



Te encuentras en Inicio / Segmento / Comedores escolares /



## Sobre el despropósito de ofrecer comida rápida a los escolares con beca comedor de Madrid

22-04-2020

A mediados de marzo saltó la polémica de que la Comunidad de Madrid iba a ofrecer a los escolares de familias vulnerables, menús de Tele Pizza y Rodilla, para que se alimentasen durante el confinamiento. Es la solución que se dio a 11.500 estudiantes que normalmente se benefician de las becas comedor. El hecho se consumó a pesar de las protestas y de existir propuestas alternativas; el caso vuelve a estar de actualidad porque ha llegado al Defensor del Pueblo.

¿Pero que sentido tiene, frente una pandemia, ofrecer a las familias más desfavorecidas un menú de cadenas de *fast food* durante todo el período de confinamiento? No se logra entender esta actuación. Existe una normativa que exige la elaboración de menús saludables y equilibrados, que estos estén supervisados por expertos sanitarios, dietistas y nutricionistas colegiados, que hayan adaptaciones del menú basal cuando existan personas con un problema de salud, como podría ser una alergia e intolerancia alimentaria y, que te pide realizar indicaciones y/o propuestas para la cena, para poder ofrecer así un servicio dietético nutricional completo. El objetivo es asegurar que la persona adquiera todos sus requerimientos nutricionales en macro y micronutrientes, para tener una buena salud y prevenir enfermedades.

Existe también una promoción social de adquirir buenos hábitos alimentarios con guías elaboradas por entidades reconocidas; con todo ello, llegamos a una crisis de salud por un ataque de un virus y lo primero que hace la Comunidad de Madrid es ofrecer menús *fast food*, sin supervisión del dietista nutricionista y con toda la consciencia de que está malnutriendo a los niños y exponiéndolos a ser más vulnerable a la enfermedad, a corto y largo plazo.

La malnutrición es un riesgo de salud. Y no estoy hablando de una malnutrición por falta de ingesta por ser un país pobre con escasa presencia de alimentos, sino de una malnutrición por un exceso de comida insana que no aporta ningún beneficio a nuestro organismo. Es muy triste que en el país en el que vivimos, con la abundancia de alimentos que tenemos y recursos, se escojan aquellas opciones alimentarias y establecimientos que menos garantías ofrecen en salud, justo ahora cuando se necesita reforzar al máximo el sistema inmunitario de la persona. La principal vía para subir las defensas de nuestro sistema inmunitario, para prepararlo para la lucha contra cualquier virus, bacteria, etc. es la alimentación... seguida por la actividad física y acabando por el descanso.

¿Sabéis que se consigue con la alimentación que se ha proporcionado? Promocionar niños con resistencia a la insulina, sobrepeso, obesidad, trastornos intestinales, hipercolesterolemia, enfermedades hepáticas, enfermedades coronarias, desequilibrio de la microbiota bacteriana pudiendo generar un SIBO (sobre crecimiento bacteriano), presentando acidez de estómago y reflujo, falta de micronutrientes... se pueden producir también alteraciones del sistema nervioso y digestivo, problemas en la piel (nuestra primera capa de defensa) o afectación en el descanso y sueño, siendo este último esencial para la reparación de nuestro cuerpo para afrontar un nuevo día sin problemas.

Por si fuera poco, no solo se proporciona una peor alimentación para estos niños y niñas y se les expone a ser más vulnerables ante el *Covid-19*, sino que se les está convirtiendo en 'más adictos' a este tipo de comida, entrando en el ciclo vicioso que ocasiona una inflamación sistémica que mantenida en el tiempo de forma crónica implica el debut de enfermedades de forma más temprana.

¿Se podía hacer peor? ¡Creo que no! Se han ofrecido menús con alimentos de calorías vacías, alimentos ricos en azúcares, alimentos de un alto índice glicémico (arroz, pasta, pasteles...), sin la presencia de integrales y fibra, por ausencia y/o presencia mínima de legumbres, verduras y frutas... sin la aportación de proteínas de calidad. A esto se le llama llevar una ingesta de alimentos insanos y realizar una pedagogía nefasta llena de contradicciones. El mensaje que se manda a los críos es: *"cuando estoy en el cole tengo que comer mucha verdura y fruta; cuando no lo estoy, puedo hartarme de mis comidas preferidas: pasta, pizza, salsa a todos los platos, fritos..."*. ¡Bravo! Estáis promocionando un individuo enfermo. ¿Alguien a pensado en las consecuencias de esto?

El servicio del que disponían estas familias era un servicio que aseguraba una comida al día de calidad, basada en frutas y verduras, cereales integrales, legumbres y todas las opciones proteicas como pescado, pescado azul, carne, huevo y proteínas vegetales.

¿A que estamos jugando? ¿Queremos personas enfermas y erradicar así la humanidad? ¿O queremos personas sanas y crecer como especie y evolucionar juntos?

Hay que ser consecuentes con las acciones que se toman y mostrar coherencia con lo que se exige.

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

## Noticias Relacionadas

- [Los doce puntos del acuerdo marco que no cumplían los polémicos menús de Madrid](#)
- [La regulación de los menús de comedores escolares, una realidad desde el año 2011](#)
- [La microbiota infantil: acciones a tener en cuenta desde la restauración colectiva](#)
- [Barcelona reduce la carne roja y aumenta la proteína vegetal en los menús escolares](#)
- [El dietista-nutricionista: factor humano de alto valor añadido en restauración colectiva](#)



**Blanca Esteve** es nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Actualmente es directora de [Aleanutri](#), una asesoría y consultoría especializada en temas de seguridad alimentaria y nutrición dirigida a empresas de restauración social y colectiva e industrias. @: [blanca@aleanutri.com](mailto:blanca@aleanutri.com). ([Todos los artículos](#)).