



Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

Consumo retirará los ultraprocesados de la alimentación infantil en los hospitales

©Depositphotos.

Consumo retirará los ultraprocesados de la alimentación infantil en los hospitales

Miércoles, 26 de noviembre 2025

El **'Real Decreto para garantizar una Alimentación Saludable en Hospitales y en Residencias de Mayores'** incluirá la retirada de los alimentos ultraprocesados de los menús de niños, niñas y adolescentes ingresados y también de los menús infantiles de cafeterías y comedores abiertos al público. La normativa seguirá la estela del **'RD de Comedores Escolares'**, mediante el que se garantizó que las comidas en colegios e institutos cumplieran con las recomendaciones de los organismos internacionales.

Pablo Bustinduy, ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, participó ayer miércoles en el acto 'Plan de aceleración para detener la obesidad', organizado por el Ministerio de Sanidad y la Organización Mundial de la Salud, donde anunció que el **'Real Decreto para garantizar una Alimentación Saludable en Hospitales y en Residencias de Mayores'** va a incluir la **retirada de los ultraprocesados en los menús que se ofrecen a las niñas, niños y adolescentes ingresados en hospitales**.

El texto sobre el que trabaja el Ministerio de Consumo, y en el que Sanidad es coproponente, también va a limitar los alimentos ultraprocesados incluidos en los menús infantiles de las **cafeterías y comedores abiertos al público** en estos centros. De esta manera, la normativa seguirá la estela del **Real Decreto de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles** que aprobó el Gobierno en abril de 2025, a través del cual se garantizó que las comidas en colegios e institutos cumplieran con las recomendaciones sanitarias de organismos científicos como la Organización Mundial de la Salud (OMS) o la Agencia Estatal de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan).

Con este mismo fin, el RD para hospitales y las residencias de mayores establecerá unos **criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas que se ofrecen en estos centros**. Consumo precisa que los alimentos ultraprocesados que se verán limitados serán aquellos productos de formulación industrial compleja, con ingredientes transformados, aditivos y perfiles nutricionales con alto contenido en grasas saturadas, azúcares o sal, como ocurre con algunos *snacks*, bollería industrial, bebidas azucaradas o galletas industriales.

El ministro Bustinduy destacó que esta normativa responde a un clamor social y por parte de la comunidad científica, así como a las numerosas denuncias realizadas tanto por parte de la ciudadanía como de entidades sociales y de colectivos profesionales. "El consumo creciente de alimentos representa una amenaza sistemática para la salud pública, la equidad y la sostenibilidad ambiental", según subrayó Bustinduy.

Además, el titular del ministerio aseguró que el sector público debe liderar la transición hacia entornos alimentarios saludables, *"que no exista ningún tipo de control sobre estos alimentos, existiendo una evidencia tan amplia sobre sus efectos, es incomprensible"*, y que el ministerio de Consumo será pionero a la hora de actuar en este ámbito, tal y como reclama la Organización Mundial de la Salud: *"son los poderes públicos los responsables de crear entornos en los que tomar decisiones saludables sea sencillo y accesible"*.

El pasado 18 de noviembre de 2025, **'The Lancet'** publicó un **amplio análisis** basado en más de un centenar de estudios internacionales que alerta de que el consumo de alimentos ultraprocesados se ha convertido en una amenaza creciente para la salud pública. La investigación asocia su ingesta habitual con un mayor riesgo de obesidad, diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y mortalidad prematura, y señala además el desplazamiento acelerado de patrones dietéticos saludables —incluida la dieta mediterránea— hacia modelos dominados por productos altamente transformados. Según el citado estudio, la ingesta de ultraprocesados en España se ha triplicado en solo 20 años, pasando del 11% al 32%.

Organismos internacionales como la OMS y Unicef han reiterado su llamamiento urgente a los gobiernos para frenar esta tendencia. Subrayan que la expansión global de los ultraprocesados representa una amenaza sistémica para la salud, la equidad y el bienestar infantil, y reclaman políticas ambiciosas y regulaciones más estrictas que aseguren entornos alimentarios saludables, identificando los hospitales y centros sanitarios, junto con las escuelas, como ámbitos prioritarios para su implantación.

Noticias Relacionadas

- [Nuevo RD para regular la comida en residencias: primero, preguntemos a quienes la comen](#)
- [Las D-N proponen mejoras nutricionales para mayores a raíz del nuevo proyecto de Real Decreto](#)
- [El nuevo RD, una oportunidad para dignificar la alimentación en entornos sociosanitarios](#)
- [En defensa de la libertad y dignidad de los usuarios de residencias para personas mayores](#)