

Resultados de la línea base para la Implementación del Sistema de información para la Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar (SISVANE)

Distrito Educativo 17-02 Monte Plata, Año Escolar 2014-2015.-

Dra. Mariella Ortega R.

Directora Nutrición y Salud Escolar

Ayuntamiento de Monte plata

25 Marzo 2015

AGRADECIMIENTO ESPECIAL:

I. FAO

II. MSP (Dirección Nutrición y DPS)

III. INCAP, - Dr. Anselmo Aburto

IV. Comunidad Educativa

SISTEMAS DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (SISVAN)

- ▶ Proceso sistemático de recolección, análisis, interpretación y difusión de datos, usando métodos que se distinguen por ser prácticos, uniformes y rápidos permitiendo observar las tendencias en tiempo, lugar y persona (poblaciones) con la finalidad de tomar acciones oportunas incluyendo la investigación y/o aplicación de las medidas de control de los problemas alimentarios y nutricionales.

Sistema de Información para la Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar (SISVANE)

OBJETIVO GENERAL

Diseñar, desarrollar y validar la línea base del Sistema de Información para la Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar (SISVANE) en los niveles de inicial y básica del Ministerio de Educación de la República Dominicana, con el fin de monitorear y evaluar el estado nutricional de los escolares.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Evaluar el estado nutricional de los escolares mediante indicadores antropométricos (peso, talla, sexo y edad).
2. Evaluar la situación alimentaria del escolar mediante la diversidad de la dieta.
3. Valorar la nutrición de la dieta familiar del escolar.
4. Estructurar el sistema de información por medio de un software amigable.
5. Organizar el sistema de vigilancia.



**Ubicación de los centros educativos de la
implementación del SISVANE, 17-02 Monte Plata**



ASPECTOS METODOLÓGICOS

- ***Estudio analítico y de tipo transversal***

Recolección de datos antropométricos

(indicadores nutricionales)

Población objetivo: 2253 estudiantes

Desarrollo de capacidades técnicas

Capacitación

Socialización con los actores involucrados



ASPECTOS METODOLÓGICOS

Encuestas alimentarias

- **110 hogares y escolares**

Monitoreo 2 veces en el año escolar.

- a. **Antropometría**
- b. **Diversidad de la Dieta del escolar**

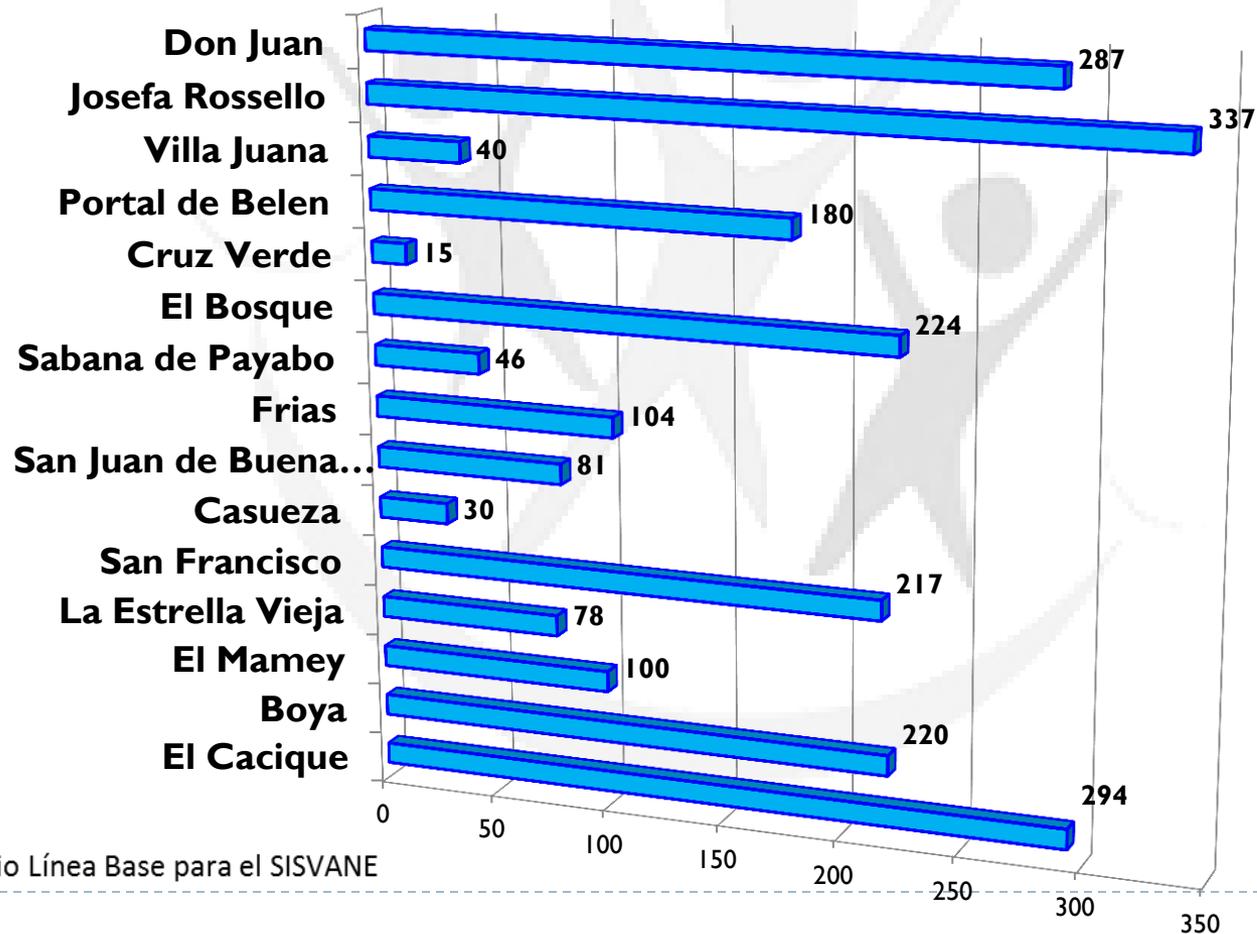


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE
BIENESTAR ESTUDIANTIL

RESULTADOS

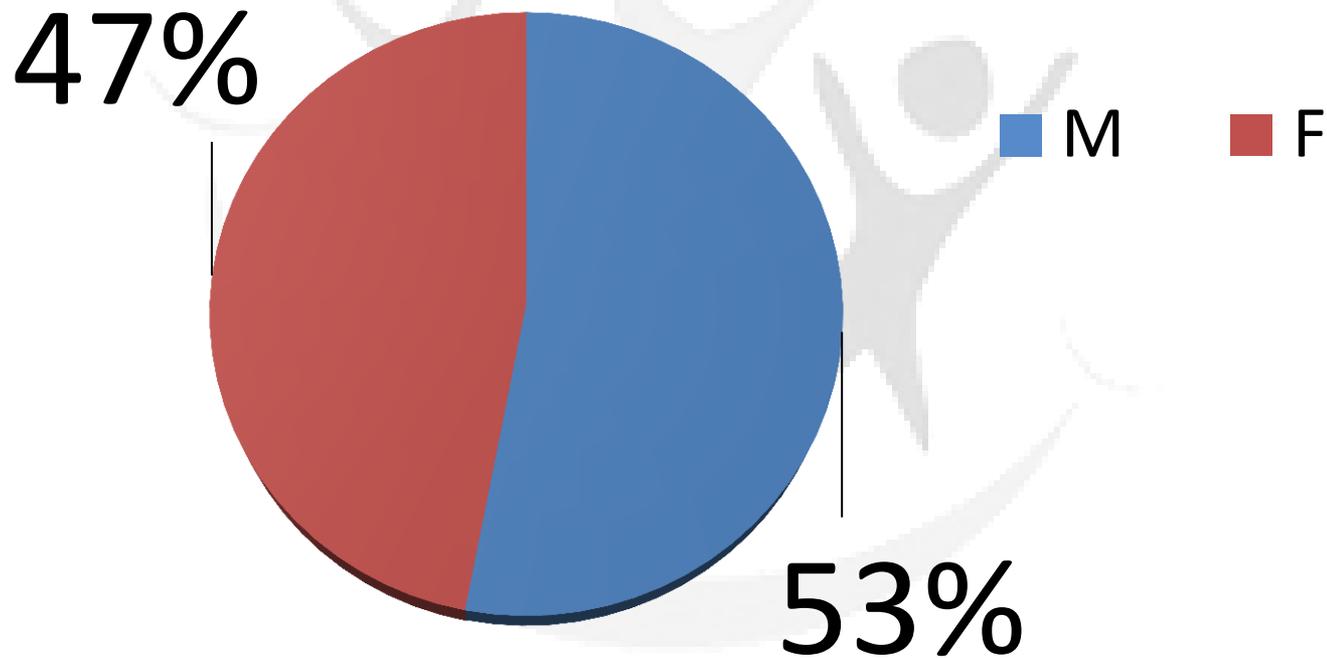


Distrito Educativo 17-02 Monte Plata: Distribución de Estudiantes por Centro Educativo, SISVANE 17-02 Monte Plata



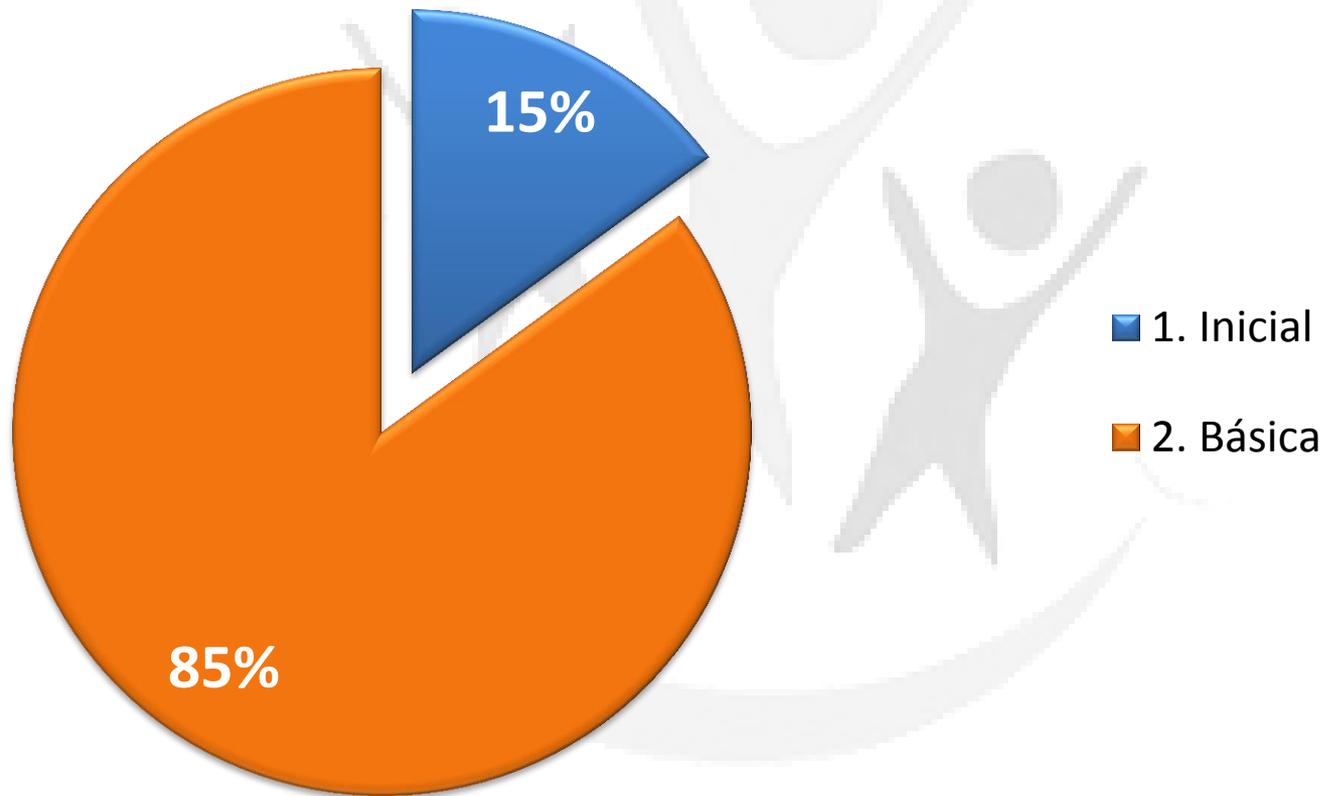
Fuente: Estudio Línea Base para el SISVANE

**Distrito Educativo 17-02 Monte Plata:
Porcentaje de estudiantes por Sexo
Año Escolar 2014-2015**

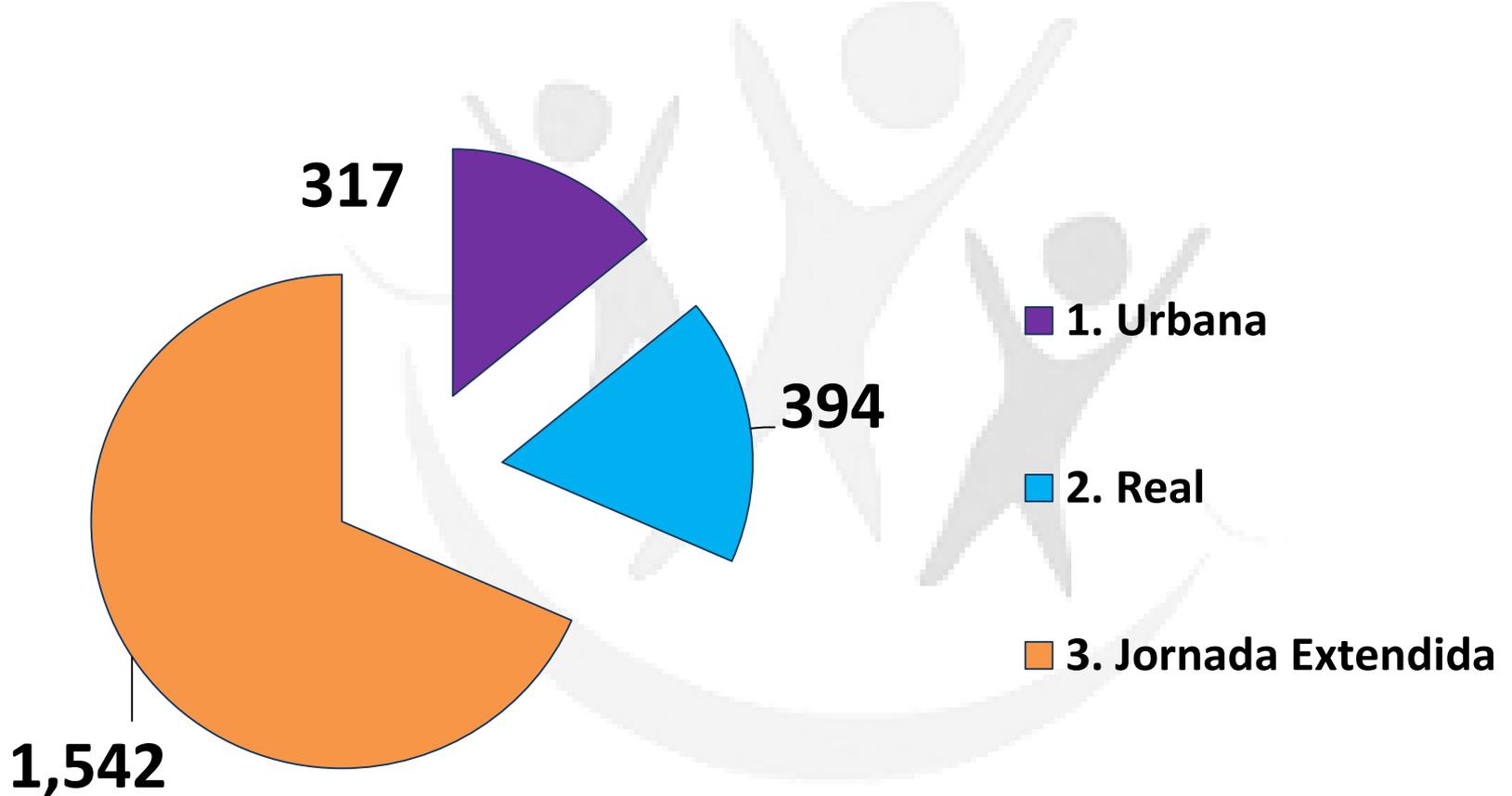


Fuente: Estudio Línea Base para el SISVANE

**Distrito Educativo 17-02 Monte Plata:
Distribución de estudiantes por nivel educativo,
Año Escolar 2014-2015**



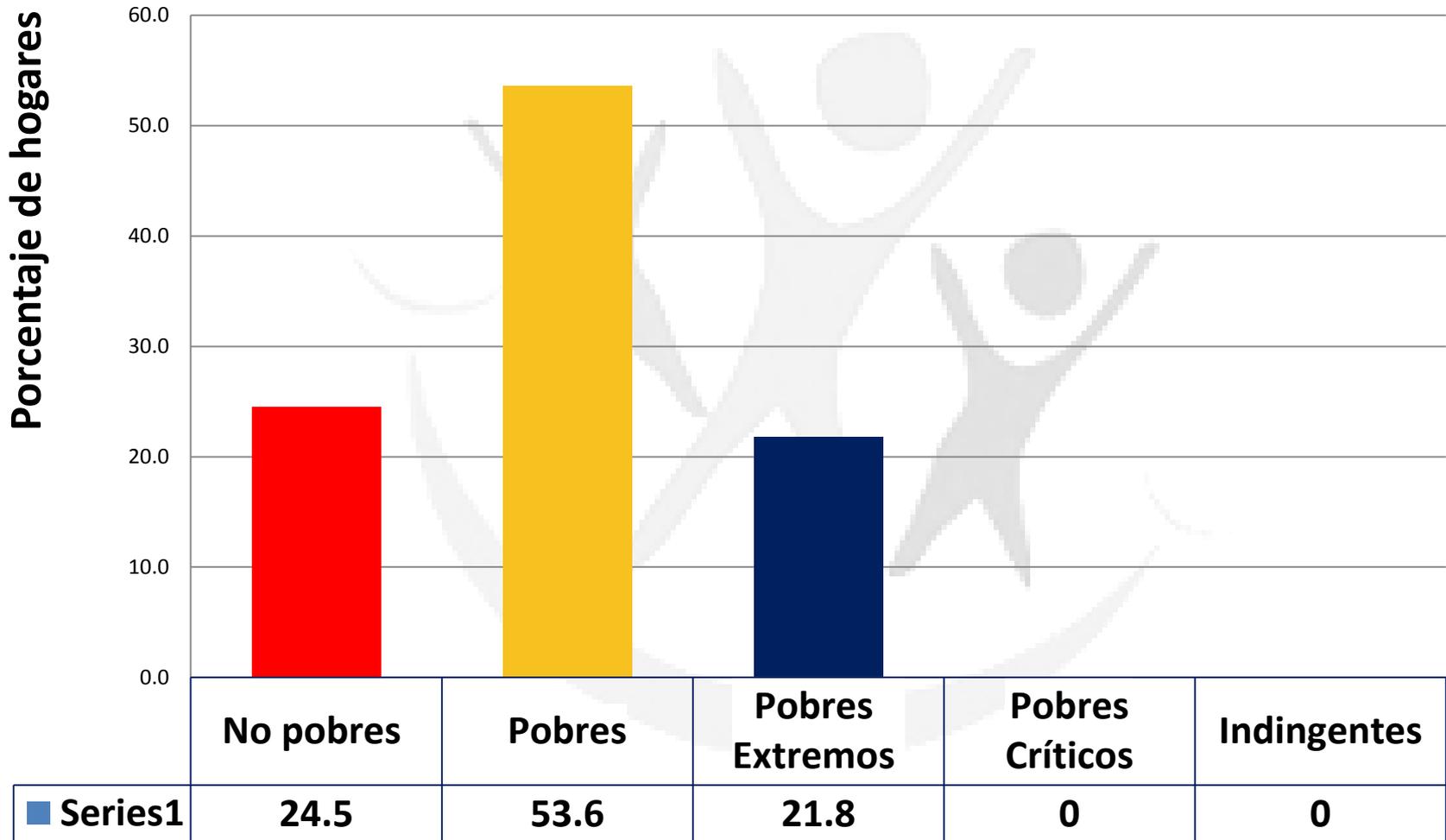
**Distrito Educativo 17-02 Monte Plata:
Distribucion del total de estudiantes por modalidad de PAE
Año Escolar 2014-2015**



Fuente: Estudio Línea Base para el SISVANE



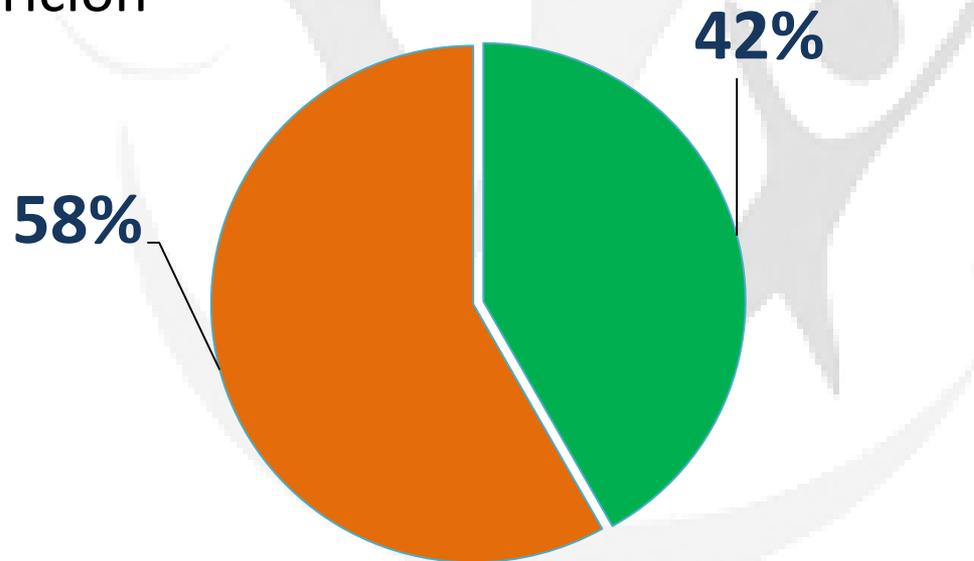
Distrito Educativo 17-02 Monte Plata:
Índice Socioeconómico de hogares en estudio
Año Escolar 2014-2015



Distrito Educativo 17-02 Monte Plata: Situación Nutricional en estudiantes de 3 a 14 años Año Escolar 2014-2015

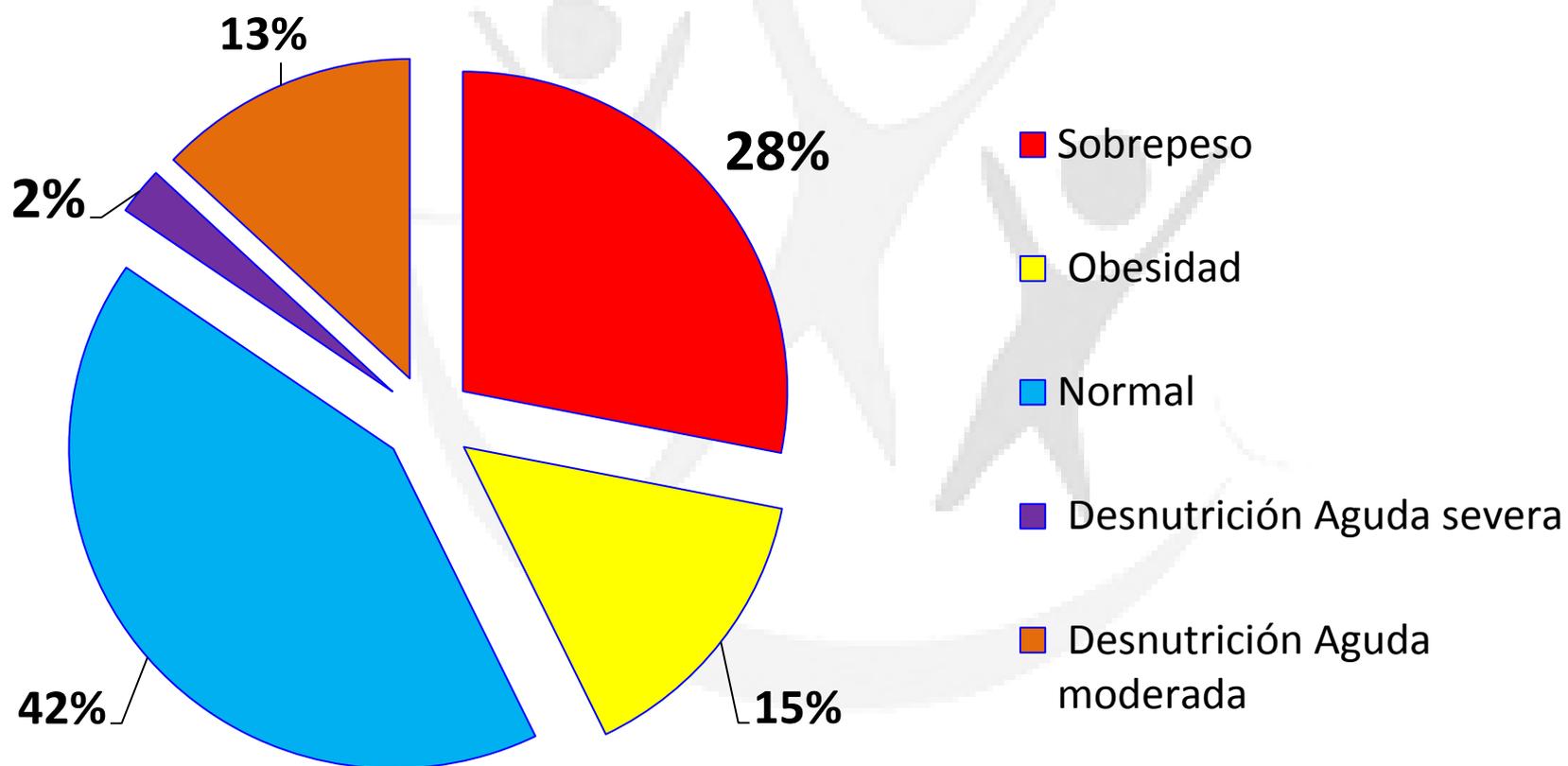
■ Normal

■ Malnutrición

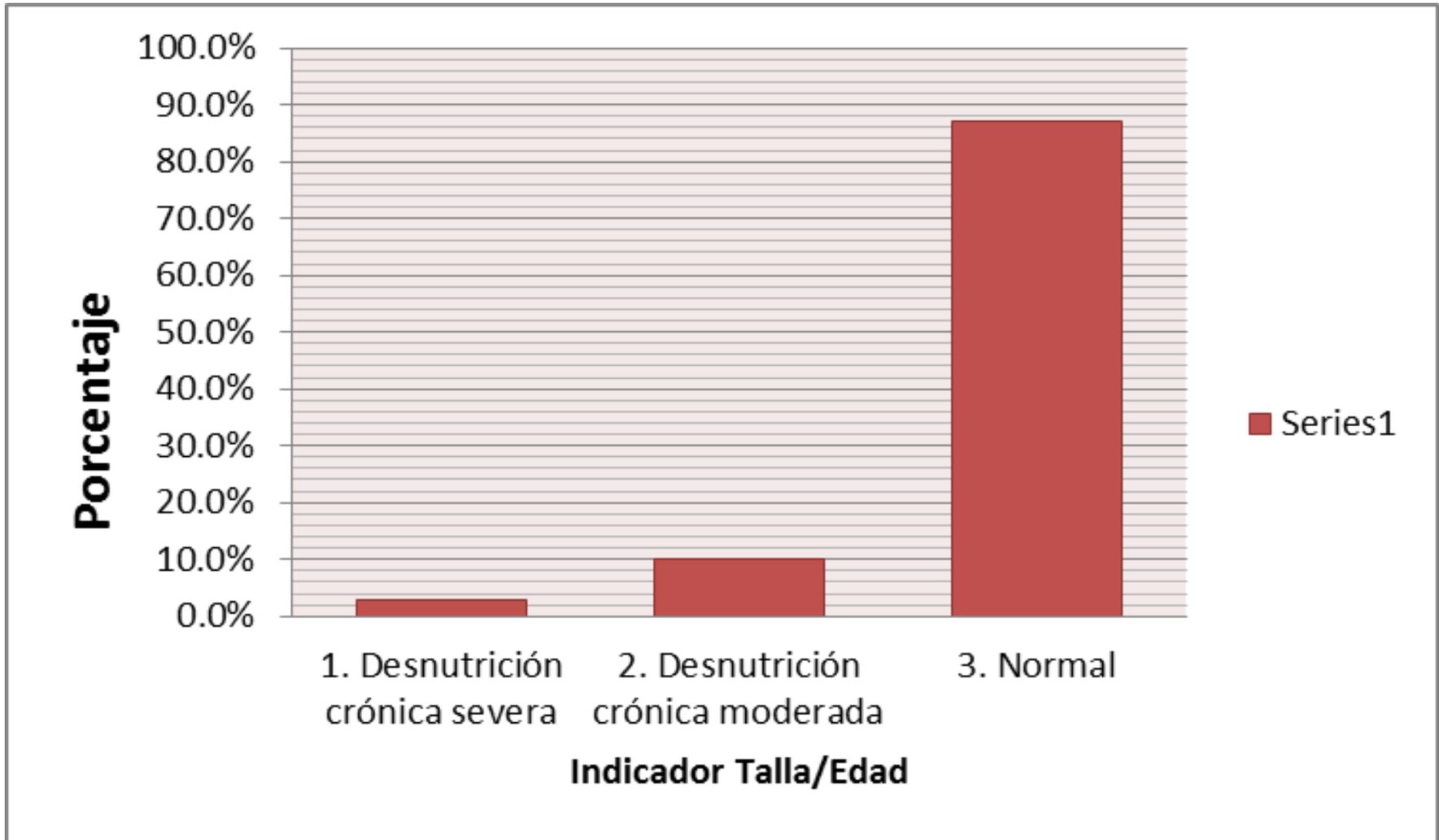


Fuente: Estudio Línea Base para el SISVANE

Distrito Educativo 17-02 Monte Plata:
Porcentaje de la población en estudio según Situación Nutricional
Año Escolar 2014-2015

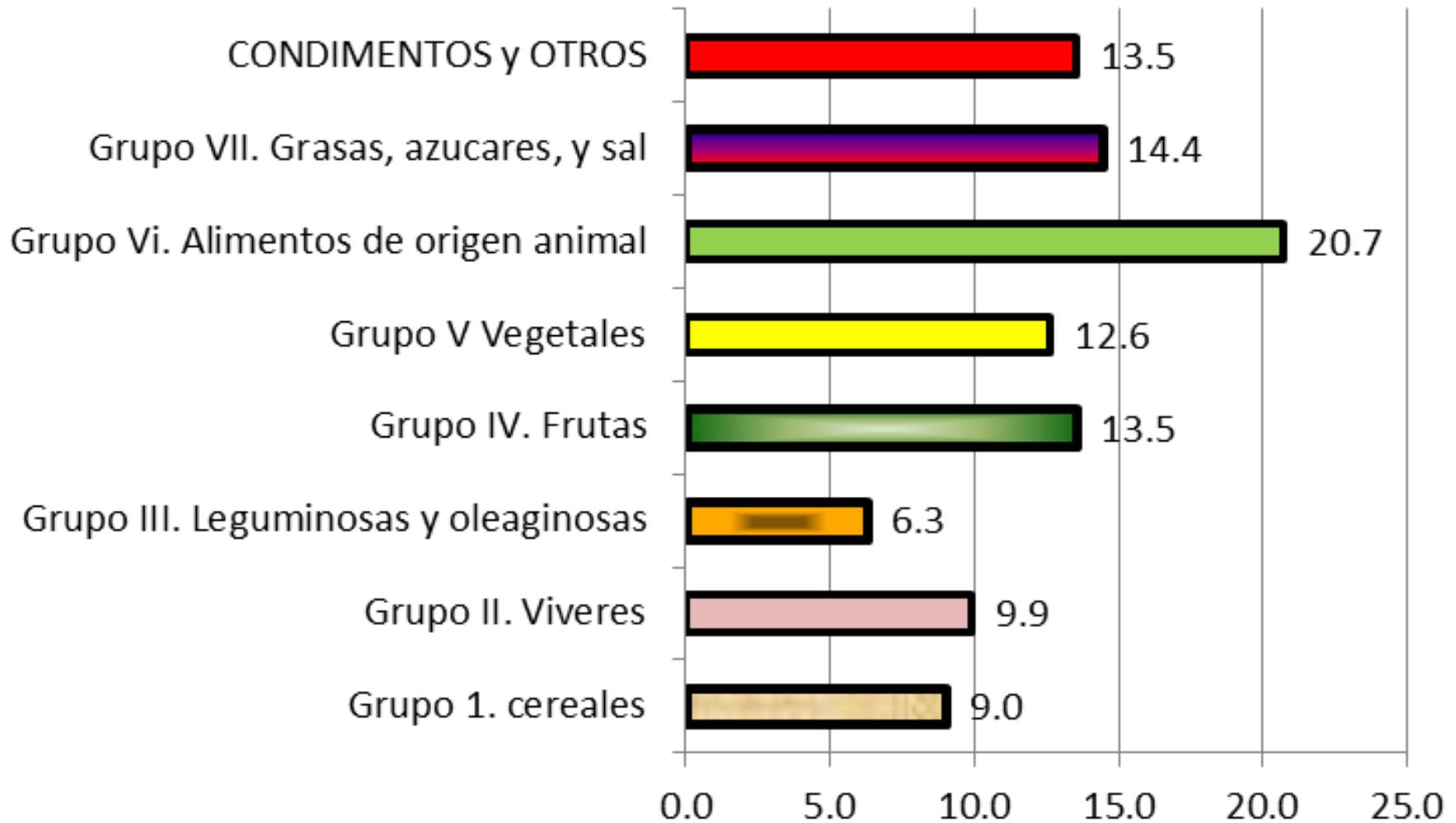


Distrito Educativo 17-02 Monte Plata: Indicador Talla para la Edad en escolares de 3 a 5 años Año Escolar 2014-2015

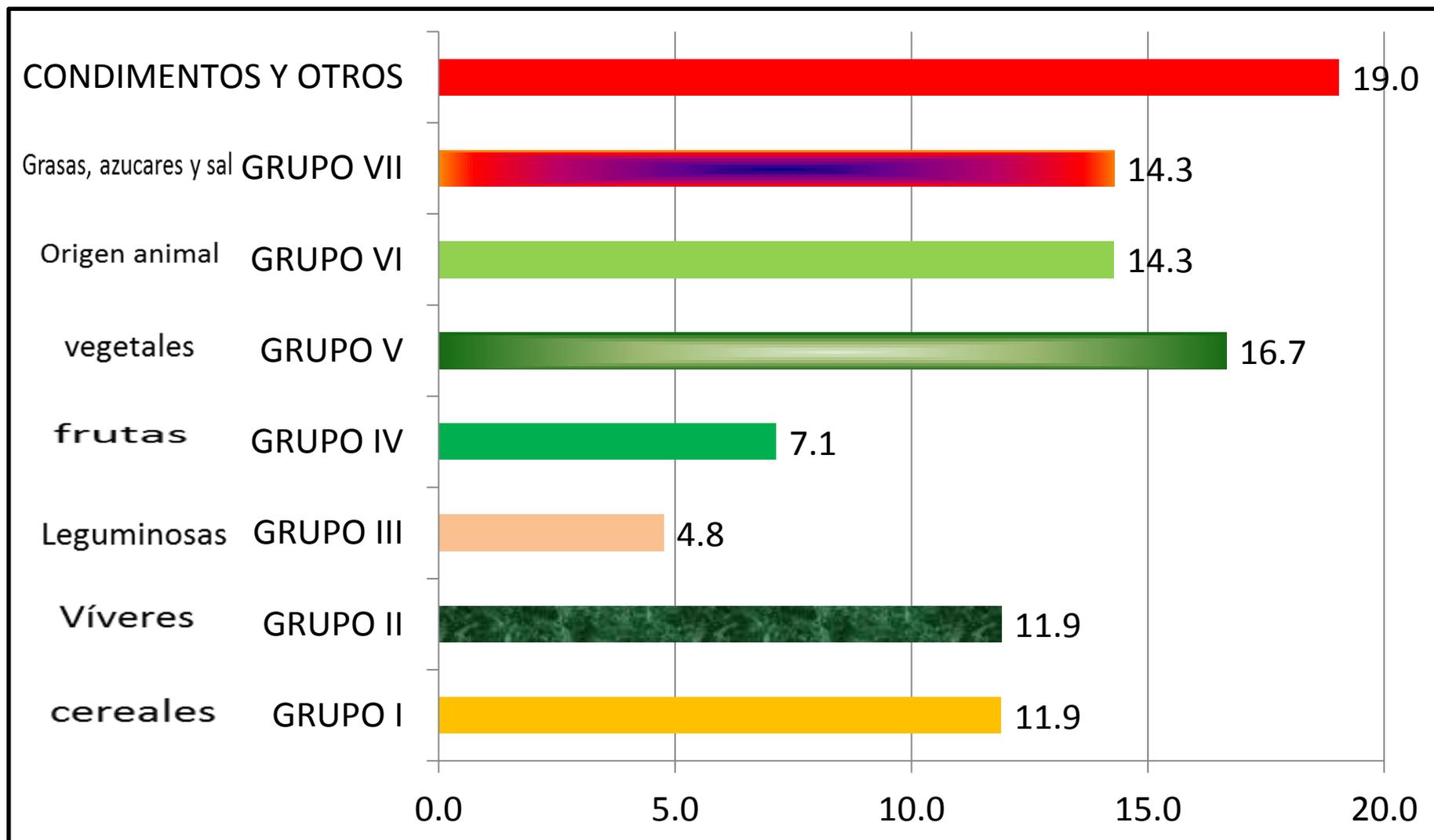


Fuente: Estudio Línea Base para el SISVANE

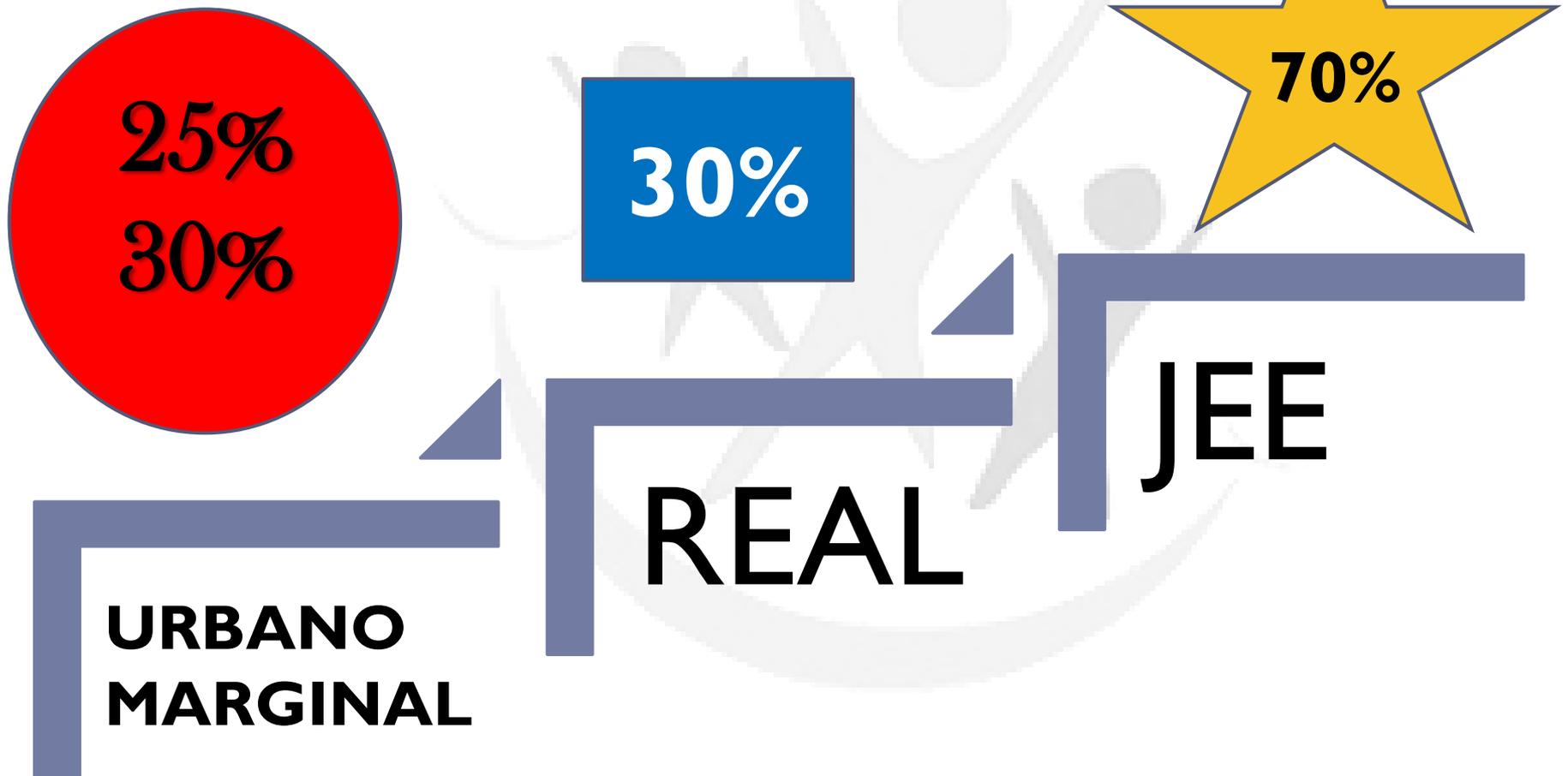
% de grupos de alimentos en la diversidad de la dieta



% de grupo de alimentos en el patrón de consumo alimentario



Requerimientos nutricionales de los escolares Por modalidades de PAE



Oferta de productos alimenticios del municipio de Monte Plata



Oferta actual de los alimentos

Cereales, derivados y víveres: Arroz, Yuca, Batata, yautía, Ñame y Plátanos.

Verduras, Hortalizas y frutas: Berenjena, auyama, Banana (guineos), chinola, guayaba, piña y cereza

Leche, Derivados lácteos y grasas: Leche, yogurt, quesos y mantequilla

LEGUMINOSAS Y OLEOGINOSAS: Maíz criollo y guandul

Oportunidades de nuevos productos

- ▶ Nos vemos en la necesidad de requerir de una gama mas amplia de productos alimenticios de la zona para desarrollar **menús saludables y variados.**
- ▶ Alimentos de origen animal (aporte proteico de alto valor biológico)
- ▶ Alimentos de origen Vegetal (leguminosas, cereales hortalizas, verduras, mayor variedad de frutas)

Conclusión

1. El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una herramienta que contribuye a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.
2. La implementación del SISVANE es fundamental para conocer la situación alimentaria y nutricional de los escolares.
3. De los estudiantes identificados existe una Malnutrición (exceso y defecto) de un **58%**.
4. La Diversidad de la Dieta de los escolares nos arrojará datos para ir adecuando los menús del PAE por Región.

5. El compromiso del PAE es ofrecer el 25%, 30 % o 70% de los requerimientos nutricionales del Escolar, la Familia debe de incluir el resto con productos alimenticios saludables incluyendo cereales integrales, carnes magras, hortalizas, verduras y frutas para formar una Dieta Saludable.
6. Eliminar los alimentos con calorías vacías (grasas saturadas y azúcares simples).

Próximos Pasos

- ▶ *Coordinar acciones con el Ministerio de Salud para la intervención y seguimiento de los estudiantes con Malnutrición (Desnutrición, Sobrepeso y obesidad).*
- ▶ *Dejar implementado el proceso de actuación del SISVANE en los centros educativos.*
- ▶ *Continuar con las adecuaciones en los Menús de las modalidades de PAE.*
- ▶ *Identificar otros productos que nos proporcionen mayor variedad en la Dieta ofertada.*
- ▶ *Concluir el análisis de factibilidad económica (costeo) de los alimentos ofertados.*
- ▶ *Dar acompañamiento a los proveedores en el componente alimentario y nutricional en cuanto a la entrega de las raciones y la preparación de los menús.*



***MUCHAS GRACIAS POR LA
ATENCIÓN***