

POR UN FUTURO SANO:

Análisis de la situación alimentaria y nutricional en centros educativos públicos



POR UN FUTURO SANO: ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS

es una publicación de el Centro para la Defensa del Consumidor (CDC) y Red Salvadoreña por el Derecho a la Educación, gracias al auspicio de Fundación Kenoli y Friederich Ebert Stiftung (FES-América Central)

Junta Directiva del CDC para el período 2013-2015

Irma Yolanda Nuñez
Presidenta

América Romualdo
Vicepresidenta

Gerardo Morales
Secretario

Antonio Elías Baños
Tesorero

Patricia Alfaro Mancía
Vocal

Margarita Posada
Gustavo de León
Suplentes

Danilo Pérez
Director Ejecutivo CDC

Edición y revisión

Danilo Pérez
Ernesto Urrutia

Investigación

Tania Tobar

Coordinación de la investigación

Ernesto Urrutia
Coordinador Jurídico-Social del CDC

Diseño y Diagramación

Mauricio Boulogne

Impresión

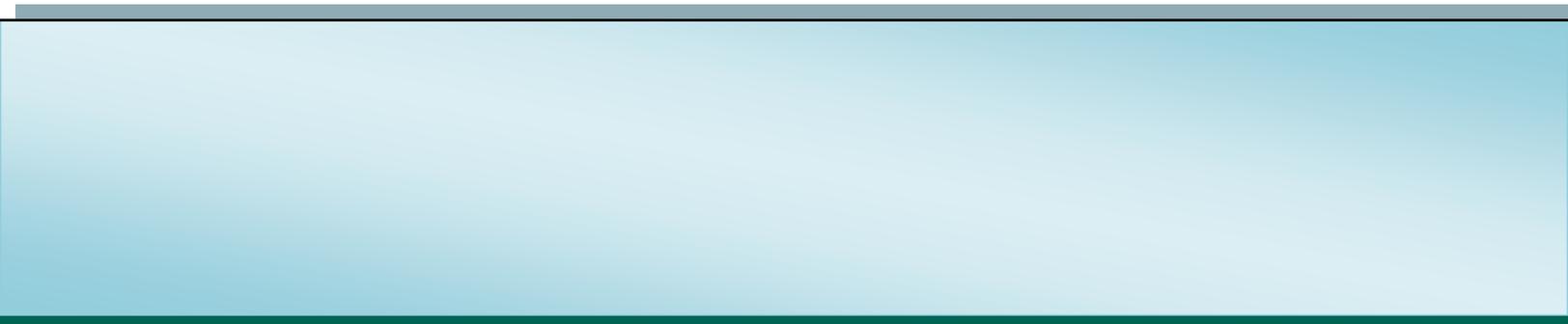
MC Impresores

Tiraje

2500 ejemplares

Los contenidos de esta publicación pueden ser utilizados o reproducidos total o parcialmente, siempre y cuando se cite la fuente.

San Salvador, marzo de 2014



Índice

Prólogo	5
Introducción	6
I. Antecedentes en la promoción de la alimentación saludable en la población infantil y adolescentes	7
1. Reconocimiento del Derecho a la Alimentación en el contexto internacional	7
1. Marcos legales en el contexto nacional	11
II. Impacto de la comida chatarra en el ciclo de vida	14
1. ¿Qué es la comida chatarra?	15
1. Consecuencias del consumo de comida chatarra.	17
III. Resultados de la investigación del Programa de Alimentación y Salud Escolar –PASE	21
1. Selección, herramientas y metodología de la investigación	22
2. Hallazgos de la investigación	26
2.1. Implementación de los componentes del PASE	26
a) Refrigerio Escolar	
b) Fortalecimiento de la comunidad educativa	
c) Huertos escolares	
2.2. Las tiendas escolares	28
2.2.1. Disponibilidad de alimentos	28
2.2.2. Consumo de alimentos en los centros escolares	31
2.2.3. Hábitos alimentarios de estudiantes	35
2.2.4. Situación Nutricional de Estudiantes	38
IV. Conclusiones	42
V. Recomendaciones	46
VI. Bibliografía	47

Prólogo

Cuando decidimos realizar esta investigación, fue con el propósito de observar los avances logrados en la promoción y educación alimentaria nutricional en nuestro país ya que ciertamente, al Centro para la Defensa del Consumidor -CDC-, el tema de la educación y la alimentación de los niños y las niñas no le es ajeno.

Desde mediados de los noventa, propusimos que el Ministerio de Educación incorporara como eje transversal dentro del currículo nacional, la educación para el consumo, producto del impulso que dimos a la existencia de la primer Ley de Protección al Consumidor -LPC- en el país. Entre otros derechos, se reconoció, el Derecho a la Educación en Materia de Consumo. Para ejercer este, el CDC produjo materiales educativos y desarrolló charlas y capacitaciones con la comunidad educativa en centros escolares públicos y privados.

Este contacto con docentes y estudiantes, nos permitió encontrar vacíos entre lo declarado en el currículo y la Ley. Nos dimos cuenta que muchas maestras y maestros, no contaban con las herramientas metodológicas y pedagógicas necesarias para la realización de este Derecho. Fue así que casi una década después, en el año dos mil cuatro elaboramos y presentamos la *“Guía de Educación al Consumidor, Propuesta Metodológica para la Programación Curricular”* para que los educadores contaran con una herramienta que les permitiera desarrollar sus contenidos, la cual, posteriormente, fue tomada como referencia en otros países de Latinoamérica por organizaciones de personas consumidoras, pero nunca por los gobiernos salvadoreños de la época.

Pero no sólo nos quedamos allí, y en el marco de la creación de la nueva Ley de Protección al Consumidor, que dio origen a la actual Defensoría del Consumidor, apoyamos la creación del Sistema Nacional de Protección al Consumidor, como una instancia de coordinación entre las entidades públicas del Estado y se estableció la obligación conjunta de la Defensoría y el Ministerio de Educación de promover la educación en materia de consumo.

Muchos años han transcurrido desde la primera LPC y ahora, con la globalización han aparecido nuevos productos y nuevas amenazas para las salvadoreñas y salvadoreños, entre ellas, la pandemia de la obesidad que aumenta cada vez más.

Por ello, las organizaciones de consumidores y consumidoras hemos estado actuando, en el ámbito nacional e internacional a fin de incidir para que los gobiernos desarrollen políticas y marcos normativos que realicen el derecho humano en una alimentación adecuada en beneficio de la población. En tal sentido, esperamos que esta investigación, sea un aporte al desarrollo de nuestra sociedad, permitiendo que fortalezcamos nuestras políticas e instrumentos legales a fin que nuestras niñas, niños, adolescentes y futuros ciudadanos, puedan crecer saludables y con una alimentación adecuada.

Danilo Pérez Montiel
Directo Ejecutivo CDC

Introducción

La presente investigación tiene por objeto contribuir a la reflexión en torno a los hábitos de consumo alimentario que actualmente nuestros niños y niñas y adolescentes están realizando. De tal forma, que tanto padres y madres de familias, así como las entidades públicas del Estado, sean sensibles y tomen las medidas necesarias para atacar un problema del nuevo siglo, la malnutrición.

Como es evidente, la malnutrición presenta dos caras. Por un lado la desnutrición y por otro, la obesidad. Más cierto es aún, que en las sociedades actuales esta última está cobrando más fuerza y vidas. La obesidad es una enfermedad que tiene graves consecuencias para la salud humana y en los costos del erario público.

Las causas de la malnutrición, son diversas pasando por factores socioculturales y económicos, entre otros. Por su parte la publicidad de las transnacionales de la industria alimentaria, contribuyen a ella promoviendo un consumo masivo de alimentos hipercalóricos especialmente en niños y niñas.

En este sentido, la investigación presenta como antecedentes, los esfuerzos que han realizado los Estados y organismos internacionales de las Naciones Unidas, en el ámbito internacional y nacional, para aportar a la salud humana en materia de alimentación.

De la misma forma, se hace un análisis conceptual sobre lo que actualmente se conoce como comida chatarra, visibilizando el impacto que tiene en el mundo y en El Salvador, pese a que la información es escasa en el país.

Hoy en día, la globalización ha avanzado con pasos agigantados, trayendo en algunos casos beneficios, pero por otro, afectaciones. Por ello, se hace necesario tomar medidas desde el ámbito micro al macro, para que se creen políticas, leyes, reglamentos y otras medidas, que contribuyan a que en El Salvador se traten de promover una alimentación saludable.

A partir de una muestra, en cinco centros escolares, se busca contribuir en El Salvador a la reflexión sobre una alimentación adecuada. Para ello, se observa los esfuerzos que se están realizando desde el Programa de Alimentación y Salud Escolar –PASE-.

I. Antecedentes en la promoción de la alimentación saludable en la población infantil y adolescentes.

1. Reconocimiento del Derecho a la Alimentación en el contexto internacional.

Para comprender la necesidad e importancia de una alimentación saludable, es necesario enmarcar la perspectiva del Derecho Humano a la Alimentación. En 1948 la Asamblea General de las Naciones Unidas, adoptó la Declaración Universal de los Derechos Humanos la cual en su artículo 25 establece que toda persona "...tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación...".¹

Si bien, la Declaración Universal de los Derechos Humanos no es vinculante para los Estados miembros del sistema de Naciones Unidas, el Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, adoptado por la Asamblea General de las Naciones Unidas en diciembre de 1966 y vigente desde enero de 1976, sí lo es, y en su artículo 11 plantea de manera trascendente el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada: "*Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia...*".²

Por su parte el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas, en su Observación General número 12 de 1999, profundiza en este derecho y establece que por parte de los Estados miembros "...deberán adoptarse medidas más inmediatas y urgentes para garantizar el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre y la malnutrición. El derecho a una alimentación adecuada es de importancia fundamental para el disfrute de todos los derechos...".³

En el año 2002, los Estados Miembros de la 55ª Asamblea Mundial de la Salud, solicitaron que se elaborara una estrategia para atacar el problema de las enfermedades no transmisibles, entre ellas la desnutrición, la obesidad y la diabetes, dado el impacto que estaban teniendo en los costos del sistema de salud.

Un año después en 2003 la Organización Mundial de Salud -OMS- y la Organización de las Naciones Unidas para la Infancia -UNICEF-, sumaron esfuerzos en la elaboración de la Estrategia Mundial para la Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, dicho documento hace un llamado a la promoción de una alimentación saludable en estas etapas, a fin de reavivar la atención que el mundo presta a las consecuencias de las malas prácticas de alimentación, en el estado nutricional, crecimiento, desarrollo y en suma la salud y la propia supervivencia de los lactantes y los niños pequeños.

¹ Organización de las Naciones Unidas (ONU). Recuperado de <http://www.un.org/es/documents/udhr/index.shtml>

² Organización de las Naciones Unidas (ONU). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Recuperado de <http://www2.ohchr.org/spanish/law/cescr.htm>

³ Naciones Unidas, Consejo Económico y Social. Cuestiones Sustantivas que se Plantean en la Aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Observación General 12, 1999. Ginebra, Suiza. Recuperado de <http://www.unhcr.org/cgi-bin/texis/vtx/refworld/rwmain/opendocpdf.pdf?reldoc=y&docid=47ebcce12>

Dos años después de la solicitud realizada por la 55ª Asamblea Mundial, en mayo de 2004, la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, aprobó la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud.

Nuevamente, en mayo de 2007, durante la 60ª Asamblea Mundial de la Salud, se le pidió a la Directora General de la Organización Mundial de la Salud que promoviese “...una comercialización responsable, incluida la elaboración de una serie de recomendaciones sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas entre los niños, con objeto de disminuir el impacto de los alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares libres o sal, en diálogo con todas las partes interesadas pertinentes, incluidas las del sector privado, velando por que se eviten los posibles conflictos de intereses”⁴.

Para la asamblea de mayo de 2008, la 61ª Asamblea Mundial de la Salud, aprueba un plan de acción para la Prevención y Control de las Enfermedades no Transmisibles: Aplicación de la Estrategia Mundial.

De esta forma, como producto de los avances obtenidos en el plan de acción , en mayo de 2010, la 63ª Asamblea Mundial de la Salud aprueba el Conjunto de Recomendaciones sobre la Promoción de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Dirigida a los Niños, las cuales tienen como finalidad el orientar los esfuerzos de los Estados Miembros para idear nuevas políticas o reforzar las existentes con respecto a los mensajes publicitarios de alimentos dirigidos a los niños, de entre las cuales se destacan las siguientes recomendaciones:

1. La finalidad de las políticas debe ser reducir el impacto que tiene sobre los niños la promoción de alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos de tipo trans, azúcares libres o sal.
2. **Dado que la eficacia de la promoción depende de la exposición y el poder del mensaje**, el objetivo general de **las políticas debe ser reducir tanto la exposición de los niños como el poder de la promoción** de los alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos de tipo trans, azúcares libres o sal.
3. Para lograr la finalidad y los objetivos de las políticas, los Estados Miembros deben considerar diferentes métodos, es decir, el progresivo o el integral, para reducir la promoción de alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos de tipo trans, azúcares libres o sal dirigida a los niños.
5. **Los entornos donde se reúnen los niños deben estar libres de toda forma de promoción de alimentos ricos en grasas saturadas**, ácidos grasos de tipo trans, azúcares libres o sal. Dichos entornos incluyen, sin carácter limitativo, **guarderías, escuelas, terrenos escolares, centros preescolares, lugares de juego**, consultorios y servicios de atención familiar y pediátrica, y durante cualquier actividad deportiva o cultural que se realice en dichos locales.
6. **Los gobiernos deben ser la parte interesada clave en la formulación de las políticas y aportar el liderazgo**, mediante una plataforma múltiple de partes interesadas, para la aplicación, la vigilancia y la evaluación. Al establecer el marco normativo nacional, los gobiernos pueden

⁴ Organización Mundial de la Salud (OMS). Recuperado de http://apps.who.int/gb/s/s_eb126.html

optar por asignar funciones definidas a otras partes interesadas, sin menoscabo de proteger el interés público y evitar los conflictos de intereses.

8. **Los Estados Miembros deben cooperar para poner en juego los medios necesarios para reducir el impacto de la promoción transfronteriza (de entrada y de salida) de alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos de tipo trans, azúcares libres o sal dirigida a los niños**, con objeto de que las políticas nacionales logren el máximo impacto posible.
9. **El marco normativo debe especificar los mecanismos de cumplimiento** y establecer sistemas para su aplicación. Esto debe incluir **definiciones claras de las sanciones** y podría incorporar un **sistema para la presentación de quejas**.
12. Se alienta a los Estados Miembros a **recabar la información existente sobre la magnitud, la naturaleza y los efectos de la promoción de alimentos dirigida a los niños dentro del territorio nacional**. Se les alienta asimismo a **apoyar nuevas investigaciones en esta esfera, especialmente las que vayan dirigidas a aplicar y evaluar políticas** para reducir el impacto sobre los niños de la promoción de alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos de tipo trans, azúcares libres o sal.

Estas recomendaciones, si bien es cierto no tienen un carácter vinculante, tampoco deben pasar desapercibidas por los Estados Miembros de las Naciones Unidas, especialmente cuando se trata de los mecanismos previstos para la realización del Derecho Humano a la Alimentación y el respeto de los derechos fundamentales de los niños y las niñas, los cuales en sí mismos son vinculantes para los Estados partes.

Considerando estos enormes avances en el ámbito internacional, es válido mencionar el análisis de Consumers Internacional –CI-, en cuanto a los Fundamentos respecto a la creación de un conjunto de recomendaciones:

"La Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño establece en su artículo tercero que en todas las medidas concernientes lo primordial será atender el interés superior del niño. Además, el artículo 24 declara que los Estados partes reconocen el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud y que los Estados partes adoptarán medidas que garanticen la plena aplicación de tal derecho, lo cual incluye combatir las enfermedades y la malnutrición en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados, y asegurar que todos los sectores de la sociedad, en particular los padres, niños y niñas, conozcan los principios básicos de la salud y la nutrición infantil, y tengan acceso a los mismos. También reconoce la importancia de un marco de cooperación internacional a fin de lograr la aplicación plena de este derecho; en particular, teniendo en cuenta las necesidades de los países en vías de desarrollo".⁵

⁵ Consumers International -CI- (2010). Recomendaciones de cara al código internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños y niñas. Recuperado de http://es.consumersinternational.org/media/296994/codigo_ci_alimentos_publicidad.pdf

Adicionalmente a todo este contexto internacional, vale la pena resaltar, tal y como lo plantea Consumers International –CI- (2008), que durante la reunión técnica de la Organización Mundial de la Salud, realizada en mayo de 2006, en Oslo-Noruega sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños, se llegó a la siguiente conclusión: **existe un sólido fundamento científico disponible, sustentado en diversas investigaciones, que vincula la promoción publicitaria de alimentos y bebidas con un régimen alimentario infantil precario.**

Recomendaciones de cara al código internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños y niñas

Fundamentos respecto a la creación de un conjunto de recomendaciones

Estrategia Mundial para la Prevención y el Control de las Enfermedades no Transmisibles
 La Estrategia Mundial para la Prevención y el Control de las Enfermedades no Transmisibles (EMNT) es el primer instrumento del sistema de salud mundial que establece un marco de acción para la prevención, el control y la atención de las enfermedades no transmisibles, sus factores de riesgo y sus complicaciones. El objetivo principal de la EMNT es reducir la morbilidad y la mortalidad por enfermedades no transmisibles y sus factores de riesgo, y mejorar la calidad de vida de las personas afectadas.

Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud
 La Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud reconoce el vínculo entre el consumo de alimentos no saludables, la inactividad física y el aumento de la obesidad y las enfermedades no transmisibles. El objetivo principal de la estrategia es promover dietas saludables y estilos de vida activos para prevenir y reducir la morbilidad y la mortalidad por enfermedades no transmisibles y sus factores de riesgo, y mejorar la calidad de vida de las personas afectadas.

Acciones de la Estrategia Mundial

- Promover el consumo de frutas, verduras, legumbres, cereales integrales y lácteos.
- Limitar la ingesta de sal, azúcar y grasas saturadas.
- Promover la actividad física y reducir el tiempo sedentario.
- Promover el consumo de agua potable.

Debido a estos riesgos, un mandato de salud pública es promover dietas saludables y estilos de vida activos para prevenir y reducir la morbilidad y la mortalidad por enfermedades no transmisibles y sus factores de riesgo, y mejorar la calidad de vida de las personas afectadas.

MARZO 2008

Recomendaciones de cara al código internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños y niñas¹

Recomendaciones de cara al código internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños y niñas

Propuesta de un modelo de código internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños y niñas

Prólogo
 Los Estados miembros de la Organización Mundial de la Salud:

- **DECLARAN** la intención de una propuesta política a fin de establecer un instrumento internacional que establezca la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (EMNT);
- **SIENDO CONSCIENTES** de los elevados porcentajes de enfermedades no transmisibles a nivel mundial, y la carga que suponen tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo;
- **RECONOCIENDO** que la prevalencia de las enfermedades no transmisibles es un problema a nivel mundial que continúa presentándose a un ritmo alarmante, y que el consumo de alimentos no saludables y la inactividad física son factores de riesgo importantes en cuanto a una respuesta eficaz, sostenible y equitativa;
- **PREOCUPADOS** por el impacto de las técnicas de comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas que afectan a los niños y niñas en gran medida, especialmente en los países en desarrollo;
- **AFIRMANDO** que una acción internacional es un factor de riesgo importante respecto a las enfermedades no transmisibles;
- **RECONOCIENDO** que la Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño establece el derecho de niños y niñas a gozar del nivel más alto posible de salud, a no ser explotados, y a disfrutar la importancia especial que todas las naciones de la sociedad, los padres o tutores, los familiares y el apoyo comunitario o familiar tienen en el desarrollo físico, mental y emocional de los niños y niñas;
- **CONVENCIDOS** de la importancia de garantizar que la comercialización de alimentos, en especial dirigida a los niños y niñas, no sea una herramienta explotadora o que afecte a los intereses y objetivos de los niños y niñas;
- **CONCORDANDO** que según la recomendación de la Reunión Técnica EMNT sobre la Comercialización de Alimentos y Bebidas No

2. Marcos legales en el contexto nacional.

Constitución de la República.⁶

La Constitución de la República es la norma primaria del marco jurídico en El Salvador y al hablar del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, si bien no está reconocido expresamente como tal, se destaca que el inciso tercero del artículo 1 establece la obligación del Estado de asegurar la salud de sus habitantes "... es obligación del Estado asegurar a los habitantes de la República, el goce de la libertad, la salud, la cultura, el bienestar económico y la justicia social.", asimismo, el artículo 35, manda a proteger la salud física, mental y moral de los menores; mientras que el artículo 65 procura la conservación y restablecimiento de la salud de los habitantes de la República; por su parte el inciso segundo del artículo 62 manda al estado a controlar la calidad de los productos alimenticios, mientras que el inciso segundo del artículo 101 ordena defender el interés de los consumidores.

Código de Salud.⁷

En materia de leyes secundarias, en 1988 fue aprobado el vigente Código de Salud, el cual otorga las competencias y prevé claramente un mecanismo para atender los problemas de malnutrición en El Salvador, sin embargo, debido a la falta de aplicación de la Ley por parte de los gobiernos de los últimos 25 años, dichas disposiciones han tenido una mínima implementación. Por una parte, en el artículo 52 plantea la obligación de prevenir la desnutrición y las deficiencias nutricionales específicas de la población en general y en los grupos vulnerables: niños pre-escolar y escolares, las mujeres embarazadas, madres lactantes y de ancianos. Mientras que el artículo 53 crea la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición con carácter permanente, y manda a los titulares de las carteras de salud pública, educación, agricultura y ganadería y de economía a que estudien la problemática alimentaria y nutricional del país y dicte las políticas necesarias para una mejor alimentación y nutrición del país; lo cual a la fecha es evidente que no se ha realizado.

Respecto a la calidad de los alimentos el artículo 82 del Código de Salud manda a emitir las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos; mientras que el artículo 85 establece la prohibición de elaborar, fabricar, vender, donar, almacenar, distribuir, mantener y transferir alimentos alterados, adulterados, falsificados, contaminados o no aptos para consumo humano. Finalmente el artículo 86 ordena al Ministerio de Salud Pública el deber de ejercer inspección y control de todos los aspectos de la elaboración, almacenamiento, refrigeración, envase, distribución y expendio de alimentos y bebidas; y el artículo 90 establece la obligación de retirar de circulación y destruir o desnaturalizar los alimentos nocivos para el consumo humano.

Sin embargo no fue hasta la creación de la Defensoría del Consumidor y la implementación en los últimos años de una campaña por el cumplimiento de la normativa técnica vigente, que se tienen algunos resultados hasta cierto punto efectivos en materia de eliminación de alimentos nocivos. Sin embargo esta actuación aún resulta insuficiente considerando la amplia gama de implicaciones que tiene la supervisión de la calidad de los alimentos, que no se limita a su fecha de vencimiento o contenido neto, sino también a sus propiedades nutricionales e inocuidad.

⁶Asamblea Legislativa (1983). Constitución. El Salvador. Recuperado de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/constitucion-de-la-republica>

⁷Asamblea Legislativa (1988). El Salvador. Código de Salud. Recuperado de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/codigo-de-saulud>.

Ley de Protección al Consumidor.

Como lo destaca el CDC (2013) respecto a la LPC. Al profundizar en materia de protección al consumidor, en agosto de 2005 fue aprobada la actual Ley de Protección al Consumidor y reformada en 2013, estableciéndose en el artículo 4 los derechos de las personas consumidoras, entre los cuales destacan: el derecho a recibir del proveedor la información completa, precisa, veraz, clara y oportuna que determine las características de los productos y servicios a adquirir, así como también de los riesgos o efectos secundarios, si los hubiere, y de las condiciones de la contratación; el ser protegido contra la publicidad engañosa o falsa; el ser educado e informado en materia de consumo y ser protegido contra los riesgos de recibir productos o servicios, que en condiciones normales o previsibles de utilización, pongan en peligro su vida, salud o integridad.

Por otra parte la LPC establece nuevamente la obligatoriedad del cumplimiento de la normativa técnica relativa a los alimentos, al señalar en el artículo 7 que los proveedores que desarrollen actividades de importación, producción, transformación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de bienes y prestación de servicios deberán, **para no arriesgar la vida, la salud, la seguridad de las personas y el medio ambiente**, observar las normas legales, reglamentarias o técnicas que se dictaren sobre la materia, así como facilitar el control, vigilancia e inspección de las autoridades competentes.

Finalmente el artículo 28 de la LPC establece que todo productor, importador o distribuidor de productos alimenticios, bebidas, medicinas o productos que puedan incidir en la salud humana o animal, deberá cumplir estrictamente con el Código de Salud; el mismo artículo 28 obliga a los proveedores a imprimir en el envase o empaque de los alimentos y bebidas la fecha de vencimiento, así como las reglas para el uso y riesgos de uso, exceptuando las golosinas, cuya superficie sea inferior a diez centímetros cuadrados, asimismo, establece que cuando se tratare de organismos genéticamente modificados destinados al uso directo como alimento humano o animal, deberá especificarse visiblemente en su empaque tal circunstancia.

En cuanto a la vigilancia del incumplimiento de la Ley de Protección al Consumidor el artículo 58 de la misma establece las competencias de la Defensoría del Consumidor, dándole los siguientes mandatos: "a) *Coordinar las acciones del Sistema Nacional de Protección al Consumidor...*; e) *Promover la educación y la formación permanente de los consumidores, realizando actividades de información, organización y orientación en materia de consumo...*; f) *Realizar inspecciones, auditorías y requerir de los proveedores los informes necesarios para el cumplimiento de sus funciones...*; j) *Velar por el cumplimiento de las normas obligatorias de seguridad, información, etiquetado, **calidad**, pesos y medidas de los bienes y servicios que se comercializan en el mercado...*; m) *Realizar y promover investigaciones en el área de consumo...*; finalmente, para el ejercicio de la facultad sancionadora, la Ley crea el Tribunal Sancionador el cual según el artículo 83 tiene las siguientes facultades: "a) Instruir los procedimientos sancionatorios en materia de protección del consumidor; b) Imponer las sanciones o resolver lo que corresponda; c) Ordenar al infractor, en los casos de afectación a intereses individuales, colectivos o difusos, la reposición de la situación alterada por la infracción, a su estado original..."

Otras leyes relacionadas a la alimentación infantil.

Por su parte, la Ley de Promoción, Protección y Apoyo de la Lactancia Materna⁸, tiene dentro de su objeto, establecer las medidas necesarias para promover, proteger y mantener la lactancia materna exclusiva, hasta los seis meses y lactancia prolongada hasta los dos años de edad, asegurando sus beneficios y aporte indispensable para la nutrición, crecimiento y desarrollo integral del lactante, así como regular la comercialización de sucedáneos de leche materna (Art. 1).

La Ley del Programa del Vaso de Leche Escolar⁹ tiene por objeto, proteger la salud física y mental de los niños y niñas en edad escolar mediante su buena nutrición, garantizando el consumo mínimo semanal de dos vasos de leche para cada niña o niño estudiante de parvularia y básica.

⁸ Asamblea Legislativa (2013). El Salvador. Ley de Promoción, Protección y Apoyo de la Lactancia Materna. Recuperado de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/ley-de-promocion-proteccion-y-apoyo-a-la-lactancia-materna>

⁹ Asamblea Legislativa (2013). El Salvador. Ley del Programa del Vaso de Leche Escolar. <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/ley-de-programa-de-vaso-de-leche>

II. Impacto de la comida chatarra en el ciclo de vida.

Al hablar del desarrollo integral de la personas, se debe tomar en cuenta, que este proceso afecta todo el ciclo de la vida misma, ya que la alimentación es el factor extrínseco más importante que determina el crecimiento y desarrollo del ser humano.

Estas razones fundamentan la importancia que en el ciclo de vida de las personas se procure una alimentación adecuada especialmente durante el embarazo de la madre, la infancia y la adolescencia, que le permita crecer con salud. Por tanto garantizar una buena nutrición debe ser un objetivo prioritario para la familia y el Estado.

La malnutrición tiene sus raíces extendidas hacia diferentes factores socioeconómicos fundamentados en problemas estructurales como la histórica inequidad de la sociedad, que es la causante de la falta de acceso físico y económico a una alimentación saludable, servicios de salud efectivos y oportunos, condiciones favorables de saneamiento ambiental, educación y estilos de vida saludable.

Además de estos factores estructurales propios, la malnutrición tiene encausada su perpetuidad como resultado de factores culturales, como las modas alimentarias, promovidas por las grandes corporaciones transnacionales, que comercializan la comida chatarra a través de sus campañas publicitarias que alientan el consumo desmedido de sus mercancías. Cerrando de esta manera el círculo vicioso heredado y crónico que sepulta a las personas en los hábitos de consumo no adecuados y las condena a vivir en una incertidumbre alimentaria, en muchas ocasiones permanente.

Como producto de este círculo vicioso, encontramos familias con altos contraste, existiendo dentro del mismo hogar, por un lado personas con desnutrición debido a una dieta baja en calorías, proteínas u otros nutrientes y por otra parte personas con obesidad debido al exceso en la ingesta de comida y baja actividad física. Dicho en otros términos, la doble carga de la malnutrición.

Estas dos cargas de la malnutrición, traen profundas consecuencia a diferentes niveles, a largo plazo, por una parte afecta el desarrollo económico y social del país a causa de la baja productividad y rendimiento, por otra parte genera enormes costos para el sistema de salud, y finalmente causa un daño directo en la persona debido a las deficiencias en su desarrollo físico, psicológico, mental e intelectual.

Según la Organización Mundial de la Salud, *"...en todo el mundo, más de 100 millones de menores de cinco años tienen insuficiencia ponderal; 165 millones sufren retraso del crecimiento, es decir, son bajos para su edad , lo cual es un mejor indicador para identificar la desnutrición crónica. Se estima que el 35% de todas las defunciones de menores de cinco años guardan relación con la desnutrición. Al mismo tiempo, unos 43 millones de menores de cinco años tienen sobrepeso o son obesos."*¹⁰

¹⁰ Organización Mundial de la Salud –OMS-(2013). *La OMS proporciona orientación acerca de la doble amenaza emergente que plantean la obesidad y la desnutrición.* Recuperado http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/obesity_undernutrition_20130605/es/

A corto plazo, el consumo regular de comida chatarra está asociado directamente con la aparición de alergias alimentarias y problemas en el sistema digestivo, principalmente por la gran cantidad de aditivos alimentarios en el mercado.

Hoy en día los trastornos alimentarios a consecuencia de una mala alimentación, sumado a las condiciones de estrés socioeconómicas, conllevan a una alta frecuencia de casos de gastritis y colitis, considerando que cada vez, es más joven la población que las presenta. Como uno de los síntomas inmediatos del alto consumo de irritantes alimentarios, así como el contenido de grasas, el reflujo gastroesofágico ha implicado a la población realizar ajustes en sus hábitos alimentarios y en el peor de los casos, a medicarse para contrarrestar las consecuencias.

1. ¿Qué es la comida chatarra?

Para construir una definición de *comida chatarra* debemos conocer primero el origen de estos conceptos. La **comida**, según la Real Academia de la Lengua Española, se define como: "... *alimento. conjunto de cosas que se comen o beben para subsistir*". Mientras que define la **chatarra** como "*en aposición para indicar que lo designado por el sustantivo al que se pospone es de muy baja calidad*"¹¹

En 1963 la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y la Organización Mundial de la Salud, OMS, crearon la Comisión del Codex Alimentarius, como el organismo técnico encargado de desarrollar las normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos. Actualmente esta organización incorpora a 184 países, entre ellos El Salvador.

Por su parte, el Codex Alimentarius define **alimento** como "Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos"¹².

Considerando esta conceptualización actual, la definición propuesta por el Codex Alimentarius, no distingue los alimentos procesados de los no procesados, y por ende incluye en este grupo toda la gama de alimentos considerados como chatarra.

El término compuesto "**comida chatarra**" proviene del término en inglés "Junk Food" utilizado acuñado por primera vez por Michael Jacobson, director del American Center for Science in the Public Interest de los Estados Unidos en 1972, y lo define como "cualquier comida con alto contenido de grasas, sal y azúcar".¹³

Coloquialmente, el término comida chatarra es asociado a los alimentos hipercalóricos, de escaso valor nutritivo y que puedan o no contener sustancias nocivas para la salud, como los aditivos alimentarios.

¹¹ Real Academia de la Lengua Española. Diccionario de la Lengua Española. Recuperado de <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

¹² Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). *Definiciones para los Fines del Codex Alimentarius*. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm>

¹³ British Broadcasting Corporation. *Is this what you call junk food?* Recuperado. http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/magazine/6187234.stm

Como señala el CDC (2008). Es un hecho que la industria de los alimentos agrega elevadas cantidades de azúcar, sal, grasas saturadas, grasas trans, y gran número de aditivos alimentarios como preservantes, colorantes y saborizantes artificiales a la comida chatarra, los cuales, en la mayoría de los casos no aportan ningún valor nutricional y son agregados con el único objetivo de atraer el gusto de los consumidores, especialmente niños y niñas.

Para el caso de los aditivos alimentarios, según El Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC), aditivo alimentario es cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma, ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento con un fin "**tecnológico**" en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento, **la adicción es controlada**.¹⁴

Según la misma fuente, este tipo de alimentos poseen colorantes. Se han dado ocasionalmente reacciones a la tartracina E 102, un colorante artificial amarillo y a la carmina E120 o cochinilla roja en personas sensibles. Entre los síntomas que se asocian a los mismos están las erupciones cutáneas, la congestión nasal y la urticaria. La sensibilidad a estos aditivos alimentarios varía de una persona a otra.

El mismo Consejo Europeo ha señalado que en un estudio realizado en el año 2007, por investigadores de la Universidad de Southampton, se relacionó el aumento de la hiperactividad en niños con el consumo de mezclas de algunos colorantes alimentarios artificiales y del conservante benzoato sódico. Los resultados de este estudio mostraron que los niños y niñas que tomaron bebidas que contenían las mezclas de prueba, presentaban en algunos casos un comportamiento considerablemente más hiperactivo, lo cual provoca un déficit en la atención de los estudiantes.¹⁵

Además, señala que el Glutamato monosódico, compuesto por sodio y ácido glutámico, es un aminoácido que se encuentra de forma natural en alimentos ricos en proteínas, como la carne y los productos lácteos. El glutamato monosódico se emplea como saborizante o potenciador del sabor en comidas preparadas, en algunos tipos de comida china, y en determinadas salsas y sopas, y puede ser el causante de varios efectos secundarios, entre ellos dolor de cabeza y sensación de hormigueo en el cuerpo.

Por otra parte, el Consejo Estatal para el Control de los Recursos del Agua del Estado de California, al referirse a los nitratos, nitritos y sulfitos, los cuales son quizás los más nocivos y más difundidos aditivos alimentarios utilizados como preservantes en la mayoría de los alimentos procesados, enlatados y en productos cárnicos curados, indica lo siguiente:¹⁶

¹⁴ European Food Information Council –EUFIC-. INFORMES EUFIC. *Los aditivos alimentarios, junio 2008*. Recuperado de <http://www.eufic.org/article/es/page/BARCHIVE/expid/basics-aditivos-alimentarios/>

¹⁵ European Food Information Council –EUFIC-. *Los aditivos alimentarios, junio 2008*. Recuperado de <http://www.eufic.org/article/es/expid/review-aditivos-alimentarios/>

¹⁶ Consejo Estatal para el Control de los Recursos del Agua del Estado de California, División Calidad del Agua, Programa de Evaluación de Monitoreo Ambiental en Agua Subterráneas (2006). *Posibles Efectos en la Salud Relacionados con Nitratos y Nitritos en Agua de Pozos Privados*. Recuperado de http://cchealth.org/eh/small-water/pdf/nitrate_fact_sheet_pww_es.pdf

¿Cómo afectan al organismo los nitritos?

Los nitritos son de particular interés en la salud porque convierten la hemoglobina en la sangre a metamoglobina . La metamoglobina reduce la cantidad de oxígeno que se transporta en la sangre. Como resultado, las células no tienen suficiente oxígeno para funcionar adecuadamente en el organismo. A esta condición se le llama metamoglobinemia.

Los bebés y la metamoglobinemia

Los bebés tienen relativamente poca acidez en sus estómagos comparados con los estómagos de los adultos. Esto permite que crezcan las bacterias que pueden transformar rápidamente los nitratos en nitritos, que son los que causan la metamoglobinemia. En los bebés, a esta condición se le llama Síndrome del Niño Azul, porque la deficiencia de oxígeno causa que la piel del bebé se vuelva de un color azulado, particularmente alrededor de los ojos y la boca. Si no se atiende al bebé a tiempo, esta condición puede causarle la muerte.

¿Puede causar cáncer estar expuesto a nitratos?

Algunos estudios han mostrado que la falta de fibra en la dieta o el hecho de incluir alimentos con niveles elevados de nitratos/nitritos (como carnes ahumadas) pueden aumentar el riesgo de padecer cáncer estomacal.

2. Consecuencias del consumo de comida chatarra.

"¿Alguna vez se ha preguntado por qué al pensar qué comer, lo primero que se nos viene a la cabeza es una bolsa de papas fritas o una pizza? ¿Cuál es la explicación de toda esta dinámica de tentación casi irresistible? Según el estudio realizado por Michael Moss, reportero de New York Times y ganador del Pulitzer, Sal, azúcar, grasa: cómo los gigantes de la comida nos sedujeron, ... revela que la industria alimentaria ha realizado por años sofisticadas investigaciones científicas para lograr justamente eso, que esta comida sea casi irresistible. Estudios con imágenes cerebrales, modificaciones microscópicas y análisis sobre la mecánica de la boca han permitido hacer de la sal, el azúcar y la grasa ingredientes altamente seductores".¹⁷

:

El mismo estudio señala que mucha de esta comida chatarra está elaborada de tal manera que los aditivos alimentarios incorporados en ella pueden generar una adicción de manera similar al provocado por otros productos que degeneran en vicios como el alcohol, el tabaco o inclusive drogas como la cocaína, ya que todos ellos activan de igual manera los centros de placer y recompensa del cerebro.

Todo esto, sumado a la publicidad, que vende la imagen, sabor, olor y apariencia asociada a dichos productos como un "estilo de vida moderno", además de su disponibilidad casi inmediata, especialmente en los grandes centros urbanos, hacen de la comida chatarra uno de los peores vicios de la población, especialmente entre jóvenes, niños y niñas.

Por lo general la comida chatarra forma parte de la industria a gran escala, sin embargo la población ha adoptado estos productos e incluso son elaborados de manera artesanal, pudiendo clasificarse en este rubro debido a los ingredientes que los conforman y a los procesos de elaboración poco saludables como el uso en abundancia de grasas trans, aceites reciclados, azúcar, sal y productos procesados industrialmente, entre otros.

¹⁷ Diario La tercera (2013). *Comida Chatarra: Una adicción irresistible*. Recuperado <http://diario.latercera.com/2013/03/16/01/contenido/tendencias/26-132203-9-comida-chatarra-una-adiccion-irresistible.shtml>

Estas características propias destacan a estos alimentos, como de fácil acceso y consumo, ya que se encuentran en todas partes y la mayoría están listos para comer, lo cual para muchas personas es conveniente, fácil y práctico.

Por ello, es necesario la implementación de algún tipo de regulación que establezca medidas para, en primer lugar informar a la población sobre los perjuicios del consumo de la comida chatarra y la necesidad de una alimentación saludable y por otra parte, establecer medidas para facilitar el acceso físico y económico a alimentos saludables y limitar la disponibilidad de la comida chatarra.

Este impacto de la comida chatarra está teniendo consecuencias alarmantes. Según la OMS (2010): "La obesidad y el sobrepeso se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud". Señala que al 2010, alrededor de 40 millones de niños y niñas, menores de cinco años de edad, presentaban sobrepeso. En la actualidad el sobrepeso y la obesidad, están aumentando en los países de ingresos bajos y medianos, en particular en los entornos urbanos. En los países en desarrollo están viviendo cerca de 35 millones de niños con sobrepeso, mientras que en los países desarrollados esa cifra es de 8 millones. A partir de estas cifras alarmantes sobre la situación alimentaria en el ámbito mundial, la OMS ya señala la obesidad como pandemia.¹⁸

Esto nos lleva a confirmar el cambio desenfrenado de los patrones de alimentación, los cuales hoy en día se centran en el consumo de una dieta hipercalórica, pobre en micronutrientes y fibra; aunada a esto, el fomento de un estilo de vida sedentario consecuencia de la "modernización de las ciudades".

En tal sentido, el sobrepeso y la obesidad son un factor de riesgo importante en la incidencia y prevalencia de enfermedades no transmisibles. En el 2008 según la OMS las enfermedades cardiovasculares como la cardiopatía y accidente cerebrovascular, fueron las principales causas de defunción y de otras enfermedades o trastornos como la diabetes, los trastornos del aparato locomotor, en especial la osteoartritis y algunos cánceres principalmente del endometrio, de mama y de colon.¹⁹

La misma fuente, resalta que durante la infancia la obesidad genera dificultades respiratorias, existe un mayor riesgo de fracturas e hipertensión, y presentan marcadores tempranos de enfermedad cardiovascular, resistencia a la insulina y efectos psicológicos.

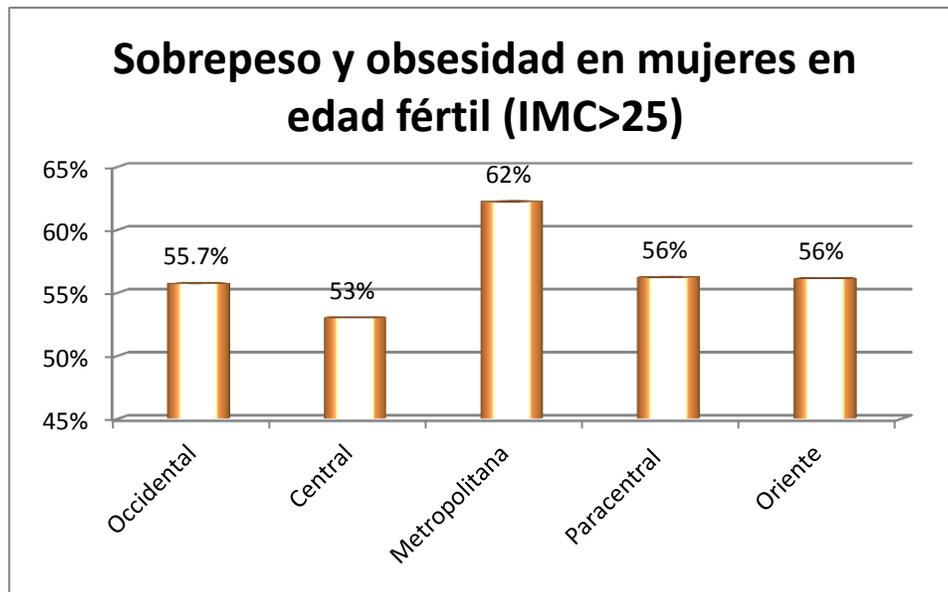
Por su parte, en el ámbito nacional, en El Salvador, los índices de sobrepeso y obesidad están al alza. Según la Encuesta de Salud Familiar -FESAL- (2009) realizada en el año 2008²⁰ reveló que un 57.2% las mujeres entre 15 y 49 años presentaban sobrepeso u obesidad. Y del total de estas mujeres, el 62% habita en el área metropolitana, mientras que el 56% reside en la zona paracentral y oriental del país. Estos datos llevan a la reflexión que la mayor concentración y gama de oferta de comida chatarra, está relacionado al incremento en el índice de obesidad en el área metropolitana.

¹⁸ Organización Mundial de la Salud, Nota descriptiva N° 311, Mayo 2012. Recuperado de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/index.html>

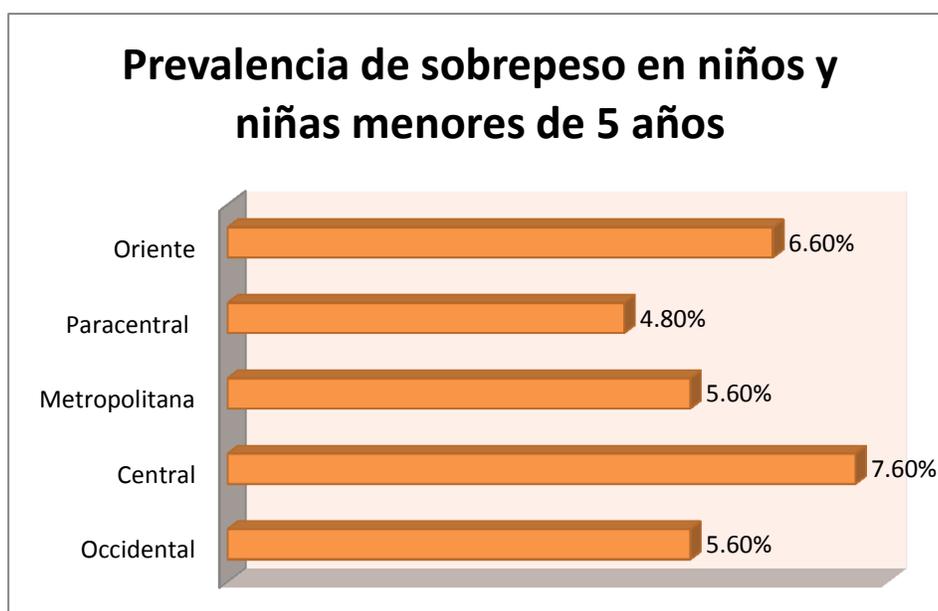
¹⁹ Organización Mundial de la Salud, Nota descriptiva N° 311, Mayo 2012. Recuperado de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/index.html>

²⁰ Asociación Demográfica Salvadoreña –ADS- (2009). Encuesta Nacional de Salud Familiar de 2008. Recuperado de <http://www.fesal.org.sv/2008/informe/final/espanol/descargas/InformeFinal/InformeFinal-FESAL2008.pdf>

La anterior deducción se refuerza al analizar la tendencia del incremento de la obesidad y el sobrepeso en el país. Según la misma fuente, en la comparación del año 2003 al 2008, el porcentaje de mujeres con sobrepeso u obesidad aumentó del 54.2% a 59.6% en todo el país, mientras que en el área urbana este incremento significó pasar del 58% al 63.3% de mujeres con sobrepeso u obesidad, y en el área rural pasaron del 50.3% al 55.8%.

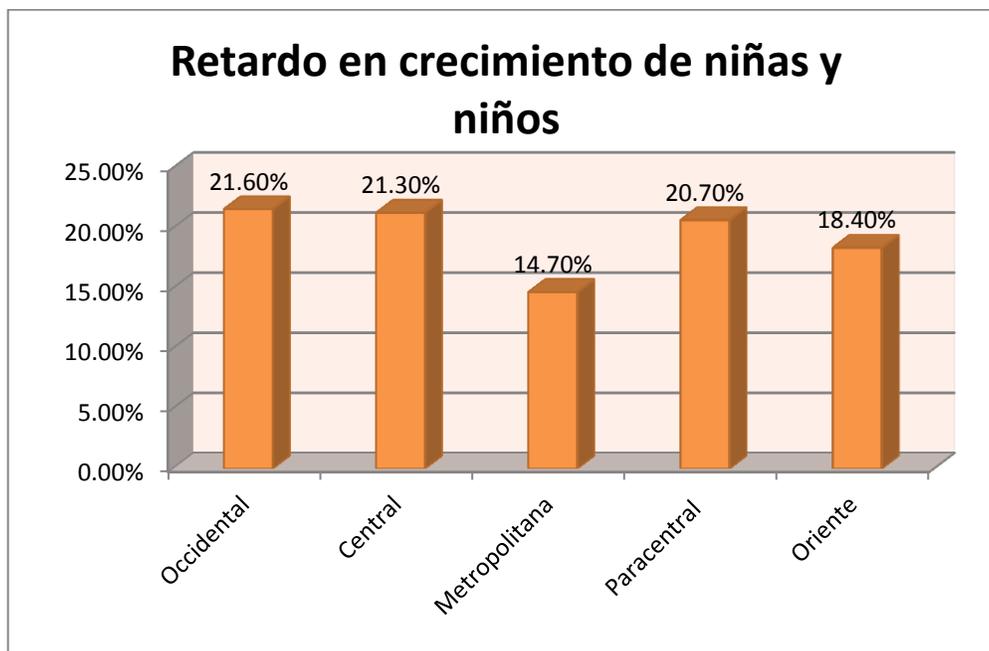


Similar situación, se observa en la prevalencia de sobrepeso u obesidad en las niñas y niños menores de cinco años. Para el caso, la zona central del país despunta con un 7.6% de sobrepeso y obesidad, mientras que en el total de país, en el periodo del 2003 al 2008, hubo un incremento en los casos pasando del 3.6% al 4.2%.



En contraste a los datos anteriores que revelan el problema de la obesidad, la encuesta también refleja los serios problemas de desnutrición que aún se viven en el país, los cuales actualmente se traducen en el retardo en la talla de las niñas y los niños y problemas en el aprendizaje, lo que también se denomina como desnutrición crónica.

Para el caso, hay que reconocer que en el periodo 2003 al 2008, los datos totales de desnutrición en el país bajaron, pasando del 18.9% al 14.5% respectivamente. Sin embargo, al comparar la información de las diferentes zonas del país, se siguen observando una alta prevalencia de desnutrición, especialmente en el en la zona occidental del país.



Ahora bien, en el contraste observado anteriormente, obesidad y desnutrición, aparece el otro gran problema que es el “hambre oculta”, que surge por las deficiencias de vitaminas y minerales. Como consecuencia resaltan las enfermedades de avitaminosis “A” y anemia por deficiencia de hierro. Dicho en otros términos, podemos encontrar niñas, niños y adolescentes, con sobrepeso u obesidad donde pueden coexistir estas deficiencias.

En El Salvador, la prevalencia de anemia en niñas y niños menores de cinco años, ha aumentado 3.1%, del año 2003 al 2008, según FESAL (2009). Al comparar la población de este segmento geográficamente entre la zona urbana y la rural, en el mismo periodo, la prevalencia en la zona urbana se incrementó en 4.6%, mientras que en la zona rural el incremento fue sólo 1.9%. Estas cifras llaman a la reflexión de lo que está sucediendo en la zona urbana del país, dado que ya no es exclusiva la relación entre pobreza y deficiencias de hierro y vitaminas.

III. Resultados de la investigación del Programa de Alimentación y Salud Escolar –PASE-.

La adecuada alimentación de la población ha sido una preocupación para los estados desde hace mucho tiempo, no obstante, es un hecho que en los últimos años, el tema cobrado protagonismo en las agendas internaciones, sobre todo, por el alarmante incremento en los índices de sobrepeso y obesidad de la población, especialmente entre niñas y niños.

Es por esta razón que el Centro para la Defensa del Consumidor -CDC-, ha querido contribuir a que la sociedad salvadoreña cuente con una radiografía de la situación alimentaria y nutricional en la que se encuentran la población estudiantil del sistema de educación pública nacional, reconociendo que la situación nutricional de los niños y niñas, no sólo depende del sistema educativo, sino también de otros factores o condicionantes externas como la familia y el entorno socioeconómico.

Por ello, se tomó como referencia del impactos de las políticas públicas en la nutrición y salud de la población, los esfuerzos que el Estado Salvadoreño está desarrollando con el Programa de Alimentación y Salud Escolar -PASE-. El cual, a todas luces, es un programa que tiene el potencial de incidir en la seguridad alimentaria de la población infantil del país.

En la introducción del documento del Programa de Alimentación y Salud Escolar –PASE- del MINED (s.f.), se señala que el programa inicia en 1984 como un apoyo del Programa Mundial de Alimentos, con el objetivo de incidir en el aumento de la matrícula, la asistencia y disminuir la deserción escolar.

Desde entonces esta iniciativa fue ampliándose poco a poco, y en el año 2009, el PASE se vuelve parte del Plan Social Educativo 2009 – 2014 "Vamos a la Escuela" como uno de sus programas insignia, ubicándose en la línea estratégica "Equidad en el acceso y permanencia en el sistema educativo".

En este marco, se realiza la expansión al área urbana, incrementando la cobertura de 4 mil 100 a 4 950 centros educativos, pasando de 875 mil estudiantes a 1 millón 310 mil, desde parvularia hasta noveno grado en la actualidad. Y desde agosto de 2009, el programa es financiado en su totalidad por el Gobierno de El Salvador.

A partir de estos cambios, el Ministerio definió como objetivo general del PASE el siguiente:

"Contribuir con la mejora del estado nutricional del estudiantado para propiciar condiciones de aprendizaje y permanencia en la escuela, por medio de la entrega de un refrigerio diario, con la participación de la comunidad educativa, fortaleciendo conocimientos, capacidades y practicas adecuadas de salud, alimentación y nutrición, así como la implementación de huertos escolares"

Componentes del programa

El Programa, tiene definidos 3 componentes principales:

- 1) **Refrigerio Escolar:** Se entrega a los centros educativos, una dotación de seis tipos de alimentos crudos: arroz, frijol, aceite, bebida fortificada, leche y azúcar; calculados proporcionalmente por una ración diaria para cada estudiante. El programa establece que la preparación de estos alimentos se hará con la colaboración de madres de familia.
- 2) **Fortalecimiento y Desarrollo de la Comunidad Educativa:** Se capacitan a directores, docentes, estudiantes, madres y padres de familia, en temas sobre Hábitos higiénicos en preparación y manipulación de alimentos; almacenamiento y conservación, de los alimentos; Normas Técnicas y Administrativas del PASE; y Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- 3) **Huertos Escolares:** A través de este componente, se promueve el cultivo de alimentos dentro de las escuelas o en terrenos aledaños a ellas; con el fin de incentivar la autosuficiencia y el trabajo productivo, y el enriquecimiento del refrigerio escolar.

Lineamientos básicos para el funcionamiento de Tiendas Escolares Saludables

Además, de los 3 componentes del programa, desde el PASE, el MINED (s.f.) ha socializado en los centros escolares, los “Lineamientos Básicos para el Funcionamiento de Tiendas Escolares Saludables”, en donde como parte de las actividades que el director o directora debe realizar se encuentran:

- Evitar la oferta de bebidas artificiales azucaradas, golosinas y otros alimentos procesados;
- Desalentar el consumo de golosinas o productos poco saludables, informando sobre los efectos dañinos en los niños y niñas por su consumo frecuente.

1. Selección, herramientas y metodología de la investigación.

El enfoque de la investigación es de tipo descriptivo, ya que a través de la misma se conocieron los procesos, funcionamiento y características del PASE en los Centros Escolares que forman parte del estudio, además la investigación es complementada con un análisis de las variables de peso y talla en niñas, niño y adolescentes. Referente a la población y muestra se consideró una población total de 2,152 estudiantes de cuatro centros escolares incluyendo un Instituto Nacional.

Dicha población, fue seleccionada teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- a) Implementación del PASE;
- b) Antecedentes de trabajo en otras investigaciones y
- c) Disponibilidad de colaborar.

Los centros escolares seleccionados fueron los siguientes:

Departamento	Municipio	Nombre del Centro Escolar
Ahuachapán	Tacuba	José Martí
La Libertad	Lourdes Colon	Arturo Ambrogi
San Salvador	Mejicanos	República de Perú
San Salvador	San Salvador	Instituto General Francisco Morazán
Cuscatlán	San Rafael Cedros	Florencia Rivas

A continuación se presenta la distribución de la población:

CENTROS ESCOLARES POR NIVELES DE EDUCACION																	
Nombre Centro Escolar	Departamento	Municipio	Población III Ciclo Educ. Básica									Población Educ. Media					
			7°			8°			9°			1° Año Bach. Gral.			2° Año Bach. Gral.		
			M	F	Tot	M	F	Tot	M	F	Tot	M	F	Tot	M	F	Tot
CE JOSE MARTI	AHUACHAPAN	TACUBA	77	72	149	69	47	116	46	44	90	0	0	0	0	0	0
CE ARTURO AMBROGI	LA LIBERTAD	COLON	131	134	265	146	125	271	124	114	238	0	0	0	0	0	0
CE FLORENCIA RIVAS	CUSCATLAN	SAN RAFAEL CEDROS	62	52	114	80	69	149	72	37	109	0	0	0	0	0	0
CE REPUBLICA DEL PERU	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	46	27	73	64	46	110	58	50	108	0	0	0	0	0	0
INSTITUTO NACIONAL GENERAL FRANCISCO MORAZAN	SAN SALVADOR	SAN SALVADOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	174	174	0	186	186

Para efectos de la investigación, se tomó una muestra proporcional por institución educativa, considerando una muestra de 383 estudiantes a partir de los cálculos estadísticos.

Para tal selección, se partió de la formula siguiente:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2(N - 1) + Z^2 \sigma^2}$$

Dónde:

n = el tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población.

σ = desviación estándar de la población, para la investigación toma el valor de 0.5, como valor constante.

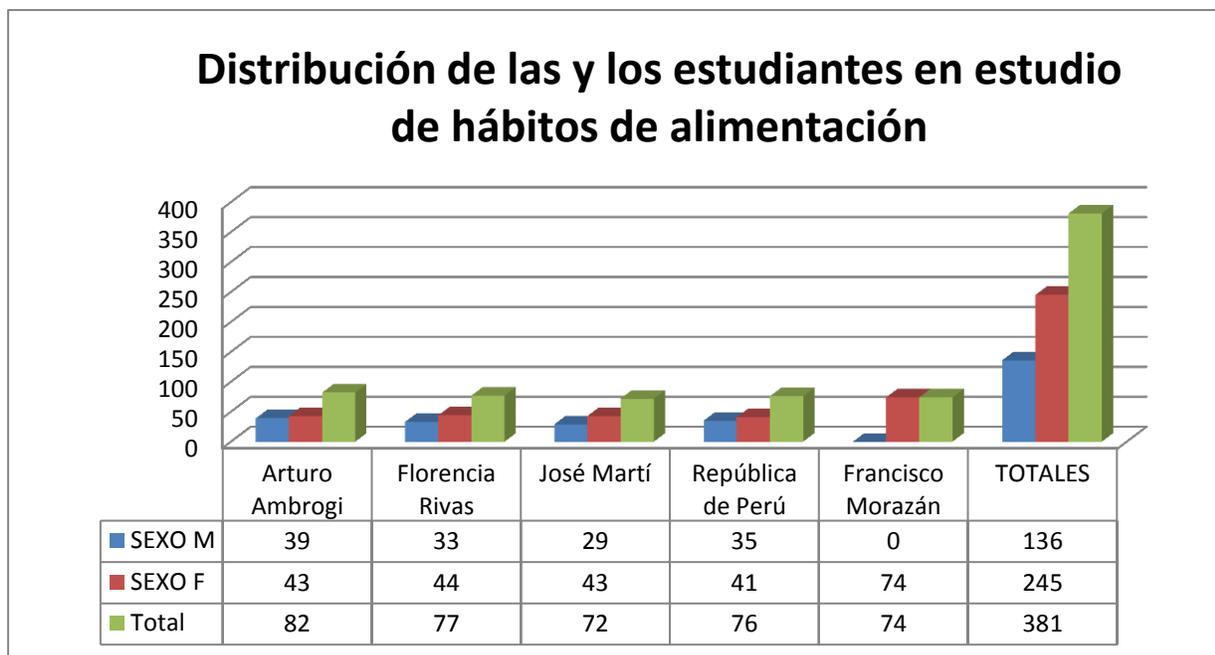
Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Para el caso, toma en relación al 92% de confianza equivale a 1.75

e = Límite aceptable de error muestral. En este caso, es del 9%.

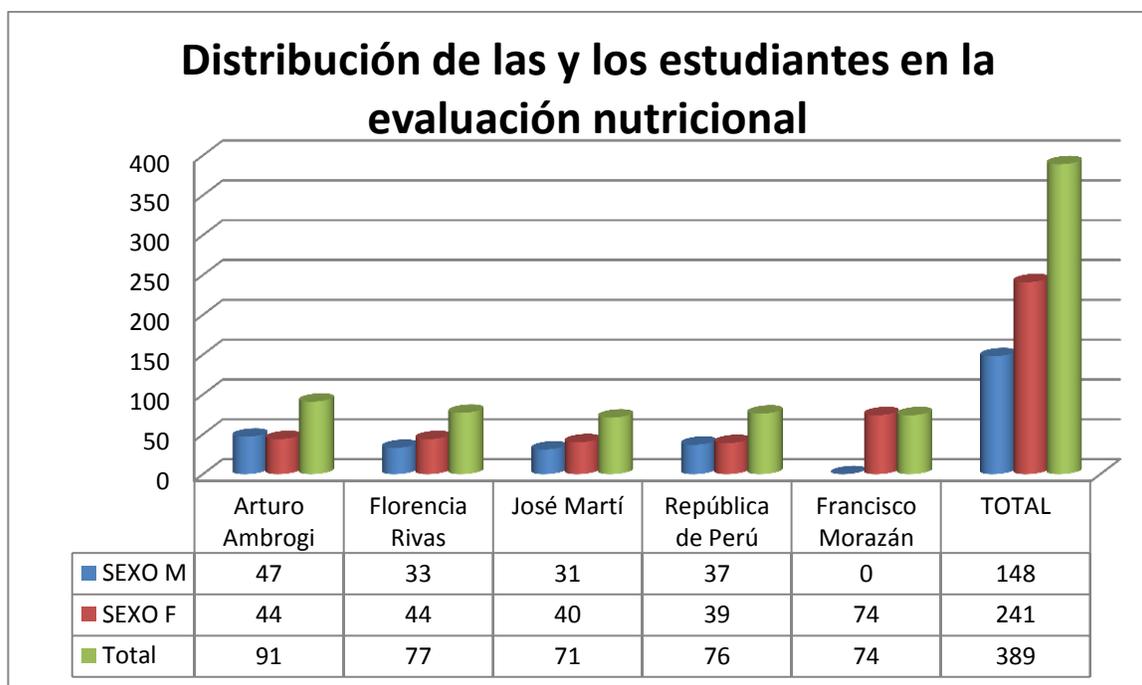
A continuación se presenta el cálculo específico para cada institución educativa:

INSTITUCIÓN	TAMAÑO DE LA POBLACIÓN (N)	NIVEL DE CONFIANZA (Z)	DESVIACIÓN ESTÁNDAR (σ)	ERROR MUESTRAL (e)	MUESTRA	REAL	DIFERENCIA (REAL - MUESTRA)
José Martí	355	1.75	0.5	0.09	75	71	-4
Arturo Ambrogi	774				85	91	6
San Rafael Cedros	372				76	76	0
República de Perú	291				72	74	2
Inst. Francisco Morazán	360				75	77	2
TOTAL	2164				383	389	6

En cuanto a la encuesta de hábitos de consumo 381 estudiantes contestaron satisfactoriamente la encuesta, además en la evaluación nutricional se registró un total de 389 estudiantes lo cual incrementó la muestra que se tenía prevista. A continuación se presenta la distribución de la muestra tomada en la evaluación de hábitos de alimentación:



En la evaluación nutricional se tomó una muestra de 389 estudiantes quedando la distribución de la siguiente forma:



Los instrumentos utilizados para desarrollar la investigación fueron: guía de observación a las tiendas escolares, para valorar la disponibilidad de alimentos dentro de los centros escolares; cuestionario de hábitos alimentarios dirigido a estudiantes; guía de entrevista dirigida a autoridades de los centros escolares, para indagar sobre el funcionamiento del PASE. Además, se desarrolló un instrumento para el registro de datos antropométricos como peso, talla, fecha de nacimiento y síntomas asociados a la mala alimentación en los estudiantes; este permitió elaborar el análisis de las condiciones nutricionales en las que se encuentran las y los estudiantes, para esto se utilizó la herramienta WHO AntroPlus, de la Organización Mundial de la Salud y se complementó con las gráficas de crecimiento del Ministerio de Salud.

2. Hallazgos de la investigación.

2.1 Implementación de los componentes del PASE.

Al iniciar la investigación se constató que los cinco centros escolares tienen implementado el PASE, uno de ellos el Instituto Francisco Morazán recién inició en julio de 2013, el resto ya tienen la experiencia de más de cuatro años desarrollando el mismo.

a) Refrigerio escolar.

Abastecimiento. Cuando se les preguntó sobre los alimentos que reciben el cien por ciento respondió que se les proporciona lo siguiente: arroz, aceite, azúcar, frijoles, bebida fortificada y leche. Ello es coincidente con el paquete de alimentos que forman parte del PASE, del Ministerio de Educación.

Con respecto a la periodicidad de las entregas de alimentos, los cinco centros escolares coincidieron con que la recepción de alimentos se hace de forma trimestral, y dos centros escolares manifestaron que varía en muchas ocasiones de acuerdo a imprevistos como las emergencias. Estos dos últimos, señalan que deja a los centros escolares sin abastecimiento de la materia prima, por lo que poseen un plan “B” de abastecimiento de productos. Al momento de pasar las herramientas de la investigación, se determinó que dos centros escolares no tenían alimentos en sus bodegas.

Cuando se indagó sobre el apoyo del MINED en cuanto a utensilios de cocina para la preparación de alimentos, que es parte del componente del PASE, sólo un centro escolar expuso que se les ha facilitado para la manipulación de estos. Sin embargo, en una entrevista realizada a autoridades del MINED, que están a cargo de este programa, señaló que “todos los centros escolares que tienen implementado el PASE, se les ha dotado de utensilios básicos para la elaboración del refrigerio escolar”.

La investigación, además, logró determinar que en los centros escolares se hacen grandes esfuerzos para la preparación de los alimentos, ya que no se les proporciona cocina, gas y otros enseres básicos para la preparación. Tres de los cinco centros escolares cocinan con leña y dos con gas, pero sin subsidio, lo que hace que los centros escolares busquen otros recursos adicionales para la sostenibilidad de los mismos.

La realidad anterior provoca que, dos de los centros escolares, solicitan apoyo económico directo de los padres y madres de familia, llevando un listado de aportes mensuales de cuotas voluntarias.

Logística de recepción de los alimentos. En la recepción intervienen tres personas: el director o un delegado formalmente avalado, el transportista de los alimentos y un delegado del MINED, el procedimiento en primer lugar es estableciendo el centro de distribución del suministro, la entrega se hace con base a una estadística que el centro escolar provee al MINED. Se firma un documento, al momento de recibir los alimentos. Todos los centros escolares corren con los gastos de transporte de los alimentos desde el punto de distribución hasta el recinto educativo. Sólo en un centro escolar se determinó, que la recepción de la leche la hace directamente el productor.

Planificación del menú. A pesar que el MINED ha emprendido el esfuerzo por socializar y compartir la propuesta de menú, solamente en dos centros escolares confirmaron tomar como base el mismo, considerando la limitada variedad de alimentos disponibles según lo proporcionado por el PASE. El cien por ciento, de estos readecuan el refrigerio de acuerdo con donaciones, aporte de empresa privada, aportes directos de los padres y madres de familia, y en el mejor de los casos los insumos que utilizan son los frutos del huerto escolar para mejorar las características de la preparación.

En cuanto a la elaboración del menú, en cuatro de los cinco centros siguen un proceso participativo para la confección del mismo, en este incluyen al director o directora, maestro o maestra responsable o delegada, junto a las cocineras y en ocasiones incluyen la participación de una madre de familia. Esto lo hacen de forma semanal, para evaluar el tipo de materia prima disponible.

Preparación de los alimentos. Al realizar el recorrido por los lugares destinados para elaborar el refrigerio se comprobó que los cinco centros escolares han gestionado en cierta forma la adecuación de las áreas. Del total de centros escolares solamente uno, el Centro Escolar José Martí de Ahuachapán, posee cuatro cocinas distribuidas dentro de las instalaciones, estas las han separado por ciclo educativo: primer, segundo y tercer ciclo educativo respectivamente y educación media. En un centro escolar, se evidenció condiciones de insalubridad.

En tres de los centros escolares la elaboración del refrigerio lo asumen de forma voluntaria las madres de familia y lo hacen de manera rotativa; en los otros dos las personas responsables de la preparación son contratadas por la administración del lugar, de estos en uno, República de Perú, realizan actividades para recolectar fondos, como desarrollar cursos alternativos de inglés; en lo que coinciden ambos centros es en la solicitud de una cuota a los padres y madres de familia para la sostenibilidad del mismo.

Las personas que elaboran las preparaciones son supervisadas permanentemente por un docente o por el director o directora durante el proceso de elaboración, sin embargo al indagar si el MINED había desarrollado jornadas de orientación en el tema de manipulación de alimentos solamente en dos confirmaron que sí, en las otras dos han sido desarrolladas por instituciones no gubernamentales y en el quinto no han recibido ningún tipo de capacitación.

b) Fortalecimiento y Desarrollo de la Comunidad Educativa.

En este componente se observó que el cien por ciento de los centros estudiados presentan algún grado de organización integrando a toda la comunidad educativa, está la componen: director o directora, maestras y maestros, padres y madres de familia y las y los estudiantes. Esto ha permitido la articulación de esfuerzos en la canalización de la materia prima, la búsqueda de donaciones, así como el fortalecimiento de la infraestructura de los centros.

En este componente se incluye las capacitaciones en diversos temas de interés para la comunidad educativa. Al indagar si habían recibido material didáctico relacionado a la alimentación saludable solamente uno confirmó haberlo recibido, el resto contestó no. Igual número de respuestas se obtuvo cuando se indagó si habían recibido capacitación para el desarrollo de temáticas relacionadas con la alimentación y la nutrición.

c) Huertos Escolares

En la investigación se constató que solamente dos de los cinco centros poseen huerto escolar, esto se encuentra sujeto a la gestión y aporte de diferentes entidades de asistencia técnica en materia de agronomía. Un convenio entre la FAO y el MINED ha permitido la instalación de estos dos huertos. La participación de la población estudiantil determina el mantenimiento y cosecha de productos de calidad. En uno de los centros escolares manifestaron que el huerto tiene doce años de estar funcionando eficientemente. El éxito de este es que cuenta con un programa de emprendedurismo en tecnología agrícola, en donde las y los estudiantes son capacitados periódicamente y desarrollan labores de horas sociales dedicadas al huerto escolar.

Frutos del huerto escolar. La producción de alimentos en los dos huertos escolares encontrados, genera en la comunidad educativa un entusiasmo por sumar otras iniciativas como por ejemplo, gestión de proyectos de crianza de algunos animales, organización eficiente para el mantenimiento del huerto y la cosecha de los productos. Los alimentos que se han cosechado han sido los siguientes: tomates, rábano, maíz, frijoles, cilantro, perejil, cebolla, ejotes, lechuga repollo, tomate, chile dulce, mora, chipilín, camote y a nivel de experimento: frijol, estos alimentos contribuyen no sólo a fortalecer el refrigerio escolar, sino también a generar interés de la juventud por el cultivo de alimentos, promoviendo así el compañerismo, aunado a esto el carácter pedagógico que los docentes desarrollan en las diferentes materias relacionando el huerto escolar con un herramienta directa en el cambio de hábitos de alimentación inadecuados.

2.2 Las tiendas escolares.

2.2.1 Disponibilidad de alimentos.

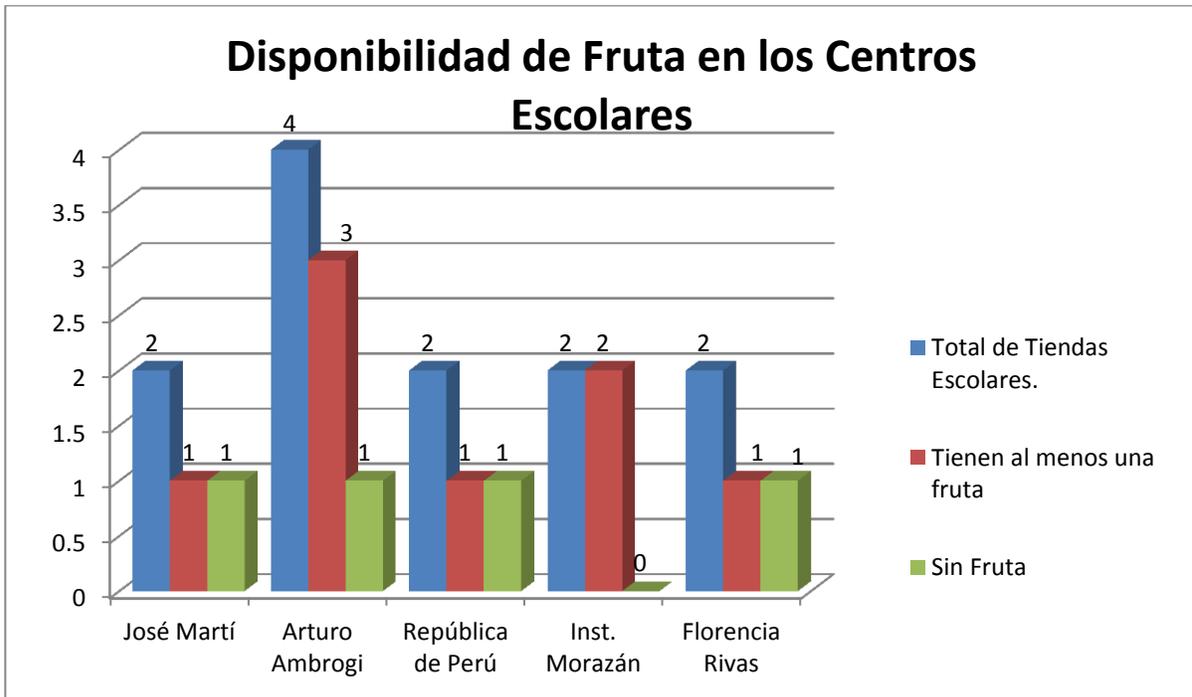
Se desarrolló un recorrido por los centros escolares para conocer la oferta de alimentos en las tiendas escolares obteniendo un total de 12 tiendas en los cinco centros.

Nombre del Centro Escolar	C.E. José Martí	C.E. Arturo Ambrogi	C. E. República del Perú	Inst. General Francisco Morazán	C. E. Florencia Rivas	Total
Número de tiendas escolares	2	4	2	2	2	12

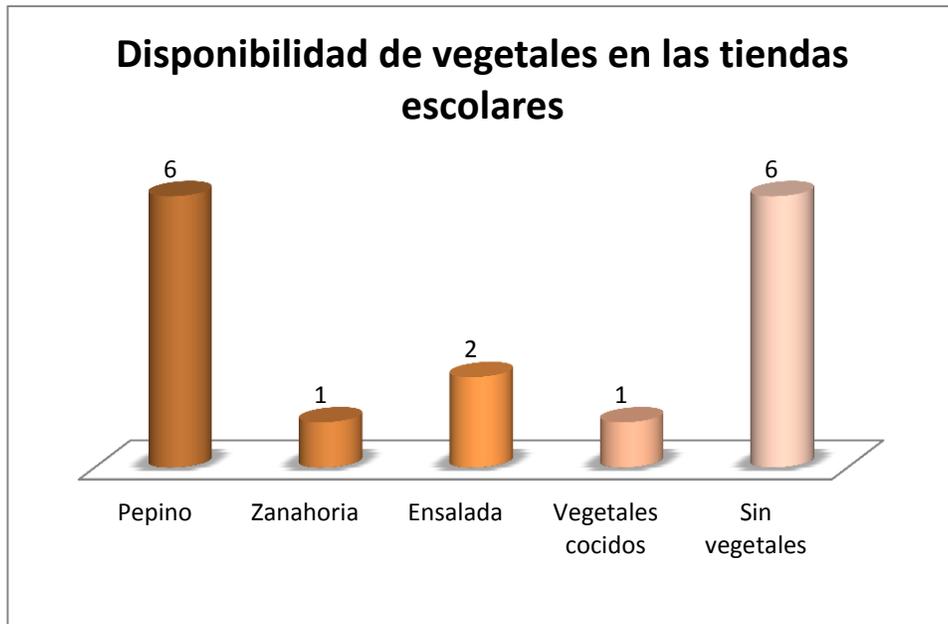
Cómo parte de las técnicas de recolección de información se observó que un total de 9 cafetines en cuatro centros escolares, se encontraron propagandas alusivas a alimentos chatarra. Dicha propaganda estaba impresa en las mesas, basureros, mostradores, pintura en los cafetines y en otros lugares de los centros educativos. Algunas de las personas dueñas de los cafetines manifestaron que las empresas les dan apoyo en cuanto al mantenimiento de los centros escolares.



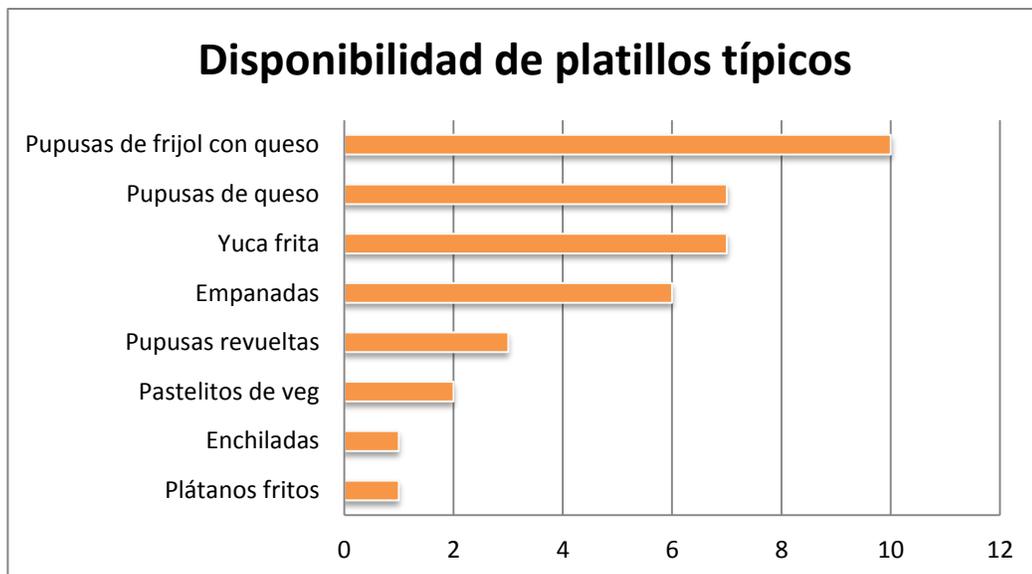
Además, se realizó un registro de los alimentos disponibles en las doce tiendas escolares, en cuanto a la oferta de frutas. Los resultados arrojaron que cuatro de las tiendas no tenían fruta disponible, y ocho al menos disponía de un tipo de fruta.



En cuanto a la disponibilidad de vegetales, se constató que sólo el cincuenta por ciento de las tiendas escolares ofrece al menos un vegetal, mientras que el resto , no ofrecen ni uno; y solo cuatro de las doce tiendas, ofrecen más de un vegetal.



Como parte de la cultura alimentaria de las y los salvadoreños, no podía faltar en la oferta de alimentos, la comida típica, especialmente el platillo típico por excelencia del país y una de las preparaciones más consumidas en los recreos por las y los estudiantes, las pupusas. Estas son ofrecidas en 10 de las 12 tiendas escolares, seguida de la preparación típica de yuca frita encontrada en 7 tiendas.

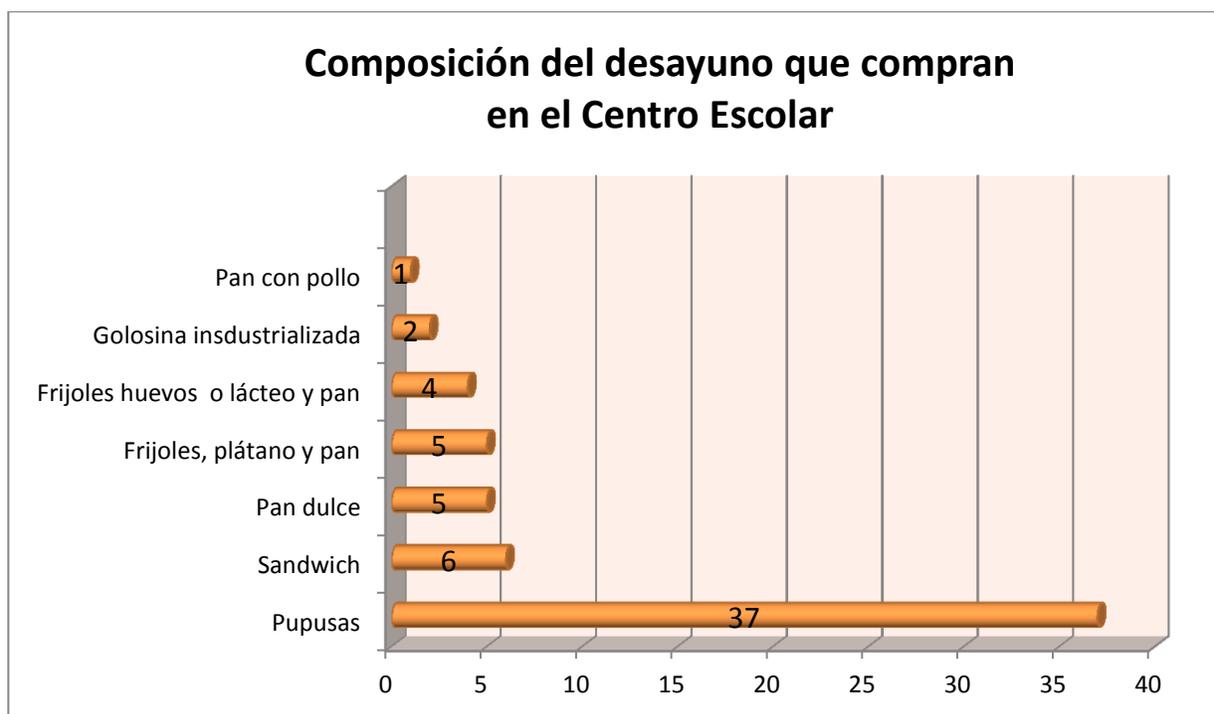


En contraste al limitado acceso a los alimentos saludables, la disponibilidad de comida chatarra se encontró en el cien por ciento de las tiendas escolares. Esto se refiere a las golosinas procesadas industrialmente tanto saladas como dulces, refrescos carbonatados y no carbonatados, entre otros.

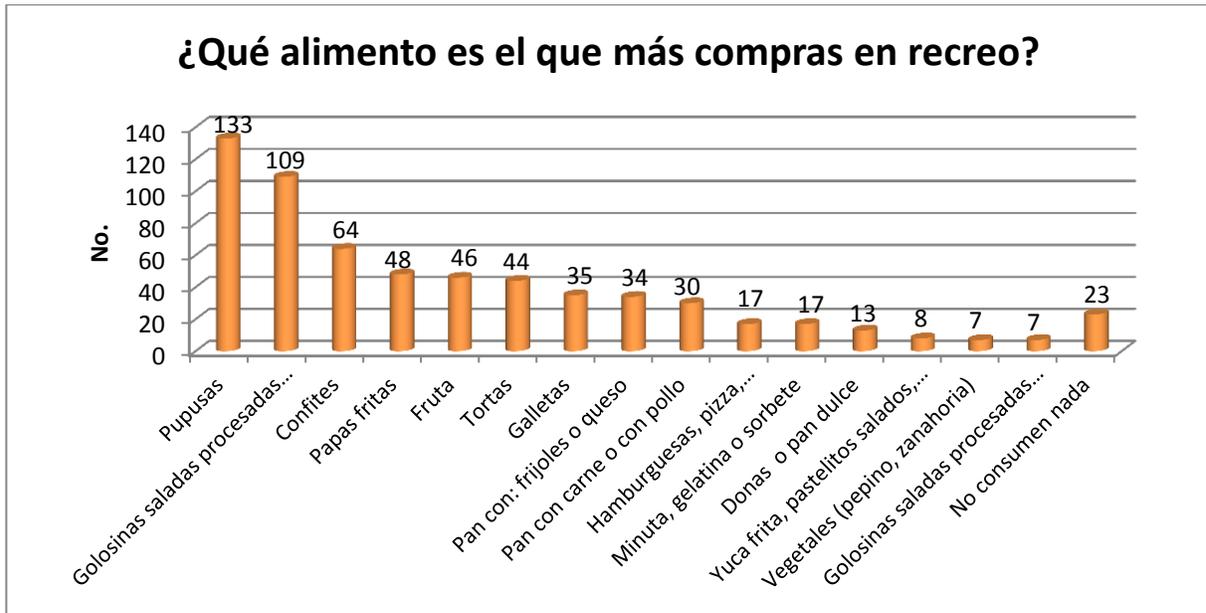
Además, en dos tiendas escolares de dos centros educativos, se encontraron dulces a la venta, sin etiquetado, sin fecha de vencimiento, sin registro sanitario, ni marca comercial registrada.

2.2.2. Consumo de alimentos en los centros escolares.

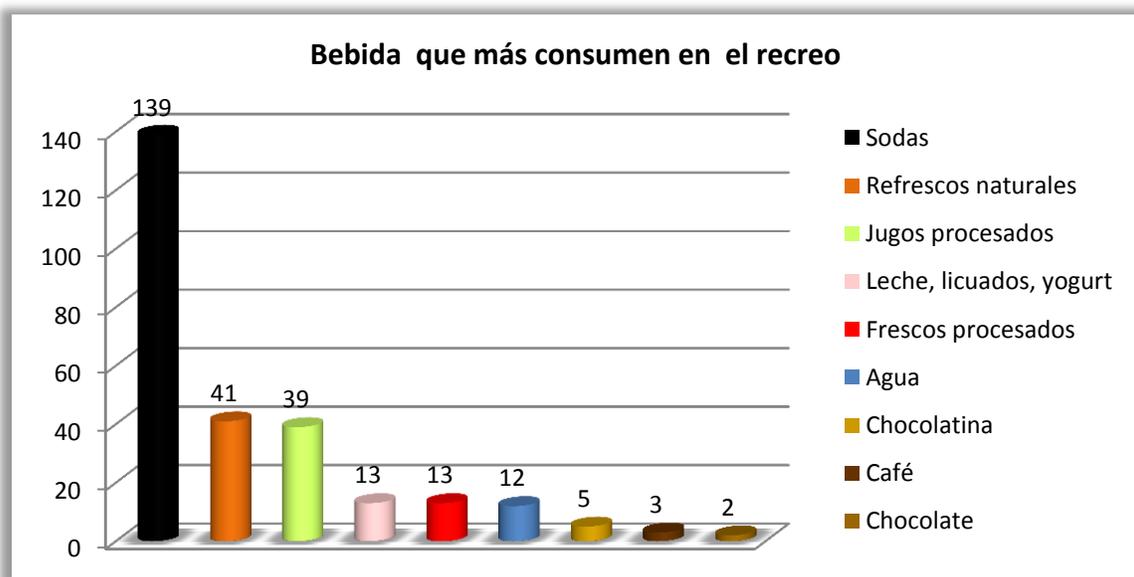
Al momento de entrevistar a las alumnas y alumnos de la muestra, un quince por ciento señaló que desayunaban en el centro escolar. Mientras que los resultados de la entrevista muestra que el plato de desayuno que más consumen son pupusas, seguido de sándwich y pan dulce.



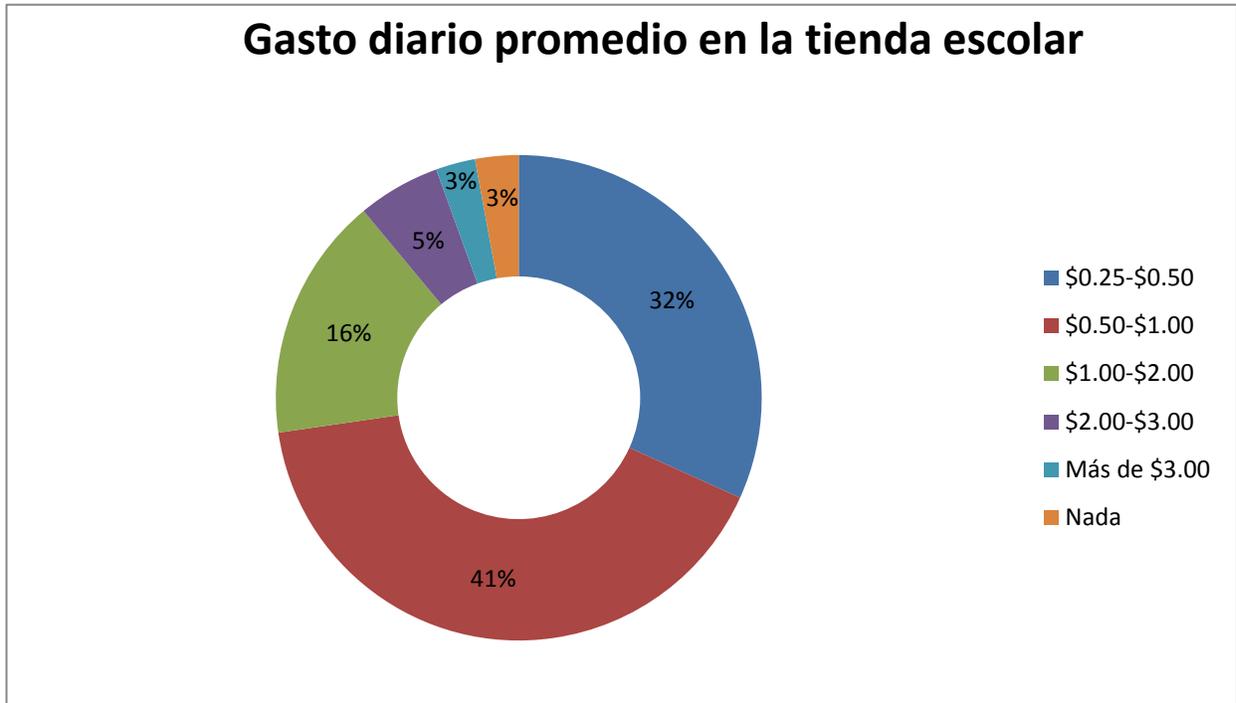
Respecto al consumo de alimentos en los recreos, las y los estudiantes manifestaron que el alimento que más compran son las pupusas, seguido de las golosinas saladas procesadas industrialmente. Se logra evidenciar un elevado consumo de confites entre los cuales predominan: chicles, dulces y bombones. Además, le siguen el consumo de papas fritas y tortas, entre otros. Sobresalen poco los alimentos nutritivos. Aparecen las frutas, pan con frijoles o con queso, y finalizando con un consumo bajo de vegetales.



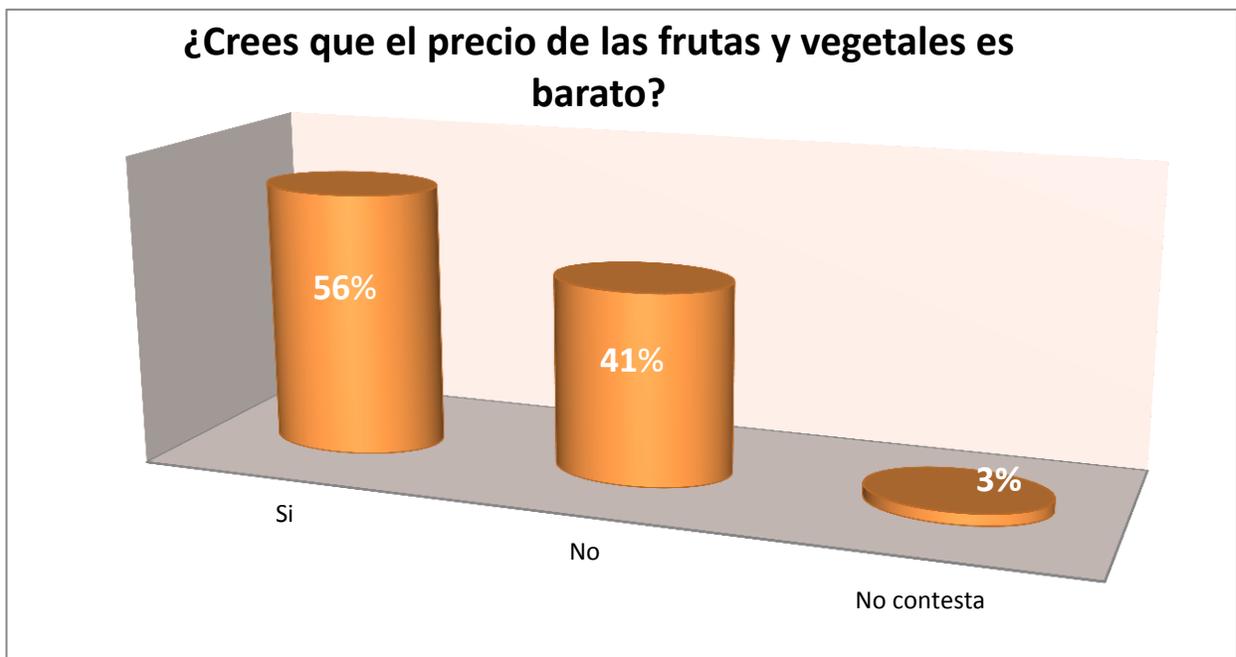
Durante el recreo, además consumen diferentes tipos de bebidas, sobresaliendo las sodas, mientras se registra muy poco consumo de refrescos naturales y agua.



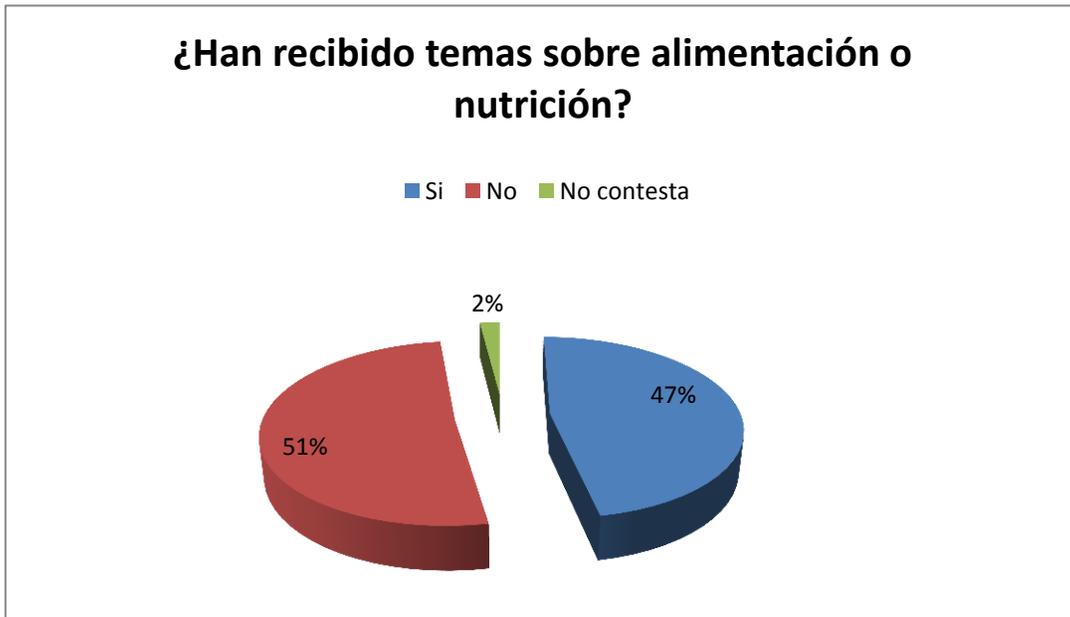
Por otra parte, se les consultó a las y los estudiantes cuánto es el gasto diario promedio que realizan en la tienda escolar. El mayor grupo de estudiantes, gasta en promedio entre cincuenta centavos a un dólar.



Se les preguntó a ellas y ellos si consideraban que las frutas y vegetales son accesibles en términos económicos, y el cincuenta y seis por ciento, respondió que sí.



Finalmente, cuando se les consultó si habían recibido temas sobre alimentación o nutrición. Un poco más de la mitad expresa que sí. Y la otra no.

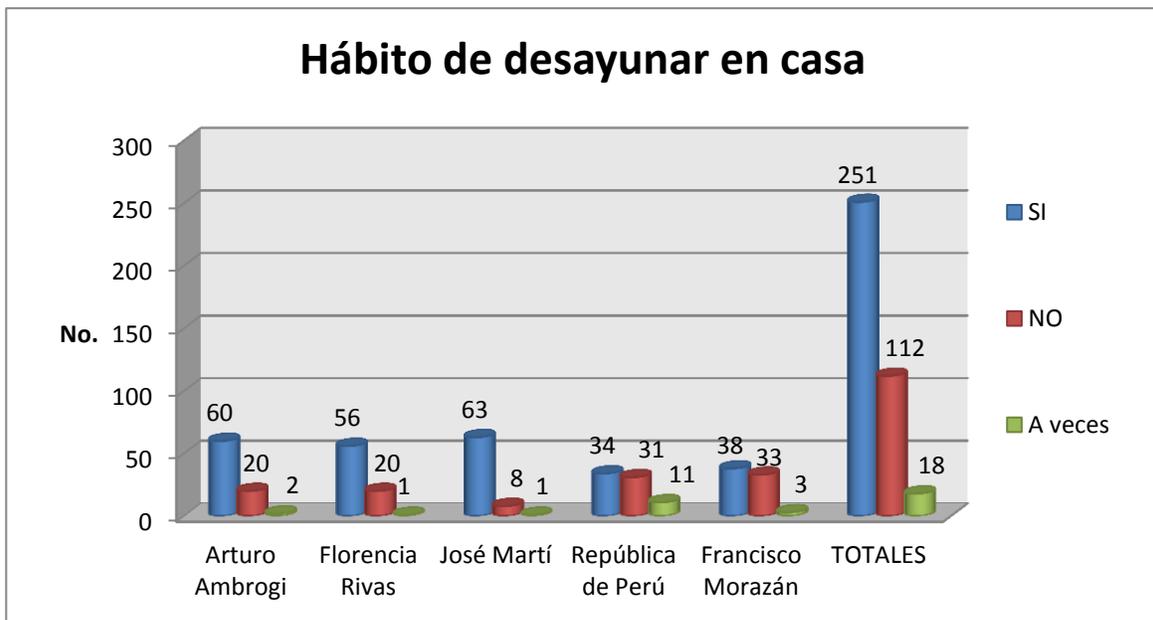


En el estudio se les solicitó a las y los estudiantes que brindaran recomendaciones para estar saludable, en donde destacaron “el consumo de frutas y vegetales”, “tener una alimentación balanceada” y “hacer actividad física”, esto lleva a la reflexión que la mayoría de estudiantes están conscientes de las prácticas saludables que deben tener para gozar de una buena salud y nutrición.



2.2.3 Hábitos alimentarios de estudiantes.

Según los resultados obtenidos del total de la muestra, casi un sesenta y seis por ciento manifestó que sí desayunan en casa, contra un veintinueve por ciento que no consume el desayuno en casa. Es de destacar que el siguiente gráfico, muestra que la mayoría de estudiantes del interior del país, consumen su desayuno en casa. Como hallazgo importante, cuarenta y cinco estudiantes manifestaron que no desayunan en la casa, ni en la escuela.

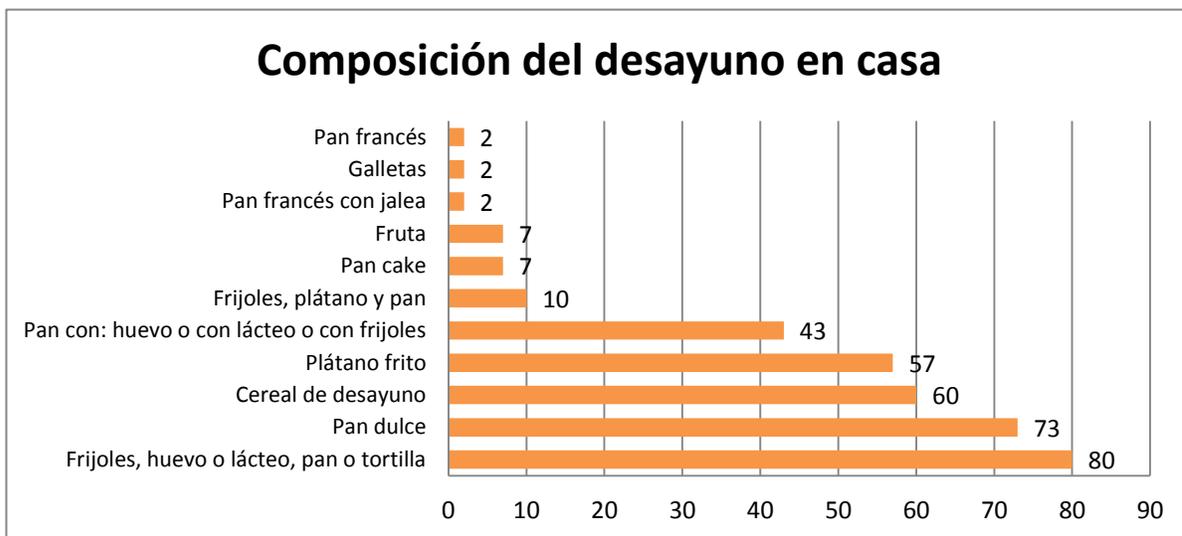


Entre los alimentos reportados que forman parte de su desayuno en casa predominan: el plato compuesto por frijoles, huevo o lácteo, pan o tortilla, con un total de ochenta respuestas, le sigue con un número similar de respuestas el consumo de pan dulce.

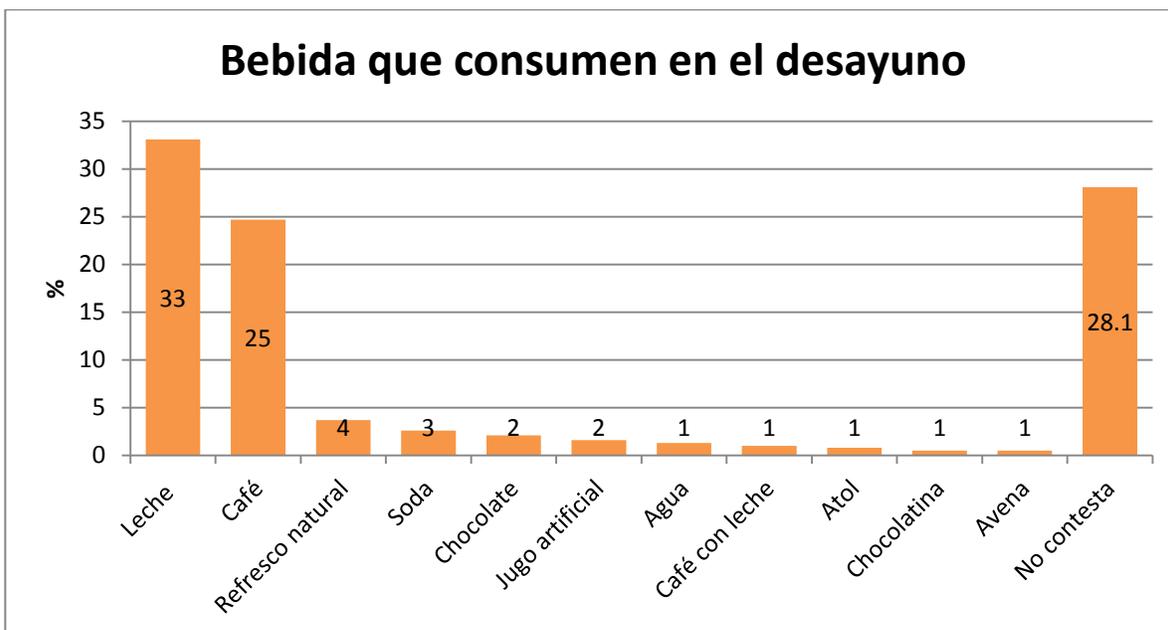
Sin embargo en este punto cabe aclarar que casi el siete por ciento de niñas y niños, el cual corresponde a veintiséis, sólo desayunan pan dulce con leche o en el peor de los casos con café.

El tercer lugar del tipo de desayuno, lo ocupan los cereales, en donde casi un dieciséis por ciento lo consumen, esto equivale a sesenta niñas y niños.

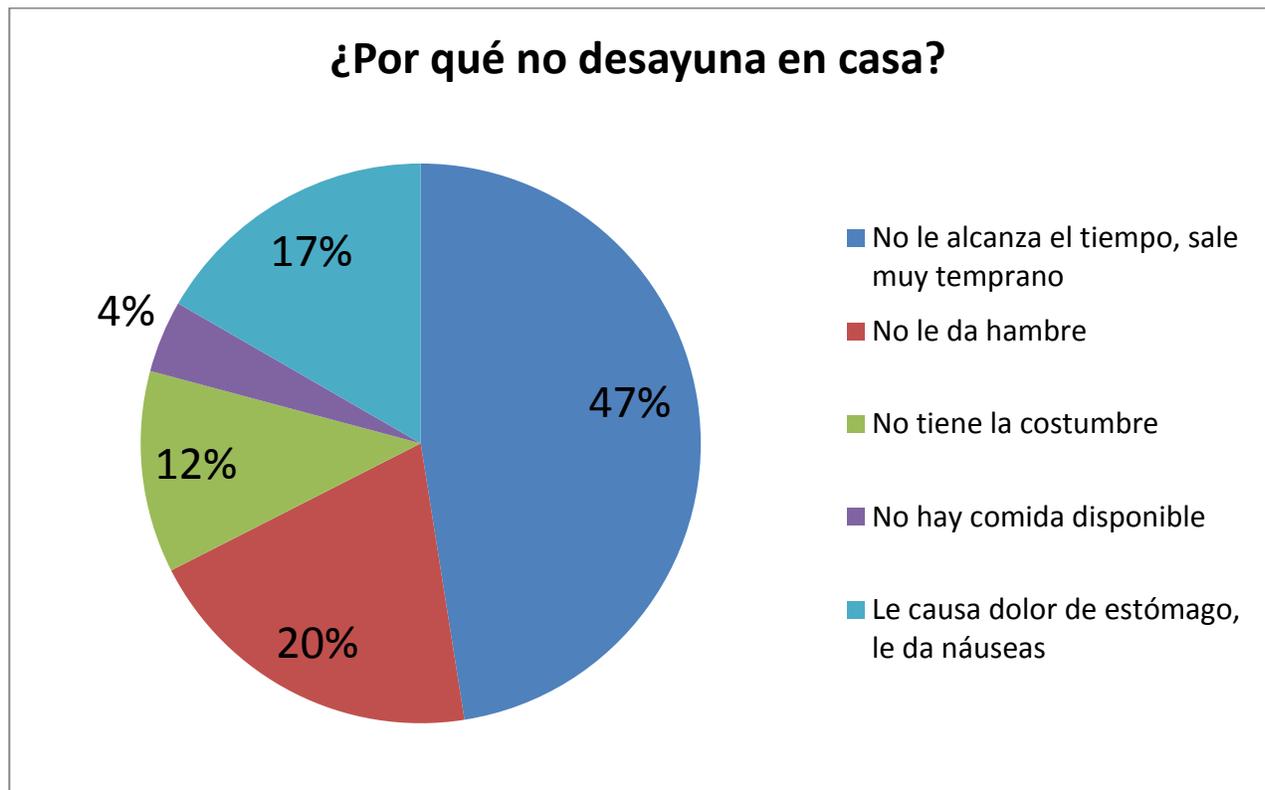
Finalmente, es alarmante el bajo consumo de alimentos nutritivos, en cuanto al consumo de frutas de trescientos ochenta y un estudiantes, solamente siete acostumbran consumirlas en el desayuno. Esta situación llama la atención debido a que el fomento de consumo de frutas debe iniciar en las primeras etapas de la vida, para que se vuelva un hábito en a la etapa adulta.



Al indagar sobre el tipo de bebida que consumen los niños y las niñas en el desayuno, se encontró un veinticinco por ciento que consume café, frente a un treinta y tres por ciento que toma leche, un cuatro por ciento consume refresco natural y un tres por ciento acompaña su desayuno con soda.

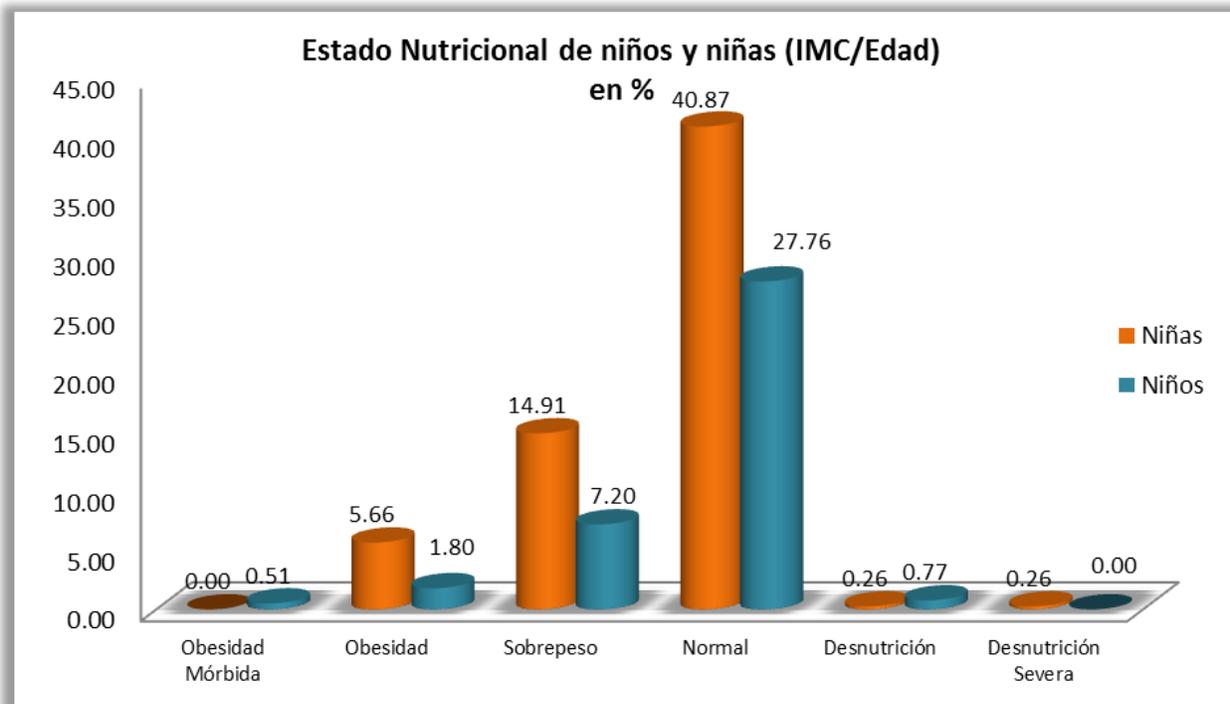


Respecto a las y los estudiantes que no desayunan en casa o que a veces lo hacen, ciento veinte contestaron el por qué no lo hacen, la mayoría respondió que no lo hacen porque no les queda tiempo, no les da hambre y no tienen costumbre. Pero, de estas cifras, un cuatro por ciento manifestó que no hay alimentos en sus hogares

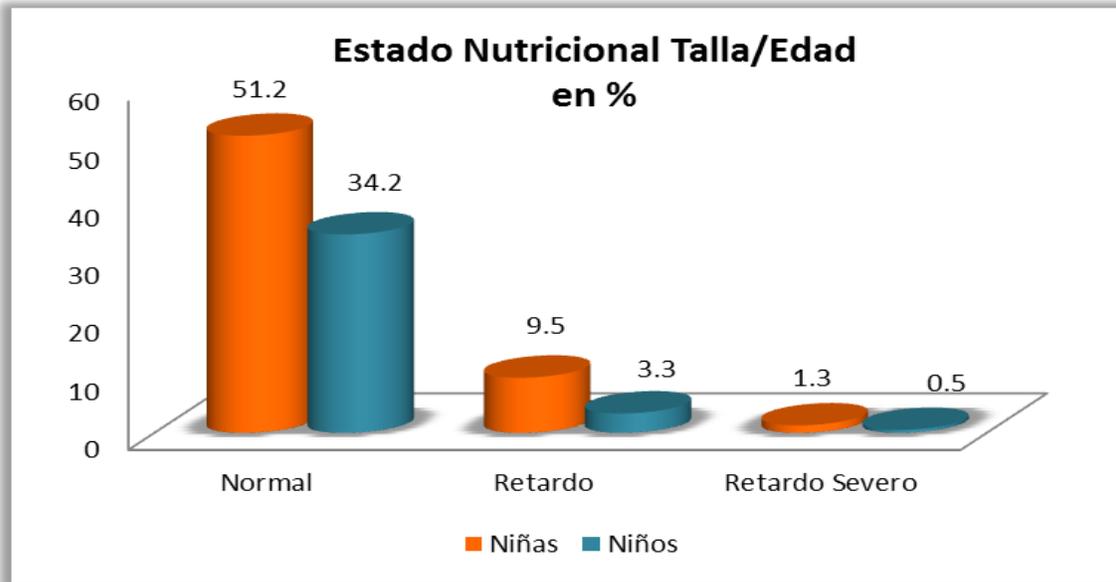


2.2.3 Situación nutricional de estudiantes.

El Índice de Masa Corporal –IMC- y su relación con la edad refleja el estado nutricional actual en los niños y niñas. Al realizar la evaluación antropométrica se constató que representa un treinta por ciento poseen sobrepeso, obesidad y obesidad mórbida. De este dato, sobresale el grupo de niñas. El sesenta y ocho por ciento se encuentra en estado nutricional normal, y un uno por ciento abajo del límite normal, es decir con algún grado de desnutrición.



El aporte de energía y proteínas en la dieta determina directamente estado nutricional de las personas, para evaluar retrospectivamente el mismo se utiliza el índice de talla/edad que mide el crecimiento en niños y niñas. En el presente estudio se observó que un ochenta y cinco por ciento presentó una talla normal para su edad, sin embargo casi un quince por ciento, se encuentra con retardo en el crecimiento según la edad.



Para lograr entender la magnitud del problema nutricional es importante realizar un análisis de ambos índices en cada unidad de estudio, es decir, del IMC/Edad y Talla/Edad.

En la clasificación del estado nutricional normal, de doscientos sesenta y siete estudiantes, cuarenta y dos se encontraron con algún grado de retardo en el crecimiento, de estos, cuatro presentaron retardo severo, lo cual demuestra que tienen antecedentes de desnutrición de moderada a severa, lo que afectó deteniendo de su crecimiento.

Los resultados demuestran que del total de ochenta y seis estudiantes que presentaron sobrepeso, setenta y seis presentaron una talla normal, mientras que diez tenían retardo en el crecimiento desde leve hasta severo.

De los treinta y un estudiantes con obesidad, veinte y ocho presentaron talla normal para la edad y sólo tres presentaron retardo, cabe destacar que en este grupo se incluyeron dos estudiantes que presentaron obesidad mórbida quienes tenían una talla normal.

Se identificaron cinco casos de desnutrición entre niños y niñas en donde llama la atención un caso de desnutrición severa y retardo severo en el crecimiento.

ESTADO NUTRICIONAL: IMC/Edad y Talla/Edad			
IMC/Edad	Talla normal	Retardo en talla	TOTAL
Obesidad	28	3	31
Sobrepeso	76	10	86
Normal	225	42	267
Desnutrición	3	2	5
TOTAL	332	57	89

Además, a través de la entrevista nutricional expresaron los síntomas que comúnmente presentan las y los estudiantes con problemas asociados a posibles trastornos alimentarios o deficiencias nutricionales, estos requerirán de un análisis más detenido. Como principal síntoma, sesenta estudiantes presentaron “dolor de cabeza”, este puede tener múltiples causas entre las cuales se pueden mencionar:

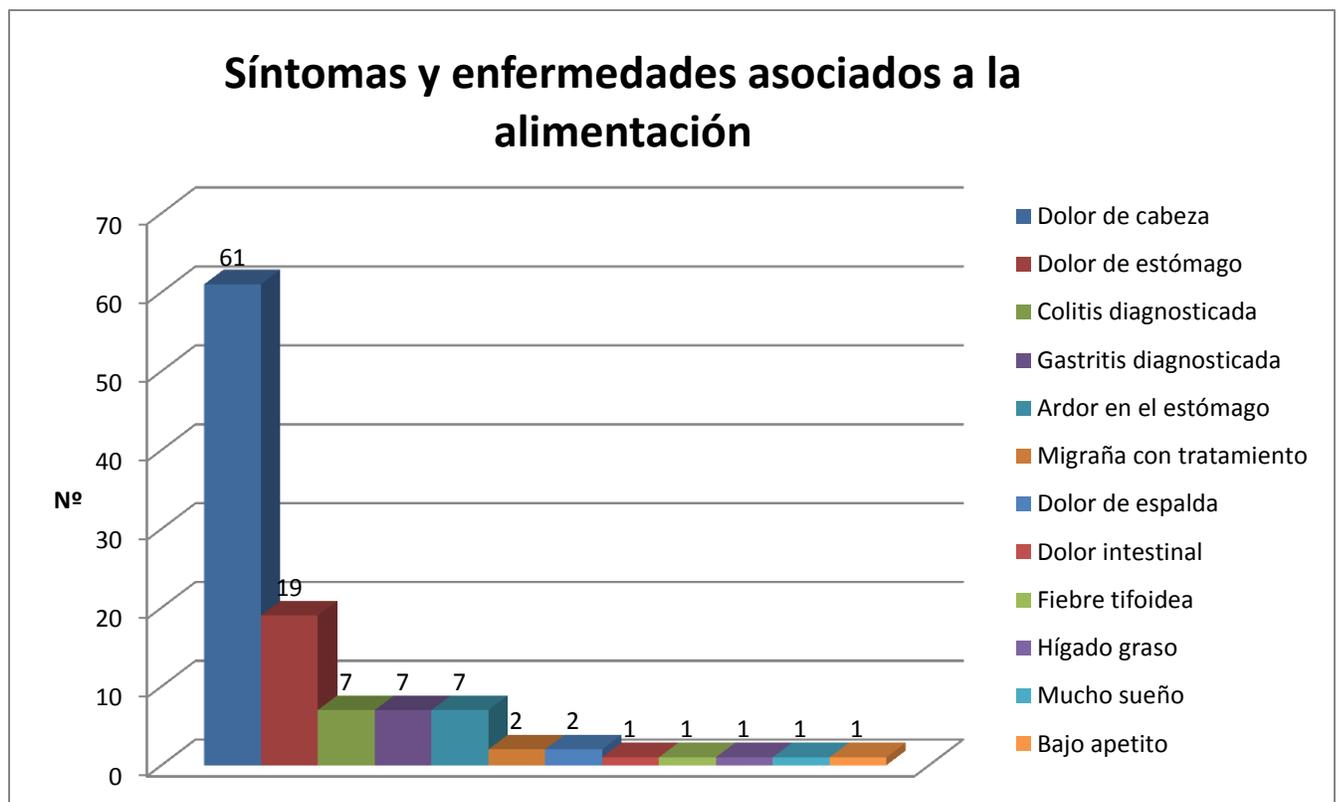
Ayuno prolongado, lo cual limita el aporte de glucosa al cerebro sobre todo considerando el porcentaje de niños y niñas que no desayunan en sus casas y el primer aporte calórico lo realizan en el recreo.

Deficiencia ocular en este caso amerita un control oftalmológico debido al deterioro progresivo de la visión, no solamente por prácticas inadecuadas de higiene ocular, ni por herencia como el caso de la miopía, sino también por la posible deficiencia de vitamina “A”.

Posibles indicios de anemia por la carencia de hierro dietético y el elevado consumo de alimentos y bebidas que inhiben la absorción del hierro como es el caso de las sodas y el café, considerando los hábitos alimentarios de las y los estudiantes donde predomina el consumo de alimentos chatarra y un pobre consumo de vegetales y frutas.

El segundo síntoma más frecuente es el dolor de estómago con un total de diez y nueve estudiantes, las causas de este pueden ser diversas van desde parasitismo intestinal hasta dolor provocado por inanición de alimentos, lo cual merece atención.

Por otra parte catorce estudiantes presentaron enfermedades instaladas y diagnosticadas por personal médico como es el caso de la colitis y la gastritis, las cuales están asociadas comúnmente a los hábitos inadecuados de alimentación como: irrespeto de los horarios de comida, alto consumo de alimentos hipercalóricos y con altos niveles de preservantes y colorantes artificiales como es el caso de las golosinas procesadas industrialmente, sodas, refrescos artificiales entre otros.



IV Conclusiones.

A continuación se presentan las conclusiones a partir de lo que se pudo determinar, según lo investigado. Las conclusiones han sido agrupadas siguiendo el orden de la estructura de los hallazgos.

El primero está referido a la Implementación de los Componentes del PASE los cuales se subdividen en: a) Refrigerio escolar (Abastecimiento, Planificación del menú y Preparación de los alimentos); b) Fortalecimiento y Desarrollo de la Comunidad Educativa y c) Huertos Escolares.

a) Refrigerio escolar.

Respecto al tema del **abastecimiento**, a todos los centros escolares se les proporciona arroz, aceite, azúcar, frijoles, bebida fortificada y leche.

Algunos centros escolares por razones de emergencia, se quedan sin provisión de alimentos, por lo que se ven en la necesidad de suplir esta situación por sus propios medios, para la alimentación de las y los estudiantes.

Se logró determinar que en los centros escolares se hacen grandes esfuerzos para la preparación de los alimentos, ya que no se les proporciona cocina, gas y otros enseres básicos para la preparación. Por ello, los centros escolares han buscado entre algunas opciones, poner “cuotas voluntarias”, para que las madres y padres de familia contribuyan con estos gastos.

Además, se determinó que de los cinco centros escolares, tres cocinan con leña y dos con gas, pero sin subsidio, lo que también provoca que los centros escolares busquen otros recursos adicionales para la sostenibilidad del programa. Al respecto, sobre esto último, habría que analizar de qué forma se buscan alternativas y mecanismos que contribuyan a eliminar el uso de la leña por el impacto al medio ambiente y buscar algún programa que contribuya a subsidiar el gas.

También, destaca dentro del abastecimiento que todos los centros escolares corren con los gastos de transporte de los alimentos desde el punto de distribución hasta el recinto educativo. Sólo en un centro escolar se determinó que la recepción de la leche la hace directamente el productor. Dicha situación, nuevamente impacta en otros costos adicionales que tienen que ser cubiertos por “otras formas”, para asegurar el abastecimiento.

Referente al tema de la **Planificación del menú**, a pesar que el MINED ha emprendido el esfuerzo por socializar y compartir la propuesta de menú, solamente en dos centros escolares confirmaron tomar como base el mismo, considerando la limitada variedad de alimentos disponibles según lo proporcionado por el PASE.

El cien por ciento de estos readecuan el refrigerio de acuerdo a donaciones, aporte de empresa privada, aportes directos de los padres y madres de familia, y en el mejor de los casos los insumos que utilizan son los frutos del huerto escolar para mejorar las características de la preparación.

Es importante destacar que los cinco centros siguen un proceso participativo para la confección del mismo, en este incluyen al director o directora, maestro o maestra responsable o delegada, junto a las cocineras y en ocasiones incluyen la participación de una madre de familia.

Sobre el tema de **Preparación de los alimentos**, se determinó que en tres de los centros escolares la elaboración del refrigerio lo asumen de forma voluntaria las madres de familia y en algún momento rotativa; en los otros dos, las personas responsables de la preparación son contratadas por la administración del lugar, por lo que realizan actividades alternativas para recaudar fondos y buscan el apoyo de una “cuota voluntaria” de padres y madres de familia para la sostenibilidad del mismo. En un centro escolar, se evidenció condiciones de insalubridad.

Por otra parte, al indagar si el MINED había desarrollado jornadas de orientación en el tema de manipulación de alimentos solamente dos confirmaron que sí, en los otros dos han sido desarrolladas por instituciones no gubernamentales y en el quinto no han recibido ningún tipo de capacitación.

b) Fortalecimiento y Desarrollo de la Comunidad Educativa.

En este componente se observó que el cien por ciento de los centros estudiados presentan algún grado de organización integrando a toda la comunidad educativa, ésta la componen: director o directora, maestras y maestros, padres y madres de familia y las y los estudiantes. Esto ha permitido la articulación de esfuerzos en la canalización de la materia prima, la búsqueda de donaciones, así como el fortalecimiento de la infraestructura de los centros.

Solamente un centro educativo confirmó haber recibido material didáctico relacionado a la alimentación saludable, el resto contestó no. Igual número de respuestas se obtuvo cuando se indagó si habían recibido capacitación para el desarrollo de temáticas relacionadas con la alimentación y la nutrición.

c) Huertos Escolares.

En dos de los cinco centros escolares poseen huerto escolar. Destaca un programa de emprendedurismo en tecnología agrícola, en donde las y los estudiantes son capacitados periódicamente y desarrollan labores de horas sociales dedicadas al huerto escolar.

Sobre todo, la experiencia de huertos escolares pudo encontrarse en centros educativos del interior del país, no así en los centros urbanos.

El segundo grupo de hallazgos está referido a la investigación propiamente realizada en las tiendas de los centros escolares. Allí se destaca la verificación del cumplimiento de los "Lineamientos básicos para el funcionamiento de tiendas escolares saludables:

a) Garantizar que en las tiendas escolares se ofrezcan alimentos diversos, saludables, nutritivos e higiénicos, incluyendo frutas de temporada de la región, alimentos naturales y verduras principalmente.

Se identificó un claro incumplimiento a los lineamientos, ya que de las doce de tiendas escolares estudiadas, en ocho se encontró solo un tipo de fruta disponible, mientras que en seis se encontró al menos un vegetal.

b) Evitar la oferta de bebidas artificiales azucaradas, golosinas y otros alimentos procesados. En todas las tiendas se encontró una amplia variedad de comida y bebidas procesadas, constituyendo la comida chatarra la principal oferta de productos en las tiendas escolares, mientras que el acceso a los alimentos saludables es mínimo.

c) Desalentar el consumo de golosinas o productos poco saludables, informando sobre los efectos dañinos en los niños y niñas por su consumo frecuente.

En los nueve cafetines de cuatro centros escolares, se encontró abundante propaganda de comida chatarra. A pesar de ello, el cuarenta y siete por ciento de estudiantes manifiesta que han sido sensibilizados sobre los daños de la comida chatarra. Y existe una conciencia mayoritaria que deben tener una alimentación balanceada y consumir más frutas y vegetales.

El tercer tipo de hallazgos, está relacionado al consumo de alimentos que se realiza en el centro escolar.

Un quince por ciento señaló que desayunaban en el centro escolar. Los resultados muestran que el plato de desayuno que más consumen es pupusas, seguido de sándwich y pan dulce. En los recreos sobresale poco el consumo de alimentos nutritivos a la hora que las y los estudiantes compran en los cafetines, a pesar que un cincuenta y seis por ciento manifestó que las frutas y verduras, eran más baratas que otros productos disponibles en las tiendas. Dicho en otros términos, los alimentos más consumidos en los centros educativos, son los carbohidratos.

En cuanto a las bebidas, se consumen pocos refrescos naturales y agua, sobresaliendo la soda.

El mayor segmento de gastos en términos económicos oscila en cincuenta centavos a un dólar por día.

El cuarto grupo de hallazgos de la investigación son los **hábitos alimentarios** de los y las estudiantes.

Casi un setenta por ciento manifestó que sí desayunan en casa. Y otra parte no lo hace. Sobresalen las afirmaciones que no les queda tiempo, no les da hambre y no tienen costumbre. Pero, de estas cifras, un porcentaje manifiesta que no hay alimentos en sus hogares.

Para las y los estudiantes que desayunan, predomina el consumo de frijoles, huevo o lácteo, pan o tortilla. Le sigue un desayuno que contiene pan dulce ya sea acompañado de café o leche. Y el tercer tipo de consumo predominante en el hogar, son los cereales de desayuno. Evidenciándose así el poco consumo de frutas en los desayunos. Y un veinte y cinco por ciento consume café, frente a un treinta y tres por ciento que toma leche.

El último grupo de hallazgos analizados, es el referido a la **situación nutricional de las y los estudiantes**. Actualmente, el treinta por ciento de niños y niñas de los centros escolares sufren de sobrepeso, obesidad y obesidad mórbida.

Cerca del quince por ciento de estudiantes, presenta retardo en el crecimiento según su edad, de ellos, tres estudiantes padecen obesidad.

El uno por ciento de las niñas y niños entrevistados padece algún grado de desnutrición. De este porcentaje llama la atención un caso de desnutrición severa y retardo severo en el crecimiento de una niña en el municipio de Tacuba.

Además, a través de la entrevista nutricional expresaron los síntomas que comúnmente presentan las y los estudiantes, los cuales están asociados a posibles trastornos alimentarios o deficiencias nutricionales, estos requerirán de un análisis más detenido.

En síntesis, se concluye que:

- Las políticas integrales como el PASE son efectivas en tanto la mayoría de las niñas y los niños están sensibilizados sobre la importancia de la alimentación saludable, sin embargo estas políticas resultan insuficientes para combatir la malnutrición ante la falta de acceso físico a una oferta variada y abundante de alimentos saludables en las tiendas escolares.
- Durante los últimos 25 años se ha descuidado la atención integral de la alimentación, educación, atención médica y la producción de alimentos adecuados para el adecuado desarrollo físico, psicológico e intelectual de la población; y no por falta de marcos normativos que faculten la actuación de las instituciones del Estado, sino por la falta de desarrollo de políticas públicas transversales e interinstitucionales que estudien y atiendan de manera integral la problemática alimentaria y nutricional del país.
- Estos hallazgos son de especial relevancia debido a que los hábitos alimentarios inculcados en la niñez se consolidan en la adultez. Y es a partir de ellos que se agudizan los riesgos de padecer enfermedades crónicas causadas por deficiencia de nutrientes y fibra; y un exceso de consumo de grasas, azúcar y harinas refinadas..

V Recomendaciones.

Al analizar las conclusiones de esta investigación, es imperativo realizar algunas recomendaciones que contribuyan al análisis, la reflexión y sobre todo, a la toma de medidas que vayan encaminadas a crear y fortalecer marcos normativos e institucionales para el bien de nuestra sociedad salvadoreña, sobre el impacto que está teniendo la malnutrición, en nuestros niños y niñas así como en adolescentes.

El Programa de Alimentación Saludable Escolar, es un gran aporte para nuestras generaciones futuras. Sin embargo, este necesita ser más fortalecido desde el presupuesto de la nación, para continuar avanzando en la promoción y dotación de insumos alimentarios para las niñas, niños y adolescentes.

Resulta necesario fortalecer el tema de la capacitación y orientación en cuanto a la manipulación de alimentos ya que es fundamental para garantizar la inocuidad en la preparación de los alimentos.

El Sistema Nacional de Protección al Consumidor, coordinado por la Defensoría del Consumidor, debe impulsar la reforma del currículo educativo para fortalecer la educación en materia de consumo, la alimentación saludable, manipulación y salubridad de alimentos.

Para mejorar la calidad de las preparaciones en cuanto a la variedad de sus ingredientes es necesario promover más los huertos escolares, sobre todo en aquellos centros donde no existen condiciones para la siembra. De allí, la importancia de establecer un programa compartido entre las instancias del Estado y la comunidad educativa.

Si bien es cierto, Si bien es cierto se cuenta con los "*Lineamientos básicos para el funcionamiento de Tiendas Escolares Saludables*", es necesario establecer un marco que garantice el acceso físico en calidad y cantidad suficiente de alimentos saludables, para las y los estudiantes, e inclusive para la población salvadoreña en general, considerando que tan sólo el cuarenta y seis por ciento de la niñez asisten a la escuela.

En definitiva, es importante y necesario que actuemos en conjunto, con todas las instancias públicas, organismos internacionales y actores de la sociedad salvadoreña, para crear mecanismos y marcos legales adecuados, que contribuyan a frenar el gran flagelo de la malnutrición que se traduce en la nueva pandemia, la obesidad, por su puesto, sin perder de vista también la desnutrición.

VI Bibliografía.

Asamblea Legislativa (1983). Constitución. El Salvador. Recuperado de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/constitucion-de-la-republica>

Asamblea Legislativa (1988). El Salvador. Código de Salud. Recuperado de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/codigo-de-saulud>

Asamblea Legislativa (2013). El Salvador. Ley del Programa del Vaso de Leche Escolar. <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/ley-de-programa-de-vaso-de-leche>

Asamblea Legislativa (2013). El Salvador. Ley de Promoción, Protección y Apoyo de la Lactancia Materna. Recuperado de <http://www.asamblea.gob.sv/eparlamento/indice-legislativo/buscador-de-documentos-legislativos/ley-de-promocion-proteccion-y-apoyo-a-la-lactancia-materna>

Asociación Demográfica Salvadoreña –ADS- (2009). Encuesta Nacional de Salud Familiar de 2008. Recuperado de <http://www.fesal.org.sv/2008/informe/final/espanol/descargas/InformeFinal/InformeFinal-FESAL2008.pdf>

British Broadcasting Corporation. Is this what you call junk food? Recuperado. http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/magazine/6187234.stm

Centro para la Defensa del Consumidor (2008). *Dulcemente Salados. La Calidad Nutricional de los Cereales en Centroamérica*. El Salvador. MC Impresores.

Centro para la Defensa del Consumidor –CDC- (2013). *Ley de Protección al Consumidor*. El Salvador. MC impresores.

Consejo Estatal para el Control de los Recursos del Agua del Estado de California, División Calidad del Agua, Programa de Evaluación de Monitoreo Ambiental en Agua Subterráneas (2006). *Posibles Efectos en la Salud Relacionados con Nitratos y Nitritos en Agua de Pozos Privados*. Recuperado de http://cchealth.org/eh/small-water/pdf/nitrate_fact_sheet_pww_es.pdf

Consumers International -CI- (2008). *Recomendaciones de cara al código internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a niños y niñas*. Recuperado de http://es.consumersinternational.org/media/296994/codigo_ci_alimentos_publicidad.pdf

Diario La tercera (2013). *Comida Chatarra: Una adicción irresistible*. Recuperado <http://diario.latercera.com/2013/03/16/01/contenido/tendencias/26-132203-9-comida-chatarra-una-adiccion-irresistible.shtml>

European Food Information Council –EUFIC-. INFORMES EUFIC. *Los aditivos alimentarios, junio 2008*. Recuperado de <http://www.eufic.org/article/es/page/BARCHIVE/expid/basics-aditivos-alimentarios/>

Ministerio de Educación –MINED- (s.f.). *Lineamientos Básicos para el Funcionamiento de Tiendas Escolares Saludables*. El Salvador.

Ministerio de Educación –MINED- (s.f.). *Programa de Alimentación y Salud Escolar 2009-2014*. El Salvador.

Naciones Unidas, Consejo Económico y Social. *Cuestiones Sustantivas que se Plantean en la Aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Observación General 12*, 1999. Ginebra, Suiza. Recuperado de <http://www.unhcr.org/cgi-bin/texis/vtx/refworld/rwmain/opendocpdf.pdf?reldoc=y&docid=47ebcce12>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). *Definiciones para los Fines del Codex Alimentarius*. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm>

Organización Mundial de la Salud –OMS- (2010). *Conjunto de recomendaciones sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños*. Ginebra-Suiza: blossoming.it

Organización Mundial de la Salud –OMS-(2013). *La OMS proporciona orientación acerca de la doble amenaza emergente que plantean la obesidad y la desnutrición*. Recuperado http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2013/obesity_undernutrition_20130605/es/

Organización Mundial de la Salud, Nota descriptiva N° 311, Mayo 2012. Recuperado de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/index.html>

Organización de las Naciones Unidas (ONU). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Recuperado de <http://www2.ohchr.org/spanish/law/cescr.htm>

Organización Mundial de la Salud (OMS). Recuperado de http://apps.who.int/gb/s/s_eb126.html

Organización de las Naciones Unidas (ONU). Recuperado de <http://www.un.org/es/documents/udhr/index.shtml>

Real Academia de la Lengua Española. Diccionario de la Lengua Española. Recuperado de <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

Con el apoyo de:

KENOLI

Ken And Oli Johnstone Foundation

**FRIEDRICH
EBERT
STIFTUNG**

FES AMERICA CENTRAL

Guatemala . El Salvador . Honduras . Nicaragua . Costa Rica . Panamá

