

ADECUACIÓN NUTRICIONAL DE MENÚS ESCOLARES DE ESCUELAS PÚBLICAS

AGUETE GÓMEZ, Camila Rocío; BARRIO, Florencia Silvina; KOSIUK, Antonella; TRIPALDI DOMÍNGUEZ, Agustina; SKOROPADA, Julio

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición,
Buenos Aires, Argentina.

RESUMEN

Introducción. Los Programas de Alimentación Escolar en Argentina son fundamentales para la salud y educación de los niños, proporcionando incentivos para la asistencia y el rendimiento académico. Este estudio evalúa la calidad nutricional de menús de escuelas iniciales en CABA y PBA, siguiendo Lineamientos del Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, buscando mejoras en el bienestar estudiantil.

Objetivo. Evaluar la adecuación nutricional de menús ofrecidos por Programas de Alimentación Escolar en escuelas públicas de nivel inicial en CABA y PBA, respecto a Lineamientos Técnicos del documento Refuerzo a los servicios alimentarios escolares, PNSA (2021), e identificar posibles mejoras en su calidad nutricional.

Metodología. El estudio propuesto es de tipo descriptivo, observacional y transversal. Se realizó el análisis de variables cuantitativas por medio de tablas publicadas (cantidades de macro y micronutrientes) y cualitativas a través de a través de una entrevista semiestructurada para profundizar los hallazgos. Los

datos analizados fueron obtenidos de una muestra en un periodo de tiempo específico.

Resultados. Se observó un predominio de menús con exceso de valor calórico total, grasas saturadas, sodio y déficit de fibra en desayunos/meriendas y almuerzos. Se evidenció un déficit de proteínas, así como de hierro, zinc y vitaminas A y C en los almuerzos. En cuanto a los desayunos y meriendas, se registraron niveles por debajo de las recomendaciones en proteínas, calcio, vitamina C y vitamina A.

Conclusión. Los resultados identifican déficits y excesos nutricionales en los menús escolares y resaltan la necesidad de ajustar la planificación de los mismos para asegurar una oferta alimentaria equilibrada, variada y nutritiva.

Palabras claves: Nutrición, Menús Escolares, Composición Nutricional, Escuelas Públicas, Buenos Aires

ABSTRACT

Introduction. School Feeding Programs in Argentina are fundamental for the health and education of children, providing incentives for attendance and academic performance. This study evaluates the nutritional quality of menus in initial level schools in CABA and PBA, following the Guidelines of the National Food and Nutritional Security Program, aiming for improvements in student well-being.

Objective. To assess the nutritional adequacy of menus offered by School Feeding Programs in public initial level schools in CABA and PBA, in accordance with the Technical Guidelines outlined in the document "Reinforcement of School Food Services", PNSA (2021), and to identify potential improvements in their nutritional quality.

Methodology. The proposed study is descriptive, observational, and cross-sectional in nature. The analysis involved quantitative variables through published tables (quantities of macro and micronutrients) and qualitative variables through a semi-structured interview to further explore the findings. The analyzed data were derived from a sample within a specific time period.

Results. A predominance of menus with an excess of total caloric value, saturated fats, sodium, and a deficit of fiber was observed in breakfasts/snacks and lunches. A deficiency of proteins, as well as iron, zinc, and vitamins A and C, was evident in lunches. As for breakfasts and snacks, levels below the recommendations were recorded for proteins, calcium, vitamin C, and vitamin A.

Conclusion. The results identify nutritional deficiencies and excesses in school menus, emphasizing the need to adjust their planning to ensure a balanced, diverse, and nutritious food offering.

Keywords: Nutrition, School Menus, Nutritional Composition, Public Schools, Buenos Aires