



Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030

Document de resultats de la trobada "Malalties alimentàries"

Introducció

El procés d'elaboració de l'Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030, que es va iniciar a finals de 2021 i finalitzarà a la tardor de 2022, pretén identificar quins són els objectius estratègics prioritaris i compartits així com les línies a treballar perquè la ciutat pugui impulsar i assolir un sistema alimentari més sa, just i sostenible. Es tracta d'un procés en el que participen diversos agents de la quintuple hèlix: la societat civil, l'administració pública, el món científic, els mitjans de comunicació, i el teixit econòmic. Aquesta multiplicitat d'agents aporta la seva visió, expertesa, experiència i coneixements al procés amb la voluntat d'aglutinar veus i força, i poder així impulsar conjuntament la necessària transformació del sistema alimentari.

Per a l'elaboració d'aquesta Estratègia s'estan organitzant diversos espais de treball: un espai de plenari de ciutat, trobades de tipus sectorial o temàtic i un procés participatiu obert a la ciutadania, en el marc del qual es realitzen diverses trobades temàtiques com la que es detalla en aquest document de resultats.

El present document recull els resultats relatius a la trobada temàtica sobre Malalties alimentàries.

Data, horari i ubicació

08 de juny de 2022 de 17.30 a 19h Centre Cívic Urgell

Agenda de la sessió

17.30h a 17.35h: Benvinguda i introducció al procés i a la sessió

17.35h a 17.50h: Explicació dels objectius i metodologia de la sessió i del punt de partida de la sessió

17.50h a 18.10h: Dinàmica 1: Debat entorn a les preguntes per a la reflexió

18.10h a 18.50h: Dinàmica 2: Dinàmica d'identificació i priorització d'idees estrella

18.50h a 19.00h: Conclusions, properes passes i tancament de la trobada

Persones participants

Van assistir un total de 2 persones a la trobada, totes dones.

Resultats de la sessió

Dinàmica 1: Debat entorn a les preguntes per a la reflexió



L'objectiu de la dinàmica va ser generar un debat obert per recollir interessos i reflexions a través d'un conjunt de preguntes plantejades, per tal de donar resposta no només a les preguntes presentades, sinó també, proposar dificultats i reptes a superar, i experiències que ens poden inspirar. La dinàmica s'ha dividit en dues parts: s'entrega a cada persona la presentació perquè la puguin revisar durant 3 minuts i es fa una reflexió personal, i després s'obre el debat entorn a les preguntes per a la reflexió.

Preguntes plantejades:

Des del teu punt de vista, què creus que cal fer per donar resposta a aquesta problemàtica? (Malalties alimentàries. Al·lèrgies i intoleràncies)

Resultat del debat:

Manipulació d'aliments:

- El gluten no és obligat declarar-ho en les traces (manipulació). Això és un problema perquè no hi ha la cultura de posar atenció a la manipulació d'aliments. Posar en les etiquetes sense gluten no és suficient, perquè la manera de tractar els aliments i de servir-los és clau.
- Els celíacs estan obligats a comprar productes envasats per la desconfiança cap a la manipulació dels aliments.
- Hi ha manca de formació en els processos i manipulació d'aliments. A més d'una normativa que obligui a fer la manipulació de manera segura.

Sensibilització i comunicació

- Hi ha poca sensibilització i informació sobre els celíacs. Alguns ho consideren com una opció alimentària, però és un tema de salut. A l'àmbit de la restauració ha millorat, però encara falta molt més.
- És una malaltia invisibilitzada i la gent no veu el seriós que pot arribar a ser.
- Crítica a la cultura del consum d'aliments desconnectats de la natura i del seu origen. Els infants creixen desconnectats de l'origen dels aliments. Cal trobar l'equilibri entre el global i el local, i fer un consum més responsable amb productes de proximitat, de temporada, etc. Cal una educació des de la infància sobre cultura alimentària sostenible i natural. També cal sensibilització als adults.
- Molts aliments a granel, frescos, naturals tenen problemes de manipulació i dificulta que siguin segurs per persones amb aquesta malaltia. Es proposa fer una campanya per diversificar la venda a granel /natural que consideri a les persones celíaces..
- Hi ha una fèria -Free Font Fruit- en la qual participa Barcelona, és molt gran i es mostren i comparteixen productes lliures d'al·lèrgens (no només la celíaca).
- Supermercats com Aldi o Lidl estan més avançats, incentiven hàbits sostenibles i treballen molt amb les etiquetes d'origen.



Pràctiques cap a les malalties alimentàries

- En els menjadors escolars, molts monitors no tenen la formació en manipulació d'aliments per la cura dels celíacs. La Generalitat no garanteix aquesta pràctica.
- El sistema “delivery” no afavoreix una alimentació conscient, justa i inclusiva.

Dinàmica 2 i 3: Identificació i priorització d'idees

L'objectiu de la dinàmica era, a través de l'ús d'unes fitxes de treball, que les persones participants fessin aportacions que permetin donar una resposta concreta a les preguntes plantejades. La metodologia utilitzada s'ha basat en una primera part on les persones participants han omplert una o dues fitxes amb idees estella, i una segona part, on progressivament, les persones han anat presentant les seves propostes al grup.

L'objectiu de l'activitat era realitzar una pluja i recollida d'idees, pel que els resultats que es mostren a continuació no són el consens de tot el grup i no es troben ordenades per prioritat.

Millorar la formació i capacitat en temes d'al·lèrgies alimentàries

Títol de la idea: Formació específica en al·lèrgies i intoleràncies per al curs de formació “Monitor de lleure”.

- Descripció: Crear mòduls formatius específics sobre al·lèrgies i intoleràncies assessorats per les associacions corresponents (Associació de celíacs, intolerants a la lactosa, etc.), per tal d'assegurar que se segueixin els protocols operatius en la manipulació, gestió humana, etc., envers aquests casos.
- Agents clau:
 - Fundació Pere Tarrés
 - Escola del sol Josep Carol

Títol de la idea: Formació en cuines escolars i hospitals.

- Descripció: 100% formats en al·lèrgies i intoleràncies, i garantir productes segurs i saludables.

Canvis legislatius

Títol de la idea: Promoure legislació per a productes lliures d'al·lèrgens i saludables.

- Descripció: legislació per incloure al·lèrgies i intoleràncies, assegurant un producte final lliure d'al·lèrgies i intoleràncies.

Nous models alimentaris

Títol de la idea: Afavorir nous models d'establiments



- Descripció: models amb infraestructura per oferir productes saludables i aptes per al·lèrgics i intolerants. Que fomentin la sostenibilitat, l'alimentació saludable i el control per poder oferir també productes a granel.

Sensibilització

Títol de la idea: Campanya de comunicació que identifiqui alimentació amb salut

- Descripció: Sensibilització sobre la importància de conèixer tant l'origen com els propietaris dels aliments que ingereixen (des dels primers fins a productes elaborats), perquè aquests puguin millorar la nostra salut però també emmalaltir-nos. Vincular-ho a productes ecològics i de proximitat.

Títol de la idea: Més conscienciació sobre patologies

- Descripció: més conscienciació sobre les patologies existents que inclouen al·lèrgies i intoleràncies i que requereixen dietes estrictes especials.

Àmbit econòmic

Títol de la idea: Ajuts econòmics directes als agents existents (associacions).

- Descripció: proporcionar subvencions per tirar endavant projectes de millora de conscienciació, protocols, formació, etc., que vagin directament a associacions (com l'Associació de celíacs de Catalunya), que ja porten a terme molts projectes avalats i poden dur-los a la pràctica de manera més efectiva i segura.

Properes passes

- Visitar la web Decidim Barcelona per fer seguiment del procés.
- Les aportacions recollides en el procés participatiu es treballaran per a elaborar la versió definitiva de l'Estratègia.
- En els propers mesos es farà la presentació de l'Estratègia definitiva