

## AUDITORIA MUESTRA QUE ESCUELAS EN MÉXICO ENFERMAN A ALUMNOS DE POR VIDA Y GENERAN BASURA QUE SE DESCOMPONE EN SIGLOS

- *Cada estudiante consume en promedio 550 calorías y tres productos ultraprocesados durante la jornada escolar*
- *La basura que generan las escuelas son de empaques de ultraprocesados que tardan hasta 450 años en degradarse.*
- *El consumo de productos ultraprocesados se asocia con déficit de atención, hiperactividad y trastornos metabólicos en niñas, niños y adolescentes.*
- *El Poder del Consumidor y la Red por los Derechos de la Infancia apoyamos la urgente mejora de los lineamientos de alimentos permitidos y no permitidos en las escuelas, la aprobación a la iniciativa de reforma a la Ley General de Educación para crear entornos escolares saludables, y el cumplimiento al acuerdo SEP-SEMARNAT para que escuelas dejen de producir basura.*

**Ciudad de México, 2 de agosto de 2022.** — Las organizaciones civiles El Poder del Consumidor y la Red por los Derechos de la Infancia en México (REDIM) realizaron un acto frente a la Secretaría de Educación Pública en donde mostraron de forma física una “montaña de basura” que resultó de una auditoría en un plantel de educación básica, para conocer el consumo de productos ultraprocesados (PU) y residuos contaminantes durante un día de la jornada escolar. Por los hallazgos en este ejercicio, las organizaciones hicieron un llamado para advertir sobre el riesgo a la salud que conlleva el alto consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en las escuelas, así como el impacto de estos productos en el medio ambiente.

La auditoría realizada por El Poder del Consumidor en julio de este año, arrojó como resultado de la recolección de basura plástica un total de 1,711 residuos contaminantes, de los cuáles 1,238 correspondían a plásticos etiquetados provenientes de jugos y leches con azúcar, dulces, galletas, pastelillos y frituras, envolturas que se han convertido en el tipo de basura más común de cualquier entorno. Al mismo tiempo, se realizó un análisis de los ingredientes y del contenido nutrimental de veinte productos (por ejemplo: Boing fresa, galletas Emperador chocolate, galletas Oreo, Ruffles, Sabritas flaming, Chetos torciditos, Leche Santa Clara sabor fresa, Dan Up fresa) que se identificaron como los más consumidos en la escuela, encontrando que durante la jornada escolar:

- **Cada alumno consume en promedio 550 calorías a través de tres productos ultraprocesados<sup>1</sup>** (sin tomar en cuenta las calorías del desayuno y otras comidas del día). La evidencia científica demuestra que el consumo de productos ultraprocesados se asocia a la inhibición de centros de saciedad lo que induce a que el consumo de estos productos sea en exceso. Además, estos productos se caracterizan por tener un alto contenido de calorías; al ingerir 100 calorías extra al día, se propicia a una ganancia de 5 kilogramos al año (1). Actualmente, 4,000,000 NN ya viven con sobrepeso y obesidad (2).
- **Se consumen hasta 15 colorante diferentes**, como rojo N° 40, amarillo N° 5 y azul N° 2 que están asociados con cambios en el estado de ánimo, hiperactividad, y déficit de atención en NNA, por lo que ha llevado a su retiro en varias naciones (3)(4). También **se encontraron más de 60 aditivos diferentes** como conservadores, texturizantes y edulcorantes calóricos y no calóricos, que se

---

<sup>1</sup> Estudios han evidenciado que los alumnos tienen hasta cinco oportunidades de acceder a alimentos y consumen más de 500 calorías de alimentos no saludables en un día escolar (ver en: <https://www.insp.mx/eppo/blog/3180-lineamientos-alimentos-escuelas.html>).



relacionan principalmente con el aumento de peso y obesidad visceral, problemas metabólicos como aumento de la glucosa en sangre, presión arterial, colesterol, triglicéridos, hígado graso, problemas gastrointestinales y debilitan el sistema inmune (5)(6)(7).

Liliana Bahena, coordinadora de la campaña Mi Escuela Saludable, declaró: “Las escuelas son parte del problema de salud y del deterioro del medio ambiente, la basura que se genera al interior proviene, en su mayoría, de empaques de un solo uso de productos ultraprocesados, éstos tardan hasta 450 años en degradarse. Además, 1 de cada 2 niñas y niños desarrollará diabetes (8), en parte, porque 35% de la ingesta de calorías diarias proviene de PU (9), que también tienen un impacto negativo en el desarrollo cognitivo y aprendizaje (10). Esta situación indudablemente deja ver la incorrecta o nula aplicación de los lineamientos de alimentos permitidos y no permitidos. Los PU también dañan los ecosistemas, representando así una amenaza para la salud del planeta y de la humanidad”.

Las organizaciones recordaron que en abril del 2021, la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) firmaron un acuerdo de colaboración (ver en: <https://www.gob.mx/semarnat%7Ceducacionambiental/articulos/convenio-de-colaboracion-semarnat-sep?idiom=es>) para educar en la creación de escuelas limpias y sustentables, en donde se busca fomentar el uso mínimo de residuos plásticos y la práctica de una alimentación saludable en todos los niveles educativos. Sin embargo, la auditoría realizada por El Poder del Consumidor, demuestra que esto aún no se está llevando a cabo.

Tania Ramírez, directora ejecutiva de REDIM, declaró que “el derecho a una alimentación sana que deben tener niños, niñas y adolescentes se relaciona también con su derecho a la salud, por lo que es importante que se promuevan como parte del respeto a los derechos humanos que se les deben garantizar a la niñez y adolescencia. Un medio ambiente sano, vinculado con el acceso a la comida sana, forman incluso parte de las inquietudes y preocupaciones que comparten niñas, niños y adolescentes en los distintos espacios de participación en los que interactúan, tanto en México como en la región, y que se reflejan asimismo en las propias campañas lanzadas por El Poder del Consumidor. Todos estos temas son parte de las reflexiones y preocupaciones que hoy tiene la niñez y adolescencia”.

Las escuelas tienen un papel invaluable en la sociedad, por tanto, deben sumarse a las acciones para crear entornos escolares seguros, saludables y sostenibles que den respuestas a las múltiples problemáticas de salud y deterioro del medio ambiente. Ahora más que nunca resulta indispensable dar seguimiento a las normativas y acciones vigentes en temas de salud escolar. Por lo anterior, apoyamos con urgencia las iniciativas de mejora de los Lineamientos de alimentos permitidos y no permitidos, aprobar la reforma a la Ley General de Educación y aplicar el acuerdo SEP-SEMARNAT. Hacemos un llamado impostergable para unir esfuerzos inmediatos para que niñas y niños puedan desarrollarse plenamente en garantía de sus derechos, y para ello deben:

- **Los Legisladores:** Aprobar en sus términos la iniciativa de reforma a la Ley General de Educación en materia de entornos saludables para sustentar una base política de alimentación escolar que responda a los problemas de malnutrición de NNA.
- **La autoridad Educativa y de Salud:** Refrendar su compromiso para mejorar y hacer cumplir con la aplicación y reforzamiento de los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas Preparados y Procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional en todas las escuelas, en la cual se prohíba el expendio, distribución, venta y publicidad al interior y afuera de las escuelas de productos de bajo valor nutrimental y que excedan los nutrientes críticos.

- **La autoridad Educativa y de Medio Ambiente:** Dar cabal seguimiento y cumplimiento al convenio de colaboración SEMARNAT y SEP para realizar acciones integrales y conseguir escuelas limpias y escuelas sustentables a nivel nacional.

Frente a la situación extrema de la pérdida de la cultura alimentaria y el deterioro de los hábitos de alimentación en México, y del grave impacto de la generación de basura en el medio ambiente; las escuelas deben actuar como espacios de formación y cambio, ya que todo acto que ocurre al interior debe ser un acto educativo y, en este caso, la escuela debe contribuir al cuidado de la salud y del planeta. El deterioro ambiental y el cambio climático representan oportunidades para transformar los programas de alimentación escolar, y replantear la importancia del abastecimiento de alimentos locales, tradicionales y culturalmente apropiados que reduzcan el consumo de combustibles fósiles y brinden oportunidades de enseñanza y aprendizaje intergeneracionales.

### Referencias:

- (1) Skoczek-Rubińska A, Bajerska J. The consumption of energy dense snacks and some contextual factors of snacking may contribute to higher energy intake and body weight in adults. *Nutrition Research*. 2021;96:20-36
- (2) Shamah-Levy T, Vielma-Orozco E, Heredia-Hernández O, Romero-Martínez M, Mojica-Cuevas J, Cuevas-Nasu L S-CJR-D. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-2019. Resultados Nacionales. 2020
- (3) Amchova P, Kotolova H, Ruda-Kucerova J. Health safe issues of synthetic food colorants. *Regulatory Toxicology and pharmacology*. 2015;73(3):914-922
- (4) U.S. Food and Drug Administration (2015). Summary of Color Additives for Use in the United States in Food, Drugs, Cosmetics, and Medical Devices. Obtenido en: <https://www.fda.gov/industry/color-additive-inventories/summary-color-additives-use-united-states-foods-drugs-cosmetics-and-medical-devices#table1A>
- (5) Durán A. S, Córdón A. K, Rodríguez N. MP. Edulcorantes no nutritivos, riesgos, apetito y ganancia de peso. *Rev Chil Nutr*. 2013;40(3).
- (6) Riveros MJ, Parada A, Pettinelli P. Consumo de fructosa y sus implicaciones para la salud; mala absorción de fructosa e hígado graso no alcohólico. *Nutr Hosp*. 2014;29(3):491-499
- (7) Velázquez-Sámano G, Collado-Chagoya R, Cruz-Pantoja RA, Velasco-Medina AA, Rosales-Guevara J. Reacciones de hipersensibilidad a aditivos alimentarios. *Rev Alerg Mex*. 2019;66(3):329-339
- (8) Meza R, Barrientos-Gutierrez T, Rojas-Martinez R, Reynoso-Noverón N, Palacio-Mejía LS, Lazcano-Ponce E, et al. Burden of type 2 diabetes in Mexico: past, current and future prevalence and incidence rates. *Prev Med*. 2015;81:445–50
- (9) Marrón-Ponce JA, Sánchez-Pimienta TG, Da Costa Louzada ML, Batis C. Energy contribution of NOVA food groups and sociodemographic determinants of ultra-processed food consumption in the Mexican population. *Public Health Nutr*. 2018;21(1):87–93.
- (10) Bleiweiss-Sande R, Chui K, Wright C, Amin S, Anzman-Frasca S, Scheck JM. Associations between Food Group Intake, Cognition, and Academic Achievement in Elementary Schoolchildren. *Nutrients*. 2019 Nov 9;11(11):2722.