El cerebro y la flora intestinal podrían estar conectados

ZARAGOZA. Investigadores de la Universidad de Zaragoza y de Exeter (Inglaterra) han descubierto una posible conexión entre la microbiota, o flora intestinal, y la depresión y el estado emocional. El estudio, recogido en la revista científica Plos One, ahonda en el hecho de que la proteína TLR2, un sensor de la flora intestinal, regula el transporte de serotonina, uno de los mecanismos en las enfermedades neurológicas e inflamatorias intestinales.

La investigación, que se llevó a cabo en células y ratones y fue realizada en los laboratorios de la Facultad de Veterinaria de la UZ, ha demostrado cómo la activación de la proteína TLR2, el principal elemento que reconoce los cambios en la cantidad y calidad de la flora intestinal, condiciona los niveles disponibles de serotonina.

«Queda mucho por estudiar pero este trabajo puede mejorar la comprensión sobre la conexión entre el intestino y el cerebro a través de la microbiota», aseguró José Emilio Mesonero, de Veterinaria.

HERALDO

Protesta del transporte sanitario no urgente el día 18

ZARAGOZA. Los trabajadores del Transporte Sanitario no Urgente de Aragón se concentrarán el 18 de enero en las puertas de la sede del Salud en Zaragoza para exigir que se cumpla el convenio colectivo.

Apuntan que la empresa Nuevos Transportes Sanitario de Aragón, UTE formada por TSC y Amberne, ha dejado de aplicar el convenio antes de que se cumpla un año de su firma, lo que está generando una conflictividad laboral «innecesaria».

Según los trabajadores, el origen de esta inaplicación radica en la «bajada temeraria» que ofertó la empresa para conseguir la adjudicación, que está suponiendo «un enorme deterioro del servicio prestado a los pacientes aragoneses», según los empleados.

Los trabajadores han insistido en que iniciarán las movilizaciones necesarias para impedir que la empresa consiga llevar adelante sus planes a costa bien de los derechos de los trabajadores o de que el Gobierno de Aragón aporte dinero.

HERALDO

Las familias piden que, ante las dudas, el panga se retire de los comedores escolares

● Al menos dos empresas de cáterin lo sirven con regularidad en Aragón. Los mayoristas de pescado detectan que su venta es cada vez más minoritaria

ZARAGOZA. Cientos de escolares aragoneses comieron panga el miércoles en sus colegios. El menú de ese día hubiera pasado desapercibido de no ser por que, unas horas antes, se había emitido un reportaje que mostraba las nocivas prácticas que rodean al proceso de crianza de este pescado en el río Mekong. Ahora, las dudas sobre su consumo asoman de nuevo, sobre todo cuando los comensales son niños.

En Aragón, no está prohibida su inclusión en los menús escolares y nutricionistas y sanitarios insisten en que los controles funcionan: si se vende, es seguro. Al menos dos empresas lo ofrecen con cierta regularidad en varios coles y guarderías. No obstante, la Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad ha lanzado una nueva campaña (en la imagen inferior, el cartel que la abandera) exigiendo que deje de servirse en los centros escolares que aún lo reciben. Algunos ya consiguieron hace un par de años que este pescado se retirase de la carta negociando directamente con sus cáterin.

La federación que agrupa a las familias de la escuela pública (Fapar) es clara: «Ante la duda y la alerta que genera, pedimos que no se sirva en ningún comedor». Las familias llaman al principio de precaución, sobre todo teniendo en cuenta que se habla de la alimentación de menores de edad.

No son los únicos que consideran que no está de más apostar por otras variedades. Los nuevos pliegos para que las empresas de cáterin opten a los comedores escolares darán más puntos a las que cumplan ciertos requisitos como desterrar el panga y la perca del Nilo, la tilapia y el fogonero. También a las que utilicen aceite de oliva virgen extra en todos los platos y a las que incluyan verduras, frutas y hortalizas frescas y de temporada. Se valorará, además, un diseño equilibrado de carnes blancas y rojas o que no sirvan frituras, precocinados como las pizzas y barritas de pescado.

Muchas empresas ya cumplen en Aragón muchos de estos requisitos y ofrecen verduras, hortalizas, queso o cereales de proximidad, como es el caso de Comer Bien.

También el uso de recipientes de plástico para conservar y calentar la comida en los colegios que tienen línea fría ha sido motivo de estudio en los últimos meses. La DGA, las empresas de catering, la Universidad de Zaragoza y la Plataforma de comedores escolares públicos de calidad crearon -a petición de las familias- un grupo de trabajo para estudiar la seguridad de estos materiales.

Los menús escolares que vienen

Hace unos días se publicaron los nuevos pliegos de Educación para adjudicar el servicio de cáterin en los comedores escolares de Zaragoza para los próximos cuatro años. Las nuevas condiciones apuestan por la calidad y la proximidad

MEJORES ALIMENTOS, MÁS PUNTOS

Aceite de oliva virgen extra. El rey de la dieta mediterránea debe ser imprescindible en los menús infantiles. Educación dará cinco puntos extra a las empresas de cáterin que se comprometan a utilizarlo para preparar todos sus platos. Es un ítem real de calidad.

Adiós al panga, la tilapia, la perca del Nilo y el fogonero. Hasta diez puntos extra tendrán las empresas que no incluyan en sus menús estos pescados. Son muy baratos, pero generan muchas dudas. También se valorará que haya un equilibrio de carnes blancas y rojas.

Verduras, frutas y hortalizas frescas y de temporada. Cinco puntos irán para las compañías que incluyan verduras, frutas y hortalizas frescas y de temporada. Algunos cáterin apuestan ya por comprar a los hortelanos de la zona e impulsar los productos de aquí.

No a las frituras y a los precocinados. En tiempos, los 'sanjacobos', las croquetas y las barritas de pescado eran muy frecuentes en los comedores escolares. Aunque ya están muy contenidos, se dará cinco puntos más a quienes se comprometan a no incluirlos.

OTRAS FORMAS DE GESTIONAR EL SERVICIO

Barquetas y contabilidad. Quienes eliminen la barqueta de plástico en todo el proceso tendrán otros cinco puntos más para optar al concurso. Además, se darán otros diez a las empresas que dispongan de una persona de apoyo para la realización de la gestión administrativa del servicio de comedor en los centros escolares, una demanda por parte de los colegios. Otros servicios que servirán para escalar posiciones en el concurso son que haya una propuesta de menú ecológico acompañada de una unidad didáctica (una vez al mes, 10 puntos; una vez al trimestre, 5) y a los que se comprometan a hacer una rotación de los menús para que sean diferentes por trimestre, algo que es bastante valorado porque los niños prueban más alimentos y se ahonda en la educación hacia la comida, y no solo en la alimentación.

Cartel para los colegios. La Plataforma por unos comedores escolares públicos de calidad está repartiendo este cartel para que los centros escolares y las familias hagan visible su descontento con la inclusión del panga en los menús.

Los estudios descartaron que hubiera migración de partículas de las barquetas a la comida. Aun así, en el nuevo concurso la DGA favorece el uso de acero inoxidable y limita el plástico dando más puntos a las que lo restrinjan en todo el proceso.

Poca venta en las pescaderías

En las pescaderías aragonesas notan que el consumo de panga es cada vez más minoritario. «La gente no lo quiere y los detallistas ni suelen ofrecerlo en sus locales, es más frecuente su venta por las grandes cadenas», explica Félix Escobar, presidente de la Asociación de Mayoristas de Pescado de Mercazaragoza.

Escobar recuerda que comer buen pescado no siempre es un lujo. «Se puede optar por los peces de temporada, que siempre salen más económicos. Los detallistas, además, aconsejan bien al cliente», asegura.

LARA COTERA