



PIDEN A MINSALUD RESCATAR LEY CONTRA LA OBESIDAD

Tres ciudades colombianas serán laboratorios contra la obesidad infantil

Salud 8 Dic 2018 - 9:00 PM

Por: Maria Mónica Monsalve / @mariamonic91

Cali, Medellín y Bogotá se unieron a una alianza internacional para diseñar tiendas escolares libres de comida chatarra. A la par, padres de familia lanzaron una campaña para un etiquetado más claro de estos productos.





La huerta orgánica que tiene el colegio San Jorge, en Bogotá, produce el 70 % de 18 vegetales que se consumen en el colegio. / / Óscar Pérez

Una de las anécdotas que más sorprendió a Angélica María Claro, directora de incidencia de Redpapaz, sucedió en el Cauca. Una campesina que cultivaba moras se acercó vendiéndolas para poder comprarles compota a sus hijos. Estaba convencida de que una compota industrial era mejor para sus niños que las frutas que ella cultivaba en su casa. “Así o más absurdo”, recuerda Claro.

La forma como nos hemos venido alimentando desde niños ha cambiado tanto, que lo que los niños llevan hoy a los colegios no se asemeja ni poquito a lo que llevaban sus padres, y menos sus abuelos. El ejercicio es fácil. A mi madre, por ejemplo, le empacaban un jugo de guayaba, un huevo duro y un plátano. Yo, en cambio, compraba en la tienda de mi colegio unos Choclitos, un Nestea y una empanada. Esto sin contar con que por mucho tiempo la tienda tenía un logo gigante de una gaseosa al frente.

PUBLICIDAD



Aunque en ese momento no le vi el problema, los últimos datos han revelado que la obesidad infantil se convirtió en una de las mayores alertas de salud en el mundo. En octubre del año pasado, y después de reunir los resultados de 1.698 estudios realizados en 186 países, la revista *The Lancet* publicó un informe advirtiendo que actualmente hay 10 veces más niños y jóvenes con obesidad de lo que se registraba hace 40 años. Además, indicó que para 2022 habrá en el mundo más niños obesos que desnutridos.

The Lancet publicó un informe advirtiendo que actualmente hay 10 veces más niños y jóvenes con obesidad de lo que se registraba hace 40 años.

Parte de este problema, que además está relacionado con la diabetes, los problemas cardiovasculares e incluso el cáncer, es lo que el periódico *The Guardian* ha llamado las “dietas diabólicas”, donde cuatro de cada diez niños toman bebidas azucaradas a diario, mientras solo uno de cada tres come frutas todos los días, como lo indicó el último Informe Global de Nutrición 2018.

Pero no hay que ir ni tan atrás ni tan lejos. Tras analizar 1.189 colegios en 249 municipios de Colombia, la Encuesta Nacional de Salud Escolar publicada por el Ministerio de Salud a mediados de noviembre, encontró que el 74 % de los escolares consumen bebidas azucaradas una o más veces al día y el 82,4 % comen productos fritos en bolsita casi a diario. Mientras, 9 de cada 10 niños no cumplen con el requerimiento de consumo de frutas y verduras dado por la Organización Mundial de la Salud. **(Lea también: El 40% de los jóvenes colombianos empezó a beber alcohol a los 14 años)**

Treinta años sin un paquete en el colegio



Los productos de panadería que se vende en el colegio San Jorge también se produce dentro del colegio / Óscar Pérez

Las ocho tiendas que tiene el colegio San Jorge de Inglaterra, en Bogotá, abren a distintas horas. Los quioscos se mantienen desocupados durante el día y solo se abastecen de productos unos 10 minutos antes de que los estudiantes

salgan al receso. Para evitar que los de primaria tengan que competir con los de bachillerato, cada grado tiene su quiosco y horario respectivos para comprar.

Los productos disponibles, en su gran mayoría, se hacen en el mismo colegio. Desde los jugos o tés, a los que no se le agrega ni una pizca de azúcar o colorantes, solo es el exprimido de la fruta, hasta los pasteles gloria, las empanadas, los brownies y los helados.

Hace 32 años Mónica Cortés Ruiz, nutricionista del San Jorge, tomó una decisión que, para el momento, pudo ser polémica. Empezó una transformación para que todo lo que comieran los niños en el colegio no tuviera exceso de grasa, azúcar o sodio, y así se dio cuenta de que la única forma de garantizarlo era hacerlo dentro de las puertas del mismo colegio, pues en el mercado la mayoría de los productos excedían las recomendaciones.

“Un día los niños regresaron de vacaciones y ya no había paquetes, gaseosas ni dulces. Nos quedamos con los “jugos” en cajita por un tiempo, pero cuando logramos producirlos acá también salieron”, comenta. Como el colegio ya no tenía proveedores, con ellos también se fueron las publicidades de paquetes y bebidas azucaradas de todos los rincones.

Un proyecto que ha ido creciendo tanto, que en las huertas orgánicas que tiene

la institución producen hasta el 70 % de 18 vegetales que se usan en los almuerzos, como la lechuga, el cilantro, la acelga, el pimentón y el zuquini. Si sobra algo, se vende los sábados en una feria dirigida a los padres.

“Con el tiempo hemos visto que, si se interviene a los niños desde temprano, en la primera infancia, no le ponen ningún problema a una dieta sana. Pero con los empleados es más difícil ajustar el paladar, por eso es tan importante que aprendan a comer bien desde el colegio”, comenta.

Llegar a este punto, claro, implica varios costos y no todos los colegios pueden lograrlo. Pero Cortés cree que es una inversión que se recupera rápido. Por ejemplo, el equipo para hacer los jugos y paletas costó \$10 millones, la inversión de las máquinas de la cocina puede alcanzar los \$280 millones, mientras que los de la panadería tuvieron un valor cercano a los \$100 millones. “Pero son sumas que se devuelven rápido, porque los niños y padres compran algo todos los días”, asegura.

Esto sin contar con que los niños, además, podrían llegar a tener un mejor rendimiento académico. “Nosotros no satanizamos productos, pero lo que sí es claro que productos cargados de colorantes, preservantes y altas dosis de azúcares no son buenos para el organismo. De hecho, en un entorno de aprendizaje se considera que pueden alterar la concentración de las personas, y en el mediano y largo plazo todos sabemos las consecuencias que una mala

y en el mediano y largo plazo, todos sabemos las consecuencias que una mala alimentación puede tener en nuestra salud, por eso hay que continuar trabajando en crear y fortalecer entornos saludables”.

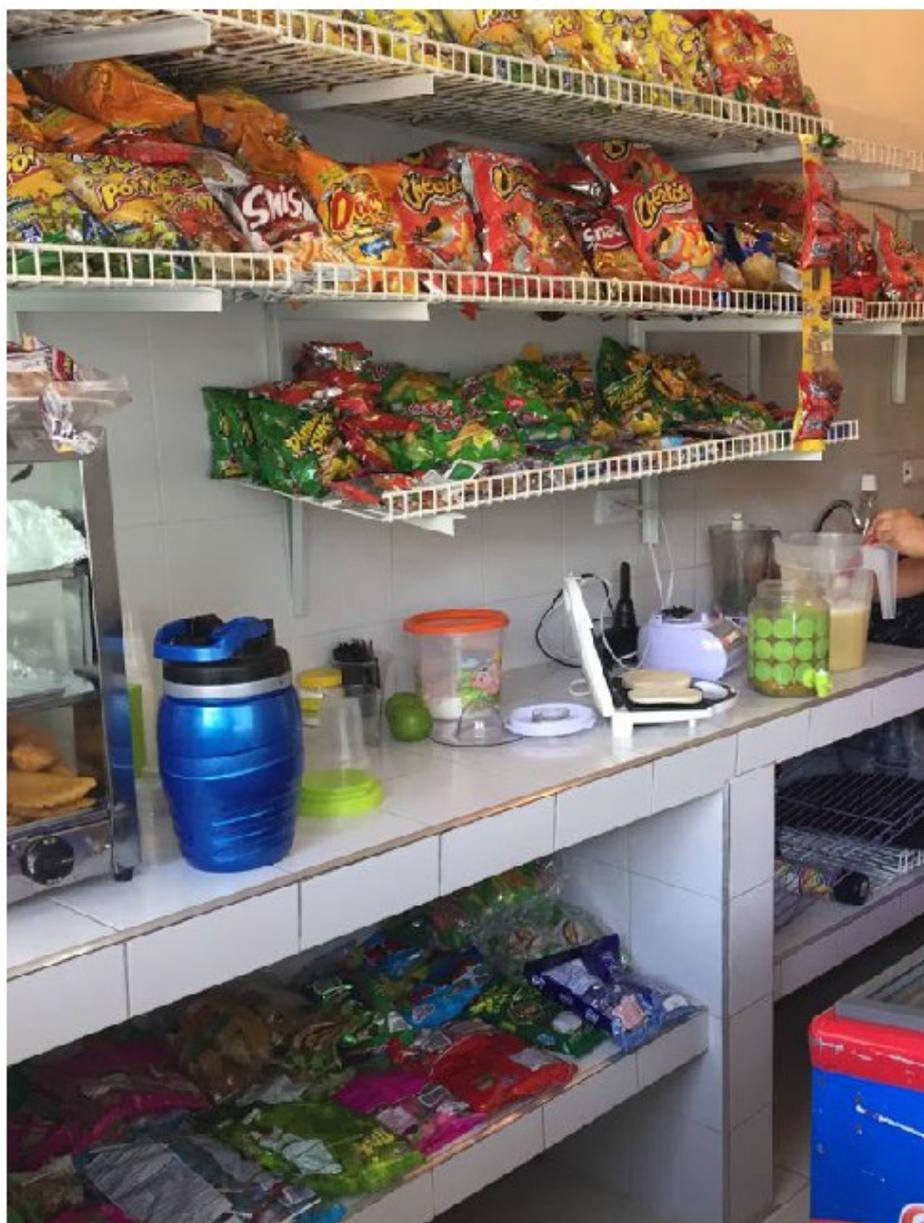
Pero lo que Cortés empezó a realizar hace 30 años, entre experimentación e intuición, actualmente es parte de las recomendaciones de la Organización Panamericana de Salud para combatir la obesidad: entornos escolares saludables. Un camino en el que Colombia tiene mucho por hacer.

En 2017, Red PaPaz lanzó una encuesta en línea que respondieron casi 5.000 personas, entre padres de familia, profesores y docentes, sobre tiendas escolares en distintos departamentos de Colombia. Frente a la pregunta de si en el colegio al que iban sus hijos o trabajaban había disponibilidad de productos ultraprocesados, el 80 % de personas vinculadas a colegios privados dijo que había “jugos” o tés. El 78 % también respondió que las tiendas tenían paquetes de galletas o ponqués, 77 % paquetes de papas, 70 % golosinas, 69 % comidas rápidas y 52 % gaseosas. Los porcentajes respondidos por personas de colegios públicos no estuvieron lejos tampoco. Llegaron a una disponibilidad del 89 % de paquetes de papas, 83 % de paquetes de galletas o ponqués, 81 % de golosinas, 77 % de “jugos” o tés, 74 % de gaseosas y 59 % de comidas rápidas.

“Fue un estudio exploratorio, no representativo, pero muy diciente. Notamos

que en las tiendas escolares se pone a competir la comida saludable con la chatarra y ahí no hay nada que hacer, porque lo saludable, la fruta o la verdura, no tiene nada que hacer frente a toda la industria y la maquinaria de la comida chatarra”, concluye Claro.

Bogotá, Medellín y Cali, laboratorios contra la obesidad



A la derecha está la tienda del Colegio San Jorge, un modelo de cómo pueden llegar a ser, idealmente, las tiendas escolares saludables. Sin comida ultraprocesada, ni publicidad de esta. A la izquierda el modelo de tienda escolar que es más popular actualmente. En estas /
tiendas no solo hay un exceso de oferta de paquetes, sino publicidad de estos productos dirigidos a niños.
Cortesía - Óscar Pérez

La doctora Marie-Anne Land, oficial técnica de la Organización Mundial de la Salud (OMS), cree en el poder que tienen las ciudades para generar cambios. Sobre todo cambios en el comportamiento de las personas que parecen mínimos, pero que a la final son capaces de “salvar vidas”. “Con más de la mitad de la población mundial que vive en las ciudades, estas están en una posición única para transformar la lucha contra las enfermedades y lesiones

no transmisibles”.

Sus palabras traducen la misión que desde 2017 empezó a perseguir la Alianza de Ciudades Saludables o “Cities4Health”, una red de 54 ciudades, lideradas por Bloomberg Philantropies, la OMS y Vital Strategies, que busca mejorar la calidad de vida de los ciudadanos por medio de diez intervenciones a nivel local que han demostrado ser efectivas: desde pensar ciudades libres de humo de cigarrillo, hasta urbanismo diseñado para vencer el sedentarismo.

Cali, Medellín y Bogotá son las únicas tres ciudades que forman parte de esta alianza y todas bajo el mismo objetivo: comida sana para todos. En palabras de Mariana Espinosa, responsable para Latinoamérica y el Caribe de la Alianza, estas ciudades fueron llamadas a ser parte de la red porque “actualmente Colombia es uno en la fila de países con una crisis epidemiológica de obesidad”.

“Las tres ciudades en Colombia que se suman a esta iniciativa buscan impactar las tiendas escolares al verlo como un aula educativa y no como un negocio de terceros”. En otras palabras, buscan que en las tiendas de los colegios no se venda ni se permita la publicidad de productos ultraprocesados ni de bebidas azucaradas.

Aunque las cifras de obesidad en las tres ciudades varían, la idea en común es que estas se conviertan en una especie de laboratorio social para que, desde

que estas se conviertan en una especie de laboratorio social para que, desde niños, los estudiantes eduquen su paladar y prefieran la comida sana. En Medellín, el 32,9 % de la población sufre de sobrepeso y obesidad, apenas por debajo del promedio nacional del 56 %, según la Encuesta de Situación Nutricional 2015. En Cali, en cambio, el 23,7 % de jóvenes entre los 5 y los 17 años sufrían de exceso de peso para 2010, ante un 17,5 % en Colombia. En Bogotá, tras analizar el estado nutricional de los colegios centinela, la Secretaría de Salud se encontró con un exceso de peso del 18,5 % y una obesidad del 11 % para 2017.

Según Maurice Armitage, alcalde de Cali, actualmente están trabajando en una modificación del Decreto 0666 de 2010 para poder castigar el incumplimiento de la alimentación escolar saludable. Queremos que “todos los colegios de Cali organicen su oferta en las tiendas con estándares más altos y promuevan el consumo de alimentos saludables como frutas, verduras y lácteos, y preparaciones cocidas y asadas”. Además, a través de los \$300'000.000 que recibirán de la Alianza, también diseñarán, en una especie de prueba, una tienda piloto en la institución educativa de República de México.

En Medellín, explicó Angélica María Londoño, directora técnica y de planeación de la Secretaría de Salud, también están trabajando en un documento a nivel ciudad que se convertirá en una guía de cómo debe ser una tienda escolar saludable. El documento se integraría al Acuerdo 100 de 2013.

sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional de Medellín. Esto, junto a un análisis juicioso de la situación nutricional de 42 instituciones que se suma a una intervención de 169 instituciones que hicieron en 2012.

En Bogotá, finalmente, se fortalecerá el programa “Sintonizarte”, dirigido a 27.477 estudiantes en 392 sedes con el que se promueven hábitos de alimentación saludable en los colegios. Además, la Secretaría de Salud explicó que en diciembre de este año empezaron una prueba piloto con siete colegios, junto a sus barrios, para cambiar hábitos relacionados con enfermedades no transmisibles. “Se hará en el espacio público a través de estrategias como el chef móvil, entrega de recetarios en los sitios de expendios de alimentos y certificación a restaurantes, viviendas y colegios que empleen estrategias en reducción de sal, grasas saturadas y azúcar”.

Una batalla llena de fracasos

Si uno hiciera una lista de las recomendaciones que han hecho los expertos para reducir la obesidad infantil y lo que se ha intentado en Colombia, se podría trazar una fórmula: repetitivos esfuerzos seguidos de un fracaso.

El impuesto a bebidas azucaradas propuesto por el entonces ministro de Salud, Alejandro Gaviria, en 2016, cayó incluso antes de entrar a debate por el “lobby político”, según trinoó él. Cuando la Asociación Educar Consumidores

lanzó un [comercial ese mismo año para advertir sobre el exceso de azúcar](#) en estas bebidas, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) ordenó suspender su difusión porque “no cuentan con soporte científico o médico”. [\(Lea acá: Impuesto a bebidas azucaradas reduciría la obesidad entre el 6 y el 12% en Colombia\)](#)

Este año, cuando RedPapaz ayudó a impulsar un proyecto de ley que buscaba prohibir la publicidad de ultraprocesados en entornos escolares y exigir un etiquetado frontal en los paquetes indicando si eran “altos en azúcar, sodio o grasas”, el proyecto fue modificado a tal punto, en segundo debate en Cámara, que ahora le llaman “Frankenstein”. [\(Lea acá: Le quitaron el alma al proyecto de ley contra la comida chatarra\)](#)

Hoy, la última batalla que tienen en frente y que aún no han perdido trata de una solicitud dirigida al Ministerio de Salud para que regule una ley contra obesidad que parece estar engavetada desde 2009: la Ley 1355 de 2009. La solicitud, que además pide que se establezcan obligatoriamente los etiquetados frontales, ya cuenta con 17.155 firmas.

Ante esto, el Ministerio de Salud le explicó a **El Espectador** que RedPapaz específicamente está solicitando acciones frente al artículo 10, relacionado con etiquetado de alimentos. Aclaró que actualmente sí existe un reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado nutricional, así como ciertas

tecnico sobre los requisitos de rotulado nutricional, así como ciertas exigencias de declaraciones de propiedades de salud y especificaciones de la tabla de información en la cara posterior del empaque.

Además, confirmó que esta resolución, la 333, está en un proceso de revisión que debe pasar por “un análisis de impacto normativo que se llevará a cabo en el primer semestre de 2019”. “Dentro de la propuesta de modificación, se está revisando la implementación del etiquetado frontal, ya que la evidencia internacional y los distintos estudios nacionales han mostrado que es difícil la comprensión de la tabla de información nutricional que está en el envase de los productos, razón por la cual no es uno de los criterios que se tengan en cuenta en el momento de hacer la elección de compra”, explicó.



Este envase aporta:



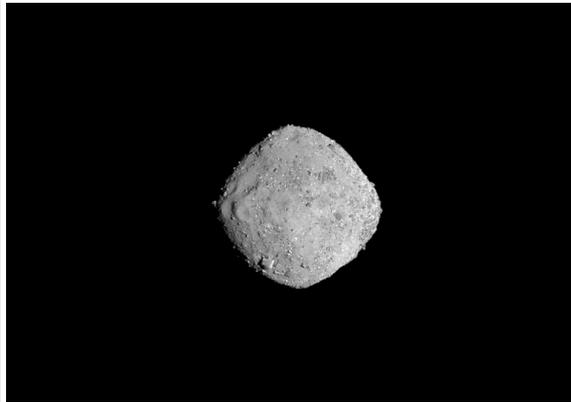
Arriba el etiquetado frontal que propone RedPapaz. Abajo, el etiquetado GDA que se usa en Colombia y que es voluntario. / Cortesía RedPapaz

**Esta historia fue posible gracias al apoyo del Safety 2018 Reporting Fellowship Program del Centro Internacional para Periodistas (ICFJ) y la Organización Mundial de la Salud, y Bloomberg Philanthropies.*

Contenido recomendado:



Prueba de carga al puente Hisgaura concluye que es seguro



La Nasa descubre agua en el asteroide Bennu



Tesla abriría su primera tienda en Sudáfrica

Temas relacionados

comida chatarra

Obesidad infantil

Red PaPaz

Tiendas escolares

Cities4Health

Cali

Medellín

Bogotá

Colegio San Jorge de Inglaterra

2 Comentarios



Sellers Agree: This Amazing Gift Will Be Sold Out Before Christmas

DroneX Pro

U.S. President Wedding Moments Before They Were In The White House

Trendchaser

You Will Never Eat Another Banana Knowing This

Nutrition Expert



SECCIONES



RED DE PORTALES



SERVICIOS



EDICIONES



Síguenos en



Miembro de



El uso de este sitio web implica la aceptación de los [Términos y Condiciones](#) y [Políticas de privacidad](#) de COMUNICAN S.A. Todos los derechos Reservados D.R.A. Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin la autorización escrita de su titular. Reproduction in whole or in part, or translation without written permission is prohibited. All rights reserved 2018



Servicio al cliente: LÍNEA NACIONAL 01 8000 510903. EN BOGOTÁ: 4055540, servicioalcliente@elespectador.com.

