

Cofemer Cofemer

HSC
12004005903

De: Juan Rivera Dommarco <jrivera@insp.mx>
Enviado el: viernes, 07 de marzo de 2014 12:00 p.m.
Para: Cofemer Cofemer; Edgar Alberto Carballo Ramos
CC: Juan Rivera Dommarco
Asunto: Postura INSP Lineamientos Expendio alimentos y bebidas del Sistema educativo nacional
Datos adjuntos: COFEMER.docx
Importancia: Alta

Estimado Lic. Carballo:

El Instituto Nacional de Salud Pública reconoce el gran esfuerzo y compromiso de la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Salud (SSA) en el mejoramiento de los lineamientos generales para el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional, los cuales, de aplicarse correctamente contribuirán a la reducción de riesgos de obesidad y de incidencia futura de diabetes y otras enfermedades crónicas que en la población escolar, contribuyendo así a la salud de los alumnos.

En el documento anexo encontrará la postura, comentarios y recomendaciones del Instituto Nacional de Salud Pública respecto al acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional.

Saludos

Dr. Juan Angel Rivera Dommarco
Director
Centro de Investigación en Nutrición y Salud
Instituto Nacional de Salud Pública
Dirección electrónica: jrivera@insp.mx
Teléfono Directo +52-777-311-2219
Teléfono Conmutador: +52-777-329-3000 Ext. 7101 y 7102





Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional

Comentario General.

El Instituto Nacional de Salud Pública reconoce el gran esfuerzo y compromiso de la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Salud (SSA) en el mejoramiento de los lineamientos generales para el expendio y distribución de los alimentos y bebidas preparadas y procesadas en las escuelas del sistema educativo nacional, los cuales, de aplicarse correctamente contribuirán a la reducción de riesgos de obesidad y de incidencia futura de diabetes y otras enfermedades crónicas que en la población escolar, contribuyendo así a la salud de los alumnos. Consideramos que los siguientes puntos incluidos en la propuesta enviada a COFEMER son muy positivos:

- Los criterios utilizados están basados en recomendaciones internacionales para la prevención de obesidad y enfermedades crónicas de la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Se regula la presencia de alimentos procesados no básicos con contenido elevado de azúcares o grasas saturadas o sodio o de alta densidad energética, mediante lineamientos de cantidades máximas permitidas de estos ingredientes o atributos que producen riesgos en la salud
- Se restringe el consumo de alimentos procesados no básicos que cumplan con los criterios de los lineamientos, exclusivamente a un solo día por semana.
- Se establece que se garantizará la infraestructura de agua potable y se privilegia su consumo sobre otras bebidas
- Se prohíbe el expendio y distribución de bebidas azucaradas
- Se eliminan alimentos preparados

Si bien los nuevos lineamientos tienen aspectos positivos, hay retroceso con relación a los lineamientos aplicados durante la administración anterior; por ejemplo, no se establecen acciones para la promoción de la actividad física y no se emiten recomendaciones puntuales respecto a la higiene de los Establecimientos de Consumo Escolar y de las personas que preparan alimentos. Además, no se establecen mecanismos claros para asegurar la implementación de las disposiciones.

Recomendaciones para asegurar la adecuada implementación de los lineamientos.

1. En lo referente a los alimentos procesados (como botanas, galletas, pastelitos y confitería), desde los lineamientos previos a esta nueva regulación, se permitió su venta sólo dos días a la semana. Sin embargo, de acuerdo a evaluaciones realizadas por el INSP, se encontró que este punto no se cumplió. Recomendamos establecer un solo día de la semana (por ejemplo los viernes) para la venta de botanas en la totalidad de las escuelas, lo que permitirá el monitoreo del cumplimiento de esta disposición.
2. Al analizar los lineamientos encontramos que no se establece un claro sistema de rendición de cuentas ni de identificación de los responsables del cumplimiento de las disposiciones de los lineamientos, así como mecanismos claros para la aplicación de sanciones. Aunque se establece que las autoridades educativas (SEP) son responsables de vigilar el cumplimiento del acuerdo y anexo único, se requiere la identificación de un responsable por escuela.
En la propuesta la responsabilidad de aplicación recae en los Comités de Establecimiento de Consumo Escolar (CECE), conformados principalmente por los padres de familia. A su vez, se establece que los CECE darán cuenta de irregularidades detectadas en la aplicación de los lineamientos a los Consejos Escolares de Participación Social (CEPS). Consideramos que esto **no es apropiado**, ya que los padres de familia no tienen las atribuciones para asegurar que se implementen las disposiciones y se sancione su incumplimiento. Recomendamos que sean funcionarios públicos, concretamente los directores de cada plantel, los responsables de la correcta aplicación de las disposiciones de los lineamientos y en caso de incumplimiento sean sancionados. Consideramos que los supervisores escolares debe tener la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de la aplicación de los lineamientos en las escuelas bajo su supervisión y de informar a autoridades de la SEP para la aplicación de sanciones en caso de incumplimiento. Elogiamos que los padres de familia y los CECE y SEPS se identifiquen como garantes de la aplicación de los lineamientos, como parte de una política de auditoría social, pero éstos no deben ser los responsables de su aplicación, por no ser funcionarios públicos sujetos a sanciones, en caso de incumplimiento.
3. De acuerdo a las evaluaciones de los lineamientos fase III realizadas por el INSP durante el 2013, se encontró que menos del 40% de las escuelas cuenta con los materiales educativos para la capacitación de los diversos actores involucrados en la aplicación de los lineamientos. También se encontró que el entrenamiento de directores y vendedores es inadecuado, encontrando carencias en conocimientos sobre el contenido y aplicación de los lineamientos.



Recomendamos fortalecer la obligación que tiene la SEP, con apoyo de la SSA, para aplicar una estrategia de capacitación a todos los responsables de la aplicación y vigilancia de estos lineamientos, así como asegurar que exista el material educativo necesario para tal fin en cada establecimiento escolar.

4. En el capítulo primero sección V se habla de que se trabajará de manera coordinada con las autoridades municipales y con los órganos políticos y administrativos del Distrito Federal respecto a regular el comercio ambulante alrededor de las escuelas. Consideramos que debe exponerse con claridad cómo se establecerá el vínculo y se responsabilizará a las autoridades municipales el cumplimiento de esta responsabilidad. Además, en todos los estados de la República existe también el problema de ventas de alimentos y bebidas que aumentan riesgos en la salud alrededor de las escuelas, por lo que recomendamos considerar en estas disposiciones al resto de los estados, además del DF.

Comentarios adicionales sobre barreras para la aplicación de las disposiciones.

- Las obligaciones del Comité de Establecimientos de Consumo Escolar. Dejar en las manos de la comunidad educativa tan importantes tareas requeriría de la vigilancia continua de las autoridades educativas y sanitarias. Es fundamental que la responsabilidad final de la aplicación recaiga en autoridades educativas.
- Cambios en la conformación del Comité de Establecimientos de Consumo Escolar en relación a la conformación actual. Podría ocasionar confusión y potencialmente problemas en las escuelas que ya contaban con un Comité.
- Exclusión del personal de la SEP de los Comités de Establecimientos de Consumo Escolar. Esto debilitará la capacidad de los CECE de asegurar la implementación y de sancionar el incumplimiento.
- Falta de incentivos a las personas que integran el Comité y a la escuela de seguir los lineamientos más allá de la sanción. No existen incentivos que motiven a los miembros del Comité a realizar su trabajo, por ejemplo, en el proyecto enviado a COFEMER en 2010 existía la Certificación de Escuelas Libres de Alimentos Azucarados.
- Coordinación de acciones entre el Comité y las autoridades educativas. Se necesita una buena comunicación entre estas instancias, al ser las autoridades las encargadas de difundir el material que contiene el Acuerdo y el Anexo, y el Comité el encargado de capacitar e informar sobre anomalías en el cumplimiento de la norma.
- Facultad de las autoridades educativas de revisar los instrumentos jurídicos que se elaboren con los proveedores. Esta disposición puede ser de difícil implementación si las autoridades no se dan abasto para realizar esta obligación.
- Obligación de la autoridad sanitaria de realizar las visitas para evaluar el grado de higiene que se emplea en la preparación de los alimentos. Esto puede ser un problema si la autoridad incumple ésta obligación.

Comentarios técnicos específicos al Anexo Único

1. Se recomienda definir en los objetivos que el ámbito de aplicación de los lineamientos se realizará de nivel preescolar, nivel básico, medio superior y superior y ser consistente a lo largo del documento. En algunas partes causa confusión pues parece que sólo se refiere al nivel básico de educación.
2. En la sección de desayunos escolares, causa confusión que se den recomendaciones de energía para todos los niveles de educación, siendo que sólo hay desayunos escolares a nivel primaria.
3. Se recomienda incluir un apartado de recomendaciones para refrigerios preparados en casa e incluirlo como un objetivo específico separado.
4. Se debe integrar información sobre el manejo, preparación e higiene de los alimentos sobre todo para frutas y verduras.
5. En la sección 2.2 del Anexo Único, los cálculos para el refrigerio están equivocados, favor de corregir para evitar confusiones. En la primera columna del refrigerio se muestran los datos incorrectos como se muestran en el documento y en la segunda columna los datos correctos.

En documento actual dice:	Debe ser:
Refrigerio (15%)	
228 (216-239)	195 (185-205)
279 (263-290)	237 (225-249)
382 (363-401)	327 (311-343)
480 (456-504)	422 (390-431)

6. En la sección 2.3 que incluye el listado de alimentos se incluye el azúcar. Sugerimos incluir un listado de ingredientes, pues como el caso del azúcar, existen otros ingredientes que no se consumen como tal sino en preparaciones. En esta lista se puede incluir: azúcar, chocolate en polvo, harina, maicena, manteca vegetal, sazónadores, etc.
7. En la sección 2.4.1 de Integración nutrimental y alimentaria del desayuno escolar, sugerimos que la tabla 2 sería más clara si fuese expresada en kilocalorías y gramos de hidratos de carbono, proteína, grasa saturadas (en lugar de % de energía) con lo que sería más homogénea.
8. En la sección de Criterios de calidad nutricia específicos para DEC, se emite la recomendación de usar aceites vegetales con bajo contenido de grasas saturadas y de grasas trans. Se sugiere eliminar esto, ya que los aceites que habitualmente se usan para cocinar no contienen grasa saturada. Aceites como el de palma o coco que tienen grasas saturadas, se usa a nivel industrial. Sería mejor resaltar el uso de aceites ricos en ácidos omega 3. En la medida de lo posible preferir aceite de canola en lugar de aceite de maíz.



9. Se recomienda incluir primero la descripción de los criterios para los alimentos que deben ser incluidos en el refrigerio (sin importar donde se preparen) y luego incluir de manera separada las recomendaciones para la preparación del refrigerio desde casa.
10. Se recomienda que los alimentos considerados como procesados que se incluyen del punto 2.5.5 al 2.5.11 se indique con un subtítulo para mejorar el entendimiento sobre los alimentos que se recomienden integren el desayuno escolar.
Se recomienda que se proponga otro tipo de formulación en la cual se oriente sobre las porciones recomendables de frutas y verduras, leguminosas y cereales, para alcanzar el 15% del refrigerio (cuando provenga de casa). Esto con la finalidad de que quede claro que es distinta la recomendación para conformar un refrigerio obtenido en la escuela, que el que pueda traer de casa.
11. En la sección 2.5.8 Alimentos líquidos de soya. No queda claro si la energía menor o igual a 100 kcal es por porción o por envase. En lo que respecta a los niveles de sodio, éstos quedaron más altos (110 mg/100 ml) de cómo se manejaron en la tercera etapa de los lineamientos (105/100 ml), es decir son más laxos.
12. En la sección 2.5.11 de quesos para lunch. No queda clara la postura respecto al expendio de preparaciones caseras y comida rápida en las escuelas de medio tiempo. Se recomienda emitir una recomendación clara para normar este tipo de alimentos en las escuelas, de otra forma quedarán fuera de los lineamientos y se pensará que son de venta libre.
13. En la tabla 4 de criterios nutrimentales para alimentos procesados, tanto en la leche, yogurt, jugos de frutas/verduras y néctares no se especifica si se permiten o no edulcorantes artificiales.
14. Eliminar la nota al pie número 4, de la tabla 4, donde recomiendan retirar bebidas azucaradas en el ciclo 2010-2011.