



Asociación PKU y OTM de Andalucía Oriental (ASPYO)

Comunicación importante para el comedor escolar sobre Fenilcetonuria

La fenilcetonuria es un trastorno metabólico hereditario en el cual el cuerpo no puede descomponer adecuadamente un aminoácido llamado fenilalanina. Esto puede llevar a la acumulación de fenilalanina en el cuerpo, lo que puede causar daño cerebral y otros problemas de salud si no se controla adecuadamente.

Según la ley 17/2011 del 5 de julio y está en el BOE-A-2011-11604-Seg. Alimentaria, comedor escolar tiene que adaptar el menú según necesidades del alumno siempre y cuando se aporte certificado médico y garantizar menú variado y adaptado a la enfermedad.

Información importante a tener en cuenta:

1. **Dieta baja en fenilalanina:** Los niños con fenilcetonuria deben seguir una dieta baja en fenilalanina para prevenir la acumulación de esta sustancia en el cuerpo. Esto significa evitar alimentos ricos en proteínas, especialmente aquellos que contienen fenilalanina, como carne, pescado, huevos, productos lácteos, nueces y legumbres.
2. **Alimentos permitidos:** Los alimentos permitidos en la dieta de PKU incluyen frutas, verduras, arroz, pasta, cereales bajos en proteínas y alimentos específicos diseñados para personas con fenilcetonuria.
3. **Control de porciones:** Controlar la cantidad de fenilalanina que los niños con PKU consumen es esencial. El comedor escolar debe prestar atención a las porciones y limitar los alimentos ricos en proteínas.
4. Es fundamental revisar las etiquetas de los alimentos para conocer el contenido de fenilalanina y garantizar que se mantenga bajo.
5. No todos los niños con fenilcetonuria llevan la misma dieta ya que la tolerancia varía de una persona a otra, cada dieta tiene que ser individual.
6. Es crucial crear un plan de comidas personalizado y asegurarse de que se estén cumpliendo las necesidades nutricionales de la persona con fenilcetonuria.
7. Los tutores legales del alumno facilitarán toda la información al comedor escolar sobre las cantidades de fenilalanina que puede consumir su hijo/a.

Por todo lo dicho anteriormente se pide colaboración y adaptación del menú escolar para el alumno/a

..... ya que comer en el comedor escolar es una parte importante de la vida social de los niños. Al adaptar el menú y ofrecer opciones seguras para los niños con fenilcetonuria, se les permite participar en las comidas escolares junto con sus compañeros, lo que promueve la inclusión y evita que se sientan excluidos.

Por un ambiente escolar inclusivo y seguro.