



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

Documento de sesión

A7-0127/2014

18.2.2014

INFORME

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

Comisión de Cultura y Educación

Ponente: Santiago Fisas Ayxela

ÍNDICE

	Página
PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO	3
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.....	12
RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN.....	14

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO

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

El Parlamento Europeo,

- Vista su posición adoptada en segunda lectura, el 6 de julio de 2011, sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (COM(2008)0040)¹,
- Visto el Informe sobre nutrición de la UNESCO del año 2002,
- Visto el Informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) titulado «Food and Nutrition Policy for Schools»,
- Visto el Libro Blanco de la Comisión de 30 de mayo de 2007, «Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad» (COM(2007)0279),
- Vistas las conclusiones de la Conferencia Ministerial Europea de la OMS sobre la Nutrición y las Enfermedades No Transmisibles en el contexto de la Salud para 2020, celebrada en Viena los días 4 y 5 de julio de 2013,
- Vista la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 17 de octubre de 2003,
- Vista la inscripción de la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 16 de noviembre de 2010 y de 4 de diciembre de 2013,
- Vista la inscripción de la Comida gastronómica de los franceses en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (decisión 5.COM 6.14),
- Visto el artículo 48 de su Reglamento,
- Visto el informe de la Comisión de Cultura y Educación (A7-0127/2014),

Aspectos educativos

- A. Considerando que el estado de salud y el bienestar de la población, tanto presentes como futuros, están condicionados por la alimentación y el medio ambiente y, por tanto, también por el tipo de agricultura, pesca y ganadería;
- 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, la nutrición, la alimentación y la gastronomía;

¹ DO C 33 E de 5.2.2013, p. 360.

- C. Considerando que una mala alimentación puede tener graves consecuencias; que los ministros europeos de Sanidad pidieron, en la Conferencia Ministerial Europea de la OMS de julio de 2013, una gran movilización para luchar contra la obesidad y la mala alimentación, que son la causa de una epidemia de enfermedades no contagiosas, como los trastornos cardiovasculares, la diabetes o el cáncer;
- D. Considerando que la imagen normalizada del cuerpo y la alimentación en la sociedad puede provocar trastornos alimentarios y psicológicos importantes, como la anorexia o la bulimia; que es importante, por tanto, abordar estas cuestiones, en especial entre los adolescentes;
- E. Considerando que, según el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC), en 2006, corrían riesgo de malnutrición en Europa unos 33 millones de personas; que la situación se ha agravado aún más desde el comienzo de la crisis;
- F. Considerando que la infancia es un periodo determinante para educar en comportamientos saludables y en conocimientos para adoptar un estilo de vida saludable y que la escuela es uno de los lugares donde desarrollar acciones eficaces para formar comportamientos saludables a largo plazo para las nuevas generaciones;
- G. 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;
- H. Considerando que la información, educación y sensibilización forma parte de la estrategia de la Unión Europea para ayudar a los Estados Miembros a reducir los daños relacionados con el alcohol (COM (2006)0625), y que en ella se reconocen las pautas de consumo adecuadas; que el Consejo emitió una recomendación el 5 de junio de 2001 sobre el consumo de alcohol por parte de los jóvenes y, en particular, de los niños y adolescentes, en la que se contempla el fomento de la educación con un enfoque multisectorial;
- I. 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, en su doble aspecto de nutrición y gastronomía, y se acordó, por unanimidad, trasladar a organismos como el Parlamento Europeo y la Comisión esta preocupación;
- J. Considerando que diferentes países han impulsado, a través de diferentes instituciones internas, el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de Humanidad por la UNESCO, lo que significa la promoción y el establecimiento de unas pautas de comportamiento para garantizar un estilo de vida saludable, todo ello gracias a una óptica absolutamente transversal que tenga en cuenta los aspectos educativos, alimentarios, escolares, familiares, nutricionales, territoriales, paisajísticos, etc.;
- K. Considerando que la Dieta Mediterránea es un patrón alimentario y estilo de vida equilibrado y saludable directamente relacionado con la prevención de enfermedades

crónicas y con la promoción de la salud, tanto desde el entorno escolar como familiar;

- L. 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 de calidad y equilibrada; que la educación en su sentido más transversal, también en el ámbito alimentario, sirva para la consolidación entre los escolares de un estilo de vida saludable, basado en una dieta equilibrada;
- M. Considerando que una educación nutricional sería también forma a los ciudadanos en lo concerniente a la relación entre alimentos, sostenibilidad alimentaria y salud del planeta;
- N. Considerando que la subida de precios de los comedores escolares y de la alimentación impide a numerosas familias, y en particular niños, acceder a una alimentación equilibrada y de calidad;
- O. Considerando que los medios de comunicación y la publicidad influyen en gran medida en los hábitos de consumo de los ciudadanos;
- P. Considerando asimismo que, para adquirir un conocimiento exacto de los productos utilizados y su calidad intrínseca y gustativa, es primordial desarrollar sistemas de etiquetado adecuados y claros para todos los consumidores sobre la composición de los productos o su procedencia;
- Q. Considerando que la formación de los trabajadores del sector de la gastronomía contribuye a la transmisión, la valorización, la conservación y el desarrollo de la gastronomía europea;

Aspectos culturales

- R. Considerando que la gastronomía es el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente;
- S. Considerando que la gastronomía es parte de nuestra identidad y un elemento esencial del patrimonio cultural europeo, así como del patrimonio cultural de los Estados miembros;
- T. Considerando que la Unión Europea ha fomentado la identificación, defensa y protección internacional de las indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales en relación con los productos agroalimentarios;
- U. Considerando que la gastronomía no solo representa un arte de élite de preparación de los alimentos, sino también un compromiso con el reconocimiento del valor y la calidad de las materias primas utilizadas y de la necesidad de excelencia en todas las etapas de transformación de los alimentos, incluido el respeto por los animales y la naturaleza;
- V. Considerando que la gastronomía está estrechamente relacionada con la agricultura de las distintas regiones europeas y con la producción local;
- W. Considerando que es importante preservar los ritos y costumbres relacionados con la gastronomía regional y local, por ejemplo, así como alentar el desarrollo de la gastronomía europea;

- X. 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;
- Y. Considerando que la supervivencia de la cocina típica es un patrimonio culinario y cultural que muy a menudo se ve comprometido por la invasión de alimentos estandarizados;
- Z. Considerando que la calidad, la proyección y la diversidad de la gastronomía europea requieren una producción alimentaria europea de calidad y en cantidad suficiente;
- Aa. 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; que, en muchos países, el arte de la mesa constituye un vector de la convivencia y un momento importante de sociabilización; considerando además que las distintas culturas gastronómicas contribuyen a los intercambios y puestas en común entre distintas culturas; que también influye positivamente en las relaciones sociales y familiares;
- Ab. Considerando la importancia que implica el reconocimiento por parte de la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial al estimar que esta dieta comporta un conjunto de conocimientos, competencias, prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos;
- Ac. 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;
- Ad. 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;
- Ae. Considerando que es importante transmitir a las generaciones futuras la riqueza de la gastronomía de su región y, más en general, de la gastronomía europea;
- Af. Considerando que la gastronomía contribuye a la promoción del patrimonio de las diferentes regiones;
- Ag. Considerando esencial fomentar las producciones locales y regionales a fin de preservar el patrimonio gastronómico, por un lado, y de garantizar una remuneración justa a los productores y permitir el acceso a dichos productos al mayor número posible de personas, por el otro;
- Ah. Considerando que la gastronomía es una fuente de riqueza cultural, pero también económica, para las regiones que conforman la Unión Europea;

- Ai. Considerando que el patrimonio europeo está constituido por un conjunto de elementos materiales e inmateriales y que, en el caso de la gastronomía y la alimentación, lo constituyen también el territorio y el paisaje que se forma y que es de donde provienen los productos para su consumo;
- Aj. Considerando que la conservación, la diversidad y la riqueza cultural de la gastronomía europea dependen de una producción local de calidad;

Aspectos educativos

1. Solicita a los Estados Miembros la inclusión en los planes educativos y de estudios, desde la primera infancia, de conocimientos y experiencias sensoriales sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales, pero también basados en la experiencia, lo que contribuiría a mejorar el estado de salud y bienestar de la población, la calidad de los alimentos y el respeto por el medio ambiente; celebra los programas de educación gastronómica que se llevan a cabo en las escuelas de algunos Estados miembros, en especial en colaboración con grandes chefs; resalta la importancia de conjugar la educación en una alimentación sana con la lucha contra los estereotipos que pueden provocar trastornos alimentarios y psicológicos importantes, como la anorexia o la bulimia;
2. Del mismo modo, resalta la importancia de aplicar las recomendaciones de la OMS para luchar contra la obesidad y la mala alimentación; manifiesta su alarma ante el problema de la malnutrición en Europa y su aumento desde el inicio de la crisis, e insiste en que los Estados miembros hagan posible que todas las personas accedan a una alimentación sana, en particular garantizando unos comedores escolares o municipales de calidad y accesibles a todos;
3. Señala la necesidad de enriquecer además el currículum escolar con información sobre la cultura gastronómica, en particular local, el proceso de preparación, producción, conservación y distribución de los alimentos, sus influencias socioculturales y los derechos del consumidor; sugiere a los Estados miembros que integren en sus programas pedagógicos talleres centrados en el desarrollo de los sentidos, en especial del gusto, en los que se combinen los beneficios nutricionales de los alimentos y el patrimonio gastronómico regional y nacional;
4. 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;
5. Reitera la necesidad de que en los colegios se eduque en materia de nutrición y se enseñe una alimentación adecuada, saludable y placentera;
6. Señala que la práctica deportiva y la actividad física deben ser reforzadas en las escuelas de primaria y secundaria de toda la Unión Europea;
7. Recuerda que una buena nutrición en los niños mejora su bienestar y potencia su capacidad de aprendizaje, a la vez que refuerza su sistema inmunológico y contribuye a un desarrollo sano;

8. Señala que los hábitos alimentarios durante la infancia pueden influir en las preferencias y la elección de alimentos –así como en los métodos de preparación y consumo de los mismos– en la edad adulta; entiende pues que la infancia es un momento clave para educar el gusto, y la escuela un lugar importante para que los alumnos descubran la diversidad de productos y gastronomías existentes;
9. Considera que conviene ofrecer programas de educación y sensibilización sobre las consecuencias derivadas del consumo inapropiado de bebidas alcohólicas y de fomento de unas correctas pautas de consumo inteligente mediante el conocimiento de las características especiales de los vinos, sus indicaciones geográficas, variedades de uva, procesos de producción y significado de las menciones tradicionales;
10. Pide a la Comisión que aliente los proyectos de intercambio de información y prácticas en torno al campo de la nutrición, los alimentos y la gastronomía, por ejemplo en el marco de la línea Comenius (educación escolar) del programa Erasmus Plus; pide a la Unión Europea y a los Estados miembros, asimismo, que favorezcan los intercambios interculturales en los sectores relacionados con la restauración, la alimentación y la gastronomía, aprovechando las oportunidades que ofrece el programa Erasmus Plus para la formación de calidad, la movilidad y los períodos de prácticas para los aprendices y los profesionales;
11. Señala que la educación nutricional y gastronómica, concepto que incluye el respeto por la naturaleza y el medio ambiente, debe contar con la participación de las familias, los profesores, la comunidad docente, los canales de información y todos los profesionales involucrados en la educación;
12. Subraya la utilidad de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en el aprendizaje como una buena herramienta para la educación; alienta la creación de plataformas interactivas dirigidas a facilitar el acceso al patrimonio gastronómico europeo, nacional y regional y la difusión del mismo, a fin de favorecer la preservación y la transmisión de conocimientos especializados tradicionales entre profesionales, artesanos y ciudadanos;
13. Pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que estudien un encuadramiento más riguroso de los contenidos y la publicidad sobre productos alimenticios, en especial desde el punto de vista de la nutrición;
14. Recuerda a los Estados miembros que velen por que se prohíba cualquier publicidad o patrocinio de comida basura en las escuelas;
15. Solicita a los Estados miembros que aseguren una correcta formación de los profesores, en colaboración con los nutricionistas y los médicos, para que puedan enseñar correctamente «ciencias de la alimentación» en escuelas y universidades; recuerda que la alimentación y el medio ambiente son interdependientes, por lo que pide asimismo que se actualicen los conocimientos en materia de medio ambiente natural;
16. Pide a la Comisión y al Consejo que estudien programas de formación de los profesionales de la gastronomía; alienta a los Estados miembros a que fomenten este tipo de formaciones; resalta la importancia de que en las mismas se aborden la gastronomía

local y europea, la diversidad de los productos y los procesos de preparación, producción, conservación y distribución de los productos alimenticios;

17. Insiste en la importancia de que las formaciones de los profesionales de la gastronomía hagan hincapié en los productos caseros, locales y variados;
18. 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; pide asimismo que se organice un intercambio de buenas prácticas o se elaboren consideraciones con vistas a acortar la cadena alimentaria, insistiendo en la producción local y de temporada;
19. Hace hincapié en la necesidad de promover una alimentación saludable en las escuelas mediante la utilización de programas financieros en el marco de la Política Agraria Común para los años 2014-2020;
20. Recuerda que el impulso del reconocimiento de la Dieta Mediterránea y de la Comida gastronómica de los franceses como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO ha generado la constitución de instituciones y organismos que impulsan el conocimiento, la práctica y la educación en relación con los valores y los hábitos de una dieta alimentaria equilibrada y saludable;

Aspectos culturales

21. Subraya la necesidad de difundir la variedad y calidad de las regiones, los paisajes y los productos que son la base de la gastronomía europea, que forma parte de nuestro patrimonio cultural y que conforma también un estilo de vida propio reconocido internacionalmente; recalca que esto en ocasiones exige respeto a las costumbres locales;
22. Señala que la gastronomía es una herramienta para el desarrollo del crecimiento y la creación de puestos de trabajo en amplios sectores económicos, incluidas industrias como la restauración, el turismo, la agroalimentaria y la investigación, entre otras; constata que la gastronomía también puede desarrollar un gran sentido de protección de la naturaleza y el medio ambiente que garantice a los alimentos un sabor más auténtico y menos elaborado con aditivos o conservantes;
23. Destaca la importancia de la gastronomía en el fomento del sector de la hostelería en toda Europa y viceversa.
24. Reconoce el papel que desempeñan nuestros expertos y talentosos chefs en la preservación y la exportación de nuestro patrimonio gastronómico, así como la importancia de mantener nuestra competencia culinaria como factor clave que aporta valor añadido tanto desde el punto de vista educativo como desde el económico;
25. 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 que refuerzan el concepto de proximidad como elemento de respeto del medio ambiente y a nuestro entorno, y que son una garantía para una mayor confianza del consumidor; alienta a estas iniciativas a que incluyan una dimensión europea;

26. Acoge con satisfacción los tres regímenes de indicaciones geográficas y especialidades tradicionales de la Unión Europea, a saber, la denominación de origen protegida (DOP), la indicación geográfica protegida (IGP) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG), que potencian el valor de los productos agrícolas europeas a escala tanto de la UE como internacional; pide a los Estados miembros y a sus regiones que desarrollen etiquetas DOP, especialmente DOP comunes, para los productos de la misma naturaleza de zonas geográficas transfronterizas;
27. 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, así como la iniciativa «Wine in Moderation» que fomenta un estilo de vida y un nivel de consumo de alcohol asociados a la moderación;
28. Subraya asimismo el papel que desarrollan las Academias de Gastronomía, la Federación Europea de Fundaciones de Nutrición y la Academia Internacional de Gastronomía, con sede en París, en el estudio y difusión del patrimonio gastronómico;
29. 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;
30. Hace hincapié en que la gastronomía representa una sólida exportación cultural para la UE y para cada uno de los distintos Estados miembros;
31. Solicita a los Estados Miembros que apoyen iniciativas vinculadas al turismo rural que propician el conocimiento del patrimonio cultural y paisajístico, ofrezcan apoyo a las regiones y promuevan el desarrollo rural;
32. Solicita a los Estados miembros y a la Comisión Europea que desarrollen los aspectos culturales de la gastronomía y que promuevan hábitos alimentarios que preserven la salud de los consumidores, favorezcan el intercambio y la puesta en común de culturas y promuevan las regiones, sin perjuicio del placer asociado al hecho de comer, a la buena convivencia y a la sociabilidad;
33. 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;
34. Alienta a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que aborden, en sus reflexiones sobre las políticas alimentarias, la importancia de apoyar una producción alimentaria europea sostenible, variada, de calidad y en cantidad suficiente, a fin de respaldar la diversidad culinaria europea;
35. Pide a la Comisión y a los Estados miembros que trabajen más intensamente en el reconocimiento y el etiquetado de la producción alimentaria europea para hacer posible la valorización de estos productos, una mejor información de los consumidores y la protección de la diversidad de la gastronomía europea;

36. Señala la importancia de reconocer y valorizar las producciones gastronómicas de calidad; pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que reflexionen sobre la creación de una plataforma de información a los consumidores por los restauradores sobre los platos preparados in situ a partir de productos sin transformar;
37. Alienta a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que estudien la repercusión de la legislación que adopten sobre las capacidades, la diversidad y la calidad de la producción alimentaria de la Unión Europea, y a que adopten medidas para combatir la falsificación de productos;
38. Respalda las iniciativas que puedan desarrollar los Estados miembros y sus regiones para promocionar y preservar todos los territorios, paisajes y productos que conforman el patrimonio gastronómico local; pide a las regiones que den relevancia a una gastronomía local y dietética en la restauración escolar y colectiva, en conexión con los productores locales, a fin de preservar y valorizar el patrimonio gastronómico regional, estimular la agricultura local y reforzar los circuitos cortos;
39. Solicita a los Estados Miembros que tomen medidas para preservar el patrimonio europeo relacionado con la gastronomía como podría ser la protección del patrimonio arquitectónico de los mercados tradicionales de productos alimentarios, las bodegas u otras instalaciones y también de los utensilios y maquinarias relacionados con la alimentación y la gastronomía;
40. Insiste en la importancia de identificar, censar, transmitir y difundir la riqueza cultural de la gastronomía europea; alienta la creación de un observatorio europeo de la gastronomía;
41. Sugiere a la Comisión Europea que incluya la gastronomía europea en sus programas e iniciativas culturales;
42. Celebra la inclusión en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la gastronomía francesa, la dieta mediterránea, la cocina tradicional de México y el pan de especias croata, y 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;
43. 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

44. 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 inadmisibles 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.

RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

Fecha de aprobación	13.2.2014
Resultado de la votación final	+: 19 -: 0 0: 0
Miembros presentes en la votación final	Piotr Borys, Jean-Marie Cavada, Silvia Costa, Santiago Fisas Aixela, Mary Honeyball, Emma McClarkin, Katarína Neved'alová, Doris Pack, Chrysoula Paliadeli, Monika Panayotova, Marco Scurria, Hannu Takkula, László Tóké, Helga Trüpel, Milan Zver
Suplente(s) presente(s) en la votación final	Heinz K. Becker, Ivo Belet, Iosif Matula, Joanna Katarzyna Skrzydlewska, Isabelle Thomas
Suplente(s) (art. 187, apdo. 2) presente(s) en la votación final	Jens Geier