

## **Evaluación de las características nutricionales de los menús planificados para el almuerzo escolar en las escuelas públicas y subvencionadas de la ciudad de Asunción durante el periodo 2010-2016**

Autores: Balmori Pamela<sup>1</sup> ; Mc Donald Posso Anselmo<sup>2</sup>

Institución:1 Universidad Nacional de Asunción, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales; 2 Investigador Independiente, Panamá.

Contacto: pamelab206@hotmail.com

### **RESUMEN**

**Introducción:** Los Programas de Alimentación Escolar garantizan el aporte calórico adecuado para el desarrollo y crecimiento. En Paraguay éstos no tienen un mecanismo de monitoreo y evaluación establecido.

**Objetivo:** Determinar las características nutricionales de los menús planificados para las licitaciones de escuelas públicas y subvencionadas de la ciudad de Asunción entre 2010-2016.

**Materiales y Métodos:** Estudio cualitativo, retrospectivo, de corte transversal. Se realizó un análisis cualitativo (mosaicos de menús, calidad de la información, técnicas de cocción, tipo de bebida, ficha de menú, estructura del menú, variedad y porciones de alimentos) y cuantitativo (macronutrientes y micronutrientes), colesterol, fibra alimentaria, haciendo comparaciones para algunas variables según lo establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), Food and Nutrition Board e Instituto Nacional de Asunción (INAN).

**Resultados:** Las licitaciones no especificaban el tipo de bebida para acompañar el almuerzo; hubo una amplia inclusión de ensaladas de verduras crudas y porciones de alimentos (frutas, huevo, carne vacuna y de pollo) adecuadas a las recomendaciones del INAN. Los almuerzos resultaron: hiperproteicos en 11/12 mosaicos de menú, con un mayor aporte de grasas monoinsaturadas; hiperhidrocarbonados en 5/12 mosaicos e hipohidrocarbonados en 2/12 mosaicos. Las mayores concentraciones de micronutrientes por grupos de edad correspondieron al hierro, magnesio y zinc (1-3 años y 9-13 años); hierro, fósforo y zinc (4-8 años y 14-18 años) y vitamina C.

**Conclusión:** Los mosaicos de menú inicialmente eran detallados en medidas caseras y luego cambiaron a peso bruto y neto de los alimentos. La mayoría de los menús se adecuaron a las especificaciones técnicas del Pliego de Bases y Condiciones.

**Palabras clave:** almuerzo escolar, planificación, escolares.