

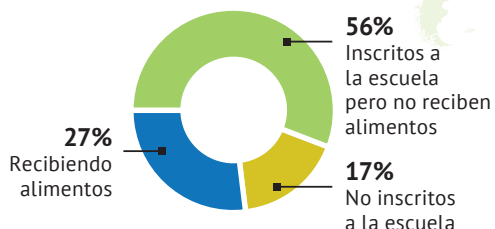


REPÚBLICA ORIENTAL DEL Uruguay

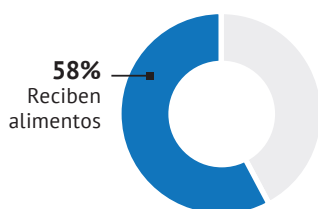


Cobertura de la alimentación escolar (2022)

Todos los niños y niñas en edad de primaria y secundaria

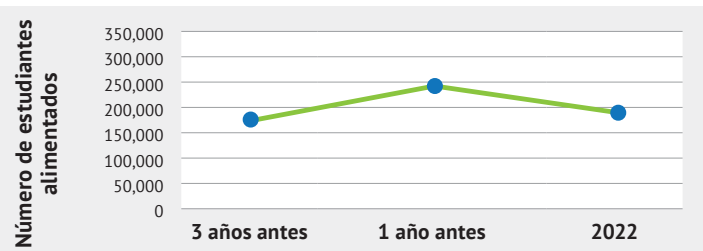


Sólo niños y niñas inscritos en primaria



Nivel escolar	Total	# Inscritos	# Recibiendo alimentos
Preescolar	135,942	73,204	41,298
Primaria	276,274	243,817	142,142
Secundaria	286,239	221,130	8,643*
TOTAL	698,455	538,151	192,083

* Los números de estudiantes alimentados incluyen a algunos estudiantes de escuelas vocacionales/técnicas.



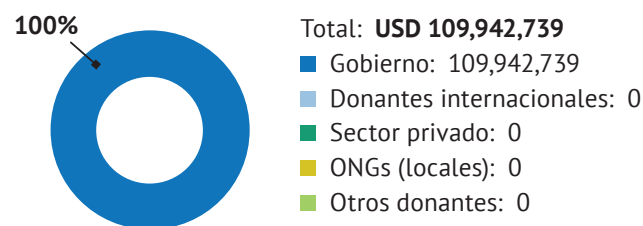
Leyes, políticas y normas nacionales

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

El país tenía

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

Presupuesto



- Presupuesto independiente destinado para alimentación escolar**

Comidas y bebidas escolares

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cereales integrales | <input checked="" type="checkbox"/> Carnes procesadas | <input type="checkbox"/> Dulces y helados |
| <input checked="" type="checkbox"/> Granos refinados/molidos | <input checked="" type="checkbox"/> Pescados y mariscos | <input checked="" type="checkbox"/> Aceites líquidos |
| <input type="checkbox"/> Productos mezclados a base de cereales | <input checked="" type="checkbox"/> Verduras y tubérculos de color naranja intenso | <input checked="" type="checkbox"/> Grasas semisólidas y sólidas |
| <input checked="" type="checkbox"/> Legumbres | <input checked="" type="checkbox"/> Raíces y tuberculos 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 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 |

Elementos prohibidos

Alimentos y bebidas altos en azúcar, sodio y/o grasa.

Procedencia de los alimentos

- Comprado (doméstico)**
- Comprado (extranjero)
- En especie (doméstico)
- En especie (extranjero)

Notas especiales: Se utilizaron cifras poblacionales del Instituto de Estadísticas de la UNESCO (UIS) para completar este informe.

Nutrición

Los programas de alimentación escolar incluyen/involucran lo siguiente

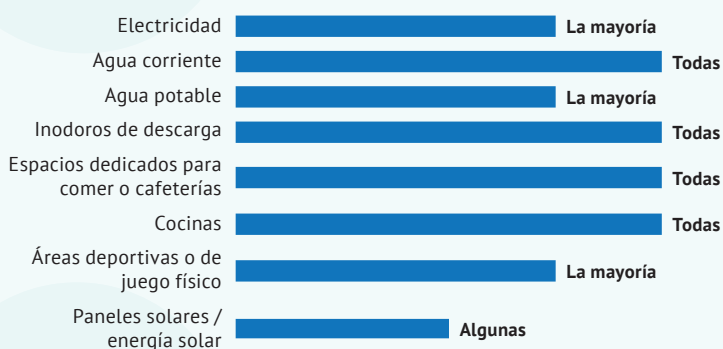
- Alimentos fortificados**
- Alimentos biofortificados
- Suplementos de micronutrientes
- Nutricionistas involucrados**
- Formación especial en nutrición para cocineros y personal de catering
- Objetivo de alcanzar metas nutricionales**
- Objetivo de reducir la obesidad**

Limitaciones a la comercialización de alimentos y bebidas

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

Infraestructura, empleo y características complementarias

Fracción de escuelas con ...



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

Información adicional

En el año escolar 2022, 33 nutricionistas, empleadas por el gobierno nacional, participaron en el programa. Las estrategias para mitigar la obesidad incluyeron establecer requisitos nutricionales para las canastas de alimentos; restricciones de alimentos/bebidas en o cerca de los planteles escolares; y la provisión de educación alimentaria, nutricional, de salud y física.

Actividades complementarias

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

Programas de educación complementaria

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

Información adicional

Los agricultores y el sector privado no participaron en el Programa de Alimentación Escolar.

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

Las cocinas escolares típicas incluían un área abierta de cocina, almacenamiento seguro y utensilios de servicio. Otros esfuerzos para prevenir el desperdicio de alimentos incluyeron ajustar la cantidad de comida según el número de estudiantes presentes en la escuela diariamente. Actualmente se está investigando el tema de la alimentación sostenible.

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

En el año escolar 2022, el programa se vio afectado por una epidemia de salud y una huelga de maestros. Debido a estas emergencias, algunas escuelas cerraron, pero las operaciones de alimentación escolar se mantuvieron. Otros esfuerzos para abordar los impactos de las emergencias incluyeron vales de efectivo y la provisión de cajas de alimentos.

Éxitos y desafíos

Éxitos

1. Se desarrollaron libros de recetas para almuerzos escolares y vasos de leche;
2. Se establecieron capacitaciones para asesores en nutrición;
3. Se llevó a cabo una reestructuración del programa.

Desafíos

1. Provisión de alimentos durante la pandemia de Covid-19;
2. Lograr una mayor cobertura.

Programa de Alimentación Escolar

(School Feeding Program)

Administración

- Principal implementador(es): Dirección General de Educación Inicial y Primaria (DGEIP)
- El gobierno nacional gestionaba el programa (toma de decisiones centralizada).
- Escuelas individuales obtuvo los alimentos

¿Cuántos estudiantes recibieron alimentación?

Nivel escolar	# de estudiantes	% Niñas	% Niños
Preescolar	41,298	—	—
Primaria	142,142	—	—
Secundaria	8,643*	—	—
TOTAL	192,084	—	—

* Los números de estudiantes alimentados incluyen a algunos estudiantes de escuelas vocacionales/técnicas.

Comidas y bebidas

- Granos refinados/molidos
- Legumbres
- Nueces y semillas
- Huevos
- Lácteos
- Carnes de aves y caza
- Carnes rojas
- Carnes procesadas
- 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
- Grasas semisólidas y sólidas
- Sal
- Leche de vaca

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

- Cumplir los objetivos educativos
- 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

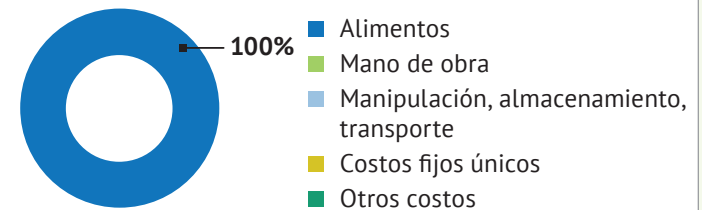
Frecuencia y duración

- 5 veces por semana
- Durante todo el año

Focalización

- Tipo de escuela y nivel de grado (desde jardín de infantes hasta noveno grado)

Gastos



Fuentes de alimentos

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

0% En especie (doméstico)
0% En especie (extranjero)

Información adicional

El programa comenzó a operar en 1920. Uruguay tiene políticas nacionales de fortificación en las que se requiere que algunos alimentos sean fortificados con hierro, yodo, ácido fólico y/o flúor.

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