

**DISCURSO**  
**Consuelo López Nomdedeu**  
INVESTIDURA COMO DOCTOR HONORIS CAUSA  
UNIVERSIDAD DE ALICANTE

Excelentísimo y Magnífico Sr. Rector de la Universidad de Alicante

Excmas e Ilmas Autoridades

Claustro de Doctores de la Universidad

Miembros de la Comunidad Universitaria

Señoras y Señores

En primer lugar mi más sincero agradecimiento a la Universidad de Alicante , en especial a la Facultad de Ciencias de la Salud y a las personas que han tenido a bien concederme, con tanta generosidad y benevolencia , la honrosa distinción como reconocimiento a mi vida profesional , dedicada a la Nutrición en Salud Pública en el ámbito de la Educación Alimentaria y Nutricional y la Promoción de la Salud , y que ha sido expresado en las cariñosas y emotivas palabras por la profesora M<sup>a</sup> Eugenia Galiana en su nombre, en el de la profesora Eva Trescastro y el profesor Josep Bernabeu Mestre a quien tanto admiro y aprecio

Nací en 1940 en Castellón en un hogar tradicional, de madre valenciana y padre aragonés. Conviví desde mis primeros años con los cuentos de Calleja, las cajas de colores Alpino, mi muñeca predilecta a quien llamaba “La Maestra Piñones” porque tenía unas gafas de alambre y un gesto de amable autoridad y, además, con una extensa familia de tías, primos y abuelos que se reunían con frecuencia a compartir trabajo y ocio . Era una niña lectora , con ganas de aprender y enseñar y, probablemente, esas características definían ya lo que después fui profesionalmente,

Mis padres tenían grandes ambiciones intelectuales para sus hijas y limitados recursos pero, dentro de sus medios, llegaron al máximo de sus posibilidades y circunstancias.

Siempre fui becaria, en un centro religioso primero, en el Instituto y en la Escuela de Magisterio posteriormente. Y, en paralelo, como mandaban los cánones de la época, junto a la formación académica posible en mi ciudad, se me instruía a nivel familiar en el desempeño de las tareas de la casa y en habilidades manuales.

Algunos de mis recuerdos de infancia y adolescencia están ligados , en parte, a acontecimientos gastronómicos familiares, días festivos alrededor de una paella en la alquería, aprovechando las hortalizas de la época y con la base proteica escasa pero sustanciosa de conejo, pollo, pato y magro de cerdo, consumida desde el propio recipiente, con cuchara de madera ( de palo la llamábamos entonces) y disfrutando de la sombra del emparrado al lado de las acequias que canalizaban el agua de riego de las huertas .

Recuerdo la laboriosa preparación de la confitura de boniato y cabello de ángel que serviría para rellenar los pastelitos de exquisita masa; la coca fullá hojaldrada y decorada con higos y nueces, la “coca en tomata” y los deliciosos “pastixeis de Peix” con relleno de bonito, tomate, huevo duro y piñones. Recuerdo también el intercambio de recetas entre mi madre, mis tías y sus amigas y, en definitiva, el intuitivo aprovechamiento de los recursos alimentarios existentes con resultados de una excelencia culinaria casi milagrosa. Me veo, desde muy niña, colaborando hasta donde se me permitía y disfrutando de aquellos trabajos como del mejor tiempo de ocio.

Desde esta época he conservado olores, sabores y formas de hacer. Y, aún hoy día cuando trato de reproducir esos platos y otros muchos de mi tierra: olleta de la Plana,

arroz al horno o arroz a banda. Nunca consigo la calidad gastronómica que me traen los recuerdos de mi infancia.

Y es que no es posible reproducir el ambiente, los afectos, las presencias, los momentos que vivimos y sentimos en el medio familiar porque trascienden a la cuidadosa receta y a la muy buena calidad de los productos utilizados. Las películas, basadas en las novelas de Laura ESQUIVEL “*Como el agua para el chocolate*” y “*El festín de Babette*” de Isak DINESEN son muy expresivas de lo que quiero señalar.

Como mi entorno me proporcionó esas experiencias y puedo evocarlas con toda precisión y nostalgia, no me resultó difícil comprender, a lo largo de mi vida profesional ligada a la nutrición, el origen de los hábitos alimentarios y de la cultura alimentaria, los aspectos integradores de la alimentación y la repercusión en la salud física, psíquica y social de las poblaciones. Cuando los niños crecen alrededor de una cocina familiar, compartiendo con sus mayores cuanto allí acontece tienen unas vivencias afectivas y sociales que no van a abandonarles nunca y que enriquecerán, muy positivamente, su vida de relación a lo largo de los años.

Aprendí entonces que la gente de pocos recursos con imaginación, creatividad y buena actitud convertía una comida sencilla, de alimentos modestos en un verdadero banquete. Por eso comer bien no es sólo cuestión de dinero, **es la necesidad hecha sabiduría**. Esta es una de las razones de la importancia de aprender a valorar el acervo gastronómico que constituye un patrimonio cultural alimentario que no debería desestimarse.

La estructura sociológica de las formas de adquisición, preparación y consumo de alimentos, a mi juicio tiene un enorme valor de identificación de los grupos humanos ya que a través de ella se materializan las funciones de los miembros de la familia, las normas, los comportamientos

los valores y las tradiciones. Su conocimiento permite abordar con las mayores garantías de éxito los programas de educación nutricional en el marco de la promoción de la salud y en las políticas de salud pública. Conocer lo que comemos , cómo lo tomamos, cómo lo distribuimos en familia así como las preferencias y aversiones frente a los alimentos y su origen , define el perfil del grupo humano a quien va dirigida la acción de educación alimentaria y nutricional.

Mi vida profesional me llevó a Madrid y en el año 1962 participé en el primer curso nacional de Diplomados en Alimentación y Nutrición que auspiciaba UNICEF, con la colaboración técnica de la FAO y la OMS. El objetivo del curso era formar profesionales de los sectores de educación, sanidad, agricultura y servicios sociales para desarrollar en España un programa de nutrición aplicada que tuviese su eje central en la nutrición comunitaria y se integrase en la medicina preventiva, la promoción de la salud y la educación sanitaria. El gobierno español desarrollaría este programa, con la ayuda económica y técnica de las agencias internacionales mencionadas y en estrecha colaboración con los Ministerios de Educación, Sanidad, Agricultura y la Sección Femenina que entonces ejercía importantes acciones de carácter social y educativo

Así nació el Programa EDALNU. Como parte de este programa de formación se propusieron tres becas para continuar los estudios de nutrición comunitaria en la Universidad de Río Piedras de San Juan de Puerto Rico, en un curso internacional diseñado a tal efecto y que, en mi caso se prolongó con la asistencia a un curso académico, dependiente del Departamento de Nutrición de la mencionada Universidad

Fue una de las épocas más apasionantes de mi vida porque los contenidos del curso eran amplios, de marcado carácter práctico, con trabajos de campo muy bien

orientados y, además, con el privilegio de contar con profesores de reconocido prestigio internacional en el ámbito de la nutrición en salud pública: GONGORA, LUNVEN, KEVANY, EISLER, RUEDA WILLIAMSON, RECALDE CRAVIOTO ,ZAYAS ...

Finalizada mi estancia en Puerto Rico regresé a Madrid para integrarme en la Oficina Técnica del Programa EDALNU( Programa de Educación en Alimentación y Nutrición) que desarrollaría en España todos los aspectos de la nutrición comunitaria , en su sentido más amplio, adscrito a la antigua Dirección General de Salud Pública , posteriormente Ministerio de Sanidad y Consumo.

El programa me dio muchas oportunidades y mi dependencia jerárquica del Profesor PINTADO, PALACIOS MATEOS y VIVANCO BERGAMIN, responsables desde sus inicios del mismo, contribuyeron a reforzar mi formación. En este periodo pude estar en contacto con nutricionistas de la talla del Profesor VARELA MOSQUERA y, por supuesto de tanta relevancia mundial como el Profesor BENGGOA y el Profesor GRANDE COVIÁN.

Se inició en España, por primera vez un extenso programa de encuestas para conocer el consumo y hábitos alimentarios de la población española que abarcaba todo el territorio nacional y que nos permitiría hacer un buen diagnóstico de situación, condición indispensable para la puesta en marcha de las acciones de nutrición en salud pública , previstas en los convenios y acuerdos firmados por el gobierno español con las Agencias internacionales ya mencionadas.

Se constituyó un equipo de encuestas que coordinado por el Dr. GARCIA ALMANSA y yo misma recorrimos España, incluidas las islas, en una furgoneta Wolswagen Kombi que nos había donado UNICEF y que llevaba el anagrama de Naciones Unidas.

Recordar todas las experiencias, anécdotas y aventuras del equipo de encuestas formado por un grupo fundamentalmente de mujeres, licenciadas en medicina, joven y entusiasta me resulta de todo punto imposible y conmovedor. Trato de resumirlo en dos frases que nos dedicaron los habitantes de un pequeño pueblo extremeño: “*Que vienen las cómicas*”; y la comunicación puesta en boca del pregonero del pueblo para que la gente acudiera a una reunión “*De orden del Sr. Alcalde, se hace saber que todos los que tengan papo ( bocio) que vayan al ayuntamiento*” .

Llevamos a cabo nuestras encuestas desde Extremadura a Galicia, Asturias, León, Alicante, Castellón, Ciudad Real, Andalucía, la isla de Tenerife y la de El Hierro, a la que entonces sólo se accedía en barco; con traductor en Regil y Vidagoyen en el País Vasco, en un pueblo de Cáceres en presencia del marido de la señora de la casa si queríamos que ésta contestara a nuestros cuestionarios de consumo familiar de alimentos; en distintas épocas del año y bajo las condiciones climatológicas más adversas. Aprendimos del medio: lo que se producía, consumía y preparaba, los mitos y creencias alimentarias y los factores que incidían en el consumo de alimentos de carácter económico pero también y muy importante de tipo sociocultural.

Nutricionalmente hablando era la España del bocio, de la deficiencia de yodo, de las avitaminosis, del crecimiento y desarrollo infantil por debajo de sus posibilidades, de la ignorancia en muchos temas básicos de las normas más elementales de higiene y nutrición, de la distribución familiar en función de la fuerza de trabajo ( el hombre era prioritario en el consumo de proteínas de origen animal), de la dependencia del autoconsumo frente al mercado y de la gastronomía ligada al periodo estacional. Una sociedad donde el sobrepeso, en ocasiones una evidente obesidad, estaba considerado un signo de bienestar y opulencia y por

supuesto un signo de belleza según los cánones de esos tiempos.

Era la época de la mujer, madre o abuela, que tenía bajo su responsabilidad la selección y distribución de alimentos en la mesa familiar, con la norma de “*no te dejes nada en el plato*”, “*no te sirvas más de lo que vayas a comer*” y de la no aceptación del “*no me gusta*” ante un plato porque, en la sabiduría popular para estar bien alimentado había que “*comer de todo*”. Los niños comían con hambre y en consecuencia eran menos selectivos.

En aquel momento la existencia del Servicio de Extensión Agraria, dependiente del Ministerio de Agricultura, llevaba a cabo una función encomiable. Estaba formando por técnicos de ambos sexos cuyos objetivos de trabajo, entre otros, se centraban en mejorar y diversificar la economía de autoconsumo en la población rural mediante la promoción de cultivos rentables, de nuevos alimentos, prácticas de preparación y conservación a nivel doméstico y fomento de las granjas y huertos familiares. Este valioso personal fue incorporado, desde el principio al programa EDALNU y contribuyó muy eficazmente al éxito del mismo.

Igualmente, el Programa EDALNU se desarrolló muy ampliamente en el Ministerio de Educación a través de los maestros de Enseñanza Primaria, fundamentalmente, en la implantación del denominado complemento alimenticio: vaso de leche distribuido entre los escolares a media mañana que paliaba en gran parte sus carencias e introducía el hábito de consumo de productos lácteos. La supervisión de las minutas de los comedores escolares fue también una de las acciones desarrolladas en el medio escolar. Uno de los aspectos de gran interés fue la introducción de contenidos sobre alimentación y nutrición en el programa escolar mediante actividades teórico-prácticas que incluían la organización de granjas y huertos escolares de gran interés educativo.

Mi formación pedagógica, de sociología y derecho se orientó, desde el principio, hacia la investigación y formación de personal docente y socio-sanitario en el área de nutrición en salud pública participando y diseñando numerosos cursos en los dos niveles de titulaciones acuñadas por el Programa EDALNU: Diplomados e Iniciados.

Participé muy activamente en la edición y redacción de numerosas publicaciones que fueron distribuidas gratuitamente: libros, folletos, fichas, carteles, diapositivas que se utilizaron para apoyar las actividades de los profesores en el aula y para la educación general de la población. Fue en esta época cuando nació la primera guía alimentaria española: “*La rueda de los siete grupos de alimentos*” que facilitaba la estructura y comprensión fácil de una dieta saludable, en forma gráfica y sencilla.

Se colaboró también muy activamente con los medios de comunicación: radio, prensa, televisión y hasta se produjo un corto, dirigido por el Director de cine Antonio Mercero sobre la rueda de los alimentos.

Paralelamente la participación española fue muy activa en los foros internacionales (FAO, OMS, Consejo de Europa, OCDE, UNESCO) pues nuestra experiencia en el desarrollo del Programa EDALNU era útil para los países de nuestro entorno cultural. Esto nos permitió formar parte de grupos de trabajo, seminarios, cursos y presentar resultados en diferentes congresos.

Con el nacimiento de las Comunidades Autónomas el Programa EDALNU perdió su carácter nacional y fueron las propias Comunidades las que adaptaron y definieron las actividades consideradas prioritarias en el ámbito de su responsabilidad.



Comencé una nueva etapa profesional, siempre en el tema de la educación nutricional y en el Ministerio de Sanidad y Consumo, adscrita al Departamento de Educación Sanitaria. El Dr. CLAVERO GONZALEZ y la DRA. PILAR NAJERA fueron mis referentes jerárquicos, profesores y amigos. Junto a ellos aprendí a conocer y valorar muchos otros aspectos y programas de Salud Pública.

Mi vida profesional se centró en este periodo en funciones de docencia ejercidas en conferencias, cursos, diplomas y masters relativos a Nutrición en Salud Pública en diferentes universidades: Oviedo, Granada, Valladolid, Complutense y Autónoma de Madrid, Universidad Menéndez Pelayo y la Universidad a Distancia, la UNED con la que mantengo una estrecha y continuada actividad. Me integré muy activamente como profesora de la Escuela Nacional de Sanidad en cursos y Diplomas de Seguridad Alimentaria, Promoción de la salud y por supuesto Nutrición Comunitaria. En ella continuó colaborando en algunos masters, en calidad de profesora emérita.

En el campo de la epidemiología nutricional participé en el dramático episodio de la intoxicación por aceite de colza y forme parte con los técnicos de Atlanta, de los equipos de encuesta que llevaron a cabo la toma y análisis de los datos obtenidos, en visita domiciliar, en el colectivo de los afectados. Por la gravedad, extensión y dimensiones del estudio constituyó un gran esfuerzo metodológico que quedará recogido en la historia de la salud pública de este país.

Simultáneamente llevé a cabo labores de asesoría en diferentes instituciones públicas y privadas, tanto a nivel nacional como internacional y formando parte como miembro asesor del Instituto Danone, de Estudios del Huevo, del Pan y de la Cerveza.

Si se analiza la situación actual desde la perspectiva de los años transcurridos , en mi caso 44 años como funcionaria en Educación y Sanidad, los cambios producidos en la sociedad española y cómo éstos han afectado a los hábitos alimentarios de los españoles, se encuentran hechos positivos que deben potenciarse y aspectos negativos que deben ser modificados.

Nuestra sociedad tiene acceso a un abundante mercado de alimentos de una gran calidad. Se ha pasado de una economía de autoconsumo a una economía de mercado, de la estacionalidad en el consumo a la posibilidad de disponer de toda clase de alimentos en cualquier época del año. El mundo global nos ha acercado a otras culturas y se han ampliado las opciones gastronómicas.

La estructura familiar se ha modificado pasando de familias extensas a familias nucleares, ha aumentado el número de personas que viven solas y la población ha envejecido. La incorporación de la mujer al trabajo extradoméstico ha estimulado a las empresas agroalimentarias a ofertar una amplia gama de productos de fácil manejo y consumo y han crecido los servicios de restauración colectiva, con tendencia a seguir en alza, bajo todas sus modalidades, sociales y de ocio.

Se necesita un nuevo enfoque de la problemática nutricional en España tan ligada a los estilos de vida. En 2005 el Ministerio de Sanidad y Consumo a través de la Agencia de Seguridad Alimentaria, puso en marcha la Estrategia NAOS, Nutrición, Actividad Física, y Prevención de la Obesidad, como respuesta a la petición de la OMS a sus estados miembros para la lucha contra la obesidad y el estímulo de la actividad física. La Estrategia NAOS, integradora de la multiprofesionalidad y la multisectorialidad, está llevando a cabo numerosas acciones que no cabe duda darán excelentes frutos.

Actualmente el clima de opinión de la población española respecto a los temas relativos a alimentación, nutrición y salud es muy positivo y nos atreveríamos a decir que existe una cierta cultura alimentaria en el conjunto de la población. Tenemos pues un gran camino abierto que nos permite continuar con esperanzas de éxito. Nuestro reto ahora es conseguir que los conocimientos adquiridos se traduzcan en actitudes y conductas permanentes, practicadas a lo largo de las diferentes etapas de la vida.

Me gustaría compartir con ustedes una breve reflexión, fruto de mi experiencia personal y profesional: La evolución de los tiempos ha traído aires de modernidad a nuestras formas de vivir, de postmodernidad deberíamos decir, lo que no significa, necesariamente, evidentes mejoras en el estilo de vida, sobre todo en lo relativo a las relaciones humanas y a las formas de consumo de alimentos. El sosiego en las comidas ha sido sustituido por la rapidez debido a la falta de tiempo; cada vez es más frecuente la presencia del consumidor solitario dominado por el estrés y el picoteo convulsivo; la acción alimentaria está condicionada por el medio y la mayoría de las veces sin reflexión.

Las formas de alimentarse tienen mucho de “perdida de tiempo” si se contemplan desde el exclusivo ángulo de la productividad material pero no cabe duda de que, al valorar otras dimensiones del ser humano, enriquecen el entorno, favorecen la convivencia y estimulan sentimientos profundos que nos ayudan a vivir mejor y reforzar la salud.

Quisiera terminar con las palabras de un antiguo profesor de Antropología que, sin olvidar la parte didáctica que nos incumbía realizar, nos recomendaba facilitar la protección del propio y rico saber popular, al poner en práctica los programas de Nutrición Comunitaria y la expresaba con las siguientes frases:

*Ve en busca de la gente  
Aprende de ella  
Quiérela y sírvela  
Empieza con lo que sabe  
Edifica con lo que tenga*

Finalmente, no quiero dejar de agradecer de nuevo a la Universidad de Alicante esta distinción que me otorga y mencionar con todo cariño a mi familia, sin cuyo apoyo incondicional nunca hubiera sido posible obtenerla.

MUCHAS GRACIAS