



Revista Española de Nutrición Humana y Dietética

www.elsevier.es/ dietetica



EDITORIAL

La alimentación de los escolares en época de crisis: una alerta inquietante

School children's diet during the economic crisis: a disturbing warning

Nahyr Schinca*

Editora Jefe de REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Recibido el 22 de septiembre de 2011; aceptado el 27 de septiembre de 2011

“Empeora la calidad de los menús [escolares] y uno de cada tres presenta carencias dietéticas”¹. Así lo advierte el titular de un artículo publicado en la revista *Eroski Consumer* de septiembre de 2011 que ha conseguido llamar poderosamente la atención.

Según el análisis del equipo de investigación de *Eroski Consumer*, “la calidad dietética de los menús que las escuelas ofrecen a los alumnos ha empeorado desde la última evaluación de menús escolares realizada hace tres años [en 2008]”¹. El estudio refiere que se analizaron durante 2 semanas completas los menús diarios de 209 colegios en 19 provincias españolas, que fueron: A Coruña, Álava, Alicante, Almería, Asturias, Barcelona, Vizcaya, Cantabria, Córdoba, Granada, Guipúzcoa, Madrid, Málaga, Murcia, Navarra, Sevilla, Valencia, Valladolid y Zaragoza. De ellos, el 62% son de titularidad pública; el 36% concertados y sólo el 2% privados.

El aspecto positivo del análisis realizado es que hay autonomías que lograron buena nota en su evaluación y muchas otras han recibido un buen aviso que ha conseguido impactar en los medios de comunicación, lo que, sin lugar a dudas, hará que las autoridades competentes o los propios centros pongan remedio a dicha situación.

Nuestra más sincera enhorabuena al equipo de dietistas-nutricionistas de *Eroski Consumer* autor del estudio y también a los profesionales de los departamentos de alimenta-

ción, nutrición y cocina de los comedores de las escuelas autonómicas que resultaron bien evaluados, porque somos conocedores de que los criterios de evaluación aplicados han sido muy exigentes².

Como es de esperar, la publicación ha creado desconcierto y estado de alerta, especialmente entre los padres de los escolares referidos, pero también entre los profesionales del área de la nutrición humana y dietética y la medicina y, por supuesto, entre los organismos oficiales (centrales y autonómicos) responsables de la gestión higiénico-sanitaria y nutricional de las colectividades infantiles del país.

El origen de este control está en el desarrollo de la función cotidiana, la concurrencia de la vigilancia diaria y el interés profesional por poner énfasis en el cuidado de la salud de los niños a través de la calidad de los alimentos.

Los resultados generales del estudio, y en especial los negativos, sin lugar a dudas responden a las medidas de ahorro que siempre ha implantado (e implanta) gran parte de las empresas de *catering* y/ o los gestores de las cocinas de las distintas colectividades.

Para gran parte de dichas empresas, impera la reducción de costes y el mantenimiento del porcentaje de ganancias sea cual sea —y esto es lo grave— el destinatario final de la alimentación, es decir, ya sean colectividades de niños, adultos, sanos o enfermos. No importa, pues, su ámbito de actuación; en el sistema capitalista y especialmente en época de crisis, una empresa que año tras año no aumenta sustancialmente su capital es una empresa en riesgo de bancarrota.

Los recortes aplicados también en la industria que debería cuidar a los más pequeños se traducen, tal y como se

*Autor para correspondencia.

Correo electrónico: schinca.n@gmail.com (N. Schinca).

puede observar en el informe de *Eroski Consumer*¹, en una reducción de la frecuencia de consumo (a niveles de insuficiente) o incluso exclusión total o parcial de varios alimentos (como verduras, pescado fresco o congelado y legumbres) o la sustitución de la fruta fresca por pasteles, postres dulces o bollos. Esto hace que los menús, al contener alimentos más energéticos, grasos (precocinados, fritos) y azucarados (bollería y dulces), contengan menos cantidad de fibra, vitaminas y minerales, lo que se traduce en desequilibrios nutricionales.

Asimismo, a menudo se justifica el mencionado ahorro suministrando en los menús los alimentos que más aceptación tienen entre los niños: si el niño come todo, come rápido y no deja residuos, repercute en la simplificación del trabajo para la cocina, en la que seguramente el personal es insuficiente.

Si bien es cierto que una mayor aceptación del menú entre los escolares es fundamental (porque el almuerzo es una de las principales comidas del día y porque los desayunos de los niños españoles son generalmente insuficientes o nulos)³, la obligación de los servicios de alimentación que suministran comida a los centros escolares es ofrecer un menú adecuado en todos los sentidos. Para respetar los aspectos dietético-nutricionales de una dieta equilibrada y adaptada a los requerimientos de los niños^{4,5}, hay que cuidar de que el niño coma; de lo contrario, la nutrición no tiene cabida. Si la mala aceptación es continua y/o se rechaza el alimento, se debe analizarlo prudentemente, porque pueden intervenir múltiples factores, como hábitos familiares, distintas etnias, nivel socioeconómico y cultural, neofobia alimentaria gustativa⁶ o incluso el espacio y el ambiente del comedor, los cuales pueden influir en el comportamiento⁷. Además, en este sentido cabe destacar que, lamentablemente, para algunos niños de familias con un nivel de ingresos muy bajo, hoy el almuerzo en el centro escolar puede llegar a ser, también en nuestro país, la única comida importante de todo el día.

El almuerzo, por lo tanto, es un acto social y nutritivo que tiene la función de cohesión del grupo en el que los niños desarrollan su identidad individual⁸. En este aspecto, las escuelas tienen un importante papel en la promoción de la salud⁹.

Para concluir, creemos firmemente que el mensaje a los padres y a la sociedad en general que debe prevalecer es que en este momento existen las herramientas adecuadas para el control en temas de seguridad alimentaria: leyes^{10,11}, organismos y profesionales capacitados para ejercer la potestad del control higiénico-dietético-nutricional¹².

Es de lamentar, sin embargo, que la ley no establezca un único tipo de profesional especialmente cualificado para esta función, como es el dietista-nutricionista, sino que abre de manera algo confusa un abanico de posibilidades que permite trabajar en dicho ámbito a ciertas empresas de *catering* que no tienen al profesional adecuado, con lo que se disgrega la importancia de la función de control en sí misma.

En este número de REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA, se publican los datos de la ingesta alimentaria de población inmigrante escolarizada durante los desayunos,

lo que contribuye a completar, con nuevos datos, el rompecabezas que dibuja la importancia de la correcta alimentación infantil y el papel que pueden cumplir las escuelas.

Una buena alimentación en la infancia es un factor determinante y precoz de salud en la edad adulta. Mantener las prioridades en nutrición y alimentación es un requerimiento y una obligación moral que los gobiernos tienen para con sus ciudadanos.

A todos los que lo hacen posible, ¡muchas felicidades!

Bibliografía

1. Equipo de investigación Eroski Consumer. Menús escolares: analizados, durante dos semanas completas, los menús diarios de 209 colegios en 19 provincias españolas. *Revista Eroski Consumer*. 2011;4:4-9. Disponible en: <http://revista.consumer.es/web/es/20110901/pdf/tema-de-portada.pdf>
2. Fundación Española de Nutrición (FEN), Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FEADRS), Ministerio de Sanidad y Consumo/ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Guía de comedores escolares. Programa Perseo: ¡Come sano y muévete! Estrategia NAOS. Madrid: Ministerio de Sanidad y Cultura; 2008. Disponible en: http://www.perseo.aesan.mspes.es/docs/docs/guias/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES.pdf
3. Pequejo AM, Ortega RM. Nutrición en la infancia. En: Pequejo AM, Ortega RM, editores. *Nutriguía*. Madrid: Complutense; 2000.
4. Cuervo M, Abete I, Baladía E, Corbalán M, Manera M, Basulto J, et al; Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). *Ingestas dietéticas de referencia para la población española*. Navarra: EUNSA; 2010.
5. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). *Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la Población Española*, 2010. *Act Diet*. 2010;14:196-7.
6. Velasco M, Mariscal-Arcas A, Rivas ML, Caballero J, Hernández-Elizondo F, Olea-Serrano A. Valoración de la dieta de escolares granadinos e influencia de factores sociales. *Nutr Hosp*. 2009;24:193-9.
7. School Food Trust. *A fresh look at the school meal experience*. School Food Trust: eat better be better; 2009.
8. Story M, Neumark-Sztainer D, French S. Individual and environmental influences on adolescent eating behaviors. *J Am Diet Assoc*. 2002;102(3 Suppl):S40-51.
9. Briggs M, Fleischhacker S, Mueller CG; American Dietetic Association; School Nutrition Association; Society for Nutrition Education. Position of the American Dietetic Association, School Nutrition Association, and Society for Nutrition Education: comprehensive school nutrition services. *J Nutr Educ Behav*. 2010;42:360-71.
10. Ley 17/ 2011 de 5 de julio 2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición. *Boletín Oficial del Estado* núm. 160, del 6-7-2011. Ley 2011/ 11604: 71283-71319. Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604.pdf>
11. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Documento de Estrategia NAOS: ¡come sano y muévete! Madrid: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, Ministerio de Educación; 2010.
12. Ley 44/ 2003, de 21 de noviembre, de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. *Boletín Oficial del Estado* núm. 280, del 22-11-2003. Ley 2003/ 21340:41442-41458. Disponible en: <http://www.boe.es/boe/dias/2003/11/22/pdfs/A41442-41458.pdf>