



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



SILVIA RIVAS es licenciada en Ciencias Biológicas, experta en nutrición y planificación dietética y tiene amplia experiencia como asesora y formadora en seguridad e higiene alimentaria. Es directora técnica de **Nutrimenta**.
@: nutrimenta@nutrimenta.es

El 'riesgo' de comer cada día: alergias e intolerancias en centros educativos

10-12-2014

Silvia Rivas

Ante la reciente entrada en vigor de la aplicación del Reglamento -UE- nº 1169/2011 sobre información al consumidor, la alarma en los centros educativos que ofrecen servicio de comedor escolar es considerable. Y es que deberán tener claros todos y cada uno de los alérgenos que contienen los platos que componen sus menús y deberán informar a todas las familias que lo requieran. Mucho trabajo y mucha responsabilidad por delante, sin saber muy bien cómo afrontarlo.

Es verdad que no en todos hay nervios... en algunos centros están más tranquilos, todavía ni se han enterado de sus nuevas obligaciones. Entre otras cosas, todavía no se ha publicado aún una normativa en España que concrete la europea. ¿A qué esperamos?

Nuestros centros educativos deberían garantizar más y mejor formación de los trabajadores en temas relacionados con la nutrición, dada la importancia de ésta en el desarrollo de un niño; y también en temas relativos a la experiencia y aprendizaje: hábitos saludables, alergias e intolerancias alimentarias, neofobias... Parece algo obvio, de sentido común, pero a veces tengo la sensación de que carecemos de éste...

Siendo el acto de comer algo tan cotidiano, que hacemos todos a diario y que influye tan directamente en nuestra vida, ¿por qué se limita el conocimiento del personal educativo a lo que aprenden durante sus estudios y no se les ofrece un reciclaje?

De hacerlo, se conseguiría, de una vez, alcanzar objetivos básicos como son:

- El cumplimiento de la normativa.
- La formación y mayor sensibilización con el alérgico y su entorno.
- Facilitar unas buenas prácticas de manipulación y optimizar el trabajo en cocina.
- Garantizar la seguridad del alumnado y evitar reacciones adversas.

Estoy absolutamente convencida que la formación es la única vía posible para evitar accidentes (un 20% de las reacciones alérgicas ocurren en la escuela); para garantizar la atención a las necesidades especiales de forma que se ofrezcan menús para todos en los establecimientos; y como contribución a la mejora de los hábitos de alimentación de la población.

De lo contrario:

- ¿Cómo el personal de una escuela infantil, un profesor o el personal de apoyo en comedor van a enseñar a los niños a comer bien si no tienen los conocimientos básicos necesarios?
- ¿Cómo en un colegio van a servir un menú adecuado y equilibrado si el personal de cocina o del catering no ha oído hablar de alérgenos ni sabe interpretar un etiquetado?
- ¿Cómo un monitor en un comedor va a poder atender las necesidades de un niño alérgico si no sabe diferenciar entre intolerancia a la lactosa y alergia a la proteína de la leche?
- ¿Cómo la familia de un niño alérgico al huevo, va a vivir sin esa angustia permanente si no tiene la seguridad de que, en caso de reacción, a su hijo/a se le va a administrar la adrenalina rápidamente? Porque en cada cambio de curso, a las demás familias les preocupa el precio de los libros nuevos. A ésta familia le preocupan más las tizas, las ceras, las manualidades caseras hechas con cáscaras, envases de zumo o con vasos de yogur, y por supuesto la comida. A los padres del niño alérgico les preocupa si el 'profe' nuevo, o la 'profe' nueva, se van a tomar en serio el problema. Si el centro aceptará tener la adrenalina en el aula, o si se la llevarán cuando los escolares salgan de excursión.
- ¿Cómo en un comedor universitario, por ejemplo, el personal de sala va a poder informar a un celíaco sobre qué platos puede tomar o no, si no sabe lo que es el gluten?

Y así en multitud de casos en los que sólo es necesaria una formación básica sumada a un poquito de interés y dedicación, para ofrecer mayores garantías a consumidores, familias, etc. y hacer la vida más agradable (y saludable) a todos.

¡Porque comer es un placer, no un riesgo!

Algunos artículos relacionados:

['Claves para no tener problemas con los alérgenos en los menús de colectividades'](#).

['Vilarrasa ratifica que la información relativa a los alérgenos podrá darse oralmente'](#).

['Se podrá informar sobre los alérgenos de forma escrita u oral y a petición del cliente'](#).