

## **Título: Fiambrera escolar ¿ahorro económico o riesgo para la salud?**

Autores: Zaragoza-Martí Ana (1), Hurtado-Sanchez Jose Antonio (1)

(1) Facultad de Ciencias de la salud (Nutrición Humana y Dietética), Universidad de Alicante

Introducción: En este curso escolar muchos niños han pasado de comer en el servicio de comedor escolar a traer la fiambrera de casa, debido al actual periodo de crisis económica que vive España. El aumento de esta práctica deja abierto un frente de posibles riesgos nutricionales y microbiológicos, debido a una incorrecta conservación y composición de la comida desde que se elabora hasta que se consume.

Objetivo: Evaluar el riesgo que supone la utilización de la fiambrera en la alimentación escolar.

Metodología: Revisión bibliográfica de estudios que describen el riesgo del uso de la fiambrera escolar. Se realizó una búsqueda en Medline (Pubmed), Embase y Cochrane Library. Palabras clave establecidas de descriptores (*Mesh*): *School Feeding, Plastics, risk, Bisfenol A*. Criterios-inclusión: estudios que analicen el riesgo de la utilización de fiambreras en la alimentación infantil.

Resultados: se encontraron 30 artículos, 12 cumplían con los criterios de inclusión. Los resultados indican que, los materiales utilizados en la elaboración de las fiambreras (como el bisfenol A), pueden migrar al interior del alimento y ser ingeridos por los niños. La temprana exposición a estas sustancias se ha relacionado con retrasos en el desarrollo y con efectos neurológicos. También existen riesgos microbiológicos y de toxiinfecciones alimentarias cuando el alimento se manipula y se conserva de manera incorrecta.

Conclusiones: Para poder garantizar que la comida de la fiambrera escolar sea segura, equilibrada y de calidad, se deberían diseñar programas de educación nutricional y de seguridad alimentaria dirigidos a los padres y al personal de comedor con el fin de que el niño se alimente de forma sana y sin riesgo alimentarios.

Palabras clave: comedor escolar, plásticos, riesgo microbiológico

## Bibliografia

Petersen JH, Lund KH. Migration of 2-butoxyethyl acetate from polycarbonate infant feeding bottles. *Food Addit Contam.* 2003 ;20:1178-85.

Mountfort KA, Kelly J, Jickells SM, Castle L. Investigations into the potential degradation of polycarbonate baby bottles during sterilization with consequent release of bisphenol A. *Food Addit Contam.* 1997 ;14:737-40.

Green R, Hauser R, Calafat AM, Weuve J, Schettler T, Ringer S, et al. Use of Di(2-ethylhexyl) Phthalate-Containing Medical Products and Urinary Levels of Mono(2-ethylhexyl) Phthalate in Neonatal Intensive Care Unit Infants. *Environ Health Perspect.* 2005; 113: 1222–1225

The formation of *Staphylococcus aureus* enterotoxin in **food** environments and advances in **risk** assessment

Schelin J, Wallin-Carlquist N, Thorup Cohn M, Lindqvist R, Barker GC, Rådström P  
Virulence. 2011; 2:580–592.