



# Evaluación del Sistema Alimentario del Programa SaludArte, 2014-2016

**Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición  
Salvador Zubirán**

**Departamento de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional**

M.S.P. Leticia Arcelia Cervantes Turrubiates

27 de abril del 2018



- Evaluar el Programa SaludArte en sus componentes de:
  - Aporte Nutrimental del Menú en escuelas de Jornada Ampliada
  - Prácticas de higiene durante el servicio de los alimentos



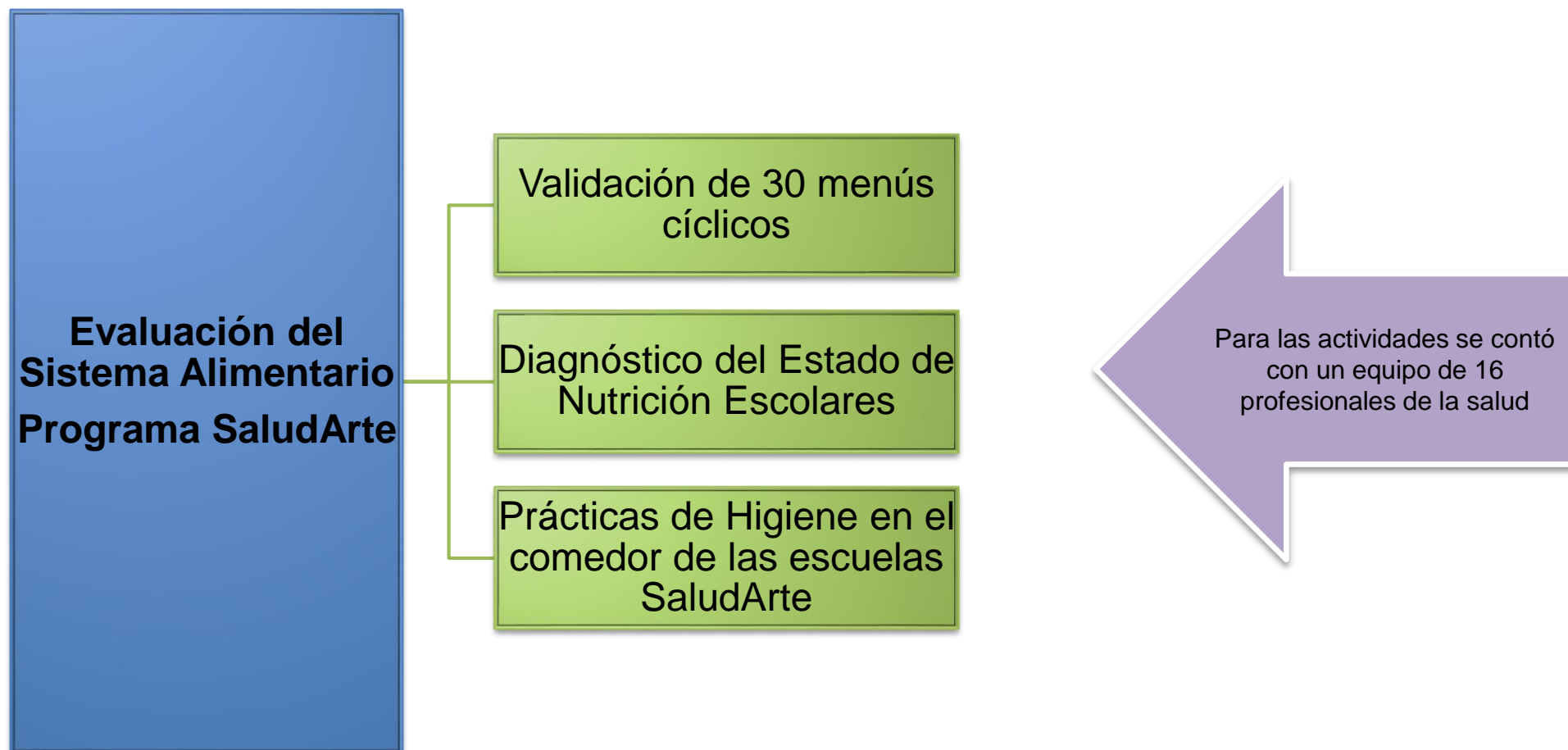
# Objetivos del Programa SaludArte



- Relacionados con alimentación:
  - **Adquirir** de forma consciente **hábitos sanos de alimentación**, a través de una dieta correcta (recomendable o saludable) brindando una alimentación gratuita con **criterios de calidad nutricional y seguridad sanitaria**.
  - Aumentar competencias para el **autocuidado y prevención de riesgos de salud**, a través de talleres de educación nutricional para niños y padres, que favorezcan la formación de hábitos de vida saludables.
  - **Fomentar** el desarrollo de un **estilo de vida saludable**.

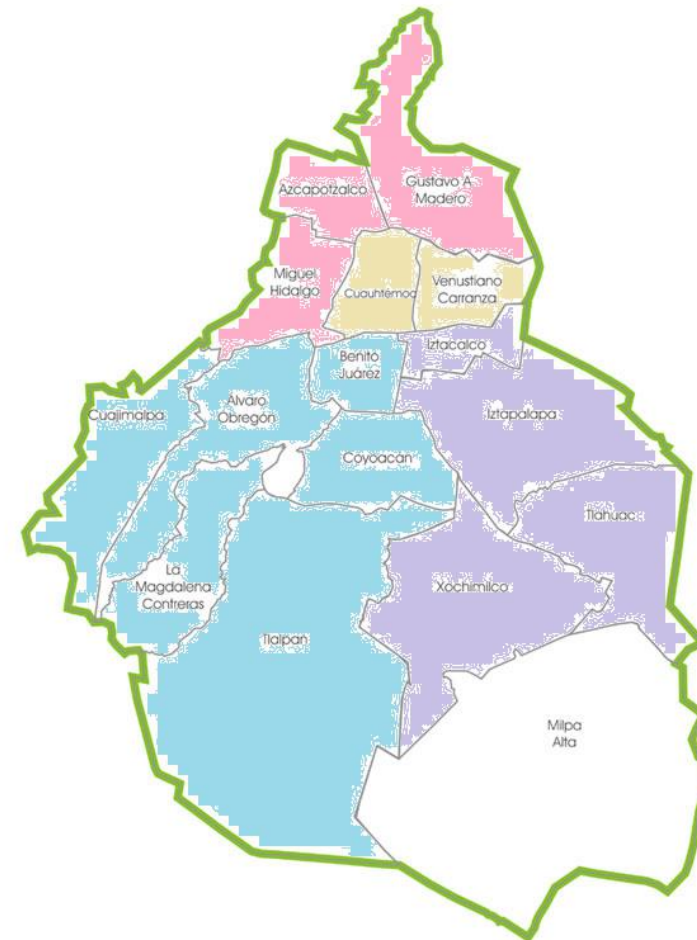


# Evaluación del Sistema Alimentario del Programa SaludArte, 2014-2015



# Distribución:

- Universo: 110 escuelas primarias públicas de jornada ampliada ubicadas en zonas de medio, bajo y muy bajo índice de desarrollo social de la Ciudad de México
- 32 escuelas (8 escuelas por zona)
- 30% escolares de las escuelas seleccionadas
- **Zona A:** Azcapotzalco, Gustavo A. Madero y Miguel Hidalgo
- **Zona B:** Cuauhtémoc y Venustiano Carranza
- **Zona C:** Cuajimalpa, Alvaro Obregón, Benito Juárez, Coyoacán, La Magdalena Contreras y Tlalpan
- **Zona D:** Iztacalco, Iztapalapa, Tláhuac y Xochimilco





## Período de recolección de información

- El levantamiento de información se realizó durante el ciclo escolar 2014-2015 (abril a junio 2015).
- En el horario de las escuelas SaludArte: 14:00 a 17:30 hrs.
  - Antropometría: se permitió en algunas escuelas el ingreso una hora antes.
  - Prácticas de higiene: se iniciaban el monitoreo antes de ingresar los alimentos (cambro) a la escuela.
  - Frecuencia y aceptación de menús: al finalizar el horario de comida SaludArte.

# RESULTADOS





# Validación de 30 menús SaludArte



## Evaluación cuantitativa

- **38 %** de las Recomendaciones de Ingestión de Nutrimientos para población escolar de 9 a 12 años de edad



Energía Recomendada para Escolares (kcal)	
Al día	Comida SaludArte
2079	780 ( $\pm 10\%$ )





# Validación de 30 menús SaludArte



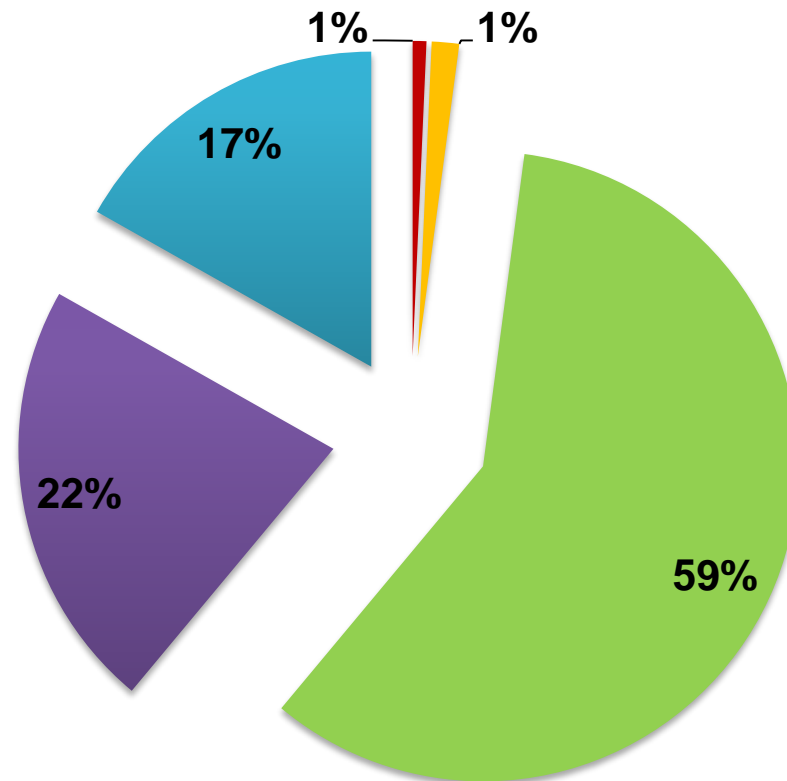
## Evaluación cualitativa

- Se evaluaron 6 aspectos, que técnicamente cumplieron.
  - Apetecibles
  - Variados
  - Porciones estandarizadas
  - Orden de las preparaciones
  - Técnica de preparación clara
  - Presentaban condiciones acordes a la tecnología que la empresa Sansa decía tener.

## Aceptación

- 25 menús evaluados aleatoriamente:
  - 8 de ellos (30.7%) tienen una aceptación mayor al 75%;
  - 15 (61.6%) tuvieron una aceptación en un rango del 60 al 75%,
  - 2 (7.7%) están por debajo del 60% de aceptación.

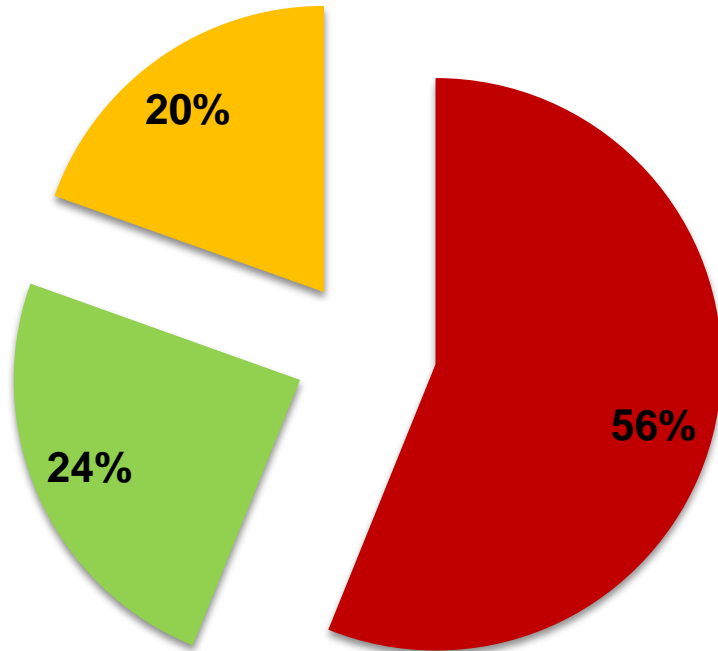
# Estado de Nutrición: IMC ajustado a la edad



(n=999)  
4 de cada 10 presentó  
sobrepeso u obesidad

■ Delg Severa   ■ Delgadez   ■ Normal   ■ Sobrepeso   ■ Obesidad

# Estado de Nutrición: circunferencia de cintura



■ Alto Riesgo   ■ Sin Riesgo   ■ Menor P50

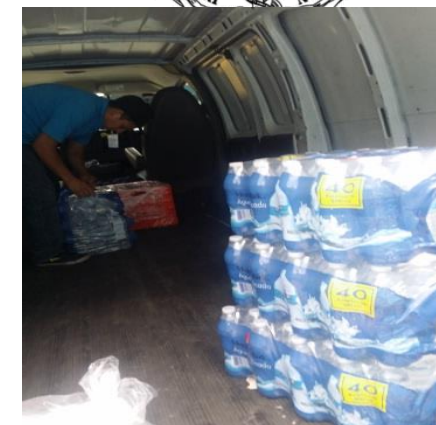
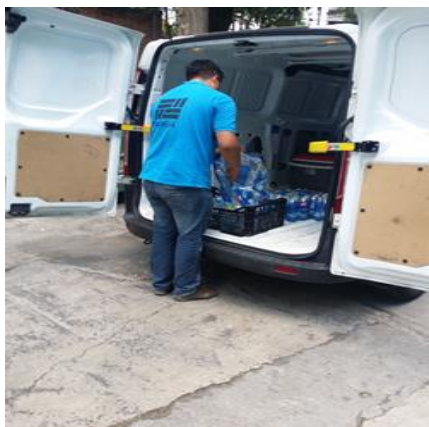
(n=998)  
Las categorías Alto riesgo y Bajo Riesgo corresponden a los percentiles 90 y 75 respectivamente

# Recepción

- Registro de temperaturas en el transporte
  - **Zona de peligro de temperatura (7-60 °C) en el servicio**
- Características de la charola
- Etiquetado correcto
- Condiciones del vehículo







54.5°C



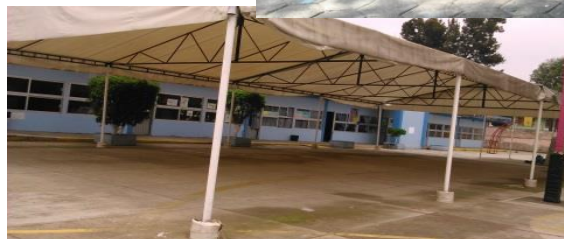
# Área de Servicio (comedor)



- Registro de temperaturas de alimentos fríos y calientes
  - Zona de peligro: 7° a 60° C









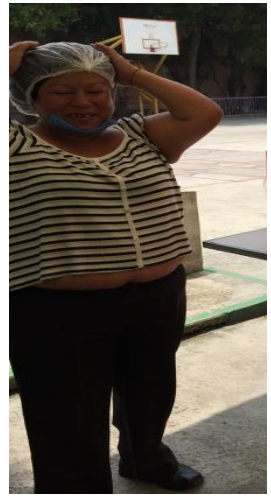
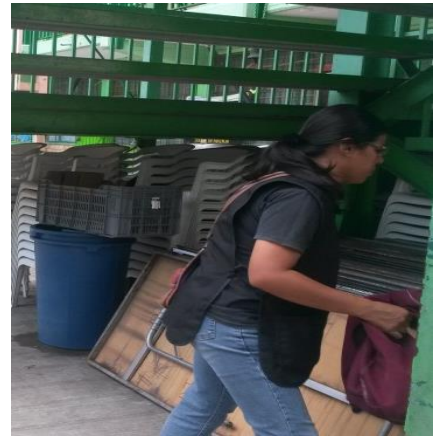
# Control de plagas





# Personal

- Sin análisis clínicos semestrales:
  - Coproparasitoscópico
  - Exudado faríngeo
  - Examen general de orina
- Personal afectado con infecciones dijeron no laboraren el servicio



# Calidad del Agua

- Potabilidad del agua en la escuela
- Potabilidad del agua embotellada





# Personal

Dirección de Nutrición: Dr. Héctor Bourges R.

Coordinación: Dr. Adolfo Chávez V.

MSP. Leticia A. Cervantes Turrubiates

LN. Guadalupe Ramírez García

Supervisión:

LN Abigail Núñez Sánchez

Zona A:

- LN Berenice Rafael Ramírez
- LN Luz Adriana Gutiérrez V.
- LN Eva María Abraján Cortez

Zona B:

- LN Gabriela A. Domínguez López
- LN Martha España Vázquez
- LN Viviana Martínez Jiménez

Zona C:

- LN Faviana Marbán Mendoza
- LN Yolanda Miranda Cruz
- LN Noemí Rodríguez Pérez

Zona D:

- LN Natalia Arista Flores
- LN Blanca E. Ortega Pérez
- LN Ricardo Rodríguez Bernal

Asistencia Técnica:

- QA Lucero Belem Reyes Gutiérrez
- LN Michelle A. Coca Reyes
- Fis. José Francisco Rodríguez

