



¿Estudiantes o consumidores? Prácticas de comensalidad en escuelas primarias de Mendoza, Argentina

*Cecilia Molina-Bonetto**
*María Laura de Rosas-Reta***
*Rosa María Bustos-del Carril****
*Sergio Gerardo Weisstaub-Nuta*****

Recibido en septiembre 07 de 2020, aceptado en agosto 14 de 2021

Citar este artículo así:


Molina-Bonetto C, de Rosas-Reta ML, Bustos-del Carril RM, Weisstaub-Nuta SG. ¿Estudiantes o consumidores? Prácticas de comensalidad en escuelas primarias de Mendoza, Argentina. *Hacia. Promoc. Salud.* 2022; 27 (1): 86-101. DOI: 10.17151/hpsal.2022.27.1.7

Resumen


Objetivos: caracterizar los consumos y las interacciones sociales durante las comidas en las que participan niños que concurren a comedores escolares en Gran Mendoza, Argentina, e identificar de qué manera los modelos de gestión alimentaria pública y privada alientan prácticas de comensalidad saludables. **Metodología:** estudio exploratorio, cualitativo. Se aplicaron técnicas de observación no participante en una muestra intencional de tres comedores a los que asisten niños de diferente nivel socioeconómico y entrevistas semiestructuradas a 12 informantes, entre 2017 y 2018. **Resultados:** las condiciones materiales para cocinar, distribuir y consumir alimentos son deficientes en los comedores de las escuelas públicas, pero, a semejanza de la escuela privada, cuyo servicio provee una empresa, procuran proveer alimentos de calidad nutricional. El gusto de los niños, con independencia de su nivel socioeconómico, muestra un repertorio limitado, que privilegia los platos basados en harina, arroz y carne vacuna. Los responsables de preparar y servir los alimentos en los centros públicos ejercen un papel clave en la incorporación de alimentos no habituales, como ciertas verduras. En el comedor privado los docentes monitores se limitan a cuidar la disciplina en el momento de las comidas. **Conclusión:** aunque compite con otras prioridades del gobierno escolar, el comedor en las escuelas públicas tiene más potencialidades para promover elecciones alimentarias saludables que el comedor del establecimiento privado, que, si bien dispone de

* Doctora en Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Autor para correspondencia. Correo electrónico: ceciliamolina269@gmail.com.  orcid.org/0000-0001-5569-786X. [Google](#)

** Lic. en Sociología. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Correo electrónico: lauraderosas77@gmail.com.

 orcid.org/0000-0001-9549-4872. [Google](#)

*** Magister en Sociología. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Correo electrónico: investigacion@feeye.uncu.edu.ar.

 orcid.org/0000-0002-0198-3577. [Google](#)

**** Magister en Ciencias de la Nutrición y Magister en Educación en Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Cuyo e INTA, Universidad de Chile. Santiago de Chile, Chile. Correo electrónico: gweiss@inta.uchile.cl.  orcid.org/0000-0003-3938-4972. [Google](#)



mejores condiciones materiales para acompañar a los comensales y ofrecerles productos de calidad nutricional, está sujeto a una lógica mercantil.

Palabras clave

Conducta alimentaria, alimentación escolar, investigación cualitativa, promoción de la salud, salud del niño (fuente: DeCS, BIREME).

Students or consumers? Commensality practices in elementary schools in Mendoza, Argentina

Abstract

Objective: To characterize the consumption and social interactions during meals in which children who attend school cafeterias participate in Gran Mendoza, Argentina, and to identify how public and private food management models encourage healthy eating practices. **Methodology:** Exploratory, qualitative study. Non-participant observation techniques were applied in an intentional sample of three cafeterias attended by children of different socioeconomic status and semi-structured interviews with 12 informants were carried out between 2017 and 2018. **Results:** The material for cooking, distributing and consuming food are deficient in the cafeterias of public schools unlike in private schools where the service is provided by a company, they try to provide food of nutritional value. The preferences of children, regardless their socioeconomic level, show a limited repertoire which favor dishes based on flour, rice, and beef. Those responsible for preparing and serving food in public cafeterias play a key role in the incorporation of unusual foods such as certain vegetables. In private cafeterias teacher monitors limit themselves to control the discipline during meals. **Conclusion:** Although this issue competes with other priorities of the school, cafeterias in public schools have a higher potential to promote healthy food choices than private school cafeterias since, in spite of having better material conditions to accompany the children and to offer them products of nutritional quality, they are subject to a commercial logic.

Key words

Eating behavior, school feeding, qualitative research, health promotion, child health (source: DeCS, BIREME).

Estudantes ou consumidores? Práticas de comensalidade em escolas de ensino fundamental em Mendoza, Argentina

Resumo

Objetivos: caracterizar o consumo e as interações sociais durante as refeições de crianças que frequentam cantinas escolares em Mendoza, Argentina, e identificar como os modelos de gestão alimentar públicos e privados estimulam práticas alimentares saudáveis. **Metodologia:** estudo exploratório, qualitativo. Foram aplicadas técnicas de observação não participante em uma amostra intencional de três refeitórios frequentados por crianças de diferentes níveis socioeconômicos; além de entrevistas semiestruturadas realizadas com 12 informantes entre 2017 e 2018. **Resultados:** as condições materiais para cozinhar, distribuir e consumir alimentos são deficientes nas cantinas de escolas públicas, mas, assim como nas escolas privadas – cujo serviço é terceirizado – procuram fornecer alimentos de qualidade nutricional. O gosto das crianças, independentemente do nível socioeconômico, apresenta um repertório limitado, que privilegia pratos à base de farinha, arroz e carne bovina. Os responsáveis por preparar e servir os alimentos em centros públicos desempenham um papel fundamental na incorporação de

alimentos não habituais, como os vegetais. No refeitório privado, os professores monitores limitam-se a cuidar da disciplina dos estudantes na hora das refeições. **Conclusão:** embora concorra com outras prioridades do governo escolar, o refeitório da escola pública tem mais potencial para promover escolhas alimentares saudáveis do que o refeitório no estabelecimento privado, que, embora tenha melhores condições materiais para acompanhar os comensais e oferecer-lhes produtos de qualidade nutricional, obedece a uma lógica mercantil.

Palavras chave

Comportamento alimentar, alimentação escolar, pesquisa qualitativa, promoção da saúde, saúde da criança (*fonte: DeCS, BIREME*).

Introducción

Los programas eficaces de alimentación escolar mejoran el acceso y la permanencia de los niños en el sistema educativo y favorecen la salud. De allí, que los gobiernos de los países con diferentes niveles de ingresos hayan incrementado el financiamiento de estos programas (1).

Por diferentes circunstancias, la proporción de niños que comen en las escuelas es creciente. Sin embargo, las evaluaciones sobre el impacto de la alimentación escolar en la nutrición (2, 3) y sobre la promoción de prácticas de comensalidad saludables no son del todo alentadoras (4).

Los programas de alimentación escolar financiados por los Estados son un recurso de protección social para las familias vulnerables. Los sectores medios y altos depositan progresivamente en los centros educativos privados de doble turno la responsabilidad por el almuerzo de los hijos (5). Debido al tiempo que permanecen en las escuelas, en diferentes contextos sociales, la alimentación, mediada por la organización escolar, gravita cada vez más en la nutrición infantil (1).

La alimentación de las poblaciones es un tema de interés creciente para las ciencias sociales. “En general, los estudios de alimentación

abogan por integrar en sus análisis las dimensiones sociales, económicas, políticas, culturales y naturales que configuran nuestros mundos alimentarios en lugares y momentos específicos, aunque enmarcados en procesos globales” (6).

La antropología alimentaria ha dado cuenta de las complejidades involucradas en el acto de comer. La alimentación está mediada por cuestiones culturales, esto es, “por sistemas prácticos de clasificaciones que señalan qué cosa es ‘comida’ y qué no lo es; qué, cuándo y con quién se debe comer o cómo ‘debe ser’ el consumo de alimentos entre sectores, edades y géneros” (7). La socialización condiciona los hábitos alimentarios (8) y comer con otros, crea relaciones sociales (9).

La comensalidad, término al que recurren disciplinas que estudian prácticas alimentarias en los ámbitos domésticos e institucionales (10), “suele ser definida como la práctica de compartir comida y comer juntos, en grupos sociales” (11). Involucra dimensiones materiales, como el lugar en el que se come y los utensilios que se emplean, y dimensiones inmateriales, vinculadas a los participantes, como el respeto por reglas explícitas o implícitas (10).

El placer, el gusto y el rechazo de distintos alimentos se desarrollan en la familia (12,

13), pero el comedor escolar puede cambiar hábitos adquiridos en el hogar (14).

La escuela es considerada por el Estado argentino como un espacio estratégico para llegar a todos los sectores de la población, asegurar condiciones básicas de nutrición y transmitir buenos hábitos alimentarios (15). En 1984, con el retorno a la democracia, el gobierno nacional creó el Programa de Promoción Social Nutricional (Prosonu), para financiar y gestionar los comedores escolares en todo el país. Fueron propósitos de ese programa disminuir déficits alimentarios de los niños y aumentar el rendimiento escolar. En los años 90 y en sintonía con el avance neoliberal, el Prosonu se descentralizó a las provincias. Como consecuencia, la nación perdió capacidad rectora en las políticas de alimentación escolar y las formas de implementar comedores se diversificó en el territorio (4, 15).

En las dos últimas décadas, el gobierno de la provincia de Mendoza¹ introdujo cambios en la cobertura, en los criterios para otorgar raciones y restringió los márgenes de autonomía de las escuelas para organizar los comedores. Desde 2011, la gestión de la alimentación se orienta por el *Manual de procedimientos de prestaciones alimentarias* y un conjunto de normas complementarias que determinan responsabilidades para los actores que financian, proveen y controlan las raciones (15). La administración central, responsable de la provisión del servicio, se encarga de seleccionar proveedores, de las licitaciones y de los pagos. La definición de los menús también es centralizada. La labor asignada a los directivos de las escuelas es controlar los comprobantes de compra, constatar que

¹ Mendoza es una provincia ubicada en el centro-oeste argentino y tiene cerca de 2.000.000 de habitantes. El Programa Provincial de Alimentación Escolar, dependiente de la Dirección de Derecho a la Alimentación, financiaba en 2018, a través de 154 proveedores, 51 millones de raciones anuales para niños de 1.300 establecimientos educativos.

los proveedores entreguen las cantidades de alimentos pautadas y supervisar su calidad.

Por su parte, los comedores de las escuelas privadas se rigen por normas propias. La compra y distribución de insumos se contrata con empresas proveedoras, la asignación del servicio es “a libre demanda” y los padres de los niños que envían a sus hijos a esos establecimientos pueden convenir con la escuela o no el servicio de comedor pagando una suma mensual. Los controles de insumos y la evaluación nutricional están sujetos a pliegos que estas escuelas convienen con las empresas.

El informe: *El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial 2020* (1) advierte que los datos disponibles sobre la alimentación escolar tienden a centrarse en programas de los países de ingresos bajos y medios-bajos, financiados por los gobiernos, muchos en el nivel nacional, mientras que se sabe menos acerca de los programas ejecutados por el sector privado. De allí, la relevancia de indagar en los consumos y en la comensalidad escolar en ámbitos subnacionales y en escuelas de propiedad privada, guiados por la idea de que la escuela es un entorno clave para promover la salud desde la infancia (16). El tema es de especial interés en el contexto latinoamericano, donde como consecuencia de las políticas de apertura económica, las dinámicas internas de producción y consumo se han modificado y se ha extendido el consumo de productos procesados y ultraprocesados, afectando la salud (6). Estos condicionantes pueden ser objeto de reflexión en la escuela si se asume que, además de posibilitar el acceso a los alimentos, los entornos escolares saludables pueden propiciar el pensamiento crítico sobre los consumos, la influencia de la publicidad en la alimentación, las prácticas de cooperación y de solidaridad (16), y favorecer que los niños refuercen a través de los alimentos que consumen su identidad comunitaria (11).

Los objetivos que orientan este escrito son caracterizar los consumos y las interacciones sociales durante las comidas en las que participan niños que concurren a dos comedores escolares de establecimientos públicos y a uno privado en el Gran Mendoza, región metropolitana de la provincia argentina de Mendoza, e identificar de qué manera los modelos de gestión alimentaria pública y privada alientan prácticas de comensalidad saludables.

Materiales y métodos

El diseño de la investigación fue exploratorio, cualitativo y se valió de las técnicas de observación participante y entrevistas a informantes clave realizadas entre abril de 2017 y diciembre de 2018. Estos procedimientos permiten estudiar en profundidad las normas prácticas y la organización de grupos sociales (17) y se utilizan con frecuencia para indagar comensalidad (18). Para observar los consumos efectivos y las interacciones sociales en el momento de las comidas se construyó una muestra intencional de tres escuelas primarias del Gran Mendoza con comedores, dos públicas y una privada. Con la segmentación público/privada se buscó reflejar situaciones socioeconómicas diferenciadas. Atendiendo a la localización de los centros y la porción

de matriculados que reciben almuerzo, se seleccionaron dos escuelas públicas: una a la que concurren niños de sectores medios-bajos y otra ubicada en un barrio de alta conflictividad social, a la que asisten niños de familias con ingresos bajos e inestables. Al colegio privado, asisten niños de familias de alto poder adquisitivo.

En los tres casos, la aceptación por parte de los directores de incorporar sus establecimientos como casos de estudio fue el criterio de inclusión clave. El equipo de investigación elaboró acuerdos con los directivos que aceptaron la convocatoria, que incluyeron la aprobación por parte de los padres de los niños para ser observados en el comedor. En el caso de las escuelas públicas, antes de contactar a directivos, docentes y padres, se gestionó con autoridades de la Dirección General de Escuelas la autorización para el ingreso a los centros.

La guía de observación diseñada para explorar los consumos alimentarios efectivos y la comensalidad tuvo en cuenta dimensiones y categorías contempladas en otros estudios (10, 19, 20, 21). Fue probada en las primeras observaciones por los integrantes del equipo con mayor experiencia en la técnica de observación y se realizaron ajustes. La siguiente tabla detalla los ejes observados:

Tabla 1. Guía para la observación diaria del comedor

Escuela:
Fecha:
Nombre del observador:
Horario:
Edades del grupo:

Dimensiones	Ejes	Observables
Aspectos materiales de la comensalidad	Caracterización del lugar en el que se come	Espacio físico destinado a la actividad
		Ventilación
		Iluminación
		Mobiliario
		Limpieza
	Utensilios	Distribución de compañeros de mesa
		Distribución de mesas y sillas
		Presencia de ruidos (cuáles)
		Tipo de vajilla para servir la comida
		Condiciones de higiene
Relaciones entre los participantes	Organización del tiempo destinado a comer	Disponibilidad para cocinar y refrigerar alimentos
		Tipo de cubiertos, vasos y platos utilizados
		Cómo se los usa
		Horarios
		Pausas entre platos
	Clima social en el que se come. Reglas	Diferencia en los ritmos de comer según edades
		Tiempo destinado a la actividad (real/pautado)
		Presencia y papel de acompañantes/monitores
		Interacción entre escolares, monitores y docentes
		Intercambios de comidas entre estudiantes
		Expresiones de aceptación/rechazo de los alimentos
		Ambiente general en el que se desarrolla la actividad, movimientos y conflictos
		Normas explícitas que guían las interacciones
Comportamientos facilitados y prohibidos		
Relaciones alumnos/monitores		
Estrategias didácticas durante la comida		

Dimensiones	Ejes	Observables
Organización de la comensalidad		Total de comensales por turnos
		Número de comensales por monitor
		Forma de servir los platos
		Decisiones de los actores durante las comidas
Consumos efectivos		Contenidos y cantidades del menú escolar
		Posibilidad de repetición
		Apariencia de los platos
		Sobras ¿Cuáles? ¿Quiénes?
		Menús diferenciados (celíacos)

Fuente: Elaboración propia.

En los tres comedores, la aplicación de la guía fue individual y los registros se cotejaron entre observadores, quienes asistieron durante los cinco días de una o dos semanas (continuas o alternadas) a cada comedor, en los distintos horarios y turnos en los que se almorzaba. En simultáneo, para indagar de qué manera los modelos de gestión pública y/o privada de servicios de alimentación escolar favorecen

prácticas de comensalidad saludables, se realizaron 12 entrevistas semiestructuradas a profesionales de equipos técnicos, funcionarios del Estado provincial con injerencia en la política alimentaria escolar, directores y docentes de los comedores observados, y a una profesional de la empresa proveedora del colegio privado. La tabla que sigue muestra los perfiles entrevistados:

Tabla 2. Perfil de los informantes entrevistados

Principal función identificada para la entrevista	n.º
Profesionales del Programa Aprender con Salud (Salud y Dirección de Escuelas)	2
Profesionales de la Dirección de Derecho a la Alimentación (Subsecretaría Desarrollo Social)	2
Funcionarios de la Subsecretaría de Planificación Educativa y de la Dirección de Educación primaria	2
Directores de escuelas	3
Nutricionista de servicio privado de comedor	1
Docentes y auxiliares escolares	2
Total	12

Fuente: Elaboración propia.

La guía de las entrevistas y el análisis de los resultados se ordenaron a partir de estas dimensiones: compra y distribución de insumos; criterios de asignación del servicio; definición de los menús; preparación de las comidas; acciones de educación nutricional y controles de insumos; auditoría y evaluación nutricional propuestas en un estudio sobre modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina (15).

Tabla 3. Ejes de indagación de las entrevistas a informantes.

Formas, frecuencias y criterios para la adquisición de insumos.
Cobertura de almuerzo y merienda escolar en relación a la matrícula de la escuela.
Criterios nutricionales y económicos que orientan la definición de menús-responsabilidades.
Criterios generales y particulares para otorgar raciones.
Adecuación de platos a problemas de salud específicos (estudiantes con celiaquía, bajo peso).
Organismos y actores responsables de los controles.
Nivel de priorización de la gestión del comedor en la vida de la organización.
Consideraciones acerca de la comensalidad y las oportunidades pedagógicas que habilita.

Fuente: Elaboración propia.

Los registros se construyeron respetando la textualidad y se incorporó información del contexto para situar lo registrado con el fin de lograr la objetivación de la experiencia de campo (22, 23).

Resultados

La escuela pública a la que concurren niños de familias de ingresos bajos tiene una matrícula de 157 estudiantes de primaria inscriptos para recibir raciones. En la escuela a la que asisten niños de ingresos medios-bajos acceden al comedor 60 estudiantes de sexto y séptimo grado. En el colegio privado, las observaciones comprendieron a todos los estudiantes. Sobre 350 alumnos, cerca de dos tercios, pagando un abono, reciben el almuerzo provisto por una empresa de comidas. El resto come en el comedor viandas que traen de su casa.

En ese caso, pagan por usar las instalaciones del comedor.

Qué y de qué maneras comen los niños en las escuelas

Aspectos materiales de la comensalidad. El ambiente físico en el que comen los chicos está determinado por los recursos disponibles de las escuelas. El centro privado tiene un espacio amplio, luminoso, con grandes ventanales y bien amueblado, específicamente destinado para comedor. En contraste, en las escuelas públicas, los niños comen, o bien en las aulas transformadas rápidamente en comedor (escuela A) o en un espacio acondicionado al mediodía para tal fin (escuela B), lo cual limita considerablemente los tiempos y la comodidad para desarrollar la actividad, además de dificultar las interacciones, por la disposición de los bancos. En cuanto a

los utensilios, mientras que en la escuela de gestión privada los alumnos tienen amplia disponibilidad, en las escuelas públicas en muchos casos tienen que traerlos desde sus casas. En el transcurso de las observaciones, una de las escuelas públicas debió recurrir a vecinos para conservar alimentos en buenas condiciones, ya que se había roto la heladera. El comedor de la escuela de gestión privada, en cambio, disponía de varias heladeras, algunas destinadas a la refrigeración de las viandas de los estudiantes que traían la comida de sus casas y una especial para niños con celiaquía. Sin embargo, el comedor tenía problemas con la disponibilidad de agua corriente y gas natural, por estar en una zona no urbanizada, por lo que la empresa proveedora de comidas realizaba parte de las preparaciones fuera del establecimiento.

Organización de tiempos destinados a comer. En la escuela de gestión privada los niños acceden al comedor por tandas de media hora, en grupos de edades similares y con la maestra. En las escuelas de gestión pública, donde se come en el aula, el tiempo destinado a comer está sujeto a que todos los niños terminen sus platos. En la escuela que posee un comedor pequeño, los niños comen con sus maestras, en turnos de 30 minutos, al igual que en la escuela de privada.

Actores y clima social del comedor. Los maestros están presentes durante las comidas en los tres casos estudiados. Su tarea consiste en propiciar un clima armonioso, o al menos no agresivo, para desplegar la comensalidad. Los celadores², a cargo de cocinar y servir los platos en las escuelas públicas, establecen con los niños intercambios afectuosos y de cercanía. Actitudes semejantes se observaron en el personal de la empresa privada, con la diferencia de que en esa situación se

² Es como se designa a las personas que trabajan en las escuelas en tareas de limpieza y cuidado del establecimiento.

trata de personal contratado para esa tarea. En general, la actitud pedagógica de los adultos que acompañan a los niños en las comidas está más relacionada con las pautas de cada centro que con sus formaciones disciplinares. En una de las escuelas públicas, tanto los maestros como los celadores aprovechan el momento del almuerzo para comunicar pautas de convivencia y para dialogar amigablemente con los chicos. Las cocineras son atentas y celebran que los niños acepten platos con verduras y legumbres con las que no están familiarizados. En contraste, en la otra escuela pública se sirve la comida casi sin intervención de docentes o personal de apoyo, en medio de un clima de tensión, mucho apuro y bullicio. En el colegio privado, los monitores/docentes de grado apenas intervienen durante la comida. Se limitan a pedirles a los niños que hablen despacio, que permanezcan sentados, o asisten a los más pequeños. En este comedor, la relación entre comensales y maestras/monitores es de autoridad y de vigilancia del orden. Los estudiantes entablan relaciones más afectivas con los encargados de la limpieza y los responsables de servir la comida.

Organización de la comensalidad. Los criterios para asignar las raciones en las escuelas públicas dependen en teoría del gobierno escolar, pero las demandas de los directores y su propia lectura de la condición social de los estudiantes y sus familias influye en las entregas. En uno de los comedores observados, si había disponibilidad de comida en el día, se incluía a hermanos y, en la otra, si había sobras, se les entregaban a los niños de las familias más necesitadas. Mientras en una escuela los encargados del comedor se ocupan que la fruta-postre se ingiera en el lugar en el que se almuerza, la otra permite que se la lleven y la coman en el momento que quieran, a veces a modo de merienda.

En el colegio privado, el personal de servicio del comedor sirve la comida en las mesas a los alumnos de 1° y 2° grado (6 y 7 años). Si trata de platos con carne, se sirve cortada, y en todos los casos facilitan la manipulación. Los más grandes forman fila para que el personal detrás del mostrador les sirva sus platos. Las maestras permanecen una por mesa mientras tiene lugar la distribución. Como el espacio de este comedor es muy amplio, la cantidad de niños comiendo simultáneamente es mucho mayor que en los comedores públicos. Los ruidos y el desorden son importantes, lo que produce un clima poco propicio para comer.

Consumos efectivos. Una preocupación compartida por los directivos de las tres escuelas estudiadas es que los niños consuman alimentos de calidad nutricional, variados y visualmente atractivos. Ese interés común no guarda relación con los recursos disponibles en cada escuela ni con las preferencias de los chicos. Se constata en las observaciones que el gusto condiciona la selección de lo que comen en la escuela. Esta cuestión es más evidente en la escuela privada, donde, aunque se les ofrecen canastas con frutas y una mesa con ensaladas de acceso libre, simultáneas al menú de cada día, el repertorio de elecciones es limitado: se centra en carnes, arroz, pastas y papa. La ingesta de alimentos no convencionales en el repertorio de los niños como acelga, espinaca, zanahoria, observada en los comedores de las escuelas públicas, es posible a partir de la motivación de las cocineras/celadoras.

No se observó en ninguna escuela divergencias significativas entre los menús ofrecidos y los consumos reales de los niños. En los comedores públicos, los estudiantes comen lo que se les ofrece. En el privado, algunos estudiantes intercambian alimentos o dejan sobras. En una oportunidad en que les ofrecieron legumbres, por ejemplo, muchos niños expresaron que

desconocían esos alimentos, los rechazaron y se inclinaron por el plato opcional del día: tortilla de huevo y queso.

Por su parte, los niños que llevan viandas desde sus casas, pero que comparten el momento del comedor con los que pagan a la empresa de servicio de comidas, consumen pasta o asado los lunes,³ y sopas procesadas, pizza u otra comida rápida convencional, los otros días de la semana.

Los marcos normativos y su influencia

El análisis de las entrevistas a funcionarios de Educación, Salud, Desarrollo Social y a directivos, docentes y auxiliares de las dos escuelas públicas cuyos comedores son parte de este estudio, permite constatar que la gestión de los servicios alimentarios escolares es muy heterogénea y, por lo tanto, las condiciones materiales de la comensalidad y la calidad de la comida que brindan también difieren entre los centros educativos estatales. En contraste con las directivas del *Manual de prestaciones alimentarias* que asigna a la administración central el control directo sobre los proveedores, en la práctica esta tarea queda librada a directores y docentes. Además, la localización y disponibilidad de recursos para preparar, cocinar y almacenar alimentos en las escuelas incide en la variedad y calidad de los platos que se pueden preparar. La motivación de los directivos de cada escuela influye en la calidad real del servicio alimentario que se brinda y en los controles de higiene que se ejercen. Las denuncias por incumplimientos de los proveedores también dependen del compromiso de cada director (entrevista a referente del Programa Aprender con Salud, octubre de 2018).

³ Las pastas con distintas formas de preparación y el asado de vaca son comidas típicas del día domingo en Argentina.

Se identifica, por ejemplo, que la logística y frecuencia de distribución de insumos está condicionada por la infraestructura escolar y que la falta de recursos de los centros limita la priorización de productores locales enunciada en el Manual (entrevista a profesional de la Dirección de Derecho a la alimentación, junio 2018).

La compra y renovación de utensilios y otros enseres para preparar los alimentos, conservarlos y suministrarlos se hacen con fondos mínimos asignados a cada escuela y/o con colaboraciones de las cooperadoras de padres, al igual que la compra de artículos de limpieza.

La preparación de los platos con los insumos que envía el Estado provincial está generalmente a cargo de celadores, que tienen como tarea principal la limpieza de la escuela. Una vez más, depende del compromiso que ellos y los directivos asuman para la ampliación de las opciones alimentarias con los mismos insumos. Los celadores/cocineros han sido capacitados en manipulación de alimentos y disponen de una libreta sanitaria. Eventualmente, maestros, directivos y/o madres de los escolares participan en la preparación de los almuerzos. Ninguno percibe una remuneración extra por esta tarea.

Otra expresión de cómo ciertos lineamientos quedan librados a la iniciativa de cada escuela se refiere a que, si bien una resolución gubernamental (24) determina que los estudiantes accedan al agua segura durante las comidas, en una de las escuelas estudiadas no se ofrecía esa bebida con el almuerzo.

Las acciones de educación nutricional en las escuelas son discrecionales y están a cargo de los docentes. Dos problemas compartidos, de acuerdo con lo observado y según los testimonios relevados, son la aceptación de

la leche —a la que en general los estudiantes no están acostumbrados— y el consumo de frutas. Salvo por el interés y la gratificación de docentes y celadores por lograr que los niños incorporen a su alimentación productos frescos no usuales en sus casas, como se observó en uno de los comedores, la escuela repite las pautas de las “comidas rendidoras” que utilizan como estrategia de consumo los hogares de bajos ingresos (7). El cumplimiento del Programa Provincial de Obesidad (25), que busca enfrentar el problema del sobrepeso y la obesidad en los escolares, en lo que se refiere a calidad de los consumos queda librado a cada escuela.

Por su parte, en el comedor del colegio privado la definición de los menús, la cantidad de calorías a suministrar y la calidad y variedad de los alimentos está pautada por contrato. Rige y se cumple la norma de acuerdo con la cual en el comedor solo se ingiere agua (las bebidas gaseosas se prohíben).

Si bien se ofrece todos los días una mesa de ensaladas, a demanda, que acompaña al menú escolar, y también la posibilidad de que los niños elijan entre dos opciones, tienden a no consumir vegetales y a rechazar los platos no convencionales. La nutricionista de la empresa de servicio de comidas y el director del establecimiento coinciden en que han recibido quejas de grupos de padres a partir de los intentos por ampliar el repertorio alimentario convencional, por ejemplo, platos basados en legumbres (entrevistas realizadas en julio y agosto de 2018).

Discusión

De acuerdo con los resultados, el mayor contraste entre los comedores de las escuelas públicas y el privado se relaciona con los aspectos materiales de la comensalidad.

Las carencias de recursos de los primeros para garantizar, además de un plato de comida, condiciones para que los niños los compartan en un entorno propicio, han sido reportadas en estudios sobre las políticas de alimentación escolar implementadas en varias provincias argentinas (26, 14). La situación afecta el clima social en el que se come y condiciona la posibilidad de aprovechar pedagógicamente ese momento (27).

De los actores que participan en el comedor, llaman la atención las relaciones de proximidad entre los niños y el personal de apoyo que prepara, sirve las comidas y se encarga de la limpieza. Son quienes dialogan con ellos, y manifiestan alegría y hasta orgullo cuando los chicos se animan a probar nuevos alimentos. Esta observación coincide con el hallazgo de una etnografía realizada en el comedor de una escuela primaria estatal de la provincia de Buenos Aires, Argentina (4). Este estudio recupera testimonios de los escolares. Señala que para los niños las personas que gestionan los aspectos materiales del funcionamiento del comedor son referentes afectivos muy importantes y que su papel suele quedar relegado cuando se evalúan programas de alimentación escolar.

En las observaciones realizadas en Gran Mendoza, salvo en una de las escuelas públicas, los docentes se concentran en cuidar que las comidas transcurran en orden. Su papel en la organización de la comensalidad es limitado. Una etnografía en comedores escolares de Cataluña (20) advertía que el éxito de la figura del monitor depende de cuestiones organizativas, como el tipo de información que se les pide que transmitan. Hasta donde se conoció en la aproximación realizada, las tareas que les compete a los maestros respecto de la alimentación escolar, además de la cuidar el orden, no son materia de reflexión institucional.

Las preferencias alimentarias de los niños centradas en platos basados en pastas, papas y carnes han sido reportadas en estudios previos en Argentina (14) y en España. Por ejemplo, una evaluación de los menús ofertados en colegios públicos, privados y concertados de la ciudad de Sevilla para diferentes grupos de edad escolar (28), indica que en la frecuencia mensual de alimentos que se brindan “la oferta de frutas, verduras y legumbres era deficitaria a diferencia de los postres lácteos, carnes y patatas”. Asimismo, pone de manifiesto que las escuelas públicas se ajustan más a recomendaciones de alimentación saludable que el resto (28). La investigación en la que se sustenta este escrito no profundiza en la composición nutricional de los menús. El foco está puesto en identificar los consumos efectivos. Se observó que la amplia oferta de frutas y ensaladas diarias y variadas en el comedor privado no despertaba interés en la mayor parte de los escolares y, de acuerdo con las entrevistas, esa disponibilidad tampoco era puesta en valor por muchos padres. Estos datos están en sintonía con los resultados de una investigación que comparó la alimentación en escolares de la ciudad argentina de Santa Fe que asisten a dos escuelas primarias públicas, una con comedor, para niños de bajos recursos, y otra, sin comedor, a la que asisten niños de familias con mayor poder adquisitivo. Según ese trabajo, mayor disponibilidad de dinero y mayor nivel educativo de los padres “no son garantía de mejor alimentación de los escolares” (14).

Las entrevistas realizadas a informantes con el objeto de analizar de qué manera los marcos institucionales (políticas, normas y reglamentaciones internas) condicionan el tipo de consumo y las formas en que transcurre la comensalidad escolar muestran divergencias, pero también problemas comunes a los comedores públicos y el privado. Los directores de los establecimientos que

dependen del presupuesto provincial tienen un margen de decisión escaso respecto del tipo y frecuencia de insumos que reciben para gestionar la alimentación diaria de los escolares. Comparten, igual que algunos funcionarios de la administración central, una contradicción expuesta en un escrito que reflexiona sobre las potencialidades y límites de las políticas de alimentación escolar que encaran las diferentes comunidades autonómicas en España (29). Soares y Davó Blanes, celebran los avances de programas que orientan la calidad de los consumos de los escolares, al tiempo que cuestionan la vigencia de normas licitatorias tradicionales para las que el principal criterio de selección de proveedores es el menor costo, y “esto no está vinculado al fomento de una alimentación sostenible y saludable” (29). La sobrecarga que supone gestionar la alimentación en las escuelas públicas estudiadas a directores, docentes y personal auxiliar que tiene otras funciones ha sido advertida en una evaluación de los programas alimentarios en Argentina: “Los comedores escolares tienen problemas de personal, dificultades con la administración de los recursos y con las propias diluciones generadas por los prestadores” (26).

Una de las limitaciones comunes en los tres casos estudiados es el bajo involucramiento de los padres de los niños que concurren al comedor. En las escuelas públicas su participación se ciñe a colaboraciones esporádicas con las cocineras, mientras que en el colegio privado muchos padres ejercen una especie de vigilancia y protección sobre el gusto que sus hijos han construido fuera de la escuela. Unos y otros omiten estrategias presentes en programas de alimentación escolar, como el de Brasil, que tiene entre sus objetivos implicar a los padres en la progresiva incorporación de una alimentación más saludable (dentro y fuera de la escuela) y en la gestión cotidiana de los comedores (30).

En ese país, por ejemplo, se ha creado “E-PNAE”, una aplicación para que los padres y otros integrantes de la comunidad escolar supervisen y evalúen las comidas que se les ofrecen a los niños. “La aplicación proporciona información sobre los presupuestos escolares, consejos sobre alimentación saludable e incluye un cuestionario interactivo” (31). Desde el punto de vista de salud, hay evidencia de que la desvinculación de las familias respecto del proceso de desarrollo de los niños no contribuye a manejar información coherente y actuar en consecuencia para prevenir el problema del sobrepeso entre escolares (12). Otro problema común de la gestión y los consumos en los tres comedores estudiados es la falta de lineamientos de política pública que emulen programas de alimentación escolar de países que priorizan a productores locales para promover la diversidad de la dieta, introducir alimentos frescos y para colaborar con el desarrollo de sistemas alimentarios locales más sostenibles e inclusivos (1), culturalmente apropiados en cada comunidad (16).

Se considera que la información obtenida en este trabajo refuerza la validez de los enfoques cualitativos (18) para caracterizar los consumos reales de los niños (que no se desprenden del mero análisis de los componentes de menús) y para profundizar en dimensiones materiales y no materiales que afectan las comidas compartidas en la escuela. Como contrapartida, la limitación de este tipo de diseños es la imposibilidad de comparar procesos o establecer generalizaciones. De allí que, con el propósito de profundizar en las relaciones entre alimentación escolar y salud de los niños, se asume el “desafío de avanzar en sustentos teóricos más explicativos que logren vincular contextos, mecanismos y resultados y desarrollar modelos efectivos de participación empoderadora e intersectorial tanto para la implementación de las acciones de promoción de la salud como

para su evaluación” (32). Es imprescindible desarrollar nuevos estudios que contribuyan a precisar, atendiendo a las diferencias de edades y género de los escolares, para quiénes y en qué circunstancias la comensalidad es beneficiosa o perjudicial, en términos de salud física y de bienestar psicosocial, tanto en los espacios públicos como en los privados (10).

Conclusiones

Los consumos de los niños en comedores de dos escuelas públicas y una privada revelan importantes contrastes en las posibilidades materiales de unos y otro. Las escuelas públicas tienen más límites para adquirir y almacenar insumos, para preparar y servir alimentos y para disponer de espacios específicamente destinados a comer que el colegio privado. En cuanto a las interacciones durante las comidas compartidas, en las escuelas públicas, directivos, docentes y celadores realizan tareas múltiples; una de ellas, acompañar de cerca a los niños. En el colegio privado, las intervenciones de los adultos son asignadas y realizadas con mayor especificidad.

Aunque compite con otras prioridades del gobierno escolar y sus recursos están restringidos por presupuestos y por normas, el comedor en las escuelas públicas, a partir de la motivación del cuerpo docente y de las cocineras, puede promover elecciones alimentarias saludables e incentivar prácticas de convivencia entre pares mientras se come. En el comedor privado, más sujeto a la lógica mercantil, se identifica una tensión entre la voluntad de los directivos de ofrecer menús sanos y variados y las demandas de una parte de los padres para que se respete el repertorio alimentario acotado e invariable de sus hijos. Si bien dispone de mejores condiciones materiales para acompañar a los comensales y ofrecerles productos de calidad nutricional,

el colegio privado parece quedar atado a utilizar exclusivamente la comida que ofrece la empresa a la que contrata, no pudiendo así garantizar consumos saludables.

La posibilidad de que la alimentación escolar sea aprovechada para promover salud depende de la revisión de los marcos normativos para que las escuelas, con independencia de su propiedad, prioricen la compra y oferta de menús con productos frescos, de calidad nutricional. Es importante también el acompañamiento a las comunidades educativas para que orienten y sostengan cambios progresivos en las rutinas alimentarias no saludables de los niños. Resulta clave comprometer la participación de los padres en estimular relaciones de comensalidad placenteras y consumos reflexivos.

Fuentes de financiación: el artículo recupera aspectos del proyecto tipo 1 bienal. Convocatoria 2017-2018 financiado por la Secretaría de Ciencia y Técnica y Posgrado de la UNCuyo, Facultad de Educación. Título: ¿Qué hace la escuela primaria por la alimentación de los niños? Estudio cuantitativo sobre comedores escolares en el Gran Mendoza. (Cód. 06/H153). Participaron del diseño y la realización del estudio, además de los autores de este artículo, Graciela Illobre y Claudia García, a quienes agradecemos sus aportes.

Potencial conflicto de intereses: no hay conflicto de intereses.

Aspectos éticos: consentimiento informado de los padres de los niños, omisión de detalles sobre la localización exacta de las escuelas y análisis agregado de las respuestas de los informantes para preservar la confidencialidad de los participantes.

Referencias bibliográficas

1. Programa Mundial de Alimentos (WFP). El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial 2020. Roma, Programa Mundial de Alimentos [Internet]. 2020 [Citado 21/08/2021]. Disponible en: <https://bit.ly/3CrFyw>
2. Silva S, Toral N. Perfil de la alimentación ofrecida en las cantinas escolares y sus reglamentaciones en Brasil. *Rev Chil Nutr* [Internet]. 2018; 45(4):393-399. doi: <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182018000500393>
3. Moyano D, Perovic, N. Contribución nutricional del programa comedores escolares a la población infantil de diez escuelas municipales de la ciudad de Córdoba, Argentina. *Rev Fac Cien Med Univ Nac Córdoba* [Internet]. 2018; 75(3):194-202. doi: [10.31053/1853.0605.v75.n3.17559](https://doi.org/10.31053/1853.0605.v75.n3.17559)
4. Fernández S. “¡Es porque no le ponen onda!”: prácticas de comensalidad en la escuela. *Magis, Revista Internacional de Investigación en Educación* [Internet]. 2021; 14:1-25. doi: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.m14.epnp>
5. De Rosas L, Bustos RM, Illobre G, Molina C. ¿Qué hace la escuela primaria por la alimentación de los niños? Estudio cualitativo sobre comedores escolares en el Gran Mendoza [Internet]. Trabajo presentado en las IX Jornadas de Investigación de la Facultad de Educación. Universidad Nacional de Cuyo. Argentina. 24 y 25 de noviembre de 2017. [Citado 28/08/2021]. Disponible en: <https://bit.ly/3oKhZMu>
6. Pohl Valero S, Vargas Domínguez J. El hambre de los otros: reflexiones sobre los ensamblajes del gobierno alimentario en América Latina. En: Pohl Valero S y Vargas Domínguez J, editores. *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI*. Bogotá (Colombia): Editorial Universidad del Rosario; 2021. p. 1-34.
7. Aguirre P. *Ricos Flacos y Gordos Pobres: la alimentación en crisis*. 3ª ed. Buenos Aires, Argentina: Capital intelectual; 2007.
8. Villamañan Alba M, Gómez Martínez L, Pachecho Pérez, D. Prevención de la obesidad infantil como práctica de socialización. *Revista Puertorriqueña de Psicología* [Internet]. 2017; 28 (2):336-352. Disponible en: <https://bit.ly/3clobVl>
9. Luca NR, Smith M, Hibbert S. A community-based participatory research approach to understanding social eating for food well-being. *Emerald Open Res* [Internet]. 2021; 3:11. doi: <https://doi.org/10.35241/emeraldopenres.14066.1>
10. Jönsson H, Michaud M, Neuman N. What Is Commensality? A Critical Discussion of an Expanding Research Field. *Int J Environ Res Public Health* [Internet]. 2021;18(12):6235. doi: <https://doi.org/10.3390/ijerph18126235>
11. Tuñón I, Di Paolo, G. Infancias y comensalidad. Hábitos y prácticas alimentarias en relación a las comidas. Documento de investigación [Internet]. Ciudad de Buenos Aires: EDUCA; 2018 [Citado 10/06/2021]. Disponible en: <https://bit.ly/3HxgvNT>
12. Flores Castro O, González Urrutia R. Caracterización de la intervención educativa realizada por estudiantes de nutrición en escuelas públicas del cantón de La Unión para la prevención de la obesidad y la promoción de la salud. *Población y Salud en Mesoamérica* [Internet]. 2020; 18(1). doi: <https://doi.org/10.15517/psm.v18i1.40765>
13. Restrepo-Mesa S, Maya-Gallego M. La familia y su papel en la formación de los hábitos alimentarios en el escolar. Un acercamiento a la cotidianidad. *Bol. Antropol/Antioquia* [Internet]. 2005; 19(36):127-148. Disponible en: <https://bit.ly/3qL88bN>
14. Carrera L, Cova V, Benintendi V, Reus V, Berta E, Martinelli M. Evaluación de la alimentación en alumnos de escuelas primarias públicas con y sin comedor escolar en la ciudad de Santa Fe, Argentina. *Rev Chil Nutr* [Internet]. 2019; 46(3):328-335. Disponible en: <https://bit.ly/3FqdoFH>
15. Díaz Langou G, Bezem P, Aulicino C, Cano E, Sánchez, B. Los modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina. *Doc. de Trabajo de CIPPEC n°121* [Internet]. Buenos Aires. 2014 [Citado 19/03/2016]. Disponible en <https://bit.ly/3kNdzmG>
16. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Promover la salud en la escuela. ¿Cómo construir una escuela promotora de salud? [Internet]. Buenos Aires: OPS; 2018 [Citado 24/08/2020]. Disponible en: <https://bit.ly/3x0E3WS>
17. Callejo Gallego J. Observación, entrevista y grupo de discusión: el silencio de tres prácticas de investigación. *Rev. Esp. Salud Pública*. 2002; 76(5): 409-422.

18. Scander H, Yngve A, Wiklund, M. Assessing Commensality in Research *Int. J. Environ. Res. Public Health* [Internet]. 2021, 18(5), 2632. doi: <https://doi.org/10.3390/ijerph18052632>
19. Piaggio L, Concilio C, Rolón M, Macedra G, Dupraz S. Alimentación infantil en el ámbito escolar: entre patios, aulas y comedores. *Salud Colectiva*. 2011; 7(2):199-213.
20. Contreras Hernández J, García Arnaiz M, Atie Guidalli B, Pareja Sierra SL, Zafra Aparci E. (2012). Comer en la escuela: una aproximación etnográfica. En: Martínez Álvarez JR, editor. *Nutrición y Alimentación en el ámbito escolar*. Madrid: Ergón; 2012. p. 23-36
21. Vio F, Yáñez M, González C, Fretes G, Salinas J. Teachers' self-perception of their dietary behavior and needs to teach healthy eating habits in the school. *J Health Psychol*. 2018; 23(8): 1019-1027.
22. Achilli E. *Investigar en Antropología social: Los desafíos de transmitir un oficio*. Rosario: Editorial Laborde; 2005.
23. Guber R. *La etnografía. Método, Campo y Reflexividad*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores; 2016.
24. Gobierno de Mendoza. Agua segura: principal fuente de hidratación. Ministerio de Salud, Desarrollo Social, y Deportes y Dirección General de Escuelas [Internet]. Mendoza: Gobierno de Mendoza; 2017 [Citado 20/08/2020]. Disponible en: <https://www.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/16/2017/05/Agua-Segura-e-hidratacion-para-web.pdf>
25. Provincia de Mendoza. Ley 7798. Creación del programa provincial de obesidad mórbida destinado a niños adolescentes y adultos. (Boletín Oficial, 12 de octubre de 2007).
26. Abeyá Gilardon O. Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud colectiva*. 2016; 12(4):589-604.
27. Molina C, Bustos RM, Illobre G. El papel de la familia y la escuela en la alimentación de los niños de sectores populares. En: Torres A, compilador. *Investigar para educar en una coyuntura de crisis* [Internet]. Mendoza: Editorial de la Facultad de Educación, Mendoza; 2019. p. 31-43. [Citado 10/08/2019]. Disponible en: <https://bit.ly/3Drw1sn>
28. Castro M, Ríos Reina R, Úbeda C, Callejón RM. Evaluación de menús ofertados en comedores escolares: comparación entre colegios públicos, privados y concertados *Rev. Nutr. Campinas* [Internet]. 2016; 29(1):97-108. doi: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-98652016000100010>
29. Soares P, Davó Blanes M. Comedores escolares en España: una oportunidad para fomentar sistemas alimentarios más sostenibles y saludables. *Gac Sanit* [Internet]. 2019; 33(3):213-215. Disponible en: <https://bit.ly/30Fso3J>
30. Porto E, Schmitz B, Recine E, Rodrigues ML. School canteens in the Federal District, Brazil and the promotion of healthy eating. *Rev. Nutr*. 2015; 28(1): 29-41.
31. Programa Mundial de Alimentos (WFP). *El Estado de la Alimentación Escolar a Nivel Mundial 2020*. Roma, Programa Mundial de Alimentos [Internet]. Roma: WFP; 2020 [Citado 21/08/2021]. Disponible en: <https://bit.ly/3CrFyw>
32. Valencia González AM, Hincapié Zapata ME, Gómez Builes GM, Molano Builes PE. Tendencias de evaluación en promoción de la salud. Actualización del debate en la década 2005-2015. *Hacia Promoc. Salud* [Internet]. 2019; 24(1): 123-137. doi: <https://doi.org/10.17151/hpsal.2019.24.1.11>