

El Defensor del Pueblo halló graves deficiencias en una inspección sorpresa

Abundan las paredes desconchadas y las goteras y faltan medios y personal

del paciente". La gerencia del área sanitaria de Santiago no ha contestado las preguntas de EL PAÍS sobre la situación de Conxo y el desarrollo del plan.

Conxo es un caso extremo de un problema que sufre toda España. José Manuel Olivares, de la Sociedad Española de Psiquiatría, señala que faltan centros adecuados para enfermos mentales que no pueden alcanzar una completa curación y no tienen a nadie que cuide de ellos. "Se deben crear soluciones en el ámbito social, porque es muy difícil que la sanidad pueda acoger a estas personas que necesitan un sitio para vivir y no pueden ir a un piso o a una residencia normalizada", señala.

Proceso traumático

La Xunta lleva años trasladando a residencias de mayores a pacientes de larga estancia en Conxo, pero de forma controvertida. El proceso ha sido traumático para las hermanas Nieves y María Bértoa, que ingresaron en Conxo en 1963 con poco más de 20 años y un diagnóstico de esquizofrenia. Juntas han vivido allí hasta 2018. Ese año Nieves, que ahora tiene 80 años, fue trasladada a un geriátrico privado sin que lo supieran ni su familia ni su tutor. No solo la separaron de su hermana sino también de Antonio, otro residente desde la década de los setenta que ha sido su pareja más de 15 años. "Se ha hecho sin miramiento alguno a sus sentimientos y emociones, como si estas personas tan vulnerables no tuvieran derecho a tenerlos", critica su sobrino Ismael Cabeza.

La familia de Nieves censura que no se le haya dado ninguna alternativa pública. La dirección del hospital, cuenta Cabeza, "solicitó judicialmente el internamiento no voluntario" de Nieves "y nadie avisó a su tutor, ni siquiera para declarar". Se le comunicó a la familia cuando la paciente ya estaba en el geriátrico privado y además se le informó de que quienes tenían que pagarle eran ellos. La negativa de la familia a abonar las cuotas porque "no hay recursos para ello" ha derivado en un pleito. "Lo que pedimos, si no hay más remedio que trasladar a mi tía, es que se haga con recursos públicos y con un trabajo emocional" previo que le evite el sufrimiento, subraya Cabeza. Considera que el abandono de las instalaciones de Conxo es "intencionado" y lo atribuye a "un proceso de privatización encubierto".



Jordi Salas-Salvadó, en su despacho de la Universidad Rovira i Virgili de Reus, este lunes. / JOSEPLUÍS SELLART

JORDI SALAS-SALVADÓ Catedrático de Nutrición

“Hay que consumir alimentos que no necesitan Nutri-Score, son los más sanos”

MIGUEL ÁNGEL MEDINA, Madrid El Gobierno aprobará este año Nutri-Score, un semáforo nutricional voluntario —que no sustituye a la etiqueta actual— que, a partir de un algoritmo, califica los alimentos de más a menos saludables (de la A a la E y del verde al rojo) y lo plasma en un etiquetado frontal sencillo. El sistema, que funciona en Francia y ya aplican algunas marcas en España, ha generado controversia científica, con cartas abiertas en favor y en contra. Los críticos achacan al algoritmo que no califique positivamente el aceite de oliva virgen extra y dé buena nota a algunos ultraprocesados. Unos argumentos los rechaza Jordi Salas-Salvadó (Reus, Tarragona; 62 años), catedrático de Nutrición de la Universidad Rovira i Virgili y experto en Nutri-Score y dieta mediterránea. "Este etiquetado es el que tiene más evidencia científica detrás, es muy aceptado y ayuda a hacer una compra más saludable", explica.

Pregunta. ¿Cómo surge Nutri-Score en Francia?

Respuesta. A partir de un grupo de investigadores de la Universidad de La Sorbona, independientes de la industria alimentaria, que se preocupan por la salud pública. Empezaron a pensar en un etiquetado frontal, lo diseñaron con un algoritmo y lo empezaron a testar. Han publicado más de 40 estudios en revistas científicas donde demuestran que es el etiquetado que el consumidor entiende mejor, con el que se hace una mejor cesta de la compra, con menos sal, grasas saturadas, azúcar, y más fibra, fruta y verdura. Y demuestran que si comes más alimentos cali-

ficados con A y B y no D y E, significa una reducción de enfermedades. P. ¿Qué ventajas le ve?

R. Sirve para cuando compras alimentos envasados y te permite comparar productos similares de diferentes marcas, así podrás escoger el que lleve menos sal y azúcar y más fibra, con solo un simple vistazo. El momento de la compra es muy rápido y este sistema permite hacer la comparación en segundos. Si comparas yogures, natillas, flanes, verás que el yogur natural sin azúcar es A, pero las natillas serán C o D.

P. Si el aceite de oliva virgen extra es C, ¿todos los aceites vegetales son malos?

R. El aceite de oliva se considera el mejor calificado, junto

“Este sistema es muy aceptado y ayuda a hacer una compra más saludable”

“El comité científico del etiquetado puede mejorar la nota del aceite de oliva”

w@rpgalicia.es

Expertos europeos piden que Bruselas aplique el etiquetado

Un grupo de 269 científicos europeos —entre ellos, Jordi Salas-Salvadó—, así como 21 asociaciones que representan a decenas de médicos y científicos de campos de la nutrición, la salud pública, la medicina preventiva, la obesidad, la endocrinología, la oncología, la cardiología, la pediatría y el marketing social, han firmado esta semana una petición pública para exigir a la Comisión Europea que adopte Nutri-Score como obligatorio en toda Europa. Los firmantes, de 32 países, respaldan así el sistema que se aplicará de forma voluntaria a finales de año en España

y lo refuerzan ante las polémicas científicas que criticaban la mala calificación de algunos alimentos de la dieta mediterránea. Esta última petición recaba más apoyos que las anteriores. Entre las asociaciones firmantes se encuentran la Sociedad Española de Dietética y Nutrición (SEDYN), la Sociedad Española de Epidemiología (SEE), la Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria (SESPAS), la Societat Catalana d'Alimentació i Dietètica Clínica (SCADC), así como entidades de Francia, Italia, Alemania, Bélgica y otros países europeos.

con los de nuez y colza, con una C. Sin embargo, el aceite de oliva virgen extra también es una C. El sistema tiene fallos, como cualquier etiqueta frontal; puede tener pequeñas cosas que pueden mejorarse. Hay un comité científico de Nutri-Score, compuesto por 14 científicos de siete países, que va a determinar las mejoras del algoritmo. El aceite de oliva virgen tiene un beneficio para la salud evidente y es un alimento que está mínimamente procesado. En un futuro a lo mejor se puede refinar este algoritmo y puede salir mejor puntuado.

P. ¿Por qué el algoritmo no valora las propiedades nutritivas positivas de alimentos?

R. El problema del etiquetado frontal es que debe basarse en aquellos nutrientes que son obligatorios en cualquier etiquetado de la Unión Europea. La UE no obliga a mostrar la cantidad de azúcar añadido, y tampoco exige indicar la cantidad de ácidos grasos poliinsaturados o monoinsaturados, o los polifenoles, presentes en el aceite de oliva virgen extra. El algoritmo podrá mejorarse cuando la UE obligue a poner estos y otros nutrientes.

P. ¿Por qué se hacen tantas reinterpretaciones sobre cómo ha de usarse el algoritmo?

R. Se puede pedir cambiar la nota de un alimento, pero el cambio tiene que basarse en la ciencia, no en presiones económicas. Y aquí es la industria quien está presionando.

P. ¿Cómo se explica que los refrescos light tengan una B y un queso tradicional, una D?

R. El queso es muy rico en grasas saturadas y sal. Se hizo un cambio en el algoritmo porque no todos son iguales. También los embutidos ibéricos quieren ser A, pero el jamón ibérico, por muy rico que esté, es un producto que hay que limitar, está procesado y lleva sal. Además, los alimentos de fabricación artesanal son excluidos de Nutri-Score.

P. ¿Por qué se valoran bien algunos ultraprocesados?

R. Los alimentos tienen muchas dimensiones: una es la nutricional, que es de la que habla Nutri-Score; otra es el grado de procesamiento; una tercera es si favorecen la sostenibilidad del planeta, y una cuarta es si llevan aditivos. Nunca habrá un etiquetado frontal que pueda incluir todas estas dimensiones. En cualquier caso, hay más ultraprocesados calificados como D y E que como A. Puede haber alimentos ultraprocesados en una buena categoría, pero son dimensiones distintas. Además, no hay consenso para definir lo que es un ultraprocesado.

P. ¿Nutri-Score valora adecuadamente la dieta mediterránea?

R. En general, sí, porque en la pirámide de la dieta mediterránea casi todos los alimentos están calificados con una B. Y en la base de la pirámide están aquellos alimentos que no necesitan Nutri-Score [que solo califica alimentos procesados], y por tanto pueden consumirse libremente: frutas, verduras, legumbres, frutos secos sin sal... Esa debe ser la base de nuestra alimentación. Lo importante es que se consuman alimentos que no necesitan Nutri-Score, que son los más sanos.