

A/A

Sr. D. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Regidor de Joventut, Cultura i Educació.
Ajuntament de Sencelles
Plaça d' Espanya, 7
07140 Sencelles
(Sencelles)

De

Sr. D. Manuel Moñino Gómez
President del
Col·legi Oficial de Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears CODNIB
Enric Alzamora 6, 3º-4ª. 07002.
Palma de Mallorca

DOCUMENTO: OFICIO.

Reg. Salida: 161/18/04/11

Asunto:

Posición del Col·legi Oficial de Dietistes-Nutricionistes de les Illes Balears –CODNIB- ante la consulta de una ciudadana de Sencelles en relación a la capacitación profesional de la Sra. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx para impartir un curso de nutrición infantil y la planificación de menús en la escoleta municipal 'els molins'.

Palma de Mallorca a 18 de abril de 2011

Estimado Sr. xxxxxxxx

Me dirijo a Vd. en calidad de presidente del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears CODNIB, constituido al amparo de la Ley 4/2007 de 28 de marzo de Creación del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears. El colectivo al que represento agrupa a profesionales sanitarios expertos en alimentación, nutrición y dietética, para lo que les capacita como dietistas-nutricionistas su titulación universitaria oficial en Nutrición Humana y Dietética, tal y como se recoge en la Ley 44/2003 de 21 de noviembre de Ordenación de Profesiones Sanitarias.

CODNIB, como corporación de derecho público y en base al artículo 5.2 de sus Estatutos (texto refundido BOIB núm. 146, de 9 de octubre de 2010) asume, en el ámbito territorial de Illes Balears, todas las competencias y funciones para cumplir sus objetivos de cooperación en la salud pública, ordenación del ejercicio profesional de dietista-nutricionista, y la garantía del ejercicio ético y de calidad en la profesión.

Por todo lo anterior y habiendo recibido una consulta (Anexo 1) por parte de una ciudadana de Sencelles preocupada por la capacitación profesional de la Sra. xxxxxxxxxx para impartir un curso sobre alimentación infantil (Anexo 2), consulta, donde además hace referencia a los menús que esta misma persona planifica en la escoleta municipal 'els molins', paso a comunicarle la posición de CODNIB respecto de ambos asuntos:

1. TITULACIÓN.

La titulación de la ponente referida en la información facilitada a los padres en la comunicación del curso (Anexo 3), indica que es Titulada Superior en Naturopatía por el Real Centro Universitario 'El Escorial-Maria Cristina', Titulada en Nutrición Ortomolecular y Especialista en Dietética y Nutrición y Esencias Florales.

A este respecto debemos informarle que en la propia web del citado centro de estudios universitarios¹, indica que la titulación que se imparten en el marco del programa de Philippus, son titulaciones no oficiales, de carácter privado y propias del Real Centro Universitario Escorial-M^a Cristina, y puntualiza que este tipo de enseñanzas, en base al Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre. BOE nº 298, de 14 de diciembre (...) *no conducen a la*

¹ <http://www.rcumariacristina.com/esp/general.php?idApa=110>

obtención de un título con valor oficial. En todo caso, estos diplomas y títulos propios carecerán de los efectos académicos plenos y de la habilitación para el ejercicio profesional que las disposiciones legales otorguen a los títulos a que se refiere el artículo primero de este Real Decreto (...), donde se hace referencia a (...) los títulos universitarios oficiales y con validez en todo el territorio nacional (...) surtirán efectos académicos plenos y habilitarán para el ejercicio profesional, de acuerdo con la normativa vigente.

En la actualidad, los títulos oficiales que otorgan la capacitación profesional para el ejercicio de dietista-nutricionista en el Estado Español se obtiene mediante los estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética según Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo; de Graduado en Nutrición Humana y Dietética según la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo (Adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior), o en su caso la titulación extranjera homologada por el Ministerio de Educación a la titulación oficial.

Por lo anterior, CODNIB manifiesta que la titulación de la ponente no cumple con los requerimientos profesionales y académicos adecuados para impartir un curso sobre alimentación infantil, en base a las evidencias científicas contrastadas que otorgan los estudios universitarios oficiales, y que han sido informados favorablemente por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Además, en base a que la ponente es la responsable de la planificación de menús en la escoleta y que CODNIB ya manifestó su opinión disconforme con dicho planteamiento (Anexo 3 y 6) entendemos que el programa abordará los temas de alimentación infantil desde un prisma inadecuado para la trasmisión a los padres y madres, de herramientas y habilidades conducentes a la estructuración de hábitos alimentarios saludables de sus hijos.

Asimismo, hemos tenido conocimiento de que la Red de Escoletas Municipales dependientes del Instituto para la Educación de la Primera Infancia-Dirección General de Planificación y Centros-, desconocía la existencia de este curso, por lo que el uso de su logotipo no había sido previamente autorizado, lo que ocasionaba la confusión manifestada por la ciudadana en su consulta (Anexo 1).

2. PLANIFICACIÓN DE MENÚS.

El Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Baleares, recibió en marzo de 2009 la queja de dos ciudadanos de Sencelles respecto de los menús ofertados en la escoleta municipal, alegando que a su modo de ver, no cumplían con las recomendaciones sanitariamente aceptadas para la alimentación de niños de 0 a 3 años.

Tanto esta Corporación (Anexo 3) como la Consellería de Salut i Consum, informaron negativamente de las características del menú. Asimismo el Ajuntament de Sencelles, solicitó a la Universidad un informe de valoración del menú, que concluía en la misma línea que lo hacía la Conselleria de Salut y CODNIB (Anexo 4).

Ante esta evidencia, la corporación municipal decide en base a nuestro informe, modificar el menú (Anexo 5), cuya acción es contestada por el Colegio ante las connotaciones culturales inadecuadas y teorías paracientíficas que se derivaban de su planteamiento (Anexo 6).

A día de hoy, y después de mantener una conversación telefónica con Vd., me indica que esa modificación realizada en marzo de 2009, cumplía con las recomendaciones hechas por CODNIB, hecho que queda negado con nuestra respuesta (Anexo 6), y que es la línea seguida en la planificación del menú actualmente. Este hecho se refuerza por el actual planteamiento de los menús de la escoleta 'els molins' remitido por la ciudadana que pone los hechos en conocimiento de CODNIB (Anexo 7)

Por lo anterior, CODNIB manifiesta que:

- Tal y como se indica en el punto 1 de este Oficio, la persona encargada de la planificación del menú no posee la formación académica ni la capacitación profesional para el desarrollo de esta tarea, competencias claramente marcadas en la Ley 44/2003 de Ordenación de Profesiones Sanitarias.
- El menú ofertado en la actualidad no cumple con las recomendaciones aceptadas en España por las autoridades sanitarias y educativas, en lo referente a las frecuencias de consumo de alimentos, al respeto de los aspectos culturales de la zona y a las teorías paracientíficas de no incluir las frutas como postre.

3. RECOMENDACIONES DE CODNIB AL AJUNTAMENT DE SENCELLES

En base a las competencias propias del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears otorgadas por la Ley 4/2008 del Parlament de les Illes Balears, los Estatutos aceptados por el Conseller de Presidencia, y teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto,

SOLICITAMOS AL ÁREA DE JOVENTUT, CULTURA I EDUCACIÓ, DEL AJUNTAMENT DE SENCELLES, QUE:

- Tenga a bien recibirnos para poder expresar nuestra posición respecto de este asunto que inquieta a un grupo de ciudadanos, a las autoridades sanitarias y educativas y al Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Baleares.
- Cuento con profesionales sanitarios con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética para la planificación de los menús basales de la escoleta municipal.
- Evite desde la administración pública amparar comportamientos que presuntamente son propios del delito tipificado como intrusismo profesional, aceptando el asesoramiento de personas sin la cualificación profesional propia del Dietista-Nutricionista para la formación básica en nutrición y la planificación de menús.
- Si en voluntad del Ajuntament ofertar un menú con la estructura y componentes del menú actual, lo haga como alternativa bajo la elección de cada usuario, y siempre que se oferte como primera opción un menú planificado bajo la supervisión de profesionales sanitarios con competencias acreditadas en nutrición para asegurar el cumplimiento de las recomendaciones basadas en la evidencia y promovidas desde las autoridades sanitarias y educativas, derecho negado en la actualidad a los padres y madres usuarios, dado que no existe posibilidad de elegir.

Por otra parte, le informamos que CODNIB procederá a comunicar a la Sra. xxxxxxxxxx nuestra posición para que se ciña únicamente a la capacitación profesional otorgada por su titulación y evitar así, la interposición de las acciones legales pertinentes que nos veremos obligados a iniciar en defensa de los legítimos intereses que nos han sido confiados para atender las necesidades y demandas de los ciudadanos, y promover el adecuado ejercicio de la Nutrición Humana y Dietética en nuestra comunidad.

A la espera de sus noticias, para que conste y tenga los efectos oportunos, firma en Palma de Mallorca a dieciocho de marzo de dos mil once,

Sr. D. Manuel Moñino Gómez

Presidente del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears. CODNIB.

5 de 12

Anexo 1.

Comunicación de los hechos. Impartición curso nutrición infantil. Enviado el: viernes, 01 de abril de 2011 15:17

Para: Institut Primera Infància

CC: xxxxxxxxxxxx Codnib-Presidència

Datos adjuntos: Curs nutrició.jpg

Benvolguts senyors,

L'escoleta de Sencelles oferta el curs de nutrició infantil per a pares del qual els hi faig arribar la propaganda. No sé si vostés estan assabentats, suposo que si ja que es fa servir el logotip de la Xarxa d'Escoles Municipals per a promocionar-lo.

Han de saber que tenguérem problemes a inicis del 2009 quan les persones que organitzen i imparteixen aquest curset varen entrar en la direcció de l'escoleta amb unes idees que jo no comparteixo de cap manera en quant a nutrició en general. En aquells moments ens posarem en contacte amb xxxxxxxxxxxx i el Sr Manuel Moñino, president del Codnib, que mostraren el seu desacord amb el projecte a l'ajuntament de Sencelles. El batle va decidir en aquell moment demanar una valoració del menú al servei de la UIB – valoració que mai ens han deixat examinar- i a arrel d'això hi va haver uns canvis, que a nosaltres com a pares no ens satisfieren, sobretot per què les persones al càrrec seguien sent les mateixes, amb les mateixes idees, i – el que si va quedar ben clar- cap formació en quant a nutrició que estigui recolzada per l'estat espanyol.

Pens que una iniciativa així és loable sempre que el contingut del curs estigui en concordància amb els coneixements vigents i respecti els valors culturals que ens envolten.

Ja que, com els hi he dit, es fa ús de la imatge de la Xarxa d'Escoles Municipals per vendre aquest curset, em dirigeixo a vostés per què m'aclarin a mi i a tots els ciutadans de Sencelles quina és la seva vinculació amb aquest tema i si ens poden tranquilitzar respecte a la organització i contingut del curset.

Atentament els saluda,

Información sobre el CV de la persona que imparte el curso. Enviado el: viernes, 01 de abril de 2011 17:27

Para: Institut Primera Infància

CC: xxxxxxxxxxxxxxxx Codnib-Presidència

Datos adjuntos: CV ponent.jpg

Senyors, Completant el meu mail anterior els hi remeteixo nova informació del curs que han duit avui els meus fills que atenen a l'escola pública Can Brill de Sencelles, a on s'especifica una mica més el contingut del curs i el CV de la ponent.

Quedo a l'espera de les seves notícies,

La bona alimentació és una necessitat bàsica de tots els éssers humans per créixer, desenvolupar-se correctament i mantenir la seva salut. Això requereix una aportació de nutrients adequats a l'activitat personal, edat, sexe, forma de vida i salut en general de cada persona. De la mateixa manera que passem de nens a adolescents, ens convertim en adults i, posteriorment, envellim, l'èmfasi en les qualitats d'aquests aliments també varia.

Els primers dotze anys són els més importants de la nostra vida, per la qual cosa necessitem una dieta equilibrada, i ben planificada, que ens ajudi a desenvolupar-nos i a créixer amb harmonia.

Contingut:



1. **La lactància materna. Composició i tipus. Avantatges. Recomanacions pràctiques. Les llets artificials. Beneficis i inconvenients. El desllet, quan i com.**
2. **Alimentació infantil. La importància d'una alimentació adequada.**
3. **Els nutrients apropiats per a cada etapa.**
4. **L'alimentació vegetariana en bebès i nens.**
5. **Coneixement de les necessitats nutricionals d'un nen sa i d'un malalt en els diferents períodes de la infància.**
6. **Atenció a les etiquetes.**
7. **Què hi ha per menjar? Consells alimentaris i receptes.**

Fundadora i directora de LAIA (Escola de Naturopatia).
Titulada Superior en Naturopatia per el Real Centre
Universitari "El Escorial-Maria Cristina". Titulada en
Nutrició Ortomolecular. Especialitzada en Dietètica i
Nutrició y Essències Florals.



Anexo 2.

<http://sites.google.com/site/apimasencelles/home/escoleta-municipal-de-sencelles-els-molins>



Xarxa d'Escoles Públiques
de les Illes Balears
Conselleria d'Educació i Cultura



CURS D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I EQUILIBRADA PER A NINS

0-12 ANYS

Els primers dotze anys són els més importants de la nostra vida, per la qual cosa necessitem una dieta equilibrada, i ben planificada, que ens ajudi a desenvolupar-nos i a créixer amb harmonia.

Contingut:

- La lactància materna. Composició i tipus. Avantatges. Recomanacions pràctiques.
- Les llets artificials. Beneficis i inconvenients.
- El desllet, quan i com.
- Alimentació infantil. La importància d'una alimentació adequada.
- Els nutrients apropiats per a cada etapa.
- L'alimentació vegetariana en bebès i nens.
- Coneixement de les necessitats nutricionals d'un nen sa i d'un malalt en els diferents períodes de la infància.
- Atenció a les etiquetes.
- Què hi ha per menjar? Consells alimentaris i receptes.

IMPARTEIX: SILVIA CARDONA

CURS teòric 5h

preu: 30€

DIVENDRES dia 8 d'abril

De 17'30h a 20'00h

DISSABTE dia 9 d'abril

De 10'00h a 12'30h

Informació i reserves:

971 87 40 61

elsdospous@hotmail.com

Horari: 9'00h a 14'00h

Anexo 3

Extracto del Informe Pericial enviado por CODNIB al Ajuntament de Sencelles en marzo de 2009.

(...)A sí, una vez revisada la documentación escrita sobre los menús, **se observa que:**

1. Hay una **deficiencia de verdura cruda**, en general. Existiendo días en los que la presencia de la misma en cualquiera de sus formas (cruda o cocida) es nula.
2. En cuanto a la fruta, la **presencia de fruta fresca** es **nula**, a favor de postres dulces (con o sin fruta) y lácteos.
3. La composición de las **guarniciones es inespecífica**, pudiendo haber días en los que el segundo plato no vaya acompañado de la misma.
4. Hay una **presencia habitual** de productos propios de **culturas orientales**.

A partir de lo observado, **se recomienda:**

- **Introducir verdura cruda** en el menú, adecuando su preparación a la edad de los niños.
- **Aumentar la fruta fresca** como **postre habitual**.
- **Especificar la composición de los platos**, en lo referente a la guarnición y especificación del pescado de que sirve, evitando la denominación genérica.
- **Potenciar los alimentos propios de la zona** y característicos de la dieta mediterránea.

Anexo 4

Extracto del informe de la UIB

Conclusions:

1. Els menús de l'Escoleta de Sencelles (0-3 anys) no són nutricionalment equilibrats, ni adequats a les edats dels infants, ni reflexen el lloc allà on viuen.
2. Els menús de l'Escoleta de Sencelles (0-3 anys) haurien de canviar-se de forma substancial, no només per introduir aliments importants dels que estan molt mancats, sinó també per adaptar-se millor a les necessitats i a l'entorn. Un menjador escolar ha d'alimentar saludablement, però també té la funció de crear hàbits alimentaris saludables i educar el gust.

Anexo 5

Respuesta del Ajuntament de Sencelles al informe de CODNIB.



Sencelles, 17 de març de 2009

Ajuntament de Sencelles
Illes Balears

Benvolguts pares/mares:

Ens posam en contacte amb vosaltres per donar-vos la següent informació damunt el menú de la Escoleta Infantil.
Essent informats d'un document elaborat per el col·legi de nutricionistes damunt el menú de l'Escoleta. Hem decidit seguir les recomanacions proposades incorporant els suggeriments d'aquest informe. Amb aquesta decisió creiem que incrementam qualitat del menú servit per als nostres infants.

Transcripció de els suggeriments:

" A partir de lo observado, se recomienda:

- *Introducir verdura cruda en el menu, adecuando su preparación a la edad de los niños.*
- *Aumentar la fruta fresca como postre habitual*
- *Especificar la composición de los platos, en lo referente a la guarnición*
- *Potenciar los alimentos propios de la zona y característicos de la dieta mediterranea"*

Informe técnico qualitativo Menu escoleta Municipal de Sencelles
Col·legi Oficial de Dietistes-Nutricionistes de les Illes Balears

Mesures adoptades:

- 1- Respecte al consum de verdures crues, s'introduiran les mateixes com a guarnició d'un dels dos plats principals.
- 2- Respecte a la fruita fresca, ja que està demostrat que la fruita a les postres accelera el procés de digestió, i per tant, no es molt recomanable. Hem decidit introduir aquest aliment al començament del dinar, els dies que pertoqui. Els nins menjaran fruita, 1er i 2on plat, per aquest ordre.
- 3- Respecte als aliment propis de l'illa, dir-vos que totes les verdures i fruites que componen el menú majoritàriament es produeixen a la nostra terra (patates, pastanaga, ceba, pomes, peres, taronges, espinacs...son ingredients utilitzats als plats servits al menú) i provenen de cultius ecològics, això també pels aliments proteïnics d'origen vegetal (son fets a l'illa i son ecològics). El que si hem decidit és incorporar qualche plat més, propis de la nostra dieta (escaldums, gatò, pilotes, peix a la mallorquina...).

Aquestes novetats les podreu observar a partir del proper mes d'abril.


Gracies per la vostra col·laboració

Escoleta Infantil de Sencelles i Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Sencelles

Plaça d'Espanya, 7 07140 Sencelles · Tel. 971 872 016 - Fax 971 872 316 · e-mail: ajuntament@ajsencelles.net
www.ajsencelles.net

Anexo 6

Contestación de CODNIB a los cambios incluido en el menú a partir de las recomendaciones del informa pericial.


Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears

Estimado Sr. Aguilera

El Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears CODNIB en base al artículo 5.2 de sus Estatutos (BOIB núm. 40) asume, en el ámbito territorial de Illes Balears, las competencias y funciones para cumplir sus objetivos de cooperación en la Salud Pública, ordenación del ejercicio profesional de la Nutrición Humana, Dietética y Alimentación, y la garantía del ejercicio ético y de calidad en la profesión.

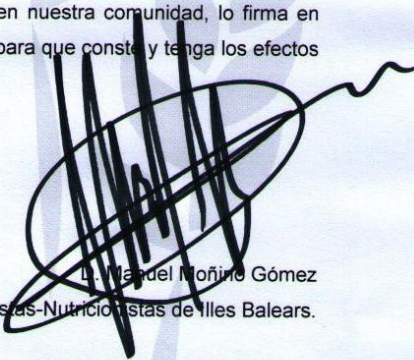
Por lo anterior y en conocimiento de las medidas adoptadas por los responsables de la Escoleta de Sencelles, respecto del Informe Pericial emitido por esta Corporación de derecho público a solicitud de un grupo de padres, y en concreto respecto de la medida:


“(…)està demostrat que la fruita a les postres accelera el procés de la digestió, i per tant no és molt recomanable. Hem decidit introduir aquest aliment al començament del dinar, els dies que pertoqui. Els nins menjaran fruita, 1er i 2òn plat, per aquest ordre”:

El Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears desea hacerle saber que:

- **No existe ninguna evidencia científica en nutrición humana que avale esa medida; es más, entra en conflicto con una práctica habitual en nuestro entorno y su aplicación pueden poner en riesgo la configuración de hábitos alimentarios saludables en el niño.**
- **Asimismo, respecto del empleo habitual de fuentes proteicas vegetales propia de otras culturas como el seitan, tofu o tempe, CODNIB y en base a su informe, no está en contra de su uso, pero sí debería reconsiderarse un empleo quincenal o mensual.**

Con la confianza de poder atender las necesidades y demandas de los ciudadanos, y promover el adecuado ejercicio de la Nutrición Humana y Dietética en nuestra comunidad, lo firma en Palma de Mallorca a dieciocho de marzo de dos mil nueve, para que conste y tenga los efectos oportunos,


Manuel Moñino Gómez
Presidente del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Illes Balears.


Col·legi Oficial de
Dietistes-Nutricionistes
de les Illes Balears
CIF Q0700534A
C/ Enric Alzamora 6, 3º 4º. 07002 Palma de Mallorca
Tel./Fax: 971 71 88 84 - www.codnib.es

Anexo 7

Menus abril-mayo de la escoleta municipal 'els molins'.

Enviado el: jueves, 14 de abril de 2011 9:47

CC: xxxxxxxxxxx Codnib-Presidència

Datos adjuntos: Menu Abril-Maig.jpg

Hola, Aquí teniu el menu de Abril-Maig de l'escoleta de Sencelles. Gràcies per la vostra atenció,

MENÚ ESCOLETA DE SENCELLES / **ABRIL** I MAIG

2 Fruita Crema de carabassí Nuggets de seitán amb amanida	3 Pudíng de verdures Macarrons bolognesa logurt	4 Puré de pèsols Arròs meliós de carn i verdures Coca de llimona	5 Fruita Sopa de peix Pastís de tonyina amb salsa de tomàtiga	6 Patates farcides Pitreses a la crema amb verdures logurt
4* Fruita 9 Arròs tres delícies Hamburgueses de soja	5 Sopa de fideus 10 Pitreses de pollastre a la planxa amb verdures vapor logurt	6 Puré de lleties i 11 Tortellini amb bolognesa de verdures Gató d'ametlla i pastanagó	7 Fruita 12 Crema de porros Peix amb salsa verda	8 Amanida de cus cus 13 Croquetes de pollastre amb amanida logurt
11 Fruita 16 Puré de carabassa Espirals amb verdures i soja	12 Pudín de verdures 17 Pitreses de pollastre amb salsa de taronja logurt	13 Puré de cigrons 18 Pizza casolana Coca de iogurt amb poma	14 Fruita 19 Arròs de peix Croquetes de peix	15 Sopa d'estrelletes 20 Fiambre de carn i cuixot logurt
18 Fruita 23 Empanadilles de tonyina Trita de patata amb amanida	19 Sopeta 24 Escaldums logurt	20 Pure de mongetes 25 Paella Braç de gitano amb crema de garrova	21 Fruita 26 Sopa de peix Estofat de peix	22 Crema de verdures 27 Pastís de carn picada i puré de patata logurt
25 Fruita 30 Crema de pastanagó Bolognesa de seitán	26 Sopeta Estufat de vedella iogurt	27 Crema de mongetes blanques Paella Magdalenas d'ametlla i pastanago	28 Fruita Bunyols de verdures Canelons de tonyina	29 Fideuà Pastís de pollastre logurt

BERENARS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Entrepà	Fruita	logurt	Entrepà	Fruita