

# El Servet inicia un plan para retirar comida poco saludable de las máquinas de 'vending'

● Cuatro puntos de venta tienen más de la mitad de sus tentempiés sanos

ZARAGOZA. Aragón ha emprendido su particular lucha contra la comida poco saludable en las máquinas de comida y bebida de los hospitales. Aunque los centros sanitarios llevan años ofreciendo líneas saludables en estos puntos de distribución, el Miguel Servet de Zaragoza ha dado un paso más y hace unos meses puso en marcha un proyecto piloto para retirar productos poco sanos y ofrecer más de la mitad de tentempiés sin azúcares añadidos, sales o grasas saturadas. La propuesta ha arrancado en cuatro zonas y, poco a poco, la intención es ir extendiéndola a más puntos del Miguel Servet y a otros hospitales de Aragón.

La Comunidad aragonesa ha tomado así la delantera respecto a la petición a nivel nacional de varias asociaciones de médicos y expertos en Salud Pública de retirar los productos poco saludables de las máquinas expendedoras de los hospitales. En concreto, las máquinas con comida más saludable del Servet están situadas en las zonas de Urgencias (General e Infantil), en el vestíbulo de Trauma y en la planta baja de la General.

La Dirección de Gestión del hospital ha trabajado en este proyecto junto a la concesionaria, la empresa aragonesa Éboca, que también tiene la gestión de los sectores I (Royo Villanova) y el de Huesca-Barbastro. «Estos productos están teniendo bastante aceptación entre visitantes y profesionales», han asegurado desde el Departamento de Sanidad.

El director comercial de Éboca, Manuel Torres, explica que la compañía ha hecho una importante inversión para poder incrementar la oferta de productos saludables en sus máquinas. «Hay una tendencia clara a estos productos saludables. A que en las máquinas los haya y nosotros apostamos por ello. Abogamos por una oferta amplia, que haya de todo», asegura.

La venta de alimentos o bebidas con una caducidad más corta les ha obligado a implantar un sistema de «telemetría» por el que la central controla el consumo y la fecha de los productos y mul-



La máquina de Urgencias del Infantil ha ampliado la oferta de alimentos saludables. GUILLERMO MESTRE

## COMIDA SALUDABLE



**Fruta fresca.** Muchas máquinas ya incluyen fruta fresca cortada de diferente tipo. Es uno de los alimentos más saludables que se pueden encontrar en estos puntos de venta.



**Énsalada.** En unas semanas, las máquinas del Servet prevén incluir ensaladas frescas, con productos naturales.



**Bocadillos.** Los nutricionistas lo consideran un buen tentempié. Se trabaja para sumar en breve esta opción a la oferta de productos.



**Agua.** Para calmar la sed, lo mejor es el agua. Se prima su ubicación en las máquinas frente a los refrescos. Si se opta por una bebida con gas, se recomienda sin azúcares añadidos.



**Zumos naturales.** Las máquinas incluyen ya zumos naturales. Siempre se recomienda el consumo de fruta natural, pero beberla también puede ser una buena elección.

## ZONA SALUDABLE

Hay rótulos para distinguir estos productos en las máquinas de vending.

Normalmente hay mensajes para fomentar el consumo más saludable.

Primar la ubicación del agua frente a otras bebidas menos sanas, como los refrescos.

## EN CUATRO ZONAS DEL HOSPITAL

La experiencia piloto con más productos sanos (más de un 60%) se ha puesto en marcha en cuatro zonas:

**Urgencias General.** Se han elegido aquellos puntos con más afluencia de gente para saber cómo funciona esta iniciativa.

**Urgencias del hospital Infantil.** Incluso en esta zona se han incluido otros productos como potitos, toallitas y chupetes. Habrá biberones de leche listos para tomar.

**Vestíbulo del Edificio de Traumatología.**

**Planta baja del hospital General.**

## LA OBESIDAD, EN CIFRAS

# 62%

Un 62% de la población adulta padece sobrepeso u obesidad, según el manifiesto de la Asociación de Residentes de Medicina Preventiva y Salud Pública (ARES). Esta entidad, respaldada por otros muchos expertos, ha pedido retirar los productos poco saludables de las máquinas de vending de los hospitales. Consideran que es un contrasentido que se ofrezca comida procesada en los centros sanitarios.

# 38%

Un 38% de los niños sufren problemas de peso. Este es el primer factor de riesgo de pérdida de salud y el tercero de riesgo de mortalidad.

triplicar el espacio de frío (de tres grados). Como experto en este mercado, no obstante, reconoce que su apuesta es aumentar la oferta de productos saludables, pero no prohibir el resto de comida menos sana, ya que «en estos momentos sigue siendo la más consumida». De hecho, los alimentos con chocolate son los más comprados. «De momento, esa es la realidad. Hay que ampliar la oferta, pero no nos gustan las prohibiciones», añade.

## Línea saludable en el Clínico

Aunque el Servet ha decidido ampliar los productos saludables en sus máquinas de 'vending', otros muchos centros sanitarios ya cuentan con «líneas saludables» y «mensajes motivadores» en ellas. Por ejemplo, el hospital Clínico de Zaragoza dispone desde abril de 2016 de máquinas con productos sanos, incluso fruta. También, destacan desde el Departamento de Sanidad, hay mensajes motivadores para comerla y se prima la ubicación del agua frente a los refrescos.

C. FONTENLA

## «Hay que educar, no se puede prohibir la comida insana»

ZARAGOZA. «Nuestra misión es educar a la población para que coma bien, pero yo no soy partidaria de prohibir totalmente la opción menos sana porque es coartar la libertad de las personas». Así de tajante se muestra la nutricionista Marilourdes de Torres, coordinadora en Aragón de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

Reconoce que los profesionales sanitarios han trabajado estos úl-

timos años con muchas empresas de 'vending' para ir ampliando en las máquinas de los hospitales y otros lugares públicos la oferta de productos más sanos, aquellos que no son ultraprocesados, que llevan más azúcares, sales y grasas saturadas. «Cada uno es responsable de su alimentación, lo único que podemos hacer es ofrecerle productos más sanos y ponerle más difícil su elección hacia otra comida», señala la experta,

que reconoce que esta polémica es la misma que la del tabaco. «Los profesionales podemos decir que fumar es malo, pero tampoco se prohíbe la venta de los cigarrillos. Cada uno es responsable de su salud», apunta la especialista, que también es coordinadora nacional del comité científico de Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética (Adenyd).

Como opción de tentempié saludable, asegura que hay que

apostar por la fruta fresca o incluso un bocadillo de jamón serrano. «Yo pediría, por ejemplo, que haya yogures naturales o sin azúcares añadidos», asegura.

Respecto a las bebidas, los expertos en nutrición lo tienen claro: la primera opción tiene que ser el agua. «No obstante, si alguien quiere tomarse un refresco, siempre sin azúcares añadidos», reconoce De Torres. «Y siempre preferimos una fruta

fresca que un zumo, porque a este le falta la fibra», añade.

Lo que está claro es que todos los expertos reconocen que hay una tendencia por fomentar la alimentación sana, sobre todo, después de algunas preocupantes cifras sobre el aumento de la obesidad. Un 62% de la población adulta padece sobrepeso u obesidad, un porcentaje que se sitúa en el 38% entre los niños.

C. F. B.