

POSICIÓN DEL COLEGIO OFICIAL DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS DE ILLES BALEARS RESPECTO DEL DECRETO DE PROMOCIÓN DE DIETA MEDITERRÁNEA EN CENTROS EDUCATIVOS Y SANITARIOS DE LES ILLES BALEARS

Palma, 20 de junio de 2019

Contenido

Posición	1
Introducción	2
El CODNIB parte activa en el desarrollo del Decreto	2
Aspectos discordantes.....	3
Dietista-nutricionista, profesional idóneo para supervisar la oferta alimentaria	3
Propuestas del CODNIB no incluidas en el decreto. Recomendaciones.	4

Posición

El CODNIB felicita a la Conselleria de Salud por la publicación del decreto, pues facilitará a los dietistas-nutricionistas su ejercicio profesional en el ámbito de la restauración colectiva y a los centros escolares y sanitarios, alinear su oferta alimentaria con las políticas de salud pública de promoción de la salud y prevención de la obesidad y las enfermedades crónicas.

No obstante, ante la omisión de la recomendación del Parlament de les Illes Balears para que sea un dietista-nutricionista el profesional que supervise la oferta alimentaria, el CODNIB recomienda a los operadores del sector de la restauración colectiva y catering, así como a los centros escolares y sanitarios, y a las asociaciones de padres y madres de alumnos, que aseguren que su supervisión recaiga únicamente en dietistas-nutricionistas, por ser el profesional sanitario idóneo para realizar esta tarea.

Introducción

La mala alimentación es uno de los determinantes de salud que con mayor impacto se asocia al riesgo de padecer enfermedades no transmisibles, tales como las enfermedades cardiovasculares, la diabetes tipo 2 o el cáncer, así como con la obesidad y el sobrepeso, la hipertensión o el síndrome metabólico, entre otros factores de riesgo.

Las políticas de salud pública son herramientas al alcance de la sociedad a través de las cuales se pueden promover entornos alimentarios saludables que faciliten el acceso a alimentos saludables, y en los que se reduzcan la exposición a otros altamente procesados con un exceso de grasas saturadas y trans, azúcares libres y sal. La regulación normativa de la oferta alimentaria en estos entornos, se presenta como una acción necesaria por parte de los gobiernos para mejorar la salud de la población.

Además de la regulación del perfil nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en distintos entornos, la entidades internacionales de salud, como la Organización Mundial de la Salud, recomienda impulsar otras acciones clave que actuarían de un modo sinérgico, tales como la regulación de la publicidad y marketing de alimentos y bebidas dirigidos a niños, la educación alimentaria-nutricional en la escuela y la comunidad, la reformulación de alimentos y preparaciones culinarias, la implantación de sistemas de etiquetado frontal que faciliten la elección de alimentos saludables, o el establecimiento de impuestos que graven los alimentos y bebidas de alto contenido en grasas saturadas y trans, azúcares libres y sal, a la vez que se subvencionan o se reduce la presión fiscal en otros que han sido desplazados por los anteriores tales como frutas, hortalizas, agua, integrales, legumbres, frutos secos, pescados, etc.

[El decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears](#), recientemente aprobado por el Govern, se enmarca entre las políticas que tienen como objetivo facilitar el acceso a opciones más saludables. Los operadores dispondrán hasta el 19 de mayo de 2020 para adaptar su oferta y sistemática documental, y los centros con contratos adjudicados, podrán mantener las condiciones de su pliego técnico hasta el vencimiento, momento a partir del cual deberán ajustarse a lo establecido en el decreto.

El CODNIB parte activa en el desarrollo del Decreto

El CODNIB ha colaborado de forma proactiva en las distintas fases de elaboración y consultas que ha recorrido el texto hasta su publicación, y creemos que establece la seguridad jurídica que tanto nuestros profesionales como las asociaciones de padres y madres de alumnos, estaban demandando desde hace años en relación la oferta de alimentos y bebidas en centros educativos. Así, el CODNIB felicita a la Dirección General de Salud Pública y Participación, de Conselleria de Salud del Govern de Illes Balear, por la valentía en regular de forma normativa el perfil alimentario y nutricional de la oferta alimentario de centros sanitarios y educativos de nuestra Comunidad.

En particular, el CODNIB reconoce la disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación a atender nuestras aportaciones al texto. Entre otras cabe destacar la incorporación de referencias bibliográficas en el preámbulo, la adopción del término "supervisión de menús" frente a "la firma y revisión", la modificación de la definición de alimentación saludable considerando una visión más integral, la extensión de la calidad de los aceites de oliva a todos los entornos, los criterios de combinación de grupos de alimentos en los menús, la incorporación del criterio de orientar en las cenas para completar el menú escolar, la

inclusión de las limitaciones en los menús escolares de pescados grasos de gran tamaño por su contenido en mercurio, la adopción del rango mayor como frecuencia mínima para las legumbres y frutas, la incorporación de fichas técnicas de platos en la documentación requerida a los operadores, y especialmente, las propuesta de facilitar el acceso a alimentos saludables en cafeterías y máquinas expendedoras sin necesariamente aplicar un código identificador, la prohibición de alimentos con grasas parcialmente hidrogenadas y la incorporación del porcentaje de energía máximo aportado por grasas y azúcares, en alimentos y bebidas no permitas.

Estamos convencidos de que el decreto facilitará a los dietistas-nutricionistas la defensa de sus propuestas negociadas en los centros debido al rango normativo, y a los centros escolares y sanitarios, la adecuación de su oferta alimentaria a alimentos saludables y preparaciones propias de la dieta mediterránea. La dieta mediterránea es un patrón de alimentación saludable y sostenible, aspecto que también se destaca en esta norma al priorizarse los alimentos de proximidad y de temporada. El CODNIB ha colaborado recientemente con la Conselleria de Salut en la edición de un [libro sobre salud y recetas mediterráneas](#) que puede ser útil para el cumplimiento del decreto. Así mismo, el CODNIB participó en el desarrollo de los criterios “[Sabor Mediterráneo](#)” que es una iniciativa de la Dirección General de Salud Pública y Participación para facilitar opciones de alimentación saludable en el sector de la restauración, y cuyos criterios han sido, en parte, adoptados en el decreto.

Además, el CODNIB valora muy positivamente la incorporación de la posibilidad de incluir criterios sociales y de sostenibilidad en los pliegos técnicos de las contrataciones públicas, si bien lo deseable hubiera sido que se incluyera, de forma explícita, una adopción paulatina de los criterios de sostenibilidad para el sector de la restauración colectiva ([Green Public Procurement criteria for Food and Catering services](#)) propuestos por la Comisión Europea.

Aspectos discordantes

No obstante, y considerando que el decreto es un paso importante para la mejora de la salud de la población balear, por la limitación del acceso a alimentos ultraprocesados ricos en grasas, azúcares añadidos y sal de los centros escolares y educativos, el CODNIB habría deseado que además se hubieran considerado otros aspectos. La inclusión de ellos, podría haber contribuido a mejorar el decreto, si bien entendemos que alcanzar el consenso entre todos los agentes participantes en su desarrollo y redacción, requiere conjugar todas las propuestas, lo que supone una gran dificultad.

Dietista-nutricionista, profesional idóneo para supervisar la oferta alimentaria

La principal preocupación del CODNIB en cuanto a las propuestas no consideradas, es la omisión de la recomendación de la Comisión de Salud del Parlament de les Illes Balears de que la supervisión de menús afectados por el decreto, recayese en dietistas-nutricionistas. Esta propuesta quedó recogida en la [Proposición No de Ley 15179/18 aprobada el 27 febrero de 2019](#) por unanimidad de todos los grupos parlamentarios, y en la que se instaba al Govern de les Illes Balears a que en el proyecto de decreto de promoción de la dieta mediterránea en centros educativos y sanitarios, se incorporase que, la persona encargada de supervisar los menús y la oferta alimentaria de los centros educativos y sanitarios FUERA SIEMPRE un dietista-nutricionista colegiado.

El Colegio sostiene que la Dirección General de Salud Pública y Participación no debería haber desestimado esta recomendación del Parlament, puesto que el proyecto de decreto estaba aún en proceso de su redacción final, y que aunque no hubiera incluido al dietista-nutricionista como profesional exclusivo para la supervisión, sí podría haber seguido la propuesta hecha por el CODNIB para indicar junto a la denominación “profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética” la recomendación de que fuera “preferentemente un dietista-nutricionista”.

Es importante destacar que los estudios que habilitan para ejercer como dietista-nutricionista se denominan exactamente “graduado/a en nutrición humana y dietética”, por lo que el CODNIB y [Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas](#), siempre hemos interpretado que la [Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#), así como el [Documento de Consenso de Alimentación en Centros Educativos](#), se refiere al dietista-nutricionista cuando menciona al “profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética”.

En todo caso, aunque pueda interpretarse que el resto de profesionales sanitarios tienen competencias en nutrición y dietética, estas deben situarse en el ámbito de la promoción de la salud y de hábitos y estilos de vida saludables. Sin embargo, la acción profesional que se requiere para la supervisión de menús escapa a esa competencia general compartida entre profesionales sanitarios, y precisa de conocimientos avanzados en dietética, tecnología culinaria, dietoterapia, bromatología, higiene alimentaria, regulación autonómica, estatal y europea, organización de empresas de restauración colectiva, nutrición, etc.

Finalmente, cabe destacar que las competencias profesionales derivan de los estudios de grado, y que los estudios de máster (oficiales o no) no otorgan competencias profesionales para ejercer profesiones reguladas y tituladas como lo es la de dietista-nutricionista, ni siquiera para ampliar las competencias profesionales genéricas adquiridas en el grado, desde el que se parte.

Por todo ello, el CODNIB recomienda a los operadores del sector de la restauración colectiva y catering, así como a los centros escolares y a las asociaciones de padres y madres de alumnos, que con el fin de asegurar una planificación de menús y de la oferta alimentaria ajustada a este decreto, al resto de normas aplicables y la confianza de contar con el profesional más idóneo, aseguren que su supervisión recaiga únicamente en dietistas-nutricionistas colegiados, tal y como se recomienda desde la Comisión de Salud del Parlament de les Illes Balears.

Propuestas del CODNIB no incluidas en el decreto. Recomendaciones.

Por otra parte, el CODNIB hizo otras propuestas que desafortunadamente no fueron incorporadas al texto, que se enumeran a continuación y que incluyen comentarios para facilitar a los dietistas-nutricionistas la interpretación del decreto, para que, de forma responsable, se tomen las medidas profesionales más adecuadas:

- **Incluir un apartado específico para alimentación dirigida al primer ciclo de educación infantil, dadas las particularidades dietéticas, nutricionales y alimentarias de este grupo de población.** Debe entenderse que los centros autorizados para impartir el primer ciclo (0-3 años) educación infantil (escoletas) quedan sujetos a este decreto (Artículo 2.a) ya que este ciclo se integra en el sistema educativo español tal y como se recoge en la Ley Orgánica 2/2006 de Educación (Artículos 3.2.a, 12.1. y 14.1.). *Por lo tanto, al no haber una indicación precisa en el decreto, el dietista-nutricionista que supervise los menús, deberá aplicar su criterio profesional en base a las guías publicadas*

y a la evidencia científica más reciente respecto de la alimentación de 0-3 años. El CODNIB ha colaborado, con la Dirección General de Salud Pública y Participación, en el desarrollo de una [guía breve de alimentación de 0-3 años](#), y dispone de una fuente documental para los dietistas-nutricionistas colegiados [donde pueden acceder a otras guías similares](#).

- **Excluir el consumo de alcohol como criterio positivo para alcanzar una mayor adherencia a la Dieta Mediterránea**, en coherencia con las políticas de salud pública y las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Hay modelos de dieta mediterránea que están exentos del consumo de alcohol y no por eso son menos saludables.
- **No prohibir los saborizantes como condimentos en las preparaciones del menú escolar, sino en todo caso limitarlos**, pues no hay ninguna razón de peso para eliminar totalmente estos productos, ya que la mayor parte de la sal consumida procede de alimentos preparados listos para comer, tales como embutidos y otros derivados cárnicos, pan, aperitivos salados, bollería, precocinados, etc.
- **Limitar el uso de preparados cárnicos** (hamburguesas, salchichas...), a un máximo de 2 al mes, o a no más de 3 en caso de limitar los precocinados como pizzas, croquetas, entre otros, a un máximo de 2 al mes. Si bien las frecuencias recogidas en el decreto son máximos que no necesariamente se deben alcanzar, el CODNIB recomienda a los dietistas-nutricionistas que supervisen menús, que adopten la recomendación de reducir en al menos 1 ración ambos grupos de alimentos, siendo preferible aplicar la premisa de “cuantos menos mejor”.
- **Asegurar dos legumbres semanales en menús escolares**, aunque sí se ha aceptado que haya al menos 6 al mes. El CODNIB recomienda a los dietistas-nutricionistas que supervisen menús, adopten la recomendación de incluir dos raciones a la semana en los menús escolares.
- **En restaurantes y cafeterías servir de forma sistemática guarniciones de hortalizas si el cliente no indica lo contrario**. Esta acción podría facilitar el consumo de hortalizas en detrimento de otras guarniciones fritas.
- **Incluir una referencia a priorizar lácteos bajos en grasa y servir leche baja en grasa de forma sistemática a no ser que el cliente indique lo contrario**. Aunque algunos estudios sugieren que los lácteos (sin determinar si son enteros o bajos en grasa) pueden no estar implicado en el incremento del riesgo cardiovascular, en el caso de la diabetes tipo 2, que es en sí misma es un factor de riesgo cardiovascular, los [meta análisis](#) de [estudios que analizan](#) por separado lácteos desnatados y enteros, muestran una asociación directa entre el consumo de lácteos en general, pero de los bajos en grasa en particular, con casi un 20 por ciento menor riesgo de diabetes tipo 2. Es importante destacar que las [guías alimentarias de nuestro entorno](#) recomiendan el consumo de lácteos bajos en grasa.
- También en relación a los lácteos, y sin que el CODNIB haya tenido la oportunidad de hacer alegaciones al respecto, por no estar en los borradores consultados, el decreto ha

incorporado un criterio nuevo en el punto "g" del artículo 4.2. que expresa que **“para los postres lácteos se priorizará el yogur, que no debe contener más de 12,3 g de azúcar por 100 ml”**. Dado que no se menciona si son azúcares añadidos, libres o totales, y considerando que el artículo 6.1.e relativo al contenido de azúcares en alimentos disponibles en el entorno escolar, indica que “(...) no se contabilizarán los azúcares presentes de forma natural en (...) leche y productos lácteos (...)”, el CODNIB interpreta que la cantidad de 12.3 g se refiere a azúcares añadidos o libres. Esto supone que se podrán incluir yogures azucarados con un contenido de azúcares totales de hasta 17 g por 100ml, asumiendo un contenido aproximado de 4.7g de azúcares naturalmente presente en la leche. Es importante destacar que los yogures azucarados disponibles en el mercado superan la cantidad de 12.3 g de azúcar total. *El CODNIB recomienda a los dietistas-nutricionistas que supervisen menús, que opten por incluir yogures sin azúcares añadidos o reduzcan la presencia de los azucarados, y en todo caso, se prefieran los que tengan menos azúcar añadido.*

- **Prohibir los edulcorantes artificiales en el entorno escolar** tal y como se recoge en el documento de consenso sobre alimentación en centros educativos, y otras comunidades autónomas, recogen en normativas similares, [tal es el caso del Gobierno de La Rioja](#). El decreto de Balears permite en centros educativos las bebidas refrescantes edulcoradas, que contribuyen a mantener elevado la percepción y el umbral del sabor dulce, desplazan al agua y, sobre los que no se dispone de evidencia suficiente para determinar su seguridad en niños. Además, su presencia podría permitir a la industria dar obsequios, patrocinios o incentivos en centros escolares (artículo 13.1), pues serían bebidas permitidas en este decreto.
- **Modificar el apartado sobre ácidos grasos trans** (artículo 6.1.d) eliminando el contenido máximo de estas sustancias pues este dato no aparece en el etiquetado nutricional obligatorio, lo cual hace difícil comprobar su contenido en alimentos y bebidas, sin un análisis específico y/o una comunicación expresa del operador, lo que puede dificultar su aplicación. La propuesta del CODNIB era incluir solamente la prohibición de grasas parcialmente hidrogenadas, pues son la fuente principal de grasas trans en la dieta. Así mismo, dado que antes de la aprobación de este decreto, la Comisión Europea aprobó la modificación del Reglamento europeo 1925/2006 anexo III por la que se incluyen los ácidos grasos trans industriales presentes en los alimentos, entre las sustancias a limitar, [estableciendo el contenido máximo de 2 gramos por 100g de grasa](#), si el decreto hubiera querido mantener un límite máximo de ácidos grasos trans, lo recomendable hubiera sido adoptar estos valores.

CODNIB

Palma a 20 de junio de 2019