PANORAMA | Consumo

El Gobierno limita los precocinados y las frituras en hospitales, residencias y escuelas infantiles

La nueva normativa restringe los platos preparados a tres raciones mensuales, una en el caso de los menús infantiles, y obliga a que el 70% de los productos de las máquinas expendedoras sean saludables

Redacción/Priego Digital
Jueves 5 de noviembre de 2026 - 17:00



El Consejo de Ministros ha aprobado un real decreto que establece nuevas exigencias para la alimentación que se ofrece en hospitales, residencias de mayores, escuelas infantiles y determinados centros públicos, con el objetivo de reducir la presencia de alimentos precocinados, frituras y productos con un elevado contenido en grasas saturadas, azúcares o sal.

La norma, impulsada por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, afecta tanto a centros públicos como privados en el ámbito sanitario, residencial y de las escuelas infantiles de cero a tres años. También contempla medidas para universidades, bibliotecas y museos de titularidad pública.

Entre sus principales novedades figuran las limitaciones a determinados alimentos, una mayor presencia de frutas y verduras frescas, la incorporación de productos ecológicos y la supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición y dietética.

Un máximo de tres platos precocinados al mes

Una de las medidas más relevantes afecta a la frecuencia con la que podrán servirse alimentos precocinados. En los hospitales y residencias de mayores o de personas dependientes, los menús tendrán un límite de tres raciones mensuales de platos precocinados.

La restricción será mayor para los menores de edad ingresados en hospitales y para los niños de las escuelas infantiles de cero a tres años, que podrán recibir como máximo una ración de estos alimentos al mes.

La normativa también limita las frituras a dos raciones semanales y excluye los alimentos con altos contenidos de grasas saturadas, azúcares o sal añadida de los menús dirigidos a menores en hospitales y escuelas infantiles. Estas medidas amplían las exigencias de alimentación saludable que el Gobierno ya había establecido en 2025 para los comedores escolares.

Más frutas, verduras y productos de proximidad

El real decreto también fija requisitos sobre la calidad y procedencia de los alimentos. Al menos el 90% de las frutas y el 30% de las hortalizas que se ofrezcan deberán ser frescas y de temporada. Además, un mínimo

del 10% tendrá que proceder de circuitos cortos de distribución, con el propósito de favorecer el suministro de proximidad.

Los centros deberán ofrecer frutas y verduras diariamente, incorporándolas a primeros platos, guarniciones, ensaladas y postres. En aquellos establecimientos que proporcionen pensión completa, la norma establece al menos tres raciones diarias de hortalizas y entre dos y tres de fruta.

También se incrementará la presencia de legumbres y otras proteínas vegetales, con al menos un plato principal semanal elaborado exclusivamente con estos productos en los menús de día. En cuanto al pescado, deberán ofrecerse como mínimo dos raciones semanales en los menús de día y tres en los centros con pensión completa, alternando pescado blanco y azul.

Los cereales integrales tendrán igualmente mayor presencia. Al menos la mitad de la oferta semanal de pan, arroz y pasta deberá corresponder a variedades integrales en los menús diarios.

Al menos un 25% del gasto alimentario será en productos ecológicos

La sostenibilidad también forma parte de las nuevas obligaciones. El decreto establece que al menos el 25% del coste de adquisición de los alimentos deberá corresponder a productos de producción ecológica. No obstante, contempla una aplicación progresiva de esta exigencia, permitiendo que durante los cuatro primeros años el porcentaje mínimo sea del 10%.

La medida podría favorecer la incorporación de productos procedentes de explotaciones ecológicas a los servicios de restauración colectiva, un ámbito de interés para las empresas agroalimentarias de Andalucía y de comarcas productoras como la Subbética cordobesa. Sin embargo, la normativa no garantiza por sí misma que las compras se realicen a proveedores de una zona determinada.

Las máquinas expendedoras tendrán que ofrecer un 70% de productos saludables

Otro de los cambios afecta a las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas instaladas en los centros incluidos en la normativa. Como mínimo, el 70% de su oferta deberá estar compuesto por productos considerados saludables, que además tendrán que colocarse en las filas centrales y de mayor visibilidad. Se limitará la presencia de bebidas azucaradas y energéticas.

En las máquinas de bebidas calientes, como las de café, la cantidad de azúcar añadida por defecto deberá ser de cero gramos. Los usuarios podrán añadir voluntariamente un máximo de cinco gramos. Los centros también tendrán que disponer de fuentes de agua potable gratuitas y debidamente señalizadas.

Supervisión nutricional y atención a las necesidades de cada usuario

La nueva regulación establece que los menús deberán estar supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. También señala que las comidas deberán elaborarse en las cocinas de los propios centros siempre que sea posible, aunque esta disposición no supone una prohibición general de los servicios de catering.

La alimentación tendrá que adaptarse a las necesidades específicas de los usuarios, tanto por razones de salud como por motivos éticos o religiosos. En hospitales y residencias se incorporarán además procedimientos de evaluación nutricional para detectar posibles situaciones de desnutrición.

El decreto contempla igualmente medidas para reducir el desperdicio alimentario, limitar el uso de envases y vajillas de plástico y disminuir los productos presentados en envases monodosis.

Una norma que también afecta a centros de la provincia de Córdoba

Las nuevas exigencias tendrán repercusión en hospitales, residencias y escuelas infantiles de toda España, incluidos los establecimientos públicos y privados. Los responsables de estos servicios deberán adaptar su oferta alimentaria a los requisitos establecidos, teniendo en cuenta las condiciones y los plazos que

determine el texto normativo.

El Ministerio de Consumo justifica la reforma por la necesidad de prevenir enfermedades relacionadas con una alimentación inadecuada y mejorar la calidad nutricional de los alimentos que reciben personas mayores, pacientes y niños.

Según la Encuesta de Salud de España de 2023, el 55% de la población adulta presentaba exceso de peso, mientras que el 57,7% de las personas mayores de 15 años declaraba padecer alguna enfermedad crónica. Con esta regulación, el Gobierno pretende que los centros sanitarios, asistenciales y educativos contribuyan a promover hábitos alimentarios más saludables.