

Enciso Landero, Angélica, "Causan sobrepeso alimentos de comedores comunitarios", *La Jornada*, Ciudad de México, México, Desarrollo de Medios S.A. de C.V. (DEMOS), 02 de febrero de 2016, Pág. 29, Sección Sociedad. ISSN: 0188-2392

Consultado en:

<https://www.jornada.com.mx/2016/02/02/sociedad/029n1soc>

Fecha de consulta: 11/09/2019.

Los comedores comunitarios, una de las acciones de la Cruzada Nacional contra el Hambre, ofrecen a la población en extrema pobreza alimentos con grasas y carbohidratos en exceso, que ocasionan obesidad y sobrepeso, además de que esas instalaciones aún son insuficientes para atender a los mexicanos que lo requieren.

En el país la parte menor del problema lo constituyen la falta de alimentación y la desnutrición, y en mayor proporción lo son la mala alimentación y el estilo de vida que llevan al sobrepeso y la obesidad. Una dieta monótona, como es la mayor parte de la que ofrecen los comedores, sí puede a mediano plazo contribuir a la mala nutrición y que pase a obesidad, advirtió Agustín Escobar Latapí, director del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (Ciesas).

Los comedores carecen de alimentos de mejor proteína o más fresca y de frutas y verduras, por lo que hace falta mejorar mucho la nutrición y es importante optimizar su operación, consideró. En general sí se encuentran en zonas pobres, pero en las urbanas es más difícil ubicarlos en las áreas que se requieren, debido a la dispersión de la población, por lo que se requeriría una estrategia distinta.

Actualmente hay alrededor de 5 mil comedores comunitarios y 512 mil beneficiarios. La cruzada atiende con alguna acción a unos 7 millones de personas, de acuerdo con datos de la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol).

A tres años de que el gobierno federal impulsó la cruzada, se encontró que estos comedores probablemente sean el componente que hace más por reducir el hambre o la

inseguridad alimentaria. Esto es positivo, pero un estudio reveló que son insuficientes, explicó Escobar Latapí en entrevista.

En un estudio en el que participaron los investigadores Gabriel Torres y Magdalena Villarreal, el Ciesas encontró que hay poca variedad en los alimentos. En particular, en Jalisco y Nayarit, la estrategia favorece a grandes productores y distribuidores de alimentos, lo que afecta la idea de fortalecer a los productores locales.

No se trata sólo de dar de comer, hay que intervenir en el ambiente escolar de manera muy clara, con más actividad física y agua potable, y tiene que quitarse o reducirse la venta de alimentos chatarra, agregó Escobar Latapí.

Aseveró que los comedores están estandarizando su oferta en todo el país, porque para distribuir las despensas se han hecho convenios con grandes empresas que tienen capacidad de surtir nacionalmente. Además, se requiere mejor preparación de las personas que trabajan en ellos.