

"Las 'chuches' me cierran las venas"

Uno de cada cinco niños come en el colegio - La lucha de un centro público por atajar el sedentarismo y llevar una dieta sana

Madrid - 01/05/2005

Sorprendidas *in fraganti*, las tres chiquillas optan por ofrecer a la *dire* parte de las 120 kilocalorías que, en 22 gramos, tienen sus gusanitos con sabor a *ketchup*. Esconden unos frascos de jarabe de color chillón. "¿Qué os dice la profesora que tenéis que traer al recreo?", les pregunta Rosario Barrena, directora del colegio público Méndez Núñez, un centro de Madrid con 184 alumnos. En sus aulas se mezclan inmigrantes, niños de familias marginadas y alumnos de clase media. "Fruta o medio bocadillo de jamón de york", responden las chavalillas con una mueca de su cara redonda: les sobran unos cuántos kilos. A su lado, una niña delgada y alta de 12 años, su misma edad, muerde una manzana verde. "Antes traían bocadillos", dice la directora, que lleva 22 años en la enseñanza, "ahora, bollos, y encima industriales, que son menos sanos. Les resulta más cómodo a los padres. Y quienes vienen con más chucherías son los de familias marginadas. A mayor cultura, mejor alimentación. Indudable".

En el patio circulan entre los corrillos de chavales jugando a los tazos (una especie de chapas que vienen en las bolsas de unos aperitivos) cantidades similares de bocadillos y/o zumos, por un lado, y bollos envasados y chucherías, por otro. Pocos le dan patadas al balón. El colegio hace lo que puede: clases de educación física obligatoria tres días a la semana, una de danza (por un proyecto de la Fundación Yehudi Menuhin), y dos más de deportes extraescolares, que son gratuitos y a los que están apuntados seis de cada 10 alumnos.

Pero la media de horas a la semana de deporte dentro de la enseñanza obligatoria en España son dos, según la Agencia de Seguridad Alimentaria. Este organismo ejecuta la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Naos), que arrancó en febrero. Colegios e institutos son uno de los frentes de su pelea, en la que se ha involucrado también a las familias (se acaban de editar 40.000 ejemplares de una guía llamada *La alimentación de tus hijos*, aún no difundida) y a los empresarios de alimentación. Un ejemplo: Coca-Cola ha acordado retirar de los institutos antes del verano las bebidas altas en calorías (no las tiene en los colegios). Y los propietarios de las máquinas expendedoras de alimentos (que tampoco pueden instalarse en áreas donde haya alumnos de infantil o primaria) tendrán que incluir productos sanos.

Uno de cada cinco niños come en el colegio. Naos ha acordado con los restauradores escolares que no usen en la fritura aceites ricos en ácidos grasos saturados o *trans*, algo que ya cumplen aproximadamente el 70% de quienes se comprometieron, según María Neira, la directora de la Agencia de Seguridad Alimentaria. En el Méndez Núñez se utiliza aceite de girasol para cocinar y de oliva para las ensaladas. La dirección controla los menús que prepara la cocinera según las directrices oficiales. "Me niego a que haya fritos industriales, todo se hace aquí", dice la directora, que come en el colegio, "sólo permito las barritas de pescado una vez al mes, y pongo mala cara". Los niños se llevan recomendaciones escritas para la cena y se montan cosas como "la semana de la manzana": a los escolares se les encarga traer una al recreo.

¿Resultados? "Me temo que ninguno", dice Barrena, que también habla de alimentación a todos los cursos, un anticipo de lo que prevé Naos. Bueno, quizá se equivoque: un corrillo de críos se entrega a hacer ruido con la boca llena de fritos de sobre. Sin

embargo, el más gordito está con las manos en los bolsillos. "¿Y tú no comes?".
"Noooo, ya no. Porque la Charo [por la directora] dice que se te cierran las venas".