

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN ESTUDIANTES DE UNA ESCUELA SECUNDARIA PÚBLICA DE CABA: UNA MIRADA DESDE LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

PIANTANIDA, Francisco; QUINTEROS, Jeremías; ROBLES, Camila;
SOLANS, Andrea

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas,
Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

RESUMEN:

Organismos nacionales e internacionales reflejan el creciente aumento de la malnutrición, sobre todo por exceso, en niños, niñas y adolescentes. En concordancia con esto, remarcan la necesidad de intervenir sobre los entornos escolares. Para poder hacerlo, es imprescindible entender cómo se desarrolla la alimentación de esta población.

Este Trabajo Final de Grado propuso conocer y analizar desde la antropología de la alimentación las prácticas alimentarias en estudiantes del último año de la escuela secundaria de un colegio público ubicado en el Conglomerado Norte de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Se corroboró que, como explica Eva Zafra Aparici, las prácticas alimentarias de los adolescentes son un proceso dinámico y complejo condicionado por factores políticos, económicos, sociales e ideológicos, así como por las posibilidades de acceso y disponibilidad de los alimentos (1). La alimentación en la escuela se presenta como una herramienta de poder y transformación. La comida adquiere diferentes significados e identifica a cada grupo, a cada individuo.

La investigación demostró que los estudiantes son seres políticos. Se encuentran informados acerca de las problemáticas alimentarias actuales y se posicionan frente a ellas. De esta forma, se convierten en actores sociales claves para la planificación de políticas alimentarias.

Palabras claves: prácticas alimentarias, adolescencia, entornos escolares, educación alimentaria, género.

ABSTRACT:

National and international organizations reflect the growing increase of malnutrition, especially due to excess, in children and adolescents. In accordance to this, they emphasize on the need to intervene in school environments. To achieve this, it is essential to understand how the diet of this population develops.

This Final Degree Project proposes to know and analyse from food anthropology, the eating practices in students of the last year of a public high school located in the North Conglomerate of the Autonomous City of Buenos Aires.

It was confirmed that the eating practices of adolescents are a dynamic and complex process conditioned by political, economic, social, and ideological factors, as well as by the possibilities of access and availability of food (Eva Zafra Aparici). Food at school is presented as a tool of power and transformation. Food acquires different meanings and identifies each group, and each people.

The research showed that students are political beings. They are informed about current food problems, and they have a position on the issue. In this way, they become key social actors for the planning of food policies.

Key words: feeding practices, adolescence, school environments, food education, gender.

I. INTRODUCCIÓN

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) sugiere lo siguiente: “La buena nutrición es un elemento esencial de la buena salud en los adolescentes: mejora el desempeño escolar, fortalece el sistema inmunitario, reduce el riesgo de

enfermedad a lo largo de toda la vida y, en caso de embarazo, reduce el riesgo de resultados adversos maternos y neonatales. Los datos recopilados sobre la anemia, el sobrepeso y la obesidad indican que los adolescentes en la Región se enfrentan con la carga doble de la malnutrición, caracterizada por la desnutrición, por un lado, y el sobrepeso y la obesidad, por el otro.”(2)

A nivel mundial el número de niños/as y adolescentes con malnutrición, sobre todo por exceso, se incrementó en los últimos años en nuestro país y en el mundo. Diferentes organismos nacionales e internacionales analizan el estado nutricional de los adolescentes.

En América Latina y el caribe, UNICEF indica que tres de cada 10 niños/as y adolescentes viven con sobrepeso.(3)

En Argentina, se cuenta con los datos de la Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE, 2018) donde se relevaron 523 escuelas en todo el país y se encuestaron 57.095 alumnos de edades entre 13 a 17 años (4); y las 2º Encuestas Nacionales de Nutrición y Salud (ENNyS 2, 2019) realizadas en una muestra de 21.358 personas divididas en 3 subgrupos poblacionales: Lactantes de 0 a 23 meses (inclusive); NNyA de 2 a 17 años (inclusive) y Adultos varones y mujeres de 18 años y más(5). Según la Tercera Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE; 2018) realizada en estudiantes de 13 a 17 años de ambos sexos, el 2,2% de los

adolescentes posee diagnóstico de bajo peso (<-2DE de la media para IMC según edad y sexo); el 30,3% de los chicos y chicas posee sobrepeso (>+1DE de la media para IMC según edad y sexo) y el 7,4% de los adolescentes posee obesidad (>+2DE de la media para IMC según edad y sexo)(4). Las ENNYS 2 afirman que en niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años la proporción de delgadez es de 1,4%, mientras que la prevalencia de sobrepeso y obesidad es de 20,7% y 20,4% respectivamente.(5)

La 1º Encuesta Alimentaria y Nutricional de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (EAN, 2013), realizada por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, reveló importantes preocupaciones sobre la salud de los adolescentes en la región. Según los datos recopilados, se encontró que el 8,5% de los adolescentes de 13 a 18 años había sido diagnosticado con desnutrición o bajo peso, siendo más común en hogares con menores ingresos. Por otro lado, un 21,2% de los adolescentes fueron diagnosticados con sobrepeso u obesidad (6). Ambos problemas de salud son motivo de preocupación y requieren atención y políticas específicas.

El panorama epidemiológico actual requiere la inmediata regulación de los entornos escolares. Dada la magnitud del problema, la alimentación se ha convertido en objeto de estudio e intervención preferencial en el campo de las políticas de salud con la meta de prevenir y controlar la obesidad y las

enfermedades infantiles relacionadas con la nutrición. En diversos países y niveles gubernamentales se ha identificado la necesidad de regulación estatal de la publicidad de los alimentos dirigidos a niños, niñas y adolescentes, el etiquetado de alimentos, los entornos escolares y los impuestos a las bebidas azucaradas (7).

La EAN describe que el mapa social de la Ciudad de Buenos Aires se divide en tres áreas: Conglomerado Sur, caracterizado por una fuerte presencia de estratos socioeconómicos bajos; Conglomerado Norte, con predominio de estratos medios y altos; y Conglomerado Centro, con un comportamiento más heterogéneo y presencia de sectores bajos y altos. La proporción de estudiantes entre 10 y 19 años de edad es mayor en el Conglomerado Sur (14,9%) que en el Norte (11,4%).

No obstante, la asistencia a establecimientos educativos es mayor en aquellos adolescentes ubicados en el Conglomerado Norte, por encima de la línea de pobreza, sin Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), con mayores ingresos, de clima educativo alto y en hijos de madres con alto nivel de instrucción. Además, los estudiantes de este último pasan más horas en la institución.

El mismo trabajo refiere que 3 de cada 4 adolescentes (74%) han recibido alguna vez información sobre alimentación saludable en la escuela.(6) Según el estudio “Hábitos alimentarios de adolescentes y jóvenes de escuelas secundarias diurnas de General Roca” realizado por la Universidad de Rio Negro, los intentos de

educación alimentaria se presenta de manera discontinuada, episódica y desde un enfoque mayormente reduccionista a factores biológicos y nutricionales que dependen del punto vista de cada docente. En el estudio citado se plantea que en el pasaje de la educación primaria a la secundaria la alimentación institucionalizada y la educación alimentaria pasa a un segundo plano, reduciéndose solamente a evitar la deserción escolar. De esta forma, se deposita a los jóvenes la responsabilidad del acto alimentario, y se pierde una instancia clave en la formación de los hábitos alimentarios que perdurarán a lo largo de sus vidas. (8)

Dado que la mayoría de los estudiantes realizan comidas en el colegio, se vuelve imperioso repensar el Servicio de Alimentación Escolar como una herramienta clave en el cumplimiento del ejercicio del derecho a una alimentación sana, segura y suficiente. La Ley de Alimentación Saludable en la Escuela de CABA establece que es el estado a través de los establecimientos educativos es quién tiene que garantizar el acceso físico y económico de las personas en todo momento a alimentos suficientes, sanos y seguros, respondiendo a sus gustos y hábitos. La misma (Ley N 3704) reglamenta el funcionamiento del Servicio Alimentario Escolar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Además, tiene como objetivo promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención. Para cumplir con este objetivo, la planificación del servicio alimentario escolar tiene que respetar las

guías de alimentos y bebidas saludables (GABS) y las pautas de alimentación saludable (PAS). (9)

Este trabajo busca describir las prácticas alimentarias de los adolescentes (en el trabajo se prefirió usar el término - estudiantes- porque la población analizada no incluye solo a adolescentes) y analizarlas en relación con la salud, el entorno escolar, la comensalidad, la imagen corporal y el género.

II. MARCO TEÓRICO

Las prácticas alimentarias son un hecho complejo y dinámico. La autora Mabel Gracia Arnaiz entiende a las prácticas alimentarias como los múltiples usos y actitudes hacia los alimentos que se manifiestan al expresar el significado de comer, su utilidad o los motivos de hacerlo (10). La alimentación en los seres humanos además de ser una herramienta para la supervivencia se encuentra mediada por condiciones materiales y representaciones simbólicas que articulan las relaciones en las diferentes sociedades. Eva Zafra Aparici en su artículo “Educación Alimentaria: Salud y Cohesión Social” postula que a través del acto de alimentarnos, nos nutrimos, pero además mediante la alimentación también nos comunicamos, expresamos y relacionamos. No comemos todo lo que es biológicamente comestible y esto significa que factores políticos, económicos, sociales e ideológicos condicionan nuestras elecciones alimentarias, así como las posibilidades de acceso y disponibilidad de los alimentos (1).

La adolescencia, periodo comprendido entre los 10 y 19 años, es una etapa que marca la transición de la infancia a la adultez, en la cual se producen cambios físicos, psicológicos, biológicos, intelectuales y sociales.

Numerosos factores influyen en la construcción de la salud de la población. La OPS define a los mismos como determinantes Sociales de la Salud (DSS), entendidos como las circunstancias en que las personas nacen, crecen, trabajan, viven y envejecen, incluido el conjunto más amplio de fuerzas y sistemas que influyen sobre las condiciones de la vida cotidiana(11). La alimentación, entre otras cosas, es parte del cuidado y la atención de la salud. La Ley N.º 3704, como se mencionó anteriormente, reglamenta el funcionamiento del Servicio Alimentario Escolar (SAE) en las escuelas públicas de CABA, a través de las guías de alimentos y bebidas saludables (GABS) clasifica al kiosco escolar en tres tipos:

-Kiosco básico: Debe incluir por lo menos cinco de los siguientes alimentos: Cereales solos, con frutas secas, y/o desecadas; Barra de cereal; Alfajores a base de galletas de arroz; Galletitas con cereales integrales, frutas y/o semillas; Frutas desecadas; Frutas secas; Semillas; Leches, jugos naturales (brick); Agua mineral o mineralizada.

-Kiosco buffet: Debe incluir lo solicitado para kiosco básico más tres de los siguientes alimentos: Yogur solo o con cereales o con frutas; Postres lácteos;

Frutas frescas; Ensalada de vegetales o frutas; Sándwich de pan blanco o integral con queso y vegetales; Leche y jugos naturales (brick)

-Kiosco cantina: Debe incluir lo solicitado para kiosco buffet más tres de los siguientes alimentos: Pizzetas con vegetales; Tartas y empanadas de vegetales; Budines y soufflés de vegetales; Tortilla de vegetales; Panaché de vegetales; Frutas en compotas, asadas y gelatinas con frutas; Leche y jugos naturales; Licuados de frutas; Plato del día con vegetales.

Las pautas de alimentación saludable (PAS) se basan en la gráfica de alimentación saludable que otorgan las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), como instrumento pedagógico en las diferentes actividades relativas a la alimentación saludable. El gráfico muestra de una manera sencilla los grupos de alimentos a incluir en una alimentación diaria saludable, su frecuencia de consumo e indicaciones generales como “más agua y actividad física” y “menos sal” (9).

La comensalidad también forma parte del desarrollo de las prácticas alimentarias. Para Contreras y Gracia Arnaiz, la comensalidad representa un concepto más complejo que el acto de comer y nutrir al cuerpo. Funciona como un dispositivo de reproducción simbólica, se vincula con la transmisión cultural sobre lo que comemos, cómo lo comemos y también sobre los afectos y relaciones que surgen

a la hora comer junto a otros (12). Existen diferentes formas de comensalidad, por ejemplo, domésticas o institucionales. La comensalidad familiar se caracteriza por ser el momento de encuentro entre los convivientes alrededor de una mesa, en un mismo horario, en el que se comparte comida de procedencia generalmente casera. La comensalidad en ámbito escolar se refiere a las comidas realizadas en la institución, caracterizada por ser en grupos y que dependen de la disponibilidad de alimentos y menús del SAE, y el picoteo (13).

El género también es un DSS según la OPS. Existe una marcada desigualdad en la presión que la sociedad ejerce sobre los cuerpos del género femenino con respecto al masculino. La distinta instrumentalización corporal repercute de manera heterogénea en el control de la alimentación de niños y niñas, haciendo que las prácticas y actitudes alimentarias de las niñas sean más restrictivas y lipofóbicas que las de los niños. A los niños se les inserta más en un modelo de aprendizaje basado en la exhibición e instrumentalización de su cuerpo para la fuerza y el trabajo, mientras que a las niñas se las incorpora más en el de la reproducción y la seducción(14). La mujer se representa como un sujeto inestable emocionalmente por naturaleza. A partir de esta construcción, se presenta a las mismas como seres más susceptibles socialmente a ser diagnosticadas con Trastornos de la Conducta Alimentaria y aparta a los hombres de él aunque sientan y/o padezcan lo mismo que ellas (14).

Los estudiantes pasan una gran parte del día en las escuelas y como se mencionó anteriormente, la adolescencia es una etapa oportuna para la incorporación de nuevos aprendizajes. El colegio se convierte de este modo en un espacio clave para el desarrollo de la educación alimentaria.

El Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires creó el Proyecto "Alimentación Saludable en la Escuela" que busca brindar las bases para promover una alimentación adecuada en los niños, niñas y adolescentes que asisten a las escuelas porteñas. Está compuesto por cinco capítulos en donde se desarrollan diferentes temáticas como las leyes de la alimentación, los grupos de alimentos, los problemas más frecuentes en la alimentación de niños, niñas y adolescentes, la alimentación como un derecho humano, la importancia del desayuno en la alimentación de la población escolar y en el rendimiento académico, el papel de la escuela como proveedora de alimentos a partir del quiosco y el comedor escolar, la inclusión de niños con necesidades alimentarias especiales, y la construcción de redes entre la escuela y las familias; con otras instituciones. Resalta la creación de un proyecto curricular institucional como una propuesta pedagógica para trabajar en educación alimentaria con las diferentes disciplinas en todos los niveles de enseñanza y remarca la importancia de la educación alimentaria desde el comienzo de la escolaridad (15).

Este trabajo se propone analizar los modos de alimentación entre estudiantes que concurren a una escuela pública de nivel medio ubicada en el Conglomerado Norte de la Ciudad de Buenos Aires.

III. OBJETIVOS

General

-Conocer y analizar desde la antropología alimentaria las prácticas alimentarias desarrolladas por los estudiantes del último año de la escuela secundaria.

Específicos

-Conocer las legislaciones vigentes que regulan el sistema educativo en CABA (currícula, SAE, gabinete psicopedagógico, ayudas escolares)

-Indagar sobre los factores socio-cultural-ambientales implicados en el desarrollo de las prácticas alimentarias de los estudiantes.

-Investigar junto con los profesores acerca de conductas llamativas en el desarrollo de prácticas alimentarias.

-Obtener la visión del personal directivo frente a las herramientas que posee el establecimiento para conocer y abordar el desarrollo de las prácticas alimentarias.

IV. MÉTODOS O PROCEDIMIENTOS

El trabajo de campo se realizó en un colegio estatal de la Ciudad de Buenos Aires el día 26 de agosto de 2022. Se realizaron encuentros con los estudiantes de las

tres divisiones del último año de secundaria correspondientes al turno mañana. El análisis se basó en la teoría fundamentada propuesta por los sociólogos Barney Glasser y Anselm Strauss. Es un diseño de investigación cualitativa, reconocido a nivel internacional, que se usa frecuentemente en el ámbito de la salud para contextualizar los datos construidos considerando el punto de vista de la población en estudio para proporcionar una mirada holística de los fenómenos a partir de la experiencia subjetiva de las personas. Permite identificar, en otras palabras, las categorías conceptuales que organizan los discursos que emergen de las entrevistas y grupos focales. La recopilación de los datos per se, no proporciona la información necesaria para una investigación cualitativa (16).

Las estrategias utilizadas fueron la observación participante, y el desarrollo de grupos focales con los estudiantes, la realización de una entrevista al director del establecimiento y la observación participante en la escuela. Además, se incluyó la administración de encuestas a estudiantes. Se trata de estrategias diagnósticas primarias, es decir aquellas en que la información se obtiene a través del contacto directo con el sujeto en estudio.

La observación participante es una técnica diagnóstica primaria. Se realizó en el buffet, en el patio, en los recreos y en las aulas.

Guber indica lo siguiente acerca de la observación participante: “Con la tensión que es inherente a ella, la observación participante permite recordar, en todo momento, que se participa para observar y que se observa para participar; esto es, que involucramiento e investigación no son opuestos sino partes de un mismo proceso de conocimiento social. En esta línea, la observación participante es el medio ideal para realizar descubrimientos, para examinar críticamente los conceptos teóricos y anclarlos en realidades concretas, poniendo en comunicación distintas reflexividades. Los dos factores de la ecuación, observación y participación, pueden articularse exitosamente sin perder su productiva y creativa tensión. (17)

Las encuestas permiten obtener rápidamente información de distinta naturaleza en un número importante de personas. Es algo más masivo que nos ahorra mucho tiempo, optimiza el recurso humano y el recurso temporal y posibilita conocer a través de un formulario cierto tipo de información que hemos decidido recolectar(18). Las mismas fueron realizadas por los estudiantes de manera escrita en el momento previo al desarrollo del grupo focal. La muestra estuvo conformada por los estudiantes presentes el día del encuentro. Se realizaron encuestas a 71 estudiantes entre 17 y 19 años pertenecientes a la institución, de los cuales 32 eran mujeres y 39 hombres.

El criterio de inclusión de la muestra fue que los participantes concurrieran al último año del colegio secundario. Constaron de tres secciones: datos generales para identificar variables como la edad y el género; datos socio demográficos para conocer el entorno en que viven y se desarrolla la vida de los estudiantes; y datos sobre salud y alimentación para comprender la alimentación de cada estudiante.

Los grupos focales buscan describir y comprender los significados que los actores sociales otorgan a diferentes fenómenos. Se obtiene información cualitativa acompañada de juicios previos, sentimientos, creencias, mitos, tradiciones, su historia (18). Estos se desarrollaron el mismo día, posterior a la encuesta. Se trabajó con tres grupos focales diferentes, respetando las divisiones por cursos de la institución. El primer grupo estaba conformado por 28 estudiantes y la profesora, que no participó activamente de la dinámica; el segundo por 24 alumnos/as y la profesora que en este caso sí participó activamente, influenciando en algunos casos las respuestas de estos mismos; y el tercero por 17 y la preceptora, que no participó de manera activa en el desarrollo de la actividad.

Se buscó generar un clima cálido, cómodo y empático, un ambiente propicio para el diálogo y el respeto, donde cada alumno/a sea el protagonista y pueda desenvolverse sin problemas. Se conversó sobre los ejes temáticos propuestos en el marco teórico (salud integral, entorno escolar, comensalidad, imagen corporal y género), a partir de preguntas disparadoras dentro de un esquema flexible y en función a los temas que surgían por parte de los estudiantes. La entrevista es útil

para obtener datos generales que permitan explorar acerca de la realidad de una población o particulares de esa población desde el punto de vista del entrevistado. No es la representatividad de todas las personas que están involucradas en esa realidad si no a esa sola persona(18). La entrevista al director de la institución siguió un lineamiento de diferentes temáticas: educación alimentaria en la escuela, el servicio alimentario escolar, la entrega de bolsones alimentarios en pandemia, la recepción de donaciones, la alimentación de los estudiantes en el colegio, problemáticas vinculadas a la alimentación, y la implementación de la Educación Sexual Integral (ESI) entre otros.

Para mantener la confidencialidad total de los datos relevados, las encuestas se realizaron de manera anónima y se cambió el nombre del personal directivo por uno ficticio. Es importante señalar que no se obtuvo contacto alguno de los estudiantes. Ante cualquier inquietud o propuesta, se acordó tener un encuentro con el director de la escuela.

Se analizan además fuentes secundarias como leyes y documentos de organismos internacionales, nacionales y municipales (encuestas, páginas web etc.)

V. RESULTADOS

Ambiente

Durante la visita, se observó que el director de la institución, Martín, mantuvo un trato cordial y fluido con la comunidad educativa, incluyendo a estudiantes, docentes y personal no docente, así como con nosotros. En todo momento, el director demostró atención, interés y disposición para colaborar con nuestra labor. Cuando ingresamos a las aulas, comenzamos presentando a Camila como primera medida para establecer empatía con los estudiantes, dado que ella había sido parte de la comunidad educativa en el pasado. Además, su relación con los estudiantes reflejaba una confianza y cercanía notables, reduciendo la brecha entre el director y los jóvenes a través del uso de lenguaje coloquial y el intercambio de chistes. Asimismo, al finalizar el recreo y enfrentar la resistencia de los estudiantes para regresar a las aulas, supo manejar la situación de manera efectiva, estableciendo límites necesarios. Es importante destacar que Martín estuvo siempre a disposición para brindar la colaboración necesaria en el desarrollo de nuestro trabajo.

El primer encuentro se llevó a cabo en la primera hora de clase. Los estudiantes se encontraban en su gran mayoría repasando en grupos para un examen que tenían en la hora siguiente. Estaban a cargo de una profesora que presenció la actividad.

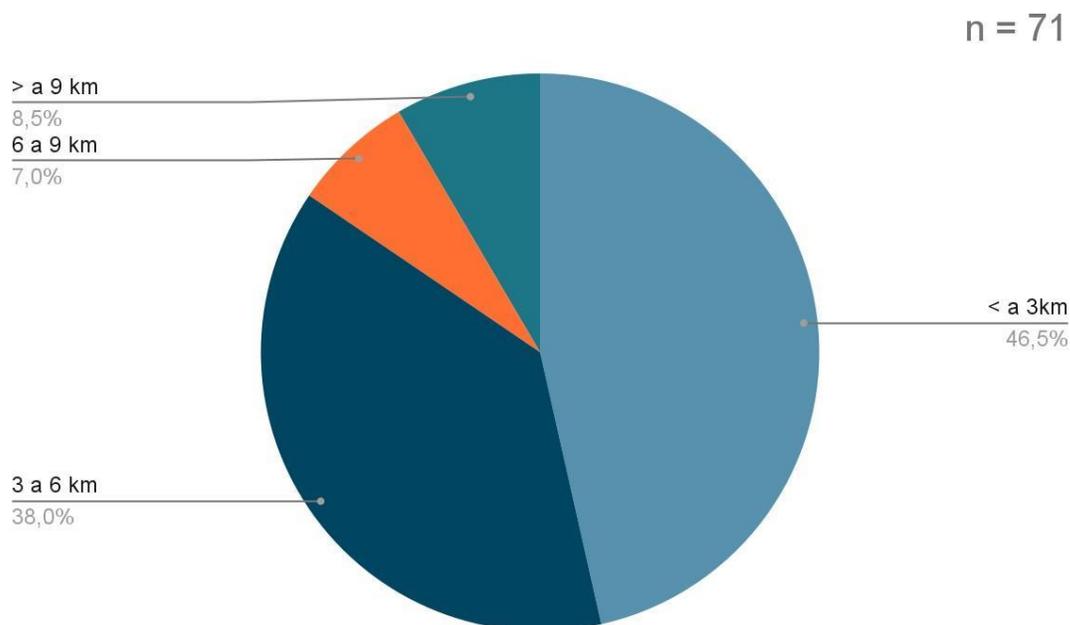
El segundo grupo focal, a diferencia del primero, fue realizado en otra división luego del primer recreo. Los estudiantes ya se encontraban despiertos y, en este caso, no tenían un examen a la hora siguiente de clase. Este contexto, facilitó el desarrollo de la actividad. También, se observó que este grupo contaba con un notable interés en la política. Dentro del curso, se encontraban dirigentes del centro de estudiantes.

El último encuentro se realizó en otra división mientras transcurría una hora libre, lo que no fue positivo para nuestra propuesta ya que deseaban finalizar rápidamente la actividad para continuar con su hora libre.

Entornos de los estudiantes

Los estudiantes se reparten entre la provincia de Buenos Aires y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Como muestra el Gráfico 1, casi el 50% de los estudiantes viven a menos de 3 km de la escuela, y el 80% residen a menos de 6 km. El 15% de los estudiantes residen a más de 6 km.

Gráfico N°1: Distribución de distancias de los alumnos al colegio*



Fuente: Elaboración propia.

*Colegiales 1,7 km, Villa Ortuzar: 1,9 km, Belgrano menos de 2,5 km, Chacarita 2,9 km, Parque Chas 3 km, Saavedra 3,8 km, Palermo 4 km, Villa Crespo 4 km, Nuñez 4,1 km, Urquiza 4,2 km, Vte López 5,8, Villa Martelli 5,9, Villa del parque 6,8, Caballito 7 km, Balvanera 8,7 km, San Martín 9,5 km, Mataderos 14 km, Polvorines 28 km, Tigre 29 km.

Se contabilizaron para la elaboración del gráfico 71 datos considerando que un alumno presentaba dos domicilios y que otro alumno dio una respuesta que no pudo ser registrada por ser respondida de manera no categorizable.

Existe una gran heterogeneidad en la conformación de los grupos de convivencia y de los adultos responsables de los estudiantes. De 71 estudiantes, 44 viven con ambos padres, 23 únicamente con la madre, 2 exclusivamente con el padre, y 2 con otros familiares.

La clase de trabajo que realizaban los adultos responsables también fue una variable que se tuvo en cuenta. Se destaca la heterogeneidad encontrada en las diferentes familias con respecto al tipo de profesiones. Un hallazgo de gran importancia fue indagar acerca de la cantidad de alumnos/as que trabajan. La jornada laboral puede influir en el desarrollo de las prácticas alimentarias al disponer de menor disponibilidad horaria para otras actividades. Las encuestas arrojaron que 13 estudiantes realizan alguna actividad laboral, entre las que se encuentran niñera, atención al cliente, cajera, profesora de tenis, socorrista voluntario, vendedor, empleada en una veterinaria, Community Manager, mozo, actor, y asistente en un taller de cerámica.

Salud y Alimentación

En el desarrollo de las encuestas, se indagó acerca de la presencia de condiciones clínicas que modifiquen la alimentación de los estudiantes y se encontraron las siguientes situaciones en los alumnos/as: refiere que no puede comer pescado (no aclara el motivo); refiere tomar yerba suave ya que padece

dolores recurrentes de estómago; refiere que debe seguir una dieta para aumentar su masa muscular (no aclara el motivo); refiere tener síndrome vasovagal.

Luego, en los grupos focales, se abordó la relación de los estudiantes con la comida y por ende, con su cuerpo. En el primer grupo, al referirnos al término “dieta”, surgieron diferentes opiniones. Algunas personas afirmaban que eran beneficiosas y requerían mucha disciplina y otras la percibían como la alimentación de cada día, independientemente del patrón alimentario. En el segundo grupo, la concepción de las dietas fue un punto de partida para otras impresiones tales como “la manera en que comemos”, “asociado a bajar de peso, la constancia y la restricción”, “medio para llegar a un objetivo”. Surgió un debate muy interesante acerca del rol de diferentes industrias en la construcción de una “sociedad dietante crónica”. Resaltaron que existe un gran nivel de desinformación (ligada a la sobreinformación moderna) en la actualidad motivada por la unión de industrias como la alimenticia, farmacéutica y quirúrgica.

En la entrevista, el director describió que existen, como en todo espacio, problemáticas alimentarias en la institución. Su respuesta se enfocó en los Trastornos de la Conducta Alimentaria. Se maneja cuidadosamente, resaltando la importancia de no generar o promover un trastorno en el intento de prevenirlo. Es este uno de los motivos por los cuales promovió la charla con nosotros. Afirma que es una cuestión muy delicada e individualizada. El abordaje es en función al caso

particular. Dependiendo el caso, son los estudiantes o los padres que informan la situación, existe un amplio abanico. No se encontró una manera de abordarlo desde lo pedagógico en la escuela, no cuentan con un método estandarizado, pero están trabajando en ver la mejor forma de abordarlo. Debido a esto, al escuchar una charla de médicos estudiantes de prácticas pedagógicas de la medicina, se le ocurrió la idea de realizar talleres sobre temáticas generales de alimentación sin puntualizar de forma directa en los Trastornos de la Conducta Alimentaria. Abordando la temática desde los aspectos positivos y además contribuyendo a un mejor desarrollo de las prácticas alimentarias de los estudiantes (dio el ejemplo de meal prep).

El Servicio Alimentario Escolar

El Servicio de Alimentación Escolar (SAE) del colegio funciona de manera tercerizada. Posee equipos de cocina, por lo cual corresponde a la categoría de Kiosco Cantina según la Ley N°3704 Ley de Alimentación Saludable en la Escuela (9). Cuenta con infusiones (café, té, mate cocido), bebidas azucaradas (jugos, aguas saborizadas, y gaseosas), agua mineral, facturas, sándwich, galletitas, alfajores, snacks, golosinas y un menú del día con opción vegetariana que debía ser encargada con anticipación. Se observó un trato distante y despersonalizado por parte del personal del buffet hacia los alumnos/as.

En la escuela no hay servicio de vianda-comedor. Al preguntar acerca de las becas alimentarias, describió diferentes escenarios. En cuanto a la vianda, explica que los estudiantes (a través de sus familias) deben solicitarlas a la institución.

Después, están las becas alimentarias que si las deben pedir las familias por fuera del liceo al Gobierno de la Ciudad. Menciona que existen estudiantes becados por la escuela por diferentes motivos como aquellos que almuerzan todos los días en la institución y/o se les brinda el desayuno.

No obstante, el director refiere que se le exige al buffet que haya alternativas saludables, cierta variedad de productos. El colegio no incide en los precios, pero llama la atención del encargado del kiosco si los mismos fueran desfasados o si la oferta de alimentos se limita a productos insanos.

En los grupos focales se indagó sobre la necesidad en los estudiantes de acceder a una prestación gratuita brindada por el establecimiento. El alumnado respondió que para obtener el “refrigerio” necesitaban juntar 80 firmas de las familias del colegio, pero a pesar de sus ganas de obtenerlo no lo han conseguido aún. Posteriormente, se preguntó si se habían entregado bolsones alimentarios durante el aislamiento preventivo y obligatorio (ASPO) por COVID- 19, dado que durante la cuarentena cerraron las escuelas y por ende, los comedores escolares. Martin, en la entrevista, contó que la entrega de bolsones fue organizada por el ministerio de

educación con alimentos brindados por el gobierno de la ciudad y a través de donaciones particulares (familias, cooperativas) para completar la canasta. Agrega que él no participó activamente de este suceso y desconoce particularidades. Los estudiantes confirmaron que se llevó a cabo la iniciativa, pero ellos afirman que no se habían anotado para recibir la prestación. Además, describieron ciertas irregularidades en el proceso:

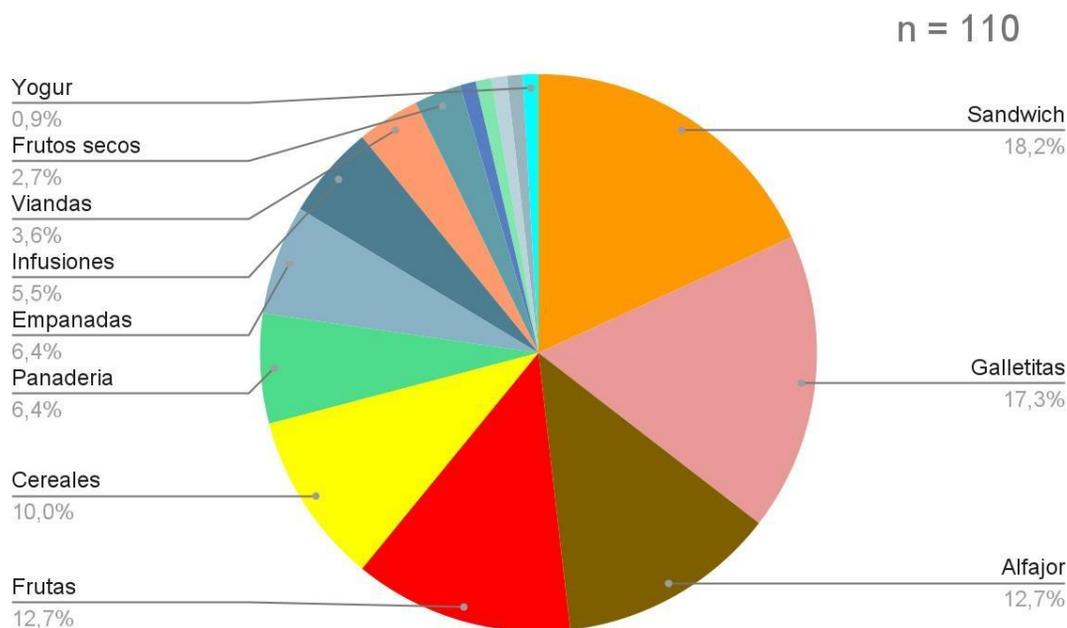
“Se podía pedir, había un lugar donde te anotabas y el colegio repartía cada 15 días. Venía un bolsón de verduras, bolsones de acelga espinaca, la parte de almacén no me acuerdo. La verdura venía en buen estado, pero eso no lo traía el colegio, lo donaba un padre del colegio o de la zona. Mi mamá trabaja en una escuela primaria y el bolsón llegaba cada 15 días pero no alcanzaba para 15 días. Era muy básico.”

Alimentación en la escuela

La escuela cumple un rol fundamental en la alimentación de los niños, niñas y adolescentes ya que muchos de ellos realizan el desayuno, una comida a media mañana, o incluso almuerzan allí. La Ley 3704 remarca la importancia de que los buffet en ámbito escolar cuenten con opciones variadas, adaptadas a los gustos y necesidades de los alumnos/as, nutricionalmente adecuadas y a un precio justo, que permita subsistir a los encargados y comprar a los estudiantes (9).

Los datos relevados en la encuesta refieren que 60 de los 71 estudiantes consumen alimentos en el establecimiento y 3 a veces. Se conoció que en su mayoría provienen de la escuela (43) o son traídos desde la casa (39), y en varios casos se manifestó que son sus compañeros/as quienes les comparten comida (11). El consumo de alimentos es variado. Se destacan los sándwich, galletitas, alfajores, frutas y cereales. A continuación, se presenta un gráfico donde se pueden observar los diferentes alimentos referidos por los estudiantes.

Gráfico N°3: Distribución del consumo de alimentos en la escuela



Fuente: Elaboración propia.

Al preguntar acerca de qué alimentos deberían vender en la institución se encontró que 24 alumnos respondieron “frutas”, 14 “alimentos más saludables”, y 7 verduras. Cabe destacar que en algunos casos se mencionaron “alimentos sin TACC”, “alimentos para diabéticos”, e “ideas para vegetarianos”. También, la encuesta asentó que 66 sujetos consideraban que el servicio de alimentación debería proveer una prestación gratuita.

En los tres grupos focales, los estudiantes manifestaron la necesidad de incorporar mayor variedad de opciones en el servicio alimentario escolar, destacándose frutas a costo accesibles y en buen estado y más opciones de almuerzo saludables y a un precio justo ya que muchas de las opciones las consideraron como “comida chatarra”. Contaron que muchas veces se traen fruta y alfajores de la casa y que el precio de alimentos similares en el colegio y fuera del mismo era notablemente distinto: ejemplifican con un pancho de un comercio aledaño cuyo costo era de \$100 y un sándwich del colegio que tenía un valor de \$300. Además, agregaron que dicho sándwich posee solamente una feta de jamón y una de queso, y que les parece muy básico e incompleto. Sin embargo, una alumna comentó que se contaba con una gran variedad. Sus compañeros la interrumpieron inmediatamente. Los valores altos del buffet fueron un reclamo común en los diferentes encuentros. Los estudiantes relataron que las opciones vegetarianas son escasas y que debían ser pedidas con cierta anticipación. En caso de no encargar el menú correspondiente, la opción era un sándwich de

queso y vegetales. Una alumna comentó lo siguiente al respecto: “No puede ser que por 2 pedazos de lechuga sumen \$80, no me cierra el cálculo”.

Además, las tres divisiones conciliaron en que la oferta de alimentos y preparaciones libres de gluten son acotadas y a un precio excesivo (para ellos). Más tarde, alzó la voz una alumna y contó una situación por lo menos particular. Ella, sin ser celíaca, visitó el quiosco y al ver la sección de “productos sin TACC” se encontró en presencia de contaminación cruzada.

El director, por su parte, afirma que hay una estacionalidad de los productos por ej. en invierno los alumnos/as consumen menos fruta o les cuesta más y por ese motivo el quiosquero no trae de manera constante este grupo alimentos (para evitar pérdidas económicas y desperdicios). Postula que el precio de un menú saludable y variado (almuerzos como bife vacuno/churrasquito de pollo/milanesa + guarnición) es accesible con respecto a las alternativas que brindan fuera del colegio. El costo es entre \$500 y \$550. El salario mínimo, vital y móvil (SMVyM) en ese momento (hasta el 26 de agosto de 2022 que se realizó un acuerdo en donde el SMVyM aumentó a \$51.200) era de \$47.850(19).

Sin embargo, el director manifestó que los estudiantes prefieren opciones rápidas como sándwiches con respecto a las preparaciones que se ofrecen. Resalta que

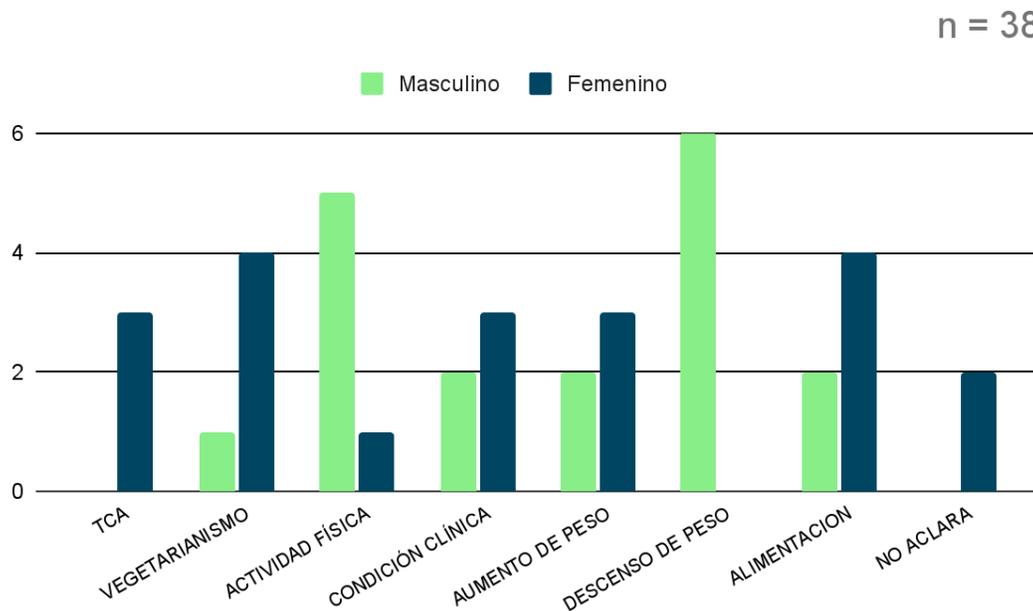
eso se debe a cuestiones propias de la adolescencia que hay que tener en cuenta y empatizar.

También, la comensalidad fue un aspecto a conocer en los estudiantes. Respondieron que el comer o no acompañados depende de si se encuentran en su casa o fuera de ella. Manifestaron que al mediodía suelen comer solos y a la noche generalmente con compañía. Al preguntar en la encuesta acerca del origen de los alimentos que consumen en la escuela, 11 estudiantes refirieron que eran compartidos por sus pares. Además, se observó que estos compartían mate y galletitas en clase.

Dietas, cuerpo y género

Más de la mitad de la población en estudio ha cambiado su alimentación por algún motivo. De la totalidad de los encuestados/as, 20 mujeres y 18 hombres siguieron un régimen. Los motivos manifestados por los estudiantes son diversos. Para facilitar su comprensión, se confeccionó el gráfico que se presenta a continuación.

Gráfico N°4: Motivos de los cambios en la alimentación referidos por el alumnado



Fuente: Elaboración propia.

Las encuestas demuestran algunos datos para tener en consideración. Del total de personas que modificaron su alimentación (38), tres (3) lo hicieron a causa de trastornos de la conducta alimentaria, siendo en su totalidad mujeres. Sin embargo, el trabajo demostró un hallazgo inesperado: la tercera parte de los varones (6 de 18) que modificaron su dieta lo hicieron para bajar de peso. Además, del total de personas que modificaron su alimentación, cinco se debieron a una transición a un patrón de alimentación vegetariano.

Durante el desarrollo de los grupos focales se conversó acerca de los virales dichos del Dr. Cormillot en un programa televisivo. Esta situación, se situó como

punto de partida para debatir acerca de la manera en que se idealizan determinadas corporalidades por sobre otras. Alumnos y alumnas conciliaron en que existe una distribución asimétrica de las exigencias a las que son sometidos los cuerpos en función al género, manifestándose con la siguiente frase: “Hay mucha más presión, nunca es el gordo de la oficina, siempre es la gorda de la oficina que si es gorda es amiga y si es flaca algo más...”. Una alumna añadió que los dichos tenían un enfoque machista ya que frecuentemente las mujeres son quienes son señaladas por su apariencia debido a la cosificación respaldada por el sistema social en el que vivimos, y no así los hombres. También, opinaron que las famosas clínicas del Doctor contribuyeron a la percepción patologizante y pesocentrista de la salud que tanto daño ha hecho a las personas, y por lo tanto a nuestra sociedad.

Sostuvieron que los medios digitales refuerzan los aspectos relacionados a la cultura de la dieta y los estándares de belleza. Conciliaron en que un profesional de la salud no debe reforzar los estereotipos de belleza.

Educación alimentaria en la Escuela

Las encuestas notifican que la mayoría de los alumnos/as (63) refiere no haber tenido contenidos de educación alimentaria en su recorrido por la escuela. De todos modos, las respuestas a esta pregunta se encuentran limitadas porque no se definió previamente a la educación en nutrición como un conjunto de

contenidos transversales a todas las materias. Inferimos que existe la posibilidad de que parte de los estudiantes hayan pensado a la EAN como una materia en sí misma.

En el desarrollo de los encuentros, los estudiantes describieron que la alimentación se trata en las diferentes asignaturas de manera aislada relacionada con el enfoque de cada profesor.

En la visita al primer curso, llamó la atención que dentro del aula había un afiche con información acerca de agrotóxicos. Alguien contó que trataron la temática en Química donde la profesora realizó un examen grupal y luego lo debatían con los compañeros/as. Dicha actividad definía la aprobación de la materia. En la clase de Educación Sexual Integral (ESI) que tuvo lugar el día anterior a nuestra llegada al colegio, se realizaron actividades referidas a dicha problemática. A pesar de la visibilización que se le da en diferentes espacios a los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA), coinciden en que hay mucho por mejorar, que estamos lejos de un cambio real en la conciencia de la población. Refieren que en particular los profesionales de la salud deberían modificar diversos aspectos de la consulta como la expresión de comportamientos machistas y gordofóbicos para no afectar la salud física y mental del paciente/consultante. También, comentaron que, en geografía, trabajaron acerca del funcionamiento de la cadena alimentaria (recorrido del alimento desde el lugar de origen hasta el plato). Dos estudiantes

afirmaron: “(Estudiante 1) Ahh si, en Geografía tuvimos una parte sobre comida chatarra. (Estudiante 2) Si, lo de ir al super y agarrar las cosas. Y era como esta todo armado para que vos compres comida más barata que hace peor y las opciones más sin conservantes y más sanas no estaba la información para todos.”

En el segundo grupo, los estudiantes respondieron que no habían tenido contenidos de esa índole en la currícula. No obstante, la profesora agregó que se había abordado la alimentación en el taller de Biología y Matemática. Sin embargo, todos/as concluyeron que las oportunidades fueron acotadas, sin profundizar y sin una planificación. Comentaron que sería más útil el desarrollo de contenidos que sean más aplicables al día a día y no únicamente enfocados en nutrientes puntuales, como la cocina, desmentir mitos sobre nutrición, prevención de TCA. Con respecto a este último hallazgo, resaltaron que muchas veces las charlas sobre alimentación se tornan extremistas y terminan cooperando al surgimiento de dicha problemática. También, indagamos acerca de los agrotóxicos, teniendo en cuenta que el curso anterior lo había abordado en clase. Las opiniones, otra vez, mostraron ciertas diferencias: “lo vimos desde el lado económico” haciendo alusión al discurso dado por los fabricantes de fitosanitarios que sostienen que sus productos son la clave para el progreso, desestimando sus consecuencias a nivel social, político y ambiental, “sentí que fue una exageración” (el alumno dio a entender que la profesora engrandecía los efectos de estas sustancias en la salud).

Durante la actividad con la tercera división, los estudiantes manifestaron que solo lo habían abordado en "Química, alimentación y salud". Despertó interés en ellos la creación de un proyecto de EAN transversal a las diferentes materias de la currícula.

El director, al igual que los estudiantes, indica que la Educación Alimentaria en el establecimiento seleccionado no se aborda en una materia específica. Se aborda de manera transversal en las diferentes asignaturas. Desde algunas materias como geografía, química, alimentación y salud, música, historia y a través de la ESI. A través de contenidos no específicos del área de nutrición pero a su vez íntimamente relacionados como agrotóxicos, radiación, diferentes cuerpos, educación ambiental. Es importante destacar, que a través de las jornadas de ESI se trabaja la diversidad corporal y el respeto a la misma.

Los estudiantes, seres políticos

Durante el desarrollo de los grupos focales, se abordaron diferentes temáticas relacionadas a políticas alimentarias que se encuentran en debate en la actualidad. Se indagó acerca de la Ley 27.642 (Ley de Promoción de la alimentación saludable), más conocida como la Ley de Etiquetado Frontal de Alimentos. Una alumna del primer grupo aportó un hallazgo muy interesante: "Mi hermana es activista y está relacionada con todo este tema así que si lo estuve viendo bastante." Se les comentó a los estudiantes las implicancias de la ley en el

servicio de alimentación escolar. En el segundo grupo, los estudiantes se encontraban notablemente informados al respecto y lo relacionaron con temáticas conversadas anteriormente como los mitos alimentarios creados mayoritariamente por la industria de comestibles (mencionaron a los productos light). Por otro lado, una estudiante del mismo grupo, comentó que estaba enterada de la propuesta que la legisladora del Frente de Todos, Ofelia Fernández presentó en la legislatura porteña el 11 de abril de 2022 acerca de los comedores escolares.

VI. DISCUSIÓN

El trabajo de campo mostró que el Servicio de Alimentación escolar presenta diferencias con respecto a lo propuesto por la legislación vigente.

Según la categorización de la ley, el buffet escolar corresponde al denominado “Kiosco Cantina”(9). A pesar de tener el equipamiento solicitado, mediante la observación y el relato de los alumnos/as se constató que la disponibilidad de alimentos es variable, es decir, que no se cuenta diariamente con la totalidad de los alimentos y preparaciones sugeridas. Si bien cuenta regularmente con frutas, los estudiantes refieren en diversas ocasiones que se encuentran en mal estado y su precio les parece elevado. Cuentan, como se mencionó anteriormente, que poseen dificultades para acceder al plato. Los/las estudiantes reclaman por más frutas y opciones saludables a precios asequibles. Existen diferencias con respecto a la visión del alumnado y el director del establecimiento, ya que este

último afirma que el menú es saludable y variado, y accesible respecto a las alternativas que brindan fuera del colegio. Manifiesta que los estudiantes prefieren opciones rápidas como sándwiches con respecto a las preparaciones que se ofrecen. Resalta que eso se debe a cuestiones propias de la adolescencia que hay que tener en cuenta y empatizar. Sin embargo, en la encuesta se destaca el lugar que ocupan las frutas en la alimentación escolar, ya que se encuentran en el 4º lugar de los alimentos que más se consumen en el establecimiento. Retomando lo propuesto por Eva Zafra Aparici, el acto alimentario, sobre todo en niños, niñas y adolescentes no tiene como única finalidad la nutrición(1). No obstante, como muestran los resultados ofrecidos por los grupos focales realizados, podemos sostener que los estudiantes son un colectivo políticamente activo, interesado y comprometido con el cumplimiento del derecho a una alimentación sana, variada, segura y suficiente.

Las Pautas de Alimentación Saludable (PAS), que según la Ley 3704 todos los comedores escolares pertenecientes a gestión estatal deben cumplir, expresan que el SAE debe respetar las cuatro leyes de la alimentación creadas por Escudero: cantidad, calidad, armonía y adecuación. Se entiende a la adecuación de forma que la alimentación se debe adaptar al individuo que la ingiere. En aquellos casos que se presenten patologías o diferentes patrones alimentarios se debe adecuar la alimentación a las necesidades particulares (9). Tanto en las encuestas como en el desarrollo de grupos focales se evidenció que había casos

donde no se adecuaba. En las encuestas los alumnos/as mencionaron que estaría bueno que se incorporen alimentos sin TACC, para diabéticos e ideas para vegetarianos. En el grupo focal, una alumna comentó que al visitar el kiosco y ver la sección de productos sin TACC, se encontró que en la misma había alimentos que contienen gluten, presentando un potencial riesgo de contaminación cruzada. Los alumnos/as refirieron que existe una alternativa vegetariana al menú estándar, pero debe ser pedido con anticipación, y en caso de llegar a hacer el encargo o no desear la opción disponible sólo existe una alternativa que es un “sándwich con una feta de queso y una rodaja de tomate”. De esta forma, se demostró que el SAE no responde a las necesidades especiales de los estudiantes que las transitan. Por lo tanto, esta información podría ser aprovechada por el colegio para garantizar la integración de todos los alumnos/as por igual en el sistema de alimentación.

El Gobierno de la Ciudad brinda de manera gratuita un refrigerio a los estudiantes que lo soliciten, pero estos últimos manifestaron que no pudieron acceder a la misma ya que no lograban juntar la gran cantidad de firmas solicitadas. A través de la encuesta los estudiantes manifestaron que quisieran recibir una prestación alimentaria gratuita. La excesiva burocracia estaría obstaculizando el ejercicio del derecho a la alimentación.

Durante el ASPO (Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio) implementado en el 2020 como medida de prevención en el marco de la pandemia de COVID 10, como se mencionó anteriormente, el Ministerio de Educación de CABA entregó bolsones alimentarios (Canasta Escolar Nutritiva) a las diferentes familias debido al cierre de los comedores escolares durante la pandemia en la escuela(20). Como los mismos no eran suficientes para cubrir las necesidades nutricionales de la población estudiantil y sus responsables, se complementaron con donaciones particulares realizadas por ONG y la comunidad. A su vez mencionaron que los alimentos que contaba dicho bolsón eran escasos para los 15 días estipulados por el programa. Una alumna comentó que “en la caja venía solamente un paquete de fideos, uno de arroz y algo más, eso no alcanza para nada”.

Existen intentos de modificar la realidad del SAE, como el proyecto de ley presentado por la legisladora porteña Ofelia Fernández “Ley integral del derecho a la alimentación adecuada en las instituciones educativas”. Postula como objetivo garantizar una alimentación adecuada en el ámbito de las instituciones educativas dependientes del Ministerio de Educación de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires desde una mirada integral que considera la procedencia, calidad y accesibilidad de los alimentos. Se basa en tres principios: la soberanía alimentaria, el derecho a una alimentación adecuada y el incentivo de la Economía Popular, Social y Solidaria. Además, denuncia las irregularidades en las licitaciones realizadas por el gobierno porteño, la pobre calidad nutricional de los alimentos

brindados y la falta de cuidados bromatológicos en su elaboración (21). A pesar de que el proyecto fue vetado por sus pares, la iniciativa fue, al menos, esperanzadora. Actualmente, los alumnos/as se encuentran organizados en pos de defender el derecho a la alimentación. Según una nota publicada por Página 12, diferentes centros de estudiantes correspondientes a colegios estatales de CABA bajo el lema “Con Hambre no se puede Estudiar” decidieron “tomar” los establecimientos educativos para reclamar por la escasa cantidad y la mala calidad de las viandas alimenticias que reciben los estudiantes. La polémica se desata porque el Gobierno de la Ciudad renovó las licitaciones a las mismas empresas, haciendo oídos sordos a las denuncias de las comunidades educativas, organizaciones sociales y hasta de la Auditoría General de la Ciudad por intoxicaciones e irregularidades respecto a la calidad de los alimentos brindados (22).

Los proyectos de Educación Alimentaria según Eva Zafra Aparici no consideran el contexto sociocultural en el que se desarrollan las prácticas alimentarias. Factores como el género, la etnia, las ideologías, el contexto educativo, normativo, organizativo, y dinámico del espacio familiar escolar o comunitario, en el que se desarrollan las ingestas y por lo tanto las diferentes perspectivas acerca de la alimentación (1). En el trabajo de campo a través de las encuestas y grupos focales, los estudiantes refirieron que tuvieron episodios aislados de educación nutricional en el ámbito escolar. También en este caso se encontraron

discordancias entre la visión de los estudiantes y el director, el cual relata que se aborda de manera transversal a las diferentes asignaturas. Sin embargo, al recorrer las aulas, observamos que se abordaron temáticas relacionadas con la alimentación en diferentes materias del currícula, tales como los afiches sobre agrotóxicos en “Química, Alimentación y Salud” y diversidad corporal en “ESI”. De esta manera, se demostró que se realizan esfuerzos por abordar la nutrición de manera transversal en la institución.

Retomando a Eva Zafra Aparici, a través del acto de alimentarnos, nos nutrimos, pero además mediante la alimentación también nos comunicamos, expresamos y relacionamos. No comemos todo lo que es biológicamente comestible y esto significa que factores políticos, económicos, sociales e ideológicos condicionan nuestras elecciones alimentarias, así como las posibilidades de acceso y disponibilidad de los alimentos(1). A raíz de lo planteado por la autora nos urge reflexionar acerca de la concepción de la educación alimentaria en el ámbito escolar. Durante el grupo focal, los estudiantes manifestaron la necesidad de incorporar y recibir conocimientos aplicables a la vida cotidiana para su autocuidado.

Este análisis nos invita nuevamente a pensar los alimentos como una oportunidad de identificación individual o colectiva. Lo que comemos es un modo de expresar lo que somos: el género con que nos percibimos, el lugar donde nacimos o

vivimos, los grupos con quienes nos identificamos, el estrato social al que pertenecemos. Las prácticas alimentarias son manifestaciones socioculturales. De esta forma, la comensalidad institucional descrita por Aguirre, adquiere relevancia al ser el escenario donde se desarrollan las interacciones entre las personas que la comparten (13). Mediante la observación, se vio cómo los alumnos/alumnas compartían mates y bizcochitos mientras participaban del encuentro y dialogaban entre ellos. La comensalidad está imbricada con la sociabilidad y, además, fortalece el lazo entre pares.

La adolescencia es una etapa muy susceptible a modificaciones en la alimentación y el desarrollo de diferentes problemas alimentarios. La encuesta demostró que más de la mitad de los alumnos/as modificaron su dieta por algún motivo., entre los que se encuentran la modificación del peso corporal y los Trastornos de la Conducta Alimentaria. Vivimos en una sociedad pesocentrista. Gracia Arnaiz afirma que desde que se ha empezado a utilizar para establecer el normopeso o peso sano se incita a mantenerse dentro de esos límites ya que estar gordo se ha convertido en sinónimo de estar enfermo (23). El sobrepeso y la obesidad, definidos por el IMC (Índice de Masa Corporal), son frecuentemente asociadas a diferentes entidades clínicas e incluso a la muerte. Según las guías de práctica clínica canadienses de obesidad para adultos (2020), aunque el IMC es ampliamente utilizado para evaluar y clasificar la obesidad (adiposidad), no es una herramienta precisa para identificar complicaciones relacionadas con la adiposidad

(24). Desde los movimientos sociales de “Salud en Todas las Tallas”, afirman que hay que tener en cuenta otros indicadores para evaluar el progreso de un paciente, como “las sensaciones positivas de relación con la comida”, la salud intestinal, la energía, el rendimiento o ciertos parámetros bioquímicos (25). Durante la realización del grupo focal, los alumnos repudiaron los comentarios realizados por el Dr. Cormillot en la televisión (26). Exigen un cambio de paradigma. Manifiestan que la gordofobia no tiene que tener lugar en la sociedad actual. Afirman que es necesario que como sociedad traigamos el debate al día a día. A pesar de esto algunas alumnas manifestaron que para ellas si bien existe un cambio de discurso en la sociedad y esto es un avance que debe ser valorado, aun no se observa en la conducta. Además, sugirieron que desde el sistema de salud, sus efectores deben cuestionar su accionar en el desarrollo de las consultas.

También, los estudiantes, de diferentes géneros, conciliaron en que existe una distribución asimétrica de las exigencias a las que son sometidos los cuerpos en función al género, manifestándose con la siguiente frase: “Hay mucha más presión, nunca es el gordo de la oficina, siempre es la gorda de la oficina que si es gorda es amiga y si es flaca algo más...”. Las encuestas demuestran que las tres personas de la muestra diagnosticadas con TCA corresponden al género femenino. Eva Zafra Aparici relata que en la adolescencia empiezan a notarse diferencias en la relación con la comida en función al género. Las chicas

adolescentes son las que más controlan su alimentación, encontrándose frente a una dicotomía entre aquello que desean comer y lo que piensan que deben comer. Se forma una noción de “placer” y “obligación” alrededor de los alimentos. La comida empieza a funcionar como un instrumento regulador de emociones. En cambio, en los varones, las motivaciones para alimentarse se encuentran en el placer y la saciedad (27). Esto se debe a la desigual instrumentalización corporal presente en los diferentes géneros. A los varones desde tempranas edades se los educa para usar su cuerpo para la fuerza y el trabajo, mientras las niñas están inmersas en los mandatos de la reproducción y la seducción. No obstante, las encuestas aportaron un hallazgo muy interesante. Evidenciaron una paridad con respecto a la cantidad de mujeres (n:20) y hombres (n:18) que han modificado su dieta. Este modelo patriarcal repercute también en los varones. La figura hegemónica del hombre rudo, valiente y fuerte invisibiliza los sentimientos de los mismos por temor a ser juzgados debido a la complejidad de poder expresarlos libremente (14).

VII. CONCLUSIONES

El trabajo nos permitió entender el desarrollo de prácticas alimentarias en estudiantes como un evento complejo cuyo fin no es únicamente el de alimentarse. Como menciona Eva Zafra, a través de los alimentos nos relacionamos, nos comunicamos y expresamos (1). En sintonía con los Determinantes Sociales de la Salud propuestos por la OPS (11), se constató que

la alimentación de los estudiantes se encuentra condicionada por factores políticos, económicos, sociales e ideológicos, así como las posibilidades de acceso y disponibilidad de los alimentos.

Los alimentos en la escuela adquieren múltiples significaciones y brindan una identidad a cada grupo, y por lo tanto a cada individuo. Retomando a Mintz, la comida adquiere un significado interno, relacionado a las finalidades explícitas de la nutrición (la supervivencia) y externo, vinculado al contexto social, político y económico en el que se gesta el acto alimentario (28). De esta forma, pudimos comprender cómo la alimentación en la escuela se presenta como una herramienta de poder y transformación. Partiendo de este panorama, los ejes construidos para analizar el fenómeno en estudio presentaron hallazgos de gran valor.

En esta investigación, hemos apreciado que la educación alimentaria en el colegio, como postula Eva Zafra Aparici, no considera el contexto sociocultural en el que se desarrollan las prácticas alimentarias. Se dejan de lado aspectos como el género, etnia, ideología, contexto educativo, normativo, organizativo y dinámico del espacio familiar escolar o comunitario, sin abordarlos desde diferentes perspectivas (1). No obstante, en concordancia con la Ley N° 3704 (9), a través del trabajo de campo, se corroboró que existen intentos destinados a abordar la

EAN de manera transversal en las diferentes materias de la currícula y generar debates que en la actualidad tenemos que darnos como sociedad.

Los grupos focales confirmaron que los estudiantes son un colectivo políticamente activo, interesado y comprometido con la sociedad. La necesidad de una mayor variedad de alimentos en el buffet, el repudio a la estigmatización y discriminación que impone el sistema patriarcal sobre las diferentes corporalidades y el interés por las problemáticas alimentarias actuales (como la ley de etiquetado (29), los agrotóxicos, la tendencia en aumento de los TCA, y el reclamo por las viandas escolares entre otras) confirman que los estudiantes son actores sociales centrales en la construcción de entornos escolares saludables. Sin embargo, las encuestas reportaron que los primeros alimentos consumidos por los estudiantes en la escuela son los ultraprocesados, definidos por el Sistema NOVA como "formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas" (30).

A pesar de que los estudiantes se encuentran más informados, se concluye que se necesita de la fuerte intervención del estado y del compromiso social de los diferentes actores de la sociedad civil para llevar estos saberes a la acción y generar políticas efectivas que regulen los entornos alimentarios en las escuelas.

Si no pensamos a las prácticas alimentarias como un proceso complejo y colectivo, no se podrá velar por el cumplimiento del derecho de los niños, niñas y adolescentes a una alimentación sana, variada, segura y suficiente.

Las limitaciones en el estudio, al tratarse de un trabajo cualitativo, fueron diversas, pero no comprometieron la realización del trabajo. La muestra estuvo formada sólo por un colegio del norte de la ciudad, por lo cual no se pudo establecer una generalidad en los resultados del grupo analizado. La población de estudio estuvo formada por estudiantes del último año del secundario, por lo cual no asegura la representatividad de los adolescentes en su totalidad. Además, no todos los estudiantes que transitan el último año de la escuela secundaria son adolescentes. Durante el desarrollo del trabajo de campo, al concurrir al último curso, se observó un contexto desfavorable para el desarrollo de la actividad, ya que los alumnos/as se encontraban en hora libre. Se notó que deseaban seguir con sus actividades. Al momento de la redacción, surgió el obstáculo de no poder categorizar los empleos de los padres de manera tal que fuera útil para el desarrollo del trabajo de investigación. Tampoco se indagó acerca de la cantidad de horas trabajadas en aquellos estudiantes que lo hacen para analizar en qué magnitud este fenómeno afectaba al desarrollo de prácticas alimentarias. Además, no se contempló de manera completa las condiciones en que los docentes realizan su trabajo (horas áulicas, horas para reuniones de equipos, tutorías, capacitaciones etc.).

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires por formarnos académicamente y sobre todo como personas comprometidas con la realidad de las personas y el ambiente que nos rodea. A XXXX por guiarnos y acompañarnos en la realización del presente trabajo. A los estudiantes, profesores, directivos y personal no docente del Colegio Liceo 9 por su gran predisposición para la realización del trabajo de campo. A Mariana Janjetic por la coordinación y dirección de los Trabajos Finales de Grado.

Gracias a nuestras familias y amigos/as por estar siempre presentes y haber sido un sostén importante en este largo pero hermoso camino.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Zafra Aparici E. Educación alimentaria: salud y cohesión social. Salud Colect. 17 de julio de 2017; 13(2):295.
2. Organización Panamericana de la Salud. Salud en las Américas 2017 [Internet]. 2017. Disponible en: <https://www.paho.org/salud-en-las-americas-2017/ro-adolescent-es.html>.
3. UNICEF 2021 [Internet]. Tres (3) de cada diez (10) niños, niñas y adolescentes en América Latina y el Caribe viven con sobrepeso. Ciudad de Panamá; 09/2021. Disponible en: <https://www.unicef.org/lac/comunicados-prensa/3-de-cada-10-ninos-ninas-y-adolescentes-en-america-latina-y-el-caribe-viven-con->

- [Internet]. Universidad Nacional de Río Negro; 05/2018. Disponible en:
<https://rid.unrn.edu.ar/handle/20.500.12049/3785>
9. Ministerio de Educación de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ley de Alimentación Saludable en la Escuela [Internet]. 3704 13 de Diciembre de 2010. Disponible en:
https://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf
10. Gil Araujo S, Yufra LC. La integración en el campo de las migraciones. Notas sobre el contexto europeo. Rev Temas Antropol Migr CONICET [Internet]. 10 de diciembre de 2018; Disponible en:
https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/97724/CONICET_Digital_Nro.65ade368-fb16-4c30-83798e0a08e9ba3_b.pdf?sequence=5&isAllowed=y
11. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Determinantes Sociales de la Salud en la Región de las Américas" [Internet]. 2017. Disponible en:
<https://www.paho.org/es/temas/determinantes-sociales-salud#:~:text=La%20Organizaci%C3%B3n%20Mundial%20de%20la,condiciones%20de%20la%20vida%20cotidiana%22>
12. Contreras, Hernández J, Gracia Arnaiz M. Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas. Investigación Soc. 11 de Junio de 2014; 11(19):387-92.
13. Patricia Aguirre. Ricos Flacos y Gordos Pobres. La alimentación en crisis. Buenos Aires: Capital Intelectual; 2004.

14. Eva Zafra Aparici. Miedo a Comer. Relaciones Entre Alimentación, Emociones Y Cuerpo. 2011 jul 14; Universitat Rovira i Virgili i Observatorio de la Alimentación (UB).
15. Verónica Espínola y Mariana Brünner. Alimentación Saludable en la Escuela [Internet]. 2014. Disponible en:
https://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/alimentacion_saludable_en_la_escuela_0.pdf
16. Schwandt T. Enfoques construccionistas e interpretativos de la investigación humana [Internet]. Handbook of Qualitative Research; Disponible en: Inglés
17. Guber Rosana. La etnografía, método, campo y reflexividad. 1ra ed. Siglo XXI; 2011.
18. Giacomo Damotta, Denise y col. "Guía metodológica de comunicación social en Nutrición"[Internet]. 1996. Disponible en:
<https://www.fao.org/3/x6957s/X6957S05.htm>
19. Moroni CO. Resoluciones del Salario Mínimo, Vital y Móvil [Internet]. 2022. Disponible en:
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-6-2022-364569/texto>
20. Gobierno de la Ciudad. Composición de la canasta escolar nutritiva [Internet]. 2021. Disponible en:
<https://www.buenosaires.gob.ar/educacion/estudiantes/familias/alimentacionsalu>

- dable/canastaescolarnutritivacovid19#:~:text=Cada%20una%20contiene%20alimentos%20variados,sin%20TA CC%20para%20cada%20servicio
21. Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ley integral del derecho a la alimentación adecuada en las instituciones educativas [Internet]. 2022. Disponible en: <https://ia802506.us.archive.org/2/items/ley-integral-del-derecho-a-la-alimentacion-adecuada-en-las-instituciones-educativas/Ley-integral-del-derecho-a-la-alimentacion-adecuada-en-las-instituciones-educativas.pdf>
22. Santiago Brunetto. «Con hambre no se puede estudiar», el reclamo de los estudiantes por el sistema de viandas porteño. Página 12 [Internet]. 29 de septiembre de 2022; Disponible en: <https://www.pagina12.com.ar/485699-con-hambre-no-se-puede-estudiar-el-reclamo-de-los-estudiante>
23. Mabel Gracia Arnaiz. La obesidad como problema social: la ideación sobre su carácter crónico, plurifactorial y epidémico. En Universitat Rovira i Virgili; 2008. p.63-78. Disponible en: <https://www.ankulegi.org/wp-content/uploads/2012/03/0205Gracia-Arnaiz.pdf>
24. Wharton S, Lau DCW, Vallis M, Sharma AM, Biertho L, Campbell-Scherer D, et al. Obesity in adults: a clinical practice guideline. Can Med Assoc J. 4 de agosto de 2020; 192(31):E875-91.
25. Ana Bulnes. Nutricionistas contra la cultura de la dieta: «La comida como fuente de placer es necesaria». Diario El País [Internet]. 7 de mayo de 2021; Disponible en: <https://smoda.elpais.com/belleza/bienestar/nutricionistas-contra-la-dieta-la-comida-como-fuente-de-placer/>

- 26.El Dr. Cormillot con Flor Peña [Internet]. Jotax Digital; 2022. Disponible en:
<https://www.youtube.com/watch?v=tuV6lsrFov8&t=812s>
- 27.Eva Zafra Aparici. Los trastornos del comportamiento alimentario como «estares alimentarios»:Entre el placer (bienestar) y entre el conflicto (malestar). 2008;(https://www.ankulegi.org/wpcontent/uploads/2012/03/0215Zafra-Aparici.pdf):233-47.
- 28.Mintz, S. Sabor a Comida, Sabor a Libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: Ediciones de la reina; 2003.
- 29.Leydeetiquetadofrontal[Internet].27642.Disponibleen:
<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-27642-356607/texto>
- 30.DepartamentodeEnfermedadesnoTransmisiblesySalud Mental. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas [Internet]. Washington D.C; 2015. Disponible en:
https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf