

Num: 22475

Entidades y nutricionistas alertan de que hay "hambre oculta" en Cataluña/CAT-MALNUTRICIÓN INFANTIL (Previsión)

Barcelona, 24 may (EFE).- Un estudio elaborado por las Entidades Catalanas de Acción Social (ECAS) y la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC) alerta de que en Cataluña hay "hambre oculta", un fenómeno que provoca deficiencias nutricionales por una dieta inadecuada y que los expertos sospechan que va en aumento.

El estudio, presentado hoy en Barcelona, señala que el hambre oculta es la carencia de vitaminas y minerales necesarios para potenciar la inmunidad y el desarrollo saludable, y tiene varias causas: la pobreza, la falta de tiempo y una educación nutricional insuficiente.

El doctor en medicina y nutrición Lluís Serra ha lamentado no poder decir con certeza a cuánta gente afecta ya que, con la crisis, "los recortes han impedido monitorizar" la malnutrición de los catalanes.

De hecho, algunos de los informes recogidos en el estudio -que combina datos de numerosas fuentes con la experiencia empírica de las entidades- se remontan a 2003, cuando la OMS "ponía a Cataluña como ejemplo" de la monitorización de la nutrición de sus ciudadanos.

Serra ha achacado el aumento del hambre oculta al abandono de la dieta mediterránea a raíz de la crisis, y ha reivindicado el aceite de oliva virgen ya que, pese a su elevado precio, representa un 1,5 % del presupuesto dedicado a la compra pero también un 15 % de las calorías ingeridas.

El doctor ha asegurado que seguir una dieta mediterránea cuesta 1,20 euros adicionales por persona y día, pero ha advertido de que no se trata de un tema meramente económico, sino que también influye el tiempo y la conciliación familiar.

Según los nutricionistas, las consecuencias del hambre oculta son diversas: perjudica el desarrollo intelectual, limita el potencial físico y mental, retrasa el crecimiento de los niños y, en los casos más severos, puede causar grados de incapacidad y movilidad limitada.

Serra ha reconocido estar "preocupado" porque muchas familias compran panga, un pescado sin apenas valor nutricional, y se ha preguntado "por qué tenemos algunas galletas infantiles con un 10 % de aceite de palma, pudiendo tener un 10 % de aceite de oliva".

Sin embargo, ha asegurado que lo que más le inquieta es el hecho de que haya niños que "van a comer a casa y allí no hay nadie para prepararles la comida o tienen que calentarse un plato de la nevera".

Una de las soluciones pasa, según Serra, por aumentar el número de nutricionistas en los CAP y por mejorar la coordinación de estos profesionales con los servicios sociales y las escuelas.

La responsable adjunta de Acción Social de Cáritas Barcelona, Mercè Darnell, ha apuntado que, aunque es "imprescindible" que haya becas comedor, es "insuficiente" porque "hay que revisar los cáterings", así como la forma en la que se da de comer a los niños.

Según Darnell, está demostrado que cuando los niños se sirven ellos mismos, y se hacen responsables de poner y quitar la mesa, se alimentan mejor.

La portavoz de Cáritas ha insistido en que es importante que los niños de familias excluidas "hagan la lista de la compra con sus padres, vayan a la compra con sus padres, coman con sus padres y hagan la sobremesa con ellos".

Por ello, cree que "no sirve" que durante las vacaciones estivales se "separe" a los niños de sus familias para llevarlos a un comedor porque "sí, habrán comido, pero no habrán aprendido" a llevar una dieta equilibrada, algo que necesitarán cuando sean mayores.

Darnell ha animado a "repensar" la forma en la que las entidades sociales colaboran en la alimentación de las familias empobrecidas y ha propuesto que los supermercados tengan un espacio donde se venda a bajo precio "lo que en dos días se tirará o lo que no tiene la medida correcta".

La responsable de acción social ha lamentado que "el estrés y la angustia que pasan muchas familias para llegar a final de mes les impida poder organizar una dieta mediterránea", y ha denunciado que a alguien que "tiene que hacer diez colas para pedir quince ayudas" no se le puede pedir tiempo para que organice un menú saludable.

"No es solo un problema de dinero, sino de tiempo y de estrés vital", ha asegurado Darnell, que entiende que estas familias "no tengan tiempo mental para calcular qué dieta es mejor y al final recurran a la comida rápida". EFE

Agencia EFE

Temas:

- SOC
- SOCIEDAD,SOC,ECO