

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN URUGUAY



Figura 2 **Beneficiarios de la alimentación escolar alrededor del mundo**



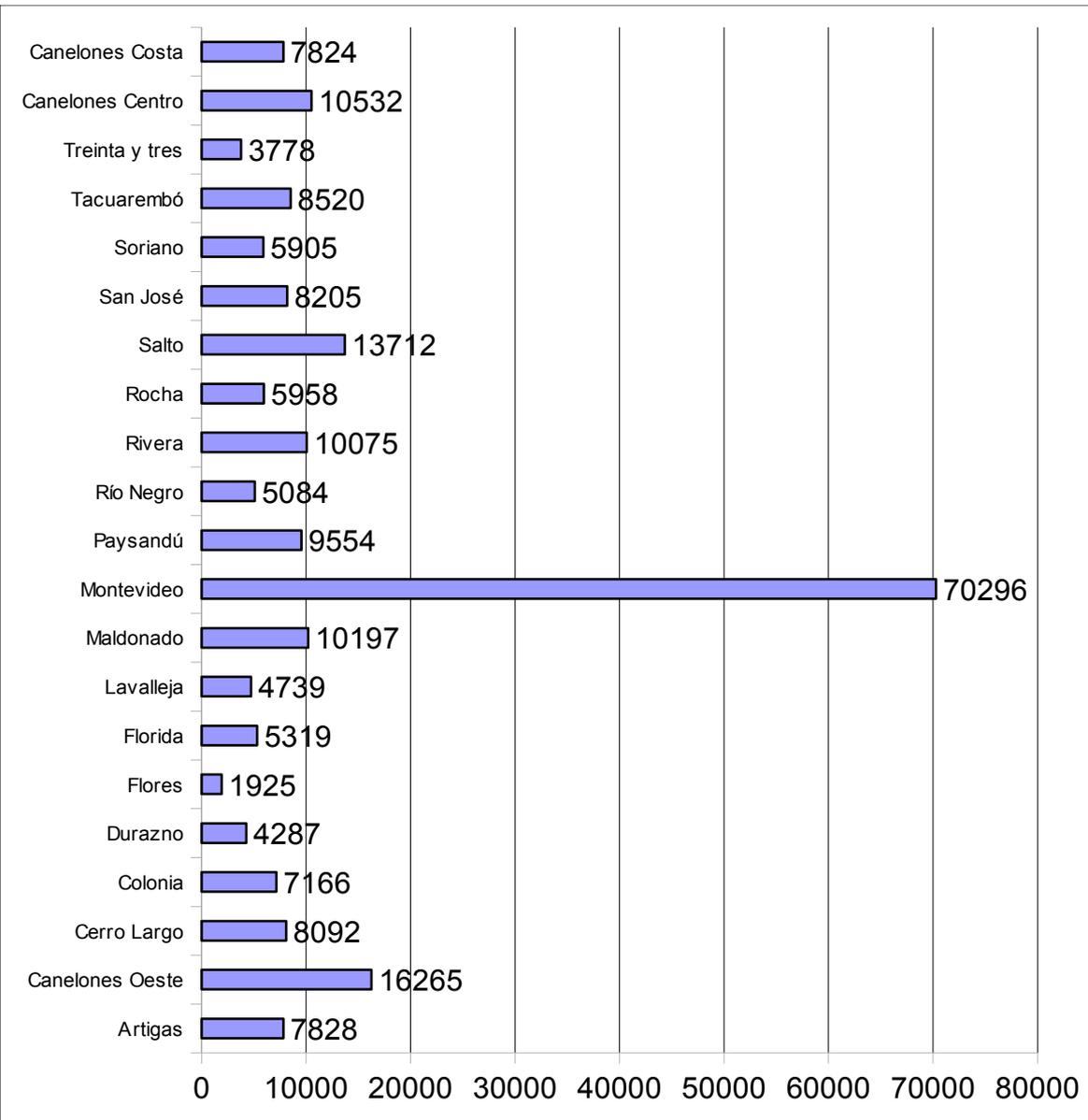
Fuente: Encuesta de alimentación escolar a nivel mundial del PMA, estudios de caso, publicaciones y otras fuentes. N=169 países.



98% de las Escuelas públicas en todo el territorio nacional

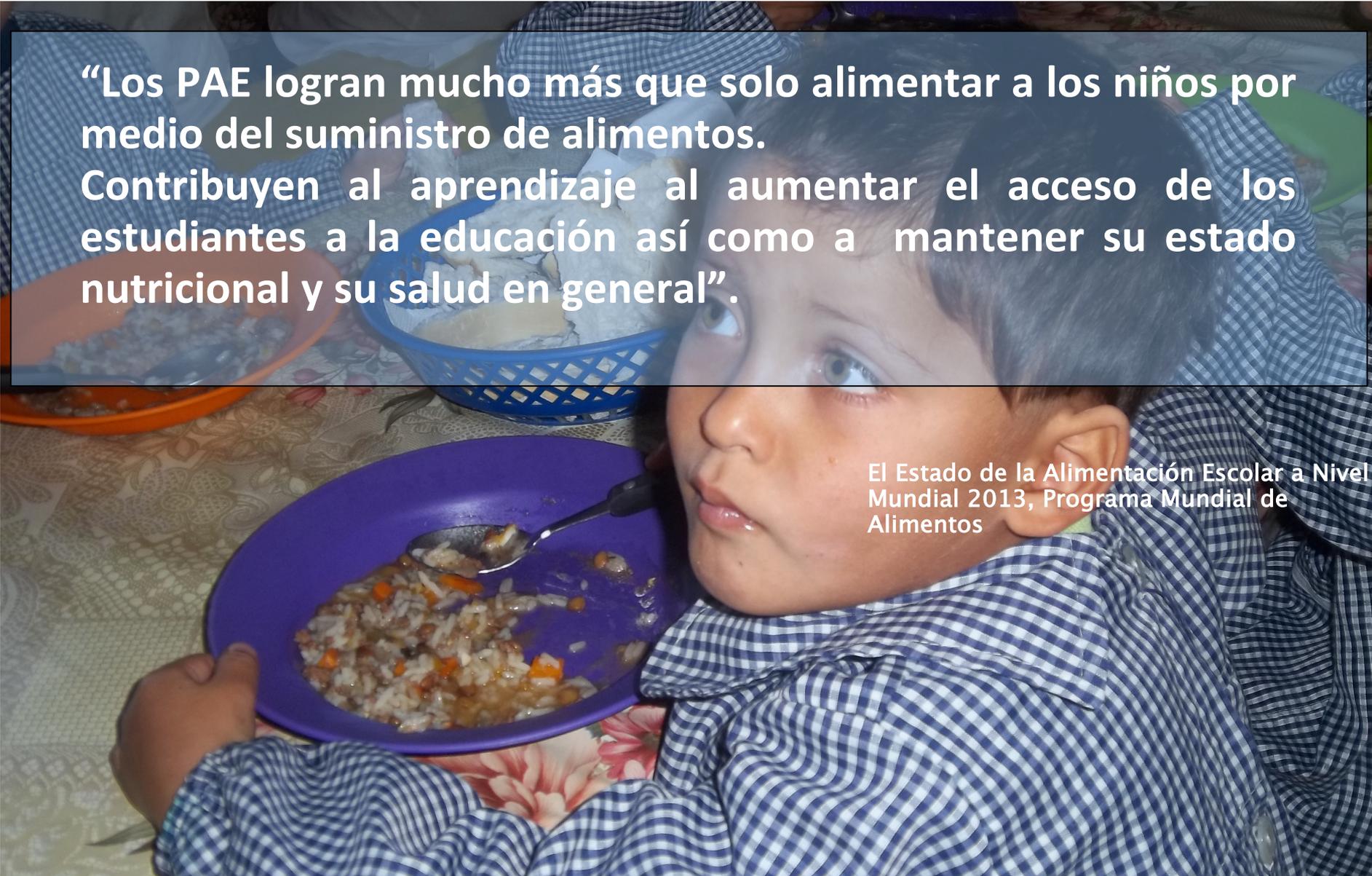
279.857 servicios diarios

COBERTURA



DEPARTAMENTO	SERVICIOS
Artigas	80
Canelones Oeste	122
Cerro Largo	119
Colonia	136
Durazno	88
Flores	35
Florida	102
Lavalleja	91
Maldonado	91
Montevideo	264
Paysandú	100
Río Negro	67
Rivera	126

Programas de Alimentación Escolar



“Los PAE logran mucho más que solo alimentar a los niños por medio del suministro de alimentos. Contribuyen al aprendizaje al aumentar el acceso de los estudiantes a la educación así como a mantener su estado nutricional y su salud en general”.

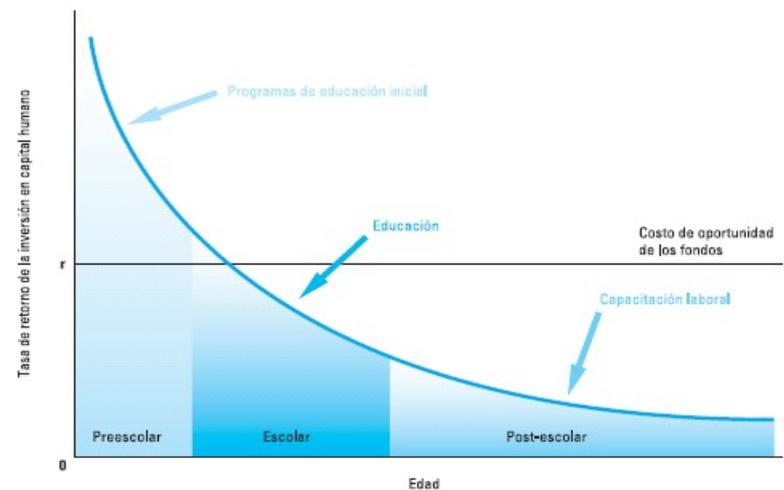
El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial 2013, Programa Mundial de Alimentos

El estado nutricional de los niños en edad escolar impacta su desarrollo físico, su salud y su potencial cognitivo y de aprendizaje; afecta, por consiguiente, su asistencia a la escuela y sus logros educativos.

Desnutrición: afecta el crecimiento y el desarrollo mental en el niño, a lo largo del curso de vida disminuye el desarrollo del capital humano y aumenta el riesgo de enf. crónicas.

Sobrepeso y Obesidad: consecuencias inmediatas y a largo plazo en la salud física, emocional y social

GRÁFICO 15: TASAS DE DE RETORNO DE LA INVERSIÓN EN CAPITAL HUMANO



Fuente: Heckman (2007).

FINANCIACIÓN Y GASTOS DEL PAE

Inversión mundial: **75 mil millones dólares/año**



368 millones de estudiantes/día

PAE en Uruguay:

- Es el Programa Alimentario que más niños atiende y más dinero invierte en el país.
- Gasto aproximado de U\$S 300.000 diarios sólo en alimentos.
- Se financia por medio del Impuesto de Primaria.

La población Uruguaya, contribuye a la mejora de la alimentación de los preescolares y escolares del país.

OBJETIVO DEL PAE URUGUAY

Contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar como condición indispensable para el aprendizaje , considerando además situaciones de riesgo.

Tres funciones fundamentales:

Alimentación saludable

Protección social, disminuir vulnerabilidades, reduce costos del hogar, mejora rendimiento, facilita asistencia

Educación alimentario- nutricional

Capacitación a manipuladores
Instancias educativas con niños,
docentes y familias

Socialización

Adquisición de hábitos relacionados con la alimentación, que influyan positivamente en la salud.

Antecedentes PAE en Uruguay

Escuelas
“al aire
libre” copa
de leche

1920

Se centraliza la
dirección del PAE
a la División Salud
y bienestar de la
ANEP

1951

Creación del
Impuesto de
Primaria para
financiar gastos de
alimentación

1986

Surge el
programa
de leche
escolar

2003

Nueva
modalidad
de
alimentación
Semi
tercerizado

2013

1930

Se extiende
a escuelas
comunes

1983

Partidas de
alimentación,
combustible y
limpieza

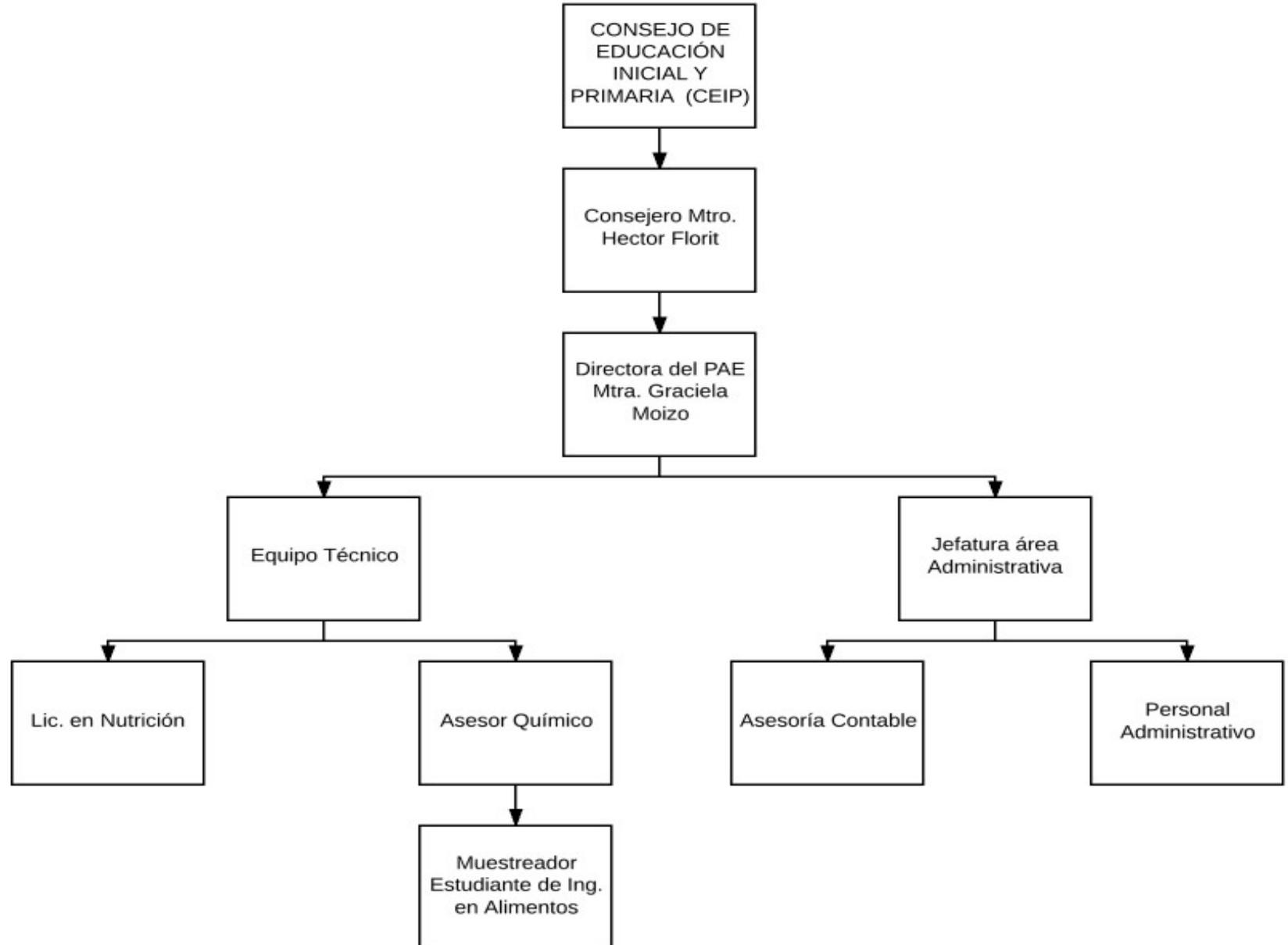
1998

Comienzan a
tercerizarse
algunos
servicios

2008

Todos las Insp.
del País
cuentan con Lic.
Nut

ORGANIGRAMA DEL PAE



POBLACIÓN DESTINATARIA

Preescolares
Escolares
Ciclo básico (en algunas escuelas)

Durante todo el año lectivo

Vacaciones de verano: Programa Educativo de Verano

Vacaciones durante el año lectivo: Servicios de alimentación
por zona geográfica

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

Tiempo completo: Desayuno + Almuerzo + Merienda

Tiempo extendido: Almuerzo + Desayuno/Merienda

Comunes: Almuerzo y/o Desayuno/Merienda

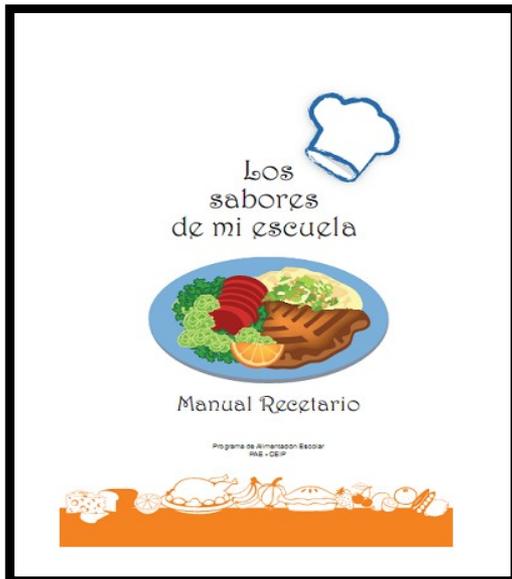
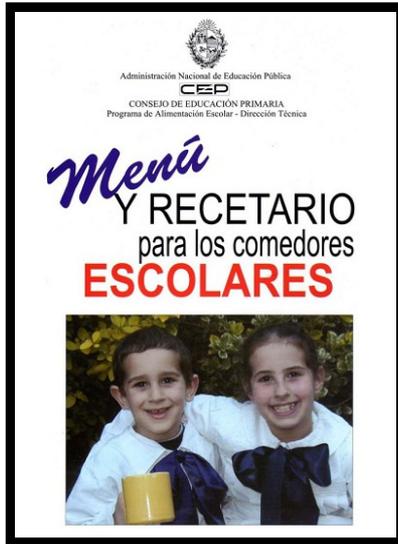
Rurales: Almuerzo y/o Desayuno/Merienda

Colonias e internados: Desayuno + Almuerzo + Merienda + Cena

La cobertura se ha ampliado, acompañando las políticas educativas de extensión del horario escolar.

El criterio de inclusión de acuerdo a solicitudes de las familias.

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

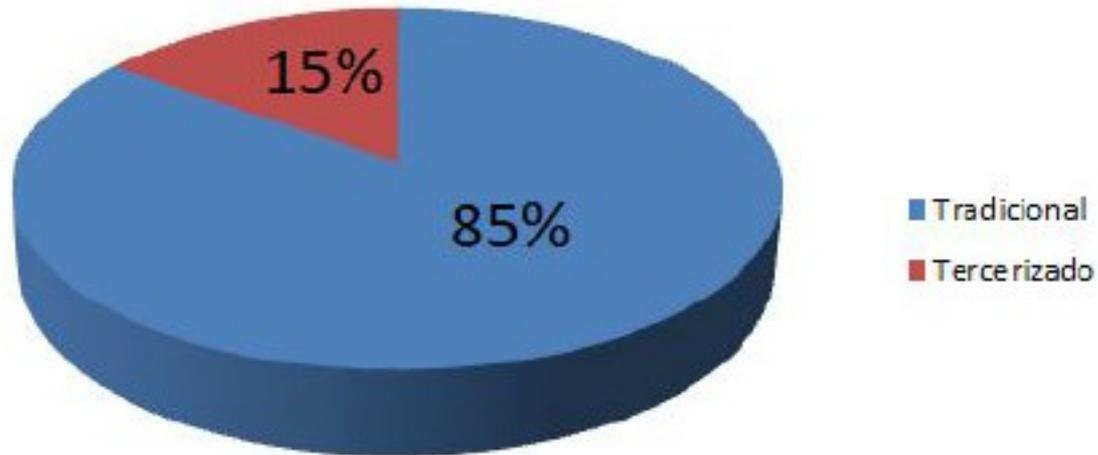


		% del VCT cubierto	Aporte calórico diario
Almuerzo		35 %	630 Kcal
Almuerzo + 1 Copa de leche	1	55 %	1000 Kcal
Copa de leche		20 %	360 Kcal
Almuerzo + 2 copas de leche	2	70 %	1260 Kcal

SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN

Tradicional

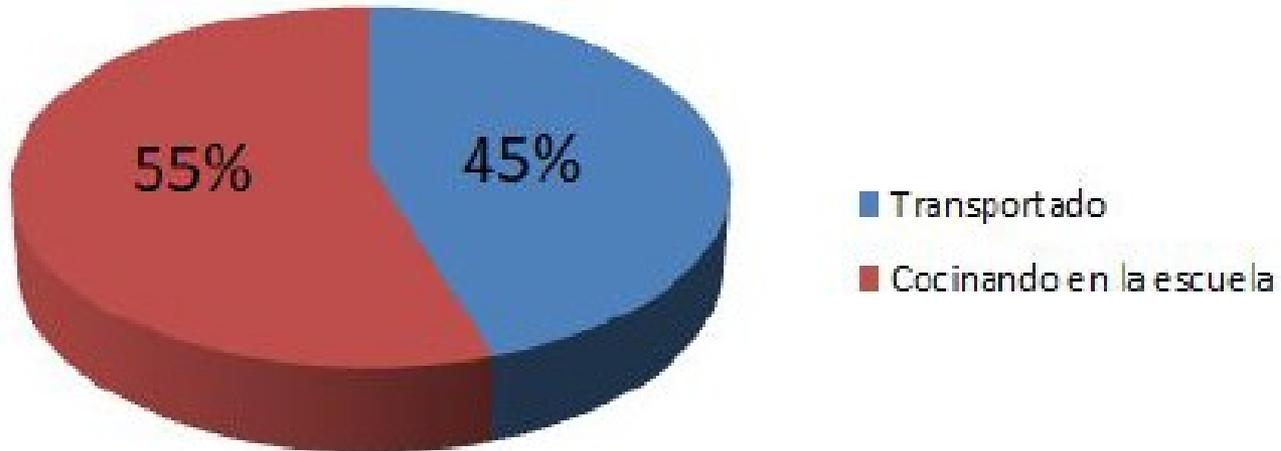
Tercerizado



MODALIDAD TERCERIZADO

Transportado

Cocinando en la escuela



CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ



ESTACIONAL

**ADECUADO A RECURSOS
ECONÓMICOS, HUMANOS
Y MATERIALES**

REGIONAL

¡DISFRUTÁ DE LA COMIDA, COMÉ SANO Y MOVETE!

Una alimentación saludable, compartida y placentera nos da bienestar y si le sumamos actividad física en forma habitual nos sentiremos ¡mucho mejor!

Te mostramos los diferentes grupos de alimentos y en qué proporción los deberías consumir. Tratá de lograrlo a lo largo del día.



EVITÁ EN EL DÍA A DÍA PRODUCTOS COMO:

- Papas fritas
- Nuggets, panchos, hamburguesas y fiambres
- Refrescos, jugos artificiales y aguas saborizadas
- Snacks
- Alfajores y galletitas rellenas
- Helados y golosinas
- Caldos, sopas instantáneas y aderezos

Si estás lejos de esta meta recordá que con pequeños cambios ya se logran efectos positivos.

¿Qué vas a hacer hoy para acercarte a la meta?

- Disminución de sal y azúcar al cocinar.
- Aumento del consumo de pescado.
- Reducción frecuencia de alimentos ultraprocesados.
- Control de la calidad de las grasas utilizadas.
- Modificación de los métodos de cocción
- Mayor variedad y frecuencia de hortalizas, frutas y leguminosas.
- Incorporación de frutas y alimentos integrales en desayuno y merienda.
- Disponibilidad de agua

Estructura del menú ALMUERZO



630 Kcal

55% Hidratos de Carbono

15% Proteínas (60% AVB)

30% Grasas

37% IDR Hierro

55% IDR Zinc

18% IDR Calcio

Los escolares deben consumir una dieta variada y equilibrada, lo que asegurará que estén incorporando todos los nutrientes que necesitan.

Estructura de desayunos y meriendas

LÁCTEO

+

PANIFICADO O
SUSTITUTOS

+

FRUTA

360 Kcal

63% Hidratos de carbono

12% Proteínas (72% AVB)

25% Grasas

25% IDR Calcio

20% IDR Hierro

Se recomienda que el desayuno sea consumido antes de la hora de entrada a clase, para contribuir al desarrollo de todas las potencialidades del niño a lo largo de la jornada escolar





Administración Nacional de Educación Pública
CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA

SECRETARÍA GENERAL

C I R C U L A R N°10

Montevideo, 20 de febrero de 2017.

Señor Maestro-Inspector y/o Jefe de Oficina:

Para su conocimiento y efectos, cumpelenos transcribir a usted la Resolución N°4- Acta N°7, adoptada por el Consejo de Educación Inicial y Primaria, en Sesión del día de la fecha:

“VISTO: estos antecedentes relacionados con el relevamiento realizado por el equipo técnico del Programa de Alimentación Escolar, de los horarios de prestaciones de Copa de Leche y Almuerzo en Escuelas de todo el país.

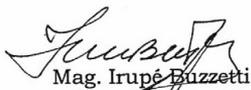
EL CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA, RESUELVE:

1°.- Recomendar que en todos los Servicios de Alimentación Escolar se atiendan los aspectos técnicos mencionados en los Considerados de la presente, procurando:

- a) brindar el desayuno tempranamente y no más tarde de la hora de ingreso a las clases,
- b) distanciar las ingestas de alimentos de acuerdo a las recomendaciones dadas, dentro de lo posible teniendo en cuenta las características edilicias de cada centro educativo,



Dra. Silvia Suárez
Secretaria General



Mag. Irupé Buzzetti
Directora General

GUÍA PARA LA *Planificación del menú escolar*

Al momento de instrumentar el menú escolar es importante que tenga en cuenta los siguientes aspectos:

<p>Planificación: semanal o quincenal, tomando como base el menú propuesto en el recetario "Los sabores de mi escuela" (disponible en http://ceip.edu.uy/documentos/2014/pae/menu2014.pdf), para determinar las necesidades de alimentos, las cantidades de los mismos y para lograr una propuesta equilibrada sin improvisar. Al mismo tiempo esto contribuye a controlar los costos.</p>	<p>Recetas: acostumbrarse a utilizar el recetario escolar. Si se cree oportuno instrumentar nuevas preparaciones es necesario solicitar asesoramiento técnico previo al Programa de Alimentación Escolar.</p>	<p>Estacionalidad en el diseño de los menús: es importante que el menú esté en concordancia con las estaciones del año, seleccionando las preparaciones adecuadas para cada estación.</p>	<p>Propuesta Apetecible: los menús deben ser atractivos además de saludables, reuniendo variedad de texturas, sabores, aromas y colores, dando atención a la forma de presentación del plato.</p>
<p>Condimentos: utilizar especias naturales o desecadas (perejil, ajo, orégano, ají, albahaca, tomillo, laurel) para potenciar los sabores y los aromas. ¡Cuidado con la sal! Respetar las proporciones indicadas en el recetario escolar es fundamental para conservar las características saludables del menú.</p>	<p>Hidratación: el comedor escolar es un momento propicio para promover el consumo de agua en los niños. Por eso se recomienda que esté siempre accesible en el comedor.</p>	<p>Combinación equilibrada de nutrientes: es importante que todos los grupos de alimentos formen parte del menú escolar. Abajo se indica la frecuencia recomendada de cada grupo.</p>	

GRUPOS DE ALIMENTOS

CARNES



2 a 3 VECES POR SEMANA

LEGUMINOSAS



1 VEZ POR SEMANA

PAN



DIARIA

ACEITE (CRUDO)



1 a 2 VECES POR SEMANA

VERDURAS



CRUDAS o COCIDAS.
DIARIA

FRUTA FRESCA Y DE ESTACIÓN



3 VECES POR SEMANA



1 VEZ POR SEMANA

CEREALES o TUBÉRCULOS (PURÉ, MASAS, POLENTA, PASTA, ARROZ)



DIARIA

POSTRES DE LECHE



2 VECES POR SEMANA



















- Análisis Microbiológicos
- Análisis composición química
- Evaluación sensorial
- Control de gastos (Rendiciones de cuentas)
- Supervisión de calidad higiénico sanitaria y nutricional
- Gestión de la documentación.



Alimentación Saludable en Centros Educativos, 2013.

CIRCULAR 50 Contempla:

- Promover el listado de grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuadas del MSP
- Prohibir la publicidad
 - Salidas didácticas
- Venta de alimentos en el recreo
 - Tiempo completo



Administración Nacional de Educación Pública
CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA

SECRETARÍA GENERAL

C I R C U L A R N°50

Montevideo, 27 de mayo de 2015.

Señor Maestro-Inspector y/o Jefe de Oficina:

Para su conocimiento y efectos, cumpelenos transcribir a usted la Resolución N°1 – Acta Ext. N°49, adoptada por el Consejo de Educación Inicial y Primaria, en Sesión del día de la fecha:

“VISTO: lo establecido en la Ordenanza Ministerial N°116 de fecha 11 de febrero de 2014 del Ministerio de Salud Pública, relativa a la Ley N°19.140 de fecha 11 de noviembre de 2013, sobre “Alimentación Saludable en centros educativos”.

RESULTANDO: que en la misma se considera la necesidad de proteger la salud de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos educativos, tanto públicos como privados, de Educación de Primera Infancia, Inicial, Primaria y Media, mediante la promoción de hábitos alimenticios saludables y la prohibición de publicidad de todo alimento y bebida que no integre el listado recomendado por ese Ministerio.

CONSIDERANDO: I) las orientaciones y recomendaciones realizadas por el Equipo Técnico del Programa de Alimentación Escolar;

II) las atribuciones legales correspondientes al CEIP, quien debe garantizar la difusión y el cumplimiento de la citada norma en los centros educativos públicos y privados bajo su órbita de actuación;

III) que el Programa de Alimentación eleva propuesta de texto, solicitando su difusión y aplicación a nivel nacional;

IV) que la Inspección Técnica informa que el Acuerdo de Inspectores aprueba el texto presentado por el citado Programa;

V) que la División Jurídica no tiene observaciones que formular desde el punto de vista jurídico a la propuesta.

ATENCIÓN: a lo expuesto,

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA, RESUELVE:

1°.- Promover la aplicación del listado de Grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuadas, establecido por el Ministerio de Salud Pública (fójas 3 a

Información, comunicación y educación alimentaria nutricional (ICEAN)



- Más de **4000 auxiliares** capacitados en “Higiene y manipulación de alimentos”
- **1000 auxiliares** capacitados en “Importancia del menú escolar en la salud de los niños”
- Formación continua en servicio

85% CON CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Camino a la Inocuidad

?	?	?	?		?	?	?	?
?			LLEGADA		SALIDA			?
?								?
?								El queso saca los arillos antes de comenzar a cocinar. Retrocede 2 casilleros.
	No desinfecta la frida antes de servirlo. Retrocede 3 casilleros.							?
?	?	?	Esta lavada más mucho cocinar. Retrocede 3 casilleros.	Mantener la planta fija en excelentes condiciones de higiene. Avanza 6 casilleros.	?	?	?	?
								



2192 niños capacitados en
año 2017:

- Importancia del menú escolar
- Ley N°19140
- Guías alimentarias/alimentación
saludable





Taller de cocina
Teatro de títeres
Charlas
Juegos / Set MSP
Huertas



JUEGO NUTRIDIVERTIDO

	¿ No comiste todavía ninguna porción de frutas y hortalizas en el día? Retrocede 3 casilleros		¿
			¿
			¿
			¿
			¿
	SALIDA		¿
			¿
			¿

LLEGADA

Felicitación! Ya comiste las 5 porciones de frutas y hortalizas en el día!
Avanza 3 casilleros

Te mostramos los diferentes grupos de alimentos en qué proporción los deberías consumir. Trata de lograrlo a lo largo del día.

Ministerio de SALUD

ACTIVIDAD FÍSICA

SAL Y AZÚCAR

EVITA EN EL DÍA A DÍA PRODUCTOS COMO:

- Papas fritas
- Nuggets, panchos, hamburguesas y fiambres
- Refrescos, jugos artificiales y aguas saborizadas
- Snacks
- Alfajores y galletitas rellenas
- Helados y golosinas
- Caldos y sopas instantáneas y aderezos

Si estás lejos de esta meta recordá que con pequeños cambios ya se logran efectos positivos.
¿Qué vas a hacer hoy para acercarte a la meta?















1000 padres/familiares en año 2017:

-Funcionamiento del PAE/importancia del menú escolar

-ley 19140

-guias alimentarias/alimentacion Saludable





Taller de cocina
Charla / taller
Set MSP

Información, comunicación y educación alimentaria nutricional (ICEAN)

1222 docentes en año 2017:

-Funcionamiento del PAE/importancia del menú escolar

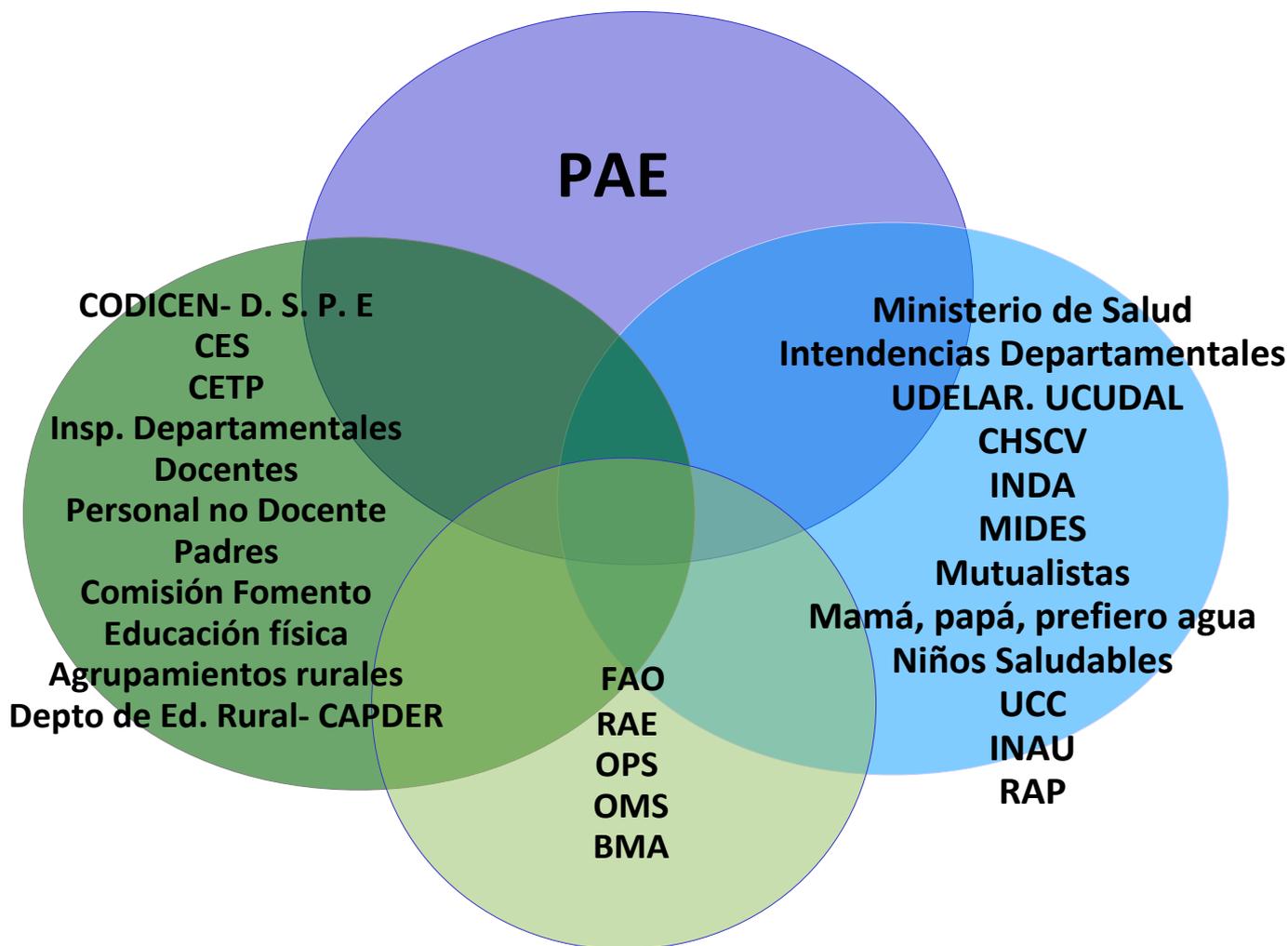
-Ley 19140

-Guías alimentarias/alimentación Saludable

Video conferencias
Talleres en salas docentes
Set MSP
Material Pag. Web CEIP



Alianzas intra e interinstitucionales Nacionales e Internacionales



Vigilancia nutricional/monitoreo 2018

Evaluación del PAE y monitoreo del estado nutricional de los niños de escuelas públicas y privadas en Uruguay



2 grandes
componentes

Evaluación del PAE con la finalidad de aportar insumos para revisar el diseño y la implementación de las políticas de alimentación escolar del CEIP.

Conocer la prevalencia de malnutrición de los niños que asisten a escuelas públicas y privadas de todo el país.

A group of children in school uniforms are seated at a long red table, eating a meal. They are looking towards the camera or each other. The table is set with white plates and bowls containing food. The background shows a brick wall and a window.

MUCHAS GRACIAS

Equipo Técnico del PAE

<http://www.ceip.edu.uy/programas/alimentacion-escolar>