



► 6 Marzo, 2015

# 30 colegios públicos darán menús adaptados a cada niño con diabetes

Los centros de Vigo son los segundos de Galicia en adoptar la medida

MARÍA JESÚS FUENTE  
 VIGO / LA VOZ

Una treintena de colegios públicos de Vigo pertenecientes a Foanpas (Federación Olívica de Asociaciones de Nais a Pais de Alumnos) ofrecerán de inmediato menús personalizados para niños con diabetes. Los centros de la ciudad se convierten así en los segundos de Galicia en adoptar esta medida, tras los de Pontevedra, donde lo pusieron en marcha hace un mes.

La iniciativa será posible gracias al convenio suscrito anteayer por los responsables de Foanpas, la Asociación de Nenos e Nenas con Diabete de Galicia (Anedia) y la empresa de catering que presta el servicio, Serunión. No supondrá coste adicional para ninguna de las partes, ya que no se trata de cambiar el menú, sino de adaptar las medidas a cada escolar.

Hasta ahora lo que se ofrecía a los niños con diabetes eran menús diferentes a los del resto de los escolares, lo que solía crear cierta sensación discriminatoria. A partir de ahora serán personalizados y tendrán muy en cuenta la cantidad de hidratos de carbono que requieren.

Serunión se comprometió a seguir las indicaciones aportadas por las familias o los médicos especialistas que atiendan a los menores. Como en cualquier otro caso, las comidas serán variadas, completas y equilibradas. Anedia advierte que «los niños que padecen esta enfermedad crónica no tienen por qué comer diferente, solo la cantidad de hidratos de carbono indicada por su especialista y evitar la absorción rápida».

Además, y en base al mismo acuerdo, los comedores de los treinta colegios de Foanpas dispondrán de Glucagón, medicamento que se aplica a las personas con diabetes en caso de hipoglucemia con pérdida de conocimiento. Esta nueva medida redundará en la mejor atención a los niños y en una mayor tranquilidad de sus familias. De hecho, son muchos los alumnos diabéticos que no acuden a los comedores escolares por el temor de sus familias a que no se controle bien la situación alimentaria.

Con estas dos iniciativas se intenta que desaparezca ese temor y, por tanto, dar más facilidades a los padres para la conciliación de la vida familiar y laboral al poder dejar con tranquilidad a sus hijos en el colegio.

La iniciativa partió de Foanpas,



Ana Pérez seguirá trabajando para que todos los centros gallegos sigan los pasos de Vigo. RAMÓN LEIRO

ANA PÉREZ PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN DE NENOS E NENAS CON DIABETE

## «Mi hija se quedaba en el comedor y nadie quería hacerle los controles ni pincharla»

MARÍA J. FUENTE VIGO / LA VOZ

La presidenta de la Asociación de Nenos e Nenas con Diabete de Galicia (Anedia), Ana Pérez, ha vivido en propia carne los problemas a los que se enfrenta un niño diabético en un comedor escolar. Suele resumir la experiencia con la siguiente frase: «Mi hija se adaptó bien al cole; el cole a ella, tardó un poco más». Esto sucedió cuando la niña tenía seis años y le diagnosticaron la enfermedad. Ahora tiene 10. «Acudía al comedor y al principio nadie quería medirle la glucemia, hacer los controles, ni pincharle la insulina. Ella misma se dio cuenta y me dijo: 'Mamá lo hago yo'». Y así fue, aunque no dejaba de ser un engorro para una niña tan pequeña pincharse cinco veces al día.

En la actualidad la presidenta mantiene contacto con la Consellería de Educación para lograr que se elabore un protocolo. Sin su existencia los colegios no están obligados a medir el nivel de glucemia de un niño.

A su hija le ha mejorado la situación gracias a que ahora porta una bomba de insulina que se la suministra de forma automática a través de una cánula por vía subcutánea. Los cinco pinchazos al día de antes se han reducido a uno cada tres días.

Sobre lo extraño que resulta que no sean más los colegios que adopten la iniciativa seguida por Vigo y Pontevedra, Ana Pérez, explica que no es por presupuesto, ya que no encarece la comida, sino más bien por mentalidad y desconocimiento: «Lo

ven como algo más complicado, cuando no lo es. Hay tablas con información nutricional, tanto para los alimentos crudos como para los cocinados». Insiste en que comen lo mismo, pero controlado, para que los niños no se sientan diferentes. Es lo que llama normalización y que considera un gran avance.

La idea de Anedia es, según su presidenta, continuar esta labor por todos los colegios de Galicia, primero a través de las federaciones de padres de alumnos, como se ha hecho en Vigo, y en los casos en que no exista este tipo de entidad, de colegio en colegio. Reconoce que es un trabajo laborioso y paciente, pero tanto ella como el resto del equipo no están dispuestos a tirar la toalla para mejorar la calidad de vida.

que al tener conocimiento de la labor que desarrollaba Anedia en este sentido, se puso en contacto con la entidad para firmar el convenio.

La portavoz de Foanpas, Berta Fernández, mostró ayer su satisfacción por el logro: «Cree-

mos que es un paso importante, teniendo en cuenta que ya existe adaptación para celíacos en los comedores». También existen menús específicos para escolares con intolerancia a algunos alimentos como frutos secos, pescados o alguna fruta.

La empresa que distribuye el catering, Serunión, no puso ninguna objeción a los cambios, lo que facilitó aún más las cosas. Ahora, Anedia espera extender la experiencia a otros colegios de Galicia, tras el éxito de Pontevedra y Vigo.