

Anexo 1. Auditoria de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en escuela de educación básica

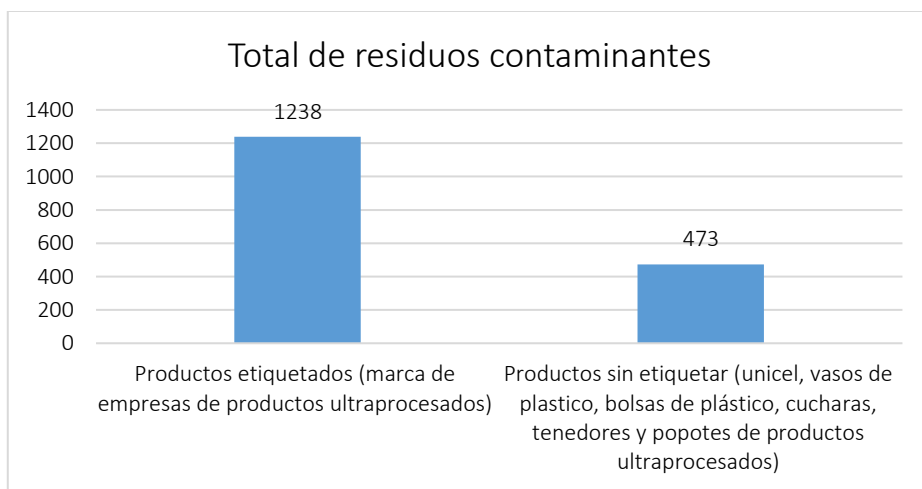
Objetivo: Analizar, visibilizar y evidenciar la disponibilidad y consumo de productos ultraprocesados y residuos contaminantes durante la jornada escolar, y los daños que causan a la salud y al planeta.

Metodología: Se realizó una auditoria del consumo de productos ultraprocesados (PU) y residuos plásticos y no plásticos en una escuela de educación básica. El ejercicio de auditoría consistió en lo siguiente:

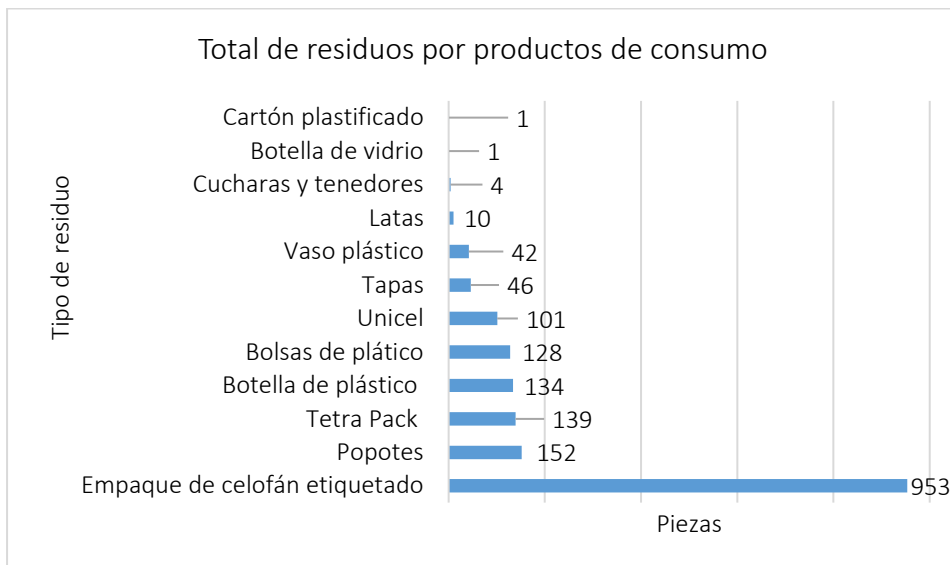
1. Recolección de residuos de un día en una escuela de educación básica (1 julio 2022).
2. Limpieza de los residuos plásticos.
3. Categorización y separación de los residuos por tipo de ítem plástico/tipo de producto.
4. Recopilación de toda esta información mediante el llenado de fichas (contabilización y caracterización de los residuos).
5. Sistematización y análisis de la información.
6. Análisis de 20 productos ultraprocesados (calorías e ingredientes).

Resultados: Se determinó que los espacios escolares son ambientes no saludables, es decir no son favorable para la salud, bienestar, desarrollo cognitivo, aprendizaje y garantía de derechos; además son promotores de la mal nutrición, incluyendo la obesidad, enfermedades crónicas de niñas, niños y adolescentes (NNA). Actualmente las escuelas son espacios que contribuyen al grave problema de salud y de contaminación por residuos plásticos que, además, dañan los ecosistemas y representan una verdadera amenaza para la salud del planeta y de la humanidad, especialmente en NNA.

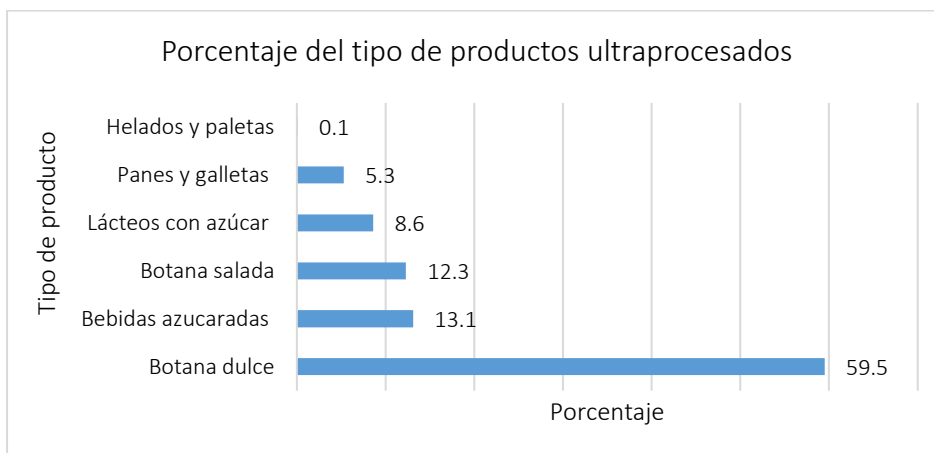
- Asistencia promedio el día de la recolección: 450 alumnos
- Se recolectaron 1,711 residuos contaminantes:



Tipos de residuos contaminantes: más del 55% del total de residuos fueron de empaques de celofán etiquetados por grandes empresas de productos ultraprocesados.



Productos ultraprocesados (PU): se recolectaron 1,238 residuos plásticos provenientes a seis categorías de productos:



Para realizar el análisis del contenido nutrimental e ingredientes, se seleccionaron 20 productos ultraprocesados (los más representativos y consumidos por los alumnos durante la jornada escolar):

- **Productos y calorías consumidas por alumno:** en promedio, cada alumno consumió 3 productos ultraprocesados durante la jornada escolar, con un total de 550 calorías provenientes de productos ultraprocesados (sin tomar en cuenta cualquier otro tipo de alimento preparado).
- **Colorantes y aditivos de los PU:** se encontraron un total de **15 colorantes diferentes** (por ejemplo: rojo N° 40, amarillo N° 5 y azul N° 2) y **más de 60 aditivos diferentes** (por ejemplo: gomas, guanilato de sodio, propionato de calcio, sorbato de potasio, glutamato monosódico, jarabe de maíz de alta fructuosa y sucralosa).



EL PODER DEL CONSUMIDOR



Red por los Derechos
de la Infancia en México

Lista de productos analizados

Productos	
Galletas Emperador Chocolate	Chetos torciditos
Galletas Oreo	Chetos amarillos
Barras ChocoKrispis	Takis fuego
Donas de azúcar Bombo	Frutsi sabor manzana
Sabritas Flaming Hot	Jugo del Valle sabor durazno
Ruffles queso	Hershey's leche chocolate
Leche de sabor fresa Santa Clara	Alpura yogurt mango
M&M con cacahuete	Dan up fresa
Paleta payaso	Boing fresa, mango
Arizona fresa Kiwi	

Ejemplo de los residuos contaminantes

