

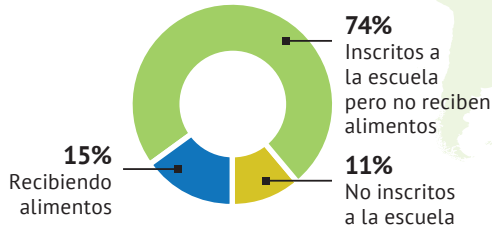


Estados Unidos Mexicanos

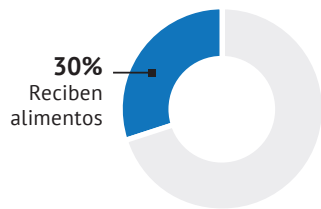


Cobertura de la alimentación escolar (2022-2023)

Todos los niños y niñas en edad de primaria y secundaria



Sólo niños y niñas inscritos en primaria



Nivel escolar	Total	# Inscritos	# Recibiendo alimentos
Preescolar	6,462,212	3,749,781	1,533,300
Primaria	15,235,784	12,238,588	3,690,883
Secundaria	13,331,565	13,128,205	534,372
TOTAL	35,029,560	29,116,574	5,883,505

El número total de estudiantes alimentados incluye 42,955 estudiantes de escuelas técnicas y vocacionales y 81,995 estudiantes de otras categorías, como educación especial y estudiantes universitarios. En México, las escuelas técnicas y vocacionales no se consideran parte del sistema de educación básica y estas cifras no se desglosaron por nivel educativo.



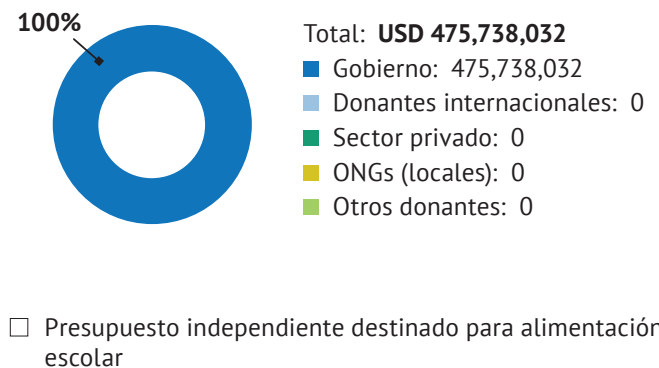
Leyes, políticas y normas nacionales

- Política nacional de alimentación escolar
- Nutrición
- Salud
- Seguridad alimentaria
- Pequeños agricultores
- Agricultura (aparte de pequeños agricultores)
- Política climática y medioambiental
- Participación del sector privado
- Otras políticas

El país tenía

- Comité de coordinación intersectorial para alimentación escolar
- Sistema nacional para el monitoreo de la alimentación escolar

Presupuesto



Comidas y bebidas escolares

- | | | | |
|--|--|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Cereales integrales | <input type="checkbox"/> Carnes procesadas | <input type="checkbox"/> Dulces y helados | Procedencia de los alimentos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Granos refinados/molidos | <input checked="" type="checkbox"/> Pescados y mariscos | <input checked="" type="checkbox"/> Aceites líquidos | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Productos mezclados a base de cereales | <input checked="" type="checkbox"/> Verduras y tubérculos de color naranja intenso | <input type="checkbox"/> Grasas semisólidas y sólidas | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Legumbres | <input checked="" type="checkbox"/> Raíces y tubérculos blancos | <input checked="" type="checkbox"/> Sal | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Nueces y semillas | <input checked="" type="checkbox"/> Frutas | <input checked="" type="checkbox"/> Leche de vaca | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Huevos | <input checked="" type="checkbox"/> Verduras de hojas verde oscuro | <input type="checkbox"/> Bebida de yogur | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lácteos | <input checked="" type="checkbox"/> Vegetales crucíferos | <input type="checkbox"/> Jugo 100% de fruta | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carnes de aves y caza | <input checked="" type="checkbox"/> Otras verduras | <input checked="" type="checkbox"/> Otras bebidas de frutas | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Carnes rojas | <input type="checkbox"/> Alimentos fritos | <input type="checkbox"/> Té | |
| | | <input type="checkbox"/> Otras bebidas azucaradas | |

Notas especiales: Para la elaboración de este informe se utilizaron algunas cifras de población y matrícula del Instituto de Estadística de la UNESCO (UIS). En este informe se incluyen únicamente los beneficiarios atendidos con recursos nacionales, por tratarse de una jurisdicción del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF).

Comidas y bebidas escolares (Sigue)

Alimentos prohibidos

Alimentos que contengan una fuente significativa de azúcares simples, harinas refinadas, grasas y/o sodio; cualquier alimento que tenga azúcar en sus tres primeros ingredientes; cualquier alimento que contenga edulcorantes no calóricos o sustitutos del azúcar; cualquier alimento que contenga colorantes o potenciadores del sabor; y cualquier insumo que por su apariencia pueda parecer dulce o golosina.

Nutrición

Los programas de alimentación escolar incluyen/involucran lo siguiente

- Alimentos fortificados**
- Alimentos biofortificados
- Suplementos de micronutrientes
- Nutricionistas involucrados**
- Formación especial en nutrición para cocineros y personal de catering
- Objetivo de alcanzar metas nutricionales**
- Objetivo de reducir la obesidad**

Limitaciones a la comercialización de alimentos y bebidas

- En los terrenos escolares**
- A niños en edad escolar**

Información adicional

En el programa participaron nutricionistas que trabajaban en todos los niveles del gobierno. La leche y los cereales se fortificaron con una variedad de micronutrientes, como hierro, zinc, ácido fólico, niacina, riboflavina, tiamina y vitaminas A y D. Los estudiantes consumieron productos de los huertos escolares que se utilizaron como herramienta de aprendizaje para promover hábitos alimentarios saludables. Las medidas para prevenir o mitigar el sobrepeso y la obesidad incluyeron requisitos alimentarios y nutricionales para la comida escolar, restricciones de alimentos y/o bebidas en los terrenos escolares o cerca de ellos, restricciones a la comercialización de alimentos y/o bebidas dirigida a los niños y la provisión de educación alimentaria y nutricional, educación para la salud y educación física.

Infraestructura, empleo y características complementarias

Empleo

Número total de cocineros/personal de catering: **Desconocido**

- Porcentaje que recibió pago: Desconocido
- Porcentaje de mujeres: Desconocido

Hubo un enfoque en crear oportunidades laborales para...

- Mujeres
- Jóvenes
- Otros grupos de interés

Actividades complementarias

- Lavado de manos con jabón**
- Medición de altura**
- Medición de peso**
- Pruebas de anemia
- Tratamiento desparasitante
- Pruebas oculares/distribución de anteojos
- Pruebas/tratamiento de audición
- Limpieza/pruebas dentales
- Higiene menstrual
- Agua potable
- Purificación del agua
- Huertos escolares**

Programas de educación complementaria

- Alimentaria y nutricional**
- Agrícola
- Ambiental/climática/sostenibilidad**
- Higiene**
- Salud**
- Salud reproductiva**
- Prevención del VIH**
- Educación física**
- Salud mental**

Información adicional

Los alimentos para el Programa de Desayunos Escolares se adquirieron mediante procedimientos de licitación abierta (licitación competitiva) en los que los pequeños agricultores, organizaciones y empresas no tuvieron éxito. Se emplearon empresas privadas para la preparación, comercialización, procesamiento y transporte de los alimentos. Se fomentó la participación de los padres y la comunidad escolar mediante la integración de los Comités de Desayunos Escolares, que se encargaron de la recepción, preparación y distribución de los alimentos, así como de supervisar y promover los protocolos de buena nutrición y seguridad alimentaria.

Sostenibilidad ambiental

Enfoque en alimentos amigables con el medio ambiente

- Sí No

Medidas tomadas para limitar el desperdicio de alimentos

- Almacenamiento de alimentos sellado
- Fumigación/control de plagas en área de almacenamiento
- Uso de bolsas herméticas o sistema de almacenamiento hermético más grande
- Pruebas/monitoreo de rutina del almacenamiento de alimentos secos
- Uso de alimentos casi caducados
- Procesos para utilizar bienes o productos "imperfectos"
- Campaña para reducir la cantidad de comida que tiran los estudiantes

Medidas tomadas para reducir los residuos de envases

- Reutilización de bolsas/contenedores
- Reciclaje
- Uso de materiales compostables
- Uso de contenedores de "servicio a granel"
- Prohibición de tipos específicos de envases

Información adicional

Para reducir el uso de leña o carbón como combustible para cocinar, se utilizaron estufas de bajo consumo de combustible (energéticamente eficientes). Para reducir el desperdicio de alimentos, la cantidad de alimentos que se entregaría a las escuelas se calculó en la etapa de planificación en función de los menús propuestos y los beneficiarios previstos.

Emergencias

Se experimentaron interrupciones del programa a causa de emergencias

- Sí No

Estrategias implementadas para enfrentar el impacto de las emergencias

- Buscar fuentes o proveedores de alimentos alternativos
- Cambios en el número de estudiantes alimentados
- Negociar mejores precios con proveedores existentes
- Establecer rutas de suministro o métodos de transporte alternativos
- Obtener alimentos diferentes o alternativos
- Liberación de reservas de alimentos
- Incrementar el financiamiento o la asignación presupuestaria para programas de alimentación escolar
- Colaborar con productores o proveedores locales para reducir la dependencia de las cadenas de suministro globales
- Cambios en el método de entrega
- Cambios en la modalidad de alimentación
- Cambios en la frecuencia de alimentación
- No se utilizó ninguna estrategia particular

Información adicional

El Programa de Desayunos Escolares contaba con un plan para mitigar el impacto de las emergencias. Sin embargo, el programa no se vio afectado por ninguna emergencia durante el año escolar 2022-2023.

Éxitos y desafíos

Éxitos

1. Se promovió el consumo de alimentos frescos con el objetivo de reducir el consumo de alimentos ultraprocesados.
2. Se promovió el consumo de productos locales y regionales para contribuir al fortalecimiento de la economía local y la preservación del medio ambiente.
3. Se implementó dentro del programa una estrategia de orientación alimentaria y aseguramiento de la calidad para promover una nutrición adecuada y asegurar la calidad nutricional y la inocuidad de los alimentos.

Desafíos

1. Es un reto consolidar las compras públicas a los pequeños productores.
2. Es necesario fomentar entornos alimentarios saludables que no estén influenciados por las grandes industrias de alimentos ultraprocesados.
3. Es difícil lograr una cobertura universal con el presupuesto asignado al programa.
4. Es necesario eliminar el consumo de alimentos ultraprocesados y transitar hacia una dieta basada en productos frescos y de producción local.

Programa de Desayunos Escolares

Administración

- Principal implementador(es): Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia y los Sistemas Estatales y Municipales DIF
- El programa se gestionó con toma de decisiones tanto centralizada como descentralizada (semidescentralizada).
- Gobierno regional obtuvo los alimentos

¿Cuántos estudiantes recibieron alimentación?

Nivel escolar	# de estudiantes	% Niñas	% Niños
Preescolar	1,533,300	—	—
Primaria	3,690,883	—	—
Secundaria	577,327	—	—
TOTAL	5,883,505*	—	—

* El número total de estudiantes alimentados incluye 42,955 estudiantes de escuelas vocacionales/técnicas, aunque éstas no se consideran parte del sistema de educación básica, y 81,995 estudiantes alimentados a través de universidades, centros comunitarios, educación especial, refugios, centros de cuidado infantil y sitios de educación inicial.

Comidas y bebidas

- Cereales integrales
- Granos refinados/molidos
- Productos mezclados a base de cereales
- Legumbres
- Nueces y semillas
- Huevos
- Lácteos
- Carnes de aves y caza
- Carnes rojas
- Pescados y mariscos
- Verduras y tubérculos de color naranja intenso
- Raíces y tubérculos blancos
- Frutas
- Verduras de hojas verde oscuro
- Vegetales crucíferos
- Otras verduras
- Aceites líquidos
- Sal
- Leche de vaca
- Otras bebidas de frutas

Elementos de la alimentación escolar de producción local

- Objetivo de beneficiar a los pequeños agricultores a través del acceso a un mercado estable**
- Abastecimiento de alimentos locales**
- Participación de los pequeños agricultores mediante la venta directa (o a través de su organización de agricultores) al programa o a las escuelas
- Apoyo adicional a los pequeños agricultores
- El país cuenta con una ley/política/norma relacionada con los pequeños agricultores y los programas de alimentación escolar
- Trato preferente a los pequeños agricultores/organizaciones de pequeños agricultores/pequeñas empresas en los procedimientos de licitación
- Se realizan esfuerzos para reducir el transporte de los alimentos**

Objetivos

- Reducir el hambre
- Alcanzar objetivos nutricionales y/o sanitarios
- Prevenir o mitigar la obesidad

Modalidades de suministro de alimentos a los estudiantes

- Comidas en la escuela
- Meriendas escolares
- Raciones para llevar a casa

Frecuencia y duración

- 5 veces por semana
- Durante el curso escolar

Focalización

- La focalización se basó en el nivel de marginación de la localidad y municipio, de acuerdo con el censo más reciente del Consejo Nacional de Población (CONAPO), que captó el nivel de desarrollo económico y social. De esta manera, cada subgobierno dio prioridad a la población más vulnerable del país.

Fuentes de alimentos

100% Compras (doméstico) 0% En especie (doméstico)
0% Comprado (extranjero) 0% En especie (extranjero)

Información adicional

La alimentación escolar en México inició en 1929 con un programa centralizado que proveía leche a las escuelas de la Ciudad de México, el programa “Gota de Leche”. Los desayunos comenzaron a distribuirse en 1935 y para 1995, el programa operaba en los 32 distritos del país. Durante el ciclo escolar 2022-2023, el Programa de Desayunos Escolares operó en 91,921 escuelas públicas, 23 escuelas privadas y 3,113 escuelas de otro tipo. La mayoría de los alimentos para el programa fueron envasados/procesados y comprados a nivel nacional. En la mayoría de las escuelas, los padres de familia se organizaron para hacer donaciones en especie, como alimentos frescos, productos de limpieza y otros suministros necesarios para el funcionamiento de la cocina escolar. Adicionalmente, el programa ha experimentado una regionalización de insumos y menús para promover la preservación de las culturas alimentarias locales. Además, cada año los menús pueden cambiar de acuerdo con las preferencias de los estudiantes.

La Encuesta Global de Programas de Alimentación Escolar® recoge datos de fuentes gubernamentales y está financiada, en parte, por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para más información, póngase en contacto con info@gcnf.org.

Citation: Global Child Nutrition Foundation (GCNF). 2024. Global Survey of School Meal Programs Country Report, México.

<https://gcnf.org/country-reports/>