Consulta pública previa a la elaboración del Anteproyecto de ley de Salud Pública de la Comunidad de Madrid

Remitido el 12 de septiembre de 2025

GFI Europe celebra la oportunidad de contribuir a la consulta pública abierta por la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de la Comunidad de Madrid de cara a la elaboración del **Anteproyecto de ley de Salud Pública**. En este sentido, la Dirección General de Salud Pública busca obtener sugerencias y aportaciones de la sociedad civil.

La alimentación es una parte fundamental de los esfuerzos de promoción y protección de la salud pública, especialmente en las sociedades europeas como la madrileña donde las enfermedades relacionadas con la dieta y las enfermedades cardiovasculares representan un riesgo tan alto para la vida y el bienestar de la ciudadanía. Por ello, desde GFI Europe hemos planteado unas observaciones que van en el siguiente sentido:

- Garantizar que la **promoción de una alimentación saludable** forma parte del futuro Anteproyecto de Ley de Salud Pública de la Comunidad de Madrid;
- Reconocer el papel que las proteínas alternativas juegan a la hora de facilitar una mayor adherencia a **hábitos dietarios saludables y sostenibles**;
- Incorporar la **I+D en proteínas alternativas** y alimentación saludable a los esfuerzos de investigación en salud pública que debe contemplar el Anteproyecto;
- Integrar las proteínas alternativas en las directrices para los **servicios de restauración colectiva** de la Comunidad de Madrid, incluyendo colegios, hospitales y centros de atención a mayores.

01 Los riesgos para la salud pública en la alimentación

En 2024, la Comunidad de Madrid cerró el año con **un 26,30 % de defunciones causadas por enfermedades cardiovasculares**. Aunque, con este dato, la Comunidad se sitúa por debajo de la media nacional (30,09 %), lo cierto es que nuestra región revierte la tendencia a la baja que tenía desde 2008, aumentando este dato en un punto respecto al año anterior. Por tanto, aunque las cifras absolutas siguen siendo relativamente buenas, es la reversión de la tendencia lo preocupante.

La Sociedad Española de Cardiología (SEC) recuerda que las enfermedades cardiovasculares son aún la primera causa de muerte, por encima del cáncer o las enfermedades respiratorias. Asimismo, advierten de que **hasta el 80% de las enfermedades cardiovasculares podrían prevenirse con un estilo de vida más saludable**. En este sentido, la propia SEC recomienda realizar ejercicio físico con regularidad, no fumar, no abusar del alcohol, seguir **una dieta equilibrada rica en frutas y verduras** y reducir el consumo de grasas saturadas y sal como claves para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular.

En este sentido, la nutrición destaca como un elemento fundamental para la prevención del principal problema de salud pública al que se enfrenta la Comunidad. Nuestro estilo de vida ha tenido un impacto claro en la forma en la que nos alimentamos, con **un consumo excesivo de snacks, bebidas azucaradas y carnes rojas procesadas**, hasta el punto de desviarnos de forma clara de las directrices de la dieta mediterránea.

Los madrileños realizan sus elecciones de consumo alimentario en base a lo que les resulta atractivo en términos de sabor y textura, lo que les resulta asequible y lo que les resulta accesible en términos de disponibilidad y facilidad de preparación. Por ello, cualquier intervención destinada a intentar abordar este elemento de prevención de enfermedades que es la dieta no puede basarse en exigirle a la ciudadanía que renuncie a los alimentos que tanto les gustan, sino que pasa por **ofrecer alternativas saludables y sostenibles que cumplan también esos requisitos de conveniencia, asequibilidad y atractivo**.

02 Los alimentos de origen vegetal como política de salud pública

Dado el papel de la alimentación en la protección y promoción de la salud pública y en la prevención de enfermedades, no sólo relacionadas con la dieta sino también cardiovasculares, la futura Ley de Salud Pública de la Comunidad de Madrid debe tener en cuenta estos aspectos para poder abordar de forma integral los riesgos para la salud de todos los madrileños.

Bien conocidos son los beneficios para la salud que tienen alimentos vegetales como las frutas, las verduras, las hortalizas, las legumbres y los frutos secos, y el papel que tienen en esa prevención de problemas de salud pública. Sin embargo, los intentos de impulsar la reducción del consumo de alimentos menos saludables y nutritivos y aumentar, en cambio, el de frutas, verduras, hortalizas, legumbres y frutos secos no han sido todo lo exitosos que se esperaba. Al fin y al cabo, es difícil introducir un cambio tan profundo en la vida cotidiana. Por ejemplo, es complicado que una familia decida cambiar sus platos de carne roja procesada por platos de legumbres, pese a que pueda ser una elección más saludable, dado que no ofrecen la misma facilidad de preparación, el mismo sabor ni la misma experiencia culinaria en su conjunto.

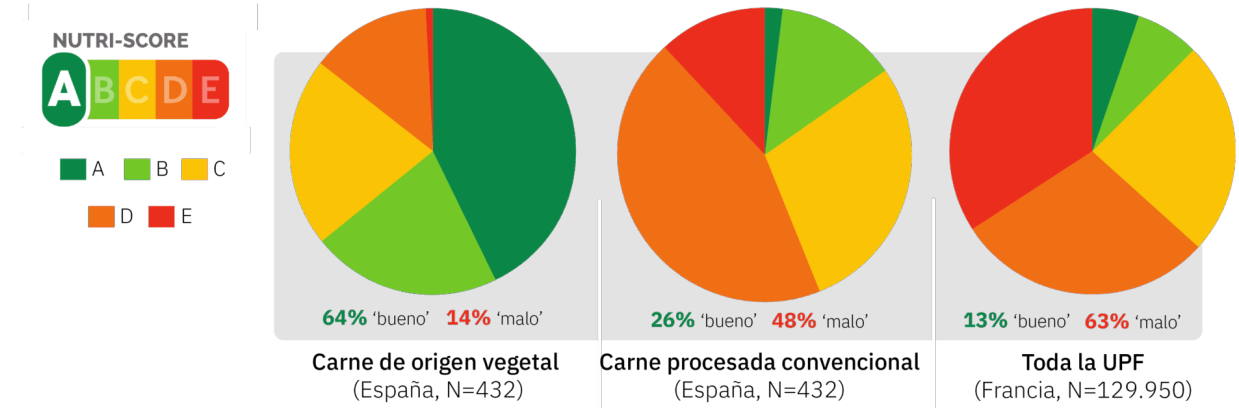
Imagen: Heura

En este contexto, los análogos vegetales a la carne, conocidos también como productos de carne vegetal, ofrecen una oportunidad de que los madrileños puedan tener alimentos accesibles y fáciles de preparar que, a su vez, tienen un perfil nutricional saludable y, por tanto, un impacto positivo sobre su salud. La carne vegetal ofrece **una alternativa fácil y rápida que es baja en grasas saturadas** (en la que la carne procesada generalmente es alta) y que proporciona una fuente de fibra (mientras que la carne convencional no la contiene), además de ofrecer unos niveles similares de proteína. Esto permite reducir los niveles de colesterol LDL y mejorar el control del peso corporal, **reduciendo a su vez el riesgo de enfermedades cardiovasculares**. Además, al no requerir animales para su obtención, estos alimentos también contribuyen a **luchar contra la resistencia antimicrobiana**, uno de los mayores riesgos para la salud pública, como reconoce el Programa RESISTE.

03 Productos de carne vegetal y dieta mediterránea

En ocasiones, y pese a su potencial para facilitar elecciones de consumo más saludables y sostenibles, los análogos vegetales han sido pasados por alto y considerados como ultraprocesados (UPF) y, por ende, poco saludables. Sin embargo, los estudios existentes que recopilan la evidencia científica disponible muestran que esa asociación es precipitada. De hecho, una reciente revisión sistemática de los estudios existentes realizada por investigadores de la Universidad de Granada, la Universidad de Castilla-La Mancha y la Universidad Francisco de Vitoria de Madrid concluía que el reemplazo de carne convencional por carne vegetal reducía, de media, los niveles de colesterol LDL en un 12% ya en un período de entre una y ocho semanas.

La mayoría de los productos de carne vegetal comercializados en España tienen un perfil nutricional bueno. Además, dado su origen vegetal, estos alimentos también aportan fibra, algo que la carne convencional no aporta, y que tiene claros beneficios para la salud intestinal. Es más, los profesionales sanitarios ya han alertado de que el consumo de fibra en nuestro país es mucho menor de lo recomendado para evitar el desarrollo de enfermedades.



Reproducción de los datos publicados en Heras-Delgado S. et al. (2023) y Sarda B. et al (2024).

En definitiva, los productos análogos vegetales contribuyen a la salud pública, al ofrecer **una opción sencilla, accesible y fácil de preparar** para que los madrileños no tengan que introducir cambios drásticos en sus dietas. Además, la dieta mediterránea es eminentemente vegetal, pese a que nuestros patrones de consumo alimentario actuales no respetan las directrices de la dieta mediterránea, al presentar un exceso de consumo de carnes, pescado, patata y bebidas azucaradas. Sin embargo, el consumo alimentario de verduras, hortalizas, frutas, legumbres y frutos secos está muy por debajo de lo recomendable, con lo que **la carne vegetal también puede ser ese gran aliado de la dieta mediterránea en la Comunidad de Madrid**.

04 Apostar por la I+D en proteínas alternativas para la salud

La Comunidad de Madrid destaca a nivel nacional por el ecosistema de I+D con el que cuenta, que hace que sea una de las regiones españolas que presentan mejores resultados en el cuadro europeo de indicadores de la innovación. De hecho, en la edición de 2025, la Comunidad de Madrid presenta una puntuación superior a la media de la Unión Europea, manteniéndose como una 'gran innovadora'. En la Estrategia Madrileña de Investigación e Innovación 2030, publicada en 2024 por el gobierno autonómico, se recoge como una de las líneas estratégicas de la I+D en la Comunidad de Madrid la 'salud, alimentación y envejecimiento activo'. Es más, dentro de esta línea estratégica se reconocen las "nuevas fuentes alternativas de proteínas" como uno de los ámbitos con más potencial transformador, mencionando específicamente la proteína vegetal.

En 2024, la Fundación General CSIC realizó un estudio del panorama de I+D en proteínas alternativas en la Comunidad de Madrid, identificando la región como **uno de los territorios con mayor potencial** para el desarrollo de la investigación y la innovación tecnológica en este ámbito clave para la salud pública. "La región cuenta con una sólida infraestructura científica, liderada por instituciones como el CSIC que, junto al ecosistema universitario y de innovación, ha permitido avances significativos en áreas como la biotecnología, las ciencias de la alimentación y la microbiología", según el director del estudio, José Luis Fernández. En este caso, además, el potencial no era sólo en el desarrollo y elaboración de alimentos de origen vegetal, sino también de otros como la carne cultivada, que podría permitir la obtención de productos cárnicos con un perfil nutricional más saludable, o las proteínas obtenidas mediante fermentación como la micoproteína.

En definitiva, para poder aprovechar el potencial de las proteínas alternativas y, en concreto, de la carne vegetal para la salud pública, es necesario que el Anteproyecto de Ley de Salud Pública otorgue las herramientas para implementar la Estrategia Madrileña de Investigación e Innovación y aborde de forma conjunta la I+D en salud y en alimentación, apostando por **redoblar los esfuerzos de financiación de proyectos e iniciativas que tengan como objetivo hacer estos alimentos más atractivos, accesibles y asequibles**.

05 Integración de la carne vegetal en la restauración colectiva

Los beneficios que los productos de carne vegetal pueden tener para la salud pública cobran más importancia aún cuando se habla de personas pertenecientes a grupos vulnerables, en las que reducir el riesgo de enfermedades es aún más relevante, como niños, personas mayores y personas con comorbilidades. La Comunidad de Madrid cuenta con una red de más de 3.500 colegios, más de 40 hospitales y unas 500 residencias de atención a mayores con sus servicios de restauración colectiva, dando servicio a la gran mayoría de esos colectivos vulnerables. Por tanto, existe una gran oportunidad para la Comunidad de Madrid a la hora de abordar esos riesgos a través de las **directrices para la provisión de servicios de restauración colectiva en comedores escolares, servicios de suministro y gestión de víveres en hospitales y en residencias**.

En la Comunidad, el propio Ayuntamiento de Madrid ya tiene vigente su Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2022-2025, que incorpora la compra pública de alimentación como una de las intervenciones de políticas públicas clave para asegurar esa alimentación saludable y sostenible en el ámbito municipal. Teniendo en cuenta que la Comunidad de Madrid cuenta con la posibilidad de llegar a mucha más población y que, además, esa población es la que puede tener una mayor necesidad de una dieta saludable y sostenible que reduzca el riesgo de enfermedades cardiovasculares o relacionadas con la dieta, asegurar que el Anteproyecto de Ley de Salud Pública cuenta con provisiones en este sentido para que los productos de carne vegetal **pueden formar parte central de los menús de restauración colectiva junto con otros alimentos de origen vegetal**.

Es importante **asegurar que estos alimentos de origen vegetal están enriquecidos**, como ya lo están muchos de los alimentos tanto animales como vegetales que consumimos en nuestro día a día, para garantizar que niños, mayores y personas en situación de enfermedad cuentan con los perfiles de macronutrientes esenciales, como recomienda la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

06 Conclusiones

La alimentación es un elemento fundamental de la salud pública que en ocasiones ha pasado desapercibida en las actuaciones de salud pública de las administraciones públicas. En este caso, **la Comunidad de Madrid tiene la oportunidad de situarse a la vanguardia** y abordar algunos de los principales riesgos de salud pública a los que se enfrentan los madrileños en su día a día con medidas que no requieren grandes intervenciones en la esfera pública, pero que pueden tener un gran impacto.

En este sentido, las enfermedades relacionadas con la dieta y las enfermedades cardiovasculares derivadas de hábitos de vida y alimentarios poco saludables pueden reducirse con **un mayor protagonismo de la alimentación de origen vegetal**. Dado que no es recomendable -ni ha tenido éxito hasta ahora - fomentar el consumo de frutas, verduras, hortalizas y legumbres tradicionales, los análogos vegetales a la carne que presentan un sabor, una textura y una experiencia culinaria similares a la carne convencional pueden ser grandes aliados para **facilitar a los madrileños esa alimentación más sostenible y saludable sin renunciar a los platos que más disfrutan**. Un beneficio adicional es que estos productos pueden también contribuir a luchar contra otros grandes problemas de salud pública como la resistencia antimicrobiana, reservando los antibióticos para el tratamiento de enfermedades.

Para hacerlo posible, estos alimentos deben tener su papel reconocido en el Anteproyecto de Ley de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, recibiendo el apoyo necesario en materia de **financiación de la I+D** en salud y alimentación, y ganando presencia en los **servicios de restauración colectiva que dependen de la Comunidad de Madrid**. Desde GFI Europe nos ponemos a disposición de la Dirección General de Salud Pública y de todo el Gobierno de la Comunidad de Madrid para poder aportar la información necesaria a este respecto y trabajar de forma conjunta para hacerlo posible.

Sobre el Good Food Institute Europe

El Good Food Institute Europe (GFI) es un centro de pensamiento sin ánimo de lucro que aspira a contribuir a un sistema alimentario más sostenible, seguro y justo mediante la diversificación de la producción de proteínas.

GFI impulsa la ciencia, las medidas políticas y las inversiones necesarias para que las proteínas alternativas sean atractivas, asequibles y accesibles en toda Europa.

Gracias a los alimentos vegetales, a los ingredientes producidos mediante la fermentación y el cultivo de células, podemos reforzar nuestra seguridad alimentaria, cumplir con nuestros objetivos climáticos y favorecer la actividad agrícola sostenible. GFI Europe se financia mediante donaciones filantrópicas.

Carlos Campillos Martínez
Public Affairs Manager - España
carloscm@gfi.org