

LA ESCUELA COMO FORMADORA DE HÁBITOS ALIMENTARIOS A TRAVÉS DE LOS COMEDORES ESCOLARES: UN ESTADO DEL ARTE¹

Rosa María Bustos (*); Graciela Illobre (*), Cecilia Molina (*), Sergio G. Weisstaub (**)

(*) Centro de Estudios de la Cultura. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNCuyo

(**) Unidad de Nutrición Pública INTA Universidad de Chile

Mail: cmolina@isg.org.ar

Mesa N° 43. Los mercaderes y el templo. La salud en tiempos de capitalismo global

Disciplinas: Antropología alimentaria; Sociología de la salud; Promoción de la salud, Políticas públicas

Palabras clave: Escuela, niños, comedores, políticas alimentarias, prevención de la obesidad

RESUMEN

La falta de seguridad alimentaria, producto de la actual fase del capitalismo, afecta principalmente a las familias que destinan a la comida la mayor parte de sus ingresos. Como resultado, los niños pertenecientes a esas familias, están más expuestos a padecer obesidad, sobrepeso y a no recibir una alimentación que garantice su derecho a la salud, presente y futura.

Si bien es principalmente en la familia donde se desarrollan las pautas alimentarias, el placer, el gusto y el rechazo por distintos alimentos, por distintos factores, muchas familias se ven impelidas en la actualidad a completar la alimentación de sus hijos a través de los comedores escolares. En situaciones de pobreza, la escuela pública contribuye a enfrentar situaciones de vulnerabilidad alimenticia. Los sectores medios y altos, en tanto, depositan cada vez más en las escuelas de doble escolaridad la responsabilidad por el almuerzo de los hijos.

En momentos en que la obesidad infantil, sin distinción de países, avanza de modo alarmante, se valora que los comedores escolares y la escuela como institución educativa,

¹ Esta ponencia es parte del proyecto: *¿Qué hace la escuela primaria por la alimentación de los niños? Estudio cualitativo sobre comedores escolares en el Gran Mendoza Investigación desarrollada desde la Fac. de Educación y financiada por la SECYT UNCuyo 2016-2018*

pueden contribuir a disminuir el sobrepeso en la edad adulta. De allí que muchos estudios han empezado a poner foco en qué comen y cómo comen los niños en escuela, tema hasta ahora, poco problematizado en nuestro medio.

El propósito de esta ponencia es presentar un estado del arte sobre el papel de los comedores escolares y sus efectos sobre las prácticas alimentarias de los niños así como las posibles interacciones entre alimentación escolar y promoción de hábitos alimentarios y de comensalidad con potencialidades para prevenir la obesidad infantil.

1. INTRODUCCIÓN

La obesidad y el sobrepeso en los niños constituyen un problema de salud pública global a tal punto que la Organización Mundial de la Salud señala que es una de las principales epidemias del siglo XXI.

Hoy en día, entre un 16 y un 33 por ciento de los niños y adolescentes europeos son obesos (Alba Martín, 2016) y más de uno de cada tres jóvenes estadounidenses son diagnosticados con sobrepeso u obesidad (Torner, 2015). Argentina y Mendoza no son ajenas a esta situación. Según mediciones recientes, una década tres niños en edad escolar presenta obesidad y o sobrepeso².

Las consecuencias de la mala alimentación durante la infancia para la salud en la vida adulta son altamente conocidas. Menos se sabe sobre cómo prevenir comportamientos obesogénicos desde edades tempranas y qué papel le cabe a la escuela en el proceso.

El estudio de las prácticas de consumo ha mostrado que la salud no es la única motivación para alimentarse, ni para hacerlo de una manera determinada. Está claro que comer es un acto socialmente muy complejo y que no existe correlación positiva entre mayor información nutricional y mejora de los hábitos alimentarios (Atie Guidalli, sin año). Asumiendo estos planteos, entendemos que modificar la alimentación en orden a prevenir la obesidad, es un desafío complejo, que involucra a múltiples actores,

² Según datos del programa Aprender con Salud, desarrollado por el Ministerio de Salud y la Dirección General de Escuelas, el 37% de los niños que concurren a las escuelas de Mendoza tienen obesidad o sobrepeso, cifra que se compone sumando el primer problema (18,7%) más el segundo (18,3%). Comparadas con las cifras oficiales de 2012, este valor sumado creció 4 puntos. Fuente: Diario Los Andes 16/5/2017 en <http://www.losandes.com.ar/article/crecio-la-cantidad-de-ninos-con-sobrepeso-4-de-cada-10>

regulaciones, saberes y prácticas.

Desde la antropología alimentaria se asegura que en las áreas urbanas la alimentación informal prevalece sobre la alimentación estructurada como consecuencia de la incorporación de la mujer al mercado de trabajo, la poca participación del varón en las tareas domésticas y la mayor frecuencia de comidas institucionalizadas de los niños. Estos cambios se asocian, a la vez, con una mayor monotonía alimentaria y con una pérdida del saber-hacer culinario (Piaggio, Concilio, Rolón y Dupraz, 2011)

Como advierte Patricia Aguirre (2011, en Sordini, 2014) la malnutrición tiene origen en las modificaciones de las relaciones sociales que han sufrido las sociedades bajo el imperio del mercado globalizado y que afecta principalmente a los sectores más pobres. La malnutrición resulta de la dificultad de acceso a los recursos y es una de las tantas expresiones de las desigualdades sociales generadas por el capitalismo. Repercute en la formación de los cuerpos, condiciona la estatura y el desarrollo cognitivo, lo cual, entre otras consecuencias, debilita las interacciones sociales que constituyen, sostienen y reproducen a la sociedad. Además de clausurar la oportunidad de comer con diversidad, la persistencia en el tiempo de una alimentación rica en carbohidratos y en grasas y pobre en fibras y proteínas, trae consigo sobrepeso, obesidad y desnutrición oculta; es decir, las formas que adquiere la malnutrición, más allá de la desnutrición aguda (Scribano, Eynard y Huergo, 2010, en Sordini, 2014)

Si bien las desigualdades económicas repercuten en el acceso a una alimentación de calidad también hay evidencia de que los ingresos familiares, por sí solos, no explican las decisiones en torno a qué comer ni la condición nutricional de los sujetos. El hecho de que los países considerados ricos presenten cifras de malnutrición tan alarmantes como los países pobres, refuerza la idea de la multiplicidad de cuestiones involucradas en el problema del sobrepeso y la obesidad.

El argumento se fortalece cuando el foco se pone en los niños. Se ha estudiado que frente a igual situación de precariedad en los ingresos de los grupos familiares, son las redes de apoyo las que marcan diferencias en el estado nutricional de los niños. Un estudio etnográfico realizado con estudiantes de Medellín (Colombia) demostró que estas redes, conformadas por la familia extensa, los vecinos o los amigos (que ayudan al abastecimiento alimentario en caso de dificultades económicas) y la escuela (que es apreciada como lugar de seguridad alimentaria a través de comedores escolares) permiten disminuir los problemas alimentarios en familias con bajos ingresos o empleo

precario (Restrepo y Maya Gallego, 2005).

Se debe considerar además que si bien es principalmente en la familia donde se desarrollan las pautas culturales y los hábitos alimentarios, donde se recrean las identidades familiares y sociales, los roles y vínculos domésticos, el placer, el gusto y el rechazo por distintos alimentos (Restrepo y Maya Gallego, 2005) por diversos factores (no sólo los económicos) muchas familias se ven impelidas a completar la alimentación de sus hijos a través de los comedores que funcionan en las escuelas. Hoy hay consenso, que en diferentes contextos y sectores sociales los padres condicionan la conducta alimentaria de sus hijos pero la alimentación, mediada por la organización escolar, tiene cada vez mayor gravitación en la nutrición de niños y niñas (Díaz Langou, Bezem, Aulicino, Cano & Sánchez, 2014).

Como equipo de investigación³ hemos explorado el papel de las familias como mediadoras de la conducta alimentaria de los niños. También hemos problematizado el papel de la escuela en la conformación de modos de vida que favorecen y/o ponen en cuestión la obesidad y el sedentarismo. Sin embargo, el hecho de que cada vez más niños coman en la escuela, nos conduce a indagar los hábitos, creencias, costumbres y patrones de alimentación que se ponen en juego en los comedores escolares, así como en las normas que los ordenan, con vistas a promover una alimentación saludable.

En los últimos 15 años, la oferta de servicios alimentario creció de forma sostenida en la mayor parte de las provincias argentinas hasta duplicar la cobertura en las escuelas públicas⁴. Como plantea el trabajo de CESNI-SAOTA (2012, citado en Díaz Langou, Bezem, Aulicino, Cano, & Sánchez, 2014) dado el amplio alcance del sistema educativo, la escuela es un espacio estratégico para que el Estado llegue a todos los sectores de la población y asegure las condiciones básicas nutrición y sanidad, además de transmitir buenos hábitos alimenticios, de comensalidad e higiene. Se torna así en un ámbito desde el que sería posible prevenir la obesidad infantil. Estudios recientes sobre el tema comparten como hipótesis, que las intervenciones educativas durante la infancia son clave para prevenir la obesidad en la edad adulta (Rondanelli,

³ *“Estrategias familiares de consumo, sobrepeso y obesidad infantil y sistema educativo de la provincia de Mendoza”, realizado en dos etapas 2011-2013, y 2013-2016. Proyectos financiados por la SECYT UNCuyo.*

⁴ *Según datos del III Seminario Latinoamericano de Alimentación Escolar (2010) en Mendoza, Argentina, la cobertura de la población escolar sería de 42% (200.821 alumnos) para el sistema público.*

Opizzi, Faliva, Monteferrario, Perna, Viale, Ashorn & Giacosa, 2011; Llargues, Franco, Recasens, Nadal, Vila, Pérez, Manresa, Recasens, Salvador, Serra, Roure & Castells, 2011). Argumentan también que un ambiente escolar que anima a los estudiantes a optar por alimentos con valor nutricional es esencial para asegurar que adopten hábitos alimenticios saludables (Morin, Demers, Gray-Donald, Mongeau & Can, 2012).

Se debe tener en cuenta, de todos modos, que aunque el comedor escolar se incorpora a la socialización del niño a continuación de la familia, no siempre está en armonía con ese proceso anterior. En el comedor se desarrollan aprendizajes y negociaciones de acuerdo a las particularidades de los actores, las interacciones entre ese espacio y la comida y las circunstancias cotidianas (Contreras Hernández, García Arnaiz, Atie Guidalli, Pareja Sierra, Zafra Aparci, 2012). Es importante por lo tanto reconocer al comedor como un lugar donde se explye la sociabilidad, donde no todos los géneros comen igual y donde el menú escolar no necesariamente es aprovechado pedagógicamente (Contreras Hernández et. al, 2012).

Presentadas las aristas del tema expondremos los resultados de la búsqueda bibliográfica realizada⁵ para construir un estado del arte sobre el papel de los comedores escolares y sus efectos sobre las prácticas alimentarias de los niños así como las posibles interacciones entre alimentación escolar y promoción de hábitos alimentarios y de comensalidad con potencialidades para prevenir la obesidad infantil. En primer lugar sintetizamos los estudios que ponen foco en los comedores escolares, su gravitación sobre la alimentación de los niños y sus estrategias más y menos saludables. Organizamos el escrito presentando primero las aproximaciones cualitativas (que incorporan la complejidad y la riqueza de matices que se imbrican en las prácticas alimentarias) y, luego, los estudios cuantitativos, más enfocados a dimensionar la cuestión alimentaria en la escuela. En segundo lugar reseñamos trabajos cuyo énfasis está puesto en el análisis y la evaluación de políticas alimentarias y de salud que se implementan a través de los comedores y otros ámbitos donde los estudiantes consumen alimentos, como las cantinas y los kioscos escolares. Exponemos experiencias de diferentes países y nos detenemos en los programas alimentarios que se llevan adelante en Argentina en las últimas décadas. Cerramos el escrito con una síntesis de lo desarrollado.

⁵ La búsqueda se realizó en español y en inglés con los descriptores *obesidad- sobrepeso- escuela-niños- políticas alimentarias-comedores-salud*.

2 LA REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1 El foco en los comedores escolares

Los comedores escolares son considerados ámbitos de especial interés para la formación de hábitos alimentarios saludables y la prevención de enfermedades no transmisibles, estrechamente asociadas a la mala alimentación (Arpe Muñoz y Villarino Marín, 2012).

En un contexto en el que la obesidad infantil avanza de modo alarmante, sin distinción de países, se valora que los comedores escolares y la escuela, como institución educativa, pueden contribuir a disminuir el sobrepeso en la edad adulta. Esto explica la proliferación de estudios en torno a lo que comen y cómo comen los niños en la escuela, en tanto la escuela constituiría, en este segmento de edad, el ambiente social más próximo para prevenir la obesidad infantil. (Lo, Cheung, Lee, Tam & Keung, 2015; Schmitz, Recine, Cardoso, da Silva, Amorim, Bernardon & Rodrigues, 2008).

2.1.1 Los estudios cualitativos

Los consumos alimentarios de los niños en la escuela, las normas que rigen en los comedores y el papel de la escuela en la transmisión de hábitos alimentarios saludables son estudiados, fundamentalmente, a través de metodologías cualitativas

Por ejemplo Cervato-Mancuso, Westpha, Araki & Bógus (2013) se valieron de esta metodología para identificar las percepciones de los gestores pedagógicos de escuelas dependientes del municipio de Guarulhos (en el sur este de Brasil) respecto de la relación entre alimentación escolar y promoción de hábitos alimentarios saludables entre escolares. El estudio se basó en entrevistas semi-estructuradas a directivos y responsables de los comedores de 13 escuelas a las que se clasificó según niveles de exclusión social y de la actividad económica predominante en la región donde se localizan. El supuesto que orientó el estudio es que las escuelas con comedor pueden ser un ámbito pedagógicamente adecuado para propiciar comportamientos saludables relacionados con la alimentación.

Como resultados los autores destacan que la mayoría docente coincide en que los alimentos que se brindan en los comedores escolares no son nutricionalmente adecuados (tienen mucha grasa, alta cantidad de conservantes químicos, dudoso estado de conservación) y que los alumnos los ven como repetitivos, si bien una parte de ellos

no pone reparos y come la comida que le suministra la escuela, porque es la principal comida del día. Los maestros advierten que los menús son homogéneos y no a todos los estudiantes les gusta la misma comida y que las maestras-cocineras no siempre disponen de los ingredientes y del tiempo necesario para realizar bien su trabajo. La comunicación entre el plantel docente y los maestros cocineros es puntual y escasa y cuando se discute los menús mensuales es muy difícil arribar a acuerdos. Sugieren que es central que la escuela insista en la idea de “comida segura”.

Los docentes valoran que muchos alumnos vienen “primero a comer y luego a estudiar” por lo que consideran central que la escuela suministre los alimentos nutritivos que los hogares no están en condiciones de proveer. Los directores, por su parte, entienden que si las comidas escolares sabrosas y nutritivas, los alumnos estarán en mejores condiciones de aceptarlas y adquirir hábitos alimentarios saludables.

El trabajo concluye en la necesidad de hacer converger la influencia de la familia, la escuela y la sociedad para que los niños accedan a una alimentación saludable y, de ese modo, prevenir la obesidad. Advierte además que no se debe depositar en los maestros toda la responsabilidad sobre el tema, si bien hay nociones sobre alimentación saludable que los maestros están en condiciones de transmitir.

También mediante la metodología cualitativa pero en este caso con base en las técnicas de la observación participante y grupos de discusión Contreras Hernández et. al., (2012) estudiaron los comedores escolares (públicos y privados) de Cataluña como lugares de aprendizaje, como espacios de intercambio de normas. A contramano de las investigaciones que ponen foco en los aspectos nutricionales de los consumos, el énfasis se puso en los aspectos de orden sociocultural que atraviesan los comedores. Los investigadores se interesaron por acceder a los consumos reales de los niños (que no se desprenden del mero análisis de los componentes de menús, como lo hacen otros estudios) y por identificar cuestiones ambientales en torno al comedor (decoración, luminosidad, el momento de la comida, el tiempo disponible, el trato con el personal y la apariencia de la comida) partiendo del supuesto que comer en la escuela es un momento para la sociabilidad infantil.

Para estudiar el componente nutricional del menú los autores tomaron como unidad de análisis la ración; para el consumo real, las sobras y para lo sociocultural normas como comerse todo, no jugar con la comida, lavarse las manos, los intercambios de comida y el papel de los agentes socializadores en el comedor.

Entre los principales resultados esta etnografía identificó una importante divergencia entre los menús programados y los consumos reales de los escolares. Observó que los estudiantes intercambian alimentos entre sí, aun cuando esa práctica está “oficialmente” prohibida. Los autores señalan que una consecuencia de la infravaloración de estas prácticas por parte de la escuela, impide valorar las ingestas reales y la evolución del aprendizaje alimentario.

Advierten que si bien la figura del monitor es clave para garantizar el equilibrio nutricional pretendido en la programación de los menús, “su éxito” está condicionado por cuestiones organizativas como el número de turnos para comer en la escuela, el número de comensales que cada monitor tiene a cargo o el tipo de información que se les pide que transmitan. Señalan además que el gusto (aceptación/rechazo) de los alimentos parece más marcada por las formas de elaboración que por los productos mismos. La mayor o menor aceptación de unas u otras formas de elaboración/cocción remitirían a una serie de "tensiones" entre la "comida de casa" y la "comida de la escuela". Los alimentos "son los mismos" pero la diferencia está en el cómo, dónde, cuándo, quién, por qué y para qué se elabora. También el grado de variedad en las elaboraciones condiciona la cantidad de las sobras.

Según esta investigación las preferencias y las aversiones alimentarias en el contexto de los comedores escolares ponen de manifiesto que el aparente dilema entre nutrición y sociabilidad en el consumo real de niños y niñas se resuelve sólo si se reconoce el carácter indisociable de ambas dimensiones. Destaca además que no todos los escolares comen igual. Niños y niñas, según los diferentes grupos de edad, dicen tener necesidades y deseos diferentes y manifiestan diferencias en cuanto a la concepción del cuerpo y a los ideales estéticos. La edad explica diferencias no tanto en las preferencias como en las cantidades ingeridas. El estudio refleja por último que el menú escolar no siempre es aprovechado pedagógicamente pues la información se transmite exclusivamente a los padres y/o se coloca en la página web del colegio, pero no es "explicado", nutricional ni culinariamente" a los escolares con lo cual se pierde la oportunidad de incidir en una mejor aceptación de los menús y en una alimentación más equilibrada

Otro proyecto observacional en comedores escolares catalanes de Atie Guidalli (sin año) se propuso analizar los menús escolares en una muestra de 11 escuelas públicas, concertadas y privadas; urbanas y rurales y con diferente número de alumnos.

Los objetivos del estudio eran analizar las circunstancias que condicionan las elecciones alimentarias de los escolares y el comportamiento de los niños frente a la comida (qué comen y dejan de comer). Entre otros interrogantes el trabajo se planteó saber: ¿Quién planifica los menús? ¿Qué productos contienen y con qué frecuencias? Y qué factores intervienen en las prácticas alimentarias en la escuela (tiempos destinados a comer; interacción entre escolares, monitores, docentes; platos, contenidos, cantidades, formas de elaboración y de presentación).

Se observaron los alimentos que más y menos gustan a los niños de acuerdo al servicio alimentario del comedor y a sus culturas alimentarias y los modos de organización de la comensalidad: horarios, maneras de servir los platos, reglas de comportamiento, prohibiciones, relaciones alumnos/monitores; espacio físico del comedor y consumos: raciones, sobras rechazos, intercambio de comida entre comensales

Entre los principales resultados se rescata que: 1) la organización del comedor puede causar cambios en las características organolépticas de los alimentos. Mantener la temperatura caliente de un plato, por ejemplo, es más fácil si se espera a que lleguen los niños para empezar a servirlos; 2) Las escuelas con cocina propia tienen más flexibilidad para hacer cambios de última hora en el menú; 3) La presencia de un ingrediente indeseable puede hacer que el niño deje de comer todo un plato; 4) las diferencias entre costumbres alimentares generan conflicto cotidiano entre las monitoras y los niños y 5) los ruidos continuos en el lugar donde se come desconciertan y alteran a los niños.

En el contexto colombiano, Calero Cruz (2012) se propuso mostrar, a través de una aproximación etnográfica, la manera como la escuela pone a circular conocimientos sobre la alimentación que determinan la formación del gusto y la producción de la corporalidad de los niños. Un supuesto de este trabajo es que la organización de la alimentación en las escuelas es una estrategia biopolítica del Estado, por lo cual "las pedagogías escolares, con el apoyo de las ciencias de la salud, no sólo racionalizan y moralizan el comportamiento de los niños comensales, sino también utilizan la alimentación como una estrategia de apoyo al desarrollo cognitivo y físico" (Calero Cruz, 2012, p.2)

Las preguntas que orientaron el estudio son: ¿Qué aprenden los niños sobre alimentación?, ¿cuáles pedagogías se implementan y ¿qué tipo de subjetividades y de sociedad se construyen con estas formas de aprendizajes? Para responderlas se apeló a

información recolectada en el trabajo etnográfico -que se realizó con el objetivo de conocer cómo las instituciones viven la experiencia alimenticia y cómo los niños son afectados por ellas- y a entrevistas semi-estructuradas a los encargados de la alimentación de los niños.

Como conclusiones el estudio de Calero Cruz (2012) señala que 1) la “atención nutricional” en la escuela pública es un mecanismo que contribuye a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los escolares, lo que trae como consecuencia una masificación del servicio alimentario que, aunque haya resuelto momentáneamente el problema del hambre, impide que los niños establezcan una relación estética y reflexiva con el acto de comer (p.9); 2) el comedor escolar es una industria de servicios que opera a partir de la lógica de un sistema estandarizado, en el que el tiempo invertido para comer es un factor decisivo para atender a una gran cantidad de niños. De esta forma, el acompañamiento que realiza el maestro se reduce a verificar la calidad de los productos y a vigilar el compartimiento de los alumnos en el comedor: ni el tiempo ni el espacio son suficientes para sacarle el jugo pedagógico a esta experiencia (p.10); 3) la forma de ofrecer el servicio de alimentación en las escuelas públicas colombianas demuestra que para las organizaciones encargadas de la administración de alimentos los niños son sus clientes y como tales son agrupados como personas con malos hábitos alimenticios o con problemas de desnutrición u obesidad (...) la inversión económica que se hace en los comedores escolares para calmar el hambre de los niños, le quita fuerza al sueño de volverla una experiencia pedagógica y estética. En este sentido, dar de comer y enseñarles a comer a los niños de una manera tan convencional y limitada, termina siendo una medida coyuntural y moral, la cual deja la sensación que la alimentación es sólo una estrategia biopolítica y de apoyo al aprendizaje formal (p.11).

La visión utilitaria de la alimentación crea, además, ciertas paradojas que manifiestan tensiones entre las relaciones de conocimiento y la producción de la corporalidad de los niños: se enseña a comer saludable, pero se pide que se haga de la manera más rápida posible; se pregona que alimentarse no consiste en llenarse, pero se exige que no se desperdicie la comida, aunque no sea del agrado de los niños; se propone que se disfrute la comida, pero se pide que se no se hable ni se juegue mientras se come; se difunden imágenes didácticas de lo que se considera comer bien, pero se sirve una comida mal balanceada. En síntesis, la escuela pública le ofrece al niño un orden simbólico simple y escueto para que se comporte bien, coma bien y valore los

alimentos a partir de una dimensión moral y biopolítica. De esta manera, el comedor escolar se formaliza como el aula y se pierde la posibilidad de utilizarlo como un lugar pedagógico alternativo. (Calero Cruz ,2012).

Otro proyecto observacional cuyo ámbito de estudio son escuelas primarias de gestión estatal de la Ciudad de Buenos Aires (Piaggio et al. ,2011) se propuso describir y analizar los consumos alimentarios de niños y niñas durante la jornada escolar. La muestra incluyó a 18 escuelas de jornada completa y simple, con diferentes ofertas alimentarias (servicio de comedor, de merienda, kiosco escolar) para dar cuenta de las grandes diferencias en cuanto a indicadores socioeconómicos de la población. El estudio se focalizó en los consumos durante los recreos, relacionándolos con la oferta de alimentos dentro de la escuela (tanto para consumo informal como en comidas estructuradas); en las actividades desarrolladas por niños y niñas en los patios; en las características de los espacios físicos en los que transcurren los recreos y las comidas estructuradas (desayuno, almuerzo, merienda) y las normas institucionales que organizan dichos momentos.

Durante el trabajo de campo cada escuela fue visitada durante 3 o 4 semanas. Se realizaron observaciones de recreos, desayunos, almuerzos; grupos focales con niños, y encuestas autoadministradas (frecuencia de consumo de una selección de alimentos/bebidas en los recreos y en el hogar, asignación de un puntaje a dichos alimentos en diferentes aspectos: aporte nutricional, costo, practicidad, rendimiento y gusto de los/as niños/as), etc. La combinación de técnicas fue una estrategia para lograr abordar diferentes actores de la comunidad escolar y contrastar luego los datos construidos en esas diferentes instancias. Con entrevistas y grupos focales se procuró acceder a las explicaciones sobre los consumos informales que los diferentes actores elaboran en el contexto de sus particulares experiencias escolares y de vida.

En sus conclusiones Piaggio et al., (2011) muestran que la cantidad de chicos y chicas que consumen alimentos y/o bebidas durante los recreos es mayor en las escuelas de jornada simple y, dentro de ellas, en las que no cuentan con la prestación “oficial” del desayuno/ merienda, de modo que el consumo informal aumenta como consecuencia de la ausencia de comidas estructuradas en la escuela. El consumo de gaseosas y jugos se ve influenciado por la disponibilidad de agua para beber en la escena misma de juego y es menor en las escuelas con bebederos en los patios. La presencia de kiosco o buffet dentro de la escuela no influye significativamente en la magnitud del consumo pero sí condiciona el tipo de productos que se consumen y que los niños suelen referirse a las

frutas como un alimento de consumo "hogareño", generalmente después de la cena, como postre. No las consideran adecuadas para llevar desde sus casas a la escuela, principalmente porque los/as expone a burlas por parte de compañeros/as. Sin embargo, en el trabajo de campo se observó que esta vivencia se modifica cuando las frutas para el consumo durante el recreo se ofrecen desde la escuela. Además, la oferta se vio acompañada de otro elemento importante: un trabajo pedagógico en torno a la importancia de las frutas en una alimentación saludable y de medidas de cuidado de uno mismo (lavado de manos) y del espacio habitado (limpieza del patio).

Para los autores de este trabajo tres elementos son importantes en el entorno escolar: 1) la organización espacio-temporal de las comidas estructuradas y de los recreos, 2) las normas institucionales que buscan regular los juegos y consumos alimentarios y, 3) el tipo de oferta de alimentos (existencia de comidas estructuradas, de venta de alimentos/bebidas, de bebederos funcionando en los patios, de experiencias de promoción del consumo de frutas). En relación a los encuadres normativos de los comedores escolares, llaman la atención sobre la profusa y amplia gama de normas definidas localmente que tienen efectos en las actividades y consumos de niños y niñas. La escuela –sostienen- realiza un trabajo pedagógico "invisible" que integra parte del "currículum oculto" de la educación alimentario-nutricional de los niños.

2.1.2 Los estudios cuantitativos

En España, Alba-Martín (2016) buscó establecer la relación entre obesidad infantil y uso del servicio de comedor escolar y verificar si el menú del comedor escolar es adecuado en cuanto al contenido calórico y el porcentaje de los porcentajes de glúcidos, lípidos y proteínas en una población de niños de 6 años que asisten a una escuela pública de la provincia de Córdoba, en Andalucía. Para ello diseñó un estudio descriptivo transversal valiéndose de una balanza (para medir peso) y una cinta métrica (para medir talla) a una muestra intencional de niños. Luego, con los datos recogidos calculó el índice de masa corporal (IMC) y analizó el menú mensual de la escuela.

Como conclusiones marca el papel de la familia y la escuela en el fomento de hábitos saludables (ejercicio y dieta equilibrada) para prevenir patologías en la edad adulta asociadas a la obesidad, lo cual considera una estrategia para la salud pública y para la economía de los sistemas sanitarios. Recalca que urgen nuevos mecanismos de regulación estatal que prohíban la publicidad dirigidas a niños de alimentos y bebidas ricos en grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares libres o sal. Destaca que los

escolares que usan el comedor tienen peso normal, lo que cabe pensar que es por el cumplimiento de la dieta, implantada en menús, que se lleva a cabo en el centro y que es importante que desde la escuela se eduque en salud. En orden a alcanzar dicho objetivo juzga que el sistema educativo y las instituciones sanitarias deben unificar criterios.

En Brasil, Porto, Schmitz, Recine & Rodrigues (2015) se propusieron caracterizar las cantinas (kioscos) escolares del Distrito Federal y sus relaciones con la promoción de la alimentación saludable entre estudiantes a través de cuestionarios aplicados a una muestra de responsables de las 202 cantinas que funcionan en escuelas públicas y privadas de Brasilia en 2010. Para el análisis estadístico de los datos aplicaron las pruebas de chi cuadrado y test de student, con un nivel de error aceptado de 5,5 %

Con su indagación los autores procuran salvar un vacío de conocimientos ya que a partir del incremento de la obesidad infantil y otros problemas de salud de los niños, Brasil sancionó en 2009 una ley denominada Programa Nacional de Salud Escolar pero no se ha investigado el nivel de acatamiento de las directrices de esa ley en las escuelas del país.

Los resultados arrojaron que el 68% de los respondientes considera que la cantina de la escuela no tiene repercusiones en la salud de los estudiantes y el 30% tiene ideas para mejorar la provisión de alimentos en orden a promover una buena nutrición infantil, aunque en general descarta que esos cambios puedan afectar el gusto y las elecciones de los estudiantes.

En cuanto a la calidad de los productos que suministran las cantinas, se constató que la mayoría provee alimentos no vencidos, que son administradas por uno o dos empleados y que la principal comida que ofrecen son sandwiches y bebidas. Pocas cantinas proveen jugos naturales y ensaladas de frutas y casi todas contemplan en su oferta golosinas, piza, salchichas, chocolates, panificados y gaseosas. Se verificó que el suministro de alimentos saludables es más frecuente en las cantinas de las escuelas privadas que en las públicas; que, en general, los expendedores no tienen formación nutricional y que muy pocas cantinas cuentan con la orientación de nutricionistas.

El trabajo concluye en la necesidad de difundir lo que pueden hacer las cantinas escolares por la alimentación de los niños y no solamente las cantinas que funcionan dentro de la escuela, sino también los kioscos y otros lugares a donde recurren los niños para consumir alimentos y que son cercanos a la escuela. Además plantea la necesidad de incrementar los mecanismos de colaboración entre directores de escuelas, encargados

de cantinas, maestros, padres y gobierno en orden a manejar información coherente y actuar en consecuencia para prevenir el problema del sobrepeso entre escolares.

En Estados Unidos se implementa desde 2010 un programa nacional de almuerzo y desayuno escolar mediante la provisión de comidas del colegio, atendiendo a las recomendaciones médicas para reducir la obesidad infantil. Para evaluar la efectividad de la medida Toner (2015) analizó los datos secundario recogidos por *Children's Healthcare* de Atlanta como parte de su Programa de Nutrición Escolar y encuestó a 23 directivos de un distrito escolar de Georgia del Sur que participaron en un entrenamiento dirigido por dietistas, antes y después de dicha capacitación. La investigación usó la prueba de Wilcoxon para comparar las puntuaciones.

Entre sus resultados el trabajo señala que sólo la mitad de los directivos obtuvo una puntuación más alta después de la sesión de entrenamiento y 10 no tuvieron ningún cambio. No obstante 90% indicó que les gustaría promover opciones saludables en la escuela. La percepción de los gestores sobre la gravedad del sobrepeso y la obesidad aumentó después del entrenamiento. Toner (2015) concluye en que los responsables de administrar el programa de nutrición escolar creen en su capacidad individual para mejorar la provisión de alimentos que reciben los estudiantes aunque no hay asociación entre el aumento de conocimientos de nutrición de los administradores y cambios en los hábitos de compra de alimentos de los estudiantes.

Dubuisson, Lioret, Dufour, Volatier, Lafay & Turck (2012) por su parte estudiaron cómo se relaciona la comida escolar con la adquisición de hábitos alimentarios saludables y el sedentarismo en una muestra de niños y adolescentes que concurren a las escuelas francesas.

A semejanza de Brasil, en Francia existe desde 2001 un Programa Nacional de salud y nutrición que, entre otros objetivos, se propone controlar los alimentos que se consumen en las escuelas para impulsar la provisión de comidas saludables y a la vez nutritivas. A través de los niños y adolescentes, el programa procura que las familias se concienticen de la importancia de una buena nutrición como vía para prevenir el sobrepeso y las enfermedades cardiovasculares en la edad adulta. Se parte del diagnóstico de que un niño francés pasa entre 6 y 8 horas diarias en la escuela y que durante ese tiempo ingiere alimentos generalmente fríos que no requieren de utensilios.

El estudio trabajó con una muestra de 1413 estudiantes de 3 a 17 años clasificados por tipo de escuela y tipo de comida que consumen habitualmente. Los

hábitos alimentarios se analizaron atendiendo a la regularidad de las comidas que realizan, la presencia de diversidad en la dieta, el consumo de snacks y comidas “ligeras”. El sedentarismo se analizó atendiendo al tiempo que los estudiantes pasan frente a pantallas (TV y computadoras)

Entre sus conclusiones Dubuisson y otros (2012) señalan que lo que consumen los niños en las cantinas escolares es similar a lo que consumen en sus casas, con independencia de la categorización socioeconómica de las escuelas a las que asisten. Esta tendencia a reproducir en la escuela los patrones alimentarios familiares lleva a poner en cuestión, desde el punto de vista de la salud pública, lo que puede verdaderamente hacer la escuela para revertir hábitos no saludables, aun cuando se introduzcan medidas compulsivas. Este señalamiento cuestiona un supuesto presente en la mayoría de los estudios revisados: la apuesta a la escuela como espacio donde es posible replantear la alimentación infantil.

2.2 El foco en las políticas alimentarias y de salud con base en la escuela

Se reseñan a continuación publicaciones desarrolladas en diversos contextos que describen y analizan políticas públicas destinadas a dar respuesta a necesidades alimentarias y de salud de los escolares y, que, en los últimos años, se han hecho eco del problema de la obesidad infantil.

2.2.1 Los programas de alimentación escolar en los países de ingresos altos

Sobol Goldberg, Rabinowitz & Gross, R (2013) revisaron los resultados de 32 programas escolares destinados a prevenir la obesidad en países de Europa, China, Australia y Brasil, entre 2006 y 2012 y concluyeron en que si desde la escuela sólo se mejora el régimen alimentario, pero no se pone en valor la actividad física no se logran resultados tendientes a reducir la obesidad y el sobrepeso en los niños. En consecuencia, la prevención de la obesidad que puede hacer la escuela implica entrenar a los niños para que reduzcan el consumo de alimentos que conducen a la obesidad y al mismo tiempo desalentar el sedentarismo. Esto es: se deben realizar esfuerzos constantes y simultáneos para lograr una alimentación sana y un incremento de la actividad física.

En sintonía con el trabajo previo, Polanco Allué y Pavón Belinchó (2012) identificaron los distintos niveles de actuación para la prevención de la obesidad, entre los que la escuela es clave. Ellos consideran que su aporte es múltiple y consiste en

promocionar en el currículo la educación nutricional y la actividad física, mejorar la calidad nutricional de los menús del comedor escolar y no incorporar máquinas expendedoras de alimentos y bebidas dentro del recinto escolar. En el horario escolar es importante promocionar el uso de la bicicleta e incluir actividades deportivas

Mensink, Antoinette, Schwinghammer & Smeets (2012), por su lado, evaluaron los resultados de un programa de salud implementado en los Países Bajos cuyo objetivo es que los comedores escolares incorporen progresivamente una alimentación integral y saludable. Programas semejantes al valorado tienen lugar en Inglaterra, Francia, Portugal y España, con el propósito común de prevenir el sobrepeso en los escolares

El punto de partida del trabajo es el creciente incremento de la obesidad y el sobrepeso en los niños y adolescentes belgas y holandeses como producto de un exceso de consumo de grasas saturadas y azúcar y la baja ingesta de fibras.

Los autores señalan que la cantidad de tiempo que los niños de los Países Bajos pasan en la escuela hace que realicen al menos una o dos comidas diarias importantes en el contexto escolar y que, en general, la oferta alimentaria de las cantinas escolares no incluye alimentos saludables de manera significativa ni garantiza que las porciones y las formas de empaquetado que ofrecen aseguran que contengan el poder nutricional ni las calorías que anuncian. Parten del supuesto de que todo comportamiento resulta de la relación de los sujetos con el ambiente por lo cual se deben crear las condiciones contextuales para que las elecciones alimentarias de los escolares “sean reflexivas y no impulsivas”

El programa de salud evaluado involucra a estudiantes, maestros, padres, responsables de comedores, servicios municipales de salud y fundamentalmente a proveedores de alimentos. Tiene cuatro pasos: 1) Diagnóstico de situación, 2) Plan de acción, 3) Implementación del plan de salud escolar, y 4) evaluación progresiva de los logros. La idea central es que mientras avanza en el programa, cada escuela pueda evaluar los cambios en sus comedores, en un proceso de aprendizaje colectivo.

Como se sabe que no todos los municipios holandeses disponen del tiempo y los fondos para apoyar de igual modo el programa de salud, el Centro de Nutrición de Holanda provee a las nutricionistas que acompañan los cambios en las escuelas.

Entre los resultados se revela que el programa se inició en 2002 y diez años más tarde se aplica sólo en un tercio de las escuelas holandesas. Como una parte significativa de escuelas no se ha enrolado en el programa sus impulsores procuran el intercambio horizontal de experiencias entre docentes, directores, agrupaciones de

padres y los 28 municipios comprometidos con las escuelas que aun no se incorporan a fin de que se sumen progresivamente. Los autores evalúan que las experiencias donde grupos de padres han asumido la gestión de las cantinas escolares han logrado mejores resultados, si bien todas las escuelas que se sumaron al programa han progresado mejorando su oferta alimentaria saludable. Factores que han condicionado los mejores resultados son el apoyo de los municipios con fondos y con el asesoramiento de profesionales de la nutrición en las escuelas y los niveles de aceptación de las familias con el programa.

Arpe Muñoz y Villarino Marín (2012) realizaron una revisión de los resultados obtenidos en distintos estudios llevados a cabo desde diferentes instituciones sobre los menús de comedores escolares de España entre 1998 y 2011. A partir de ello concluyen que a pesar que existen intervenciones bien planificadas y seguimiento de la alimentación en los centros, persisten menús escolares inadecuados, desequilibrios nutricionales y una distribución muy heterogénea de la calidad de los menús. Algunos problemas detectados son: insuficiente presencia de verduras y frutas, insuficiente frecuencia de consumo de pescado y excesiva presencia de postres dulces y grasas saturadas. Según este trabajo, en la infancia y la adolescencia aprendemos por imitación y por exposición a los alimentos y a sus formas de presentación. De allí que es importante que la experiencia con los alimentos y el acto de comer se den en un ámbito donde la accesibilidad y disponibilidad contribuya a reorientar las preferencias alimentarias no saludables. El comedor, por lo tanto, no sólo debe ser un lugar donde se suministre menús agradables y sanos, sino también un espacio para comunicar.

Atie Guidalli (sin año) reseña que el programa Pro Children, fundado en 2002 por la Comunidad Europea dentro del eje temático *Quality of life and Management of Living Resources*, tiene como objetivo principal desarrollar estrategias para promover el consumo adecuado de frutas y verduras entre los adolescentes (11 a 13 años) y también entre sus padres. Indica que en España hay cerca de un 15% de niños que nunca consumen frutas y verduras mientras que más del 90% no consume las dos raciones de verdura recomendadas al día. También se ha observado que los niños y niñas que habitualmente comen en el comedor escolar realizan ingestas significativamente más altas de verduras y frutas si se los compara con sus compañeros que comen en casa. La autora señala que progresivamente la calidad de los menús escolares en España mejora.– ha aumentado la oferta de verduras, legumbres y pescado y disminuido la de postres dulces y productos precocinados y derivados cárnicos grasos – pese la subida

del precio medio de esos alimentos.

En general, no se han encontrado diferencias significativas en la calidad del menú en función de la titularidad pública, privada o concertada de las escuelas aunque sí en función del precio: comparando las calificaciones obtenidas por los 20 menús más caros y los 20 más baratos, los resultados siguen la lógica de cuanto más caros lo son, mejor es su calidad nutricional. Los menús con mejor calidad nutricional son aquellos que combinan el trabajo de los cocineros de la escuela y de la empresa de catering.

2.2.2 Los programas de alimentación escolar en la región latinoamericana

Con la lente en Latinoamérica y el Caribe Espinoza Montenegro (2012) reseña que, a partir de que el derecho humano a la alimentación fue refrendado en la Cumbre Mundial de Roma de 1996, los programas de alimentación escolar adquirieron envergadura en la región, como herramienta de las políticas que tienden a garantizar ese derecho.

El objetivo de estos programas – que se instalaron en países con indicadores nutricionales muy diversos-, es asegurar el derecho a la educación y asociado a ello a la salud, en particular asegurar un mejor estado nutricional con preocupación por la mala absorción. Asociado a estos objetivos, aparecen el desarrollo de los mercados locales, la agricultura local y familiar y la participación social. Se ha observado que estos programas tienen un impacto positivo en varios aspectos: el desarrollo de proveedores y /o productores impacta en el desarrollo local y mejora la calidad de los productos, la participación de la comunidad escolar y otros involucrados en la producción de alimentos genera espacios de conocimiento y procesos de enseñanza aprendizaje en relación al valor del alimento que puede generar un cambio conductual.

Los desafíos que tienen que enfrentar los programas alimentarios en el continente provienen de las características de sus poblaciones objetivo, expuesta a vulnerabilidades nutricionales, malos hábitos alimentarios y malas prácticas sanitarias.

En su conclusión Espinoza Montenegro (2012), plantea como deseable que los programas de alimentación escolar se trabajen en forma intersectorial desde los sectores educación, salud y desarrollo local y que propendan al empoderamiento por la comunidad.

2.2.3 Programas de alimentación escolar en Argentina

La ayuda alimentaria en Argentina tiene sus raíces precisamente en las escuelas y obedeció a que, alrededor del año 1900, se detectó un elevado porcentaje de ausentismo, sumado a un escaso rendimiento intelectual, debido a que los niños concurrían a la escuela insuficientemente alimentados. Fue así como a partir de 1914 se comenzó a

incluir en los presupuestos del Consejo Nacional de Educación una partida anual para alimentación en las escuelas del país (Sordini, 2014)⁶.

De acuerdo con Sordini (2014) en el marco de políticas privatizadoras, las políticas sociales se focalizaron en las poblaciones más vulnerables. En ese contexto, el Programa de Comedores Escolares, que se inició con una concepción universalista, sufrió importantes modificaciones. Dicho programa se generalizó a todo el país en 1984 con el nombre de *Programa de Promoción Social Nutricional (PROSONU)* con el doble propósito de disminuir las condiciones deficitarias de la alimentación de los niños en edad escolar y contribuir a un mayor rendimiento y a la disminución del ausentismo.

A principio de los años noventa y en sintonía con el avance neoliberal el PROSONU fue descentralizado a las provincias perdiendo la Nación capacidad rectora en la materia.

Durante la década del 90 dos programas del Gobierno Nacional incidieron en el desenvolvimiento de comedores infantiles y comunitarios: el Programa Materno Infantil y Nutricional (PROMIN) y el Programa Alimentario Nutricional Infantil (PRANI).

Siguiendo a Sordini (2014) desde 2002 se desarrolla el *Fondo Participativo de Inversión Social (FOPAR)*, tercer programa que incidió en el desarrollo de los comedores infantiles y comunitarios y que, en el marco del Programa de Emergencia Alimentaria, brinda asistencia técnica y financiera – vía fondos del Banco Mundial-, a comedores comunitarios y organizaciones de la sociedad civil para mejorar servicios alimentarios, adecuar la infraestructura existente y adquirir equipamiento básico.

El trabajo de Sordini (2014) procura identificar continuidades y rupturas en la gestión de los programas alimentarios nacionales aplicados a comedores escolares y comunitarios desde los años ochenta en Argentina y concluye en si bien desde el retorno a la democracia los programas alimentarios fueron formulados para contener situaciones de emergencia, continúan brindando asistencia alimentaria hasta hoy. Según la autora, las prestaciones alimentarias precarias que ofrecen los comedores, repiten las pautas de las comidas “rendidoras” que utilizan como estrategia de consumo los hogares de bajos ingresos y que -como sostiene Aguirre (2004)-, se caracterizan por ser colectivas,

⁶ El trabajo de Sordini (2014) hace un interesante repaso de la historia de los comedores escolares en la Argentina desde principios del siglo pasado. Reseña que en 1943 la Comisión Nacional de Ayuda Escolar pasa a ser una institución integrante de la dirección Nacional de Salud Pública y Asistencia Social; en 1945 pasa a depender de la Dirección General de Asistencia Social y a llamarse Dirección de Ayuda Escolar y en 1964 se promulga la implementación de la copa de leche en todas las escuelas dependientes de la Dirección General de Escuelas.

monótonas y saturadas de hidratos y grasas. La aspiración a superar los problemas de malnutrición no sería una prioridad de los programas.

En los últimos 15 años la provisión alimentos a los niños a través de los comedores escolares se incrementó en el país como producto de la recesión que comenzó en 1997 y desembocó en la crisis de en 2001. A partir del 2003 como reflejo del aumento del gasto social del Estado, no necesariamente focalizado en los sectores más pobres. Es así que en 2014, 21% de los alumnos de escuelas de gestión estatal recibe el almuerzo, la mitad recibe el desayuno y un 14%, merienda. En la comparación provincial, la distribución de los servicios es disímil. Mendoza, por ejemplo, tiene una cobertura cercana al 30% en almuerzos y de 28% en meriendas (Díaz Langou, Bezem, Aulicino, Cano y Sánchez, 2014)⁷

En un informe difundido desde CIPPEC, Díaz Langou y otros (2014) analizan y comparan los diferentes modelos de gestión del servicio de alimentación escolar en las provincias a partir de siete dimensiones: 1) la compra y distribución de insumos; 2) la asignación del servicio; 3) la definición de los menús; 4) la preparación de las comidas; 5) la prestación del servicio; 6) las acciones de educación nutricional, y 7) los controles (de insumos, bromatología, auditoría y evaluación nutricional).

⁷ El estudio se detiene en Mendoza, donde desde mediados de 2000 se ha migrado de un modelo de gestión escolar de comedor al de gestión provincial sustentado por la elaboración de una normativa que ordena los diversos aspectos del servicio y donde el servicio ha crecido al ritmo de la jornada extendida. Así, la administración pública asumió una serie de nuevas responsabilidades en la provisión del servicio: se hizo cargo de la selección de proveedores, abriendo licitaciones y garantizando que estén habilitados y cumplan una serie de condiciones para la provisión del servicio y se centralizó el pago a los proveedores, limitando la labor de directivos al control de facturas y remitos, y a constatar que se entregue la cantidad correcta de alimentos y que no haya problemas con la calidad. Estos cambios ordenaron la gestión, dando a la administración la posibilidad de ejercer un control directo sobre los proveedores —que antes no tenían y las escuelas no podían realizar—, subsanando problemas en el flujo de información por falencias administrativas por parte de la escuela y liberando tiempo a los directivos para la labor pedagógica. En 2011 se ha sancionado y difundido un manual de procedimientos de prestaciones alimentarias que rige el funcionamiento de los servicios. Allí, se formalizaron diversos aspectos de la gestión, asignando responsabilidades para cada oficina estatal, estableciendo marcos generales para la distribución, reglamentaciones para mejorar la seguridad y calidad nutritiva de los alimentos, y estipulando paso por paso los mecanismos de rendición de cuentas, control de gestión y auditorías. La normativa se destaca por su propuesta en materia de coordinación intersectorial, al ordenar la creación de una Comisión Coordinadora Interministerial que incorpora integrantes del Ministerio de Desarrollo Humano, Familia y Comunidad, la Dirección de Promoción al Derecho de la Alimentación, la Dirección General de Escuelas, el Ministerio de Infraestructura y del Ministerio de Salud para coordinar acciones relativas a los servicios de alimentación y la salud de los niños y niñas desde un enfoque integral. En Mendoza, la asignación de los servicios prioriza a las escuelas de jornada extendida, aunque también se incluyen escuelas rurales o con altos niveles de pobreza. La provincia está utilizando su intranet para registrar qué alumnos son titulares de los servicios de alimentación (Díaz Langou y otros, 2014, p. 29 a 31)

En sus conclusiones señalan que, en la Argentina, la gestión de los servicios alimentarios escolares está signada por una gran heterogeneidad. Además de una cobertura dispar entre las provincias, contrasta la gran variedad de modelos organizativos y la brecha entre las capacidades técnicas y de gestión. En este escenario, CIPPEC identifica problemas recurrentes en la mayoría de las jurisdicciones, pero también buenas prácticas a destacar. Los problemas encontrados en los planos financiero, organizativo y nutricional son – según Díaz Langou y otros (2014)-, comunes a muchos países de América Latina, donde los presupuestos para los comedores escolares tienden a ser limitados y discontinuos, lo que afecta la calidad e incluso la continuidad del servicio.

El trabajo advierte que son pocas las jurisdicciones con marcos legales que regulan los diversos aspectos del servicio de comedores. Sin embargo, la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Mendoza son ejemplos interesantes en la materia. Con respecto a la selección de los titulares de los servicios alimentarios, existe una gran diversidad de mecanismos –muchas veces, basada en la demanda del director– y criterios de asignación –raramente apoyados en datos objetivos sobre la condición social de los alumnos–.

En relación con la provisión del servicio, la mayoría de las provincias padece la falta de personal idóneo en las escuelas. La preparación de las comidas suele estar a cargo de personal no rentado que recibe capacitaciones asistemáticas. Los docentes sirven las comidas y acompañan a los alumnos, sin recibir remuneración por esta tarea. Por último, las acciones de coordinación interinstitucional, control de gestión y educación nutricional son infrecuentes y acotadas.

Uno de los aspectos más sobresalientes del relevamiento de CIPPEC es que en la mayoría de las jurisdicciones se implementan esquemas de compra y distribución de gestión escolar. Este modelo sobrecarga de trabajo a los directores, quienes deben resignar tiempo de las tareas pedagógicas y administrativas. Otra consecuencia indeseable es la ampliación de la heterogeneidad en la calidad del servicio brindado según las capacidades de gestión de los directores en lugar de un servicio homogéneo de calidad para todos.

3. A MODO DE SÍNTESIS

Con escasas excepciones, los trabajos reseñados consideran que la escuela, por su alcance poblacional, potencial pedagógico y por el tiempo que los niños pasan en ella,

es un espacio estratégico para transmitir hábitos alimentarios y de comensalidad saludables a través de sus comedores y merenderos y, de ese modo, contribuir a prevenir el sobrepeso y la obesidad.

Hay cierto consenso en que la labor de la escuela no puede limitarse a transmitir información sobre por qué y cómo comer bien. En función de que no existe una correlación positiva entre mayor información nutricional y mejora de los hábitos alimentarios, para avanzar hacia una alimentación más saludable hay que conocer y tramitar la complejidad de factores que intervienen en las preferencias y los comportamientos alimentarios de los niños.

Entendemos que revisar los modos como las escuelas asumen el problema de la alimentación infantil demanda que éstas tomen como punto de partida los saberes y creencias de directivos, docentes, padres y alumnos para recuperarla como tema transversal en el trabajo cotidiano, en el aula y en los espacios en los que se come. Hacer promoción de la salud en la escuela y más específicamente, promoción de la salud alimentaria desde una concepción integral, no dualista del sujeto, supone “alentar el pensamiento crítico, especialmente a los productos y patrones de consumo propuestos por el mercado”(Kornblit, Di Leo, Camarotti y Mendes Diz, 2007, p.23).

Consideramos que la problemática debe ocupar a decisores de políticas de salud y educativas e involucrar a las familias en el establecimiento de condiciones alimentarias saludables. Directivos y docentes de educación básica pueden hacer mucho pero no se los debe recargar. Las políticas para prevenir la obesidad y el sobrepeso entre escolares deben ser fruto del debate y la colaboración mutua entre autoridades y profesionales y requieren soporte en regulaciones más amplias sobre precios, difusión, comercialización y distribución de alimentos que impactan en la salud presente y futura.

BIBLIOGRAFÍA

Alba-Martín, Raquel (2016) Prevalencia de obesidad infantil y hábitos alimentarios en educación primaria. *Enfermería Global* 42, 40- 51.

Arpe Muñoz, C. & Villarino Marín A. (2012). *La nutrición y el comedor: su influencia sobre la salud actual y futura de los escolares* En: Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar. Jesús Román Martínez Álvarez (Editor). Cap 4 p 45-58.

Calero Cruz, S. (2012) *Pedagogías sociales y alimentación escolar*. Ponencia presentada en el Grupo de Trabajo N° 4 “Corporalidad, políticas e instituciones”. 1er Encuentro Latinoamericano de Investigadores sobre Cuerpos y Corporalidades en las

Culturas Facultad de Humanidades y Artes. Universidad Nacional de Rosario (Rosario, Argentina), 1 y 3 de agosto de 2012.

Cervato Mancuso AM., Westphal MF., Araki EL. & Bógus CM. (2013). School feeding programs' role in forming eating habits . *Revista Paulista de Pediatría* 31(3):324-30. Disponible en <http://www.scielo.br/pdf/rpp/v31n3/0103-0582-rpp-31-03-00324.pdf>

Contreras Hernández, García Arnaiz, M., Atie Guidalli, S. L., Pareja Sierra, Zafra Aparci, E. (2012). *Comer en la escuela: Una aproximación etnográfica*. En: Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar. Jesús Román Martínez Álvarez (Editor). Cap 2, p.23-36.

Díaz Langou, G., Bezem, P., Aulicino, C., Cano, E., y Sánchez, B., (2014). *Los modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina*. Documento de Trabajo de CIPPEC N°121. Disponible en <http://www.cippec.org/-/los-modelos-de-gestion-de-los-servicios-de-comedores-escolares-en-la-argentina>

Dubuisson C., Lioret S., Dufour A., Volatier JL., Lafay L. & Turck D. (2012). Associations between usual school lunch attendance and eating habits and sedentary behaviour in French children and adolescents. *Eur J Clin Nutr.* 66 (12):1335-41. Disponible en <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23047714>

Espinoza Montenegro, M. (2012) *Los programas de alimentación escolar en América Latina y el Caribe* En: Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar. Jesús Román Martínez Álvarez (Editor). Cap.10 p. 117-126

Guidalli, B., (sin año) *Alimentación y salud en la escuela Proyecto observacional de una pequeña muestra de los comedores escolares catalanes*. Observatorio de la Alimentación Barcelona. Disponible en <http://www.sociologiadelalimentacion.es/site/sites/default/files/gij%C3%B3n%20barbara%20atie.pdf>

Kornblit, A.; Mendez Diz, A.; Di Leo, P. y Camarotti, A. (2007) Entre la teoría y la práctica: algunas reflexiones en torno al sujeto en el campo de la promoción de la salud *Revista Argentina de Sociología* 5 (8), 9-25. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26950802> ISSN 1667-9261

Lo K., Cheung C., Lee A., Tam WW. & Keung J. (2015). Associations between Parental Feeding Styles and Childhood Eating Habits: A Survey of Hong Kong Pre-School Children. *PLoS ONE* 10(4): e0124753. doi:10.1371/journal.pone.0124753. Disponible en <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0124753> el 21/6/2016

Llargues E., Franco R., Recasens A., Nadal A., Vila M., Pérez MJ., Manresa JM., Recasens I., Salvador G., Serra J., Roure E. & Castells C. (2011). Assessment of a school-based intervention in eating habits and physical activity in school children: the AVall study. *J Epidemiol Community Health.* 65 (10):896-901. Disponible en <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21398682>

Mensink, F.; Antoinette, S. Schwinghammer, A. & Smeets, A. (2012) The Healthy School Canteen Programme: A Promising Intervention to Make the School Food

Environment Healthier. *Journal of Environmental and Public Health*. Disponible en <https://www.hindawi.com/journals/jeph/2012/415746/>

Morin P., Demers K., Gray-Donald K., Mongeau L. & Can J. (2012). Foods offered in Quebec school cafeterias: do they promote healthy eating habits? Results of a provincial survey. *Public Health* 5; 103(4):e249-54. Disponible en <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23618635>

Piaggio L., Concilio C., Rolón M., Macedra G., Dupraz S., (2011). Alimentación infantil en el ámbito escolar: entre patios, aulas y comedores. *Salud Colectiva* 7(2):199-213

Polanco Allué, I; Pavón Belinchón, P. (2012) *Un reto actual: la prevención activa de la obesidad y el comedor escolar* En: Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar. Jesús Román Martínez Álvarez (Editor). Cap 5 p. 59-68

Porto, E, Schmitz, B, Recine, E., Rodrigues, ML (2015). School canteens in the Federal District, Brazil and the promotion of healthy eating *Revista de Nutrição* 28 (1), 29-41 Disponible en <http://www.scielo.br/pdf/rn/v28n1/1415-5273-rn-28-01-00029.pdf>

Restrepo M, S.L. y Maya Gallego, M., (2005). *La familia y su papel en la formación de los hábitos alimentarios en el escolar. Un acercamiento a la cotidianidad*. En: Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 19 No. 36, p. 127-148.

Rondanelli M., Opizzi A., Faliva M., Monteferrario F., Perna S., Viale M., Ashorn M. & Giacosa A. (2011). Pilot study to assess and compare the eating habits and nutrition knowledge in school-age Italians and Finns, using specific questionnaires *Ann Ig*. 23 (6):505-18. Disponible en <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22509620>

Schmitz B., Recine E., Cardoso G.T., da Silva J.R., Amorim N.F., Bernardon R. & Rodrigues M.L. (2008). Promotion of healthy eating habits by schools: a methodological proposal for training courses for educators and school cafeteria owners. *Cad Saude Publica* 24 Suppl 2:S312-22. Disponible en https://www.researchgate.net/publication/51432820_Promotion_of_healthy_eating_habits_by_schools_a_methodological_proposal_for_training_courses_for_educators_and_school_cafeteria_owners

Sobol-Goldberg, S. Rabinowitz J. and Gross, R (2013) School-Based Obesity Prevention Programs: A Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials *Obesity* 21, (12) 2422–2428.

Sordini, M. V (2014) *Una revisión sobre los programas alimentarios nacionales aplicados a comedores escolares y comunitarios desde los años ochenta en Argentina* en En: De Prácticas y Discursos. Cuadernos de Ciencias Sociales 3 (3) Resistencia Universidad Nacional del Nordeste - Centro de Estudios Sociales

Toner, M. (2015) *The Effect of Nutrition Training on the Nutrition Knowledge of School Nutrition Managers and Food Choices Made By Students in Public School Cafeterias*. Thesis, Georgia State University, http://scholarworks.gsu.edu/nutrition_theses/71

Vilapriñó, A., Molina, C., Bustos, R.M., García, C. y Illobre, G. *Estrategias familiares de consumo, sobrepeso y obesidad en niños escolarizados de sectores populares del Gran Mendoza. Proyecto SCyT, UNCuyo 2013-2016.*

Vilapriñó, A., Molina, C., Bustos, R.M., García, C., Acevedo, A. Vidal, A. *Estrategias familiares de consumo, sobrepeso y obesidad infantil y sistema educativo de la provincia de Mendoza. Proyecto SCyT, UNCuyo 2011-2013.*