

12

noviembre de 2007

[www.asesa.msc.es](http://www.asesa.msc.es)

## Seguridad Alimentaria y Nutrición



### y además...

Convocados los Premios de  
Estrategia NAOS

II Encuentro de Seguridad  
Alimentaria y Nutrición - Santander

Nueva Web contra las  
"dietas milagro"

EL MINISTERIO DE SANIDAD CONVOCA LOS PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

# Reconocerán los proyectos que promuevan la alimentación saludable y la actividad física



El Ministerio de Sanidad y Consumo ha convocado por primera vez los Premios Estrategia NAOS con el objetivo de reconocer las mejores actividades que se han puesto en marcha para prevenir la obesidad, en el marco de esta iniciativa, lanzada en 2005.

Dado que NAOS (Nutrición, Actividad Física, Prevención de la Obesidad y Salud) tiene carácter multisectorial y multidisciplinar, se han establecido diversas modalidades de galardones para abarcar todos los campos en los que en los que se está aplicando dicha Estrategia.

Así, se contemplan premios para las acciones realizadas en el ámbito familiar y comunitario, en el escolar, en el sanitario y en el laboral. También habrá uno dedicado a la mejor iniciativa empresarial y otro al mejor proyecto o trabajo de investigación aplicada.

Por último, se ha previsto la concesión de un premio especial a la trayectoria profesional.

Con esta iniciativa el Ministerio pretende dar a conocer las acciones que más han contribuido a la consecución de los objetivos propuestos por NAOS, favorecer su aplicación en otros lugares, y estimular la puesta en marcha de nuevos proyectos.



### Composición del Jurado

El Jurado encargado de valorar las candidaturas a los premios estará presidido por Félix Lobo, Presidente de la AESAN y contará con representantes de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), del Ministerio de Educación y Ciencia, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Consejo Superior de Deportes (CSD).

También formarán parte de él representantes del Consejo de Consumidores y Usuarios, del Consejo Económico y Social, de las asociaciones de madres y padres de alumnos, de la Organización Médica Colegial y de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD).

A la hora de conceder los premios se valorarán especialmente aquellas iniciativas que sean más innovadoras, que propongan el abordaje combinado de los distintos factores determinantes de la obesidad y que se adapten a las recomendaciones consensuadas nacional e internacionalmente. También se tendrá en cuenta el que impliquen en su desarrollo a diferentes sectores y disciplinas y el que promuevan la sinergia y colaboración entre las administraciones públicas y las diferentes organizaciones sociales y económicas.

### Plazo para presentar las candidaturas

El plazo para la presentación de las candidaturas finaliza el día 30 de noviembre de 2007. Las bases completas de los Premios y los formularios para la inscripción pueden descargarse desde la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): [www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es).

Las solicitudes y/o propuestas se deben dirigir a la Agencia (c/ Alcalá, 56. Madrid 28071) y aquellas personas que deseen más información pueden solicitarla en el teléfono de la Secretaría técnica 91 563 91 52 o mediante correo electrónico a la dirección [premios-naos@ufosa.org](mailto:premios-naos@ufosa.org)



## Siete categorías

Uno de los principales logros de la Estrategia NAOS, que la ha hecho merecedora del reconocimiento nacional e internacional, es el haber implicado a toda la sociedad en la lucha contra la obesidad. Para recompensar el esfuerzo realizado por los distintos sectores sociales el Ministerio de Sanidad ha establecido siete categorías distintas de premios, que son:

1.- Premio Estrategia NAOS en el ámbito familiar y comunitario, que se concederá a aquellas actividades, planes o programas que destaquen por su capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física dentro del entorno familiar o comunitario.

2.- Premio Estrategia NAOS en el ámbito escolar, que premiará los planes o programas que se hayan distinguido por la capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física entre los escolares de los centros de enseñanza infantil, primaria y secundaria, a través de actividades en el aula y de las actividades extraescolares.

3.- Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario, destinado a galardonar las iniciativas que han logrado implantar medidas de detección precoz del sobrepeso y la obesidad y que inculcan hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de deporte en la población a través del personal de centros y servicios de salud de cualquier titularidad, oficinas de farmacia o cualquier otro centro o institución sanitaria.

4.- Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral, que se otorgará a las iniciativas que se hayan distinguido por la capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física entre los empleados de los centros de trabajo.

5.- Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial, que premiará a las empresas que actúen en cualquier eslabón de la cadena alimentaria y que se hayan distinguido por facilitar la adopción de hábitos alimentarios saludables entre la población, mejorando la información nutricional a los consumidores, la composición y la publicidad de los productos ofertados.

6.- Premio Estrategia NAOS al mejor proyecto o trabajo de investigación aplicada. Se concederá al mejor proyecto o trabajo publicado desde 2005, que mejore uno de los siguientes aspectos:

- a. El conocimiento acerca del impacto sobre la salud de la alimentación y la actividad física.
- b. El comportamiento de los consumidores ante la alimentación y la actividad física.
- c. Las herramientas para las intervenciones sobre hábitos alimentarios, actividad física y prevención de la obesidad.
- d. La realización del seguimiento y evaluación de planes y políticas en estos ámbitos.

7.- Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento. Será otorgado a personas físicas, como homenaje a toda una vida de trabajo dedicada a la promoción de una buena alimentación y del ejercicio físico.

## II ENCUESTRO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

# La alimentación del Siglo XXI a debate



La Universidad Internacional Menéndez Pelayo de Santander ha servido de marco a la segunda edición del Encuentro de Seguridad Alimentaria organizado por la AESAN. En ella, un nutrido grupo de expertos han abordado cuestiones como el reto que supone para la seguridad alimentaria el desarrollo tecnológico de la industria, el cambio de los hábitos alimentarios, los mecanismos para hacer frente a las crisis alimentarias o la perspectiva de la nutrición de cara al futuro.



### Balance de la labor de la AESAN

En el acto de inauguración del Encuentro, Félix Lobo, Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, hizo balance de la labor realizada y destacó la confianza que da a los ciudadanos la existencia de la Agencia y de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), cinco años después de la creación de ambas entidades.

También puso de relieve el apoyo que supone contar con un Comité Científico, compuesto por 20 miembros de reconocida competencia en materia de seguridad alimentaria y nutrición. "A ello hay que sumar los esfuerzos del Comité Científico de la EFSA y de los investigadores de los países de la Unión Europea, los más avanzados del mundo en este campo", señaló Lobo.

### Cooperación Internacional

La primera sesión del II Encuentro de Seguridad Alimentaria y Nutrición contó con la presencia de José Ignacio Arranz, Director Ejecutivo de la AESAN y de Carlos Escribano, Director General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El primero presentó una ponencia sobre la organización de los controles alimentarios y sobre la cooperación entre las instituciones europeas, la Agencia española y las comunidades autónomas. El segundo desarrolló la ponencia titulada "El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Implicaciones en la seguridad alimentaria y la nutrición".

### Alimentos funcionales

Asimismo en esta primera jornada se celebró una mesa redonda sobre "Perspectivas en la seguridad alimentaria y nutrición" en la que participó Manuela Juárez Iglesias, miembro del Comité científico de la AESAN.

La Doctora Iglesias habló sobre la evaluación de los fundamentos científicos de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos y señaló que la entrada en vigor en julio de 2007 del nuevo Reglamento de Alegaciones Nutricionales de la Unión Europea, que establece las reglas a seguir para poder indicar que un alimento posee determinadas propiedades saludables, constituye un avance fundamental.

### Patógenos emergentes

Por su parte, Elías Rodríguez Ferri, catedrático de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, que participó en esa misma mesa, intervino hablando de los patógenos emergentes en la

**“el uso de los alimentos como arma política, los desplazamientos masivos de población, el cambio climático y la pérdida de biodiversidad amenazan la disponibilidad alimentaria de una población en crecimiento exponencial que cada vez requiere más y mejores alimentos”**

cadena alimentaria y recordó que en pleno siglo XXI las enfermedades infecciosas siguen siendo la primera causa de mortalidad en todo el mundo y, especialmente, en los países subdesarrollados.

Tal y como señaló Rodríguez Ferri, las modificaciones debidas a cambios en los agentes de infección en los patrones de susceptibilidad del hospedador humano o animal, incluyendo el denominado "salto de la barrera de especie" y los cambios en las tradiciones alimentarias, entre otros muchos factores, posibilitan la emergencia o reemergencia de agentes nuevos y de otros tradicionales que incrementan su virulencia y patogenicidad, dando lugar a casos, brotes y epidemias de enfermedades infecciosas que provocan alarma social y sanitaria

### Investigación y desarrollo

El cierre de la jornada corrió a cargo de Miguel Ángel del Valle, Jefe del Servicio de Salud Pública de Cantabria, con la ponencia "Seguridad Alimentaria: ganar el futuro" en la que se extendió sobre los retos que se plantean en este siglo.

En palabras de Del Valle "el uso de los alimentos como arma política, los desplazamientos masivos de población, el cambio climático y la pérdida de biodiversidad amenazan la disponibilidad alimentaria de una población en crecimiento exponencial que cada vez requiere más y mejores alimentos".

La solución, según el representante de la Administración cántabra, pasa por una decidida apuesta por el I+D+i y por la formación sanitaria integral de la población y de los agentes que intervienen en la cadena alimentaria, que son fundamentales para ganar el futuro.

El conocimiento del genoma humano, que permitirá una alimentación personalizada basada en la nutrogenética y en un gran

desarrollo de los alimentos funcionales, fue otra de las posibilidades apuntadas.

### Nuevas tecnologías

Unos de los aspectos más ampliamente tratados durante este Encuentro ha sido el desafío que suponen las nuevas tecnologías. A ellas estuvo consagrada una de las jornadas en la que, bajo el título "Las nuevas tecnologías, eficacia y seguridad de las técnicas analíticas como garantía de seguridad alimentaria", se abordó el gran avance tecnológico que está experimentando la industria alimentaria.

Estos cambios tienen como objetivo buscar cada vez más seguridad. Sin embargo, como recordó Juan Antonio Ordóñez Pereda, catedrático de Tecnología de los Alimentos y miembro del Comité Científico de la AESAN, todavía no se han podido resolver algunas situaciones muy comunes, como la eliminación hasta niveles seguros de la salmonella en los huevos enteros o la imposibilidad de controlar las bacterias patógenas psicotrofas en los alimentos refrigerados, cuando otros parámetros son favorables para su crecimiento.

Además, este fenómeno se ha agravado de forma espectacular debido, por una parte, a las nuevas prácticas, como el consumo de productos escasamente cocinados e incluso crudos y, por otra, a los nuevos estilos de vida con la tendencia a consumir los alimentos rápidamente.

Abundando en este punto, Ordóñez señaló que las nuevas presentaciones culinarias como, por ejemplo, los loncheados o los alimentos listos para consumir pueden contaminarse durante su manipulación o envasado y que, "por lo tanto, urge el desarrollo de nuevas tecnologías para garantizar la seguridad de estos productos".

Para finalizar se refirió a las tecnologías aún en desarrollo o todavía poco aplicadas



comercialmente, como el uso de electrones acelerados (rayos beta); las altas presiones hidrostáticas, que se han mostrado útiles en algunos casos, y los pulsos lumínicos, de los que se sabe que tienen un poder de penetración muy escaso pero que pueden resultar de utilidad en el tratamiento de superficies.

### Importancia de los envases

María Luisa García López, catedrática de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, también trató el tema de los nuevas presentaciones de los alimentos y afirmó que para minimizar el riesgo relacionado con ciertas bacterias patógenas presentes en este tipo de preparaciones es fundamental la temperatura, y el tipo y la concentración de gases usados en el envasado.

Además, la Doctora López, anunció lo que depara el futuro inmediato: los envases que liberen compuestos antimicrobianos o los envases inteligentes que generan una señal visual que alerta al consumidor en caso de peligro.

Por su parte, Juan Francisco Cacho Palomar, Director del Laboratorio de Aroma y Enología de la Universidad de Zaragoza, se refirió en su intervención a otro desafío de la industria alimentaria: el aroma.

"El aroma de los alimentos es, posiblemente, su cualidad hedónica más valorada. Por esta razón la industria agroalimentaria demanda continuamente sustancias aromatizantes que produzcan sensaciones agradables, den placer y aceleren la digestión y asimilación de los alimentos", dijo Cacho.

### Análisis químico

Francesc Centrich Escarpenter, Jefe del Servicio de Química del laboratorio de la Agencia de la Salud Pública adscrita al Consorcio de Barcelona, cerró la descripción del panorama actual, ofreciendo una visión general de los procedimientos y técnicas que se aplican al análisis químico de los alimentos y resaltando los importantes retos que se plantean constantemente para garantizar su seguridad.

Añadió, además, que estos retos requieren unos recursos analíticos capaces de dar respuesta a una lista cada vez mayor de compuestos químicos que se pueden dar en toda la variedad de alimentos, y más, al considerar los problemas derivados de la globalización del mercado.

### Plataformas tecnológicas

Federico Morais, Director de Innovación y Tecnología de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación de la FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas); Daniel Ramón Vidal, investigador en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), y Julio Boza Puerta, Subdirector General de Puleva Biotech, participaron en la mesa redonda "Seguridad Alimentaria, Plataformas Tecnológicas, Universidad y Empresa" que sirvió de broche a la jornada.

Daniel Ramón Vidal comentó que la entrada en vigor del nuevo Reglamento de la UE sobre alegaciones nutricionales y propiedades saludables hace necesaria una mayor investigación científica para obtener una validación clara de las propiedades fisiológicas que se pretenden publicitar.

Federico Morais, por su parte, trató el tema de las plataformas tecnológicas de alimentos y mencionó tanto la plataforma europea Food for Life como la española Food for Life España, creada por la FIAB.

Estas plataformas están en consonancia con los objetivos marcados por la propia Comisión Europea que en su Comunicación "Ciencia y Tecnología, la clave del futuro de Europa – Direcciones para una futura política europea de apoyo a la investigación" propuso la reunión de empresas, centros de investigación, entidades financieras y autoridades políticas para definir una agenda común de investigación que movilice una masa crítica de recursos públicos y privados.

### Futuro de la nutrición

La tercera jornada del Encuentro de Seguridad Alimentaria y Nutrición tuvo como pro-

tagonista "La nutrición humana y la composición de los alimentos".

Esta jornada contó con la presencia de Ismael Díaz Yubero, miembro del Consejo de Dirección de la AESAN; Gregorio Varela, Presidente de la Sociedad Española de Nutrición, que se detuvo en el análisis de la nutrición y la salud de la mujer del siglo XXI; y Javier Aranceta, Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), que abordó los programas escolares para la prevención de la obesidad y, especialmente, en el Programa Perseo.

### Del subdesarrollo al exceso

El enorme cambio que han sufrido los hábitos alimentarios de los españoles centró la intervención de Díaz Yubero, quien manifestó: "España ha pasado, en un periodo relativamente corto de tiempo, de tener una alimentación claramente deficitaria, en la que eran frecuentes las patologías propias de los países subdesarrollados, a tener las patologías de las sociedades más ricas".

Como ejemplo de esta situación, el director de la AESAN explicó que hace cincuenta años un comercio de alimentación tenía 550 referencias y, actualmente, las disponibles en una gran superficie superan la cifra de 12.000.

"A mediados del siglo pasado", continuó Díaz Yubero, "nuestra alimentación se basaba en los productos recién recogidos, con mucha frecuencia, en la proximidad de los hogares. En la actualidad, el origen de los componentes alimentarios se ha ampliado mucho tanto en el espacio como el tiempo".

### Alimentación de la mujer en el siglo XXI

Todos estos cambios también han afectado a las mujeres y este aspecto constituyó el núcleo de la exposición de Gregorio Varela que puso el énfasis en la idea de que las mujeres tienen unas necesidades nutricionales específicas y que su dieta debe variar para adaptarse a las distintas circunstancias de su vida.

Hablando de esas circunstancias, el profesor Varela hizo hincapié en dos de ellas: la preocupación por el control del peso corporal y el cese de la etapa reproductiva femenina.

Con respecto al primer asunto, destacó que la preocupación por el control del peso lleva, en muchas ocasiones, a las mujeres a seguir dietas y prácticas que carecen de fundamento científico con consecuencias que van desde la malnutrición por exceso, que deriva en sobrepeso y obesidad, hasta la malnutrición por defecto, que puede derivar en patologías como la bulimia o la anorexia.

En cuanto al segundo punto, el Presidente de la Sociedad Española de Nutrición incidió en la necesidad de investigar y comentó que "a pesar de que la nutrición puede ser una aliada de la mujer para mantener su calidad de vida en esta etapa, la menopausia es una gran desconocida desde el punto de vista nutricional".

La mesa redonda "Hábitos alimentarios, actividad física y salud" clausuró esta jornada y contó con la asistencia de Clotilde Vázquez, Jefa de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario Ramón y Cajal; Oscar Luis Veiga, Profesor titular de

Actividad Física de la Universidad Autónoma de Madrid; y Gaspar Ros, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia, que presentó el Proyecto Europeo de Bases de datos de Composición de Alimentos (RedBDECA).

### Abandono de la dieta mediterránea

En el seno de esta mesa redonda la Doctora Vázquez subrayó que la dieta mediterránea ha demostrado en numerosísimos estudios epidemiológicos de diversa índole ser el mejor patrón preventivo de enfermedades cardiovasculares, diabetes, algunos tipos de cáncer, y otras dolencias y puso sobre el tapete la posible relación entre el aumento de este tipo de enfermedades entre la población adulta joven del Primer Mundo y el abandono, a veces abrupto, del patrón alimentario tradicional de la cuenca mediterránea, precisamente, por parte de los jóvenes.

También se puso de relieve que la principales encuestas españolas y europeas de población escolar revelan que los escolares se han apartado de forma masiva de la dieta mediterránea. Al mismol mismo tiempo, algunos estudios como el CAENPE de la Comunidad de Madrid, el EnKid y, más recientemente, el europeo Pro-Children permiten afirmar que la minoría que mantiene una estructura alimentaria más cercana al patrón mediterráneo, realiza ingestas más adecuadas de vitaminas, minerales y fibra y presenta un mejor perfil lipídico y menor tasa de obesidad.

## RedBDECA

Para poder realizar la evaluación de la ingesta de nutrientes de la población a lo largo de la vida, tanto en situaciones de salud como de enfermedad, es necesario disponer de una herramienta que informe de la composición de los alimentos y que sea lo más completa posible, actualizada y de calidad contrastada.

Por eso, tanto a nivel europeo como mundial, la tendencia se orienta hacia la generación de las denominadas Bases de Datos de Composición de Alimentos (BDCA), mucho más operativas, accesibles y completas.

En España hasta hace un tiempo se venían empleando las Tablas de Composición de Alimentos (TCA), que recogían los alimentos más importantes de la dieta de nuestro país. Sin embargo, la mayor parte de estas tablas ha sido publicada en formato de libro y no de acceso informático, por lo que su disponibilidad y su difusión han sido limitadas. Además, la información recogida no era siempre completa ni estaba suficientemente evaluada.

Para paliar esta situación se creó la Red de Excelencia Europea EuroFIR (European Food Information Resources, o Fuentes Europeas de Información de Alimentos), que constituye la primera fuente integrada de información europea sobre composición de alimentos. Esta

red utiliza la interrelación de las bases de datos de los distintos países europeos y permite la gestión, actualización y comparación efectiva de las mismas.

En 2006, para que España contara con una base que pudiera integrarse en el EuroFIR, el Ministerio de Educación y Ciencia impulsó la creación de la RedBDECA, cofinanciada actualmente por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, cuyos objetivos son:

- Diseñar e impulsar una organización para la creación y mantenimiento de una base de datos de composición de los alimentos de referencia en España.
- Identificar los alimentos y nutrientes para su inclusión en dicha base.
- Identificar y evaluar las principales fuentes de datos existentes y las potenciales.
- Colaborar con EuroFIR en el establecimiento de una plataforma europea de datos de composición de los alimentos.
- Diseñar y elaborar una página web que sirva como plataforma para la comunicación interna de la red y para la difusión de sus actividades.



SEGÚN UN ESTUDIO DE LA AGENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA BRITÁNICA

# Posible relación entre algunos colorantes y la hiperactividad infantil



Las autoridades británicas han puesto en conocimiento de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que un estudio, encargado a la Universidad de Southampton por la Agencia de Seguridad Alimentaria británica, sugiere la existencia de una relación entre el consumo de ciertos colorantes alimentarios y el aumento de la hiperactividad infantil.

Si bien, por su diseño, ese estudio no puede aportar información acerca de los mecanismos biológicos que pudieran explicar esa asociación, sí ha puesto de manifiesto que se da una relación estadística entre los síntomas de hiperactividad y determinadas combinaciones de algunos colorantes, unidas a benzoato de sodio. Estos colorantes son, precisamente, utilizados en la industria alimentaria para la elaboración

de golosinas, bebidas refrescantes, bollería y helados.

Las combinaciones estudiadas son:

- Amarillo anaranjado (E110), tartrazina (E102), carmoisina (E122) y rojo cochinilla 4R (E124).
- Amarillo anaranjado (E110), amarillo quinoleína (E104), carmoisina (E112) y rojo allura (E129).

## Recomendación de la AESAN

La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, que lleva algún tiempo reevaluando los colorantes, de acuerdo con lo previsto en la Directiva 94/36/CE, ha señalado que tendrá en cuenta el estudio británico pero no ha formulado recomendación alguna de cautela e insiste en que los aditivos en cuestión están todos autorizados en la Unión Europea.

No obstante, la EFSA ha advertido a los padres que tengan hijos con problemas de hiperactividad de que su comportamiento quizás pueda mejorar si eliminan de su dieta los productos que contienen los colorantes referidos, aunque recalca que este tipo de desórdenes de la conducta están asociados a diversos factores (genéticos, medioambientales, etc.). Por lo tanto, la interrupción del consumo de los colorantes puede no acarrear ninguna mejora.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición se ha unido a esta recomendación y recuerda que los colorantes citados están obligatoriamente mencionados en el etiquetado de todos los productos que los contienen. De este modo los padres que así lo deseen pueden identificarlos fácilmente y no dar a sus hijos alimentos que los contengan.



YA SE HA ACTIVADO LA RED DE ALERTA ALIMENTARIA

# Detectados dos casos de botulismo en Andalucía



La Consejería de Salud de la Junta de Andalucía ha detectado, a través de la Red de Alerta de Vigilancia Epidemiológica de la Comunidad, dos casos de botulismo infantil.

Tras realizar las encuestas epidemiológicas preceptivas, se estableció que la infusión instantánea Blevit Digest aparecía como elemento común en dos pacientes con sospecha clínica de botulismo. Por esta razón se activó la red de alerta alimentaria a fin de inmovilizar cautelarmente los lotes sospechosos, que eran únicamente dos: el

501372 y el 501373. Esta inmovilización ha sido notificada tanto a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición como a la empresa productora.

Blevit Digest es un preparado a base de manzanilla e hinojos que facilita la digestión de los lactantes y, aunque es altamente improbable una contaminación generalizada de todos los envases de los lotes afectados, en aplicación del principio de precaución y en consonancia con las medidas adoptadas, se aconseja a aquellos ciudadanos que tengan en su casa algún envase de

los dos lotes de dicho producto que se abstengan de consumirlo.

Además, conviene señalar que se está procediendo a la búsqueda activa de posibles sospechosos de estar afectados, por presentar sintomatología compatible con botulismo y haber consumido "Blevit Digest" de los lotes citados.

Sin embargo, desde la notificación de la alerta no se han producido nuevas intoxicaciones, ni hay motivos para sospechar de la implicación de otros lotes distintos de los sometidos a inmovilización cautelar.

## TALLER INTERNACIONAL

# La lucha contra la obesidad reúne en Madrid a expertos de todo el mundo

Representantes de la Comisión Europea y de la Organización Mundial de la Salud (OMS) han intercambiado experiencias sobre cómo evaluar las actuaciones desarrolladas para frenar esta enfermedad.

Según la OMS en 2015 habrá más de 2.300 millones de adultos con sobrepeso.

La sede de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en Madrid acogió en octubre el Taller Internacional 'Estrategia global de la OMS sobre dieta, actividad física y salud: un marco para la implantación de la evaluación y seguimiento'.

Este encuentro, auspiciado por el Ministerio de Sanidad y Consumo y por la propia Agencia de Seguridad Alimentaria, congregó en la capital española a expertos de la Organización Mundial de la Salud y de la Comisión Europea.

En total la reunión contó con representantes de los siguientes países: las islas Fijji, España, Bélgica, Armenia, República Checa, Portugal, Brasil, Reino Unido, Filipinas, las islas Seychelles, Suecia, Tailandia, Chile, Francia, India, Dinamarca, Estados Unidos y Kenia.

### Estrategia Global de la OMS

A lo largo de las dos jornadas en las que se desarrolló el Taller se estudió y se debatió el documento elaborado en 2006 por la OMS, con la estrecha colaboración de la AESAN, acerca de la evaluación y seguimiento de las actividades relacionadas con la Estrategia



Global de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Esta Estrategia, cuyo nombre completo es Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (DPAS), fue creada en 2004, ante el notable incremento que la obesidad estaba experimentando, y resultó aprobada por la Asamblea Mundial de la Salud el 22 de mayo de ese mismo año.

Su objetivo era intentar reducir los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles relacionados con las dietas poco saludables y la inactividad física.

La DPAS, que alentaba a todas las instituciones a desarrollar actuaciones para mejo-

rar la dieta y reducir el sedentarismo, instaba, ya en el momento de su presentación, a reforzar y establecer sistemas de vigilancia para evaluar la eficacia de las intervenciones realizadas y para orientar la inversión y gestión de los recursos disponibles. También planteaba la necesidad de desarrollar indicadores de proceso y resultado para poder llevar a cabo un seguimiento adecuado.

Todos estos aspectos fueron tratados en el encuentro que tuvo lugar en la capital española, que sirvió, asimismo, para revisar y compartir experiencias y para discutir el desarrollo de planes de acción específicos nacionales.





Asistentes al Taller sobre Obesidad”.

## NAOS

Entre las actividades relacionadas con la denominada Estrategia Global de la Organización Mundial de la Salud, cuya evaluación y seguimiento fueron analizados en el Taller promovido por la AESAN, se encuentra la Estrategia NAOS.

En 2005, de acuerdo con las directrices emanadas de la OMS, el gobierno español, a través del Ministerio de Sanidad y Consumo y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición puso en marcha esta Estrategia, como plataforma integral para la promoción de una alimentación saludable y de la práctica de la actividad física y para la prevención de la obesidad.

NAOS, que se ha caracterizado por su enfoque multisectorial y multidisciplinar se ha convertido, tal y como señaló Félix Lobo, Presidente de la Agencia, en el discurso de apertura del Taller “en una pieza clave para la promoción de la salud en la sanidad española y como en toda intervención de

salud pública ha sido necesario establecer unas medidas de seguimiento para poder verificar su efectividad y su impacto en la población, y para incrementar la eficacia de los medios empleados”.

## Un problema que no cesa

Los últimos cálculos de la OMS indican que en 2005 había en todo el mundo aproximadamente 1.600 millones de adultos con sobrepeso, de los que 400 millones eran obesos. El número de menores de cinco años con problemas de este tipo era de, al menos, 20 millones.

Según estas mismas fuentes, se calcula que en 2015 serán más de 2.300 millones los adultos con sobrepeso y más de 700 millones los que presenten obesidad.

De hecho, la obesidad es considerada ya como una de las grandes epidemias que amenazan el mundo en el siglo XXI, siendo responsable de millones de muertes cada

año causadas por enfermedades relacionadas con ella.

Así, por ejemplo, se cree que tres cuartas partes de la diabetes mellitus tipo 2, un tercio de la enfermedad coronaria isquémica, la mitad de la enfermedad hipertensiva, un tercio de la enfermedad cerebrovascular isquémica y una cuarta parte de la osteoartritis pueden ser atribuidas al exceso de peso.

## Europa, situación preocupante

Los datos relativos a nuestro continente no son más tranquilizadores. La Oficina Regional para Europa de la OMS estima una prevalencia de obesidad de entre el 28% al 78% en las mujeres y entre el 32% y el 79% en los hombres.

Además, según esta organización, seis de los siete factores de riesgo de mala salud en la región europea de la OMS están ligados a la nutrición y a la actividad física.

## LA WEB DE LA AESAN INFORMA SOBRE LAS “DIETAS MILAGRO”

# Más de 22.000 personas han consultado la página desde la inclusión de este nuevo epígrafe, a principios de julio

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) incluye desde el 2 de julio de este año abundante información sobre las llamadas “dietas milagro” en su página web [www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es).

Estas dietas, que se han hecho muy populares, carecen de fundamento científico y suelen ser muy restrictivas y muy bajas en calorías, de modo que aunque consiguen que el peso disminuya a corto plazo, constituyen un riesgo muy serio para la salud.

Por esta razón la Agencia decidió incluir información sobre ellas en su web. La iniciativa ha tenido una magnífica acogida entre los usuarios que ya se han descargado más de 2.500 ejemplares de publicaciones relacionadas con la nutrición y alimentación. También han sido muchas las consultas sobre este tipo de regímenes alimentarios realizadas a través del correo electrónico.

### Rápida proliferación

En los últimos años, a medida que la preocupación por la estética ha ido aumentando, han ido apareciendo nuevas dietas de adelgazamiento que son difundidas a través de programas de televisión y radio, revistas femeninas u otros medios de comunicación.

Algunas, las conocidas como “dietas milagro”, presentan tres características que permiten identificarlas: la promesa de pérdida de peso rápida -más de 5 kilogramos por mes-; la afirmación de que se pueden realizar sin esfuerzo, y el anuncio de que son completamente seguras, sin riesgos para la salud.

Sin embargo, generalmente, son fruto de la búsqueda de beneficios económicos más que de la promoción de una alimentación sana y equilibrada, y suelen ser prescritas por personas sin conocimientos científicos ni profesionales en el campo de la nutrición. Además, no consiguen sus objetivos y suponen un peligro para la salud de los ciudadanos que las siguen.

En este sentido, conviene recordar que en muchas ocasiones estas dietas rechazan algunos grupos de alimentos, lo que puede provocar una falta o un desequilibrio de nutrientes como proteínas, vitaminas y minerales y, en consecuencia, problemas alimentarios o de salud más graves.

También pueden producir efectos psicológicos negativos y desencadenar, incluso, trastornos del comportamiento alimentario, como la anorexia o la bulimia, a veces de mayor gravedad que el exceso de peso que se pretendía corregir.

### Rigor científico

Con el fin de facilitar a los ciudadanos información rigurosa y solvente, la AESAN ha reunido a expertos en nutrición y endocrinología para elaborar la información que aparece en su web. De hecho, han participado en su preparación la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad y la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición, la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética, la Organización Médica Colegial y el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.

Todas estas sociedades científicas han dotado de rigor a la información, que está disponible en forma de fichas, en un lenguaje claro y accesible. También se recogen otros documentos relacionados con la nutrición y el ejercicio físico y la recomendación de consultar al médico si se desea iniciar un tratamiento para adelgazar.

### Diversos tipos de “dietas milagro”

Aunque todas tienen en común la promesa de una rápida pérdida de peso en un breve periodo de tiempo y sin esfuerzo, existen tres grandes grupos de las llamadas “dietas milagro”:

- **Dietas hipocalóricas desequilibradas.** Son, entre otras, la dieta de la Clínica

Mayo, la Dieta “toma la mitad”, la Dieta Gourmet y la Dieta Cero. Estos regímenes suelen ser monótonos y presentar numerosas deficiencias en nutrientes, sobre todo si se prolongan por largos periodos de tiempo. Su principal inconveniente es el efecto rebote.

- **Dietas disociativas.** Pertenecen a este grupo la Dieta de Hay o Disociada, el Régimen de Shelton, la Dieta Hollywood, la Dieta de Montignac, la Antidieta, etc. Todas ellas se basan en la idea de que los alimentos no contribuyen al aumento de peso por sí mismos, sino al ser consumidos combinados entre sí de determinadas formas.

No limitan la ingestión de alimentos energéticos sino que pretenden impedir su aprovechamiento como fuente de energía con la disociación. Esta teoría carece de fundamento científico y los resultados obtenidos sólo obedecen a un menor consumo de energía.

- **Dietas excluyentes.** Se basan en eliminar de la dieta algún nutriente y hay una gran variedad. Pueden ser:

Ricas en hidratos de carbono y sin lípidos y proteínas, como la Dieta Dr.

Prittikin y la Dieta del Dr. Haas.

Ricas en proteínas y sin hidratos de carbono, como la Dieta de Scardale, la Dieta de los Astronautas, la de Hollywood y la Dieta de la Proteína Líquida. Su efecto más adverso es la sobrecarga renal y hepática.

Ricas en grasa, como la Dieta de Atkins y la de Lutz. Se conocen como dietas cetogénicas y pueden resultar muy peligrosas para la salud, produciendo graves alteraciones en el metabolismo.

### Graves consecuencias

En general, las dietas “milagro” inducen una restricción de la energía ingerida muy severa, que conduce a deficiencias en vitaminas





y minerales, a alteraciones del metabolismo y a una monotonía alimentaria que las hace insostenibles en el tiempo y peligrosas para la salud.

Se caracterizan, pues, por las escasas calorías que aportan. Ante esta situación cercana al ayuno, el organismo reacciona compensando la falta de energía recibida con un aumento de la destrucción de las proteínas corporales, como fuente alternativa de energía, lo que provoca una pérdida de masa muscular y, por otro lado, la formación de sustancias peligrosas para el organismo cuando la dieta se prolonga.

Sin embargo, quien las sigue interpreta erróneamente la pérdida de masa muscular y, por tanto, de peso con el éxito del régimen escogido, pues dan resultados espectaculares al subirse a la báscula durante las primeras semanas.

Esto se debe a que el tejido muscular es muy rico en agua, con lo que se elimina mucho líquido en la primera fase. En ocasiones

este proceso se refuerza con el consumo de diuréticos (farmacos que promueven la excreción de orina), lo que conduce a una aún más llamativa pérdida de peso.

#### **Efecto rebote**

Un problema añadido de estas "dietas milagro" es que favorecen una recuperación muy rápida del peso perdido (efecto "rebote" o "yo-yo"). La tendencia exacerbada a la recuperación del peso se produce porque las situaciones de ayuno ponen en marcha potentes mecanismos nerviosos y hormonales que se oponen a la pérdida de peso: mayor rendimiento del metabolismo corporal, con un mayor ahorro energético e incremento del apetito.

Estos mecanismos conducen a una rápida recuperación del peso perdido en cuanto se vuelve a comer de la forma habitual. El peso recuperado se debe predominantemente a la formación de tejido graso, que es, precisamente, el que origina problemas de salud

y el que deberíamos reducir con la dieta.

Por último, cabe reseñar otro efecto negativo más: al abandonar estas dietas, las personas que las siguen no han aprendido a comer saludablemente y vuelven a las costumbres que les hicieron engordar.

#### **Importancia del ejercicio físico**

Los expertos coinciden en afirmar que, cuando existe un problema de sobrepeso u obesidad, la reducción de la grasa corporal se debe conseguir planteándose objetivos a medio y largo plazo y observando una alimentación equilibrada que pueda mantenerse de por vida.

Asimismo, existe acuerdo en que no se debe adelgazar solamente reduciendo la ingesta de alimentos sino que también es necesaria la práctica de ejercicio físico de forma regular. Andar, pasear o subir escaleras son formas de aumentar el gasto calórico y, por lo tanto, reducir la grasa acumulada.

# Nueva fase de la Campaña ¡Despierta desayuna!



La campaña publicitaria “Despierta, desayuna, come sano y muévete”, que fue lanzada por el Ministerio de Sanidad y Consumo en 2006, ha vuelto a las calles y a los hogares de los españoles a través de los medios de comunicación. En esta ocasión el presupuesto ha sido de dos millones de euros y los anuncios y spots se han emitido desde el 9 hasta el 23 de octubre del año en curso.

El objetivo de esta iniciativa, que se enmarca dentro de la Estrategia NAOS de prevención de la obesidad y fomento de la actividad física, es inculcar hábitos saludables de alimentación y, especialmente, promocionar el desayuno entre los niños y los jóvenes.

Los expertos coinciden en señalar la importancia de la primera comida del día para prevenir la obesidad infantil. Sin embargo, diversos estudios, como la Encuesta Nacional de Salud o el Estudio EnKid, ponen de manifiesto que el 6,2% de la población infantil y juvenil no desayuna habitualmente y sólo el 7,5% de los niños toman un desayuno equilibrado, compuesto por leche, fruta o zumo e hidratos de carbono.

Según estas mismas fuentes, este problema se manifiesta con mayor magnitud a partir de los 14 años, con un pico máximo a los 18. Por lo que respecta a los géneros, las cifras indican que los chicos tienen hábitos menos saludables en este aspecto que las

Su objetivo es promocionar el desayuno entre los niños y los jóvenes y prevenir la obesidad infantil.

Sólo el 7,5% de los niños toma un desayuno equilibrado compuesto por leche, fruta o zumo e hidratos de carbono.

chicas. El 9,8% de los varones no desayuna o lo hace incorrectamente frente al 7,8% de las mujeres. En cuanto al nivel social, es en los estratos económicos bajos es los que esta mala práctica se registra con más frecuencia.

## Poco y mal

El estudio EnKid, realizado en 2001, ha revelado que el 59,5% de los niños dedica al desayuno menos de 10 minutos, lo que se asocia a una baja calidad nutricional. Por otro lado, la Encuesta Nacional de Salud detecta también que el 19,3% de la población infantil y juvenil sólo toma un vaso de leche y el 56% lo acompaña únicamente de algún hidrato de carbono.

Dada la relación existente entre este mal hábito y la obesidad, no sorprende que el 18,2% de los españoles con edades comprendidas entre los dos y los diecinueve años presente sobrepeso y el 8,5% padezca obesidad.

## Amplia cobertura

Durante los quince días que ha durado la campaña ha habido 1.551 pases del spot en televisión y 232 cuñas de radio en las principales emisoras.

También se han publicado doce inserciones de media página a color en los principales periódicos nacionales y gratuitos, incluido el periódico Latino, que se dirige a la población inmigrante de origen sudamericano; seis inserciones en suplementos dominicales y ocho en revistas especializadas.

Por lo que se refiere a la publicidad exterior, más de 3.200 carteles han sido situados

en diferentes soportes en las principales ciudades españolas, invitando a los niños y jóvenes a desayunar bien.

Como no podía ser de otro modo, teniendo en cuenta el público al que se dirige la campaña, la Red ha sido una herramienta fundamental para la difusión de los mensajes, habiéndose contratado un millón de impresiones en los portales y páginas web más relevantes.

## Una comida muy importante

El desayuno es una de las comidas más importantes. De hecho, los nutricionistas consideran que debe suponer, al menos, el 25% de las necesidades de nutrientes del escolar.

Si la primera comida del día no es adecuada, el niño carece de energía para afrontar el esfuerzo físico e intelectual que requieren las actividades escolares y suele tener necesidad a media mañana, de un gran aporte energético. Esta situación normalmente se remedia con productos que poseen un alto contenido de azúcares o de ácidos grasos trans, que están claramente relacionados con el sobrepeso y la obesidad.

Para evitar esto, es necesario que el desayuno sea correcto y se adapte a las necesidades nutricionales. Es decir, debe ser variado e incluir los nutrientes necesarios. Por eso se recomienda que lo compongan un lácteo (leche, yogur, queso), un cereal (galletas, pan, copos, etc.), una grasa (aceite de oliva, mantequilla o margarina), una fruta o un zumo, mermelada, miel, e incluso algún fiambre.



# Nueva legislación comunitaria en materia de residuos de plaguicidas

Desde mayo de 2007 la Comisión Europea ha promulgado numerosas directivas tendentes a mejorar la regulación de los residuos de plaguicidas.

**Directiva 2007/62/CE, de 4 de Octubre de 2007**, que modifica algunos anexos de las Directivas 86/362/CEE y 90/642/CEE del Consejo por lo que se refiere a los límites máximos de residuos de bifenazato, petoxamida, pirimetanil y rimsulfurona

**Directiva 2007/55/CE, de 17 de Septiembre de 2007**, de la Comisión, por la que se modifican los anexos de las Directivas 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo en lo que respecta a los contenidos máximos de residuos de azinfos metil.

**Directiva 2007/56/CE, de 17 de Septiembre de 2007**, de la Comisión, por la que se modifican determinados anexos de las Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo en lo relativo a los contenidos máximos de residuos de azoxistrobina, clorotalonil, deltametrin, hexaclorobenceno, ioxinil, oxamil y quinoxifeno.

**Directiva 2007/57/CE, de 17 de Septiembre de 2007**, de la Comisión, por la que se modifican determinados anexos de las Directivas 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo en lo que respecta a los contenidos máximos de residuos de ditiocarbamatos.

**Directiva 2007/39/CE, de 26 de Junio de 2007**, por la que se modifica el anexo II de la Directiva 90/642/CEE del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos del diazinón.

**Directiva 2007/28/CE, de 25 de Mayo de 2007**, de la Comisión, que modifica determinados anexos de las Directivas 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo por lo que respecta a los contenidos máximos de residuos de

## Otras novedades legislativas

La Comisión Europea también ha impulsado nuevas normas que se refieren a otros aspectos relacionados con la seguridad alimentaria como las siguientes:

**Reglamento 1126/2007, de 28 de septiembre**, de la Comisión, que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a las toxinas de *Fusarium* en el maíz y los productos del maíz.

**Orden 1070/2007, de 27 de Julio de 2007**, por el que se aprueba la norma de calidad de la cuajada.

**Reglamento (CE) 884/2007, de 26 de Julio de 2007**, de la Comisión, relativo a las medidas de emergencia para la suspensión del uso de E 128 Rojo 2G como colorante alimentario (aplicable desde el 28 de julio de 2007).

**Reglamento (CE) 557/007, de 23 de Mayo de 2007**, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1028/2006 del Consejo, sobre las normas de comercialización de los huevos.

**Recomendación 2007/331/CE, de 3 de Mayo de 2007**, de la Comisión relativa al control de los niveles de acrilamida en los alimentos.

Legislación  
Legislación  
Legislación  
Legislación  
Legislación

azoxistrobina, clorfenapir, folpet, iprodiona, lambda-cihalotrina, hidracida maleica, metalaxilo-M y trifloxistrobina.

**Directiva 2007/27/CE, de 15 de Mayo de 2007**, de la Comisión, que modifica determi-

nados anexos de las Directivas 86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE del Consejo por lo que respecta a los contenidos máximos de residuos de etoxazol, indoxacarbo, mesosulfurón, 1-metilciclopropeno, MCPA y MCPB, tolifluanida y triticonazol.

# Guía didáctica

## “La alimentación en la Educación Secundaria Obligatoria”

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha editado recientemente “La alimentación en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía didáctica”. Se trata de una publicación que pretende servir de ayuda a los profesores de ese nivel educativo y aportar unas pautas elementales que permitan a los alumnos adquirir hábitos nutricionales saludables.

Tal y como señala Félix Lobo, Director de la Agencia, en el prólogo de esta obra: “la adolescencia es una época en la que se configuran y se asientan muchos comportamientos futuros. Por ello, en esta etapa deben adoptarse hábitos que favorezcan el disfrute de una vida con mejor salud en la edad adulta y en la senectud. Además, el medio escolar resulta decisivo, pues no en vano es en el que se sientan buena parte de las bases de la educación”.

El objetivo de esta Guía es ofrecer a los profesores herramientas para lograr que los jóvenes reciban conocimientos sobre seguridad alimentaria y sobre nutrición, para que sean capaces de aplicar esos conocimientos a la realidad diaria.

Por esta razón el libro presenta un enfoque totalmente práctico, con diversas actividades que simulan actuaciones que se producen en la vida cotidiana, que pueden servir para desarrollar en el alumno el papel de consumidor crítico y para ayudarle a que elija estilos de vida más saludables.

### Carácter eminentemente práctico

“La alimentación en la Educación Secundaria Obligatoria” está compuesta por textos informativos y propuestas de actividades para el aula cuyo enfoque es interdisciplinar, aunque con predominio de conceptos y procedimientos del ámbito científico y técnico.

Los textos, en principio, no están concebidos para el uso directo con los escolares aunque algunos fragmentos pueden manejarse si son convenientemente seleccionados o adaptados por el profesorado.

Por lo que respecta a las actividades, pretenden ser una sugerencia variada de posibilidades didácticas destinadas a desarrollar destrezas acordes con los objetivos de la enseñanza secundaria, que suponen la formación cultural en términos de ideas y conceptos, pro-

cedimientos intelectuales y manipulativos y valores y actitudes que se estiman como básicos para todos los ciudadanos.

En cuanto a su contenido, la Guía consta de una introducción, en la que se explica cuál es su finalidad y su forma de utilización, y de cinco capítulos. El primero, dedicado a la alimentación y la salud, aborda temas como la cadena alimentaria, la trazabilidad y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

El segundo se refiere a los factores que pueden afectar a la seguridad alimentaria y al manejo y conservación de los alimentos. En él también se explica extensamente la etiqueta como garantía de seguridad alimentaria.

El capítulo tres aborda las crisis alimentarias y recoge aspectos como el control de la cadena alimentaria, las alertas y emergencias y la información al consumidor en las crisis, así como su papel en la ponderación del riesgo.

El cuarto capítulo está dedicado a la alimentación y la nutrición, y el quinto y último trata de los estilos de vida saludables.

### Programa Perseo

Esta Guía es uno de los materiales educativos que están siendo editados como complemento al Programa Perseo de lucha contra la obesidad en el ámbito escolar. Perseo es un programa financiado por el Ministerio de Sanidad y Consumo y consiste en un conjunto de intervenciones sencillas en los centros de enseñanza que pretenden promover hábitos saludables de vida entre los escolares, implicando al mismo tiempo a las familias, y actuando simultáneamente sobre el comedor y el entorno escolar.

Además, se están editando otros materiales educativos sobre aspectos relativos a alimentación saludable y a la actividad física para el alumnado; guías de aplicación práctica para las familias; guías para los centros sobre menús escolares; y guías para profesionales sanitarios de atención primaria sobre las formas de detectar, prevenir y tratar la obesidad infantil.

Otras actuaciones que se están desarrollando dentro del Programa son mediciones antropométricas a los alumnos, actividades de formación e intervenciones sobre los comedores y la actividad física en el colegio.