



PLAN INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LA COMUNIDAD DE MADRID



Comunidad de Madrid
CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO

PLAN INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

**PARA GARANTIZAR UNA ALIMENTACIÓN
SEGURA, SALUDABLE Y DE CALIDAD EN LA
COMUNIDAD DE MADRID**



Comunidad de Madrid

CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO



- Tirada:** 600 Ejemplares.
- Edición:** Febrero, 2005.
- Edita:** CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
Dirección General de Salud Pública y Alimentación.
- Depósito legal:** M-2462-2005.
- Imprime:** CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO
Secretaría General Técnica
Servicio de Asuntos Generales
Centro Digital de Reprografía.

ÍNDICE

1. JUSTIFICACIÓN
2. AMBITO Y ALCANCE
3. OBJETIVOS
4. LÍNEAS DE ACTUACIÓN
5. PRINCIPALES ACCIONES
6. OBSERVATORIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
7. INSTITUTO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
8. CONSEJO DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA
9. ESTRUCTURA
10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
11. PRESUPUESTO
12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA



1. JUSTIFICACIÓN

A principios del siglo pasado, cuando se hablaba de alimentación, no se pensaba en la calidad ni en la seguridad de los alimentos, sino más bien en su disponibilidad y cantidad, ya que éstos eran escasos y la prioridad era poder conseguirlos. Sin embargo, actualmente la situación ha cambiado de manera notable pues disponer de alimentos ya no es una limitación en la mayor parte de las sociedades de nuestro entorno y lo que preocupa es lo que comemos y cómo lo comemos. Hablamos entonces de calidad y seguridad alimentaria.

Desde comienzos del siglo XX en nuestro país, como en el resto de países desarrollados, se han producido importantes cambios relacionados con la industrialización, la urbanización y el desarrollo tecnológico y económico, que han dado lugar a nuevas formas de producción, procesado y distribución de los alimentos. Estos cambios han modificado y ampliado extraordinariamente los determinantes de la elección de los alimentos y, en definitiva, el comportamiento y los hábitos alimentarios de la población, con una gran repercusión en el estado nutricional de la misma y, por supuesto, nuestra Comunidad no ha sido una excepción.

Ciertos aspectos de esta evolución han sido realmente positivos. Sin embargo, otros muchos relacionados no sólo con nuestro modelo dietético, sino también con nuestro estilo de vida, como son la incorporación de la mujer al mercado laboral, las largas distancias de los centros escolares y laborales al domicilio familiar, los nuevos sistemas de organización familiar, la existencia de menos tiempo para las comidas durante las jornadas laborales, etc., han propiciado cambios en las pautas alimentarias de la población, alejándonos de nuestra dieta mediterránea tradicional.


La dieta de los españoles se ha basado tradicionalmente en el consumo de cereales, legumbres, aceite de oliva, patatas, frutas, hortalizas de temporada, leche, huevos, pescado y un moderado consumo de carne, y constituye la base de la Dieta Mediterránea que responde a lo que se considera dieta equilibrada y saludable.

En los últimos 40 años se han producido en la Comunidad de Madrid, al igual que en el resto de España, importantes cambios en el patrón de consumo alimentario, alejándose cada vez más de la llamada tripleta ideal: aquella que aporta el 12% de calorías totales a partir de las proteínas, el 30% de la grasa y el 58% restante a partir de los hidratos de carbono.

A lo largo de estos años se ha ido produciendo un cambio de tendencia hasta situar actualmente el aporte calórico de macronutrientes en un 14,4% de las calorías procedente de las proteínas, un 44,9% de la grasa y un 40,7% procedente de los hidratos de carbono.

Diversos estudios permiten objetivar que los hábitos alimentarios de la población de la Comunidad de Madrid se traducen en una dieta hiperproteica, hipergrasa y deficitaria en hidratos de carbono y fibra.





Esto se evidencia a partir de los últimos datos aportados por el Sistema de Vigilancia de Factores de Riesgo asociados a Enfermedades No Transmisibles (SIVFRENT) de la Comunidad de Madrid: El consumo de alimentos en población joven (15 y 16 años), muestra un patrón con escaso consumo de fruta y verduras y exceso de productos cárnicos, bollería y chucherías saladas (un 56,3% no consume al menos dos raciones de fruta al día y un 36% no consume al menos una de verdura; el 72,7% consumen dos o más raciones diarias de productos cárnicos y casi el 30% dos o más de galletas o productos de bollería). En población adulta el consumo de alimentos describe un patrón, similar al grupo anterior, con escaso consumo de fruta y verduras, especialmente de fruta fresca (un 30,6% no consume ninguna ración al día). El consumo de fruta y verdura es mucho menos frecuente en los hombres que en las mujeres, en todos los grupos de edad.

En la actualidad sabemos que las principales causas de mortalidad en los países desarrollados están relacionadas con la dieta. Así, en la definición de Objetivos de Salud en el 2004 de la Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo (DGSPAC) entre los principales problemas, directamente relacionados con la alimentación, se citan el cáncer de colon y recto, la cardiopatía isquémica, la hipertensión arterial y la diabetes, y se establecen como factores de riesgo, entre otros, la dieta rica en grasas, hipercalórica, pobre en fibra, con excesivo consumo de alcohol y bajo consumo de frutas y hortalizas, recomendando abordar una estrategia permanente sobre nutrición y hábitos alimentarios.

El sobrepeso y la obesidad son los trastornos nutricionales más frecuentes en las sociedades modernas, constituyendo actualmente uno de los problemas emergentes de salud pública.

En la población infantil española, el problema es especialmente preocupante ya que un 16,1% de niños entre 6 y 12 años tienen problemas de sobrepeso. En la Comunidad de Madrid, según los datos del SIVFRENT, el 36,8% de los adultos tienen sobrepeso y obesidad; sobre todo los hombres, que presentan un importante incremento del 19,1% en los últimos ocho años.

Los hábitos alimentarios adquiridos a edad temprana son decisivos para el comportamiento alimentario en la edad adulta y ésta, a su vez, puede incidir en el comportamiento de las siguientes generaciones. La educación en la escuela, en la familia, en el entorno y la influencia de los medios de comunicación social son determinantes en la adquisición de hábitos alimentarios saludables. Hasta ahora la Comunidad de Madrid viene dando respuesta a estas necesidades con diversas acciones. Sin embargo, es recomendable el diseño de un Plan que profundice en estas materias con nuevas intervenciones que complementen y potencien las que ya se vienen realizando.

Por otra parte, los ciudadanos demandan cada vez mayor información sobre los alimentos, les interesa saber qué es más saludable a la hora de elegir los alimentos que van a consumir, demandan productos más seguros y equilibrados que aporten, como valor añadido, efectos que mejoren la salud y la nutrición. Este interés por todo lo relacionado con la salud y sobre todo con aquellos productos

que pueden mejorar e incrementar la calidad de vida de los ciudadanos, hace que la industria alimentaria esté realizando una importante labor de desarrollo de productos que supuestamente aportan beneficios más allá de su composición nutricional, incluyendo mensajes en su etiquetado, presentación y publicidad, que llegan incluso, en algunos casos, a rozar los límites de la publicidad engañosa.

Las últimas crisis alimentarias han creado un grado de preocupación entre los consumidores, no siempre justificado en función del riesgo real, entre otras razones por el desconocimiento que la sociedad tiene acerca de todos los factores, procesos, mecanismos de control y de seguridad que se realizan antes de poner un producto alimentario en manos del consumidor final.

Las actuaciones de control alimentario que se llevan a cabo desde esta Administración pasan por garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos consumidos y evitar el fraude.

Las principales acciones llevadas a cabo en nuestra Comunidad, se enmarcan básicamente en actividades de inspección de industrias y establecimientos, en el control de las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos, en la toma de muestras y en el análisis de productos, así como en la intervención inmediata ante situaciones de riesgo o alertas alimentarias.

La información y educación sanitaria de todos los eslabones que intervienen a lo largo de la cadena alimentaria y la coordinación y colaboración con las diferentes Administraciones Estatales, Autonómicas y Locales encargadas del diseño y ejecución del control y la vigilancia de establecimientos y productos implicados, desde la producción primaria hasta su adquisición por el consumidor, son herramientas que permiten alcanzar cotas elevadas de seguridad de los alimentos y sobre las que se abren grandes posibilidades de mejora.

El consumo de alimentos en la Comunidad de Madrid supone un gasto anual de 10.000 millones de euros. El consumidor en nuestra región exige alimentos de calidad y una total transparencia en su puesta en el mercado. En este sentido y teniendo en cuenta que los posibles fraudes alimentarios están ligados estrechamente a aspectos económicos, es necesario conocer cuáles son sus factores inductores con el fin de poder prevenirlos, vigilarlos y en última instancia corregirlos. Estas actuaciones deben llevarse a cabo en estrecha colaboración con los agentes sectoriales implicados: productores de base, empresas agroalimentarias, consumidores y Administraciones responsables de la inspección y control, con el fin último de mejorar la calidad y fiabilidad de los alimentos.

Más del 90% de los alimentos que se consumen en la Comunidad de Madrid proceden de otras Comunidades Autónomas, por lo que el control a nivel de origen es difícilmente abordable desde nuestra Comunidad. Esto otorga un mayor protagonismo a los controles en la distribución y comercialización.

No obstante, hay que destacar el control oficial que realizan las autoridades competentes de la Comunidad de Madrid en la producción agrícola y ganadera para que las materias primas producidas en nuestra región lleguen a los



siguientes eslabones de la cadena alimentaria con las máximas garantías de seguridad y calidad.

Los programas de promoción de los “Alimentos de Madrid” impulsados desde las instituciones autonómicas de Agricultura y Desarrollo Rural han conseguido dotar a la Comunidad de Madrid de productos con Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas como los Vinos de Madrid, la Carne de la Sierra de Guadarrama y otras denominaciones de calidad sometidos a estrictos programas de control, siendo recomendable buscar sinergias con los programas que promuevan la alimentación saludable, equilibrada y de calidad en la Comunidad de Madrid, así como favorecer e impulsar su consumo.

En este marco, un tanto disperso, parece pertinente diseñar una estrategia que aborde todos los aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición de manera integral, ya que sólo desde una visión conjunta se podrán realizar actuaciones dirigidas a promover la salud alimentaria de los ciudadanos y a garantizar el más alto grado de seguridad de los mismos.

La preocupación de las Autoridades Sanitarias no debe ir encaminada exclusivamente a que los alimentos que consumamos sean seguros, sino también a que sean de calidad y que se combinen de forma adecuada para que sean capaces de cubrir nuestras recomendaciones dietéticas, es decir que nuestra dieta sea variada y equilibrada. Para ello, es necesario diseñar y desarrollar nuevas intervenciones que contribuyan a mejorar la salud de la población de la Comunidad de Madrid.

Por último, cabe señalar que el Plan Integral de Alimentación y Nutrición responde, así mismo, a las diversas estrategias a nivel mundial, europeo y nacional, para reducir la exposición a los principales factores de riesgo derivados de una alimentación poco saludable y a la falta de actividad física, estrechamente asociadas con la creciente carga que suponen hoy en día muchas enfermedades no transmisibles.

Así la reciente Estrategia Mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud (Mayo 2004) insta a los Estados Miembros a que elaboren, apliquen y evalúen las acciones recomendadas en la estrategia conforme a sus circunstancias, sirviendo como base para formular planes de acción regionales y nacionales dentro de un compromiso político sostenido y con la colaboración de todas las partes interesadas.



2. AMBITO Y ALCANCE

El Plan Integral de Alimentación y Nutrición de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid nace de la necesidad de diseñar una estrategia global que de cobertura a todas las iniciativas relacionadas con la alimentación en el ámbito de la Salud Pública.

Representa por tanto la estrategia alimentaria de nuestra Consejería, planificada para el período 2005-2008, y tiene como objetivo garantizar una alimentación segura, saludable y de calidad en la Comunidad de Madrid. En él se contemplan todas aquellas acciones encaminadas a reforzar la seguridad alimentaria, fomentar hábitos alimentarios saludables que mejoren la situación nutricional de la población, promover la calidad alimentaria en la Comunidad de Madrid y vigilar, desde la prevención, todos aquellos factores inductores del fraude alimentario.

En su desarrollo se contempla un análisis de la información existente, un diagnóstico de situación y una priorización reflejada a través de objetivos estratégicos y técnicos adecuados a las necesidades, demandas y comportamientos sociales, a las evidencias científicas y a los avances tecnológicos.

Las actividades propuestas se realizarán de manera continuada en forma de programas de mayor o menor envergadura, y otras formarán parte de campañas puntuales o de intervenciones muy concretas y limitadas en el tiempo. Por ello, se ha considerado conveniente destacar en el cronograma únicamente las acciones consideradas más novedosas y/o prioritarias o aquellas que, por sus características, tienen una clara ubicación temporal.

El carácter dinámico del Plan requiere a su vez una evaluación y seguimiento permanente que facilite la incorporación, el cambio o la reorientación de objetivos y actividades, planteando ámbitos susceptibles de mejora.

Partiendo del compromiso reflejado en el Plan de hacer pública la información y mantener una comunicación eficaz con todos los implicados y con la población en general, anualmente tendrá lugar una presentación en la que se describirán las acciones en curso y los resultados que se vayan obteniendo, con el fin de someter estas actividades a una discusión constructiva que refuerce las líneas de actuación más positivas y reoriente las más débiles o deficitarias.

Dentro del Plan se configura la creación del OBSERVATORIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN como instrumento de apoyo que permitirá detectar los principales factores de riesgo en seguridad alimentaria, conocer los factores inductores del fraude alimentario, los datos del consumo de alimentos, el perfil nutricional de la dieta así como los hábitos alimentarios y las nuevas tendencias de consumo. El Observatorio es, por tanto, una herramienta necesaria en la toma de decisiones, basada en el análisis y seguimiento de aquellos aspectos que pudieran tener influencia en Alimentación y Nutrición.

También se incluye dentro del desarrollo del Plan, la futura creación del INSTITUTO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LA COMUNIDAD DE



MADRID, como órgano de investigación, asesoramiento e intervención en materia nutricional, que impulsará la coordinación entre la iniciativa pública y privada, actualmente dispersa en numerosos Departamentos de Investigación, Fundaciones y Asociaciones.

Desde el Plan se propone una actuación concertada de todos los actores implicados en materia alimentaria en la Comunidad de Madrid, pues se plantea como el marco de integración, colaboración y coordinación que permita abordar de manera flexible los diferentes enfoques pluridisciplinares del ámbito de la alimentación, en la salud y protección de los consumidores. El cumplimiento de esta tarea requiere la implicación efectiva entre las diferentes estructuras y órganos administrativos competentes, así como la de los diversos agentes, sectores, medios de comunicación y consumidores.

En consecuencia, la ejecución del Plan otorga un gran protagonismo a todos los agentes que intervienen en la cadena alimentaria (desde la industria alimentaria hasta la distribución y comercialización), así como a la Red Sanitaria Asistencial, principalmente a través de las Unidades de Atención Primaria, a las Asociaciones de Consumidores, y a los distintos Sectores del mundo académico, científico y profesional como asesores y ayaes, con su conocimiento y experiencia, cuando así lo requiera el Plan.

Con la participación de todos ellos se prevé la constitución de foros de debate y colaboración que faciliten la puesta en marcha de acciones tendentes a mejorar la seguridad y calidad de los alimentos que se comercializan en la Comunidad de Madrid, fomentar hábitos nutricionales saludables, así como la formación e información de profesionales y consumidores.

Entre los requerimientos del Plan, figura un nuevo modelo de organización sanitaria más eficiente y cercana a los problemas actuales y emergentes de la Comunidad, que debe adelantarse en la búsqueda de soluciones a los previsibles cambios que han de producirse en el campo de la alimentación y la nutrición.

En el ámbito de la Consejería de Sanidad y Consumo, desde el punto de vista organizativo y funcional, la principal responsabilidad en la ejecución del Plan recae en la Dirección General de Salud Pública Alimentación y Consumo, la coordinación en la Subdirección General de Alimentación, y la aplicación técnica compartida entre las diferentes Subdirecciones Generales competentes en el ámbito del Plan encargadas de la gestión y coordinación de programas y actividades necesarias para lograr los objetivos propuestos.

La colaboración de todas las partes implicadas en el ámbito de la Administración Pública, contempla por supuesto la colaboración de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, y de las distintas Consejerías de nuestra Comunidad con competencias relacionadas con la alimentación, como la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica (en el ámbito de Agricultura), la Consejería de Educación y la Consejería de Familia y Asuntos Sociales.

Tampoco hay que olvidar en el ámbito internacional a la Unión Europea ni a otros organismos, entre los que destacan la FAO y la OMS, como referencia normativa,



técnica y científica. De hecho, la configuración del Plan de Alimentación y Nutrición de la Comunidad de Madrid responde tanto a los requerimientos de la OMS a través de “La estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud”, como a “la Resolución del Consejo de la Unión Europea sobre la salud y la nutrición”.



3. OBJETIVOS

• OBJETIVOS DE CARÁCTER GENÉRICO

- Potenciar las garantías de seguridad alimentaria de los alimentos que se consumen en la Comunidad de Madrid. ALIMENTACIÓN SEGURA.
- Mejorar la dieta de los madrileños sus hábitos alimentarios y por tanto su estado nutricional. ALIMENTACIÓN SALUDABLE.
- Promocionar la calidad alimentaria en la Comunidad de Madrid y vigilar la posible aparición de fraudes alimentarios anticipándose a la implantación de medidas correctoras de los mismos. ALIMENTACIÓN DE CALIDAD.
- Integrar las intervenciones de promoción de la calidad, seguridad alimentaria y nutrición que se promuevan desde la Consejería en el marco del Plan, buscando sinergias con instituciones, sector empresarial y consumidores para proteger la salud y los legítimos intereses de los madrileños.

• OBJETIVOS DE CARÁCTER ESPECÍFICO

- Recoger, procesar y difundir información sobre alimentación fundamentalmente a través del Observatorio de Alimentación y Nutrición.
- Fomentar la investigación en el campo de la alimentación y de la nutrición a través del Instituto de Alimentación y Nutrición impulsando la colaboración con instituciones, entidades y otros organismos competentes en esta materia.
- Potenciar una colaboración estable con los agentes sectoriales y los consumidores, con vistas a la mejora sistemática de una alimentación segura, saludable y de calidad.
- Generar en los consumidores confianza en las instituciones, aumentando la fiabilidad y el prestigio de éstas, tanto en lo que se refiere a garantías y eficacia en la vigilancia de los alimentos consumidos, como en la protección al consumidor frente a posibles fraudes alimentarios.
- Favorecer la información y formación de los profesionales y de la población en materia de Alimentación y Nutrición.
- Optimizar la eficacia y rentabilidad social de los recursos humanos, técnicos y económicos empleados en la Comunidad de Madrid en el campo de la Alimentación y Nutrición.



4. LÍNEAS DE ACTUACIÓN

El Plan de Actuación incluye **TRES GRANDES LÍNEAS**:

- La primera está centrada en potenciar la **SEGURIDAD ALIMENTARIA INTEGRAL** para los consumidores de la Comunidad de Madrid, entendiendo por **Alimentación Segura** aquella en la que existe una garantía de la higiene y seguridad (inocuidad y salubridad) de los alimentos, productos alimenticios y alimentarios y sus materias primas, en las distintas fases desde la producción (cultivo, cría, procesado y envasado), distribución (almacenamiento y transporte), hasta su venta y consumo, impidiendo o disminuyendo las causas de contaminación, la nocividad, la peligrosidad y la toxicidad.

Existe un amplio desarrollo estructural, normativo y operativo referente a seguridad alimentaria, a nivel europeo, nacional, regional y local. En concreto, la Comunidad de Madrid cuenta con importantes estructuras y programas dedicados a esta materia.

Por otra parte, el actual marco normativo de la Unión Europea en higiene de los alimentos se plantea como el marco más idóneo para garantizar un elevado grado de protección de la salud de los consumidores, lo que genera un ambiente de confianza por parte de los mismos en relación con la seguridad de los alimentos. En este marco normativo cooperan necesariamente todas las administraciones implicadas a través de mecanismos de participación, interpretación y aplicación, vigilancia y control.

Es necesario, a su vez, seguir desarrollando, en coordinación con los agentes implicados, aquellas actividades relativas a la identificación y vigilancia de factores de riesgo en seguridad alimentaria. Para ello se requiere un planteamiento integrado, desde la producción primaria hasta su puesta en el mercado, así como el compromiso de todos aquellos operadores que intervienen en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

En este marco, es preciso definir planes de actuación y anualmente concretar programas de inspección y control que incluyan todas las fases de la cadena alimentaria, desde la producción, elaboración, transporte, almacenamiento, distribución, hasta la venta al consumidor final.

Se hace necesario a su vez clarificar los órganos y niveles de representación institucional, de manera que en todo momento puedan identificarse los interlocutores en cada uno de los aspectos relacionados con la seguridad de los alimentos, partiendo del conocimiento de quiénes son los responsables y cuáles son sus competencias.

- La segunda línea de actuación, **Alimentación Saludable**, definida como aquella que además de cumplir con los criterios de seguridad presenta un valor nutritivo acorde con las necesidades específicas del consumidor, contempla la mejora



sistemática de la **DIETA** consumida por la población de la Comunidad de Madrid y, en consecuencia, la mejora también de su **ESTADO NUTRICIONAL**.

A pesar de que contamos con una posición privilegiada en el área mediterránea para disfrutar de los beneficios de la amplia disponibilidad de productos característicos de esta región, paradójicamente el patrón alimentario de la Comunidad de Madrid se va alejando peligrosamente de este modelo de dieta, acercándose a un consumo más occidental, donde no suelen existir problemas de enfermedades carenciales, sino patologías asociadas a dietas desestructuradas, unidas a un sedentarismo cada vez más en aumento. Por ello, es fundamental incidir en el estudio de la exposición a los distintos factores de riesgo en los diferentes grupos de población, así como en las pautas ligadas a la alimentación que se alejan de los hábitos saludables.

La modificación positiva de los hábitos de consumo requiere de una política nutricional basada en acciones encaminadas a la información y formación de la población sobre los objetivos nutricionales más adecuados; acciones que deben plantearse desde la infancia, ya que es en esta etapa donde se conforman los hábitos alimentarios que van a perdurar, casi con seguridad, en la edad adulta. Por tanto, es imprescindible conocer qué comen los niños en la escuela y su complementariedad con los menús que se consumen en el hogar. Si tenemos una visión clara de cómo come la población infantil y juvenil, tendremos una visión del futuro de la alimentación en la Comunidad de Madrid.

Por otro lado, hay que mantener un adecuado nivel de información en la población respecto a la oferta de alimentos nuevos y de presentaciones publicitarias que pudieran inducir a error, de manera que el consumidor pueda hacer una elección responsable. Ello debe ir de la mano de una adecuada regulación normativa.

En este sentido, es necesario desarrollar intervenciones dirigidas a los niños, jóvenes, mayores y otros grupos de población especialmente sensibles, con objeto de mejorar su estado nutricional.

- La tercera línea de actuación se concreta en torno a la **PROMOCIÓN DE LA CALIDAD, PREVENCIÓN Y VIGILANCIA DEL FRAUDE ALIMENTARIO** en la Comunidad de Madrid, entendiéndose por **Alimentación de Calidad** aquella que cumple con las especificaciones o características establecidas por su norma definitoria o por su identidad o autenticidad, tradicional o consensuada, en relación, fundamentalmente, con su composición e ingredientes, los procesos experimentados y características del producto terminado y dispuesto para el consumo, lo que le hace apto para una determinada denominación.

La Comunidad de Madrid cuenta con más de cinco millones y medio de consumidores potenciales que exigen alimentos de calidad y transparencia en su puesta en el mercado. Por ello, un objetivo prioritario debe ser garantizar la oferta de alimentos de calidad. Para conseguir este objetivo, cobra vital importancia una decidida comunicación e información al consumidor, así como la potenciación de la cooperación con agentes sectoriales y consumidores. De esta forma se



neutraliza la posible generación de alarmas sociales producidas por la desinformación, no siempre basadas en un riesgo real.

El fraude alimentario está directamente relacionado con factores económicos asociados a los diferentes sectores industriales. Sólo desde un profundo conocimiento de esos sectores (estructura, dimensión, movimientos comerciales, etc.), y de los posibles factores inductores del fraude, se podrá garantizar la calidad de los productos alimenticios. Para ello, es preciso llevar a cabo estudios sectoriales que identifiquen y caractericen esos factores, con el fin de definir las medidas a adoptar para su prevención y control. La diversidad de productos y presentaciones existentes en el mercado alimentario hacen necesario un análisis y unas acciones de priorización en función de su repercusión. Todas estas actuaciones han de llevarse a cabo con la cooperación de los representantes sectoriales de la industria alimentaria.

En este sentido, se deben incluir también actividades de promoción de la calidad alimentaria, buscando las sinergias y colaborando activamente con las actuaciones que se llevan a cabo por los responsables de Agricultura de la Comunidad de Madrid, para promover los “Alimentos de Calidad”, con iniciativas que estimulen al sector productor, de transformación y comercialización, a buscar la mejora de la calidad y las máximas cotas de seguridad alimentaria plasmadas con la puesta en marcha de mecanismos de reconocimiento público de los empresarios que apuesten decididamente por la calidad.

En esta tercera línea se integrarían todas aquellas iniciativas orientadas a la identificación, análisis y proyección cualitativa y cuantitativa del consumo de alimentos en la Comunidad de Madrid. Para ello se debe contar con un adecuado sistema de información, imprescindible para la planificación y gestión de las políticas alimentarias de la Comunidad de Madrid, tanto en lo relativo a hábitos de consumo de alimentos (seguimiento y comparación) como a pautas de conducta y tendencias (riesgos, amenazas, etc.) en el consumo y/o adquisición de tales alimentos.



5. PRINCIPALES ACCIONES

Hay que tener en cuenta que el Plan es dinámico y por tanto en su desarrollo se podrán ir incorporando acciones que se consideren adecuadas para cumplir con los objetivos del mismo.


Las principales acciones para desarrollar el Plan Integral de Alimentación y Nutrición, se han diferenciado en dos grandes grupos:

- En términos de Planificación, Coordinación y Representación Institucional.
- En términos de Gestión.

Las acciones correspondientes al primer grupo son transversales y por tanto se presentan conjuntamente. Sin embargo, las acciones en términos de gestión son específicas y están directamente relacionadas con cada una de las tres líneas de actuación que figuran en el Plan, por ello se presentan en bloques diferenciados.

En términos de Planificación, Coordinación y Representación Institucional

- Planificación, programación y evaluación de todas las políticas, acciones e intervenciones en nutrición y control alimentario en nuestra región
- Análisis de demandas y priorización de necesidades en alimentación y nutrición.
- Identificación de riesgos en la adquisición y consumo de alimentos.
- Propuesta, elaboración y tramitación de proyectos normativos para dar respuesta a las necesidades y peculiaridades de la Comunidad de Madrid en materia alimentaria y nutricional.
- Seguimiento y homogeneización de criterios con organismos implicados en el campo de la nutrición y del control oficial de alimentos, en el ámbito nacional, regional y local.
- Representación Institucional en materia de nutrición, calidad y seguridad alimentaria.
- Coordinación de las actividades de investigación con especialistas procedentes de universidades, fundaciones y otras instituciones con relevancia en el campo de la alimentación y la nutrición.
- Promoción de la alimentación segura, saludable y de calidad, desde la perspectiva de la información a todos los sectores implicados y a los consumidores con el fin de mejorar la alimentación en su conjunto.

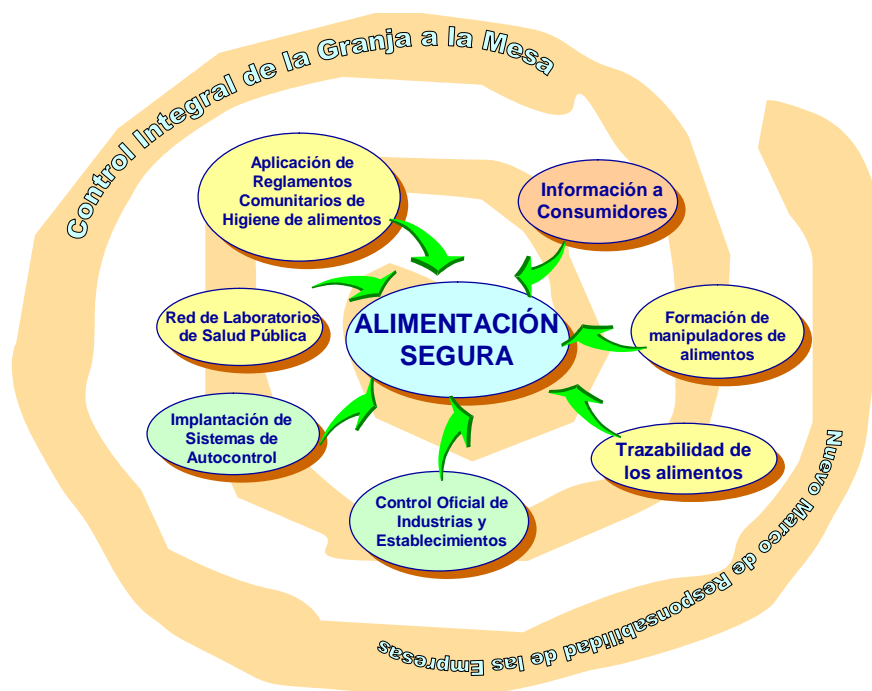
- 
- Instauración de mecanismos y espacios de participación y coordinación entre todos los organismos y entidades que tienen competencias en materia de control e inspección alimentaria, así como con Universidades, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Fundaciones, Asociaciones y Sociedades Científicas de la Comunidad de Madrid en materia de Alimentación y Nutrición.
 - Coordinación de acciones entre las distintas Administraciones competentes en materia de alimentación, con el fin de optimizar los recursos empleados buscando la máxima eficiencia.
 - Implantación de sistemas de gestión de calidad, como herramienta de mejora y modelo de trabajo en los ámbitos de la calidad y seguridad alimentaria, con el fin de armonizar actuaciones y promover la confianza del consumidor.

En términos de gestión

1.- Acciones con las que se pretende garantizar una **Alimentación Segura** para el consumidor:

- Control Oficial de alimentos y productos alimenticios, para la prevención de riesgos en establecimientos e industrias alimentarias.
- Gestión de las autorizaciones sanitarias en el ámbito alimentario: Registro General Sanitario de Alimentos, laboratorios, centros de formación de manipuladores de alimentos, etc.
- Definición y aplicación de un Plan Estratégico de Acción en Mataderos que integre las acciones de inspección y control con aspectos relacionados con la trazabilidad de productos, bienestar animal, prevención y control de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles etc.
- Recogida de muestras y análisis periódico de productos alimenticios para la vigilancia y control de contaminantes y agentes zoonóticos presentes en los alimentos.
- Fomento de las prácticas higiénicas de manipulación de alimentos promoviendo la mejora en la formación de los profesionales de la alimentación.
- Desarrollo de planes de acción y mejora de sistemas de control ante problemas emergentes, crisis alimentarias y alertas.
- Mejora de la Red de Laboratorios Oficiales de la Comunidad de Madrid.

- Desarrollo y consolidación del Programa de Implantación de Sistemas de Autocontrol en los establecimientos alimentarios de la Comunidad de Madrid.
- Fomento de la implantación de Guías de Prácticas Correctas de Higiene en establecimientos alimentarios.



2.- Acciones dirigidas a mejorar la dieta de los madrileños, sus hábitos alimentarios y su estado nutricional. **Alimentación Saludable.**

- Fomento de la Dieta Mediterránea y promoción de hábitos saludables en alimentación entre la población de la Comunidad de Madrid a través de actividades de formación e información.
- Vigilancia, análisis y seguimiento del estado nutricional de la población.
- Adecuación de los actuales sistemas de vigilancia, con las encuestas y los estudios necesarios para ofrecer un diagnóstico continuado del perfil nutricional de la dieta consumida por la población.
- Elaboración de recomendaciones dietéticas según los distintos grupos de edad.

- Desarrollo de mecanismos de intervención para mejorar la dieta de los escolares, en base al análisis y valoración de los menús que consumen.
- Desarrollo de acciones de intervención, información y educación sanitaria para prevenir los riesgos asociados a las nuevas pautas de consumo alimentario.
- Análisis y control del etiquetado nutricional así como de la publicidad de alimentos nuevos, funcionales, dietéticos, modificados genéticamente, fortificados, complementos alimenticios y en general todos los alimentos con alegaciones nutricionales y de propiedades saludables.
- Participación en el desarrollo de la Estrategia Integral de Obesidad, Nutrición y Actividad Física del Ministerio de Sanidad y Consumo y adaptación a las peculiaridades de la Comunidad de Madrid, con la elaboración de un plan de acción específico.
- Puesta en marcha de acciones tendentes a canalizar las iniciativas públicas y privadas como fuentes de financiación de proyectos de investigación en el campo de la Nutrición.



3.- Acciones necesarias para garantizar la oferta de **Alimentos de Calidad**.

- Identificación de factores inductores del fraude alimentario y desarrollo de actividades de prevención y medidas de control del mismo
- Puesta en marcha de Mesas Sectoriales y/o Paneles de Expertos en calidad alimentaria con el fin de poder comparar, aportar y discutir sus valoraciones y propuestas respecto a la situación y las perspectivas del control y promoción de la calidad alimentaria.
- Desarrollo de campañas, jornadas y programas de comunicación, difusión y formación con los sectores profesionales y los consumidores.
- Vigilancia y control del cumplimiento de las Normas de Calidad de productos alimenticios.
- Realización de diagnósticos de situación en sectores alimentarios y análisis de mercado de productos específicos que proporcionen pautas concretas de intervención.
- Diseño y desarrollo de un sistema de información en materia de calidad y consumo alimentario.
- Realización de la memoria anual de alimentación.
- Realización de encuestas y sondeos de opinión sobre tendencias y pautas de conducta en el consumo de alimentos: valoración y evolución.
- Diseño de circuitos de recogida de información en centros de comercialización de alimentos mediante la visualización directa en punto de venta, con el fin de efectuar un seguimiento de la calidad de los alimentos.
- Control oficial y estudio del etiquetado y presentación de productos en materia de calidad alimentaria.
- Evaluación y seguimiento de sistemas de trazabilidad de los productos alimenticios elaborados en la Comunidad de Madrid.
- Diseño y gestión de la página Web de alimentación que incluya contenidos sobre nutrición, calidad y seguridad alimentaria como herramienta de divulgación de información actualizada y sistemática sobre alimentación.





Los resultados obtenidos más significativos se difundirán mediante diversas actuaciones diferenciadas y complementarias, como la Memoria Anual de Alimentación de la Comunidad de Madrid y la Jornada Anual sobre Nutrición, Calidad y Seguridad Alimentaria.

Esta Jornada se diseña persiguiendo dos grandes objetivos:

Por un lado, exponer las políticas de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid en materia de nutrición, calidad y seguridad alimentaria, informando sobre las actividades realizadas durante el año, presentando una Memoria Anual de Alimentación y definiendo las prioridades en estos campos.

Por otro lado, se trata de dejar patente, ante el resto de agentes y sectores implicados en el Plan, que los temas relativos al Control del fraude, la Calidad y la Seguridad Alimentaria ostentan máxima prioridad entre los objetivos y preocupaciones de la Consejería, así como proyectar la importancia de todas las estrategias en materia de alimentación. Para ello se pretende contar con el refrendo de las más altas personalidades públicas de la Comunidad de Madrid, con el consiguiente efecto de imagen ante la industria, distribución y consumo.

PRINCIPALES ACCIONES DEL PLAN INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Observatorio de Alimentación y Nutrición

Instituto de Alimentación y Nutrición

Alimentación Segura

- Definición de Planes y Programas en materia de seguridad alimentaria.
- Evaluación de resultados y cumplimiento de normativas.
- Desarrollo de programas de Inspección. Control Oficial.
- Coordinación con otras Instituciones.
- Elaboración de normativas.
- Promoción de la implantación de sistemas de autocontrol en industrias alimentarias.
- Desarrollo de programas de vigilancia de contaminantes químicos y microbiológicos en alimentos.

Alimentación Saludable

- Dieta mediterránea y hábitos alimentarios.
- Menús escolares.
- Educación para la salud en alimentación y nutrición.
- Recomendaciones Dietéticas
- Etiquetado nutricional y publicidad engañosa.
- Nuevos alimentos, dietéticos, alimentos funcionales, alimentos transgénicos, etc
- Nutrición y grupos de riesgo.

Alimentación de Calidad

- Definición de Planes y Programas en materia de calidad alimentaria
- Estudios sectoriales (factores inductores del fraude) y paneles de expertos.
- Coordinación con representantes sectoriales.e institucionales.
- Tendencias y pautas de consumo de alimentos: valoración y evolución.
- Diseño de campañas de promoción de la calidad de los alimentos.
- Análisis de demandas y priorización de necesidades en Alimentación.
- Memoria anual de alimentación de la Comunidad de Madrid.

CONSEJO DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



6. OBSERVATORIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

El observatorio se concibe como una herramienta de apoyo a la toma de decisiones, basada en el **análisis y seguimiento** de aquellos aspectos que pudieran tener influencia en la alimentación desde un punto de vista **integral**, tanto en lo relativo a la seguridad de los productos, a su calidad, a sus características nutricionales, al modo en que son puestos en el mercado, así como a los hábitos de consumo de la población.

Los **OBJETIVOS** del Observatorio son:

- Ser sensible en la detección de cualquier variación de interés en el campo de la alimentación.
- Permitir identificar el origen de los factores inductores de esas variaciones.
- Ayudar a la planificación de objetivos y actividades en Alimentación y Nutrición.
- Recoger, procesar y remitir información relacionada con la Alimentación y la Nutrición, y ser referente, en el marco de sus competencias, entre todos aquellos organismos y entidades con implicación en la materia.
- Realizar y coordinar estudios estratégicos y sectoriales, con carácter regular, que permitan mejorar el conocimiento de la situación en el campo de la alimentación.
- Establecer un seguimiento sistemático del sector alimentario de la Comunidad de Madrid con el fin de mantener un diagnóstico del mismo desde una visión integral de conjunto.
- Realizar encuestas y sondeos de opinión sobre alimentación con el fin de recoger y analizar las principales opiniones e inquietudes de los consumidores.
- Ser un punto de encuentro que facilite la interrelación, la reflexión y el diálogo entre los representantes de los sectores y consumidores con la Administración, y permita el intercambio fluido de información entre todos ellos.
- Promover nuevas iniciativas tendentes a la mejora de la alimentación en su conjunto.

La **METODOLOGÍA** de trabajo y el **FUNCIONAMIENTO** del Observatorio se centra principalmente en:

- Generar un sistema de información propio sobre alimentación y nutrición que permita la recogida de la información generada en las diferentes fuentes de forma estructurada, homogénea y fiable.
- Sistematizar la difusión de la información recogida en el Observatorio mediante el establecimiento de un sistema de indicadores cuantitativos y cualitativos que permita conocer periódicamente la situación y la evolución de los principales factores que influyen en la alimentación.
- Suministrar información actualizada mediante la divulgación de estudios e informes realizados en el marco del Observatorio y facilitar el acceso a la



información con la puesta en marcha de una página Web sobre alimentación y nutrición.

- Coordinar grupos de trabajo en los que participen diferentes profesionales con el objeto de profundizar en el conocimiento del sector alimentario y sus principales problemas y de esta forma establecer propuestas de mejora tendentes a solucionarlos.

Para el desarrollo de sus funciones, el **Observatorio**, debe estar al día y disponer de la información relacionada con las tres líneas abordadas desde el Plan: Alimentación Segura, Saludable y de Calidad.

- Para conocer lo principales factores de riesgo en seguridad alimentaria, la información debe abarcar los distintos eslabones de la cadena alimentaria (producción primaria, transformación y distribución), los riesgos derivados de la incorrecta manipulación y los derivados de todo tipo de contaminación biótica y abiótica .
- Para prevenir y controlar los factores inductores del fraude alimentario puede abordarse el estudio de la composición y etiquetado de los productos, el análisis de los factores económicos condicionantes y la constitución de paneles de expertos en la materia, entre otros mecanismos.
- Además, el Observatorio debe mantenerse actualizado sobre los datos de consumo de alimentos y sobre el perfil nutricional de la dieta consumida por la población, por grupos de riesgo y edad. Para ello recurrirá a la búsqueda y análisis de fuentes de información sobre hábitos y tendencias de consumo alimentario referidos preferentemente a colectivos de interés como niños, personas mayores, etc....



7. INSTITUTO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Está bien demostrado que la alimentación y el estado nutricional participan en el desarrollo y la expresión clínica de ciertas patologías, por el contrario, el equilibrio nutricional basado en la variedad y en la moderación de la dieta, manteniendo los hábitos alimentarios, son garantía de un buen estado de salud y calidad de vida.

El Instituto de Alimentación y Nutrición de la Comunidad de Madrid pretende ser un órgano de consulta y asesoramiento, cuya misión será conocer e impulsar estudios científicos de los problemas de la alimentación y la nutrición en nuestra Comunidad. En consecuencia, deberá establecer recomendaciones en materia de alimentación y nutrición para la población y los profesionales del sistema sanitario.

Entre sus funciones estará la de promover la investigación en el campo de la nutrición y la alimentación desde diferentes puntos de vista.

Por otra parte, una de sus prioridades será la de favorecer la correcta elección de los alimentos en función de las necesidades de los consumidores, procurando constituir una dieta saludable. Para ello será preciso fomentar la información en materia de educación nutricional, de manera que tengan capacidad para elegir adecuadamente.

En el marco del Instituto se llevarán a cabo acciones relativas al análisis de información en el ámbito de la nutrición y a la canalización de las actividades de investigación que lleven a cabo diferentes organismos y entidades con relevancia en la materia. Para ello deberá articularse en Unidades de Análisis e Investigación.

El Instituto impulsará la coordinación entre la iniciativa pública y privada, así como entre diversas entidades como asociaciones de consumidores, asociaciones empresariales, fundaciones, red de asistencia sanitaria, etc. de manera que exista en nuestra Comunidad una estrategia integral con un enfoque multisectorial para favorecer la promoción de la calidad nutricional entre la población.

Con independencia de la financiación pública, el Instituto promoverá acuerdos con los sectores privados como industrias alimentarias, fundaciones, asociaciones, etc., con el fin de dotarse de los recursos necesarios para poder llevar a cabo las acciones de investigación en el campo de la nutrición y de fomento de hábitos alimentarios saludables entre la población madrileña.

Los ámbitos de intervención serán principalmente:

- Investigación nutricional y dietética.
- Educación nutricional.



- Valoración y control de las comidas consumidas en centros escolares e instituciones para mayores, y análisis de su complementariedad con las consumidas realizadas fuera de estos.

Las intervenciones se llevarán a cabo, en función de la necesidad que se determine, sobre distintos grupos poblacionales: niños, escolares, ancianos, grupos de riesgo por alta ingesta de grasa o que desarrollan una escasa actividad física, en los que es posible al aparición de distintos problemas nutricionales: sobrepeso, obesidad, hipertensión, etc.



8. CONSEJO DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

El Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid es, tal y como se recoge en el Art. 48 de la Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y en el decreto 183/2002 que regula su composición y funcionamiento, un “Órgano de coordinación y asesoramiento en materia de seguridad e higiene de los alimentos”.

Tiene entre sus fines:

- Actuar como órgano de consulta y asesoramiento del Consejero de Sanidad y Consumo.
- Emitir informes y elaborar propuestas.
- Conocer anteproyectos normativos.
- Impulsar la coordinación entre la iniciativa pública y privada.
- Apoyar la gestión de alertas alimentarias.
- Promover la información.
- Proponer estudios y líneas de investigación.
- Otras actividades que mejoren la salud a través de una alimentación saludable.

Para lograr esos fines, actúa mediante:

- El Pleno, integrado por:
 - Comunidad de Madrid.
 - Ayuntamiento de Madrid.
 - Federación Madrileña de Municipios.
 - Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
 - Universidad Complutense de Madrid.
 - Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
 - Asociaciones empresariales y profesionales
 - Organizaciones Sindicales.
 - Organizaciones Agrarias.
 - Organizaciones de Consumidores.
 - Colegios Profesionales.
 - Expertos.
- Comité Científico.
- Comité de Alertas.
- Comisiones de Trabajo.



Naturaleza: (Art. 48 LOSCAM)

Órgano de coordinación y asesoramiento en materia de seguridad e higiene de los

Composición: (Art. 4 del Decreto 183/2002)

- Presidente, 2 Vicepresidentes, Coordinador y Secretario
- 28 vocales:
 - Ocho Vocales: Administraciones públicas y Colegios Profesionales
 - Cuatro Vocales: Organizaciones sindicales y Asociaciones Empresariales
 - Ocho vocales: Representación de organizaciones profesionales

Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria

Fines:

- Impulsar la participación de los operadores económicos, de los agentes sociales y los consumidores a través de sus organizaciones
- Aportar asesoramiento científico a la Autoridad Sanitaria...
- Promover la información en los sectores profesionales y los consumidores en materia de S. A.
- Colaborar con la administración sanitaria...

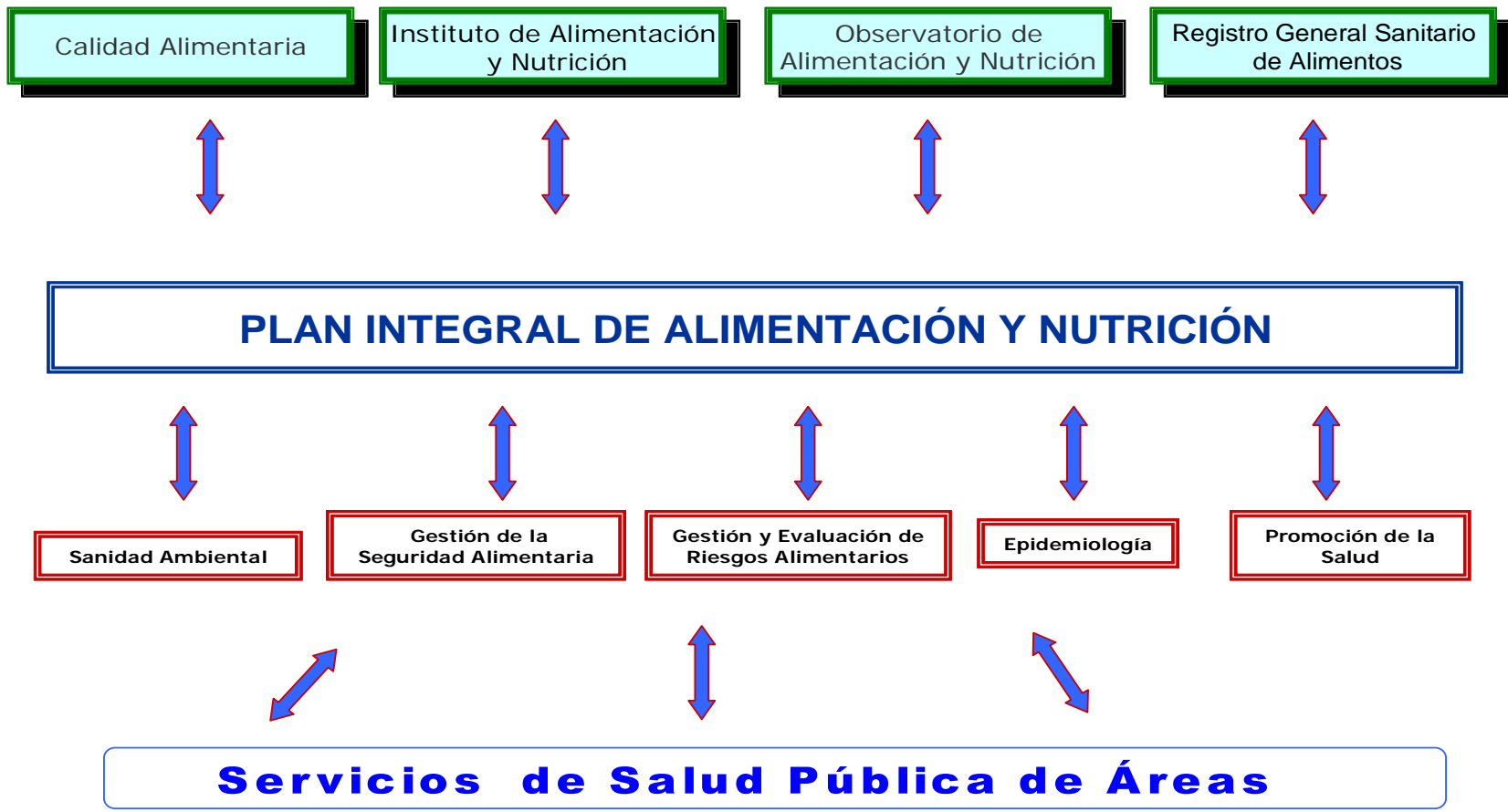
Marco Legal:

Creado por Decreto 87/2000 del Consejo de Gobierno de la C. M.
LOSCAM: Capítulo V
Decreto 183/2002 (Regula la composición y funcionamiento)



9. ESTRUCTURA





RECURSOS HUMANOS NECESARIOS

Para llevar a cabo las actividades relacionadas en el Plan Integral de Alimentación y Nutrición, está previsto contar con los siguientes recursos humanos de la Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo:

- Una Subdirección General de Alimentación de la que dependen tres Servicios. El Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública.
- Una Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, de la que dependen dos Servicios.
- 11 Servicios de Salud Pública de Área con 126 Técnicos Superiores, que llevan a cabo tareas de inspección y la promoción de la salud.
- El Laboratorio Regional de Salud Pública con 40 Técnicos.
- El resto de Subdirecciones con competencias en alimentación y nutrición.



10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

LÍNEA DE ACTUACIÓN	AÑO		
	2005	2006	2007
<u>PLANIFICACIÓN</u>			
Planificación, programación y evaluación de todas las políticas, acciones e intervenciones en nutrición y control alimentario	→		
Análisis de demandas y priorización de necesidades en alimentación y nutrición	→		
Seguimiento y homogeneización de criterios con organismos implicados en el campo de la nutrición y del control oficial de alimentos en el ámbito nacional, regional y local	→		
<u>INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS</u>			
Estudios sectoriales concretos	Carne, aves y huevos	→	
	Leche	→	
	Pesca		→
	Jamón curado	→	
	Aceite	→	
	Pan y bollería	→	
	Aguas embotelladas		→



LÍNEA DE ACTUACIÓN		AÑO		
		2005	2006	2007
Paneles de expertos para la prevención del fraude alimentario	Jamón curado	↔		
	Pan y bollería	↔		
	Aceite	↔		
	Pesca		↔	
	Aguas embotelladas		↔	
Estudio sobre circuitos de recogida de información en centros de comercialización de alimentos	Diseño	↔		
	Ejecución		↔	
	Control en el territorio			↔
Estudio de microorganismos en alimentos	Salmonella en huevos y carne de pollo	↔		
	Salmonella en carne de cerdo	↔		
	Listeria en productos de pesca ahumados		↔	
	Otros microorganismos emergentes			↔
Instituto de Alimentación y Nutrición de la Comunidad de Madrid	Diseño	↔		
	Creación y funcionamiento		↔	
	Desarrollo de actividades			↔
Estudio sobre alimentos para deportistas, y complementos alimenticios			↔	
Estudio del etiquetado en alimentos especiales para grupos de riesgo			↔	



LÍNEA DE ACTUACIÓN	AÑO		
	2005	2006	2007
<u>HÁBITOS ALIMENTARIOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO</u>			
Análisis de las bases documentales disponibles sobre consumo alimentario: panel consumo MAPA, encuesta de presupuestos familiares, encuesta nacional de nutrición y alimentación, paneles...	←	→	→
Adecuación del Sistema de Vigilancia de Factores de Riesgo Asociados a Enfermedades no Transmisibles. Valorar nuevas prestaciones (grupos de edad o sexo...)	←	→	→
Sistema de evaluación de los hábitos alimentarios en la Comunidad de Madrid: encuesta sobre hábitos de consumo y tendencias (consumidores, distribución, instituciones...). Paneles de consumo	←	→	→
<u>CONTROL OFICIAL</u>			
Revisión permanente del marco legal y reglamentario en materia alimentaria y nutricional, participación en la creación de nuevas propuestas normativas de la Unión Europea y Estatal, así como la revisión de los Reglamentos Técnicos propuestos por los países miembros.	←	→	→
Propuesta, elaboración y tramitación de proyectos normativos y/o legislativos para dar respuesta a las necesidades y peculiaridades de la Comunidad de Madrid en éste ámbito	←	→	→
Control Oficial de alimentos para la prevención y control de riesgos en establecimientos e industrias alimentarias	←	→	→



LÍNEA DE ACTUACIÓN	AÑO		
	2005	2006	2007
Recogida de muestras y análisis anual de productos alimenticios para la vigilancia y control de contaminantes y agentes zoonóticos presentes en los alimentos	←————→		
<u>FORMACIÓN E INFORMACIÓN A CONSUMIDORES Y EMPRESARIOS</u>			
Jornada anual de puertas abiertas del Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid	↔	↔	↔
Jornada anual sobre calidad, nutrición y seguridad alimentaria	↔	↔	↔
Jornada técnica sobre los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, así como sobre complementos alimenticios	↔		↔
Realización de acuerdos de colaboración con asociaciones empresariales del sector alimentario y otras asociaciones con el fin de promover proyectos en calidad, nutrición y seguridad alimentaria: difusión, congresos, guías, etc.	←————→		
Diseño y gestión de la página Web de Alimentación y Nutrición	←————→		
<u>PUBLICACIONES, DIVULGACIÓN, CAMPAÑAS</u>			
Edición de materiales de divulgación y publicaciones: manuales, folletos, carteles, libros, etc. en el ámbito de la alimentación y nutrición	←————→		
Memoria anual de alimentación de la Comunidad de Madrid	↔	↔	



LÍNEA DE ACTUACIÓN	AÑO		
	2005	2006	2007
Difusión de información y promoción de hábitos saludables en alimentación, fomento de la dieta mediterránea, elaboración de recomendaciones dietéticas	▶		
Campaña publicitaria en materia de educación para la salud y consumo en el ámbito de la alimentación y nutrición en medios de comunicación dirigida a los consumidores	▶		
<u>CONVENIOS</u>			
Facultades, Organismos de Investigación, etc.	▶		
Colegios Profesionales	▶		
Fundaciones y Asociaciones de Nutrición e Institutos con relevancia en materia de alimentación y nutrición	▶		
Asociaciones empresariales y de consumidores en materia de consumo y alimentación	▶		
Mercamadrid, en materia de nutrición, calidad y seguridad alimentaria	▶		




11. PRESUPUESTO

LÍNEA DE ACTUACIÓN	AÑO			TOTAL (€)
	2005	2006	2007	
INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS	250.000	255.000	260.000	765.000
PUBLICACIONES, DIVULGACIÓN, CAMPAÑAS	119.000	123.000	127.000	369.000
CONVENIOS	250.000	300.000	315.000	865.000
CONTROL OFICIAL EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	480.000	495.000	510.000	1.485.000
LABORATORIO Y ANALÍTICA	680.000	700.000	720.000	2.100.000
INSTITUTO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	192.000	195.000	198.000	585.000
NUEVAS ACCIONES DEL PLAN (Hábitos alimentarios y Tendencias de Consumo, Formación e Información a Consumidores, etc.)	500.000	550.000	600.000	1.650.000
TOTAL (€)	2.471.000	2.618.000	2.730.000	7.819.000

12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- **Tratado de Ámsterdam**, art. 152.(17 de junio de 1997)
- **Plan de acción para la alimentación y la nutrición 2000-2005**, Oficina Regional para Europa de la OMS, Copenhague (2000).
- **Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria**, (12 de enero de 2000).
- **Resolución del Consejo**, de 14 de diciembre de 2000, **sobre la salud y la nutrición**.
- **Informe de la Comisión relativo al “Plan de acción sobre política de los consumidores 1999-2001” y el “Marco general para las actividades comunitarias a favor de los consumidores 1999-2003”** (23 de agosto de 2001).
- **Ley 12/2001**, de 21 de diciembre, de **Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid**.
- **Reglamento (CE) 178/2002**, del Parlamento europeo y del Consejo, de 28 de enero, **por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria europea, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria**.
- **Sexto Programa Marco de la Comunidad Europea para acciones de investigación, desarrollo tecnológico y demostración, destinado a contribuir a la creación del Espacio Europeo de investigación y a la innovación (2002-2006)**. Decisión nº 1513/2002/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de junio de 2002.
- **Programa de acción Comunitario en el ámbito de la salud pública (2003-2008)**, Decisión 1786/2002, de 23 de septiembre, del Parlamento Europeo y del Consejo.
- **Informe sobre el estado de los trabajos de la Comisión Europea en el campo de la nutrición en Europa**. Comisión Europea. (octubre de 2003)
- **Informe sobre el Estado de Salud de la Población de la Comunidad de Madrid**. (2003). Consejería de Sanidad y Consumo.
- **Informe sobre Hábitos de Salud en la Población Adulta de la Comunidad de Madrid, 2003**. Boletín Epidemiológico nº 6 (2003). Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid.

- 
- **Informe sobre Hábitos de Salud en la Población Juvenil de la Comunidad de Madrid, 2003.** Boletín Epidemiológico nº 10 (2003). Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid.
 - **Informe Vigilancia Epidemiológica de los Trastornos del Comportamiento Alimentario y Conductas Relacionadas.** Boletín Epidemiológico nº 11 (2003). Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid.
 - **Planes y Programas de Salud Pública 2003. Documentos Técnicos de Salud Pública nº 78.** Instituto de Salud Pública. Comunidad de Madrid.
 - **Orden SCO/66/2004, de 12 de enero, por la que se establecen las directrices para la elaboración del Plan Integral de Obesidad, Nutrición y Actividad Física.**
 - **Definición de Objetivos de Salud 2004 a partir del Informe sobre el Estado de Salud de la Población de la Comunidad de Madrid.** Servicio de Análisis e Intervención. Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid.
 - **Libro Blanco de Salud Pública (Proyecto abierto, febrero 2004).** Dirección General de Salud Pública, Alimentación y Consumo. Consejería de Sanidad y Consumo. Comunidad de Madrid.
 - **Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud.** 57ª Asamblea Mundial de la Salud, 22 de mayo de 2004.