

Aumenta Ssa 'menú chatarra'

► Desde el 10 de enero han sido autorizados 14 nuevos productos por día en escuelas

Sonia del Valle

La lista de productos "chatarra" en las escuelas de nivel básico crece todos los días.

Desde que entraron en vigor los lineamientos en los planteles, el pasado 10 de enero, las Secretarías de Salud (Ssa) y Educación Pública (SEP) autorizan 14 nuevos productos diarios que se podrán vender en las escuelas.

El 1 de enero, cuando los Lineamientos Generales para la venta y distribución de los alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar entraron en vigor oficialmente, había 588 productos; diez días después, había 610. Y ayer, 698.

El mayor número de productos autorizados están agrupados en la categoría "galletas y pastelitos", con 407 productos; le siguen los "pastelitos, confites y postres", con 105.

En el listado también aparecen productos con menos carbohidratos, en las categorías "alimentos líquidos de soya" y "oleaginosas y leguminosas secas", pero sólo han sido autorizados 12 y 26, respectivamente.

Las empresas entregan por escrito a la Ssa la información técnica del producto, el número de calorías, sodio y grasas que contiene, lo cual se revisa y en caso de cumplir los lineamientos se incluye en la lista.

No obstante, el subsecretario de Educación Básica, Fernando González, aseguró que ni la Ssa ni la de SEP cedieron ante la industria de alimentos y bebidas para permitir la venta de productos industrializados en las escuelas.

"Nosotros no cedimos frente a

la industria, fue un proceso complejo que nos hizo mantener la idea original de las grasas y de los carbohidratos medidos en un solo indicador que evitaran que los productos con exceso calórico se quedaran en la escuela.

"Ese es un gran logro que tenemos que subrayar, y no cedimos ante la industria", señaló.

RECHAZAN IMPOSICIÓN

Fernando González señaló que en el proceso de mejorar la alimentación en las escuelas no se buscaba imponer un proyecto "a priori" a las empresas.

"Existen procedimientos administrativos y rutas de acuerdo establecidos en la normatividad que le dan sentido a los nuevos reglamentos, en este tenor lo que hicimos nosotros fue ajustar una propuesta original con el producto de la consulta que se hizo en la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (Cofemer) para darle mayor coherencia a los Lineamientos", dijo.

Recordó que el problema de la obesidad infantil está relacionado con el perfil de consumo y no con los productos que se venden en las escuelas, pues de ellos, sólo 20 por ciento son procesados por la industria.

"No se trata de los productos, sino en el perfil de consumo, y las rutinas que hemos establecido los mexicanos para alimentarnos.

"La estrategia lo que trata es cambiar las rutinas alimentarias, más que etiquetar productos o definir alimentos como responsables de esta circunstancia (la obesidad infantil)", señaló González.

La negociación con la industria, dijo, no fue una concesión.

"No se trata de una concesión, no cedimos frente a la industria, por el contrario, pudimos llegar a acuerdo en temas complejos", dijo.

La estrategia puesta en marcha por la SEP y Salud, señaló, va a cambiar la cultura alimentaria, más que a prohibir el consumo de alimentos en las escuelas.



Variedad

La lista de productos alimenticios permitidos en las escuelas creció la última semana:

Bebidas para secundaria	13
Leche	4
Leche semidescremada	66
Jugos de frutas y verduras	18
Néctares	47
Pastelitos confites y postres	105
Galletas y pastelitos	407
Alimentos líquidos de soya	12
Oleaginosas y leguminosas secas	26
TOTAL:	698

