



Con las tienditas escolares los alumnos ganan sobrepeso y pueden desarrollar diabetes

En los seis años de primaria, un estudiante puede ganar 30 kilogramos de sobrepeso, debido a lo que puede comprar en la tiendita y... la SEP no lo impide

Salud

Gerardo González Acosta
nacional@cronica.com.mx

En los seis años de primaria, un alumno puede acumular 30 kilogramos de sobrepeso y obesidad, debido a lo que puede comprar en la tiendita de su escuela, alertan

Además de perder aprendizajes, los estudiantes de educación básica en México afectan su salud diariamente al tener acceso dentro de los planteles a alimentos ultra procesados, lo que les genera un aumento de 5 kilogramos por año, alertaron especialistas.

Esto significa que tan solo en seis años de primaria un alumno puede desarrollar 30 kilogramos de sobre peso por consumir azúcar y carbohidratos refinados en exceso, de acuerdo con un análisis hecho por el Poder del Consumidor y la Red por los Derechos de la Infancia en México (REDIM).

La Cámara de Diputados señaló por su parte que se requiere supervisión de la autoridad educativa en las escuelas, pues aquello contribuye a que uno de cada dos niños y niñas desarrolle diabetes tipo II a lo largo de su vida, un escenario que ningún sistema de salud puede enfrentar.

"En un plantel de educación básica se consumen en promedio al día 550 calorías por persona a través de tres productos ultraprocesados, lo que genera un aumento de 5 kg al año, y se pueden generar hasta mil 711 residuos contaminantes provenientes de estos productos", señala REDIM.

En su Balance sobre la Garantía a los Derechos de niñas, niños y adolescentes en México durante 2022, indica que actualmente, 4 millones de ellos ya viven con sobrepeso y obesidad, constituidas como morbilidades en la pandemia.

LEY EDUCATIVA INCUMPLIDA

El pasado 30 septiembre de 2022 la Cámara de Diputados aprobó con 479 votos a favor y 3 abstenciones reformas y adiciones de diversas disposiciones a la Ley General de Educación para cambiar la actividad comercial de alimentos dentro de las escuelas.

"Para promover una vida saludable, y prohibir la venta y publicidad de alimentos y bebidas que no favorezcan la salud en correspondencia con la garantía de los derechos de la infancia y adolescencia", señalaron los legisladores y exhortaron a la



Los estudiantes de educación básica en México afectan su salud diariamente al tener acceso dentro de los mismos planteles a alimentos ultra procesados.

Secretaría de Educación Pública (SEP) al instrumentar la nueva Ley, sin que a la fecha sea acatada.

Para la SEP ha sido prioritario modificar el currículo escolar y ha dejado de lado la salud de los estudiantes, sin que se tenga conocimiento de cómo está implementando la Ley de Educación, prohibiendo venta de alimentos insalubres y fomentando la activación física para alumnos.

A la niñez y adolescencia se le debe garantizar el derecho a una alimentación sana y nutritiva, demanda en su Balance Anual.

"Sin embargo, el alto consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en las escuelas está generando riesgo para la salud de niños, niñas y adolescentes, además de impactar negativamente en el ambiente", estipula el documento.

QUIEREN QUITAR ETIQUETADO

No obstante, a la evidencia que dejan las cifras, se encuentra pendiente ante la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) la votación sobre los intentos de corporaciones para ampararse e imponer la eliminación del etiquetado que advierte a la población sobre los excesos de azúcares, sodio, grasas saturadas y calorías.

REDIM indica que 26.3 por ciento de la población de 0 a 17 años de edad en México presentó carencia por acceso a la alimentación nutritiva y de calidad en 2020; esto correspondió a 9.7 millones de niñas, niños y adolescentes.

El doctor Juan Rivera, del Centro de Investigación en Nutrición y Salud, presentó desde 2014 datos preliminares sobre la "Evaluación de la aplicación de la tercera etapa de los lineamientos para el expendio de alimentos y bebidas en los planteles de educación básica".

Mostró que las escuelas cuentan con una baja disponibilidad de frutas, verduras y agua potable, en contraste con la alta disponibilidad de galletas, pastelitos, con-

fites, botanas y bebidas azucaradas.

Lo anterior revela que un porcentaje muy elevado de planteles de educación básica incumplen con los lineamientos de la Ley Educativa; además encontró un bajo porcentaje de material educativo para el cumplimiento de los lineamientos.

El doctor Rivera hizo énfasis en la importancia de tener mecanismos de rendición de cuentas donde se identifiquen responsables de vigilar el cumplimiento de la Ley para proteger lo más importante para los niños, que es la salud.

En un plantel de educación básica se consumen en promedio al día 550 calorías por persona a través de tres productos ultraprocesados, lo que genera un aumento de 5 kg al año, y se pueden generar hasta mil 711 residuos contaminantes provenientes de estos productos", advierte REDIM.

La Cámara de Diputados explicó que la reforma a la Ley Educativa contempla tres pilares fundamentales para la mejora y garantía del derecho a una alimentación adecuada y a la salud de los estudiantes.

El primero estipula que las autoridades educativas deben atender los criterios nutricionales y Normas Oficiales Mexicanas, expedidos por la Secretaría de Salud (SS), para contribuir a una adecuada alimentación en el ámbito escolar.

El segundo pilar detalla el concepto de "autoridades correspondientes" nombrando a un grupo de autoridades en todos los ámbitos de gobierno, así como a las autoridades educativas ante las que se promoverá la prohibición de venta de alimentos con bajo valor nutrimental y alto contenido calórico en las inmediaciones de los planteles escolares.

El tercero propone recuperar las tradiciones culinarias y preparaciones locales, dando preferencia a los alimentos de cada región, para rescatar la actividad comercial de alimentos artesanales sin azúcares y grasas industrializadas, ni aditivos químicos.

OAXACA SE ADELANTA

En el último tramo del año pasado, Oaxaca fue el primer estado en prohibir la venta directa de bebidas azucaradas y alimentos envasados con alto contenido calórico a menores de edad.

En el contexto de este trabajo impulsado por la sociedad civil organizada, fue presentado en la Galería de la Facultad de Bellas Artes de la Universidad Autónoma "Benito Juárez" de Oaxaca (UABJO), el recetario de la Tía Edu.

Se trata de un compendio culinario que contempla una serie de recetas de comida, aguas frescas y postres económicos, así como productos de consumo local, muy accesibles en Oaxaca, como son el maíz, la calabaza, la tuna, los granos, el frijol y los chiles.

El objetivo es educativo contribuir a generar conciencia y cambiar la lógica de la alimentación basada en productos chatarra para abonar a un alimentación sana y nutritiva.

El Recetario de la Tía Edu busca rescatar la cultura alimentaria en Oaxaca "frente a la invasión de los productos ultra procesados", señaló el Poder del Consumidor.

Señaló que México vive una transformación alimentaria considerada como una crisis porque ha tenido impacto en temas de salud: "las cifras muestran que alrededor del 32 por ciento de las niñas y niños en Oaxaca viven con sobrepeso y/o obesidad, y el 10.5 por ciento de las personas viven con diabetes tipo II".

Y destacó que la mortalidad por diabetes en Oaxaca se ha duplicado en 10 años, lo cual ha sido principalmente en poblaciones indígenas, "sabemos que esta alimentación tradicional y alimentos regionales están cada vez menos presentes en nuestra mesa".