



Las máquinas expendedoras de los colegios públicos no podrán vender alimentos de más de 200 calorías. Se priorizará la venta de fruta cortada. / JOSEP LLUIS SELLART

Juicio a la golosina: culpable

El Gobierno declara la guerra al exceso de azúcar, sal o grasa ● Los colegios retirarán bollos y refrescos ● La industria denuncia la “criminalización” de sus productos ● Los expertos apoyan el plan, pero creen que falta educación nutricional

MARÍA R. SAHUQUILLO

El Gobierno le ha declarado la guerra a las chucherías y los refrescos. El campo de batalla: los centros escolares públicos. Las patatas fritas, la bollería industrial y casi todas las bebidas refrescantes tienen los días contados en las cafeterías escolares y en las máquinas expendedoras de los patios. El Ministerio de Sanidad acordó ayer con las comunidades autónomas un plan para desterrar estos alimentos de los colegios, limitar el contenido calórico de los productos que los niños pueden comprar entre clase y clase y aunar criterios para elaborar los menús escolares.

Medidas con las que tratan de frenar el aumento de la obesidad infantil, una epidemia que está llegando a niveles alarmantes en España, donde uno de cada cuatro niños padece sobrepeso u obesidad, según los datos de Sanidad. La patología se ha triplicado entre este grupo de población en los últimos 20 años y tiene graves implicaciones: un niño obeso será, con toda probabilidad, un adulto enfermo.

Nutricionistas, pediatras y endocrinólogos consideran útil el plan del Gobierno. Eso sí, alertan: no servirá de nada si no va acompañado de políticas de educación y formación eficaces. “Los padres pueden mandar a los niños al co-

legio con una manzana y que luego ellos se compren en el cole una palmera de chocolate, una bolsa de patatas, un refresco... Lo que hay que hacer es educar al niño para que tenga conciencia de lo que come”, dice Susana Monereo, jefa de Endocrinología del Hospital de Getafe, quien pone un ejemplo del problema: “Si no, no comerán golosinas en el colegio, algo que está muy bien, pero estarán deseando salir para comerlas. Hoy en día hay que defenderse de la sobrealimentación con tanta fuerza como nuestros antecesores se defendieron del hambre”.

La industria alimentaria, sin embargo, no piensa lo mismo. El

sector está que trina. Sus directivos se quejan de que se ha elaborado el plan sin contar con ellos. Algo que desmiente la propia ministra de Sanidad, Trinidad Jiménez, que asegura que la industria sí ha participado en la preparación del documento de consenso, y estaban al tanto de todo.

Sin embargo, una parte del sector alimentario considera las medidas de Sanidad simples y vacías. “Las propuestas no son útiles para prevenir la obesidad, este es un problema de salud pública multifactorial”, expone Ana Escudero, secretaria general de la Asociación Nacional de Bebidas Refrescantes y Analcohólicas (Anfabra).

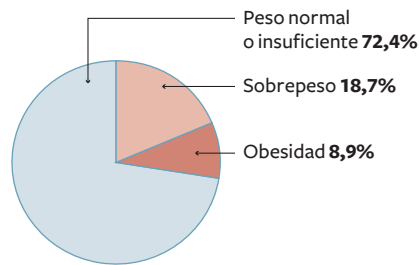
El plan, sin embargo, no establece sanciones para quienes no cumplan. Se puede considerar, pues, un conjunto de recomendaciones que todas las autonomías han acordado respetar. “No hay que tomar disposiciones ni normativas adicionales”, aclaró ayer Jiménez. A pesar de esto, la industria lo percibe como un ataque directo. Criminalizan, dicen, sus productos. “No comprendemos que establezcan una diferenciación tan clara entre alimentos buenos y malos sin justificación”, dice Escudero.

Su sector, el de los refrescos, será uno de los más perjudicados por la guerra que ha comenzado Sanidad. Las medidas acor-

Alimentación en la población infantil

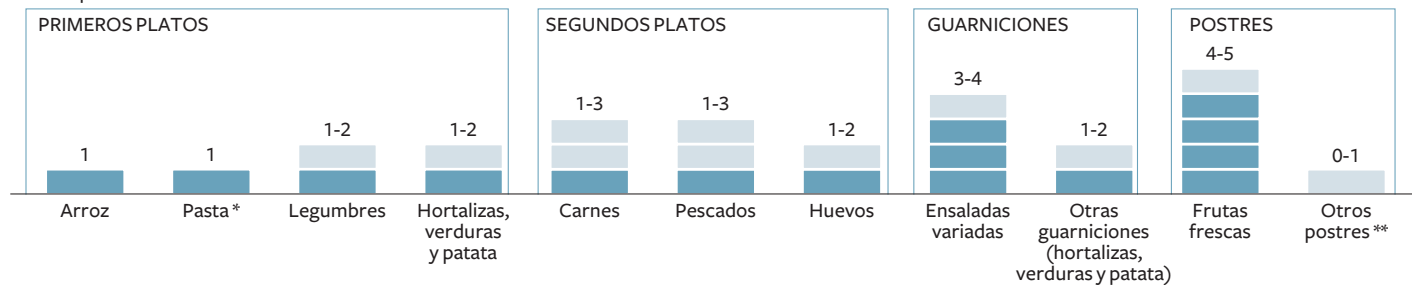
ÍNDICE DE MASA CORPORAL INFANTIL

De 2 a 17 años



FRECUENCIA DE CONSUMO RECOMENDADA EN LOS MENÚS DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

Veces por semana



*No se incluye la pizza porque, salvo excepciones, se considera plato precocinado.

** Preferentemente yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales...

Fuentes: Ministerio de Sanidad y Política Social y Encuesta Nacional de Salud 2006.

EL PAÍS

dadas ayer por el ministerio de Trinidad Jiménez y las comunidades en el Consejo Interterritorial de Sanidad limitarán de forma drástica estos productos en los colegios. Ni bebidas con cafeína u otras sustancias estimulantes (excepto las que están presentes de forma natural en el cacao, por ejemplo), ni aquellas que tengan edulcorantes artificiales (conocidas como *light*). En pocas palabras: “La práctica eliminación de los refrescos de los centros escolares”, se queja Escudero, que asegura que estas bebidas representan sólo el 1% de las calorías que ingiere cada español al día, y que no son “en absoluto” la causa de la obesidad.

Pero el veto no se limita exclusivamente a los refrescos. También se restringirán los demás productos que se puedan comprar en colegios e institutos. Tanto en las máquinas expendedoras como en las cantinas: no podrá haber nada con más de 200 calorías, más de 0,5 gramos de sal ni, por supuesto, que lleve algún ácido graso *trans* (excepto los que tienen de forma natural los lácteos o productos cárnicos). Así, casi ningún bollo, bolsa de patatas, galletas (por sanas que se vendan) o aperitivo salado, que se encuentran ahora por doquier en estas máquinas o en las cafeterías, pasan el corte. En el recreo tocará comer, entonces, fruta, bocadillos no envasados —“Al estar compuestos de pan mayoritariamente no ofrecen un aporte excesivo de grasas, azúcares y sal”, dice Sanidad— o zumos. Y mucha agua. Preferiblemente no embotellada, dice Sanidad.

A pesar de que las recomendaciones están claras y que el documento de consenso incluye un apartado de inspección y seguimiento en el que se dice que las comunidades velarán para que se cumplan “los criterios nutricionales establecidos”, la ministra de Sanidad insistió en que no se trata de la prohibición de ningún alimento. “Solo se pone límite a la venta de determinados productos en base a las recomendaciones de los expertos para que los niños, que no tienen criterios nutricionales para determinar qué alimentos deben comer y cuáles no, no tengan acceso a ellos”, dijo. Recomendaciones elaboradas, explicó, por los expertos de Sanidad junto a 11 sociedades científicas.

Un plan que la endocrinóloga

Guerra a la bollería industrial

► El documento de consenso aprobado ayer por Sanidad y las comunidades autónomas fija unos límites en el contenido en grasas, azúcares y sal, que deberán cumplir los productos que se oferten en los centros educativos públicos y que estén envasados —el bocadillo de toda la vida se libra—, ya sea individualmente o en cajas. Estos límites son:

► El valor energético máximo será de 200 kilocalorías.

► El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederá de la grasa (este límite no se aplicará a los frutos secos sin grasas añadidas, ya que se trata de grasa presente en ellos de forma natural).

► El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederá de las grasas saturadas (este límite tampoco se aplicará a los frutos secos sin grasas añadidas).

► Ausencia de ácidos grasos *trans*, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.

► El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederá de los azúcares totales (este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, los zumos de frutas y no se contabilizará en la leche y los productos lácteos).

► Se establece un máximo de 0,5 g. de sal (0,2 g. de sodio).

► No contendrán edulcorantes artificiales. Es decir, no podrá haber productos denominados *light*.

► Los productos no contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.

Susana Monereo considera “positivo”. “Contribuye a frenar el consumo desmedido de este tipo de alimentos hipercalóricos y con escaso aporte nutricional”, dice. Monereo, sin embargo, sostiene que aunque son un gran paso, las medidas no son suficientes. “Las acciones aisladas no van a servir para nada, hay que unir las a la formación y al estímulo del ejercicio. Debería haber una clase especial o integrada en otra en la que se enseñase a los niños a comer, donde aprendan hábitos nutricionales saludables”, expone.

Porque el problema que trata de combatir Sanidad no es menor. El 17% de la población adulta y el 13,9% de los niños españoles son obesos, según el Centro de Investigación Biomédica en Red sobre Obesidad y Nutrición (Ciber Obn). Y las cifras no cesan de crecer. Tanto, que la Organización Mundial de la Salud ya ha bautizado esta patología como “la primera epidemia no vírica”. Muchos no son conscientes aún de su gravedad. Pero la tiene y mucha. “La obesidad infantil es el problema más serio al que se

enfrenta la sociedad moderna. De hecho, es la madre de todas las enfermedades, puerta de entrada hacia prácticamente todas”, argumenta Monereo. “Un problema de salud pública grave”, según Trinidad Jiménez.

Y es que esta patología suele ir acompañada o derivar en otras, como la diabetes. Otro dato nada desdeñable, esta vez económico: la obesidad representa, según el documento que presentó ayer la ministra de Sanidad, el 7% del gasto sanitario español, unos 2.500 millones de euros.

El catedrático de Pediatría de la Universidad Autónoma de Madrid y miembro del Ciber Obn Jesús Argente cree que las medidas de Sanidad llegan tarde. Ya en 2008 la Unión Europea pidió a España y al resto de países miembros que dejaran de vender en los centros educativos “alimentos y bebidas con alto contenido en grasas, sal o azúcar y con pobre valor nutricional”. A pesar de la demora, dice Argente, como todo lo que se haga para frenar la obesidad infantil, las medidas son bienvenidas. Sin embargo, sostiene que el

plan del Gobierno se queda “un poco cojo”, y reclama que se analice el problema desde todos los ángulos.

“El paquete de medidas es una mala copia de lo que ya está instalado en Estados Unidos, donde el grueso de los Estados ya ha impedido la presencia en los centros escolares de estos alimentos de contenido calórico innecesario”, comenta. “Falta un aspecto importantísimo, el elemento educativo, de nutrición en términos generales para cuando el niño esté solo. También pautas de ejercicio”, sigue.

Pero para educar y concienciar, dice Sanidad, ya está la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la

“Antes se combatía el hambre; ahora la sobrealimentación”, dice una endocrina

“No hay alimentos buenos y malos, hay dietas correctas”, dicen los fabricantes

Obesidad, la conocida como Estrategia Naos. Un plan que para José Manuel Moreno, miembro del Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría, sin embargo, nunca terminó de cuajar. “De hecho, a la luz de las estadísticas, tampoco ha tenido buenos resultados”, coincide el catedrático Jesús Argente. Moreno, como el resto de expertos, cree que las medidas de Sanidad serán eficaces acompañadas de otras. “Este plan simplemente da un paso más allá. Puede verse como una medida coercitiva, pero debe complementarse con una correcta aplicación de la Estrategia Naos”, asegura.

Este plan, implantado en 2005, fomentaba la idea de que comer sano era comer bien y buscaba concienciar a la población de la importancia de hacer una actividad física regular. Ahora, según reconoce Roberto Sabrido, director de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, necesita actualizarse. Repensarse. Su agencia ya está trabajando con expertos para hacerlo y redactar una nueva a cuatro años, 2011- 2014.

La Estrategia Naos fue en su momento, y a diferencia de este nuevo plan, consensuada por la industria alimentaria. Un sector que critica ahora al Gobierno por traicionarle. “Están incumpliendo el consenso de la Estrategia Naos”, asegura Horacio González Alemán, secretario general de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (Fiab). “En la Estrategia Naos se dice que no hay alimentos buenos y malos, solo dietas equilibradas o no. Algo que estas medidas contradicen proscribiendo determinados alimentos”, esgrime el directivo, que reconoce que, además, en época de crisis todo lo que sea restringir las ventas, “en el canal que sea, no es bueno”. El sector, además, argumenta que se ha “autocontrolado” para contribuir a frenar el problema. “Estamos reformulando productos, tenemos un pacto para limitar la publicidad de ciertos alimentos en horario infantil”, dice el secretario general de Fiab.

Pero el plan acordado ayer no solo habla de bollos, refrescos y golosinas. También se ocupa de una parte muy importante de la alimentación de los niños: los menús de los comedores escolares. El 51% de ellos, explica Roberto Sabrido, es inadecuado. “No contiene las cantidades de pescado suficientes. Tampoco de frutas y verduras. Son, en definitiva, una muestra de lo que adolece la sociedad actual, que desdeña la rica dieta mediterránea”, explica. Por eso, Sanidad y comunidades acordaron también criterios comunes para su elaboración. La priorización del aceite de oliva o de carnes con menor contenido en grasa —pollo, pavo, ternera—. El documento de consenso recomienda también limitar, por ejemplo, el uso de precocinados o de guarniciones fritas.

“La comida del mediodía debe suponer el 35% del consumo de calorías del día. Por eso no se puede dejar al libre albedrío”, expone Sabrido. Los menús de los escolares —que deberán adaptarse a niños con necesidades especiales— se supervisarán, además, por titulados universitarios.

EL PAÍS.COM

► **Participe**

¿Ayuda a frenar la obesidad limitar las golosinas en la escuela?