

# Disponibilidad de alimentos y bebidas en los planteles de educación básica en México

Nancy López Olmedo, Teresa Shamah Levy, Carmen Morales Ruán, Florence Théodore Rowleron, Anabelle Bonvecchio Arenas, Lizbeth Tolentino Mayo, Jessica Moreno Saracho, Juan Rivera Dommarco

Centro de Investigación en Nutrición y Salud (CINyS)  
Instituto Nacional de Salud Pública  
Cuernavaca, Morelos, México

## I. Introducción

• El sobrepeso y la obesidad durante la niñez y adolescencia son un serio problema de salud pública dada su magnitud, velocidad de aumento y las consecuencias a la salud, culturales y económicas que trae consigo.

• En 1999, la prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad en escolares (5-11 años) fue de 26.9%; para la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) del 2006 esta prevalencia aumentó casi 8 puntos porcentuales (34.8%). En adolescentes, la prevalencia fue de 33.2% en 2006; el aumento en seis años fue de 5%.

• En el 2010, el gobierno mexicano respondió a este grave problema de salud poniendo en marcha el Acuerdo Nacional de Salud Alimentaria (ANSA).

• Derivado de los objetivos y compromisos establecidos en el ANSA por la Secretaría de Educación Pública y la Secretaría de Salud, se desarrollaron los Lineamientos Generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica (Lineamientos). La implementación ha sido de manera gradual por ciclo escolar: Etapa I en 2010-2011, Etapa II en 2011-2012 y la Etapa II del 2012-2013 en adelante.

## II. Objetivo

Evaluar la disponibilidad de alimentos y bebidas que se expenden o distribuyen en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica en el ciclo escolar 2011-2012 (Etapa II)

## III. Materiales y métodos

### Diseño y población de estudio

- Estudio transversal descriptivo con representatividad a nivel de escuela
- Muestreo aleatorio por conglomerados (localidad) y estratificado en primarias y secundarias, públicas y privadas
- Aprobado por las comisiones de Investigación, Bioseguridad y Ética del INSP
- Se solicitó el consentimiento informado a cada director de escuela para llevar a cabo la observación de los establecimientos de consumo escolar

### Recolección de datos

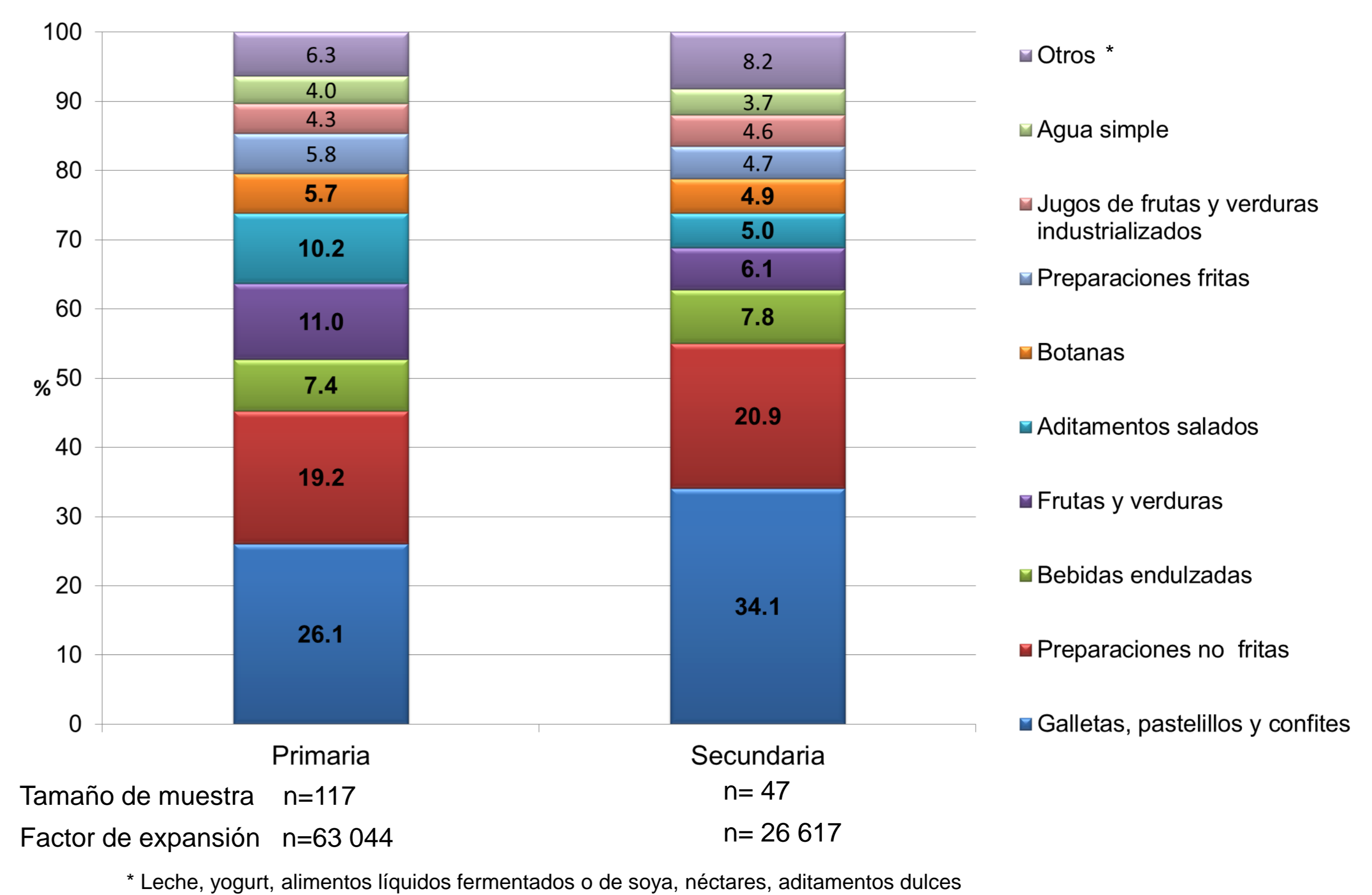
- Se recabó la información en el formato de observación del inventario de productos que se expenden dentro de las escuelas, el cual fue adaptado de un instrumento validado y utilizado previamente en estudios del CINyS
- El inventario de alimentos y bebidas fue categorizado acorde a la clasificación estipulada en los Lineamientos. Adicionalmente, se analizaron los aditamentos dulces y salados y las bebidas azucaradas, éstas últimas no permitidas para su venta en escuelas. Para comparar con los resultados de la Encuesta Nacional de Salud en Escolares 2008 (ENSE 2008), se desglosaron las preparaciones de alimentos en fritos y no fritos (Cuadro 1).

Cuadro 1. Definición de variables

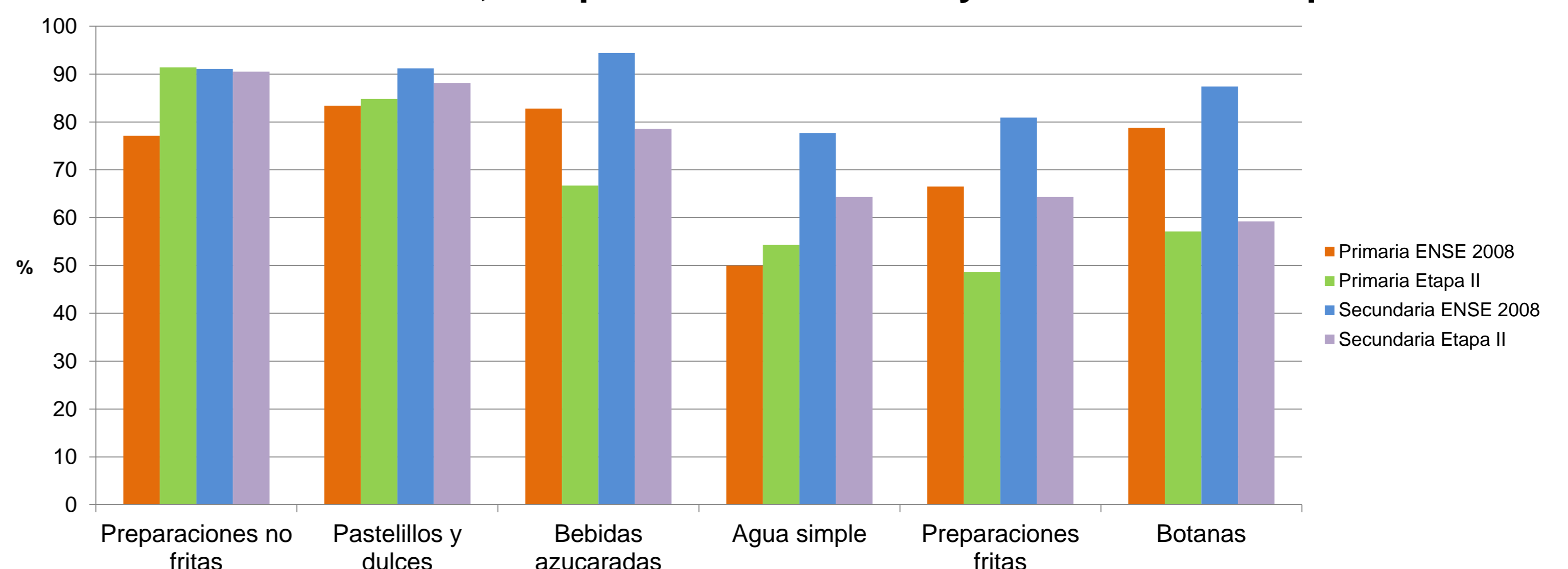
Nombre del alimento	Definición/Características
Verduras y frutas	Contribuyen a lograr la saciedad sin grandes aportes de energía. En esta clasificación se consideran frutas enteras o en trozos
Preparaciones de alimentos no fritos	Combinaciones de dos o más alimentos, compuestos idealmente de grano entero o harina integral, combinado con alimentos de origen animal o leguminosas, con nulas o muy pequeñas cantidades de aceites vegetales (ejemplos: tortas, sándwiches, quesadillas o tacos sin freír).
Preparaciones de alimentos fritos	Combinaciones de dos o más alimentos, compuestos de cereales, alimentos de origen animal o leguminosas, y cantidades considerables de aceites o grasas (ejemplos: tacos dorados, pizzas, banderillas, papas fritas, gorditas)
Agua simple potable	Se deberá asegurar su disponibilidad, antes que la de cualquier otra bebida
Bebidas con edulcorante	Bebidas con edulcorantes no calóricos aprobados para el consumo de niños en el Codex Alimentarius. Su venta sólo está permitida en secundarias
Leche	Es recomendable por su contenido de calcio. Para mayor beneficio a la salud, debe ser de preferencia semidescremada o descremada.
Yogurt y alimentos lácteos fermentados	Alimento líquido o sólido, de preferencia libre de endulzantes
Jugos de frutas y verduras / néctares / alimentos líquidos de soya	Alimento líquido, de preferencia libre de endulzantes
Botanas	Productos elaborados a base de harinas, semillas, tubérculos, cereales, granos y frutas, que pueden estar fritos, horneados y explotados o tostados y adicionados de sal, otros ingredientes y aditivos para alimentos.
Galletas, pastelillos, confites y postres	Alimentos dulces elaborados a partir de procesos industrializados o artesanales y distribuidos para su consumo a gran escala.
Aditamento dulces	Aditamentos que pueden ser agregados a preparaciones de alimentos o galletas, pastelillos, confites y postres: mermelada, miel, azúcar, etc.
Aditamentos salados	Aditamentos que pueden ser agregados a preparaciones de alimentos o botanas: salsas, chile en polvo

## IV. Resultados

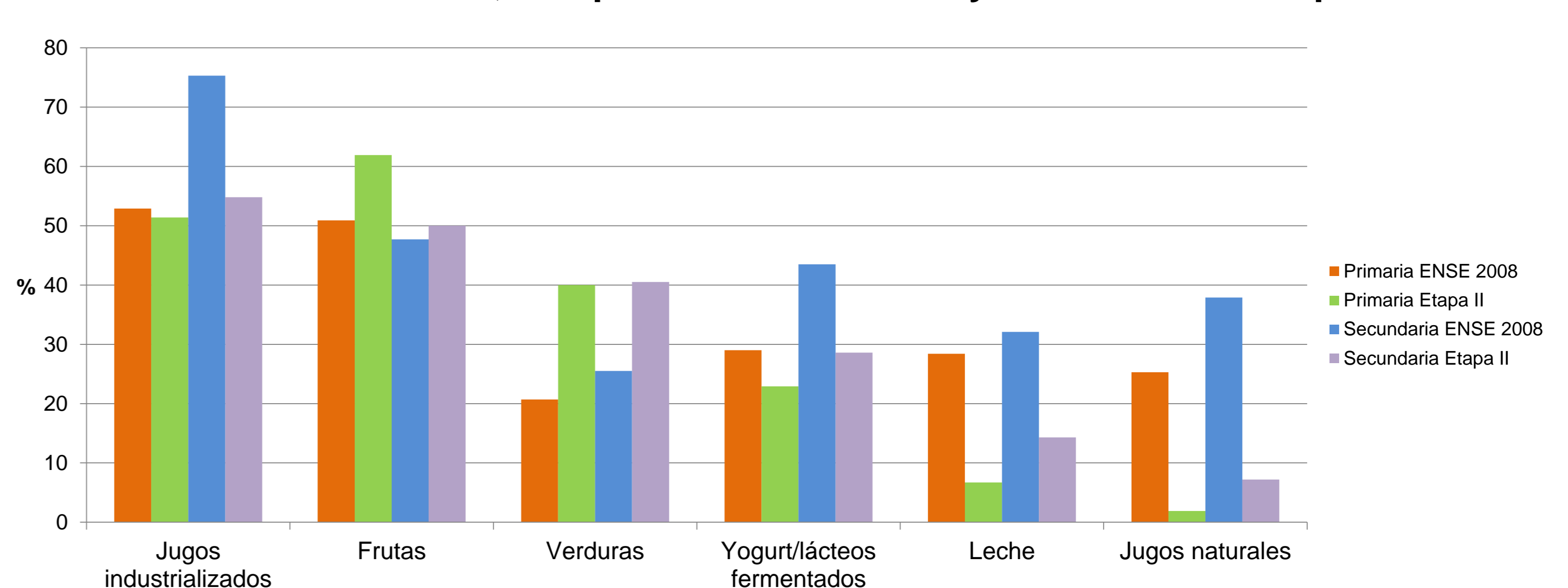
Gráfica 1. Disponibilidad de alimentos en los establecimientos de consumo escolar



Gráfica 2. Disponibilidad de alimentos en los establecimientos de consumo escolar, comparación ENSE 2008 y Lineamientos Etapa II



Gráfica 3. Disponibilidad de alimentos en los establecimientos de consumo escolar, comparación ENSE 2008 y Lineamientos Etapa II



## V. Discusión

- Una disponibilidad importante de preparaciones no fritas así como de frutas y verduras refleja que los Lineamientos han funcionado para promover su acceso. Sin embargo, todavía es un reto disminuir la disponibilidad de pastelillos, dulces y confites, tomando en cuenta se espera su consumo sea esporádico
- Los cambios más importantes en comparación a la ENSE 2008 son la disminución de bebidas azucaradas, preparaciones fritas y botanas. Por el contrario, aumentó la disponibilidad de agua simple y verduras. En general, se observa una mejor implementación de los Lineamientos en escuelas primarias en comparación con las escuelas secundarias
- El tipo de evaluación no permitió determinar con exactitud el porcentaje de alimentos que cumplen con los Lineamientos; sin embargo, la distribución de la oferta por categoría de alimentos permite tener un panorama general del cumplimiento.
- El principal reto que persiste para el cabal cumplimiento de los Lineamientos es el establecimiento de mecanismos de legislación para su supervisión y sanción en caso de incumplimiento

## Agradecimientos

Secretaría de Educación Pública, por el financiamiento otorgado para la realización de la evaluación