

## INFORME EJECUTIVO

<b>Lugar y fecha de emisión</b>	Buenos Aires, Junio de 2015
<b>Código de Proyecto</b>	2.14.02
<b>Denominación del Proyecto</b>	Mosaico Nutricional. Relevamiento.
<b>Período examinado</b>	2013
<b>Programa auditado</b>	Programa 51, Inc. 3.
<b>Unidad Ejecutora</b>	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582)
<b>Objeto de la Auditoría</b>	Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) Programa 51, Partida 2.1.1.
<b>Objetivos de la auditoría</b>	Evaluación técnico-nutricional y análisis teórico del cumplimiento de los aspectos legales con la finalidad de identificar la existencia de debilidades.
<b>Período de desarrollo de tareas de auditoría</b>	Las tareas de campo se realizaron desde el 1º de septiembre de 2014 al 30 de noviembre de 2014, iniciándose las visitas a las escuelas el día 29 de Octubre y culminando las mismas el 13 de noviembre de 2014.
<b>comentarios</b>	<p style="text-align: center;">✓ Ley de Alimentación Saludable 3704/LCBA/10</p> <p>Su objeto es promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar.</p> <p>La autoridad de aplicación es el Ministerio de Educación, que debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar Pautas de Alimentación Saludable (PAS) para los establecimientos educativos.</li> <li>• Diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)</li> <li>• Garantizar la educación en materia de alimentación y educación física.</li> <li>• Coordinar políticas multisectoriales para promover la actividad física</li> <li>• Brindar a los establecimientos educativos toda la información referida a las PAS y a las GABS.</li> </ul>

- Elaborar y suministrar material de difusión e implementar campañas permanentes de concientización con criterio pedagógico acorde a cada nivel educativo.
- Garantizar la colocación de letreros en los lugares de comercialización de alimentos y bebidas dentro de los Establecimientos Educativos en los que se destaque la importancia de consumir alimentos que cumplan con las GABS.
- ✓ Pautas de Alimentación Saludable (Resolución N° 1741/MEGC/13)

En las PAS se establecen las metas nutricionales que deben responder a las Ingestas Dietéticas de Referencia (RDI) con el fin de garantizar el aporte calórico – proteico y la cobertura de micronutrientes para la población escolar:

- Almuerzo: Aportar el 30 – 35 % del Valor Calórico Total (VCT); un mínimo del 50 % de hierro y Vitamina A; y 40 - 50 % de Vitamina C.
- Desayuno / Merienda: Aportar el 15 – 20 % del VCT y un mínimo de 200 mg de Calcio.
- La colación será aquel alimento o bebida provisto por la escuela o adquirida en el kiosco escolar, consumido dentro del establecimiento a media mañana o media tarde. La misma representa el 10 % del VCT = 2000 Kcal. Deberá contener un máximo de 200 Kcal, admitiéndose un exceso de hasta un 10 % de más de Kcal. (Actualmente la DGSE no presta servicio de colación).
- ✓ Metas Nutricionales de la Dirección General de Servicios a las Escuelas

La DGSE informó las metas nutricionales en relación al aporte de energía (Kcal), Hierro y Calcio (mg) con valores porcentuales a cubrir en la dieta diaria. No incluye la distribución porcentual de macronutrientes en relación al VCT (valor calórico total).

Las metas nutricionales que se pretenden alcanzar con los menús diseñados correspondientes al pliego vigente según los diferentes servicios brindados se fundamentan en los siguientes valores de referencia:

Valor Calórico Total:

Grupo Etáreo	Valor Calórico (promedio) Total
1 a 3 años	1062.5 Kcal
4 a 10 años	1900 Kcal
11 a 18 años	2475 Kcal

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por Nota 479/AGCBA/14

Hierro:

Grupo Etáreo	Hierro (mg/día)
1 a 3 años masculino	7
1 a 3 años femenino	7
4 a 8 años masculino	10
4 a 8 años femenino	10
9 a 10 años masculino	8
9 a 10 años femenino	8
11 a 13 años femenino	8
11 a 13 años masculino	8
14 a 18 años femenino	11
14 a 18 años masculino	15

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por Nota 479/AGCBA/14

Calcio:

Grupo Etáreo	Calcio (mg/día)
1 a 3 años masculino	700
1 a 3 años femenino	700
4 a 8 años masculino	1000
4 a 8 años femenino	1000
9 a 13 años femenino	1300
9 a 13 años masculino	1300
14 a 18 años femenino	1300
14 a 18 años masculino	1300

Fuente: Elaboración propia con información proporcionada por Nota 479/AGCBA/14

Almuerzo / Vianda: Según informa la DGSE, la meta nutricional para el almuerzo / vianda, es aportar entre el 30 y el 35 % del Valor Calórico Total (VCT), y un mínimo del 40% de las Recomendación diaria de Hierro.

Desayuno / Merienda: La meta nutricional para el desayuno/merienda es aportar 200 mg de calcio y un mínimo de 10 % del Valor Calórico Total de las recomendaciones

	<p>establecidas. El servicio debe estar compuesto por un componente lácteo: Leche con cacao: 2 veces por semana; Leche con mate cocido o té: 1 vez por semana; Yogurt bebible: 2 veces por semana. Y un componente sólido: (galletitas de agua, barra de cereal, pan de ricota, alfajor de chocolate o galletitas dulces alternadamente</p> <p><u>Refrigerio:</u> La meta nutricional para el servicio de refrigerio es aportar un mínimo del 15 % del Valor Calórico Total de las recomendaciones establecidas.</p> <p>El mismo se compone de un sándwich de fiambre y queso o de medallón de pollo y 1 fruta (3 veces por semana) o 1 repostería (2 veces por semana).</p>
<p><b>Observaciones Principales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se observa que difieren las metas nutricionales de la DGSE y de las PAS respecto del servicio de desayuno: en el primer caso es del 10 % del VCT (Valor Calórico Total) y en el segundo del 17.5 % del VCT. La meta nutricional de las PAS no llega a cubrirse, alcanza un déficit del 32.3 % (107.3 Kcal) para niños de 4 a 10 años y del 48 % para niños de 11 a 18 años (207.9 Kcal).</li> <li>✓ Se observa un déficit de 114.2 Kcal (14,2%) respecto a la energía promedio aportada por los menús del mosaico de vianda verano diseñados por la DGSE para los niños de 11 a 18 años respecto de lo informado por la DGSE como meta. Los menús diseñados arrojan un promedio de 690.2 Kcal cuando la meta plantea un aporte de 804.4 Kcal (33% del VCT).</li> <li>✓ Se observa la falta de un punto de corte etario en el mosaico de refrigerios diseñado por la DGSE para diferenciar el aporte energético que brinda el servicio, ya que el mismo es igual para toda la comunidad escolar (niños de 4 a 18 años), lo cual implica que para los niños de 4 años se excede un 34,9% de la meta calórica propuesta (representando 99,6 Kcal extras).</li> <li>✓ Las PAS aprobadas por la Resolución 1741/MEGC/13 no contemplan metas nutricionales para el servicio de refrigerios</li> <li>✓ No hay metas nutricionales programadas por la DGSE ni por las PAS en relación al nutriente Calcio para los servicios de almuerzo –comedor/vianda y refrigerios, a pesar de que el auditado informa una recomendación diaria de mg/día totales, lo que impide realizar un control sobre el aporte de dicho nutriente.</li> <li>✓ Se observa que difieren las metas nutricionales de la DGSE y de las PAS en relación al nutriente Hierro: en el</li> </ul>

	<p>           primer caso la meta planteada es del 40% del requerimiento diario de Hierro y en el segundo caso es del 50%. Esta última no llega a cumplirse ya que los menús evaluados aportan en promedio 4.1 mg (niños de 4 a 10 años) y 3.9 mg (niños de 11 a 18 años) Debería alcanzar un aporte de 4.5 mg y de 5.3 mg respectivamente.         </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se observa la utilización de datos preliminares para la elaboración de la meta nutricional y la publicación de datos estadísticos provenientes de la misma fuente (EAN-CABA-2011).</li> <li>✓ No fue posible efectuar un control del cumplimiento de la Ley 3704/LCBA/10 ya que la misma se encuentra en una etapa incipiente de promoción y difusión pese a que el plazo de adecuación establecido por la Resolución 1741/MEGC/13 ya se encuentra vencido (a noviembre de 2014), a saber:           <p style="margin-left: 40px;">               En relación a la obligación impuesta a las escuelas de gestión privada (Art. 7º de la ley 3704) de homologar sus menús o adecuarlos a los diseñados por la autoridad de aplicación, según lo informado por la DGSE aún no cuentan con datos respecto del cumplimiento de dicha obligación.             </p> <p style="margin-left: 40px;">               No cuentan con la información de la cantidad de puntos de venta existentes en los establecimientos de gestión privada (kioscos, cantinas, bufetes y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas) (Art. 4º Ley 3704)             </p> <p style="margin-left: 40px;">               No se han informado la realización de acciones en las escuelas de nivel medio aunque se menciona como dato estadístico que el 30,3% de los adolescentes presentan exceso de peso según la EAN-CABA-2011.             </p> <p style="margin-left: 40px;">               En relación a la obligación impuesta por el Art. 9º de la Ley 3704/LCBA/10: las capacitaciones a las autoridades escolares fueron realizadas solo en el nivel primario, para los distritos escolares 1º al 9º; las intervenciones de educación alimentaria informadas fueron realizados en 12 establecimientos escolares, a pedido de las autoridades de los mismos y no como iniciativa del organismo que es autoridad de aplicación; en cuanto a la capacitación de los encargados de los puntos de venta, se informa haberse realizado en 21 puntos de venta y se señala la existencia de un total de 138 puntos de venta registrados en escuelas.             </p> </li> </ul>
--	---