

2020

INFORME PERICIAL ENCARGADO POR F.A.P.A GINER DE LOS RÍOS. ALIMENTACIÓN INFANTIL

Requisitos que debe cumplir la alimentación para población escolar, según evidencia científica y marco normativo estatal y comunitario. Consecuencias para la salud de ofrecer una alimentación basada en productos tipo "fast-food", para niños perceptores de becas de comedor en la Comunidad de Madrid, ante el estado de alarma decretado por la pandemia de Covid-19.



La conservación de la salud en la etapa de desarrollo es imprescindible para prevenir enfermedades en la edad adulta. Pero es igual de importante adquirir los conocimientos, hábitos y conciencia que permitan mantener ese estado de salud y a su vez, transmitirlos a las siguientes generaciones.

Por ello, muchas de las estrategias y políticas públicas se han enfocado en programas de educación nutricional y hábitos de vida saludables, así como en programas de intervención (a veces mediante regulación normativa).

Una de las mayores iniciativas en esta línea puestas en marcha en España es la Estrategia NAOS. Nació en 2005 en el marco de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (OMS 2004). Fue creada como una plataforma donde incluir e impulsar diferentes planes coordinados a partir de unos retos específicos. Aglutina actuaciones en todos los sectores de la sociedad: campañas de información, acuerdos con instituciones públicas y privadas, convenios de colaboración voluntaria, programas educativos, apoyo a iniciativas de promoción de la salud, y está coordinada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (actual AECOSAN)¹.

Según la propia web de la AECOSAN² donde describe la Estrategia NAOS:

“Las iniciativas desarrolladas en el marco de la Estrategia NAOS aunque van a toda la población, se priorizan fundamentalmente las dirigidas hacia los niños, los jóvenes y los grupos de población más desfavorecidos, con enfoque de género y evitando desigualdades en salud (...) Su lema es ¡“COME SANO Y MUEVETE”!, como binomio inseparable para prevenir el sobrepeso y la obesidad y contribuir a cambios en nuestros estilos de vida.”

Enseguida nació el programa PERSEO, de lucha contra la obesidad en el ámbito escolar. Las cifras de obesidad infantil ya en 2006 eran extremadamente preocupantes y con este programa se pretendía modificar, a largo plazo, esta tendencia a través de la educación nutricional implicando a profesores, familia, centros escolares y centros de atención primaria. Además se realizó un convenio de colaboración entre todas las administraciones públicas de las comunidades para lograr que alcance fuera de todo el territorio nacional.

Como resultado del programa surgieron cantidad de guías de recomendaciones, campañas educativas y actividades para realizar en el ámbito escolar. Se pretendía que la nutrición entrase en los centros educativos y ya no saliese de ellos. Hacia 2008 se publicó la Guía de comedores escolares PERSEO que constituye, hasta el día de hoy, una de las mejores herramientas de referencia para establecer las normas mínimas que deben cumplir los menús que se sirvan en los comedores escolares. Mejorada en alguna Comunidad Autónoma que ha actualizado sus guías en base a evidencia científica más reciente pero, aún así, una sólida referencia a tener en cuenta para los comedores escolares.

En 2011, a través de la *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*³, se establece la necesidad de crear un Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad, con el objetivo principal de *“promover el desarrollo de políticas y la toma de decisiones, basadas en el adecuado conocimiento de la situación existente y en la mejor evidencia científica”*.

Merece la pena observar todo el material didáctico que se ha creado desde el origen de la estrategia NAOS y como consecuencia de la evidencia científica que se ha ido obteniendo⁴. La pirámide NAOS, los programas “despierta desayuna”, el plan HAVISA, la campaña mediterraneamos, el Plan Cúdate + y muy recientemente el “Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020”, incidiendo especialmente en la reducción en el consumo de sal, azúcar, grasas saturadas y la importancia de realizar actividad física, puntos en los que más se sigue fallando a día de hoy.

COMEDORES ESCOLARES

La citada *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*, además establece que “Las **autoridades competentes velarán** para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean **variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales** de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética”

Una de las maneras en que las autoridades competentes llevan a cabo este compromiso es a través de pliegos de prescripciones técnicas que rigen los concursos públicos para poder suministrar menús escolares en centros docentes públicos. Con ligeras diferencias entre comunidades, en general se considera que los menús dirigidos a niños en edad escolar deben cumplir, y así se exige.^{5,6}

Valor Nutricional

Se debe indicar el valor nutricional de los menús para el grupo de edad de 6-9 años:

1. El aporte energético debe ser un 30-35% del total diario distribuido:
 - Lípidos 30-35%; Proteínas 12-15%; Hidratos de Carbono >50%.
 - Los ácidos grasos saturados deben ser <10% de la energía total.
2. Deben cumplir con las ingestas diarias recomendadas de micronutrientes (evaluados en períodos de 15 días) y de macronutrientes (evaluados diariamente).

Un ejemplo aproximado de estos datos trasladados a una tabla sería:

EDAD	Kcal	Prot (15%)	Grasa (30%)	HC (55%)	AGS (<10%)	Calcio	Hierro
6-9	700	26,25 g	23,5 g	96,25 g	7,7 g	280 mg	3,15 mg

Composición

Debe predominar como macronutriente los hidratos de carbono, preferentemente en sus formas complejas (cereales -especialmente integrales- patatas, verduras, leguminosas etc)

1. Mensualmente se incluirá alguna variedad de alimentos integrales (pasta, arroz, pan)
2. Deben incluir diariamente alimentos de los grupos: Frutas, Verduras y hortalizas, Arroz/Pasta/Legumbres/Patatas, Carnes/pescado/huevos.
3. Deben utilizarse preferentemente los aceites vegetales de oliva, girasol, maíz, soja y cacahuete.
4. **Se limitarán los alimentos con alto contenido en sal, grasa y azúcares.**
5. La bebida de elección será agua.
6. Se acompañará la comida con pan.

7. Los zumos de frutas no sustituirán a las frutas frescas que serán el postre habitual.
8. Los lácteos pueden presentarse como complemento pero no como sustituto habitual de las frutas en el postre.

Variedad

El diseño debe presentar la mayor variedad posible de alimentos, especialmente vegetales y **limitar los alimentos con mayor valor energético pero poco contenido en nutrientes**. Se evalúa y puntúa:

1. La frecuencia, cantidad y variedad de los grupos de alimentos.
2. La variedad de uso de técnicas culinarias y procedimientos que preserven el valor nutricional de los alimentos: hervido, plancha, fritos, estofados...
3. La **no repetición de recetas en un plazo de 15 días**.
4. La oferta de menús adaptados a comensales con **alergias o intolerancias alimentarias u otras patologías** que requieran alimentación específica.
5. La oferta de menús singulares por hábitos culturales o religiosos.
6. La aplicación de variedad gastronómica y su presentación como hecho saludable y cultural mediante jornadas gastronómicas.

Resumiendo en una tabla los requisitos en cuanto a composición y variedad:

	FRECUENCIA		VARIEDAD	PROCESOS CULINARIOS
FRUTAS FRESCA	4-5/sem		≥4 tipos	
VERDURAS Y HORTALIZAS	1/día	18-22/mes, siendo ≥4/mes como principal	>1 tipo	≥3
PAN	1/día		≥1 tipo	
PATATAS	1/día	3-8/mes como principal	≥3 tipo	≥4
PASTA/ARROZ/MAÍZ		6-10 /mes como principal	≥3 tipo	
LEGUMBRES		6-8/mes como principal	≥3 tipo	
CARNE Y DERIVADOS	5-8/mes		≥3 tipos	≥2
PESCADO, MARISCOS	5-8/mes			≥2
AZUL	1-9		≥2 tipos	
BLANCO	1-9		≥2 tipos	
HUEVOS	4-7/mes			≥2
LACTEOS	complemento	≥1/semana		
AGUA	DIARIA	0-4		
OTROS CRITERIOS QUE PUNTÚAN POSITIVAMENTE	No repetición de recetas en un periodo de 15 días			
	Menús sin gluten, otras alergias o intolerancias alimentarias u otras patologías que requieran alimentación específica. Se evalúa su variedad y cantidad en cuanto a grupos de alimentos, procesos culinarios, recetas etc.			
	Oferta de menús singulares por hábitos culturales o religiosos			
	Emplear productos integrales			

Otros criterios

Como no puede ser de otra manera, también se evalúan y puntúan criterios educacionales:

1. El aporte de información a las familias para complementar la dieta diaria.
2. El **plan de formación** del personal de cocina, así como del **personal encargado de la atención, apoyo y vigilancia**.

Es decir, se considera **parte del proceso de alimentación**, el trabajo que realizan figuras como los monitores y monitoras de comedor, durante el servicio de comida, siendo su **papel educacional, clave** para que los niños **comprendan y acepten los productos que se les ofrece** y de esta manera **culminar con éxito** la tarea de satisfacer sus necesidades nutricionales y establecer unos hábitos de vida que les permitan mantener un **buen estado de salud durante toda su vida**.

Para asegurar que todos estos requisitos efectivamente se llevan a cabo en los comedores escolares, se dedican muchos recursos a realizar auditorías y otras medidas de control oficiales que aseguren que efectivamente se está cuidando de la alimentación de los escolares

LA OFERTA ALIMENTARIA DE TELEPIZZA, RODILLA... ¿Y VIENA CAPELLANES?

Es decir, a día de hoy existe un largo recorrido de esfuerzo social, dirigido, coordinado e impulsado a través de las instituciones y apoyado por una sólida evidencia científica que relaciona alimentación, ejercicio físico y enfermedades crónicas. Este esfuerzo se debe proteger. Existen unos mínimos que se deben respetar **bajo cualquier circunstancia** puesto no hacerlo supone un perjuicio para la salud conocido y demostrado.

En este contexto, parece imposible entender y aceptar que en la Comunidad de Madrid, ante la declaración de estado de alarma originada por la pandemia del coronavirus, y por la urgencia de dar respuesta a las miles de familias con escasos recursos, beneficiarias de becas de comedor, se haya ofrecido como solución la oferta de alimentos por parte de tres cadenas de comida "fast food". Primero porque no es una respuesta mínimamente aceptable desde el punto de vista nutricional. Segundo porque deja fuera a miles de familias cuyos hijos padecen algún tipo de alergia, intolerancia o dolencia que requiere manejo alimentario. Y finalmente, porque **existen alternativas reales** que se están llevando a cabo en diferentes lugares (fuera y dentro de la Comunidad de Madrid) que son mucho más adecuadas y que protegen el derecho fundamental de todos los niños a una alimentación saludable.

Evaluando la oferta de estas cadenas⁷ es de destacar:

- Las ofertas de Rodilla y Telepizza están muy accesibles tanto en la página web de la Comunidad de Madrid como en las de ambas cadenas. No así la de Viena Capellanes.
- En la web de Telepizza se pueden encontrar los valores nutricionales de sus productos, aunque no el tamaño de las raciones, y tablas de alérgenos, lo cual indica profesionalidad y es de agradecer. Sin embargo, ha demostrado una gran descoordinación entre sus diferentes franquicias a la hora de responder al servicio de becas de comedor y están ofreciendo menús diferentes a los anunciados, incluyendo productos aún menos recomendables como refrescos en sustitución del agua.

- Rodilla dispone en su página web de la tabla de alérgenos de sus productos, pero no de los valores nutricionales ni el tamaño de las raciones.
- **Es imposible evaluar la oferta de Viena Capellanes** porque no se anuncia ni en la web de la Comunidad ni en la web de la cadena (que sí anuncia otras iniciativas que está realizando de manera excepcional por la pandemia). Hay una total opacidad sobre los productos y menús que están ofreciendo.

Teniendo esto en cuenta se puede señalar respecto a Telepizza y Rodilla:

- Variedad: Se ofertan 5- 6 menús diferentes. Para cubrir un periodo de dos meses (que podría ser mayor). Lo que implica repetir no sólo de una semana a otra sino dentro de una misma semana.
- Casi todos los productos que ofrecen, se sitúan en lo que sería el **pico** y la parte alta de la **pirámide NAOS**. Aquellos que se recomienda consumir de manera ocasional:
 - **Hidratos de carbono de elevado índice glucémico** y básicamente similares al pan: Masas de harinas refinadas, tortilla de trigo, pan de molde, pan de hamburguesa, pan tostado pero también patatas fritas y bollería (brownie/bizcocho de zanahoria). Constituyen la fuente principal de hidratos.
 - **Proteínas de escaso interés nutricional:**
 - **Carnes precocinadas:** de pollo y anecdóticamente carne picada de ternera en una salsa boloñesa.
 - **Derivados cárnicos:** fiambre de pavo, jamón cocido, bacon.
 - Lácteos como ingrediente de **salsas o grasos:** Quesos o preparados lácteos de calidad desconocida, leche y nata en salsa carbonara y bechamel y en algunos menús de Rodilla un yogur que podría parecer natural y sin azúcar.
 - De manera anecdótica aparece huevo cocido y atún en una ensalada.
 - No aparece ningún plato a base de **pescado, huevo, ni carne magra.**
 - **Salsas industriales:** Aparecen en el 50% de las propuestas. Mahonesa, salsa carbonara, miel y mostaza, tomate confitado, barbacoa. Normalmente asociadas a elevado contenido en grasa, sal o azúcar y con aditivos que resultan “adictivos” y modifican el gusto.
 - **Grasas saturadas, azúcares y sal:** abundantes en fiambres, derivados cárnicos, patés, bollería, salsas y precocinados (pollo rebozado, pizzas, croquetas)
 - **Bebidas carbonatadas/refrescos:** Que ni siquiera se informan en las propuestas.
 - **Abundantes fritos y rebozados:** sin saber la calidad del aceite de fritura.
 - **Snacks:** patatas de bolsa
 - **Alimentos de elevada densidad calórica y pocos nutrientes:** Lo que en general se denomina “comida basura”; Pizzas, hamburguesas, pollo rebozado frito, croquetas, patatas fritas, bollería, refrescos, todo de procedencia industrial. Además resulta grave que se destaque el aporte energético, como algo positivo, sin especificar la distribución de estas calorías.
- Se excluyen por completo grupos de alimentos considerados **IMPRESINDIBLES** para una alimentación sana y equilibrada:

- **Verdura y fruta.** Como representantes aparece: Verdura de hoja cruda, tomate y naranja y no en todas las ofertas como debería aparecer. Además parece que en algún caso se ha sustituido por patatas fritas pese a figurar ensalada.
- **Legumbres, arroz y pasta** (salvo unos macarrones), y mucho menos integrales.
- **Pescado, huevo:** como grupo principal del plato.
- Hay una ausencia completa de **guisos**, platos de cuchara, estofados, platos a la plancha o al horno, y cualquier atisbo de variedad gastronómica, tradicional, cultural.
- **No existe** una propuesta para **alergias, intolerancias, patologías** y otras condiciones de salud que requieren adaptación nutricional. La única propuesta en este sentido que existe es **casi ofensiva**:
 - **UNA** pizza sin gluten de elevadísimo contenido calórico como único menú de la cadena Telepizza. Para todos los días. Y con muchos otros alérgenos que hacen imposible su consumo en caso de multialergia.
 - **TRES** combinaciones de sándwiches elaborados con fiambres y derivados cárnicos por parte de la cadena Rodilla. De elevado contenido calórico teniendo en cuenta que son dos mitades de sándwich y una fruta o un yogur. Igualmente con muchos otros alérgenos.

ALERGIAS, INTOLERANCIA, PATOLOGÍAS

Teniendo en cuenta que la prevalencia de alergias alimentarias en población infantil es entre 3-7%, de los cuales hasta una tercera parte presenta reacción **a más de un alimento**⁸, que la prevalencia de obesidad infantil está en torno al 10%, al 30% si tenemos en cuenta también el sobrepeso⁹, y que cada vez son más frecuentes en la infancia enfermedades como diabetes tipo 1, hipercolesterolemia, esofagitis eosinofílicas, o trastornos del espectro autista, todas ellas dependientes de un manejo dietético-nutricional para el correcto tratamiento, hay un enorme porcentaje de familias que no pueden acceder a la única alternativa alimentaria ofrecida. Además, teniendo en cuenta que la alimentación que requieren estos niños suele tener un coste incrementado respecto a la que requieren los que no padecen ninguna dolencia.

EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Pelagra gravemente el enorme trabajo de educación alimentaria y hábitos de vida que se realiza durante todo el año, curso tras curso, en el comedor escolar. Será muy difícil hacer comprender a estos niños cuando vuelvan a la situación normal, que deben ingerir todos los grupos de alimentos que se les presentan como IMPRESCINDIBLES tras más de dos meses sin habérselos ofrecido (más allá de lo que las propias familias hayan trabajado de forma individual). El mensaje que se está trasladando es increíblemente DAÑINO tanto para los niños, como para las personas a cargo de ellos (padres, madres, abuelos), a quienes se está trasladando un mensaje erróneo sobre cómo alimentar a los niños y se les está imposibilitando la tarea de ser transmisores de hábitos saludables. La educación nutricional es un pilar FUNDAMENTAL en el objetivo de lograr que las personas elijan una alimentación saludable llegada la etapa adulta y puedan así disfrutar de buena salud e inculcar estos hábitos a las siguientes generaciones.

ALTERNATIVAS REALES

Había **diversas** opciones, mucho más saludables y **perfectamente viables** como se ha demostrado en varios territorios (fuera y dentro de la Comunidad de Madrid).

De ellas, la solución más razonable y probablemente la más completa, era la de permitir que las empresas que estaban dando servicio en los comedores escolares continuasen con su actividad, adaptándose a las circunstancias.

Aquellas empresas ya homologadas:

- Habilitadas para trabajar en línea fría.
- Con capacidad para el envasado y etiquetado individual de las raciones.
- Con flota de camiones suficientes y habilitados para la entrega en línea fría.
- Con una propuesta de menús generales y adaptados a patologías.

Son una opción perfectamente viable para cubrir este servicio. **Hay varias empresas en la Comunidad de Madrid que cumplen con estas características** y que estaban operando.

Se pueden articular entregas a través de centros escolares como puntos de recogida (porque de hecho se está haciendo en algunos municipios).

Los colegios, a su vez, resultan más aptos en las circunstancias actuales por disponer del espacio suficiente para que las personas que recojan los menús, respeten la distancia de seguridad recomendada.

CONCLUSIÓN

Es urgente replantear esta situación, porque dos meses de esta alimentación pueden tener **serias repercusiones en la salud** de estos niños de manera directa e indirecta:

- Los hidratos de carbono de elevado **índice glucémico** pueden producir, a la larga, resistencia a la insulina o diabetes. Además también se asocia con sobrepeso y obesidad.
- El elevado contenido en **grasa saturada** de la dieta se relaciona con hipercolesterolemia, diabetes, enfermedad hepática, enfermedad coronaria, alteraciones de la regulación hormonal, sobrepeso, obesidad. **Especialmente en una situación de escasa oportunidad para realizar actividad física en la actualidad.**
- La **fibra** en la dieta puede ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares, ayuda a la salud intestinal y previene de ciertos tipos de cáncer.
- El contenido elevado de **sal y azúcar** de la dieta se relaciona con hipertensión, diabetes e incluso con algunos tipos de cáncer.
- El exceso de **frituras y grasa** en la dieta puede producir acidez y reflujo.
- La falta de aporte de algunos **micronutrientes**, por la ausencia de ciertos grupos de alimentos se relaciona con anemias, déficit de calcio y vitamina D (enfermedades óseas), dermatitis, alteraciones del sistema nervioso y digestivo y pueden afectar a la absorción de otros nutrientes.
- Una alimentación deficitaria en **micronutrientes y en proteínas** de calidad, sumado a la falta de ejercicio físico, puede afectar al sistema inmune.
- Una mala alimentación puede afectar al normal **descanso** y al **estado emocional**.

En suma, es urgente encontrar una solución que no **dinamite toda la evidencia científica** existente en alimentación, perjudicando de manera evidente la salud y la educación de estos niños y sus familias en situación de vulnerabilidad.

- (1) Juan Manuel Ballesteros Arribas, Marián Dal-Re Saavedra, Napoleón Pérez-Farinós y Carmen Villar Villalba (2007). La estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (estrategia NAOS). *Rev Esp Salud Pública*, 81(5): 443-449. Disponible en <https://www.scielo.org/article/resp/2007.v81n5/443-449/pt/>
- (2) Aecosan - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estrategia para la nutrición, actividad física, prevención de la obesidad (NAOS). Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2005. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
- (3) Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE núm.160, de 6 de julio de 2011). Disponible en: <https://www.boe.es/boe/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604.pdf>
- (4) Aecosan - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Material didáctico para las familias. Educa NAOS. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/material_didactico_familias.htm
- (5) Consejería de educación, juventud y deporte. Pliego de cláusulas administrativas particulares del acuerdo marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios. Exp: C-322A/003-17. Disponible en: https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/educacion/pliego_clausulas_administrativas_particulares_firmado.pdf
- (6) Consejería de educación, juventud y deporte. Pliego de prescripciones técnicas por las que se regirá el acuerdo marco de adopción de tipo para el suministro de menús escolares a los centros docentes públicos no universitarios de la comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo. Exp: C-504/001-2013. Disponible: http://formacion.intef.es/pluginfile.php/86733/mod_imsccp/content/6/Pliego_Prescripciones_Tecnicas.pdf
- (7) Comunidad de Madrid. Facilitaremos menú diario a más de 11.500 niños con beca de comedor por RM. Disponible en: <https://www.comunidad.madrid/noticias/2020/03/17/facilitaremos-menu-diario-11500-ninos-beca-comedor-rmi>
- (8) Ana María Plaza-Martin (2016). Alergia alimentaria en la edad pediátrica, conceptos actuales. *An Pediatr (Barc)*, 85(1): 50.e1-50.e5. DOI: 10.1016/j.anpedi.2016.01.017
- (9) Aecosan - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Tabla resumen de los estudios sobre prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil en España. Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/observatorio/prevalencia_sobrepeso.pdf

Este documento ha sido elaborado por Paloma Gladiné Martín, Dietista-Nutricionista en restauración colectiva, MAD00246, con la colaboración de:

Dayana Gomes Gomes, Dietista-Nutricionista en restauración colectiva, MAD00015.

Víctor Paredes Barato, Dietista-Nutricionista MAD00019.

Candelaria Soulas, Dietista-Nutricionista en nutrición clínica y deportiva, MAD00030.

Victoria Fagúndez Rodríguez, Dietista-Nutricionista en nutrición clínica, MAD00047.

María Figueroa Borque, Dietista-Nutricionista en restauración colectiva.

Cristina Collado Cuellar, Dietista-Nutricionista, MAD00218.

Emma Cuadrado Bravo, Dietista-Nutricionista, MAD00223.

Nerea Martín Santa, Dietista-Nutricionista en restauración colectiva, MAD00779.

Sara Sanz Rojo, Dietista-Nutricionista en investigación en clínica CINUSA.

Ivana V. Carasa Villegas, Dietista-Nutricionista en consulta privada, MAD00296.

Concepción Maximiano Alonso, Dietista-Nutricionista MAD00023.

Alba Sánchez Fernández, Dietista-Nutricionista, MAD00181

Elena García Martín, Dietista-Nutricionista en restauración colectiva, MAD00178.

Ana M^a Martínez Alarcón, Dietista-Nutricionista en Calidad e higiene alimentaria en restauración colectiva.

María Mora López, Dietista-Nutricionista, Técnico de calidad y nutrición en restauración colectiva, MAD00383.

Isabel García-Tenorio Gililí, Dietista-Nutricionista, Técnico de calidad y seguridad alimentaria en industria láctea.

Laura Zurita, Dietista-Nutricionista en nutrición clínica, MAD00011.