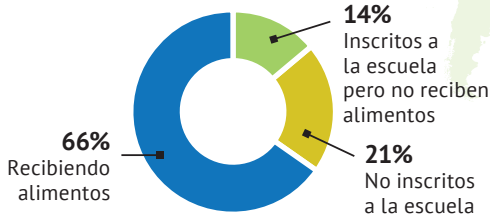


REPÚBLICA DE
El Salvador

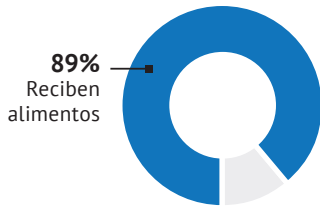


Cobertura de la alimentación escolar (2022)

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	721,848	224,156	177,670
Primaria	647,089	599,470	533,195
Secundaria	667,169	444,490	328,664
TOTAL	2,036,106	1,268,116	1,039,529



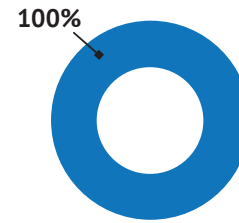
Leyes, políticas y normas nacionales

- 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



Total: **USD 31,836,742**

- Gobierno: 31,836,742
- Donantes internacionales: 0
- Sector privado: 0
- ONGs (locales): 0
- Otros donantes: 0

- Presupuesto independiente destinado para alimentación escolar

Comidas y bebidas escolares

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

Elementos prohibidos

Ninguno

Procedencia de los alimentos

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

Notas especiales: El Programa de Alimentación y Salud Escolar opera en escuelas públicas. En total, el 93,5% de los estudiantes matriculados en escuelas públicas de todos los niveles (preescolar, primaria y secundaria) recibieron alimentación escolar.

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

Durante el año escolar 2022, dos nutricionistas empleados por el gobierno nacional participaron en la alimentación escolar en El Salvador. Las bebidas, cereales/granos, leche y azúcar fueron fortificados con potasio, ácido pantoténico, hierro, zinc, ácido fólico, calcio, tiamina, niacina y vitaminas A, B6, B12, C y D. También se proporcionaron maíz biofortificado con zinc y sorgo con zinc. Las medidas para prevenir o mitigar el sobrepeso/obesidad incluyeron restricciones de alimentos y/o bebidas en o cerca de los centros escolares, limitación de la comercialización de alimentos y/o bebidas a los niños, educación alimentaria y nutricional, educación para la salud y educación física. La mayoría de los alimentos del programa estaban envasados o procesados.

Infraestructura, empleo y características complementarias

Fracción de escuelas con ...



Empleo

Número total de cocineros/personal de catering: 0

- Porcentaje que recibió pago: N/A
- Porcentaje de mujeres: N/A

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

Las empresas privadas se emplearon para el comercio de alimentos, procesamiento de alimentos, transporte, catering y venta o alquiler de suministros (por ejemplo, utensilios, equipo) para el programa. Se alentó a las familias de los estudiantes a contribuir en la preparación de alimentos y en la organización de las raciones para llevar a casa.

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

El biogás de biodigestores anaeróbicos se utilizó para cocinar en las escuelas.

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

Durante el año escolar 2022, el Programa de Alimentación y Salud Escolar se vio afectado por una epidemia/pandemia de salud, lo que resultó en el cierre temporal de escuelas y la suspensión de las operaciones de alimentación escolar en algunas escuelas/regiones. El costo de compra de alimentos durante esta emergencia aumentó, y el presupuesto del gobierno nacional para la alimentación escolar también se incrementó. La accesibilidad (disponibilidad y asequibilidad) de los alimentos para el programa disminuyó ligeramente ya que el mecanismo de entrega de alimentos cambió a raciones para llevar a casa.

Éxitos y desafíos

Éxitos

1. El Programa de Alimentación y Salud Escolar tiene un componente muy fuerte de educación alimentaria.
2. En tiempos de crisis, el programa adaptó sus operaciones con éxito para reflejar la disminución de actividades presenciales, haciendo disponibles herramientas tecnológicas para la producción y difusión de materiales educativos y capacitaciones virtuales para los maestros.
3. Además de los huertos escolares tradicionales, se han comenzado a introducir huertos familiares.

Desafíos

1. Los desafíos introducidos por la pandemia de Covid-19 obligaron al programa a cambiar la forma tradicional de hacer las cosas. Sin embargo, la adaptación a estos cambios nunca se consideró un retroceso, sino más bien una experiencia de aprendizaje.
2. Como el programa funciona en todos los centros educativos y depende principalmente de la organización interna de los centros, fue bastante difícil tener un control total sobre el uso o la gestión de los alimentos.

Programa de Alimentación y Salud Escolar

Administración

- Principal implementador(es): Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
- El gobierno nacional gestionó el programa (toma de decisiones centralizada).
- Gobierno nacional obtuvo los alimentos

¿Cuántos estudiantes recibieron alimentación?

Nivel escolar	# de estudiantes	% Niñas	% Niños
Preescolar	177,670	50%	50%
Primaria	533,195	48%	52%
Secundaria	328,664	49%	51%
TOTAL	1,039,529	49%	51%

Comidas y bebidas

- Granos refinados/molidos
- Productos mezclados a base de cereales
- Legumbres
- Lácteos
- Dulces y helados
- Aceites líquidos

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
- Proporcionar una red de seguridad social
- Reducir el hambre
- Alcanzar objetivos nutricionales y/o sanitarios
- Prevenir o mitigar la obesidad

Modalidades de suministro de alimentos a los estudiantes

- Raciones para llevar a casa

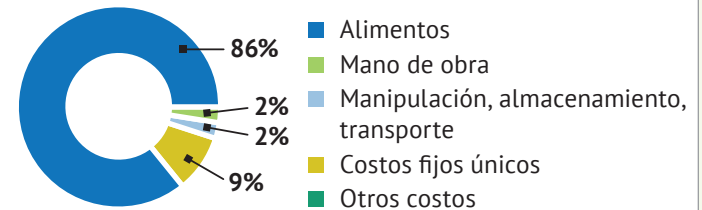
Frecuencia y duración

- Bianaual
- Durante el año escolar

Focalización

- Universal (que abarca a todos los estudiantes de escuelas públicas)

Gastos



Fuentes de alimentos

70% Compras (doméstico) 0% En especie (doméstico)
30% Comprado (extranjero) 0% En especie (extranjero)

Información adicional

El Programa de Alimentación y Salud Escolar (Programa de Alimentación y Salud Escolar) comenzó como una iniciativa de socios de desarrollo. A partir de 2008, comenzó el proceso de salida de los donantes y el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología del Gobierno Nacional asumió la supervisión de la implementación del programa. Se ha establecido un comité técnico estratégico intersectorial, coordinado por la Oficina de la Primera Dama, para discutir cuestiones de alimentación escolar con la participación de varias instituciones con sus diferentes especialidades. El programa alcanzó 5,128 escuelas públicas durante el año escolar 2022.

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