Alimentá Futuro

"Comedores escolares: hacia una alimentación más saludable"

Barreras y facilitadores para mejorar la alimentación en los comedores escolares en Argentina

UNICEF/UN0645679

fic Argentina
Fundación InterAmericana del Corazón

FAGRAN

unicef
para cada infancia

Dirección editorial
Javier Quesada, Especialista en Desarrollo Infantil Temprano de UNICEF
Gabriela Lozano, Codirectora Ejecutiva de FIC Argentina

Coordinación general
Veronica Risso Patron, Oficial de Salud y Nutrición de UNICEF
Luciana Castronuovo, Directora de proyectos de FIC Argentina
Ana Caceres, Presidenta FAGRAN

Autoría
María Victoria Tiscornia, Luciana Castronuovo, Clara Trebucq, Cecilia Antun, María Celeste Malavasi, Florencia Cámara, Leila Guarnieri - Equipo de investigación de FIC Argentina y FAGRAN.

Trabajo de Campo:
Coordinación de campo: Valeria Abajo, Cecilia Antún, Celeste Malavasi.
Entrevistadores por provincia:
Lic. Juan Manuel del Rio | Bahía Blanca.
Lic. Melina Soledad DiPaolla | Quilmes.
Lic. Carola Hunziker | Córdoba.
Lic. Eliana Quispe | Jujuy.
Lic. Meritello Yésica | La Pampa.
Lic. Marcela Junes | Misiones.
Lic. Florencia Rayses | Rio Negro.
Lic. Mariel Wicky | Santa Fe.
Lic. Paula Malavasi | San Luis.

Colaboradores
Mercedes Busson y Lucia Vera - Asistentes de investigación

Revisión general y supervisión de contenidos
Camila Chidiak y Carolina Delgado - Equipo de comunicación de FIC Argentina.

Diseño editorial
Julia Albano

© Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), FIC Argentina, FAGRAN.

Comedores escolares: hacia una alimentación más saludable. Barreras y facilitadores para mejorar la alimentación en los comedores escolares en Argentina. Junio 2025.

Primera edición
Junio 2025.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los textos aquí publicados, siempre y cuando no sean alterados, se asignen los créditos correspondientes y no sean utilizados con fines comerciales.

Agradecemos a las autoridades educativas, equipos de servicios alimentarios provinciales, personal de cocina y directores de las escuelas de todo el país por compartir sus experiencias y contribuciones, sin las cuales este estudio no habría sido posible.

Cita sugerida
UNICEF/FIC Argentina/FAGRAN (2025). Comedores escolares: hacia una alimentación más saludable. Barreras y facilitadores para mejorar la alimentación en los comedores escolares en Argentina. Junio 2025.

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)
www.unicef.org.ar
@UNICEFArgentina

Fundación Interamericana del Corazón Argentina (FIC Argentina)
www.ficargentina.org
@ficargentina

Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN)
www.fagran.org.ar
@fagrannutricion

"Comedores escolares: hacia una alimentación más saludable"

Barreras y facilitadores para mejorar la alimentación en los comedores escolares en Argentina

Índice

Contexto actual 4

Objetivo 8

Metodología 9

Resultados 12

- Los sistemas de gestión de los comedores escolares en Argentina 15
- Caracterización de la población escolar 18
- Facilitadores y oportunidades 20
- Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS) 21
- Frente a los obstáculos: estrategias 23
- Buenas prácticas 26

Conclusiones 28

Referencias 31

Contexto
actual
UNICEF Argentina/Barbatti

Las políticas alimentarias desempeñan un papel fundamental en garantizar una alimentación adecuada para niños, niñas y adolescentes (NNyA). En Argentina, los comedores escolares, una de las iniciativas más antiguas y de mayor alcance, han tenido históricamente como objetivo principal asegurar el acceso a una cantidad suficiente de alimentos, enfocándose en combatir el hambre y la desnutrición. No obstante, en la actualidad, se reconoce la importancia de incorporar la perspectiva de seguridad y soberanía alimentaria, adoptando un enfoque basado en derechos (1).

Desde una perspectiva de derechos, garantizar el derecho a la alimentación implica asegurar el acceso a alimentos en cantidad suficiente, de calidad adecuada y respetuosos de la cultura de la población (2). En este nuevo enfoque, la calidad nutricional adquiere un rol protagónico. Una alimentación adecuada no se limita a cubrir las necesidades calóricas, sino que debe ser balanceada, variada y completa. Esto es particularmente crucial en NNyA, quienes se encuentran en etapas de desarrollo físico y cognitivo que requieren una nutrición adecuada, con los nutrientes esenciales para un crecimiento óptimo, una buena salud y un rendimiento académico efectivo (3).

El contexto epidemiológico actual en Argentina revela una doble carga de malnutrición en la población, entendida como la coexistencia de malnutrición por déficit (baja talla, bajo peso y deficiencias de micronutrientes) y malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad). Según los resultados de la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2), la malnutrición por exceso se ha convertido en la forma más prevalente en niños, niñas y adolescentes (NNyA), con una tendencia creciente en los últimos años. De hecho, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños y niñas menores de 5 años alcanza el 13,6%, mientras que en los NNyA de 5 a 17 años, este indicador asciende al 41,6% (4). Además, un estudio realizado por FIC Argentina y UNICEF Argentina muestra que los adolescentes de sectores de nivel socioeconómico más bajo tienen un 58% más de probabilidad de tener malnutrición por exceso (5).

En cuanto a la situación alimentaria en el país, esta se caracteriza por un patrón de consumo alejado de las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población argentina, afectando a todos los niveles socioeconómicos y regiones. Este patrón se traduce en un elevado consumo de productos ultraprocesados, en detrimento de alimentos frescos y preparaciones caseras. De hecho, los productos ultraprocesados representan más del 35% de la ingesta calórica total de los niños, niñas y adolescentes, y aproximadamente el 29% de la ingesta calórica en la población adulta (5,6).

Las preferencias y los patrones alimentarios de niños, niñas y adolescentes se comienzan a desarrollar a edades muy tempranas y tienden a mantenerse a lo largo de toda la vida. En este proceso, la escuela juega un papel fundamental, ya que es un entorno clave para el aprendizaje, el desarrollo y la socialización. Por ello, la escuela debe ser un espacio que promueva activamente hábitos alimentarios saludables, contribuyendo al bienestar y la formación de comportamientos alimentarios positivos desde las primeras etapas de la vida (7).

Existe normativa en Argentina que regula la alimentación en los entornos escolares, con el objetivo de garantizar el acceso a una alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Estas normativas establecen lineamientos tanto para la oferta de alimentos en los establecimientos educativos como para la educación alimentaria y la promoción de hábitos saludables.

En 2021 se sancionó la **Ley N° 27.642 de Promoción de Alimentación Saludable (PAS)**, una normativa integral que establece no sólo un sistema de etiquetado frontal de advertencia en los envases de productos alimenticios, sino también la regulación de la publicidad dirigida a NNyA, y la promoción de entornos escolares más saludables. La misma establece que: *"Los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un sello de advertencia o leyenda precautoria no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional"*. Es decir que la ley contempla la oferta tanto en kioscos, cantinas, buffets y comedores. A su vez, establece la educación alimentaria de manera obligatoria en los tres primeros niveles educativos (8).

Asimismo, mediante Resolución N° 564/2019 se aprobaron las Guías de Entornos Escolares Saludables que incluye recomendaciones para la implementación de políticas de prevención de sobrepeso y obesidad en NNyA en instituciones educativas. Esta resolución (9) tiene por objetivo establecer estándares para la promoción de entornos escolares saludables y fue elaborada en colaboración entre el Ministerio de Salud de la Nación, el Ministerio de Desarrollo Social y el Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología de la Nación y con la colaboración de múltiples actores estatales y no estatales. En el mismo año (2019) se aprobó la Resolución 350/2019 por el Consejo Federal de Educación (CFE) para la implementación de políticas en el ámbito educativo en base a las Guías de Entornos Escolares saludables y a las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) (10). En el año 2021 se aprobó la Estrategia Nacional de Entornos Saludables (ENES), sin embargo no se ha implementado en todo el territorio con igual alcance y extensión, interviniendo factores que obstaculizan la implementación de la estrategia nacional (11). La ENES se agrupa en 8 ejes, cada uno con sus respectivas metas. Uno de sus ejes comprende el de políticas para promover una alimentación saludable, que cuenta con 9 metas. Por otro lado en distintas jurisdicciones hubieron otras iniciativas como por ejemplo la Ley de kioscos saludables, también atendiendo a la necesidad de mejorar la calidad de la alimentación en los entornos escolares. Si bien algunos proyectos de Ley fueron aprobados, diferentes barreras impidieron su oportuna reglamentación y/o implementación.

Los comedores escolares abarcan distintos tipos de asistencia alimentaria que se brinda a NNyA en las escuelas. Aquellos que se enmarcan en programas de asistencia alimentaria estatal, tienen el principal objetivo de asegurar una alimentación adecuada en los niños en edad escolar que se encuentran en situación de vulnerabilidad. La mayoría de los y las estudiantes reciben al menos 1 prestación alimentaria (desayuno o merienda) y dependiendo la modalidad de la institución almuerzo y/o cena. En muchos casos, estas prestaciones constituyen la principal ingesta del día.

Respecto al alcance general de los programas de alimentación escolar, según la última información publicada en el año 2023 respecto del Relevamiento Anual de Establecimientos Educativos (12), se ofrecen servicios de alimentación gratuita a los estudiantes en el 67,7% de los establecimientos educativos del país (34.251 de 50.562), y en el 83,9% de los establecimientos educativos de gestión estatal (33.012 de 39.346). En cuanto a su alcance en términos de beneficiarios, 3.071.171 de estudiantes matriculados en establecimientos educativos de modalidad común reciben desayuno, 2.044.313 reciben almuerzo, 2.481.084 reciben merienda, 1.010.545 reciben refrigerio y 52.519 reciben cena. Si bien no es posible identificar por esta fuente la cantidad exacta de destinatarios que tienen los programas alimentarios escolares, ya que un

mismo destinatario podría recibir más de un tipo de servicio y a la vez podría no recibir todos los servicios ofrecidos por su respectivo establecimiento educativo, estos datos sirven para dimensionar la relevancia que tienen en la actualidad. Adicionalmente, es posible advertir una gran heterogeneidad en el alcance de los programas alimentarios entre las diferentes provincias.

Asimismo, es importante resaltar que los comedores desempeñan una función nutricional y pedagógica muy importante, contribuyen a la adquisición de hábitos de higiene y alimentación, y son marco de socialización y convivencia. Por todo lo dicho, resulta fundamental que desde las escuelas se asuma un verdadero compromiso en la transformación de los patrones de consumo de NNyA y en la promoción de la alimentación saludable.

Sin embargo, existen dificultades para la implementación de prestaciones más saludables en los comedores escolares. La evidencia local (13–15) muestra que los programas de alimentación escolar presentan algunas falencias que se repiten: la inversión en infraestructura y equipamiento suele ser escasa y discontinua; marcos legales fragmentarios o ausentes (según la jurisdicción); directoras de escuela abocadas a la compra y al traslado de los alimentos; cocineras informales y poco capacitadas (voluntarias); docentes que se tienen que ocupar de servir las comidas y acompañar a los alumnos sin recibir capacitación ni adicionales salariales por la tarea; estrategias de educación nutricional escasas y discontinuas, y controles infrecuentes; y la falta de aceptación de los menús saludables por parte de alumnado. También se destaca la falta de bebederos y/o agua segura disponible para consumo.

Objetivo

Identificar las principales barreras, facilitadores y desafíos que se presentan en los establecimientos educativos para contribuir a mejorar la calidad del menú de los programas de alimentación escolar en las provincias seleccionadas.

UNICEF/UN0422921

Metodología

UNICEF Argentina/Barbatti

Se llevó a cabo un estudio cualitativo transversal. La metodología cualitativa se considera la más adecuada para conocer desafíos y facilitadores de las políticas públicas porque permite un conocimiento en profundidad de problemas y procesos del mundo real (16). Asimismo, esta metodología se considera pertinente ya que se ha resaltado como una de las principales fortalezas de estos diseños su capacidad para explicar procesos que pueden ser difíciles de cuantificar, permitiendo a los propios participantes explicar sus experiencias, y logrando así obtener un conocimiento en profundidad de las implicancias del proceso de toma de decisiones a partir de los propios actores involucrados en políticas específicas (17).

El universo de estudio fueron las escuelas públicas de Argentina con servicio de comedor escolar. Se realizó una muestra por conveniencia. Las escuelas fueron seleccionadas teniendo en cuenta poder incluir la diversidad de regiones y sistemas de gestión que existen en el país y poder garantizar el acceso a las escuelas. El trabajo de campo se llevó a cabo durante los meses de agosto y septiembre del año 2024.

La unidad de análisis fueron las escuelas pero para poder tener información acerca del sistema de gestión se tomaron como unidades de recolección a diferentes actores clave vinculados al servicio de comedor escolar en cada una de las escuelas seleccionadas.

La cantidad de entrevistas por escuela dependieron del sistema de gestión. Fueron dirigidas a director/a (1 por escuela), personal de cocina (al menos 1 por escuela), responsable de la compra de alimentos (1 por municipio/consejo escolar), responsable del programa a nivel provincial, responsable del concesionario / catering (al menos 1 por escuela en caso de que haya catering). Asimismo, se entrevistó al responsable del programa de comedores escolares Directivo Nacional de Inclusión y Extensión Educativa del Ministerio de Capital Humano.

El presente trabajo se encuentra dentro de la tradición cualitativa, donde la idea de generalización de los hallazgos no parte de la utilización de una muestra probabilística sino de la posibilidad de teorizar acerca de la realidad y de brindar herramientas para analizar casos similares a partir de la investigación y el andamiaje teórico conceptual generado en esta (18). En los diseños cualitativos es de especial relevancia comprender el contexto en el cual se recopilaron los datos y cómo el contexto puede afectar la calidad y tipo de datos que se recolectan. Por esto, se describen los sistemas de gestión a partir de entrevistas con actores clave, con técnicos y/o funcionarios de esos sistemas de gestión en las provincias.

La principal técnica de recolección que se utilizó en el presente trabajo fue la entrevista en profundidad. Se redactaron guías de entrevista, en la cuáles se señalaron diferentes ejes que se consideraron esenciales relevar. Las personas entrevistadas otorgaron su consentimiento (Anexo 1) oral y por escrito antes de comenzar el relevamiento. Los ejes de la guía de entrevistas dirigidas a actores de la comunidad educativa incluyeron las siguientes dimensiones: **a.** Caracterización de la escuela; **b.** Funcionamiento del comedor escolar (infraestructura, compras, capacitaciones, comensalidad, etc.) **c.** Barreras y facilitadores para una alimentación saludable.

Los ejes de la guía de entrevistas dirigidas a responsables políticos incluyeron las siguientes dimensiones: **a.** Trayectoria del entrevistado en la función; **b.** Funcionamiento de los comedores escolares; **c.** Instituciones y personal involucrado en los comedores escolares y sus responsabilidades; **d.** Asignación y manejo de recursos; **e.** Monitoreo del servicio de comedor escolar; **f.** Criterios que se consideran al momento de delinear los menús ofrecidos en el

comedor escolar; **g.** Barreras y facilitadores para mejorar las prestaciones alimentarias; **h.** Diseño y elaboración del menú; **i.** Conocimiento y cambios a partir de la Ley PAS. Todas las entrevistadoras que participaron del estudio fueron capacitadas sobre la técnica de entrevista semi estructurada.

El contenido de las entrevistas fue grabado y transcrito verbatim. El análisis de los mismos se realizó mediante técnicas cualitativas a través de matrices de análisis realizadas en Excel. En primer lugar se codificaron las entrevistas en ejes de análisis que surgieron de las guías de entrevista. A partir de reuniones entre un equipo de investigadores con formación cualitativa, se redefinieron los ejes de análisis estableciendo categorías y sub categorías de análisis. A partir de la información sistematizada en matrices de datos se elaboró el informe.

Dentro de la metodología cualitativa el análisis de los datos se realiza de forma paralela a su recolección. Dada la importancia de reflexionar sobre el rol del investigador en este tipo de abordajes, se tomaron notas tanto durante como después de la entrevista que incluyeron los siguientes aspectos: **a)** Características generales del lugar; privacidad/presencia de otras personas; etc.; **b)** Actitud del entrevistado/a durante la entrevista (abierto, ameno, de difícil diálogo, etc.); **c)** Postura física general del entrevistado/a y gestos faciales; **d)** Identificar alguna instancia donde haya sido más dificultoso obtener información (si aplica); **e)** Identificar alguna instancia donde se sospeche que la información brindada puede no ser válida (si aplica); **f)** Valoración del propio desempeño del investigador en el trabajo de campo (reflexividad); **g)** Apuntes de la entrevista. Estas notas sirvieron también como insumo al momento del análisis.

Resultados

UNICEF Argentina/Barbatti

Se incluyeron un total de 24 escuelas ubicadas en zonas urbanas y periurbanas de 8 provincias (Jujuy, Buenos Aires, La Pampa, Santa Fe, San Luis, Río Negro, Córdoba y Misiones) con diferentes modelos de gestión del servicio de comedores pertenecientes a las 6 regiones de Argentina.

La muestra total estuvo compuesta por 74 entrevistas realizadas a diversos referentes (Tabla 1), incluyendo personal de cocina (cocineros, camareras, ayudantes y la directora de la cocina centralizadora), colaboradores (portero, ecónoma, entre otros), directivos escolares, miembros del equipo técnico del sistema de gestión de comedores y un funcionario nacional.

Para preservar la confidencialidad de las escuelas, estas se identificarán mediante un sistema de enumeración, sin revelar sus nombres.

Tabla 1: Descripción de la muestra total por provincia (n=74)

Provincia	Escuelas	Total
Buenos Aires	Escuela N.º 1 - Bahía Blanca	2
	Escuela N.º 2 - Bahía Blanca	2
	Escuela N.º 3 - Quilmes	2
	Escuela N.º 4 - Quilmes	2
	Consejo escolar - Bahía Blanca	1
	Responsable de compra municipal - Quilmes	1
	Ministerio de Desarrollo de la Comunidad. Programa de servicio de Alimentación Escolar (SAE)	1
Córdoba	Escuela N.º 5 - Córdoba	2
	Escuela N.º 6 - Montecristo Córdoba	3
	Escuela N.º 7 - Córdoba Capital	2
	Escuela N.º 8 - Montecristo Córdoba	1
	Concesionario Sassa	1
	Responsable de compra municipal de Montecristo	1
	PAICOR (GOBERNACIÓN)	2

Provincia	Escuelas	Total
Jujuy	Escuela N.° 9 - Jujuy	2
	Escuela N.° 10 - Jujuy	2
	PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES (MIN. EDUCACIÓN)	1
	MIN. DESARROLLO HUMANO	1
Misiones	Escuela N.° 11 - Misiones	2
	Escuela N.° 12 - Misiones	2
	PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES (MIN. EDUCACIÓN)	1
Río Negro	Escuela N.° 13 - Río Negro	3
	Escuela N.° 14 - Río Negro	2
	PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES (MIN. EDUCACIÓN)	2
San Luis	Escuela N.° 15 - San Luis	2
	Escuela N.° 16 - San Luis	3
	Escuela N.° 17 - San Luis	3
	Escuela N.° 18 - San Luis	2
	Concesionario Oliva	1
	PANE (MIN. EDUCACIÓN)	1
Santa Fe	Escuela Nº 19 - Santa Fe	3
	Escuela Nº 20 - Santa Fe	2
	Cocina centralizada	1
	PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES (MIN. EDUCACIÓN)	1

Provincia	Escuelas	Total
La Pampa	Escuela Nº 21 - La Pampa	2
	Escuela Nº 22 - La Pampa	2
	Escuela Nº 23 - La Pampa	2
	Escuela Nº 24 - La Pampa	3
	PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES (MIN. EDUCACIÓN)	4
Nación	Funcionario del Ministerio de Capital Humano	1
Total		**74**

Fuente: Elaboración propia

Los sistemas de gestión de los comedores escolares en Argentina

En primera instancia, cabe mencionar que junto con la descentralización de los servicios educativos y de salud en la década de los 90, la responsabilidad de la gestión de los servicios de alimentación escolar pasaron a la órbita de los gobiernos provinciales. En la actualidad, a lo largo del país conviven una variedad de sistemas de gestión e, incluso, hacia el interior de cada provincia es posible encontrar sistemas de gestión diferentes los cuales se organizan en gran medida en función del contexto, los recursos, y la capacidad de gestión.

A continuación se detallan tres modelos principales de la gestión de las compras, independientemente de donde provengan los fondos, que pueden ser provinciales o de nación:

1) Compra centralizada: La provincia realiza la adquisición de alimentos y los distribuye a las escuelas o municipios;

2) Compra descentralizada: Esta es gestionada por los municipios, consejos escolares o directamente por las escuelas;

3) Tercerización: La provisión de alimentos queda a cargo de concesionarios.

En algunas provincias, conviven más de un sistema de compra.

Respecto a la selección de proveedores, en ciertos casos, como en Jujuy y San Luis, los proveedores son seleccionados por la provincia en función de requisitos específicos. Posteriormente, las directoras de las escuelas se encargan de contactarlos para concretar las compras. En otros casos, los proveedores son seleccionados directamente por las escuelas, municipios o consejos escolares, también cumpliendo con requisitos específicos.

En cuanto a la preparación de las prestaciones alimentarias, se identifican tres modalidades:

1) Autogestión: La preparación es realizada por el personal en la escuela;

2) Entrega de alimentos a granel: Provenientes de cocinas centralizadas o concesionarios;

3) Entrega de viandas listas para consumir: Gestionada por concesionarios.

Al igual que en la gestión de las compras, en una misma provincia pueden coexistir diversos formatos para la elaboración de las preparaciones alimentarias. En la Tabla 2 se presentan las diferentes modalidades según provincia.

Tabla 2: Descripción de las características de los sistemas de gestión de los servicios de alimentación escolar de las provincias relevadas.

Provincia	¿Quién compra?	¿Quién diseña el menú?	¿Quién prepara?	Comentarios adicionales
Buenos Aires	Sistema mixto: -Municipio -Consejo escolar	Municipio o consejo escolar (recomendaciones del SAE)	Autogestión, en la escuela.	
San Luis	Sistema mixto: -Provincia -Escuelas -Cooperadora	PANE (para el caso autogestión) Menu de carácter obligatorio establecido por el programa con adaptaciones locales previamente autorizadas por el programa.	Mixto: -Autogestión en escuela -Tercerizado (vianda)	En autogestión son las directoras quienes realizan las compras y controlan.
Santa Fe	Sistema mixto: -Provincia -Escuelas	Programa de comedores de Santa Fe.	Mixto: -Autogestión en escuela -Tercerizado (cocinas centralizadas)	En autogestión son las directoras quienes realizan las compras y controlan.
Misiones	Escuelas	Recomendaciones del Programa de Provincia.	Autogestión en la escuela.	A partir de los menús (que no son de cumplimiento obligatorio), la directora puede hacer ajustes según disponibilidad de los proveedores.

Provincia	¿Quién compra?	¿Quién diseña el menú?	¿Quién prepara?	Comentarios adicionales
La Pampa	Sistema mixto: -Provincia -Municipio -Escuelas	Programa comedores escolares y en caso de algunos municipios profesionales Nutricionistas de la municipalidad en base a lineamientos del Programa provincial.	Mixto: -Autogestión en escuela -Tercerizado (entrega de viandas o comida a granel)	En el caso de autogestión, la directora hace las cotizaciones, busca proveedores y realiza las compras.
Córdoba	Sistema mixto: -Provincia -Municipio -Escuelas	Lineamientos del programa provincial.	Mixto: -Autogestión en escuela -Tercerizado	
Jujuy	La Dirección General de Administración del Ministerio de Desarrollo Humano realiza contratos trimestrales con proveedores. El personal directivo de la escuela contacta a proveedores para la entrega de mercadería.	Recomendaciones de Desarrollo Humano de la Provincia.	Autogestión en la escuela.	Hay una secretaria del comedor que se encarga de la administración del comedor (control cuando viene el proveedor, etc). También pueden ayudar a las preceptoras en la compra.
Río Negro	Compra centralizada en Provincia y descentralizada en Municipio y sociedades de fomento.	Menú sugerido por el programa con adaptaciones locales.	Autogestión en la escuela.	Las directoras controlan las cantidades junto con las cocineras.

Fuente: Elaboración Propia sobre la base de las entrevistas realizadas

Más allá de estas diferencias en los sistemas de gestión, se encontraron ejes transversales a todas las escuelas y provincias en lo relativo a las características de la población escolar, a las barreras y facilitadores percibidos para mejorar la calidad de la alimentación y al nivel de conocimiento de la Ley PAS.

Caracterización de la población escolar

Si bien las personas entrevistadas señalan que en algunas escuelas existe heterogeneidad, coinciden en que la población escolar proviene de familias en situación de vulnerabilidad económica. En este contexto, la alimentación proporcionada por la escuela adquiere un rol fundamental, lo que se refleja, por ejemplo, en la mayor necesidad de alimentos por parte de los niños al inicio de la semana, consecuencia de una alimentación insuficiente en sus hogares durante el fin de semana. Varias personas entrevistadas comentan que esta situación se ha visto agravada por el contexto económico actual.

> *"Están los chicos que es su única comida" (Personal de cocina)*
> *"Vemos acá que los niños comen de lunes a viernes la comida que se le da acá (...) tienen la única comida del comedor" (Cocinera)*

Barreras percibidas para mejorar la calidad de la alimentación

Una serie de barreras identificadas para mejorar la calidad de la alimentación se identifican en los discursos de las personas entrevistadas. Varios obstáculos mencionados se vinculan con la falta de presupuesto adecuado, lo que afecta diferentes dimensiones que hacen al funcionamiento de los comedores.

Varias personas entrevistadas comentan que cuando las escuelas y sus respectivas cocinas se construyeron, tenían la tarea de brindar preparaciones muy simples, como una infusión o una copa de leche y un panificado. Construidas con esa función, en la actualidad las cocinas de las escuelas resultan muy pequeñas para preparar comidas completas para grandes cantidades de estudiantes. Esto se presenta como una dificultad al momento de brindar las prestaciones.

> *"El lugar es chico, nos chocamos entre nosotros, sí, nos gustaría tener un poquito más de espacio" (Cocinera)*
> *"Si tuviéramos otro espacio, otra cocina se harían muchas otras cosas más (...) Pero como es una cocina común, como de hogar, una cocina chiquita (...)" (Auxiliar ayudante de cocina)*

A su vez, muchas personas entrevistadas coinciden en la necesidad no solo de adaptar y agrandar las cocinas, sino de dotarlas del equipamiento adecuado (freezers, heladeras, utensilios de cocina, elementos de limpieza e higiene, entre otros). La falta de equipamiento adecuado afecta la posibilidad de realizar ciertas preparaciones.

> *"No tenemos heladera y los freezers no funcionan bien" (Personal de cocina)*
> *"Sí, cuando hay pocos [chicos], 50, bueno, ahí sí. Pero cuando hay bastantes no se puede [hacer hamburguesas de lenteja], porque nosotros tenemos una licuadora y se recalienta la licuadora esa, porque es pesada en sí la lenteja" (Personal de cocina)*

Varias personas entrevistadas comentan que los servicios que se brindan en las escuelas son deficitarios. Hay cortes eléctricos, los termotanques no tienen la capacidad suficiente, se quedan sin gas. También mencionan que el mantenimiento, en ocasiones, demora demasiado. A su vez, señalan que el personal de cocina es escaso para la cantidad de alumnos que acuden al comedor. En ocasiones los docentes ayudan en el momento de la comida para poder brindar el servicio. Asimismo, comentan que les hace falta personal de cocina formado y especializado en su tarea. Usualmente, quienes trabajan en las cocinas son "personal de servicios generales", no formado para esa tarea específica, pero con muy buena voluntad. Por su parte, otros entrevistados comentan que contar con cocineros o chef formados para su tarea es un facilitador.

> *"También hace falta un chef. Ahora hay que analizar a ver si es un chef lo que yo necesito o es un personal de cocina que esté capacitado, preparado, que reciban las charlas de la capacitación necesaria, porque convengamos que el personal de cocina es Personal de Servicios Generales entonces, este…ninguno de ellos no es ni chef ni cocinero especializado, o sea, sí, hay que ver que de todo personal a ver quién puede ir a la cocina porque le gusta, porque tiene esa habilidad, porque esta predispuesto a cumplir con esa tarea" (Directora)*

Es importante mencionar los costos de los alimentos más saludables como una barrera para que en los comedores se pueda mejorar la alimentación. Algunas personas entrevistadas mencionan que los alimentos sin sellos son más caros. La proteína y las frutas, en particular, se consideran los productos más costosos. La inflación ha dificultado la compra de alimentos saludables, lo que lleva a la búsqueda de estrategias para adaptarse. Por ejemplo, cuando el precio de los huevos aumenta y reciben menos cantidad, ajustan las recetas reduciendo la cantidad de este ingrediente.

> *"Una de las barreras es el alto precio de la fruta. A mí me gustaría darles una fruta. Una manzana, una banana, una mandarina, que en este momento con el dinero que recibo no les puedo comprar. Pero sí, eso me gustaría darles" (Directora)*

Otro obstáculo recurrente señalado por los entrevistados es la dificultad para cambiar hábitos y costumbres. Muchos coinciden en que incorporar alimentos no habituales en la dieta de los niños y niñas resulta complicado. En casa, suelen tener una dieta monótona, con escasa presencia de frutas y verduras, y no están acostumbrados a consumir alimentos saludables, lo que hace que los rechacen con mayor frecuencia. Prefieren los alimentos ricos en hidratos de carbono como arroz, panificados, fideos, entre otros, a las frutas y verduras, y se muestran más dispuestos a aceptar preparaciones que contengan azúcar.

> *"Y el consumo de frutas y verduras. Es muy necesario porque no lo tienen, no tienen el hábito de consumir frutas y verduras. Eso es lo que yo noto. Por ahí es mucho en base a fideos y arroz" (Directora)*

Este tipo de alimentación que los niños reciben en sus casas, mayormente basado en alimentos ricos en hidratos de carbono, se entiende según las personas entrevistadas como consecuencia de dos factores: las posibilidades económicas de las familias y la falta de conocimiento de lo que es una alimentación saludable.

"Este año es la primera vez que recibo huevos. En todo lo que hubo del año no he recibido huevos. Directamente. Este es el primer año donde recibimos una caja de huevos. Una caja. Veinte docenas. […] Duran depende de la comida que hagamos. Tres, cuatro comidas, cinco… Depende de la variedad. O sea, estoy restringiendo un montón. Ayer hicimos… ¿Cómo se llama esto? Albóndigas. En vez de ponerle un maple y medio, como debería ponerle con la cantidad de carne, bajé a un maple. Entonces, voy restringiéndole para poder elaborar más." (Personal de cocina)

"Los papás no saben qué es lo que le tienen que dar de comer, instintivamente le dan pan, porque el pan lo llena, la harina llena, entonces instintivamente le dan pan" (Personal de cocina centralizada)

Varias personas entrevistadas coinciden en ubicar a los kioscos como un obstáculo para garantizar una alimentación saludable a los niños y las niñas, quienes tienen la posibilidad de comprar alimentos con sellos en el kiosco de la escuela y/o en el más cercano.

"La escuela tendría que tener una cantina saludable (…) todo lo que vos decís que no pueden comerse lo estás vendiendo en el patio" (Personal de cocina) "porque mayormente se compran golosinas, así que con ese kiosco competimos.", (Personal de cocina)

Facilitadores y oportunidades

A pesar de las dificultades y obstáculos señalados, muchas personas entrevistadas destacan el compromiso del personal de cocina y, en ocasiones, el de docentes y directivos, como un facilitador.

"Facilitadores es que, a pesar de todo, tengo gente muy comprometida acá adentro. Eso es un facilitador" (Personal de cocina centralizada)

Quienes participaron en las entrevistas también identificaron como facilitadores el contar con un buen vínculo con los proveedores y la formación del personal de cocina, cuando esta última está presente.

Por su parte, entre los entrevistados existe una buena disposición a seguir formándose en temas de alimentación saludable. Muchas personas comentaron que les gustaría recibir más capacitaciones y solicitan instancias de educación alimentaria en términos generales y más específicas sobre la Ley PAS, tanto para el personal escolar como para los niños/as y las familias.

"Para uno saber, más o menos, que, si tiene ese rótulo, por qué lo tiene y qué cantidades se le puede dar a una, a un chico, o la porción justa de darle si tienen ese ese loguito para que no nos excedamos" (Personal de cocina)

A su vez, algunos señalan que es importante que lo que se enseñe en las capacitaciones sea practicable.

> *"Si me vas a dar una capacitación (…) dame las herramientas para trabajar ¿Entendés? No me hables de la contaminación cruzada y no tengo… tengo una sola tabla" (Personal de cocina)*

Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS)

Las normativas de entornos escolares saludables presentan un avance significativo en el camino hacia una alimentación saludable en las escuelas. Con el objetivo de conocer su implementación, se formularon una serie de preguntas específicas para profundizar sobre el nivel de conocimiento que tiene la comunidad escolar sobre esta legislación y los cambios implementados en las instituciones educativas desde su sanción.

El nivel de conocimiento sobre la ley PAS varía entre los actores que participaron en el estudio, dependiendo del rol que desempeñan. Mientras que el funcionario nacional entrevistado y los equipos provinciales están familiarizados con la ley y sus implicancias, este conocimiento no siempre se refleja de manera equitativa en las escuelas. El personal de cocina, los directivos y los colaboradores del comedor mayormente desconocen la ley PAS. Además, se observa que no existe una reflexión crítica sobre lo que implica una alimentación saludable en aquellos entrevistados que trabajan en las escuelas.

Luego de la sanción de la ley PAS se implementaron algunos cambios, principalmente relacionados con la modificación del menú escolar. Estos cambios fueron graduales y difieren entre provincias. Incluyen la disminución de la cantidad y/o frecuencia de productos con sellos en los menús y, en ocasiones, su eliminación completa.

> *"Nos empezaron a solicitar ir eliminando de a poco los ultraprocesados, entonces, por ejemplo, en el desayuno o merienda, antes las escuelas estaban acostumbradas a pedir galletitas dulces. Entonces nos dijeron no, no está permitido" (Responsable de compras del Consejo Escolar)*

Se mencionan cambios positivos como el reemplazo de productos procesados y ultraprocesados (gelatinas, flan, cereales azucarados, cacao azucarado, galletitas, jugos para diluir, caldo, mayonesa, caldo concentrado, fiambres, salsa de tomate en lata y queso rallado) por productos frescos y caseros (salsas con tomate triturado, masas y pastas caseras, compotas, arroz con leche, frutas , verduras, legumbres, cacao sin azúcar).

> *"Y después, por ejemplo, lo que salió es la parte de postres y todo eso y de meriendas. Tenemos cereal, primero venía el cereal común con azúcar, después apareció el cereal sin azúcar. Y ahora el cereal desapareció del todo. Y yogur en una época tuvimos que también desapareció. Y después lo que es gelatina, había flan y postre de leche, tampoco nada. O sea que postre es fruta." (Responsable del programa)*

"Y también sucede que no alcanza por este cambio que hubo de eliminar los postres, gelatina... etc. Todo lo que tenía conservante que venía todo como ser enlatado también nos sacaron." (Personal de cocina)

"Por ejemplo, otra de las cuestiones que fueron mejorando es el tema de que en los bolsones se entrega el puré de tomate. Y las nutricionistas nos vienen diciendo que es preferible el tomate triturado." (Responsable de compras del Consejo Escolar)

Al mismo tiempo se menciona que productos con alto contenido de azúcares como el dulce de batata, membrillo, y el dulce de leche, se eliminaron y en algunos casos dejaron mermelada de fruta como opción.

"Y en una oportunidad nos dijeron que membrillo, no, batata, no... Por la cantidad de azúcar. Entonces ahí sacamos, " (Responsable del programa)

"Que también nos dijeron no, a las mermeladas de fruta no les gusta a los chicos, dulce de leche. Bueno, no. Tiene que ir mermelada de fruta." (Responsable de compras del Consejo Escolar)

En ciertos casos mencionaron hacer cambios graduales, optando por disminuir las cantidades de productos con sellos (cacao azucarado, azúcar en infusiones, etc) sin eliminarlas por completo. Estas decisiones se tomaron en función de criterios nutricionales, oferta de sustitutos, costo y aceptabilidad.

"Una de las cosas fue, por ejemplo, quitar el cacao en uno de los días La industria no está preparada todavía, la proveedora de estos alimentos, para esta ley. Entonces, tuvimos que hablar con una empresa en particular para que le bajara el nivel de azúcar en uno de los cacaos. Entonces nosotros también lo logramos y está siendo implementado." (Responsable provincial del programa)

"Porque siempre se insistió, en ir llevando la alimentación a un modelo más saludable. La disminución en los fiambres, el no uso de crema de leche para las comidas. Muchas cuestiones. El no agregado de azúcar extra cuando la leche ya tenía cacao con azúcar, por ejemplo." (Responsable provincial de compras)

A continuación, se detallan algunos desafíos específicos asociados al reemplazo de productos con sellos en los comedores escolares. Un obstáculo importante es la baja aceptabilidad de ciertos alimentos saludables por parte de niños y niñas, quienes suelen rechazar opciones con menor contenido de azúcar o con sabores diferentes a los habituales. Al mismo tiempo, surge la dificultad de reemplazar productos de gran aceptación por otras alternativas menos aceptadas. Lo que evidencia la necesidad de considerar tanto la aceptabilidad de los alimentos como las preferencias al momento de diseñar y aplicar modificaciones en menú.

"Que es otra de las cosas que nos pasa, porque de repente logramos un cacao sin sellos, pero después empezamos a relevar comedores y no, no les gusta, porque no tiene azúcar. Las camareras en eso nos dicen a la hora de preparar "no, no está más dulce."" (Responsable provincial del programa)

> *"Lo único que sentimos, o sea, es la quita, por ejemplo, del choclo y del pescado (por el atún). En el atún el enlatado y choclo en grano o cremoso. Porque eso, bueno, era para darle una opción diferente al chico. El atún lo comían muy bien, lo recibían muy bien. Y después, bueno, el resto, o sea, arvejas, nos traen la arveja partida. O sea, lo implementamos igual. Pero, sí, la quita de esos dos productos estuvo mal." (Personal de cocina)*

Asimismo, identificaron la falta de disponibilidad de ciertos alimentos en el mercado local. Incluso cuando estos productos se encuentran disponibles, sus precios suelen ser tan elevados que resultan inviables para su adquisición.

> *"También por ahí piden que sea cacao amargo y en el mercado no lo vas a conseguir y si lo conseguís sale una fortuna, entonces nadie lo puede afrontar ese gasto." (Responsable provincial de compras)*

Otro de los desafíos más mencionados fue la falta de reemplazos para productos con sellos que proveen calcio, como el yogur y el queso. Las personas entrevistadas señalan que es difícil conseguir estos productos libres de sellos y, en caso de conseguirlos, su precio es elevado. En algunas provincias, estos productos, inicialmente eliminados, fueron reintroducidos en porciones controladas.

> *"Y yo no puedo mandarles un queso que no tiene sello, que me sale millonada, que no lo consigo" (Coordinación general del equipo técnico provincial)*

También se identificó la falta de sustitutos saludables al momento de la colación, merienda y desayuno principalmente.

> *"La verdad que como guía por ahí más opciones, por ahí no tanto en lo que es el comedor, pero por ahí más opciones de decir, bueno, un desayuno o una merienda, cómo lo podemos variar si me ocurre, pero con cosas posibles, porque tampoco tenés tantas herramientas, no es lo mismo que en tu casa que se puede hacer, no sé, un paquete, no sé, otra cosa, en una población tan grande." (Nutricionista, responsable provincial de compras)*

Frente a los obstáculos: estrategias

Dado que los niños y las niñas tienen dificultades para incorporar alimentos a los que no están acostumbrados, las personas entrevistadas (especialmente el personal de cocina) implementan diversas estrategias para mejorar la aceptación de las preparaciones. Una de las principales tácticas es "esconder" o "disfrazar" los vegetales, de manera que los chicos y las chicas no se den cuenta de los ingredientes. Las cocineras rallan, cortan en trozos pequeños y procesan los vegetales que suelen generar más rechazo. Además, modifican el color de los platos, como al agregar zapallo a una tarta para disimular el verde de la espinaca.

"El zapallo es algo que les cuesta mucho comer en trozos…entonces, nada. Por ejemplo, en el guiso, si lo ven en un trozo, lo dejan de lado. Ahora, yo se lo rallo, lo hago tipo salsa y lo comen perfectamente. No se dan cuenta. Hay que buscarle la vuelta para que lo coman" (Personal de cocina)

Otra estrategia que se utiliza en una provincia para aumentar la aceptabilidad de las frutas por parte de los niños y niñas es ofrecerlas cortadas en medios o cuartos para aumentar su aceptabilidad. También mencionaron como estrategia el alternar las frutas con otros postres para evitar que los chicos y las chicas se cansen. Asi como también, cambiar gradualmente las preparaciones para lograr una mayor aceptabilidad.

"Mirá, con respecto a las modificaciones, por ahí lo que más, una de las modificaciones que hicimos es tratar de, algunos, por ejemplo, algunos dulces los sacamos, entonces el membrillo dulce de batata, eso que estaba antes, fue lo primero que sacamos, dejamos todavía lo que es el dulce de leche y la mermelada, porque es lo que más les gusta, entonces lo dejamos como para una segunda etapa, está, pero bajamos la frecuencia en el menú, o sea, una vez a la semana, para que tengan algo distinto" (Nutricionista)

En ocasiones, se realizan adaptaciones en el menú en respuesta al aumento de los precios, reemplazando ciertos productos cuando su costo sube significativamente y reincorporándolos cuando los precios descienden. En relación al reemplazo de yogur y queso que presentan sellos, se ha intentado incorporar alternativas más saludables, como yogur natural y quesos reducidos en sal; sin embargo, estas opciones han debido limitarse debido a su escasa disponibilidad en el mercado y su mayor costo. En otros casos, se optó por reducir la cantidad de queso utilizado y complementar con la incorporación de otros ingredientes, como vegetales.

"Sí, sí, porque todas las escuelas que reciben fondos de Nación tienen que comprar de acuerdo a la Ley, entonces no pueden comprar alimentos que tengan sellos o leyendas precautorias, entonces lo que yo le digo es que compren una cantidad tal que realmente no refleje que los chicos comen queso en cantidad todos los días, que sea un consumo eventual y aclaramos en un descargo que ese día no consumieron leche y el queso fue un reemplazo, o que fue como reemplazo de proteínas en una comida principal, por ejemplo, pizza casera, que también llevaba vegetales, o una tarta con huevo y queso, con masa casera, que también llevaba vegetales, entonces en la preparación, es esa carga de nutrientes críticos queda diluida y compensada con otros alimentos, entonces ya la preparación no termina siendo alta en sodio, alta en grasa." (Nutricionista, responsable provincial del programa)

Análisis de los menús escolares

Se analizaron las diferencias en la calidad y variedad de los alimentos ofrecidos en los menús incluyendo las siguientes prestaciones: almuerzos, desayunos/meriendas y, en algunos casos, colaciones, dependiendo de lo ofrecido en cada escuela. La fuente principal de información fueron las fotografías tomadas de los menús durante las entrevistas realizadas en las escuelas. En una segunda instancia, se relevaron los menús estandarizados a nivel provincial.

A continuación se detalla por un lado, la frecuencia semanal de los grupos de alimentos en los menús, y por otro lado, una descripción sobre los productos procesados y ultraprocesados presentes en los menús evaluados.

Grupos de alimentos en los menús:

Almuerzos

- Carnes y aves: Presentes en la mayoría de los menús, con una frecuencia de 3 a 5 veces por semana.
- Verduras: También se ofrecen 3 a 5 veces por semana, excepto en una escuela donde casi no están presentes.
- Frutas: Usualmente ofrecidas como postre, alternando con gelatina o arroz con leche.
- Legumbres: Aparecen al menos una vez por semana en todos los menús analizados, excepto en Jujuy.

Desayunos/meriendas

Se observó una mayor monotonía en comparación con los almuerzos. Generalmente consisten en un panificado con dulce, queso o mermelada, acompañado de una infusión o cacao con leche. Una excepción es una escuela en Jujuy donde solo se ofrece una infusión. En la gran mayoría no se incluyen frutas.

Colaciones

Suelen ser de baja calidad nutricional, incluyendo productos ultraprocesados como galletitas, turrones y tutucas, barritas, entre otros, alternados con opciones más saludables como pan con queso, yogur, frutas o postre de arroz.

Presencia de productos procesados y ultraprocesados:

Los productos procesados y ultraprocesados, se incluyen con mayor frecuencia en desayunos, meriendas y colaciones que en los almuerzos.

Desayunos/meriendas

Los productos más mencionados fueron queso, mermelada, dulce de leche, dulce de batata y cacao azucarado, con una frecuencia de 3 a 5 veces por semana.

Almuerzos

En este caso, los ultraprocesados más comunes fueron quesos, gelatinas, dulce de leche, dulce de batata o membrillo, mayonesa con una frecuencia de 1 a 2 veces por semana.

Colaciones

En las escuelas donde se ofrecen, se destacan productos ultraprocesados como barritas, cereales con azúcar, tutucas y galletitas, con una frecuencia de 3 veces por semana.

Buenas prácticas

Se han identificado diversas iniciativas y prácticas destacables que pueden servir como modelo para ser replicadas en otras provincias. En muchos casos se ha avanzado exitosamente en el reemplazo de productos con sellos a través de la incorporación de opciones sin sellos y de diferentes estrategias para rediseñar las preparaciones. El servicio de comedores de una provincia se destacó por haber integrado una perspectiva sustentable en los comedores al introducir la compra de productos locales, como hortalizas de la región y carne ovina y caprina.

Otra iniciativa a destacar son las provincias que brindan capacitaciones en alimentación saludable dirigidas a la comunidad escolar que abonan a la construcción de un cambio positivo. Por ejemplo, se han brindado capacitaciones al personal de cocina para adaptar los menús con ingredientes más saludables y a los directivos para aplicar los nuevos lineamientos de la Ley PAS, reduciendo el uso de productos procesados. En esta misma línea, algunas provincias han desarrollado páginas web para difundir información sobre alimentación saludable.

> *"Entonces, tenemos este contacto con la nutri. Ella viene a la escuela a dar talleres, a hacer generar, esto, la promoción de la alimentación saludable, los desayunos saludables, entonces también estamos en conocimiento de todo esto." (Responsable provincial del programa)*

Asimismo, se señalaron acciones orientadas a regular los productos ofrecidos en los kioscos escolares y esfuerzos para actualizar la normativa provincial de comedores escolares, con el objetivo de fortalecer la implementación de la Ley PAS.

Se destacan también proyectos como "Recreo Saludable", llevado a cabo en una de las escuelas participantes del estudio, y las experiencias de huertas escolares, que funcionan como espacios educativos donde los niños aprenden sobre alimentación y desarrollan una mayor conciencia alimentaria.

> *"Dentro de los proyectos está el recreo saludable [...] tomar consciencia de los chicos de ver esto de las etiquetas que aprendieron cuarto, quinto y sexto. Y también, por ejemplo, cuando yo voy a las 9 de la mañana y hay una tomando juguito. Y le digo "pero si tenés leche, algo calentito para tomar... unas papitas ahora no te va a hacer bien." (Responsable provincial del programa)*

Por último, una experiencia positiva a resaltar es la de una escuela que ha establecido un convenio con una universidad local y el INTA. En este proyecto, la universidad colabora enviando estudiantes que trabajan en la huerta escolar junto con las familias, ayudan a cultivar plantines y enseñan a producir hongos, promoviendo su consumo como una opción saludable dentro de la comunidad.

"Tenemos la huerta, sí. Este año incluso hay otro proyecto con los proyectos de extensión comunitaria de la universidad. Que vienen y colaboran los chicos, que hacen trabajo comunitario. Entonces, bueno, ellos ayudan, hay plantines, o sea, tenemos previsto para el mes de octubre sobre finales, porque lo habíamos puesto para el dos, pero creo que va a ser sobre finales, o la segunda quincena de octubre, hacer un trabajo de plantines con las familias. O sea, y con el INTA, porque si bien el INTA este año, no entregó semillas, sí tenemos asesoramiento, sí tenemos, este, gente que viene colabora." (Responsable provincial del programa)

Conclusiones

UNICEF Argentina/Barbatti

El presente estudio se propuso identificar las principales barreras, facilitadores y desafíos que se presentan en los establecimientos educativos urbanos y periurbanos de 8 provincias argentinas para mejorar la calidad del menú de los programas de alimentación escolar. Persiguiendo este objetivo, no solo se obtuvo información valiosa sobre la situación alimentaria de los niños y niñas en las instituciones escolares participantes, sino también del contexto alimentario general de sus familias. Si bien existe cierta heterogeneidad en la población que acude a las instituciones que forman parte del estudio, las personas entrevistadas coinciden en que las familias pertenecen a la clase media o baja, y muchas de ellas se encuentran en estado de vulnerabilidad económica. De este modo, las prestaciones que se brindan en los comedores escolares adquieren un lugar de centralidad en la alimentación de los niños y niñas. Las personas consultadas en este estudio de todas las provincias señalan que, en ocasiones, el alimento que se les brinda en la escuela es el único del que disponen. Teniendo en cuenta este complejo escenario, acrecentado por la actual situación económica del país, donde la escuela se presenta como la proveedora de una de las principales -cuando no la única- comida que los escolares reciben, queda de manifiesto la importancia de dirigir todos los esfuerzos a que dicha alimentación sea nutritiva y saludable.

El diagnóstico actual de la situación de los comedores escolares evidencia diversos desafíos y limitaciones que enfrentan las escuelas para asegurar una alimentación saludable y adecuada para los niños y niñas a través de los servicios que ofrecen. Las principales barreras para mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares de las provincias analizadas se relacionan con la falta de presupuesto, que se refleja en la dificultad para comprar alimentos frescos y libres de sellos por su alto costo, la infraestructura de las cocinas escolares y equipamiento deficitario, sumado a un escaso mantenimiento, falta de personal de cocina y falta de especialización de ese personal. A su vez, la elaboración de preparaciones saludables requiere más tiempo, lo cual constituye una dificultad extra. A esto se añade la presencia de kioscos que ofrecen opciones no saludables dentro o cerca de las escuelas.

Otro de los principales obstáculos identificados es la baja aceptación de ciertos alimentos saludables, como frutas, verduras y legumbres, por parte de los niños y niñas. Según las personas entrevistadas, esta situación está vinculada a los hábitos alimentarios familiares, donde estos alimentos suelen estar ausentes debido a factores como la tradición, el costo y la falta de conocimiento sobre sus beneficios nutricionales. Frente a esta dificultad, el personal de cocina entrevistado utiliza diversas estrategias para mejorar la aceptabilidad de las preparaciones por parte de los niños. Comentan que “esconden” y “disfrazan” las verduras que más rechazo generan, buscando alternativas en las preparaciones para volverlas más agradables al paladar de los niños.

A pesar de los obstáculos mencionados, los entrevistados hacen referencia al alto grado de compromiso del personal como un facilitador al momento de brindar una alimentación saludable a los niños y niñas. El personal de cocina especialmente, así como también los docentes y directivos, tienen muy buena voluntad para, a pesar de las dificultades, idear estrategias para garantizar una alimentación lo más saludable posible, en ocasiones, adoptando tareas que exceden a su rol. También se observa una buena disposición e interés por parte del personal de las escuelas en recibir más formación sobre alimentación saludable, y muchos manifiestan explícitamente la solicitud de capacitaciones, para mejorar las prestaciones.

Las provincias participantes del estudio, cada una a su ritmo, de acuerdo a sus particularidades y obstáculos específicos, han ido incorporando modificaciones tendientes a garantizar una alimentación más saludable y nutritiva, con menor presencia de productos ultraprocesados. La implementación de la ley PAS viene a fortalecer y dar impulso a estos cambios que ya se venían dando en las provincias. Las modificaciones identificadas se han ido dando de forma gradual y con diferentes grados de avance según cada provincia. En términos generales, el principal cambio realizado en las prestaciones escolares, posterior a la sanción de la ley, tiene que ver con reducir la frecuencia de consumo y cantidad de alimentos con sellos en los menús y, en ocasiones, la eliminación completa de los mismos.

Los productos con sellos que se presentan como más difícilmente reemplazables son el yogur y el queso y aquellos que se brindan al momento de la colación. Esta información se desprende de las entrevistas y se corrobora con el análisis de los menús de las escuelas, donde se observa una mayor presencia de productos ultraprocesados en los desayunos, meriendas y colaciones.

Es importante destacar que los resultados obtenidos no son generalizables a nivel nacional, ya que el estudio se realizó en escuelas ubicadas en zonas urbanas y periurbanas de 8 provincias. Esto implica que las condiciones y desafíos pueden diferir significativamente en contextos rurales o en otras jurisdicciones con características distintas.

Los hallazgos de este estudio reflejan una transformación positiva en la alimentación escolar, orientada hacia un enfoque integral que busca mejorar la calidad nutricional de las prestaciones. Este avance se encuentra reforzado por normativas que ponen en evidencia la necesidad de restringir productos procesados y ultraprocesados. La normativa fortaleció las exigencias de cumplimiento y una base legal más firme para promover una alimentación saludable.

Referencias

1. Ambrosi C, Blasich L, Moretti P. Políticas alimentarias en Argentina: alcances y limitaciones en su implementación. ConCienciaSocial. 2024;7(14):91-105.
2. Naciones Unidas. El derecho a la alimentación adecuada: Folleto informativo 34. [Internet]. Disponible en: https://www.un.org/esa/socdev/unpfii/documents/Food_right.pdf
3. UNICEF. La nutrición en la infancia media y la adolescencia. Prevención de la malnutrición en niños, niñas y adolescentes en edad escolar. [Internet]. Disponible en: https://www.unicef.org/es/nutricion-infancia-media-adolescencia
4. Ministerio de Salud. 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. ENNyS 2. Segundo Informe de Indicadores Priorizados [Internet]. 2022. Disponible en: https://iah.msal.gov.ar/doc/902.pdf
5. UNICEF, FIC Argentina. Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina. ¿Dónde estamos y a dónde vamos? Reporte de resultados 2023. [Internet]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: UNICEF/FIC Argentina; 2023. Disponible en: https://www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2023/04/reporte_final.pdf
6. FIC Argentina y UNICEF. Situación alimentaria de la población adulta en Argentina: ¿Dónde estamos y a dónde vamos? [Internet]. 2023. Disponible en: www.ficargentina.org/wp-content/uploads/2023/10/2309_doc_ennys_adultos.pdf
7. UNICEF México. La importancia del entorno escolar en la alimentación de niñas, niños y adolescentes. [Internet]. Disponible en: https://www.unicef.org/mexico/historias/la-importancia-del-entorno-escolar-en-la-alimentaci%C3%B3n-de-ni%C3%B1as-ni%C3%B1os-y-adolescentes
8. BOLETIN OFICIAL REPUBLICA ARGENTINA - PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE - Ley 27642 [Internet]. Disponible en: https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112
9. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Secretaría de Gobierno de Salud. Resolución 564/2019. Guía de entornos escolares saludables: recomendaciones para la implementación de políticas. 2019. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-564-2019-321282
10. Consejo Federal de Educación. Resolución CFE N° 350/2019: Plan estratégico de entornos escolares saludables. 2019 Disponible en: https://www.unterseccionalroca.org.ar/imagenes/documentos/leg/Resolucion%20350-2019%20%28CFE-%20Entornos%20Escolares%20Saludables%29.pdf
11. Ministerio de Salud de la Nación. Resolución Ministerial 2198/2021 [Internet]. Disponible en: https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/247891/20210810
12. Ministerio de Capital Humano. Relevamiento Anual - RA [Internet]. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/educacion/evaluacion-e-informacion-educativa/relevamiento-anual-ra
13. Veleda C, Repetto F, Díaz Langou G, Bezem P, Sánchez B, Cano E. Comer en la escuela: nueve acciones para mejorar la gestión de los comedores escolares. Doc Políticas PúblicasRecomendación No131. 2014;
14. Díaz Langou G, Bezem P, Aulicino C, Cano E, Sánchez B. Los modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina. 2017.
15. FUNDEPS. Compras públicas de alimentos para entornos escolares. [Internet]. 2023. Disponible en: //fundeps.org/wp-content/uploads/2023/08/Compras-publicas-de-alimentos-para-entornos-escolares-INFORME.pdf
16. Moser A, Korstjens I. Series: Practical guidance to qualitative research. Part 1: Introduction. Eur J Gen Pract. 2017;23(1):271-3.
17. Mohanasundari S, Pratheeba S, Preethi S, Kasturi VK, Peter M, Guru P, et al. Key disparities between quantitative and qualitative research methodologies. 2023;
18. Hannes K, Lockwood C, Pearson A. A comparative analysis of three online appraisal instruments' ability to assess validity in qualitative research. Qual Health Res. 2010;20(12):1736-43.