñados** e a **reapertura de cociñas propias**. Por outra banda, falamos tamén de que para poder asegurar unha alimentación digna é preciso que se **repartan os menús diariamente**, con alimentos **locais de tempada e ecolóxicos** —co obxectivo de que este tipo de alimentos sexan un 5% de xeito inmediato, un 25% en 2030 e un **50% a medio prazo**—. Por último, esiximos a **prohibición do uso de transxénicos**, a

adaptación das **dietas ás necesidades específicas** das persoas usuarias e a **redución do uso de plásticos**, substituíndoos por materiais seguros como vidro ou aceiro inoxidable.

Estamos diante dunha **oportunidade decisiva para mellorar a dieta das persoas máis vulnerábeis** —maiores, doentes, dependentes ou crianzas— e para poñer fin a unha **situación de mala calidade xeneralizada**, baseada demasiadas veces en produtos ultraprocesados, recalentados e servidos en envases de plástico. Tamén, **é a oportunidade de aliñar o sistema alimentario cos obxectivos do Pacto Verde Europeo e da estratexia Da Granxa á Mesa**, apostando pola introdución de alimentos locais e ecolóxicos que non só coiden a saúde pública das persoas, senón tamén o medio. É, en definitiva, unha ocasión para dar pasos firmes cara á **soberanía alimentaria** que precisamos.

Un encontro positivo

O encontro coa AESAN e o Ministerio de Consumo foi **positivo en termos xerais**. As demandas presentadas foron recibidas con interese. Así mesmo **valoramos a transparencia coa que explicaron aqueles asuntos que escapan das competencias** destas administracións e nos que non teñen capacidade de actuación.

O proxecto de Real Decreto inclúe **obrigas concretas e avaliábeis en materia de calidade nutricional e organoléptica**, con distribución mínima de grupos de alimentos, variabilidade nos menús e limitación do uso de pratos ultraprocesados. Tamén contempla estudar un **programa de seguimento do estado nutricional das persoas usuarias**, establecer **mínimos de consumo de froitas, verduras e legumes** de tempada e proximidade, e **introducir progresivamente produtos ecolóxicos** seguindo o modelo do decreto de comedores escolares.

No relativo ao **reparto de comida**, desde a AESAN estableceron que, aínda que **si que se pode incluír un aumento na frecuencia**, a decisión de contar con **cociñas in situ ou servizos de catering excede as competencias destes organismos**. A normativa terá un **alcance amplo**, aplicándose non só a residencias e hospitais, senón tamén a programas e centros como Xantar na Casa, centros de día ou de discapacidade. As institucións amosaron **acordo coas demandas**, aínda que recoñeceron que a súa **aplicación será complexa pola necesidade de coordinación interministerial**, comprometéndose a avanzar na medida das súas posibilidades.

Dende ASGADeD consideramos que este encontro supón **un paso adiante cara a garantir unha alimentación saudábel, digna e de calidade** para as persoas maiores e usuarias dos servizos asistenciais. **Seguiremos traballando para que as nosas demandas se concreten en compromisos reais** que melloren a vida das persoas máis vulnerábeis.