

Te encuentras en Inicio / Secciones / Nutrición /

Los doce puntos del acuerdo marco que no cumplían los polémicos menús de Madrid

## Los doce puntos del acuerdo marco que no cumplían los polémicos menús de Madrid

Martes, 19 de mayo 2020

**La asociación Justicia Alimentaria ha auditado, a nivel nutricional, los polémicos menús que la Comunidad de Madrid ha estado ofreciendo a las familias de niños y niñas que durante el curso disfrutaban de beca comedor; dichos menús no han cumplido el propio acuerdo marco de prestación del servicio de comedor escolar firmado por la comunidad en, al menos, doce puntos.**

Las medidas de confinamiento comportaron el cierre de colegios y sus comedores escolares, lo que dejó a miles de familias –en especial las perceptoras de la renta mínima de inserción (RMI), unas 12.000– sin este servicio público tan esencial para sus hijas e hijos. Como respuesta, la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid recurrió a dos conocidas empresas de comida rápida, Telepizza y Rodilla, para que suministraran esos menús a las familias, medida que creó una polémica que se ha visto reflejada en todos los medios de comunicación.

[Justicia Alimentaria](#) denunció desde un primer momento que esta medida pública vulneraba el derecho a la alimentación de las y los escolares por no cumplir los criterios de nutrición y salud. Hoy celebra que la Comunidad de Madrid haya decidido rectificar (desde el pasado 18 de mayo se han hecho cargo de los menús diversas empresas de restauración colectiva), pero lamentan que esta decisión llegue tan tarde, después de que las niñas y los niños hayan estado alimentándose de manera insana durante casi dos meses. El resultado del análisis nutricional de los menús y la comparativa con el pliego de prescripciones técnicas por las que se rige el acuerdo marco de prestación del servicio de comedor escolar por parte de las empresas de *catering* de la Comunidad de Madrid ha reafirmado que se trata de una dieta totalmente insana.

Los menús han estado incumpliendo el pliego en diferentes puntos, entre los que destacan:

1. No se priorizan alimentos vegetales (verduras y frutas) y no se limitan los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.
2. No incluyen legumbres.
3. No se utilizan preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, cereales integrales, patatas, verduras, leguminosas, etc.).
4. En la programación mensual, alguna variedad de alimentos integrales (pasta, arroz y/o pan).
5. Hay un claro desequilibrio calórico entre los menús ofertados. Dependiendo del día, el menú aporta de 244 kcal hasta 720 kcal.
6. Más del 10% de la energía aportada por los menús proviene de ácidos grasos saturados.
7. Los menús no están adecuados a las necesidades nutricionales de los niños y niñas, según su edad y la actividad física que realizan.
8. No se limitan los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.
9. No se limita el uso de alimentos precocinados.
10. No se modera el uso de sal.
11. No se diversifican los procesos culinarios utilizados.
12. No queda claro si los menús servidos están supervisados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética, como se especifica en los pliegos.

Con respecto a la valoración nutricional de los menús ofertados, Justicia Alimentaria considera que:

- La falta de verduras y frutas elimina de la dieta la principal fuente de fibra, hidratos de carbono complejos, minerales y vitaminas. Esto puede derivar en problemas gastrointestinales, estreñimiento y deficiencia de micronutrientes.
- Las carnes procesadas ofertadas (jamón de York, sucedáneo de pollo, etc.), así como el resto de productos refinados en los que se basan los menús, aportan una cantidad insuficiente de nutrientes y fibra. Esto contribuye al desarrollo de enfermedades no transmisibles como diabetes tipo II, obesidad, hipertensión y malnutrición, entre otras.
- La falta de alternativas para intolerancias, alergias, alimentación vegetariana o adaptaciones deja sin opciones a estas poblaciones, sobre todo a la musulmana, con una gran representación entre las familias receptoras de la renta mínima de inserción.

- El aporte calórico es insuficiente en varios de los menús ofertados. Los niños y niñas en edad escolar están en fase de crecimiento y, por tanto, necesitan un aporte calórico regular y adecuado a su edad.
- El consumo de comida preparada durante más de 21 días (tiempo estimado que tardamos en interiorizar un hábito) contribuye a fijar hábitos alimenticios no saludables, que pueden incluso perdurar en la edad adulta
- La opción elegida por la Comunidad de Madrid no cubre las necesidades de los niños y niñas de familias que deciden no ir a recoger el menú por considerarlo inapropiado ni a aquellas que no se pueden desplazar hasta el establecimiento asignado para recoger el menú ni a las que, en condiciones normales, recibían un descuento en la cuota de comedor.

**Javier Guzmán**, director de Justicia Alimentaria, considera que *“las personas tenemos derecho a una alimentación sana y esto lo debe garantizar la administración pública; este es uno de los preceptos fundamentales de la declaración de los derechos humanos. No vale con repartir cualquier cosa para llenar las tripas pisoteando los derechos y dignidad de las personas en situación de vulnerabilidad”*.

Además del criterio nutricional y de salud, Justicia Alimentaria denuncia que la medida ha provocado un ERTE para que las empresas que gestionan los comedores públicos puedan realizar los despidos necesarios, lo que ha dejado a miles de trabajadoras y trabajadores en la calle, a favor de depositar su confianza en esas grandes empresas de comida rápida.

Según la coordinadora de la delegación de Justicia Alimentaria en Madrid, **Tamara Montero**, *“durante el confinamiento, hemos visto cómo han respondido otros municipios y CCAA para facilitar el acceso a una alimentación saludable para estas familias, con iniciativas diversas (menús suministrados por empresas de catering de comedores, tarjetas/cheques de compra, reparto de cestas de alimentos, etc.), lo que evidencia que existen otras posibilidades, sin tener que recurrir a la comida rápida, la opción más insana posible”*.

– Descarga del documento con el [análisis nutricional completo](#) de los menús.

– [Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página ‘Las colectividades frente al Covid-19’](#).

#### **Noticias Relacionadas**

- [Empresas de restauración colectiva asumirán el servicio de las becas comedor de Madrid](#)
- [El sector de la RC se ofreció a asumir el menú de los niños con beca comedor de Madrid](#)
- [El colegio de dietistas-nutricionistas de Madrid responde a las declaraciones de Díaz Ayuso](#)
- [Sobre el despropósito de ofrecer comida rápida a los escolares con beca comedor de Madrid](#)