

# ANÁLISIS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY N°27.642 SOBRE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PRIMARIOS Y SECUNDARIOS EN EL AMBA DURANTE EL

VERA, Noelia Marcela; ALBARRACÍN, Silvana Belén; ROJAS SERRANO, Andrea L;  
SIMEONE, Josefina; ZAYAS, María Rosa

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

## RESUMEN

Los niños, niñas y adolescentes (NNyA) se encuentran en las escuelas gran cantidad de tiempo, por ende, el entorno escolar es un ámbito relevante para adquirir y afianzar hábitos saludables que conduzcan a un estilo de vida sano y favorezca un desarrollo óptimo.

El objetivo de este trabajo fue analizar la implementación de la Ley N°27.642 sobre Promoción de Alimentación Saludable en establecimientos educativos públicos y privados de nivel primario y secundario en el AMBA durante el año 2023, utilizando un diseño cualitativo, descriptivo, transversal y observacional.

La población de estudio abarcó 16 instituciones educativas públicas y privadas del AMBA. La unidad de análisis está conformada por 291 estudiantes de 6to de primaria y 2do/3ro de secundaria, 27 profesores y 18 directivos.

La orientación conceptual se basó en: observar la oferta de alimentos en los establecimientos y productos que llevaban los estudiantes, comparar el cumplimiento de la ley y conocer las percepciones de la comunidad educativa.

Para la recolección de datos se utilizaron cuestionarios semiestructurados para docentes y estudiantes, entrevistas a directivos y observaciones no participantes de los recreos.

De las observaciones realizadas, el 50% de los establecimientos contaban con un kiosco que ofrecía productos con sellos de advertencia. De los estudiantes encuestados, el 15,1% respondió haber modificado sus elecciones alimentarias al ver los sellos en los productos. En cuanto a los docentes, el 100% refirió no haber recibido capacitación alguna y en el caso de los directivos, el 72,2 % afirmó no ver reflejada la Ley en sus instituciones.

**PALABRAS CLAVES:** Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, entorno escolar, alimentación de NNyA, sobrepeso y obesidad, Estado.

## ABSTRACT

Children and adolescents spend a significant amount of time in schools; therefore, the school environment is a relevant setting for acquiring and reinforcing healthy habits that lead to a wholesome lifestyle and promote optimal development.

The objective of this study was to analyze the implementation of Law N° 27,642 on the Promotion of Healthy Eating in public and private primary and secondary educational institutions in the Buenos Aires Metropolitan Area (AMBA) during the year 2023, using a qualitative, descriptive, cross-sectional, and observational design.

The study population included 16 public and private educational institutions in the AMBA. The unit of analysis consisted of 291 students from 6th grade and 2nd/3rd year of secondary school, 27 teachers, and 18 school administrators.

The conceptual framework focused on: observing the food offerings in the institutions and the products that students were carrying, comparing compliance with the law, and understanding the perceptions of the educational community.

Data collection involved semi-structured questionnaires were used for teachers and students, interviews with school administrators, and non- participant observations during recess.

From the observations made, 50% of the institutions had a kiosk offering products with warning labels. Of the surveyed students, 15.1% reported having changed their food choices upon seeing labels on products. Regarding

teachers, 100% mentioned not having received any training, and in the case of school administrators, 72.2% stated that they did not see the Law reflected in their institutions.

**KEYWORDS:** Law of the Promotion of Healthy Eating, school environments, nutrition in children and adolescents, overweight and obesity, State.

## INTRODUCCIÓN

La obesidad es una epidemia a nivel mundial y su aparición cada vez mayor desde edades tempranas, deja entrever, entre otros factores, la baja calidad nutricional de los alimentos y productos que se consumen. Según la Organización Mundial de la Salud (en adelante OMS), en el año 2016, el 13% de la población adulta mayor de 18 años presentaba obesidad (1). Hoy, podemos visualizar que este valor sigue aumentando no sólo en la población adulta sino también en la infantil y adolescente. La prevalencia de sobrepeso u obesidad para este grupo, que abarca desde los 5 a 19 años, se cuadriplicó en todo el mundo, y pasó del 4% al 18% (1).

En Argentina, según la 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (en adelante ENNyS 2, realizada entre los años 2018 y 2019, la proporción de sobrepeso y obesidad en niños/as y adolescentes entre 5 a 17 años fue del 20,7% y 20,4% respectivamente (2), sin diferencias estadísticamente significativas por región, sexo, nivel educativo, cobertura de salud ni quintil de ingresos para el indicador de sobrepeso.

En la actualidad se observa una amplia brecha entre el patrón alimentario actual y las recomendaciones de consumo. En el estudio realizado por Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y Fundación Interamericana del Corazón (FIC) se desprenden los siguientes datos: sólo el 20% de los Niños, Niñas y Adolescentes (NNyA) consumen las cantidades recomendadas de frutas y verduras. A su vez, más del 35% del aporte calórico diario de los mismos corresponden a productos ultraprocesados. Además, se estima que

existe un 58% más de probabilidad de malnutrición por exceso en los y las adolescentes de nivel socioeconómico más bajo respecto a los de nivel socioeconómico más alto (3). A raíz de estos datos, en noviembre del año 2021, el Congreso Nacional sanciona la Ley N° 27.642 sobre Promoción de la Alimentación Saludable, cuya finalidad es “garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas, para promover la toma de decisiones asertivas y activas, y resguardar los derechos de los consumidores” (4). Particularmente, los artículos 11 y 12 de la respectiva Ley, (4) establecen, por un lado, la promoción de contenidos mínimos de educación alimentaria nutricional, promovida por el Consejo Federal de Educación en los establecimientos educativos de nivel inicial, primario y secundario del país. Y por otro, la no comercialización ni publicidad de aquellos alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un sello de advertencia o leyendas precautorias en dichos establecimientos.

Estos datos estadísticos se consideran parte de la problemática de nuestro país que afecta a toda la población y principalmente compromete el estado de salud de NNyA, (1) (2) (3).

## **Antecedentes**

Se han buscado estudios sobre el impacto de la implementación de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable en los colegios, y es escasa la información relacionada con el tema referido en la República Argentina. Dado

lo reciente de su implementación surge la relevancia de estudiar la temática desde la perspectiva de los protagonistas. Sin embargo, se encontraron estudios en otros países que ya han implementado leyes similares con anterioridad a la regente en nuestro país. Entre los estudios encontrados, uno en Chile trata de la influencia de la Ley de etiquetado y publicidad de alimentos en el comportamiento dietético y de actividad física de estudiantes de primaria. Este estudio reveló que las instituciones gubernamentales les imponen demandas a los colegios relacionadas a dicha Ley, pero no necesariamente participan en el seguimiento y evaluación de las acciones. Por otro lado, sostienen que faltan ejemplos desde la crianza sobre estilos de vida saludables por parte de los padres y los cuidadores (5). Cabe destacar que este país cuenta con un modelo de perfil de nutrientes (en adelante MPN) enmarcado en la ley 20.606 que clasifica alimentos altos en energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio. En el año 2015, la Organización Panamericana de la Salud (en adelante OPS) propuso un perfil que clasifica los alimentos según nivel de procesamiento industrial y establece umbrales en nutrientes críticos (sodio, calorías, azúcares libres, edulcorantes, grasas totales, saturadas y trans) (6).

Ambos MPN tienen elementos comunes, pero también muchos criterios diferentes. A modo de ejemplo, el modelo de Chile no incluye en su etiquetado a los edulcorantes, grasas totales y trans (7). En cambio, en Argentina se los ve reflejados mediante los octógonos de advertencia en color negro.

Otro estudio también llevado a cabo en dicho país se refiere a los cambios en la ingesta dietética de niños y adolescentes en las escuelas. Esta investigación señaló que, en 2019 en comparación con la situación previa a la

implementación del etiquetado, el consumo de azúcares disminuyó en 4,5%, el de grasas saturadas en un 1,1% y el de sodio en un 10,3%. Sin embargo, se encontró evidencia de comportamientos compensatorios en entornos extraescolares. Entonces, mencionan que es importante realizar investigaciones a largo plazo, dentro y fuera de las escuelas sobre qué otras acciones se pueden realizar para modificar las dietas (8).

También se encontraron antecedentes en Perú, como por ejemplo un estudio que evaluó la influencia del etiquetado frontal en la intención de compra por parte de los adolescentes. En esta investigación fueron asignados aleatoriamente 763 adolescentes de dos escuelas públicas. El mismo concluyó que las etiquetas de advertencia en el frente del paquete no impactaron de manera significativa en la intención de compra, ni en la identificación de los productos alimenticios más saludables en dicha población (9).

En el caso de Argentina, en el año 2023, el Ministerio de Salud de la Nación, por medio de la Dirección Nacional de Abordaje Integral de Enfermedades no Transmisibles realizó un estudio de opinión pública acerca de la implementación de la ley N° 27.642 de la Promoción de la Alimentación Saludable. Este estudio tuvo como objetivo, mostrar los principales resultados de una encuesta de opinión realizada a 1304 participantes de distintas provincias (Buenos Aires, Chaco, Córdoba, Corrientes, Formosa, Mendoza, Misiones, Neuquén, Río Negro, San Luis, Salta y Santa Fé) en relación a los conocimientos y la percepción de los y las consumidoras sobre los ejes principales de dicha ley, proponiéndole como una acción de monitoreo fundamental para las posibles mejoras y ajustes necesarias en su implementación. Dentro de sus resultados más importantes y que involucran a

instituciones educativas, más del 80% de los encuestados refirió no tener conocimiento acerca de la prohibición de venta y publicidad de productos con sellos dentro de las mismas (10).

Esta situación sumada a la escasez de bibliografía local nos lleva a investigar acerca de la aplicación, impacto y percepciones a partir de dicha ley en escuelas primarias y secundarias de gestión privada y pública. Creemos que estos primeros años de vida son fundamentales no sólo en lo que respecta a la adquisición de hábitos saludables que se fijarán a medida que transcurra el tiempo, sino también al desarrollo de la capacidad intelectual de cada NNyA. A dos años de la aprobación de dicha ley, nos motiva saber desde la voz de los propios actores de la comunidad educativa, en qué situación se encuentran, con respecto a la misma.

## MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

Según la Declaración Universal de Los Derechos Humanos, “toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado, que le asegure la salud y el bienestar, y en especial la alimentación. La maternidad y la infancia tienen derecho a cuidados y asistencias especiales” [\(11\)](#).

El derecho a la alimentación no es solo alimentarse, sino hacerlo con dignidad. Es el derecho a tener un acceso permanente a los recursos que permiten producir, obtener o comprar suficientes alimentos no solo para prevenir el hambre, sino también para asegurar la salud y el bienestar. Todo ser humano es titular de derechos. Como titulares de obligaciones, los Estados tienen el deber de hacer conocer mediante la información dichos derechos y garantizar el cumplimiento [\(12\)](#).

En Argentina, más del 50% de la población tiene exceso de peso, 6 de cada 10 adultos [\(13\)](#), lo cual aumenta el riesgo de padecer enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT)<sup>1</sup> como diabetes mellitus tipo 2, hipertensión arterial, enfermedades crónicas respiratorias, enfermedades renales, hepáticas y algunos tipos de cáncer. De acuerdo a la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2019) en el caso del indicador de obesidad, se observó mayor prevalencia de la misma en los varones respecto de las mujeres [\(14\)](#).

La Encuesta Mundial de Salud Escolar (en adelante EMSE) del año 2018, concluyó que, estadísticamente, de 56981 encuestados, el 33,2% refirió haber

<sup>1</sup> ECNT: enfermedades crónicas no transmisibles se refiere a un grupo de enfermedades que no son causadas principalmente por una infección aguda, dan como resultado consecuencias para la salud y con frecuencia crean una necesidad de tratamiento y cuidados a largo plazo.(fichar <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-no-transmisibles>)

consumido bebidas azucaradas una o más veces al día en la última semana y el 55,3% pasan tres o más horas sentados durante un día típicohabitual (15). La misma en consonancia con otras encuestas nacionales, como la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2019) y la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (2018), arrojó como resultados un aumento progresivo y sostenido del sobrepeso y la obesidad en los adolescentes y con predominio en los varones, menor exceso de peso en los adolescentes de 16 a 17 respecto de los menores de 13 a 15, bajo consumo de frutas y verduras en los adolescentes en general, elevado consumo de alimentos ultraprocesados en cadenas de comida rápida en los chicos de 13 a 15 años respecto de los de 16 a 17 y aproximadamente, un tercio de los adolescentes toma bebidas azucaradas a diario (14) (16).

Con respecto a la edición de la EMSE del año 2012, se evidencia un empeoramiento de los patrones alimentarios en la población argentina (17). Analizando estas cifras en relación al tipo de alimentación que llevan a cabo, uno de los aspectos a tener en cuenta es la exposición de las NNyA a los mensajes publicitarios de alimentos y bebidas que lejos de cumplir las recomendaciones para su crecimiento y desarrollo óptimos, intentan establecer vínculos emocionales, incentivando la lealtad de marca y las compras repetitivas mediante diversas estrategias como personajes animados, obsequios, objetos colecciónables, concursos, entre otros. En el entorno escolar también se busca llamar la atención de los jóvenes a través de la publicidad y promoción, ya que su dificultad para discriminar entre lo “saludable” y lo “no saludable”, favorece su elección por los productos de este último tipo (18) (19) (20). Siguiendo por esta línea, en un estudio realizado por

Carter y Swinburn<sup>2</sup>, en Nueva Zelanda, se encontró que las elecciones “menos saludables” dominan las ventas de alimentos. A su vez en escuelas secundarias del Reino Unido se observó que una gran variedad de opciones poco saludables dificulta que los jóvenes elijan una dieta saludable (20). Para obtener estos resultados, utilizaron el modelo ANGELO<sup>3</sup>, el cual “permite estudiar los factores ambientales que contribuyen al desarrollo de la obesidad, medirlos y potencialmente modificarlos. Su alto grado de generalización facilita el uso para distintos ambientes y poblaciones, propicio para facilitar el entendimiento y la discusión de las acciones más efectivas a través de los cuatro dominios del ambiente: físico, económico, legislativo y sociocultural” (21).

Los entornos escolares constituyen un ámbito tendiente a promover la adopción de un estilo de vida saludable ya que los NNyA pasan gran parte del tiempo dentro de los mismos (22). Entre los fundamentos para justificar las intervenciones en el ámbito escolar, por un lado se encuentra la perspectiva de los derechos de NNyA a desarrollarse y crecer en un ambiente saludable y seguro para ellos, y por el otro, existe evidencia científica que ha demostrado la efectividad de las intervenciones en los colegios para mejorar los patrones de alimentación de NNyA y modificar los entornos obesogénicos, que promueven las ingestas elevadas de energía y comportamientos sedentarios (23). A modo de ejemplo, se desarrolló una experiencia piloto en escuelas primarias

---

<sup>2</sup> Mary-Ann Carter es investigadora académica de la Universidad de Otago en Nueva Zelanda. Trabajó en numerosos estudios sobre escorbuto, marketing de alimentos y revisión sistemática. Boyd Swinburn es profesor de nutrición en la Universidad de Auckland, médico endocrinólogo y de salud pública. Realizó investigaciones sobre acciones comunitarias y políticas para prevenir la obesidad infantil y adolescente y reducir el entorno alimentario “obesogénico”.

<sup>3</sup> La sigla ANGELO significa Analysis Grid for Environments Linked to Obesity, que en español se traduce en Cuadrícula de Análisis para Entornos Vinculados a la Obesidad.

degestión estatal en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), donde se brindaron frutas a niños y niñas, incentivando su ingesta. Como conclusión se obtuvo que el 95% de los estudiantes, las consumió durante el recreo en el que se ofrecían (24). A raíz de esto, se puede apreciar cómo el entorno influye sobre las elecciones alimentarias de diversas maneras, promoviendo el bienestar físico, emocional, social e intelectual, que podría generar futuras transformaciones favorables para su salud (20).

Los entornos escolares forman parte de lo que Swinburn denomina microentorno, es decir, los ámbitos donde las personas interactúan y establecen relaciones más cercanas entre sí como escuelas, lugares de trabajo, hogares y vecindarios (19). Están influenciados por distintos factores, como la disponibilidad de alimentos, accesibilidad, horarios, publicidad y marketing. A su vez estos se desarrollan dentro de un macroentorno, el cual se encuentra formado por el sistema de salud, políticas gubernamentales, actitudes y creencias de la sociedad, que influyen en su comportamiento. Ambos entornos pueden presentar dos escenarios posibles propuestos por Swinburn, dentro de los colegios. El primero relacionado con el concepto de obesogenicidad, entendida como la suma de las influencias que los entornos, oportunidades o condiciones de vida tienen en la promoción de la obesidad en individuos o poblaciones. Y el segundo, vinculado al término leptogénico, que propone la elección de alimentos saludables y fomenta la actividad física, los cuales son potenciadores para alcanzar y mantener un peso saludable. A esto se suma la idea de una “escuela promotora de la salud” influenciada por las relaciones entre el personal y los estudiantes, el valor que una escuela otorga a la participación en deportes, educación física y el grado en que los maestros

sirven como modelos saludables para los estudiantes (23).

A nivel del macroentorno, uno de los factores que influye en la nutrición y reglas escolares relacionadas con la alimentación, son las políticas gubernamentales que inciden en las opciones de alimentos/productos durante las comidas y otros alimentos provistos por el Estado dentro de las instituciones. Además, regulan la naturaleza y cantidad de publicidad de alimentos dirigida a NNyA (23).

El ámbito económico también es un factor determinante en la nutrición escolar no sólo en términos de costos de compra y distribución de productos alimenticios de parte del Estado sino también de ingresos familiares, que afectan el estado nutricional de sus integrantes a través de la elección de ciertos alimentos (23).

Asimismo, el contexto escolar en Argentina y los fenómenos descritos fueron parte fundamental de las causas que condujeron a la sanción la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable, que tiene como objeto brindar información nutricional de fácil comprensión en los alimentos y bebidas sin alcohol envasados mediante los sellos en la cara principal. El sistema elegido para brindar esta información fue el agregado de octógonos negros y en su interior, las inscripciones de advertencia en color blanco, a las etiquetas y envases de ciertos productos, los cuales dejan en evidencia los excesos de calorías, azúcares, sodio, grasas saturadas y totales. El mismo fue diseñado en base a las investigaciones y recomendaciones de la OPS y la OMS (4) (6).

Diversos sectores de expertos sostienen que uno de los principales problemas es la creciente industrialización de los alimentos. Es decir, la transformación del sistema alimentario global es lo que estaría impulsando el incremento de la

obesidad y el rápido aumento de las enfermedades relacionadas (25). A raíz de esta situación, sugieren una clasificación basada en el grado y propósito del procesamiento de alimentos listos para consumo. Desde la Universidad de São Paulo en Brasil, el Dr. Monteiro crea la clasificación NOVA que divide a los productos en 4 grupos alimentarios (26):

### Grupo 1. Alimentos

Se incluyen los alimentos no procesados y los mínimamente procesados.

Los alimentos no procesados son de origen vegetal (como hojas, tallos, raíces, tubérculos, frutas, nueces, semillas), o de origen animal (como músculos, otros tejidos y órganos, huevos, leche) inmediatamente después de la recolección, cosecha o sacrificio.

### Grupo 2. Ingredientes culinarios

Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas de componentes de los alimentos, tales como las grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o bien obtenidas de la naturaleza, como la sal. Estos ingredientes son a menudo muy durables.

### Grupo 3. Productos alimentarios procesados

Estos productos son fabricados mediante la adición de sustancias tales como sal, azúcar y aceite a los alimentos enteros, con el fin de prolongar su duración y hacerlos más agradables o atractivos.

Son producidos generalmente para ser consumidos como parte de comidas o

platos, pero también pueden ser consumidos por sí mismos como snacks.

Los productos alimentarios procesados incluyen verduras o leguminosas enlatadas o embotelladas y conservadas en salmuera, frutas en almíbar, pescado conservado en aceite, y algunos tipos de carne y pescado procesados, tales como jamón, tocino, pastrami, pescado ahumado; y queso, al que se le añade sal.

#### Grupo 4: Productos ultra-procesados

Los productos ultra-procesados se formulan en su mayor parte o bien, en su totalidad, a partir de ingredientes industriales, y típicamente contienen poco o ningún alimento entero.

El objetivo del ultra-procesamiento es elaborar productos durables, convenientes, altamente apetecibles, y lucrativos. La mayoría están diseñados para ser consumidos como snacks y bebidas, por sí solos o en combinaciones con otros productos ultra-procesados (26).

La mayoría de los ingredientes no están disponibles en los supermercados u otros puntos de venta al público, y no se utilizan en la preparación culinaria de platos y comidas en las cocinas. Mientras que algunos son derivados directamente de alimentos, tales como aceites, grasas, harinas, almidones y azúcar, otros se obtienen mediante el procesamiento adicional de componentes de los alimentos, por ejemplo, con la hidrogenación de aceites<sup>4</sup> (27). La gran

<sup>4</sup> La hidrogenación de aceites es un proceso de la industria alimenticia basado en la inyección de hidrógeno (H<sub>2</sub>) en altas presiones y temperaturas. También requiere la presencia de un catalizador metálico, que puede ser de níquel, platino o paladio. Como consecuencia, los ácidos grasos expuestos se transforman químicamente para reducir la cantidad de enlaces dobles.

mayoría de los ingredientes de los productos ultra-procesados son aditivos de varios tipos, que incluyen entre otros, conservantes, estabilizantes, emulsionantes, disolventes, aglutinantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, sabores y colores. El aumentador de volumen puede ser aire o agua. Se puede añadir micronutrientes sintéticos para 'fortificar' los productos (26).

En relación a esto, las Guías Alimentarias para la Población Argentina recomiendan limitar el consumo de productos ultraprocesados como las bebidas azucaradas y alimentos con elevado contenido de azúcar, grasas y sal. De acuerdo con la ley de Promoción de Alimentación Saludable, este tipo de alimentos son los que contienen exceso de estos ingredientes y por lo tanto tienen mayor cantidad de sellos. Uno de los propósitos de la ley es disminuir el consumo de estos productos (28) (4).

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Analizar la implementación de la Ley N°27.642 sobre Promoción de Alimentación Saludable en establecimientos educativos de gestión pública y privada de nivel primario y secundario en el AMBA durante el año 2023.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la oferta de alimentos y bebidas dentro de los establecimientos educativos públicos y privados de CABA y Gran Buenos Aires.
- Identificar qué alimentos y/o tipo de productos alimenticios llevan los estudiantes a los establecimientos educativos públicos y privados de CABA y Gran Buenos Aires.
- Conocer si hubo modificaciones a partir de la implementación de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable en la oferta y elecciones de productos alimenticios dentro de los establecimientos educativos públicos y privados de CABA y Gran Buenos Aires.
- Comparar el cumplimiento de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable dentro de los establecimientos educativos públicos y privados de CABA y Gran Buenos Aires.
- Describir las percepciones de los distintos integrantes de la comunidad educativa acerca del impacto de la implementación en la institución.

## MÉTODOS O PROCEDIMIENTOS

La investigación se llevó a cabo en el Área Metropolitana de Buenos Aires, Argentina, durante el periodo septiembre 2023- febrero 2024 (ANEXO 1).

### Diseño y abordaje

Para la realización de este estudio se utilizó el enfoque fenomenológico - etnográfico, definido por la antropóloga María Carolina Feito como un enfoque centrado en el actor, el cual se encuentra en búsqueda de nuevas áreas críticas de investigación empírica, sin que ello implique necesariamente, la elaboración de un modelo o cambio social basado en normas universales (29).

El mismo recorre el siguiente procedimiento: primero, se define el fenómeno central del estudio y los conceptos que consideramos se vinculan con él, de acuerdo con nuestra experiencia y la revisión de la literatura. Posteriormente, volvemos a revisar el esquema a lo largo de la indagación y lo vamos consolidando, precisando o modificando conforme recogemos y evaluamos los datos (30).

Las etnografías presentan un retrato vívido de los más variados aspectos de una cultura como la economía, organización social y política, sistema religioso y de creencias médicas, formas de socialización de los jóvenes y adultos mayores, vínculos con la naturaleza, relaciones con otros grupos culturales, arte, tecnología, etcétera. Un investigador social difícilmente entienda estos aspectos sin comprender los términos en que los caracterizan sus protagonistas. En este sentido los agentes son informantes privilegiados pues sólo ellos pueden dar cuenta de lo que piensan, sienten, dicen y hacen con

respecto a los eventos que los involucran. Mientras la explicación y el reporte dependen de su ajuste a los hechos, la descripción depende de su ajuste a la perspectiva nativa de los "miembros" de un grupo social. Una buena descripción es aquella que no los malinterpreta, es decir, que no incurre en interpretaciones etnocéntricas, sustituyendo su punto de vista, valores y razones, por los de su rol como investigador (31). Este no solo analiza los datos, sino que los recoge mediante diversos métodos y técnicas. Los mismos pueden ser de diferentes tipos: lenguaje escrito, verbal y no verbal, conductas observables e imágenes. Su reto mayor consiste en introducirse al ambiente y mimetizarse con este, pero también en lograr capturar lo que las etnografías expresan y adquirir un profundo sentido de entendimiento del fenómeno estudiado (29), que estructura en parte la vida social, siendo la base para brindar un nuevo sentido a los conceptos teóricos (32).

Para el presente estudio se realizó un diseño cualitativo, descriptivo, transversal y observacional.

Una vez establecido el marco teórico de esta investigación se elaboraron las herramientas de recolección de datos. Se seleccionaron establecimientos educativos aledaños a los partidos donde habitan las integrantes. Procedimos a presentar permisos de forma presencial para ingresar y recabar la información.

Una vez identificadas las escuelas públicas, se requería una autorización de la inspección o jefatura distrital para el acceso a las mismas, que fue aceptada en algunas instituciones. Al finalizar la recepción de respuestas y observaciones se procedió al análisis de la información recolectada, su correspondiente comparación con el marco teórico, para arribar a las conclusiones que aquí se presentan.

### Población y muestra

La muestra se obtuvo por conveniencia y por medio de la técnica bola de nieve<sup>5</sup>. La población de estudio abarcó 16 instituciones educativas públicas y privadas de nivel primario y secundario del AMBA<sup>6</sup>. La unidad de análisis está conformada por 291 estudiantes de 6to de primaria (11-12 años) y 2do/3ro de secundaria (14-15 años), 27 profesores y 18 directivos. Dentro de la misma, el estudio se centró en las localidades de:

- Almirante Brown, Avellaneda y Lomas de Zamora (pertenecientes a Zona Sur);
- Caballito, Flores y Monserrat (pertenecientes a CABA);
- Villa Adelina (perteneciente al municipio de San Isidro, Zona Norte);
- Villa Ballester (perteneciente al municipio de Gral. San Martín, Zona Norte).

Para la selección de la muestra, se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:

#### Criterios de inclusión:

Directivos, docentes y estudiantes que formen parte de la comunidad educativa y firmen el consentimiento informado. Alumnos que tengan 11, 12, 14 y 15 años. Directivos que posean el cargo de conducción del establecimiento.

---

<sup>5</sup> Es una técnica de muestreo no probabilístico utilizada por los investigadores para identificar a los sujetos potenciales en estudio en donde estos son difíciles de encontrar. Se lleva a cabo cuando hay una población muy pequeña. Consiste en que el investigador le pide al primer sujeto que identifique a otro sujeto potencial que también cumpla con los criterios de investigación y continua de la misma manera hasta obtener un número suficiente de casos (Martínez-Salgado, 2012).

<sup>6</sup> El Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) está conformada por los distritos de Ciudad de Buenos Aires y Provincia de Buenos Aires, incluyendo 40 municipios: Almirante Brown, Avellaneda, Berazategui, Berisso, Brandsen, Campana, Cañuelas, Ensenada, Escobar, Esteban Echeverría, Exaltación, Ezeiza, Florencio Varela, Gral. Las Heras, Gral. Rodríguez, Gral. San Martín, Hurlingham, Ituzaingó, José C. Paz, La Matanza, La Plata, Lanús, Lomas de Zamora, Luján, Malvinas Argentinas, Marcos Paz, Merlo, Moreno, Morón, Quilmes, Pilar, presidente Perón, San Fernando, San Isidro, San Miguel, San Vicente, Tigre, Tres de Febrero, Vicente López, Zárate.

### Criterios de exclusión:

Directivos que no sean parte del equipo de conducción de la institución, lleven en la misma menos de dos años y no firmen el consentimiento informado. Docentes que sean suplentes y tengan una antigüedad menor de 2 años en la institución. Estudiantes que no tengan firmado el consentimiento informado y que posean algún régimen alimentario específico (celiaquía, fenilcetonuria, diabetes, entre otros).

### Aspectos éticos

Se informó de los propósitos de la investigación y el uso de los resultados a los sujetos participantes mediante un consentimiento informado, previo a las entrevistas, observaciones y encuestas.

La investigación ha tenido en cuenta la declaración de Helsinki, la cual propone tomar todas las precauciones que sean necesarias para resguardar la intimidad de la persona que participa en la investigación, como también la confidencialidad de su información personal. Las consideraciones éticas para la implementación de esta investigación fueron:

- Consentimiento informado escrito a los participantes.
- No daño a los participantes.
- Confidencialidad de la información.

### Técnicas empleadas

Los instrumentos para el relevamiento de los datos se basaron en los siguientes ejes: conocimiento y aplicación de la Ley 27642, elección de colaciones en los recreos, refrigerio recibido por parte del gobierno (en el caso

de las escuelas públicas), existencia de kiosco y/o comedor y oferta de los mismos, opinión acerca de la alimentación de los estudiantes por parte de los docentes y directivos.

Dichos instrumentos fueron encuestas de Google Forms a profesores, escritas a estudiantes, entrevistas a directivos y observaciones no participantes de recreos, interiores de los establecimientos y sus alrededores (ANEXO 2). Los mismos fueron de elaboración propia de las investigadoras. Tanto los cuestionarios semiestructurados a estudiantes y docentes como las entrevistas a los directivos, contenían preguntas abiertas, cerradas y mixtas que permitieron identificar diferentes opiniones con respecto a las temáticas planteadas. Los cuestionarios se completaron dentro de las respectivas aulas, mientras que las entrevistas presenciales fueron grabadas, con previo consentimiento, en los despachos de los directivos. Las observaciones se realizaron durante los recreos sin participar de la dinámica de los mismos, pudiendo apreciar también características acerca de la estructura edilicia de las instituciones como de sus alrededores. Para organizar los datos y analizarlos, los cuestionarios semiestructurados escritos de los alumnos se transcribieron a otro Google Forms.

## RESULTADOS

### Observaciones no participantes durante los recreos

Se llegaron a observar dos tipos de recreo del nivel primario. En el primer caso, los alumnos se distribuían en grupos y permanecían sentados la mayor parte de él. Los juegos que más se vieron fueron cartas, celulares y en algunas instituciones, ajedrez. En el segundo, se observó que jugaban con pelota, botellas de plásticos, fichas, muñecos y corrían. En cuanto al nivel secundario, los cursos más chicos también corrían y jugaban a perseguirse. En un establecimiento del mismo nivel, el recreo se realizaba en los pasillos ya que no contaban con un patio, al estar en un primer piso.

En relación a los kioscos, de un total de 16 establecimientos, el 50% contaba con uno. De este porcentaje, el 31,25% corresponde a 5 escuelas privadas y 18,75% a 3 escuelas públicas. En un establecimiento, no se formaba fila en el kiosco (era el segundo recreo). En cambio, en otro colegio, había mucha fila y se mantuvo durante todo el recreo. Se observó que compraban pebeteros, sándwich de milanesa, panchos, facturas, turrón, jugos y aguas saborizadas, bebidas colas, pastillas tipo “Tic-tac”, alfajores, chicles y agua en menor cantidad. En la totalidad de los kioscos la oferta de los productos exhibidos contaba con la presencia de sellos de advertencia.

En referencia al refrigerio que brinda el Estado en las escuelas públicas se vio que previo al inicio del recreo, los auxiliares preparaban, en los patios o sectores designados, carritos con jugo de la marca “PURA FRESH”, chocolatada o yogur, según la institución. Se repartían en vasos plásticos o tazas pequeñas. En un establecimiento, no se entregó colación sólida. En cambio, en los demás se brindaban galletitas dulces tipo pepa y de agua,

barritas de pochoclo, alfajores. Algunos alumnos se acercaban a repetir el refrigerio. Notamos que sólo los alfajores de una institución presentaban sellos de advertencia.

Con respecto a las viandas que los estudiantes llevaban para consumir en los recreos, se observaron los siguientes alimentos y/o productos alimenticios: snacks<sup>7</sup> (33), tortas, golosinas (chupetines, chicles, gomitas), turrón, galletitas dulces, medialunas, sándwich de jamón y queso, sándwich de miga, frutas (manzana y banana), agua y agua saborizada, “Naranjú” (mezcla de golosina y jugo congelada), porciones de bizcochuelo, magdalenas, bebida energética tipo “Monster”. En dos establecimientos secundarios, se vio que algunos alumnos llevaban su mate y termo.

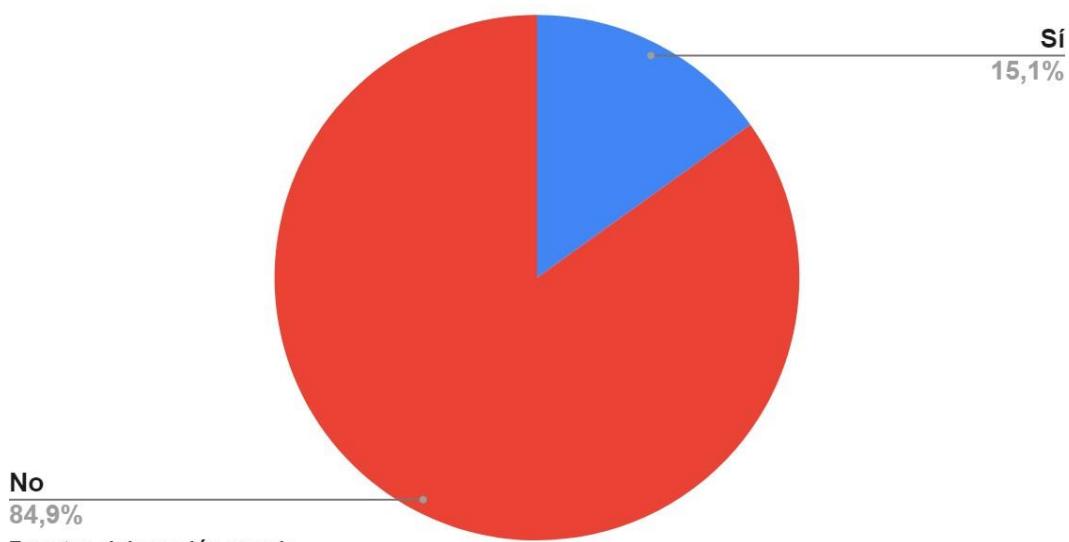
### Encuesta a estudiantes

Se obtuvieron 291 respuestas. Los estudiantes que participaron tenían entre 11 y 15 años. De la totalidad, el mayor porcentaje de respuestas, es decir, el 68,3% se obtuvo de parte de los adolescentes de entre 14 y 15 años de edad. Del total de los alumnos encuestados, el 67% asistía a escuelas públicas y el 33% a privadas. Con respecto al conocimiento de la ley 27.642 sobre Promoción de la Alimentación Saludable, el 68,4% refirió no conocerla. En cuanto a la presencia de los sellos negros, el 89,3% tenía conocimiento acerca de ellos, el 75,3% respondió saber su significado y el 73,9% le parecía clara la información que brindaban. Al mismo tiempo, el 84,9% afirmó no haber

<sup>7</sup> El Código Alimentario Argentino (CAA), define a los “snacks” como productos para copetín o aperitivos, elaborados a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneados o fritos.

realizado cambios en sus elecciones alimentarias a partir de la incorporación del etiquetado en los productos. En cambio, el 15,1% que refirió haber modificado sus elecciones alimentarias, destacó haber disminuido el consumo de snacks, salchichas, galletitas dulces, alfajores, golosinas, chocolates y gaseosas.

**Gráfico 1: Cambio en las elecciones alimentarias a partir de la implementación del etiquetado frontal.**



Con respecto a los establecimientos que cuentan con kiosco, el 93,8% afirmó haber visto productos con sellos negros como oferta. Del total del alumnado que refiere comprar en el kiosco, sólo el 30,4% respondió haber elegido productos con octógones de advertencia como los ya mencionados en el párrafo anterior. Además, se agregan helados, bizcochos de grasa, jugos y aguas saborizadas.

El 66% de los estudiantes lleva algún producto desde su casa para los recreos. De este porcentaje, el 36,1% afirmó llevar menos de tres veces por semana. Por último, al preguntar por sus elecciones alimentarias a la hora de llevar al

recreo, el 66,9% eligió las galletitas dulces, el 53,3%, alfajores y chocolates y el 63,8%, agua con o sin gas como bebida principal.

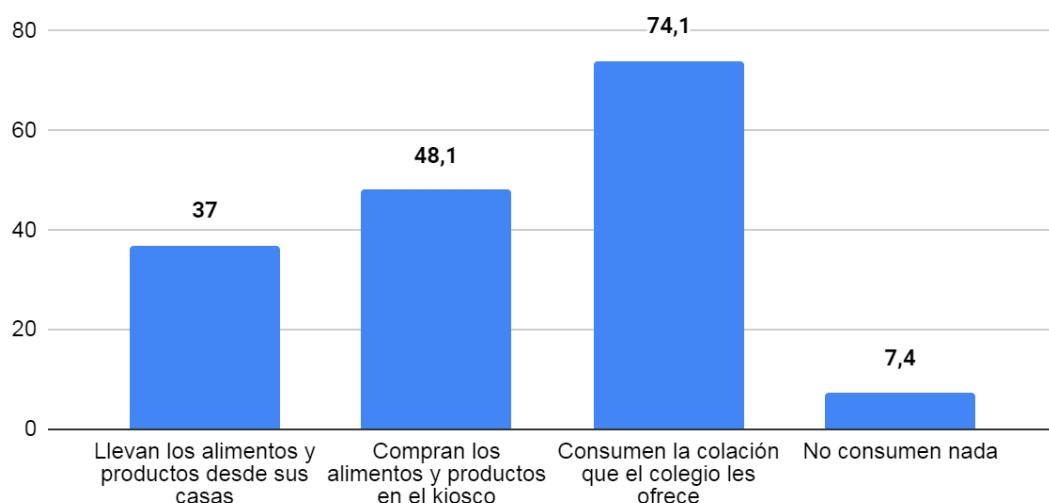
### Encuesta a docentes

Se recolectaron 27 respuestas. La cantidad de tiempo que ejercen la profesión en los establecimientos mencionados, varía entre dos y treinta años. Del total de respuestas, el 18,5% corresponde a establecimientos privados. El 88,8% corresponde al nivel secundario.

Con respecto al conocimiento de la ley 27.642 sobre Promoción de la Alimentación Saludable, el 81,5% refirió conocerla.

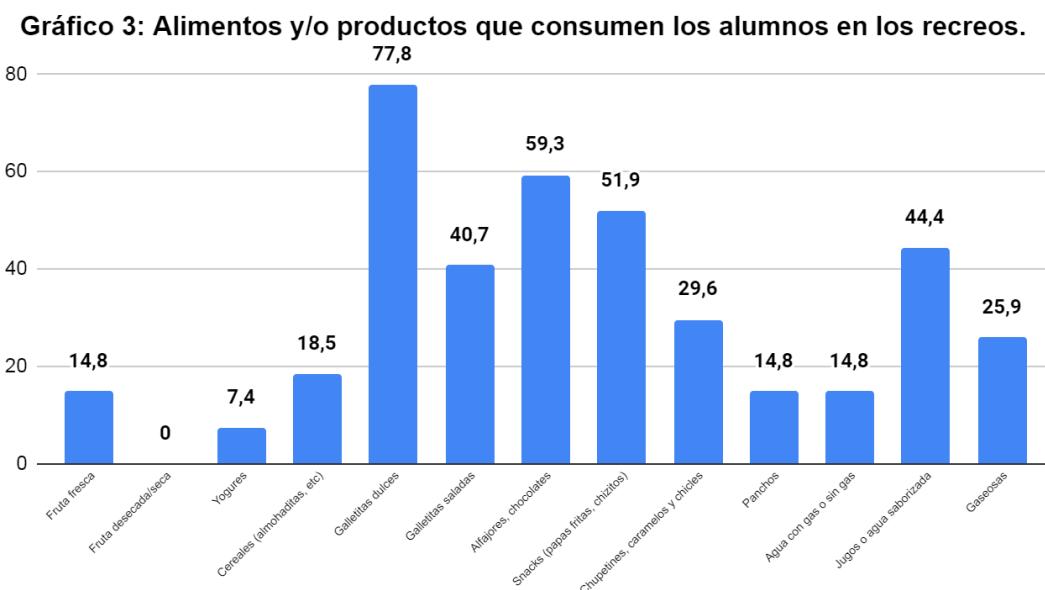
Durante los recreos, los docentes de las escuelas públicas afirmaron que 74,1% de los alumnos consumen la colación que el colegio les ofrece, pudiéndose visualizar en el siguiente gráfico.

**Gráfico 2: Observación de los docentes sobre la modalidad de colaciones de los estudiantes para los recreos.**



Fuente: elaboración propia.

Además, refirieron que, dentro del recreo, el 77,8% de los estudiantes consumen galletitas dulces, el 59,3%, alfajores y chocolates, el 51,9%, snacks (papas fritas, palitos, chizitos) y el 44,4%, jugos y aguas saborizadas, como se observa en el siguiente gráfico.



Fuente: elaboración propia.

En relación a estas elecciones, los docentes destacan que “no son muy saludables”, son “alimentos de mala calidad”, “no son productos sanos ni nutritivos” y “que son acordes a las posibilidades económicas de cada familia”.

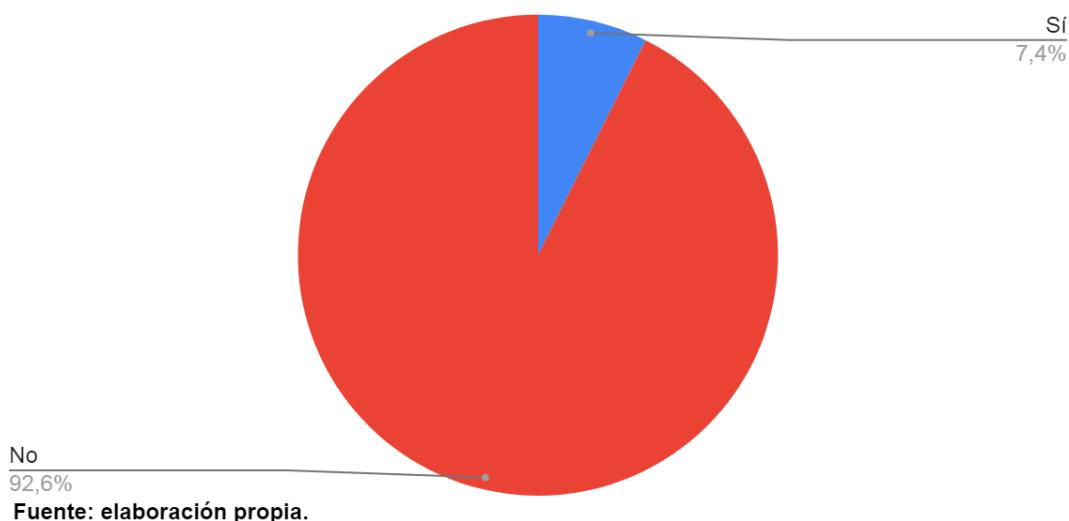
En otros casos, también refieren que se ofrecen alimentos pero los alumnos juegan con ellos y no los terminan consumiendo.

Con respecto a la relación entre la presencia de sellos negros y su influencia sobre la elección de los alumnos, el 77,8% respondió de forma negativa, es decir que la presencia de sellos no influye en la compra de ciertos productos.

En relación a esto, los argumentos que más se destacan son: “se basan en lo que les gusta y no en lo que les proporciona la comida”, “no conocen la importancia de cuidar la alimentación”, “están acostumbrados a consumir

productos ultraprocesados desde pequeños”, “compran lo que les gusta en función de lo que pueden gastar”. “La falta de conocimiento” que también mencionan, se vincula con “el desconocimiento de la ley y lo que se reparte en las escuelas”. Siguiendo con esta línea, el 92,6% afirma que no notaron cambios con respecto al consumo de productos o alimentos en los recreos después de la implementación de la ley.

**Gráfico 4: Evidencia de cambios en elecciones alimentarias de los estudiantes durante los recreos a partir de la implementación de la ley 27642.**



Entre los principales problemas que se detallan sobre la alimentación de los NNyA, citamos las siguientes declaraciones extraídas del plantel docente: “1) *Pobreza. Los alimentos nutritivos (verduras, cereales, frutos secos, legumbres, harinas integrales, etc.) son caros. Sostener 4 comidas diarias con estos alimentos se hace imposible para la mayoría de las personas.* 2) *Falta de educación alimentaria de las familias. Desconocen cómo llevar una dieta equilibrada.*

3) *Inclinación por alimentos ultraprocesados porque no requieren esfuerzos para su preparación.* A esto, se agrega el “...salteo de comidas”, “...la falta de la familia” y el “marketing”. Con lo expuesto anteriormente, afirman que “la mayoría tiene una alimentación deficiente o inadecuada” y “poco saludable”.

### Entrevistas a directivos

Los directivos entrevistados fueron 18, presentando un rango de antigüedad que varía de tres a dieciocho años. Del total, el 77,7 % (n=14) refirió recibir alumnos de clase media baja, y dentro de esta, 2 directivos afirmaron que los establecimientos se encuentran en barrios muy vulnerables.

En cuanto a la composición de las familias, el 83,3% aseguró que presentan ensambladas, muy numerosas y variadas, es decir, que los alumnos pasan gran parte del día a cargo de otro familiar como abuelos, tíos y hermanos mayores. A raíz de esto, el 44,4% confirmó abordar situaciones problemáticas de los alumnos y sus familias, desde económicas hasta de violencia, ansiedad y ataques de pánico.

Con respecto a la Ley 27642 sobre Promoción de Alimentación Saludable, el 66,7% afirmó conocerla y dentro de este porcentaje, el 58,3% la vinculó con la presencia de los sellos negros en los envases.

En relación a este aspecto, se destacan los siguientes comentarios de los directivos:

- “*Muchísimos productos nuevos ultraprocesados y capaz muy ricos y muy adictivos pero que van en contra de nuestra salud y me parece que*

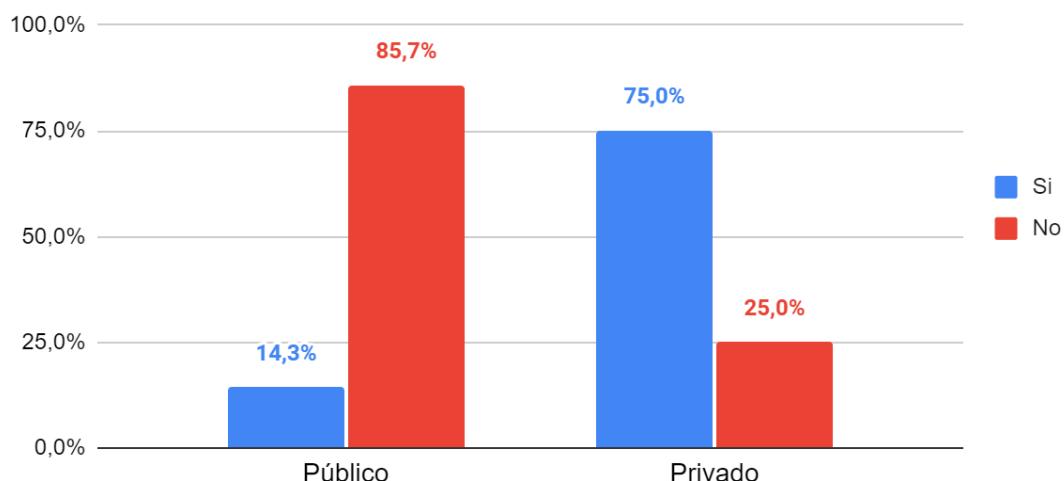
*un ente superior, habilitado con tal saber tiene que venir a regular la alimentación de nuestro país". (Directora de escuela primaria pública en Lomas de Zamora)*

- *"Que te dice de los azúcares, los componentes de cada paquete. Eso hace que si alguien tiene una enfermedad pueda saber qué contenidos tiene y poder comprarlo y demás, y antes no". (Director de escuela secundaria pública en Villa Ballester)*
- *"No sabemos qué estamos comiendo, o si es real lo que estamos leyendo". (Directora de escuela secundaria pública en Almirante Brown)*
- *"Lo que pasa es que en realidad mantener en las escuelas un kiosco con alimentos libres de sellos es un poco complicado, porque la realidad es que todo tiene sellos. Es como una sobreinformación que no termina informando nada". (Directora de escuela primaria privada en CABA)*
- *"Conozco los sellos. La información me parece clara. Ni los chicos ni los adultos estamos muy acostumbrados a tomarnos el tiempo para ver esto". (Directora de escuela primaria privada en Villa Adelina)*
- *"Fomenta el no consumo para todos, tanto para los adultos como para los chicos de azúcar básicamente, de que la alimentación tiene que ser saludable". (Director de escuela primaria pública en CABA)*
- *"Lo escuché alguna vez a Cormillot hablando por la radio sobre el etiquetado, pero no lo leí". (Director de escuela secundaria privada en Villa Adelina)*
- *"Ahora se impuso nuevamente lo del etiquetado frontal". (Director de escuela secundaria pública en Villa Adelina)*
- *"Pero lo que he visto últimamente es que hay productos que no tienen*

*etiquetado porque tienen algún beneficio por así decirlo. Por ejemplo, ciertas galletitas que decían fibra natural, no tenían etiquetado y presentaban gran cantidad de azúcar". (Directora de escuela primaria pública en Villa Adelina)*

En base a los resultados acerca de recibir alguna capacitación para docentes y cuerpo directivo con respecto a la Ley, dos directivos comentaron haber tenido una llevada a cabo por Molinos Río de la Plata®, dirigida a los alumnos de quinto grado y sus respectivos docentes, mediante charlas y actividades sobre alimentación saludable. Sin embargo, el 100% no recibió ninguna propuesta desde el Consejo Federal de Educación.

**Gráfico 5: Contemplación de posibles capacitaciones sobre la ley en los establecimientos**



Fuente: elaboración propia.

Al comparar los establecimientos educativos públicos y privados en relación a la consideración de realizar capacitaciones, el 85,7% de los directivos del sector público y el 25% del sector privado no contemplaron la posibilidad de las mismas argumentando que el enfoque estuvo puesto en la Ley Ambiental,

incluida dentro de la currícula anual para trabajar en el establecimiento. En cambio, los directivos que respondieron estar interesados en recibir capacitación, afirmaron que en el marco de la ESI y del interés de los mismos profesores, surgió la idea de fomentar la alimentación saludable y el cuidado del cuerpo en la asignatura de ciencias naturales en algunos cursos de nivel primario y secundario. Por otro lado, el 100% afirmó no conocer actividades sobre dicha Ley, destinadas a los estudiantes, aunque les gustaría recibir propuestas para trabajar con ellos y sus familias.

En referencia a la presencia de kiosco, en el caso de las escuelas públicas, la persona que abastece el mismo tiene un contrato o concesión por determinado tiempo, otorgado por la cooperadora. Con respecto a los productos que se ofrecen dentro de ellos, se citan las siguientes afirmaciones de parte del cuerpo directivo:

- “*La persona del kiosco porque tiene un contrato, en eso nosotros no intervenimos. Sí vemos lo que vende, podemos hacer sugerencias pero está pautado en el contrato, no está limitado lo que ella pueda vender, no aclara. Se habló en reunión de cooperadora, el año pasado, que querían transformarlo en un kiosco saludable. Y eso se aprobó y no funcionó porque los chicos iban a lo no saludable*” (Directora de escuela primaria pública en Villa Adelina)
- “*Se encarga una empresa de catering*” (Pro secretaria colegio privado de Temperley)
- “*Los de jornada extendida almuerzan en la escuela, en general la mayoría trae comida de su casa, sino la escuela también tiene buffet, donde se hacen comidas muy sencillas porque el espacio es muy*

*“pequeño y en realidad no es una cocina y comedor lo que nosotros tenemos. Preparan patitas de pollo, pizza, pancho, sanguchitos”*

(Directora de escuela primaria privada en CABA)

- *“Trata de tener de todo: cereales, frutas, más específicamente manzana y banana. Ahora tiene ensalada de frutas, agua mineral, tiene opciones. Pero no es lo que más sale. En el invierno, ella brinda la opción de la sopa hecha con verduras. Las señas, además, las consumimos. Los chicos le piden pero son los menos”* (Directora de escuela primaria privada en Villa Adelina)
- *“Ellos tienen una variedad de cosas y elaboración propia. Está el menú del día, la ensalada de frutas, alfajor, gaseosa, los jugos”* (Director de escuela secundaria pública en Villa Ballester)
- *“Ha recibido algunas sugerencias de parte nuestra como agregar algunas cosas. Si no pueden comprar chizitos en la escuela, los traen de la casa. La oferta de ensalada de frutas o manzanas, son menos elegidas, no las compran”.* (Directora de escuela primaria pública en Lomas de Zamora)

Particularmente, en dos instituciones secundarias de gestión pública y una de gestión privada, nació el proyecto de kiosco saludable por parte de los estudiantes con el fin de innovar la oferta del kiosco tradicional y además, juntar fondos para indumentaria del último año y fiesta de egresados.

Por otra parte, el 77,7% de las escuelas visitadas recibe refrigerio por parte del Estado, siendo todas ellas de gestión pública. En relación al refrigerio, los

directivos mencionaron los siguientes: pan blanco o negro con dulce o mermelada, queso y tomate, cereales, fruta (manzana, mandarina, naranja y banana), galletitas dulces y de agua, barritas tipo oblea y tipo cereal (pochoclos apelmazados), alfajores, vainillas, budines bañados en chocolate, pizzetas, sándwich de queso, de pollo, jugo comercial, yogur, leche chocolatada, mate cocido y té con azúcar. En el caso de los alumnos que presentaban la beca alimentaria en una escuela pública de CABA, se les brindaba un sándwich, distinto al refrigerio del resto de los compañeros.

En cuanto a la presencia de comedores, cinco establecimientos cuentan con uno dentro de los mismos. Sólo uno de ellos, ubicado en la localidad de Temperley, es de gestión privada, en el cual los menús son elaborados por una nutricionista que contempla, también, casos particulares como estudiantes con celiaquía<sup>8</sup> (34). En desayunos y meriendas, la oferta que brindan las otras cuatro instituciones incluye té, leche sola o tipo chocolatada, mate cocido solo o con leche, pan blanco o salvado solo o con queso cremoso, mermelada, dulce de leche o dulce de batata, yogur con cereales, alfajor, barritas de cereal y de vez en cuando, naranjas. Según la ubicación del establecimiento y la época del año, los almuerzos suelen ser pastel de pollo con verduras, risotto, menú primavera, carne o pollo (en algunos casos, alitas) con puré mixto o revuelto de gramajo, fideos con fileto o estofado, arroz con tomate, lentejas y zanahoria rallada, arroz con pollo, tarta de verduras como puerro, espinaca, zapallito y zanahoria, sándwich, guisos, pizzetas y empanadas. En referencia al ingreso

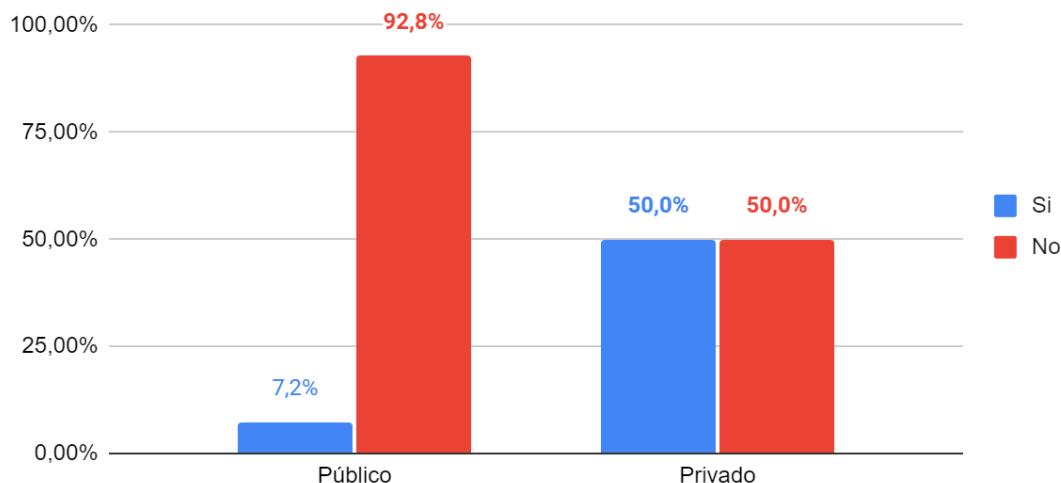
<sup>8</sup> La enfermedad celíaca es un trastorno digestivo e inmunitario crónico (a largo plazo) que daña el intestino delgado. Se produce debido a la ingesta de alimentos que contienen gluten, proteína que se encuentra en ciertos cereales como trigo, avena, cebada y centeno. El daño a nivel intestinal puede impedir que el cuerpo absorba vitaminas, minerales y otros nutrientes. Se diferencia de la sensibilidad al gluten y las alergias alimentarias al trigo, aunque presentan síntomas similares como cólicos, distensión abdominal y diarreas, desembocando en desnutrición y otros problemas graves de salud.

de mercadería a la institución, las personas encargadas son los auxiliares, cocineros y los mismos directivos. Por el lado de la escuela de gestión privada, los que reciben son un docente, un directivo y un empleado del servicio decatering contratado.

En relación a la Ley 27.642 e integrando ambas gestiones, el 72,2% refirió no verla reflejada en sus establecimientos, admitiendo que los refrigerios brindados por el Estado y los productos que se comercializan en los kioscos dentro de los mismos, presentan octógonos de advertencia. Sumado a esto, un directivo declaró lo siguiente: *“Ellos pretenden que haya una alimentación saludable, pero, bueno, a veces el presupuesto que la provincia baja no es lo que llega a territorio. Si cada uno quisiera, podría comerse la ensalada de frutas o una ensalada de lechuga, tomate y zanahoria que también se vende. Desgraciadamente la parte del bolsillo no es la que todos quisieran para poder alimentarse mejor”*.

Por otro lado, el 92,8% de los directivos del sector público y el 50 % del sector privado no notaron cambios con respecto al consumo de productos o alimentos en los recreos por parte de los estudiantes después de la aprobación de la Ley en noviembre del año 2021.

### Gráfico 6: Cambios detectados en las elecciones alimentarias a partir de la implementación de la ley.



Fuente: elaboración propia.

Dentro del pequeño porcentaje que notó cambios, se destacan las siguientes afirmaciones:

- “*Todo lo que sea productos envasados no traen. Prefieren comer un sándwich o traerse su fruta antes de comprar algo que ya venga envasado, por ejemplo, los snacks que no se ven*” (Vicedirectora de escuela secundaria pública en Villa Adelina)
- “*Uno va viendo de a poco un cambio en la mentalidad de los alumnos y de las familias, pero muchos años antes si comías fruta eras como el niño que estaba a dieta. Hoy es más habitual ver a chicos que traen banana, manzana, naranja para comer en los recreos*” (Directora de escuela primaria privada en CABA)

Con respecto a la opinión de los directivos sobre la alimentación de los estudiantes, manifestaron que los mismos no tienen hábitos establecidos en su rutina como desayunar, almorzar y en algunos casos, cenar. Es por esto, que

expresaron que hoy en día, la escuela cumple la función de educar y alimentara la vez, priorizando ésta última. A esto se suma, el poco consumo de agua, frutas y verduras, la creciente ingesta de “comida chatarra” y productos con “mucha” cantidad de azúcar, variables que vincularon con la presencia “cada vez mayor” de “obesidad”, “colesterol alto” y “diabetes” desde edades tempranas. De esta manera, afirmaron que la alimentación es “mala”, “incompleta”, “no variada”, “básica”, “poco nutritiva y sana”. A continuación, se presentan algunos fragmentos de lo mencionado por los directivos sobre este aspecto:

- *“Paupérrima, muchos carbohidratos, pocas frutas y verduras. [...] Fue súper llamativo. Hicimos en una cena, pollo al horno con papas y ensalada y ésta ni la probaron, ni quisieron. Éramos 67 y fue aterrador, en algunos casos, ver la manera en la que comían los panchos con todos los aderezos. Esa comida [pollo al horno con papas y ensalada] fue un gran desperdicio. En cambio, de los panchos no sobró ni uno. Es preocupante realmente”* (Directora de escuela primaria privada en Villa Adelina)
- *“[...] hay chicos que, llega el lunes y vienen desesperados de hambre porque la pasan muy mal en su casa; entonces su plato de comida está dentro de la escuela. Toda su nutrición está dentro de la escuela. Y acá pasa también, no desayunan, a la mañana a veces se descomponen por esto”* (Vicedirector de escuela secundaria pública en Villa Ballester)
- *“[...] no quieren comer al mediodía porque no les gusta, porque son comidas sanas que quizás no están acostumbrados a comer. [...] nos cuesta bastante si no les gusta la comida en la escuela que les traigan*

*alguna vianda pero que en lo posible sean nutritivas. Nos pasa que tenemos un nene que le traen todos los días o pizza o patitas de pollo”*

(Directora de escuela primaria pública en Avellaneda)

Por último, en alusión a los principales problemas que perciben en la alimentación de los estudiantes destacan la falta de educación y de información, por parte de las familias, a la hora de las elecciones alimentarias, “malos” hábitos de consumo, desconocimiento de alimentos y preparaciones, inadecuada organización, ausencia de figura adulta durante los almuerzos en las casas, utilización de comidas como “premios” ante ciertas situaciones, exposición a publicidades y propagandas, falta de actividad física, tiempo, predisposición y dedicación para la elaboración de las comidas, eligiendo “lo más práctico” como los alimentos ultraprocesados por encima de los naturales. Sin embargo, el problema más destacado por los directivos fue la situación económica y la falta de acceso a “todos los alimentos”. En las próximas líneas, se detallan fragmentos de las declaraciones de los directivos acerca de este asunto:

- *[...]Hay mucha necesidad de información y económica, sobre todo. Acá atraviesa mucho la parte económica, te diría que un 80% no está en condiciones de poder elegir”* (Directora de escuela primaria privada en CABA)
- *[...]A veces si hay una familia que le cuesta un poquito llegar a fin de mes y tiene varios nenes va a privilegiar que coman todos y no tienen la posibilidad económica de comprar en las verdulerías”* (Directora de escuela primaria pública en Lomas de Zamora)

- “*La falta de educación, el compromiso de las familias porque como sociedad nos hemos acostumbrado a que la escuela sea la proveedora de todo. Sobre el tema capacitaciones, son los docentes los que lo hacen por sus propios medios*” (Directora de escuela primaria pública en Villa Adelina)
- “*Yo creo que el consumo excesivo de cosas con azúcar es un problema grave, azúcar, harinas. Mucho de esto, viene de las casas. Hay una realidad económica, todo lo que es más saludable, es más caro. Y que muchas veces, en las casas, no saben ni cómo prepararlas ni cómo darle a los chicos. Hay muchos chicos que vos los ves, tienen sobrepeso y son chiquitos para tener esto. Es muy común que los chicos no hagan actividad. Están acostumbrados a llegar a sus casas y se tiran a entretenerse con el celular, la tele aunque no tanto pero sí, celular, tablet, computadora. Vos en el colegio podes hablar en salud lo que sería sano para comer pero después llegan a casa y comen lo que hay*” (Director de escuela secundaria privada en Villa Adelina)
- “*La falta de tiempo de las familias para prepararles la vianda, es más fácil adquirir un ultraprocesado*” (Directora de escuela primaria privada en CABA)
- “[...]es como una forma de premio o “si entras sin llorar, te compro tal cosa”, o “si haces esto, te compro un heladito” o “si te portas bien, a la salida hay premio”. Está muy ligada la alimentación a lo psicológico. Que los papás tapan un montón de cosas con la comida, son premios” (Directora de escuela primaria privada en Villa Adelina)

- *“La parte económica. Ahora incluso vimos esto de que llegan y no esperan al recreo sino que se acercan a la cocina y piden mate cocido o piden alguna galletita. Si sobra, a las doce del mediodía se da afuera. Al principio les daba vergüenza, el miedo a ser juzgado por llevarse una leche, yogur o fruta”* (Vicedirector de escuela secundaria pública en Villa Ballester)
- *“[...]esas patitas de pollo. Es una pasta, que no sabes si hay algo de pollo ahí adentro.”* (Directora de escuela secundaria pública en Almirante Brown)
- *“[...]las madres son muy jóvenes, son la tercera generación que no ven alimentos elaborados como se veía antes de nuestras abuelas, que si hacían la empanada, no compraban la masa, la amasaban. Hoy por hoy no. Es el facilismo del consumismo, que compro, lo hervío, lo meto al horno o lo caliento.”* (Directora de escuela primaria pública en Almirante Brown).

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Las conclusiones de este estudio se desprenden de las respuestas obtenidas de las cuatro herramientas de recolección utilizadas: observaciones no participantes durante los recreos, encuestas a estudiantes y docentes y entrevistas a directivos de las instituciones educativas involucradas. Estas acciones se llevaron a cabo en 18 escuelas de gestión pública y privada pertenecientes al AMBA, incluyendo los municipios de San Isidro, San Martín, Lomas de Zamora, Avellaneda y Almirante Brown y los barrios de Caballito, Monserrat y Flores en CABA.

Argentina es un país federal, en el cual cada provincia es independiente al momento de gestionar sus políticas públicas. Esta descentralización se ve reflejada en materia de política alimentaria y de educación, ya que cada municipio tiene su jurisdicción, al contar con distintos presupuestos, existe una gran heterogeneidad en lo que se brinda a las escuelas y por ende, lo que se le ofrece a los NNyA. Dentro de un mismo partido, la diferencia entre las escuelas públicas y privadas en cuanto a oferta de alimentos es notoria. Los establecimientos educativos que contaban con kioscos, comentaron que ingresan productos con sellos de advertencia, y los más elegidos por los estudiantes son las galletitas dulces, alfajores y chocolates, papas fritas, palitos, golosinas, pochoclos, bebidas azucaradas y gaseosas. Cabe destacar que, si bien un gran porcentaje de alumnos refirió haber visto estos productos en los kioscos, la mayoría no los compra ya sea por razones económicas o porque se llevan una vianda de su casa o no consumen nada durante los recreos. Una directora de una institución pública destacó que tuvieron la

iniciativa de transformar el kiosco en uno más saludable pero no prosperó dado que los chicos preferían los productos tradicionales. Esto refleja que por más que haya intención de incluir un kiosco saludable en la escuela, no termina siendo aceptado ya que según los directivos, los estudiantes están más acostumbrados a verlos y forman parte de la dinámica familiar. Dicha situación deja en evidencia la falta de correspondencia con la ley, que como ya se mencionó anteriormente, el artículo 12 prohíbe el ingreso de los mismos a los establecimientos educativos.

Si nos referimos a sus viandas personales, observamos aquellos productos, adquiridos a partir del kiosco del colegio o de uno aledaño. Como nos cuenta otra directora: *“al no haber capacitación al respecto quizás los chicos traen alimentos que compran en los kioscos de afuera, que son chizitos, papitas, galletitas que tienen grasa hidrogenada bueno todas esas cuestiones ahí nosotros como docentes vemos de afuera que tiene el etiquetado ese negro”*.

En los establecimientos que cuentan con buffet, los directivos manifestaron que ofrecen opciones sencillas de preparar, no saludables y muy conocidas por los estudiantes como patitas de pollo, pizzas, panchos y sándwiches, argumentando que no poseen la estructura suficiente de un comedor. En cambio, las instituciones que sí cuentan con éste, ofrecen opciones distintas y variadas que incluyen más cantidad de frutas y verduras cuya elaboración requiere mayor tiempo, planificación y organización de materias primas y personal a cargo. Dependiendo de cada municipio y la estación del año, se brindan diferentes menús, que en muchos casos, son más limitados que en otros, quedando en evidencia la gran heterogeneidad de preparaciones incluso entre instituciones de gestión pública. Sin embargo, aún habiendo variedad de

ingredientes dentro de las mismas, “cuesta” que los estudiantes las acepten e ingieran, ya que en sus hogares no están acostumbrados a consumir estos menús por cuestiones económicas, falta de costumbre y/o desconocimiento por parte de las familias, tal como afirman los directivos en las entrevistas realizadas. Cabe destacar que, en una institución de gestión privada en Temperley, el comedor se encuentra a cargo de un servicio de catering contratado, cuyos menús son planificados por una licenciada en nutrición, lo que aporta mayor variedad y adecuación en las preparaciones. En cambio, se observa lo opuesto en las escuelas de gestión pública del mismo municipio tal como se refleja en los diálogos con los directivos. Como ejemplo de esto, citamos el siguiente fragmento, extraído de una de las entrevistas: “[...]no es variada la alimentación del comedor, no dice la cantidad de carne que debería tener, o de vegetales que debería tener, se repite mucho arroz, se repite muchas pastas, aves, guisos, siempre guisos. Hay un día de pizzetas, hay un día de empanadas y de fideos con tuco...”. Es importante destacar que las personas que se encargan de recepcionar y controlar las materias primas y los productos de los kioscos, buffets y comedores, son auxiliares, directivos y hasta algunos docentes, que no tienen conocimiento acerca de la ley, admitiendo, por ejemplo, el ingreso de productos con sellos de advertencia.

En referencia al refrigerio que reciben por parte del Estado, según el municipio y la época del año, algunas instituciones cuentan con más opciones saludables y variadas como frutas, pan con queso y tomate, leche sola o con chocolate, yogur, entre otros. En cambio, en otros establecimientos, los mismos directivos expresaron su disconformidad en las colaciones por ser monótonas, repetitivas y no saludables como barritas de pochoclos, galletitas dulces tipo

pepas, galletitas de agua, alfajores, pan con distintos dulces y jugos comerciales. Lo que se contrapone con el derecho a la alimentación entendido como el acceso permanente a los recursos que permiten, entre otras acciones, obtener suficientes alimentos no solo para prevenir el hambre, sino también para asegurar la salud y el bienestar. Es relevante mencionar que muchos de estos productos contienen sellos de advertencia en sus empaques, y que según el artículo 12<sup>9</sup> de la ley, no pueden ingresar a los establecimientos educativos, ni siquiera presentando uno sólo. A su vez, el artículo 17<sup>10</sup> sostiene que el Estado debe priorizar las compras de aquellos productos que no contengan sellos, sin embargo, esta disposición no se cumple, dado que los mismos estaban presentes en muchas de las colaciones brindadas a los estudiantes y algunas otras, carecían de ellos debiendo presentarlos. A raíz de esto es importante resaltar que, además de los artículos ya mencionados, por el momento también se incumple el 19<sup>11</sup>, ya que contempla un primer plazo de 180 días a partir de su entrada en vigencia en el mes de marzo de 2022, según el Decreto 151/2022 (35), para que las Pequeñas y Medianas Empresas (en adelante, PyMes) incorporen el etiquetado frontal en los empaques de sus productos. También permite un segundo plazo no mayor a 12 meses con posibilidad de solicitar prórroga, justificando los motivos pertinentes (4).

---

<sup>9</sup> Artículo 12.- Entornos escolares. Los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional.

<sup>10</sup> Artículo 17.- Disposición complementaria. El Estado nacional priorizará ante igual conveniencia, de acuerdo a la forma que establezca la reglamentación, las contrataciones de los alimentos y bebidas analcohólicas que no cuenten con sellos de advertencia.

<sup>11</sup> Artículo 19.- Disposición transitoria. Las disposiciones establecidas en esta ley deben cumplirse en un plazo no mayor a ciento ochenta (180) días de su entrada en vigencia. Las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas correspondientes al Tramo 1 determinado en la ley 25.300 (MiPyMes), como así también las cooperativas en el marco de la economía popular, y los proveedores de productos del sector de la agricultura familiar definidos por el artículo 5º de la ley 27.118, pueden exceder el límite de implementación en un plazo no mayor a los doce (12) meses de entrada en vigencia, con posibilidad de prorrogar este plazo en caso de que el sujeto obligado pueda justificar motivos pertinentes.

A pesar de que el último plazo transcurrió en marzo del año 2023, según el artículo periodístico publicado por Página 12, el 3 de abril del mismo año,<sup>1657</sup> firmas solicitaron prórroga, de las cuales el 11% corresponden a las grandes marcas y PyMes Tramo II y el 89% a PyMes Tramo I<sup>12</sup> y pequeñas empresas. Con respecto a esto, Andrea Graciano, docente de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la UBA, afirma: "No sabemos a qué empresas se les dio la prórroga, a pesar de que hicimos pedidos de acceso a la información pública" (36).

Por otro lado, el artículo 13<sup>13</sup> establece que la vigilancia de la presente ley es responsabilidad de las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (4).

De acuerdo con el Decreto 151/2022, se designa al Ministerio de Salud de la Nación como la autoridad de aplicación de la misma (35), que se encuentra trabajando de manera articulada con el Ministerio de Educación y el Consejo Federal de Educación sobre los entornos escolares saludables, según su comunicado de prensa (37). Sin embargo, en los establecimientos visitados no se observó aún la existencia de una persona idónea que se encargue de supervisar que no ingresen productos con sellos de advertencia y así dar cumplimiento a la ley.

Cuando se consultó acerca de la existencia de modificaciones en la oferta de productos a partir de la implementación de la ley, la respuesta que obtuvimos no fue alentadora. Por un lado, siguen ingresando productos con sellos de advertencia y el personal a cargo de su recepción, no cuenta con instrucciones claras acerca de ello. Por otro lado, las personas a cargo de la

<sup>12</sup> Las PyMes Tramo I y II son subcategorías dentro de la categoría PyMes, que se diferencian por las ventas totales anuales siendo los del segundo más elevados en comparación con los del primero.

<sup>13</sup> Artículo 13.- Determinación. El Poder Ejecutivo debe determinar la autoridad de aplicación de la presente ley. Las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires son las autoridades locales de aplicación, ejerciendo el control y vigilancia de la presente ley y sus normas reglamentarias.

concesión de los kioscos-buffet, en su mayoría ajenas a la institución, no pueden dejar de ofertar estos productos ya que al ser los más elegidos por los estudiantes, dejan mayor margen de ganancia, según los directivos. Estas acciones se encuentran por fuera de lo que dicta la ley. Sin embargo, en algunas instituciones existió y existe la propuesta desde los docentes y estudiantes, de incluir alimentos naturales y más saludables dentro de los kioscos tradicionales o que los mismos alumnos estén a cargo de un “kiosco saludable”. Tal es así que en tres establecimientos secundarios, uno de gestión privada y dos públicos, correspondientes a las localidades de Villa Adelina y Villa Ballester en Zona Norte, los estudiantes del último año organizan, en ciertas épocas del ciclo lectivo, este tipo de kiosco donde ofrecen opciones variadas y sin sellos, planificadas y realizadas por ellos mismos, dirigidas tanto a estudiantes de nivel primario y secundario. De igual manera, en el caso de los refrigerios, muchos de los productos que ingresan y que son enviados por el Estado, contienen sellos negros en sus envases, los cuales siguen sin ser aptos para los estudiantes de acuerdo con el artículo 17 de la ley sobre compras públicas.

Si comparamos el cumplimiento de la ley dentro de los establecimientos educativos, notamos que no hay diferencia significativa entre aquellos de gestión pública y privada. En ambos se suele ofrecer los mismos productos con sellos de advertencia y son, por amplia diferencia, los más elegidos por los alumnos. Sin embargo, algunos directivos manifestaron observar que una cantidad reducida de estudiantes llevaban para el recreo, colaciones saludables (frutas, yogures, galletitas caseras, frutos secos, barritas de cereal) teniendo en cuenta que en sus hogares, habitaban familiares con ciertas ECNT

de base como sobrepeso, obesidad, diabetes y dislipemia, situación que motivaba el cambio en sus hábitos de consumo. A su vez, desde algunas instituciones de ambas gestiones, intentan modificar la situación mediante charlas dirigidas tanto a estudiantes en asignaturas relacionadas, como a sus familias, durante las reuniones de padres, también sugerencias a las personas que administran la concesión de los kioscos y recomendaciones de vianda y/o colación a las familias de los alumnos. Otra estrategia interesante que subrayan es la iniciativa de gestionar los “kioscos saludables” por parte de los estudiantes del último año de nivel secundario.

Basándonos en las percepciones de los distintos integrantes de la comunidad educativa, creemos que no hubo un impacto relevante aún acerca de la implementación de la ley ya que los directivos y docentes no la ven reflejada en sus establecimientos. En este sentido, es alarmante que los docentes tengan mayor conocimiento de la ley a comparación de los directivos. A su vez, todos coinciden en que falta mucho por trabajar y reforzar en este aspecto y que, desde el Consejo Federal de Educación, no llegó ninguna propuesta para desarrollar con el plantel docente ni con el alumnado, como lo plantea el artículo 11 de la ley. Es fundamental resaltar que productos con sellos de advertencia siguen ingresando a las escuelas, ya sea a través de los kioscos o mediante las colaciones proporcionadas por el Estado, lo cual incumple con lo estipulado en los artículos 12 y 17 de la ley respectiva. Sin embargo, una minoría de directivos resaltó que el tema de alimentación saludable suele abordarse desde las áreas de ciencias naturales y educación sexual integral (ESI), aunque en la mayoría de los alumnos, sus hábitos de consumo no suelen reflejar lo aprendido en estas clases. No están acostumbrados a ingerir

preparaciones más caseras, con frutas y verduras y tampoco tienen conocimiento sobre su manipulación y elaboración. Esta situación, sumada a la difícil situación socioeconómica general, la falta de actividad física por fuera de los colegios y el hecho de estar solos durante los almuerzos en sus hogares, conduce a que consuman lo primero que encuentren, generalmente alimentos no saludables. Como ejemplo de esto, podemos destacar el hecho de que más del 70% de los estudiantes de escuelas públicas consumen solamente el refrigerio que se les ofrece durante los recreos (que en su mayoría no son nutritivos) y no cuentan con otro alimento más saludable para complementar éste. Existe evidencia de que estas conductas repetitivas se encuentran vinculadas al desarrollo de ECNT como sobrepeso, obesidad, dislipemia y diabetes desde edades más tempranas. Si esto continúa de manera creciente, generará, en un futuro no muy lejano, un aumento en los gastos de salud pública del Estado.

A partir de toda la información recolectada, observamos en la actualidad a la escuela como una entidad que desempeña una "doble función". Por un lado, cumple con la tarea de enseñar conocimientos educativos y proveer herramientas que sean la base para que los estudiantes puedan desarrollarse en el ámbito que deseen. Por otro lado, y quizás la más relevante en el sector estatal, se encuentra la función de suministrar alimentos y productos que conforman las comidas principales de los estudiantes, siendo en la mayoría de los casos, la única fuente alimentaria. A esto se le suma la contención y empatía brindadas por el equipo docente y directivo ante tales situaciones, conscientes de la crítica situación socioeconómica del país y de las familias en particular. Creemos que un NNyA no puede desplegar todo su potencial ni

tener un rendimiento activo si no cuenta con una alimentación variada, completa, equilibrada y nutritiva acorde a su edad.

Tomando en cuenta el objetivo principal que condujo esta investigación, referido al análisis de la implementación de la Ley N°27.642 sobre Promoción de Alimentación Saludable en establecimientos educativos de nivel primario y secundario en el AMBA durante el año 2023; junto con la búsqueda bibliográfica citada en el marco teórico que encuadra los antecedentes y la situación actual; el análisis de la información recabada; y en respuesta al problema planteado, podemos concluir que no se refleja, aún, dicha Ley en las instituciones.

A pesar de las limitaciones que se nos presentaron como la escasa bibliografía, el tiempo acotado del periodo de investigación, el número de escuelas visitadas y el hecho de que sea un estudio transversal, consideramos que el presente trabajo es un aporte para futuras investigaciones y una invitación para que se profundicen las temáticas expuestas y aborden los aspectos no incluidos hasta el momento. Estas pueden ser: las características propias del entorno escolar como la entrega de refrigerios sin sellos de advertencia, la persona encargada de restringir el ingreso de estos productos, como así también de los kioscos escolares, mayor promoción de alimentos saludables, no procesados y naturales. Además, sería beneficioso aumentar la difusión de las capacitaciones sobre la ley por parte del Estado tanto para auxiliares, docentes y directivos y actividades y estrategias de Educación Alimentaria Nutricional (EAN) dirigidas a estudiantes y sus familias, a cargo de Licenciados en Nutrición. De esta manera, podríamos colaborar en la

implementación de hábitos saludables que apunten a mejorar la salud de la población.

Como equipo de investigación, esperamos haber contribuido a conocer y analizar más en detalle la situación relacionada a la alimentación y nutrición escolar en los municipios mencionados, en pos de construir, en un futuro no muy lejano, entornos escolares cada vez más sanos, saludables y soberanos.

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la Universidad de Buenos Aires, a la Facultad de Medicina y a la Escuela de Nutrición por brindarnos las herramientas para nuestra formación académica.

A nuestra tutora, Prof. Dra. Noelia Marcela Vera por su motivación, acompañamiento y guía en cada etapa de elaboración de este trabajo de investigación.

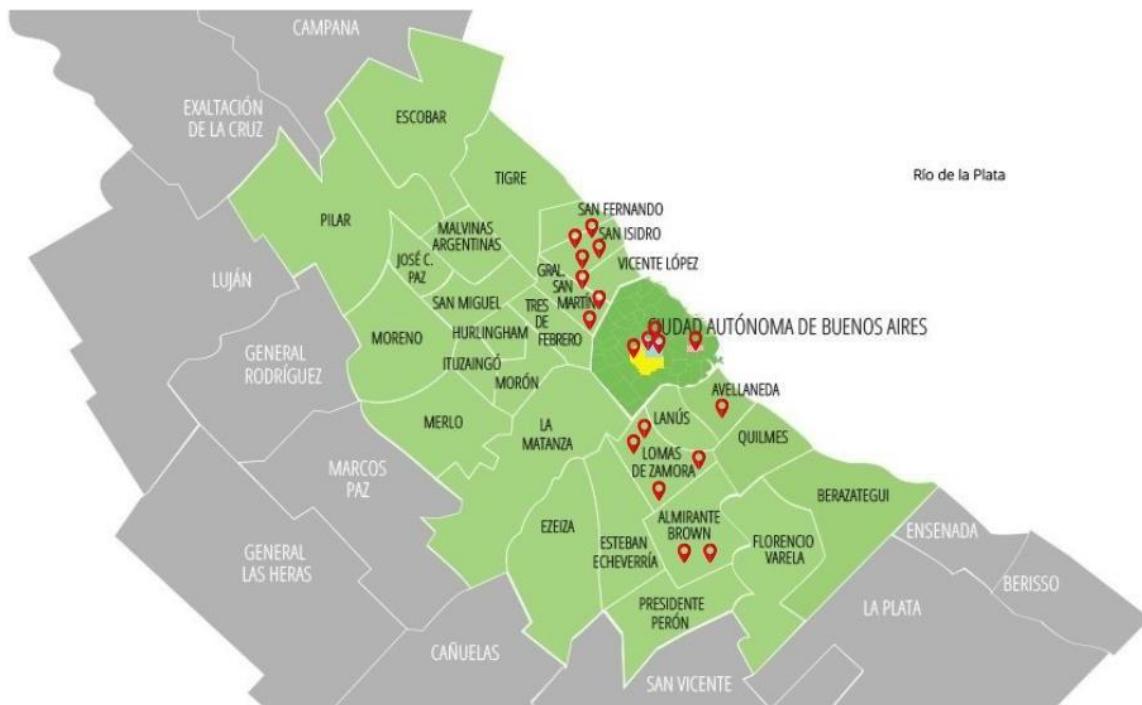
A las autoridades de las Jefaturas de Inspección Escolar de los Municipios de Almirante Brown, Avellaneda, Lomas de Zamora, San Isidro, San Martín y comunas de Caballito, Flores y Monserrat en CABA por permitirnos ingresar a los establecimientos educativos de sus jurisdicciones y recolectar la información.

A las escuelas de las localidades de Almirante Brown, Avellaneda, Lomas de Zamora, Villa Adelina, Villa Ballester y las comunas de Caballito, Flores y Monserrat, que se involucraron y colaboraron con la resolución de los cuestionarios y entrevistas, brindándonos información valiosa para conocer la situación actual.

A nuestras familias y amigos por el apoyo incondicional durante todos estos años de formación.

## ANEXOS

### 1. Mapa del AMBA y sus alrededores



### 2. Instrumentos de recolección de datos

#### CONSENTIMIENTO INFORMADO

Nombre del Estudio: “La implementación de la Ley N°27.642 sobre Promoción de Alimentación Saludable en establecimientos educativos de gestión pública y privada de nivel primario y secundario en el AMBA durante el año 2023.”.

Investigadoras responsables: Silvana Belén Albarracín, Andrea Rojas Serrano, Josefina Simeone y María Rosa Zayas.

El propósito de esta información es ayudarle a tomar la decisión de participar, - o no-, en una investigación.

Tome el tiempo que requiera para decidirse, lea cuidadosamente este documento y hágale las preguntas que desee al personal del estudio.

Este estudio se realiza en el marco de la realización de una investigación en el marco de la elaboración del Trabajo Final de Grado de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires.

## OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Usted ha sido invitado/invitada a participar en este estudio porque se encuentra dentro de los criterios de inclusión del mismo.

El propósito de este estudio es analizar si hubo modificaciones en la oferta y el consumo de productos alimenticios en las instituciones educativas de gestión pública y privada, a partir de la aprobación de la Ley N°27.642 sobre Promoción de la Alimentación Saludable.

## PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación se llevará a cabo a través de la realización de entrevistas, observaciones no participantes y encuestas a los integrantes de la comunidad en estudio.

## BENEFICIOS

Usted no se beneficiará por participar en esta investigación de una manera directa, sino a través de los distintos aportes que puedan surgir del intercambio de saberes y otras actividades llevadas a cabo por el equipo de investigación.

Sin embargo, la información que se obtendrá será de utilidad para conocer más acerca de la problemática

## CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

La información obtenida se mantendrá en forma confidencial.

Es posible que los resultados obtenidos sean presentados en revistas y conferencias, sin embargo, su nombre, el de su hijo/hija o familiar, no será conocido.

## VOLUNTARIEDAD

Su participación en esta investigación es completamente voluntaria.

Usted tiene el derecho a no aceptar participar o a retirar su consentimiento y retirarse de esta investigación en el momento que lo estime conveniente.

Si usted retira su consentimiento, sus entrevistas serán eliminadas y la información obtenida no será utilizada.

Si tiene preguntas acerca de esta investigación puede contactar a la Doctora Noelia Vera, tutora de tesis, al mail lic.veran@gmail.com

**DECLARACIÓN DE CONSENTIMIENTO**

Se me ha explicado el propósito de esta investigación, los procedimientos, los beneficios y los derechos que me asisten y que me puedo retirar de ella en el momento que lo desee.

Firmo este documento voluntariamente, sin ser forzado/forzada a hacerlo. No estoy renunciando a ningún derecho que me asista.

Se me comunicará de toda nueva información relacionada con el estudio.

Se me ha informado que tengo el derecho a reevaluar mi participación en esta investigación según mi parecer y en cualquier momento que lo desee.

Al momento de la firma, se me entrega una copia firmada de este documento.

Participante:

nombre

firma

fecha

## **OBSERVACIONES**

### Guía de observación no participante:

- Existencia de kiosco o no
- Existencia de comedor

### Recreos: horarios

- Llegada al patio con alimento/producto/vienda/bebida
- Fila/s en el kiosco (extensión)
- Compras en el kiosco, qué productos/bebidas compran
- Disposición de agua potable en el patio

### Alrededor del establecimiento:

- Existencia de kioscos en cercanía (misma cuadra, próxima o enfrente)
- Vendedores ambulantes y qué venden
- Compras a la salida de chicos/padres y qué compran

### Observador 1:

#### Fecha:

Escuela	Hora	Descripción de los hechos	Descripción de sensaciones del observador	Hipótesis iniciales


## ENCUESTA A ESTUDIANTES

1- Edad:

---

2- Grado o curso escolar:

---

3- Colegio al que asistís:

---

4- ¿Conoces la Ley de Promoción de Alimentación Saludable aprobada en el año 2021?

Sí

No

5- ¿Conoces los sellos negros en productos alimenticios?

Sí

No

6- ¿Sabes su significado?

Sí

No

7- ¿Te parece clara la información que te brindan los sellos negros?

Sí

No

8- ¿Cambiaste, en este tiempo, alguna elección alimentaria porque cierto producto tuviera sellos negros?

Sí (pasar a la pregunta 9)

No (pasar a la pregunta 10)

9- ¿Cuál de esos productos consumís menos?

---

10- ¿Hay kiosco en la escuela?

Sí (pasar a la pregunta 11)

No (pasar a la pregunta 14)

11- En el kiosco de la escuela, ¿hay algún producto con sellos negros?

Sí

No

12- ¿Compras algún producto con sellos negros en el kiosco de la escuela?

- Sí (pasar a la 13)
- No (pasar a la 14)

13- ¿Cuáles?

---

14- Para el recreo, ¿traes algo de tu casa?

Sí

No

A veces (menos de 3 veces a la semana, inclusive)

15- Cuando compras o traes alimentos, ¿cuáles elegís? (podes marcar más de una opción)

Fruta fresca  
Fruta desecada/seca  
Yogures  
Cereales (almohadillas, pochoclos, tutuca, barrita de cereal, arroz inflado)  
Galletitas dulces  
Galletitas saladas  
Alfajores, chocolates  
Snacks (papas fritas, chizitos, palitos salados)  
Chupetines, caramelos y chicles  
Panchos  
Agua con o sin gas  
Jugos o agua saborizada  
Gaseosas

### **ENCUESTA PARA LAS/OS DOCENTES**

1a- ¿Hace cuántos años se desempeña como docente?

---

b- ¿Con qué grado/año trabaja?

---

c- ¿En qué colegios o escuelas trabaja?

---

d- ¿Qué asignatura dicta?

---

2- ¿Conoces la Ley de Promoción de alimentación saludable aprobada en el año 2021?

Sí

No

3- ¿Qué alimentos y productos nota que consumen los alumnos en los recreos?

---

4- ¿Cuál es su opinión sobre los productos y alimentos que consumen los alumnos habitualmente en el recreo/aula?

---

---

5 a- ¿Cree que la presencia de sellos negros en los empaques de los alimentos y productos, influye en la elección de los alumnos a la hora de consumirlos?

Sí

No

b- ¿Por qué?

---

6- ¿Hay kiosco en el colegio?

Sí

No

7- Según su observación, durante los recreos, los alumnos.... (puede marcar más de una opción)

llevan los alimentos y productos desde sus casas  
compran en el kiosco los alimentos y productos  
consumen el refrigerio brindado por el Estado  
no consumen nada

8- ¿Cuál es su opinión sobre la alimentación de los estudiantes?

---

---

9- ¿Cuál cree que es el principal problema en la alimentación de los niños, niñas y adolescentes?

---

---

10- ¿Nota cambios con respecto al consumo de productos o alimentos en los recreos por parte de los y las estudiantes después de la aprobación de la Ley(nov 2021)?

Sí

No

## ENTREVISTA A DIRECTIVOS

- ¿Hace cuánto sos/es director/a - docente en la institución?

- \_\_\_\_\_

- ¿Qué particularidades/características nos podes comentar acerca de la misma?

- \_\_\_\_\_

- A grandes rasgos, ¿tienes idea sobre cómo están compuestas las familias de los estudiantes?

- \_\_\_\_\_

- ¿Conoce/s la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable?

- \_\_\_\_\_

- ¿Qué conoce/s sobre la misma?

- \_\_\_\_\_

- Sobre esta Ley, siendo parte del equipo docente, ¿recibieron/tuvieron alguna capacitación con respecto a la misma?

- \_\_\_\_\_

- **(En caso afirmativo)** ¿Cuándo la realizaron? ¿Quién la llevó a cabo?

- \_\_\_\_\_

- ¿Cree/s que les sirvió? ¿Por qué?

- \_\_\_\_\_

- **(En caso negativo)** ¿Han contemplado la posibilidad de realizar una capacitación? ¿Por qué?

- \_\_\_\_\_

- Dentro de la ley hay algunas actividades destinadas a los estudiantes.  
¿Conoces alguna? (talleres, charlas, educación alimentaria).

- \_\_\_\_\_

- ¿Contemplaron la posibilidad de llevar a cabo alguna de estas actividad con los y las estudiantes? ¿Por qué?

- \_\_\_\_\_

- ¿Cuentan con kiosco en el establecimiento?

- \_\_\_\_\_

- Con respecto a la oferta del kiosco, ¿quién se encarga de abastecer los productos que se venden?

- \_\_\_\_\_

- ¿Reciben algún tipo de alimento o refrigerio de parte del Estado para repartir entre los estudiantes? (**público**).

- \_\_\_\_\_

- ¿Cuentan con comedor en el establecimiento?

- \_\_\_\_\_

- **(En caso afirmativo)** ¿Qué comidas y/o alimentos suelen ofrecer?

- \_\_\_\_\_

- ¿Hay algún responsable del comedor y del ingreso de mercadería al establecimiento?

- \_\_\_\_\_

- **(En caso negativo)** ¿Por qué?

- \_\_\_\_\_

- ¿De qué manera crees que se ve reflejada la Ley en el establecimiento?

- \_\_\_\_\_

- ¿Notaron cambios con respecto al consumo de productos o alimentos en los recreos por parte de los y las estudiantes después de la aprobación de la Ley (nov 2021)?

- \_\_\_\_\_

- ¿Cuál es su opinión sobre la alimentación de los estudiantes?

- \_\_\_\_\_

¿Cuál crees que es el principal problema en la alimentación de los niños, niñas y adolescentes?

- \_\_\_\_\_

## REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

1. Organización Mundial de la Salud [Internet]. Obesidad y sobrepeso. [citado 22 de octubre de 2023]. Disponible en:  
<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
2. Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - Indicadores priorizados. [citado 29 de diciembre de 2023]. Disponible en:  
<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>
3. UNICEF [Internet]. Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina.pdf [citado 6 de febrero de 2024]. Disponible en:  
<https://www.unicef.org/argentina/media/17631/file/Estudio%20%27%27Situaci%C3%B3n%20alimentaria%20de%20ni%C3%B1os,%20ni%C3%A9as%20y%20adolescentes%20en%20Argentina%27%27.pdf>
4. Argentina.gob.ar [Internet]. 2021 [citado 28 de febrero de 2024]. Ley de etiquetado frontal. Disponible en:  
<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>
5. Pfister F, Pozas C. The influence of Chile's food labeling and advertising law and other factors on dietary and physical activity behavior of elementary students in a peripheral region: a qualitative study. BMC Nutr 2023; 9: 9:11.
6. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud [Internet]. Modelo de perfil de nutrientes. [citado 18 de febrero de 2024]. Disponible en:

- [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737\\_spa.pdf](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737_spa.pdf)
- f
7. Álvarez DCP [Internet]. Comparación de dos modelos de perfil de nutrientes en alimentos envasados comercializados en chile (años 2015-2016). Abril de 2020 [citado 12 de febrero de 2024]. Disponible en:  
<https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/177246/Tesis%20Diana%20Pe%C3%B1a.pdf?sequence=1>
8. Fretes G, Corvalán C, Reyes M, Taillie LS, Economos CD, Wilson NLW, et al. Changes in children's and adolescents' dietary intake after the implementation of Chile's law of food labeling, advertising and sales in schools: a longitudinal study. Int J Behav Nutr Phys Act. BMC Nutr 2023; 20(1): 20:40.
9. Saavedra-Garcia L, Moscoso-Porras M, Diez-Canseco F. [Internet]. An Experimental Study Evaluating the Influence of Front-of-Package Warning Labels on Adolescent's Purchase Intention of Processed Food Products. Int J Environ Res Public Health 19 de enero de 2022 [citado 23 de octubre de 2023];19(3):1094. Disponible en:  
<https://www.mdpi.com/1660-4601/19/3/1094>
10. Ministerio de Salud [Internet]. Estudio de opinión pública sobre la implementación de la ley 27.642 de la promoción de la alimentación saludable. [citado 14 de febrero de 2024]. Disponible en:  
[https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2023-12/informe\\_alimentacion\\_saludable\\_7122023.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2023-12/informe_alimentacion_saludable_7122023.pdf)
11. United Nations [Internet]. Universal declaration of human rights. [citado 6 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

12. FAO [Internet]. ¿Qué es el derecho a la alimentación?. [citado 6 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.fao.org/3/i0094s/i0094s.pdf>

13. Mi Argentina [Internet]. Sobre peso y obesidad. [citado 6 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/alimentacion-saludable/obesidad>

14. Ministerio de Salud y Desarrollo Social [Internet]. Encuesta Mundial Salud Escolar. [citado 6 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-mundial-salud-escolar-2018.pdf>

15. INDEC: Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina [Internet]. 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. [citado 6 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-4-32-68>

16. Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. Encuesta Mundial de Salud Escolar 2012. [citado 8 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/encuesta-mundial-de-salud-escolar-2012>

17. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. [Internet]. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019. 2019 [citado 8 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf>

18. UNICEF [Internet]. Exposición de niños, niñas y adolescentes al marketing digital de alimentos y bebidas en Argentina - Resumen Ejecutivo. Mayo 2021

[citado 8 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.unicef.org/argentina/media/10871/file/Exposici%C3%B3n%20de%20ni%C3%B1os,%20ni%C3%A1as%20y%20adolescentes%20al%20marketing%20digital%20de%20alimentos%20y%20bebidas%20en%20Argentina%20-%20Resumen%20Ejecutivo.pdf>

19. Lake A, Townshend T. Obesogenic environments: exploring the built and food environments. *J R Soc Promot Health.* noviembre de 2006;126(6):262-7.

20. Castillo XV. Maestra en nutriología aplicada. [Internet]. revisión sistemática de intervenciones entre 2014 y 2019 sobre la prevención de la obesidad en cuatro dominios de los entornos obesogénicos: físico, económico, legislativo y sociocultural. 22 de enero 2020 [citado 15 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://ri.ibero.mx/bitstream/handle/ibero/2957/016995s.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

21. Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación | Entornos Escolares Saludables [Internet]. [citado 4 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/entornos-escolares-saludables>

22. Swinburn B, Egger G, Raza F [Internet]. Dissecting Obesogenic Environments: The Development and Application of a Framework for Identifying and Prioritizing Environmental Interventions for Obesity. *Prev Med* 1999; 29(6): 563-70. Disponible en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0091743599905856>

23. Piaggio L, Concilio C, Rolón M, Dupraz S [Internet]. Alimentación infantil en

- el ámbito escolar: entre patios, aulas y comedores. Salud Colect 2011; 7(2):199-213. Disponible en:  
[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1851-82652011000200012&lng=pt&nrm=iso&tlang=en](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1851-82652011000200012&lng=pt&nrm=iso&tlang=en)
24. Ministerio de Salud. Argentina.gob.ar [Internet]. Aplicación de la Ley en las escuelas. [citado 25 de febrero de 2024]. Disponible en:  
<https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable/aplicacion-de-la-ley-en-las-escuelas>
25. Monteiro CA, Cannon G [Internet]. The food System Espanol. [citado 18 de febrero de 2024]. Disponible en:  
<https://www.wphna.org/htdocs/downloadsmar2013/journal/The%20food%20System%20Espanol.pdf>
26. Monteiro CA, Cannon G, Moubarac JC, Levy RB, Louzada MLC, Jaime PC [Internet]. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. Public Health Nutr enero de 2018 [citado 28 de febrero de 2024];21(1):5-17. Disponible en:  
[https://www.cambridge.org/core/product/identifier/S1368980017000234/type/journal\\_article](https://www.cambridge.org/core/product/identifier/S1368980017000234/type/journal_article)
27. Gasex A. [Internet]. Hidrogenación de aceites y grasas: Objetivos específicos Gasex. 2020 [citado 18 de febrero de 2024]. Disponible en:  
<https://gasex.cl/oxigeno/hidrogenacion-de-aceites-y-grasas-objetivos-especificos/>
28. Ministerio de Salud [Internet]. Guias Alimentarias para la Poblacion Argentina, manual de aplicación. [citado 18 de febrero de 2024]. Disponible en:

[https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina\\_manual-de-aplicacion\\_0.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf)

29. Feito MC. Antropología y desarrollo rural. contribuciones del abordaje etnográfico a los procesos de producción e implementación de políticas. Avá 2005; 1(6): 1-26.
30. Sampieri RH, Collado CF, Lucio PB [Internet]. Metodología de la Investigación. [citado 20 de febrero de 2024]. Disponible en: <http://187.191.86.244/rceis/registro/Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20Investigaci%C3%B3n%20SAMPIERI.pdf>
31. Guber R. La etnografía. Método, Campo Y Reflexividad. Bogotá: Norma; 2001.
32. Gúber R. El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo. Argentina (Buenos Aires), España (Barcelona) y México (Tirada): Paidós; 2004.
33. Código alimentario Argentino. Capítulo IX, Alimentos farináceos – cereales, harinas y derivados [Internet]. [citado 21 de febrero de 2024]. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_capitulo\\_ix\\_harinas.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_ix_harinas.pdf)
34. National Library of Medicine [Internet]. Enfermedad celíaca. 7 agosto de 2023 [citado 21 de febrero de 2024]. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/celiacdisease.html>
35. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Decreto 151/2022 - Reglamentación de la Ley N° 27.642, Promoción de la alimentación saludable. | FAOLEX [citado 28 de febrero de 2024]. Disponible en: <https://www.fao.org/faolex/results/details/es/c/LEX-FAOC208375/>

36. Yaccar MD. PAGINA12 [Internet]. Etiquetado frontal: las estrategias de las empresas para esquivar la ley | Cómo evitar las confusiones frente a las góndolas. [citado 25 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.pagina12.com.ar/537238-etiquetado-frontal-las-estrategias-de-las-empresas-para-esqu>

37. Ministerio de Salud. Argentina.gob.ar [Internet]. Se reglamentó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. 2022 [citado 27 de febrero de 2024]. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-reglamento-la-ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable>