

Europa Press. 18.50

## **Sanidad crea un protocolo de valoración nutricional que oriente a los colegios en la elaboración de los menús**

**La Comunidad de Madrid creará un protocolo de valoración nutricional que repartirá por todos los centros públicos de la región para que éstos atiendan a las necesidades nutricionales de los niños y adolescentes en los menús escolares, según anunció hoy la viceconsejera de Ordenación Sanitaria, Salud Pública y Consumo, María Inés López-Ibor.**

Este protocolo, de carácter mensual, ha sido creado por la Dirección General de Salud Pública y el Instituto de Salud Pública y tiene el objetivo de que el comedor escolar sea, aún más, un lugar de referencia "privilegiado" para la educación de la salud y la adquisición de hábitos de consumo saludables.

López-Ibor indicó que la Consejería ya está enviando este protocolo a los centros y que en él han colaborado los Ayuntamientos de la región y distintas sociedades científicas. Asimismo, señaló que este método se está distribuyendo con el objetivo de llevar a cabo una labor de supervisión, pues los centros remitirán a la Consejería sus menús escolares, y será la Administración regional la que realice las observaciones oportunas. Una vez que se les de el visto bueno, serán enviados de nuevo a los colegios para que allí se apliquen las modificaciones.

La viceconsejera explicó que alrededor del 42 por ciento de la población escolarizada en enseñanza primaria consume la comida principal del día en su centro de enseñanza, "por lo que es un espacio ideal para proponer y llevar a cabo un modelo de alimentación equilibrada". "En este lugar se deben dar dos condiciones fundamentales: la alimentación ha de ser adecuada al escolar y debe formar parte de la educación, pues estos hábitos de comida podrán perdurar el resto de su vida", agregó.

### **ENCUESTA ENTRE LOS JÓVENES**

Cada año, la Consejería de Sanidad organiza una encuesta entre aproximadamente 2.000 jóvenes de edades comprendidas entre los 14 y los 16 años "con el objetivo de establecer prioridades y planificar estrategias de prevención y promoción de la salud". Los resultados del año 2003 indicaron que el patrón de consumo entre los encuestados muestra un escaso consumo de frutas y verduras y un exceso de productos cárnicos, bollería o chucherías saladas, como patatas fritas.

La viceconsejera afirmó que lo que se propone este protocolo es aportar alrededor del 35 por ciento de la energía total del día en la comida (el 25 por ciento corresponde al desayuno, el 20 por ciento a la cena y el 10 por ciento restante va dirigido al almuerzo y la merienda). Asimismo, las grasas no deben superar el 35 por ciento de lo ingerido, las proteínas deben estar entre un 12 y un 15 por ciento y, tanto la grasa saturada como la no saturada, no debe superar un 10 por ciento de lo ingerido.

De esta manera, López-Ibor explicó que los alimentos preferentes para los jóvenes son los ricos en hidratos de carbono complejos, como cereales, patatas y legumbres, así como los que incluyan fibra.

La viceconsejera anunció también que Sanidad remitió estas recomendaciones a la Consejería de Educación para que los criterios que se exponen en el protocolo primen en la adjudicación de los concursos de las empresas que gestionan los comedores públicos. Así, señaló que el 90 por ciento de los comedores están gestionados por empresas que realizan los menús en el propio colegio, mientras que un 10 por ciento lo organizan un servicio de catering.