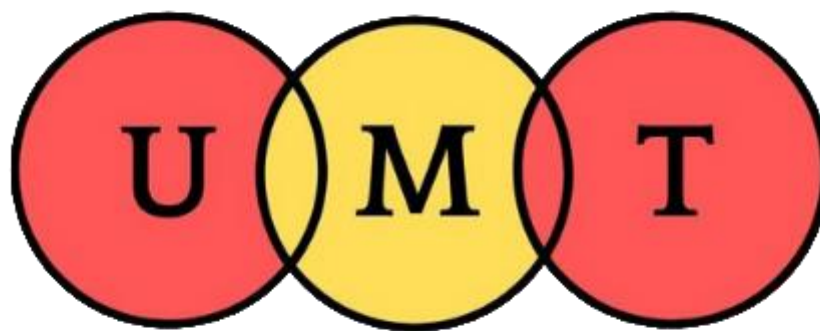


UNIÓN DE MILITARES



DE TROPA

AÑO 2020

Propuesta 10

Propuesta 10-2020 Fomento de hábitos saludables y prevención de la obesidad en el personal militar.

U.M.T Unión de Militares de Tropa

Asociación Profesional 8/2013



REFERENCIAS:

- Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Orden Ministerial 11/2013, de 19 de febrero, sobre actuaciones en materia de higiene y seguridad alimentaria en el ámbito de las Fuerzas Armadas.

INTRODUCCIÓN.

- Falta de personal cualificado destinado en las Unidades de los Ejércitos y la Armada con formación y conocimientos en materia de nutrición y dietética humana.
- Ahorro en costes económicos.
- La mejora del personal militar en cuanto a salud pública.
- La necesidad de la creación de una unidad de alimentación y hábitos saludables.

CONSIDERACIONES

A tenor de la información vertida en diferentes medios de comunicación con respecto al estilo de vida saludable y alimentación dentro de las Fuerzas Armadas:

“El coronel Manso, uno de los altos cargos del Ejército de Tierra y uno de los mandos en el ámbito de la alimentación, muestra a Chicote los menús de la base Príncipe, en Paracuellos del Jarama.

Ante las cámaras de ¿Te lo vas a comer? asegura que "3,7 de cada 5 militares comen en el cuartel", donde pagan dos euros por un menú subvencionado por Defensa. Sin embargo, los datos que maneja el presentador muestran otra realidad: muchos militares evitan comer en el cuartel por la baja calidad de la alimentación.

El responsable explica, además, que los menús están "diseñados por la empresa contratada y después pasa al jefe de Servicio de la base". Tras decir esto, Chicote le muestra menús en los que "el equilibrio nutricional no está garantizado". "Yo no soy responsable de esto, no sé de qué acuartelamiento son", sentencia el coronel."

Y también en diferentes artículos de prensa vemos como se fomentan los hábitos saludables y prevención de la obesidad por parte de diferentes Mandos de Unidades a la hora de regular y mejorar las pautas de alimentación entre el personal destinado en esas Unidades así como el intento de mejorar el estilo de vida saludable entre dicho personal, pero si tener entre sus filas a personal profesional cualificado para llevar a cabo estos:

- La Legión se pone a dieta para combatir su 6% de obesidad <https://www.elmundo.es/ciencia-y-salud/salud/2018/01/04/5a4e34c7468aeb80188b4673.html>
- Defensa amplía al Ejército de Tierra su plan para combatir la obesidad en las Fuerzas Armadas https://www.eldiario.es/sociedad/Fuerzas_Armadas-obesidad_0_856015275.html



Propuesta 10-2020 al COPERFAS Fomento de hábitos saludables y prevención de la obesidad en el personal militar

A la vista están diversos esfuerzos estériles por no contar con el personal adecuado para llevar a cabo de manera satisfactoria un estilo de vida saludable y una alimentación sana dentro de las FAS.

A lo que a su vez la contratación de empresas externas cuyos resultados han resultado nefastos para la salud de nuestros militares, así como para la reputación de nuestras Fuerzas Armadas, y en lo que corresponde al apartado económico, el gasto innecesario que ha provocado.

Hoy por hoy, en las Fuerzas Armadas, el personal responsable y destinado a la supervisión de menús, alimentos y vida saludable, son veterinarios y/o enfermeros, los cuales no están cualificados para la realización de la totalidad de las tareas antes mencionadas. Tan solo el veterinario, cuyo puesto no existe en la plantilla de la gran mayoría de unidades de los tres ejércitos, es el que está capacitado para poder elaborar menús y manipular alimentos de procedencia animal, no estando capacitado para todas las demás tareas relativas a la alimentación mencionadas.

Teniendo todo esto en cuenta y las declaraciones de la presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria en el **XIII Congreso de Veterinaria Militar**:

"[...] el servicio de alimentación de las tropas constituye uno de los puntos clave del apoyo logístico de los ejércitos, sobre todo cuando se trata de tropas desplegadas en misiones fuera del territorio nacional, cuya deficiencia puede ocasionar fallos en la operatividad de las unidades. [...]"



PROPUESTA

1. La inclusión de profesionales de la dietética y nutrición en el ámbito de las fuerzas armadas:
 - Técnico Superior en Dietética y Nutrición
 - Graduado o Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
2. Restauración colectiva para la elaboración de menús, fichas técnicas nutricionales del plato, programaciones del menú, APPCC (Análisis de peligros y puntos de control crítico), y manual de buenas prácticas de manipulación y guías nutricionales.
3. Menús o dietas según la situación fisiológica del personal militar, así como diversas patologías que pudieran tener. (Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. Artículo 7. Diplomados sanitarios. G) Dietistas-nutricionistas: los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública.)
4. Fomentar un estilo de vida saludable dentro de las Fuerzas Armadas (Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Estrategia NAOS Capítulo VII. Artículo 36).
5. La creación de una unidad asistencial de dietética, nutrición y hábitos saludables, junto a demás personal sanitario de la unidad.

En Ciudad Real a, 03 de enero de 2020

FRANCISCO BELLON CLAVIJO PRESIDENCIA