



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

---

*Comisión de Cultura y Educación*

---

**2013/2181(INI)**

26.11.2013

# PROYECTO DE INFORME

sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos  
(2013/2181(INI))

Comisión de Cultura y Educación

Ponente: Santiago Fisas Ayxela

## ÍNDICE

	<b>Página</b>
PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO .....	3
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.....	7

## PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO

### sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos (2013/2181(INI))

*El Parlamento Europeo,*

- Visto el Informe sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (COM(2008) 40 final),
- Visto el Informe sobre nutrición de la UNESCO del año 2002,
- Visto el Informe de la OMS titulado «Food and Nutrition Policy for Schools»,
- Visto el Libro Blanco titulado «Estrategia Europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad» (COM(2007)0279),
- Vista la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 17 de octubre de 2003,
- Visto el artículo 48 de su Reglamento,
- Visto el informe de la Comisión de Cultura y Educación (A7-0000/2013),

#### Aspectos educativos

- A. Considerando que el estado de salud y el bienestar de la población, tanto presentes como futuros, están profundamente condicionados por el tipo de alimentación;
- B. Considerando que la OMS, en su iniciativa global de salud en las escuelas, considera que los centros educativos son un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre la salud y la nutrición;
- C. Considerando que la infancia es un periodo determinante para inculcar comportamientos saludables y conocimientos para adoptar un estilo de vida saludable y que la escuela es uno de los lugares donde desarrollar acciones eficaces para modificar comportamientos a largo plazo;
- D. Considerando que los centros escolares cuentan con espacios e instrumentos que pueden contribuir tanto al conocimiento y manejo de los alimentos como al establecimiento de comportamientos alimentarios que, junto con la realización de actividad física de forma moderada y continua, permiten un estilo de vida saludable;
- E. Considerando que, en la reunión de la Red Europea de Fundaciones de Nutrición (European Nutrition Foundations Network, ENF) sobre «Nutrición en los colegios en Europa: el papel de las fundaciones», se constató la necesidad de incorporar al currículum escolar la alimentación y se acordó, por unanimidad, trasladar a organismos como el Parlamento Europeo y la Comisión esta necesidad;
- F. Considerando que los programas europeos «Food at Schools» intentan asegurar que la

comida que se ofrece en los comedores escolares contenga todo lo necesario para una alimentación equilibrada;

#### Aspectos culturales

- G. Considerando que la gastronomía es el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente;
- H. Considerando que la gastronomía es parte de nuestra identidad, un elemento esencial del patrimonio cultural europeo;
- I. Considerando que es importante preservar los ritos y costumbres relacionados con la gastronomía;
- J. Considerando que la gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y que, dentro de dicho término, no debe entenderse solo la llamada «alta cocina», sino todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluidas las relacionadas con la cocina autóctona;
- K. Considerando que la gastronomía se identifica con los diferentes aspectos de la alimentación y que sus tres pilares fundamentales son la salud, los hábitos alimentarios y el placer;
- L. Considerando que los hábitos alimentarios de las poblaciones europeas son una rica herencia sociocultural que estamos obligados a transmitir de generación en generación y que las escuelas, junto con las familias, son el lugar idóneo para la adquisición de estos conocimientos;
- M. Considerando que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los principales reclamos en materia de turismo y que la interacción turismo/gastronomía/nutrición está teniendo un efecto muy positivo en la promoción turística;
- N. Considerando que la gastronomía contribuye a la promoción del patrimonio de las diferentes regiones;

#### Aspectos educativos

1. Solicita a los Estados Miembros la inclusión en los planes de estudios de conocimientos sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, lo que contribuiría a mejorar el estado de salud y bienestar de la población;
2. Señala la necesidad de enriquecer además el currículum escolar con información sobre la cultura gastronómica, el proceso de preparación, producción, conservación y distribución de los alimentos, sus influencias socioculturales y los derechos del consumidor;
3. Recuerda que en algunos países europeos la nutrición ya está incorporada en el currículum escolar, mientras que en otros no es obligatoria como tal, sino que se imparte a través de diferentes recursos, como programas de autoridades locales o entidades privadas;
4. Reitera la necesidad de que la educación en materia de nutrición y una correcta alimentación en los colegios, así como la práctica deportiva y la actividad física, deben ser

reforzadas en las escuelas de primaria y secundaria de toda Europa;

5. Recuerda que una buena nutrición en los niños mejora su bienestar y potencia su capacidad de aprendizaje;
6. Señala que los hábitos alimentarios durante la infancia pueden influir en las preferencias y la elección de alimentos en la edad adulta;
7. Solicita a la Comisión Europea que introduzca el campo de la nutrición en el programa Comenius (educación escolar);
8. Señala que la educación nutricional debe contar con la participación de la familia, los profesores, la comunidad educativa y todos los profesionales involucrados en la educación;
9. Subraya la utilidad de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en el aprendizaje como una buena herramienta para la educación;
10. Solicita a los Estados miembros que aseguren una correcta formación de los profesores para que puedan enseñar correctamente «ciencias de la alimentación» en escuelas y universidades;
11. Solicita a los Estados miembros que intercambien conocimientos y buenas prácticas en las actividades relacionadas con la gastronomía a través de la educación y que favorezcan el conocimiento gastronómico entre las distintas regiones;

#### Aspectos culturales

12. Subraya la necesidad de difundir la variedad y calidad de la gastronomía europea, que forma parte de nuestro patrimonio cultural;
13. Señala que la gastronomía es una herramienta para el desarrollo de amplios sectores económicos, incluidas industrias como la restauración, el turismo, la agroalimentaria y la investigación, entre otras;
14. Acoge de forma favorable las iniciativas destinadas a promocionar el patrimonio gastronómico europeo, como podrían ser las ferias y los festivales gastronómicos locales y regionales;
15. Se congratula por iniciativas como «Slow Food», que ayudan a que todas las personas aprendan a apreciar la importancia social y cultural de la comida;
16. Solicita a los Estados miembros que formulen e implementen políticas destinadas a mejorar cualitativa y cuantitativamente la industria gastronómica —en sí misma y en relación a su oferta turística— en el marco del desarrollo cultural y económico de las diferentes regiones;
17. Solicita a los Estados miembros y a la Comisión Europea que desarrollen los aspectos culturales de la gastronomía y que promuevan hábitos alimentarios destinados a preservar la salud de los consumidores y que, a la vez, mantengan el placer que supone comer;

18. Solicita a los Estados miembros que colaboren entre sí y apoyen las iniciativas destinadas a mantener la alta calidad, diversidad, heterogeneidad y singularidad de los productos artesanales, locales, regionales y nacionales para luchar contra la homogeneización que, a la larga, llevaría al empobrecimiento del patrimonio gastronómico europeo;
19. Respalda las iniciativas que puedan desarrollar los Estados miembros y sus regiones para promocionar y preservar el patrimonio gastronómico local;
20. Sugiere a la Comisión Europea que incluya la gastronomía europea en sus programas e iniciativas culturales;
21. Anima a los Estados miembros a que soliciten el ingreso de sus tradiciones y prácticas gastronómicas en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO a fin de contribuir a la preservación de las mismas;
22. Sugiere a las ciudades europeas que presenten su candidatura a Ciudad UNESCO de la Gastronomía, dentro del programa Red de Ciudades Creativas;

o

o o

23. Encarga a su Presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión así como a los Gobiernos y a los Parlamentos de los Estados miembros.

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La evolución que ha tenido lugar en los últimos años, ha puesto de relieve que la alimentación entendida en su sentido más amplio tiene una importancia extraordinaria en la sociedad actual.

Por un lado, en el marco de los Objetivos del Milenio, hay que realizar un mayor esfuerzo para acabar con el hambre y con los problemas del agua potable en todos aquellos países que todavía sufren esta lacra de la humanidad, que es absolutamente inadmisibile en el Siglo XXI.

Pero, por otro lado, resulta sorprendente que, en países desarrollados con niveles económicos aceptables, por falta de cultura y/o de educación, la alimentación se haya convertido en una causa fundamental de enfermedades y de patologías que generan gastos extraordinarios, en la atención sanitaria pública o privada.

En efecto, una alimentación inadecuada es la principal causa de la obesidad, anorexia, enfermedades cardiovasculares, diabetes, problemas gástricos, etc.

Naturalmente, no es sólo la mala alimentación. También tiene una gran influencia en todas esas patologías la falta de ejercicio físico, la ingesta de productos perjudiciales como las drogas, el alcohol en exceso o el tabaco y la falta de control emocional.

Pero, sin duda, la alimentación es el elemento fundamental.

Si se quieren evitar gastos extraordinarios y difícilmente alcanzables, incluso en las sociedades más desarrolladas, para curar las enfermedades y las patologías derivadas de una mala alimentación, es absolutamente indispensable incorporar los conocimientos de alimentación-nutrición y los talleres del gusto y los conocimientos, y la cultura de la alimentación-gastronomía a los sistemas educativos de los diferentes países.

Además, es evidente que la gastronomía, la cocina se ha convertido en una forma de expresión artística y cultural cada vez más importante; que la alimentación y la buena mesa son uno de los soportes fundamentales para las relaciones sociales y familiares y que, naturalmente, la satisfacción a la hora de comer es indispensable desde el punto de vista sensorial pero, también, desde el punto de vista psíquico, puesto que es un elemento sustancial de equilibrio psicológico y sentimental.

Por último, es obvio que la gastronomía se ha convertido en un elemento esencial de la promoción turística y que, en último término, el turista, el viajero, cuando viaja, además de otras muchas motivaciones tiene siempre un complemento esencial que es la Oferta Gastronómica.

Pero, para conseguir que la alimentación-nutrición y la alimentación-gastronomía cumplan con el papel que tienen en las sociedades actuales, lo más importante es conseguir una educación y una cultura adecuadas en lo que se refiere a este tema.

Por ello, parece indispensable en las sociedades del siglo XXI que los conocimientos de alimentación-nutrición y la educación del gusto, es decir, la educación de la alimentación-

gastronomía se incorporen, como algo absolutamente esencial y obligatorio, al sistema educativo de todos los países europeos.

Por todo ello es de vital importancia que la Unión Europea desarrolle políticas para la educación en la alimentación y la gastronomía.

No tiene sentido que nuestros estudiantes, dediquen años, meses, días y horas a estudiar multitud de materias y no dediquen el tiempo necesario a aprender a comer en todos los aspectos, nutricionales y dietéticos, sociales y culturales, sensoriales y gastronómicos.

Y esa educación no puede ser sólo teórica porque todos los temas sensoriales requieren experiencia y práctica. Por eso, junto al aprendizaje de los conocimientos teóricos necesarios, es indispensable que nuestros escolares experimenten, practiquen y eduquen el gusto, el tacto y el olfato, con el fin de poder disfrutar sensorialmente con una comida que, al mismo tiempo, sea saludable.

El objetivo principal de la educación y la cultura alimentaria del siglo XXI tiene que ser demostrar y convencer a todo el mundo, pequeños y mayores, de que es absolutamente compatible, además de obligatorio, comer saludable y gastronómicamente.