

Suministro de productos alimenticios a programas de nutrición escolar



Comprensión del mercado de la nutrición escolar¹

Los programas de nutrición escolar representan uno de los mercados de servicios de restauración más grandes y estables de los Estados Unidos, respaldado por una financiación federal y estatal constante. Sin embargo, para que un proveedor tenga éxito en este canal, debe comprender las limitaciones financieras, normativas y operativas específicas a las que se enfrentan estos programas. Para el curso escolar 2024-25, los reembolsos por comida del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) oscilan entre \$2,37 para el desayuno y \$4,43 para el almuerzo, con estrictas limitaciones basadas en los niveles de ingresos de los alumnos. Dado que solo alrededor del 44 % de ese reembolso se destina a los gastos de alimentación por comida², los precios de los productos deben ajustarse a estos estrictos parámetros financieros sin dejar de

cumplir todos los requisitos nutricionales. A pesar de estos retos, los proveedores que satisfagan las necesidades de los programas de nutrición escolar podrán acceder a un mercado que abarca una amplia zona geográfica, con una base de clientes fieles y consumidores con pocas opciones en el momento de la compra.

Requisitos de acreditación y de las comidas¹

La elaboración de una comida reembolsable implica cumplir una serie de requisitos de acreditación nutricional basados en la edad del alumno y el periodo de servicio de la comida, tal y como los define el USDA². En términos sencillos, la acreditación indica al director de nutrición escolar qué cantidad de un alimento cuenta para los componentes obligatorios de una comida en el marco de los programas nacionales de almuerzos o desayunos escolares. Los grupos de alimentos con requisitos de acreditación incluyen proteínas, cereales integrales, frutas y verduras, y leche, y se basan en la Guía de Compra de Alimentos según el número de raciones por unidad de compra. Por ejemplo, una ración de una onza de mantequilla de maní se considera equivalente a una onza de carne o sustituto de carne, pero se requiere una ración de dos onzas de requesón para obtener un equivalente de una onza de carne o sustituto de carne.

La determinación de la asignación de créditos para un producto alimenticio se realiza principalmente comparando el producto en cuestión con la Guía de Compra de Alimentos del USDA³. Para productos más complejos, especialmente aquellos que se contabilizan como proteínas o cereales, la Declaración de Formulación del Producto (PFS, por sus siglas en inglés) es la referencia preferida del programa de nutrición escolar⁴. Este documento enumera los ingredientes que contribuyen a la puntuación correspondiente, los valores según la Guía de Compra de Alimentos y cómo el producto final cumple los requisitos de acreditación. Los productos exitosos en la nutrición escolar cumplen los requisitos de la escuela en cuanto a precio, acreditación y aceptación por parte de los alumnos. Más allá de la acreditación, las comidas escolares también deben ajustarse a las tendencias de salud y de consumo (a veces específicas de cada distrito), como las normas sobre cereales integrales, la reducción de azúcar o sodio y la creciente demanda de proteínas de origen vegetal o libres de antibióticos.

Cómo entrar en el mercado¹

Hay varias formas de entrar en el programa de comidas escolares. Establecer relaciones con distribuidores especializados en el ámbito escolar que puedan evaluar la viabilidad de su producto e identificar programas interesados puede ahorrar tiempo y aumentar las posibilidades de éxito de un proveedor potencial. Además, un posible proveedor debería buscar oportunidades para participar en un evento de la Asociación de Nutrición Escolar (SNA, por sus siglas en inglés) local o en una feria alimentaria (casi todos los estados celebran uno o varios al año). No obstante, los fabricantes no solo deben estar preparados para las exigencias operativas y los retrasos inherentes al sistema de enseñanza pública, sino que también deben comprender que tienen que seguir un proceso de contratación pública definido, con plazos, procedimientos y requisitos de cumplimiento establecidos durante el año académico en curso para el siguiente año académico.

Preparación de la información del producto para las escuelas:

AURI puede ayudar a preparar una declaración de formulación del producto específica, el panel de información nutricional y otra información necesaria para las escuelas. Para prepararla, una empresa necesita:

- Información detallada sobre los ingredientes y los procesos
- Fórmula basada en el peso⁵
- Tamaño de la ración del producto

También es recomendable preparar la información relevante del producto en una ficha comercial de una página que pueda combinarse con la Declaración de Fórmula del Producto.

La ficha comercial debe incluir:

- Tipo de producto
- UPC
- Tamaño (ración)
- Porciones por caja
- Vida útil
- Información nutricional
- Información sobre ingredientes y alérgenos
- Resumen de acreditación

Para empezar a crear Declaraciones de Fórmula del Producto que cumplan con la normativa para su producto alimenticio, regístrese para una consulta en auri.org/focus-areas/food/how-auri-can-help/.

Referencias

1. Comentario de los Servicios Culinarios y de Bienestar de las Escuelas Públicas de Minneapolis (Aaron Krulc), 22 de mayo de 2024
2. Pautas del USDA sobre patrones de comidas escolares y acreditación: www.fns.usda.gov/nslp/national-school-lunch-program-meal-pattern-chart
3. Guía de Compra de Alimentos del USDA: foodbuyingguide.fns.usda.gov/
4. Recursos del USDA para fabricantes/la industria de alimentos: www.fns.usda.gov/cn/labeling/food-manufacturersindustry
5. Cómo convertir la receta de su producto alimenticio en una fórmula: auri.org/guides/food-team-one-point-lessons/
6. Asociación de Nutrición Escolar, Estadísticas de Comidas Escolares: schoolnutrition.org/about-school-meals/school-meal-statistics/

La financiación para la traducción de esta publicación fue posible gracias al acuerdo de cooperación Resilient Food Systems Infrastructure del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA), a través del Servicio de Comercialización Agrícola (Agricultural Marketing Service). El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa las opiniones oficiales del USDA.

