



12° CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL La Plata, junio y septiembre de 2021

GT45: Antropología de la Alimentación: aportes y debates actuales

Supuestos e intervenciones sobre la alimentación infantil: reflexiones a partir de un estudio en jardines de infantes de Berisso y Ensenada

Susana Ortale. CEREN/CIC-PBA y FaHCE/UNLP.

susaortale@gmail.com

Corina Aimetta. CEREN/CIC-PBA.

coaimetta@gmail.com

Diana Weingast. FaHCE/UNLP; FPS/UNLP y CEREN/CIC-PBA.

dianaweingast@gmail.com

Juliana Ravazzoli. CEREN/CIC-PBA.

julianaravazzoli@gmail.com

Mariela Cardozo. CEREN/CIC-PBA.

marielarcadozo@gmail.com

Resumen

La alimentación y sus repercusiones en la salud de la población, en especial en la infantil, es una de las problemáticas que más preocupan en la actualidad. Las prácticas alimentarias en los niños y niñas dependen no sólo de aquellas aprendidas en el hogar sino también en otros espacios. Las acciones emprendidas en pos de su abordaje, consisten principalmente en las transferencias de ingresos, asistencia directa, servicios alimentarios y educación alimentaria.



Cada una de ellas, parte de determinadas asunciones en función de las cuales enfatiza el sentido de sus intervenciones. Es alrededor de las mismas que versará esta ponencia.

Se presentarán los resultados de un estudio realizado en 2019 con madres de niños y niñas que asisten al nivel inicial de ocho escuelas públicas de Ensenada y Berisso (Pcia. de Buenos Aires). El mismo estuvo dirigido a conocer la apreciación de la alimentación infantil en el entrecruzamiento de los principales ámbitos de cuidado en los que realizan las comidas: el hogar y la escuela.

La información que presentaremos fue ofrecida por 140 personas responsables de los niños y niñas en el hogar (principalmente madres), a través de un procedimiento secuencial que combinó una encuesta semiestructurada inicial y posterior intercambio grupal basado en las respuestas consignadas en la encuesta.

Con base en ella, se analizarán algunas cuestiones que se problematizan a partir de la contrastación de lo que resulta de ambas técnicas y de su interpretación a la luz de las normativas alimentarias y de los ejes de intervención estatal. Tales cuestiones comprenden:

- a. los saberes sobre alimentación, el reconocimiento de déficits y excesos y las razones de tales situaciones;
- b. la preeminencia de la familia como elenco socializador fundamental y la centralidad de su autoridad en la trasmisión de hábitos alimentarios;
- c. la dependencia/autonomía de los niños/niñas en gestionar su alimentación, ya sea adaptándose o contrariando los lineamientos de la alimentación saludable;
- d. la función del sector educativo en la alimentación.

Alrededor de ellas, y considerando las condiciones de vulnerabilidad socioeconómica que caracteriza a gran parte de los hogares, discutiremos sobre cómo opera la normatividad alimentaria-nutricional y sus limitaciones.

Palabras clave: *Alimentación infantil; Cuidados institucionales; Agencia; Normas.*

Introducción



En esta ponencia se presentarán los resultados de un estudio realizado en 2019 con familiares de niños y niñas que asistían al nivel inicial de ocho escuelas públicas de Ensenada y Berisso (Pcia. de Buenos Aires). El mismo, basado en información previa de mayor alcance y representatividad poblacional¹, estuvo dirigido a profundizar el conocimiento de problemáticas de la alimentación infantil en el entrecruzamiento de los principales actores y ámbitos de socialización y cuidado en los que realizan las comidas: el hogar y la escuela, en los que se aprende a comer, se conocen los alimentos, se incorporan las comidas y se aceptan o desafían los sistemas normativos que rigen el comer.

Previo al advenimiento del COVID 19, el exceso de peso en población infantil despertaba gran inquietud en los organismos de salud nacionales e internacionales y constituía uno de los principales problemas de salud pública del siglo XXI.

Son incontables los estudios que predicen sobre un sistema alimentario mundial que lejos está de ser inclusivo y saludable, sobre los cambios en los patrones alimentarios, la persistencia de la inseguridad alimentaria y su relación con el aumento de la obesidad.

Desde los Estados, las acciones emprendidas para abordar la problemática alimentaria consisten principalmente en transferencias de ingresos o asistencia alimentaria directa a los hogares o indirecta a través de comedores comunitarios, servicios alimentarios en las escuelas y educación alimentaria. Cada una de ellas, parte de determinadas asunciones en función de las cuales enfatiza el sentido de sus intervenciones, con un denominador común que es el garantizar el derecho a una alimentación adecuada especialmente a la población infantil de sectores vulnerables.

No obstante los esfuerzos internacionales y nacionales por promover una alimentación saludable y también actividad física, el exceso de peso ha seguido aumentando, dando cuenta de la incidencia de un conjunto de factores que influyen

¹ "Infancia y derechos sociales. Condiciones de vida, cuidados, estado nutricional y desarrollo infantil en el Gran La Plata". (PIO CONICET-CIC/PBA; 2017-2019).



en la producción, disponibilidad y consumo de alimentos (oferta alimentaria, precios, empleo e ingresos, regulación de las empresas alimentarias, industrialización de la agricultura) configurando patrones alimentarios alejados de esa meta.

Compartiendo esa preocupación, cabe decir que el servicio alimentario escolar (SAE)² que atravesará nuestro análisis, fue objeto de reformulación a partir de un diagnóstico realizado por nutricionistas en 2016. A partir de los déficits encontrados (especialmente déficits de leche o lácteos en los desayunos, alimentos sólidos con exceso de grasa, sal o azúcar; falta de agua de red en las cocinas de un tercio de las escuelas), se estableció un menú obligatorio que garantizara un piso mínimo de nutrientes. Se aumentó el monto destinado a las raciones, se propusieron cambios en la administración de fondos (siendo obligatorio el cumplimiento del menú en los municipios que asumieron su administración) y en 2018 se universalizó el servicio de desayuno o merienda para los alumnos y alumnas de todas las escuelas de nivel inicial y primario.

Los lineamientos para el desayuno/merienda consistieron en la combinación de leche o yogur, tostadas o pan de tipo integral, cereales -y, en menor frecuencia, galletitas o budines de buena calidad nutricional- y frutas, reduciendo el contenido de azúcares agregados, grasas saturadas y sodio. Con relación al almuerzo, el plato principal abarca (a lo largo de la semana) variedad de carnes o huevo, legumbres (combinadas con cereales), hortalizas no feculentas y cereales como arroz integral o fideos y, con menor frecuencia, hortalizas feculentas y el resto de cereales más refinados. El postre consiste en frutas frescas (no menos de 4 veces/semana) y la cantidad de pan que acompaña a los almuerzos (opcional) no debería exceder los 30 gramos. Como bebida, se indica el consumo de agua segura.

² El SAE, ejecutado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires, está dirigido a niños/as y adolescentes en situación de vulnerabilidad social escolarizados en escuelas públicas de la provincia, con el objetivo de garantizar una cobertura nutricional uniforme asistiendo particularmente a los más vulnerables. Representa uno de los principales programas provinciales vinculados a la seguridad alimentaria, tanto por la magnitud de sus destinatarios y los montos asignados, como por la cantidad y complejidad de los recursos humanos intervinientes. En 2018 abarcaba a 1.700.000 alumnos/as de los 135 municipios ofreciendo desayuno o merienda y/o almuerzo.



Estos cambios fueron objeto de indagación del SAE en 2018, motivada por las manifestaciones reactivas a su implementación y difundidas en distintos medios de comunicación, por parte de autoridades escolares (Ortale y Santos, 2018). El gobierno asumió que esa reformulación representaba la alternativa más eficiente en el uso de recursos y en el logro de resultados pero esa propuesta prescriptiva y racional soslayó -entre otras cuestiones- limitaciones materiales (disponibilidad de infraestructura), y la incidencia de las costumbres y valores de los destinatarios y responsables del SAE en las escuelas. Así por ejemplo, la referencia a la escasez de pan y azúcar, cuya reducción obedece a lineamientos nutricionales centrales del menú propuesto, fue una cuestión recurrente en las entrevistas realizadas en ese momento.

A continuación, ofreceremos la caracterización macrosocial en la que se inscribe nuestro objeto de conocimiento.

Patrón alimentario y estado nutricional infantil en Argentina

Un análisis reciente realizado por Albornoz y Britos (2021) de la Encuesta Nacional de Gasto de Hogares en su edición 2017/18 (INDEC), identifica aspectos del patrón alimentario de la población argentina señalando continuidades con resultados de estudios previos, a saber: una alimentación basada en consumos muy bajos de alimentos frescos y saludables, escasa diversidad (no más de 40 alimentos responsables del 80% del consumo) y un marcado exceso en harinas, panificados y cereales comunes, características acentuadas en hogares de bajos ingresos. También observan un elevado consumo de alimentos ocasionales, que aportan exceso de azúcares agregados (por la industria y en el hogar) como las bebidas e infusiones azucaradas. Los autores señalan que el principal desafío por corregir es el aumento en el consumo de hortalizas, frutas, legumbres y lácteos. La mayoría de los desequilibrios identificados ocurren en hogares de diferentes niveles de ingresos y regiones, interpelando el diseño de políticas alimentarias transversales aunque focalizando en los hogares de los primeros dos quintiles de ingresos, en los que todos los rasgos descriptos se agudizan.



Como síntesis, por demás elocuente, los resultados informan sobre una situación crítica en la alimentación de nuestra población: solo el 11% tiene una buena calidad de dieta y menos del 2% logra alcanzar consumos simultáneos cercanos a las recomendaciones de las guías alimentarias.

Por su parte, la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (Secretaría de Gobierno de Salud, 2019) arrojó que el consumo de alimentos nutritivos es significativamente menor en los grupos de niveles educativos bajos y en los de menores ingresos. Y si bien ese gradiente socioeconómico se observa tanto en adultos como en niños y niñas, la comparación según grupos de edad muestra que el patrón alimentario de niños, niñas y adolescentes es menos saludable que el de los adultos. También se indica que en la base del exceso de peso se encuentran las dificultades en la accesibilidad y consumo de alimentos saludables -como por ejemplo, frutas y verduras-, sobre todo en los sectores más vulnerables debido al mayor costo relativo respecto de los alimentos ultraprocesados.

Asimismo, arrojó que en el grupo de 5 a 17 años, la delgadez se presentó en el 1,4%, la baja talla en el 3,7% (con diferencias significativas por nivel de ingreso) y el exceso de peso en el 41,1% (20,7% sobrepeso y 20,4% obesidad).

Estos datos son previos a 2019, año que en octubre registró una inflación del 52,1%, con expectativa de acumular el 55% anual, incidiendo marcadamente en la tendencia que se registra en el período 2016-2019. En dicho período, el acceso a los alimentos se vio fuertemente afectado (particularmente medido por el comportamiento de los indicadores de cobertura de la CBA) por el impacto de la variación de precios, por el retraso relativo en la variación de ingresos (directos o asociados al impacto de las políticas sociales) y por la desigualdad en el reparto de los mismos (Ortale y Santos, 2021).

Antecedentes del estudio. Estado nutricional y preocupaciones de los hogares sobre la alimentación infantil.

Como planteamos al inicio, la información que analizaremos integra un estudio más abarcativo sobre cuidados domésticos y extradomésticos e infancia realizado durante 2018 y 2019 en una muestra representativa de escuelas y secciones (sala

de 5 años) del nivel inicial público urbano de La Plata, Berisso y Ensenada. Dentro de los últimos municipios se abarcaron 32 escuelas (la mitad de Berisso y Ensenada)³.

Dicha información fue relevada en la mitad de las escuelas de Berisso y Ensenada que formaron parte de ese estudio por lo cual, presentaremos sintéticamente algunas variables que sirven para caracterizar la población de la que forman parte y contextualizar sus discursos en el nivel más inmediato que corresponde a sus condiciones de vida.

La mayoría de los niños y niñas había iniciado el jardín de infantes a los 3 años (78%) y 9 de cada 10 realizaba allí alguna comida: el 29% desayunaba, el 43% merendaba y el 26% combinaba la realización del almuerzo sea con desayuno o con la merienda.

La casi totalidad de las informantes opinaron que la comida ofrecida en el jardín era muy buena (36%) o buena (53%). Una minoría la consideraba regular.

La mitad de las madres trabajaba fuera del hogar, mientras que los padres lo hacían en el 96% de los casos. En ambos casos, la mitad o poco menos carecía de aportes y el 25% y 15% respectivamente de los trabajos que desempeñaban correspondían a planes de empleo.

Poco más de la mitad de los hogares recibía la AUH y el 28,3% recibía el Plan Vida. Con relación a los niños y niñas, casi el 60% tuvo un peso adecuado y el 36% exceso de peso (22% sobrepeso y 13,6% obesidad) sin diferencias según indicadores de vulnerabilidad socioeconómica. Los déficits de peso se concentraron en la categoría de alerta, siendo escasa la proporción de bajo o muy bajo peso. Asimismo, casi las tres cuartas partes presentaron talla adecuada y la proporción de baja talla fue del 5%.

Las dificultades con la alimentación de los hijos/as fue señalada por el 45%, la mayoría se concentraba en los hogares que recibían programas sociales y las razones, sea que acentuaran la cantidad o la calidad, confluían en el exceso de

³ El mismo indagó en las articulaciones hogar/Estado/mercado y comunidad para comprender cómo se llevan a cabo los cuidados y su relación con el estado nutricional y con el desarrollo infantil. Se utilizaron cuestionarios semi estructurados que fueron completados por 760 hogares, entrevistas a directivos, docentes y responsables del SAE y la observación de su funcionamiento y se evaluó el estado nutricional -a través de mediciones antropométricas- y el desarrollo psicosocial de 1.200 niños y niñas (cerca del 70% de la matrícula de sala de 5).



alimentos de escaso valor nutricional, en el déficit de verduras y frutas y en la monotonía de los consumos. Esta preocupación mostró ser mayor en las madres/padres con hijas/os con exceso de peso aunque la mayoría (80,8%) consideró que sus hijos/as tenían un peso adecuado, 12,6% los percibía con bajo peso y un 6,6% con exceso de peso, contrastando con los indicadores antropométricos. A la vez, la preocupación por el crecimiento de sus hijos/as, fue señalada por una minoría (7%), aumentando en las madres o padres con niños/as con baja talla.

Es importante señalar que, dentro de las dificultades en la alimentación, no fue enunciada la omisión del desayuno o su calidad, contrastando con el dato del 25% que desayuna ocasionalmente o nunca y con más de la mitad de desayunos, dentro del conjunto de quienes lo realizan, cuya calidad era deficitaria.

Metodología

El interés por recuperar el punto de vista de los/las familiares de los niños/as sobre la alimentación, desde un lugar que habilitara el intercambio y la problematización, fue lo que motivó la realización de talleres en el ámbito de las escuelas. Se desarrollaron en aquellas instituciones educativas en los que se habían realizado previamente evaluaciones antropométricas y de desarrollo psicológico a los niños/as⁴, y que contactamos luego a propósito del interés en indagar sobre el Servicio Alimentario Escolar (SAE).

La información que expondremos fue ofrecida por 140 personas responsables de los niños y niñas en el hogar (principalmente madres), a través de un procedimiento secuencial que combinó una encuesta semiestructurada inicial y un posterior intercambio grupal -con metodología de taller- basado en las respuestas consignadas en la encuesta y en una puesta en común que incorporó la reflexión y discusión sobre la alimentación saludable, teniendo como referencia de ella, las Guías Alimentarias para la Población Argentina (Ministerio de Salud de la Nación, 2016).

⁴ En el marco del mencionado proyecto (PIO CONICET/CIC-PBA) llevamos a cabo en 32 jardines de infantes públicos de La Plata, Berisso y Ensenada mediciones antropométricas (peso/talla), evaluaciones del desarrollo infantil a los/as niños/as de salas de 5 años, encuestas a hogares y entrevistas a responsables del SAE.



Los 14 encuentros, llevados a cabo a fines de 2019, se desarrollaron en 8 jardines de infantes -6 de la localidad de Berisso y 2 de Ensenada- y en ellos participaron un promedio de 15 a 17 madres y/o padres. Algunos contaron también con la participación de directoras y/o docentes.

Los/las participantes en su mayoría formaban parte de hogares compuestos por 4 a 6 miembros, la mayoría biparentales. Las madres alcanzaban un nivel educativo formal más alto que sus cónyuges. El 94% de estos últimos estaba ocupado en el mercado de trabajo mientras que en el caso de las madres el porcentaje se reducía a menos de la mitad. Algo más de la mitad de los hogares (52,4%) contaba con la Asignación Universal por Hijo/a, 22% recibía alimentos del Estado y 12% recibía ayuda en alimentos o comida de ONG, Iglesia, movimientos sociales.

Los encuentros se organizaron alrededor de dos momentos. El primero propició la reflexión individual sobre los hábitos alimentarios cotidianos del hogar. De manera anónima y voluntaria, los/as participantes expresaron sucintamente por escrito, con base en consignas generales, sus opiniones, prácticas, estrategias y dificultades respecto a la alimentación infantil. En un segundo momento, esta información fue recuperada por la coordinadora, constituyendo un disparador para compartir, debatir, reafirmar y contrastar con las normativas emanadas del saber experto, profundizando en las razones de sus prácticas y miradas “disidentes” respecto de dicho saber, y explicitando sus apreciaciones sobre el SAE.

Con base en dichos intercambios, y del corpus de información precedente, analizaremos las siguientes cuestiones: a) los saberes sobre alimentación; b) los hábitos alimentarios en los hogares, c) la función de la escuela en la alimentación.

Alrededor de estas cuestiones, y considerando las condiciones de vulnerabilidad socioeconómica que caracterizan a gran parte de los hogares, discutiremos sobre cómo opera la normatividad alimentaria-nutricional, sus limitaciones y sus desafíos.

Los saberes sobre alimentación

La noción de saber que utilizamos refiere a la relación dialéctica planteada por Giddens (1993) entre conocimiento mutuo, el que se da por sentado y opera como esquema interpretativo compartido y el conocimiento de sentido común, entendido

como conocimiento teórico, originado en el conocimiento experiencial acumulado de los “legos” (que refleja y encarna también conocimiento experto) al que es posible recurrir para explicar por qué las cosas son lo que son, o suceden como lo hacen. Se trata de un conocimiento aplicado que encarna conocimiento lego y experto.

Esta conceptualización resulta pertinente para abordar un comportamiento cotidiano fuertemente medicalizado, en el que el conocimiento experto se articula en un espacio ideológico y social común de reconocimiento para servir como control, a partir de una situación subordinada estructurada en torno a saber/no saber.

En este punto recuperamos las apreciaciones generales de las participantes sobre la alimentación en sus hogares, particularmente la de sus hijos/as.

La mayoría (85%) consideró que la alimentación que realizaban en el hogar era adecuada, valoración que apeló al carácter saludable y variado de las comidas y la realización de las cuatro comidas diarias. Lo saludable estuvo ligado al consumo de alimentos considerados sanos (verduras, frutas, pescado, yogur, leche) que se contraponían a otros alimentos y bebidas etiquetados como “chatarra” (hamburguesas, salchichas, gaseosas) así como a ciertas formas de preparación (“... *frito no...*”).

Lo variado refirió a la diversidad de alimentos y de comidas preparadas. No obstante, en este aspecto se manifiesta el apoyo discrecional en distintos criterios para sostener la valoración positiva de la comida propia, estableciendo comparaciones relativas a la alimentación inadecuada.

“... yo creo que si bien mi nena no come verduras y todo eso, yo creo que come bien, que lo que le estoy dando siento que es adecuada. Generalmente ella come arroz, (...) pero nunca verduras... incorporamos papa, fideos, sobre todo no es tan chatarra...”.

La realización de las cuatro comidas principales como uno de los elementos dentro de la alimentación que se concibe como adecuada, sugiere un modelo de organización en el ámbito doméstico en concordancia con lo esperado normativamente y contrasta con lo surgido de la encuesta en donde el desayuno estaba ausente en la cuarta parte de los hogares.

La minoría que expresó que la alimentación en el hogar no era adecuada, destacó el consumo excesivo de alimentos considerados ‘no sanos’ y la monotonía de las comidas aceptadas por los niños/as. Entre las razones atribuidas a cada una de estas características nos encontramos, principalmente, con las limitaciones económicas de los hogares, con la falta de tiempo para cocinar debido al trabajo fuera del hogar (“... *trabajamos los dos, siempre cocinamos algo rápido, siempre estamos apurados, una comida rápida y los fritos siempre están*”) y con el acotado repertorio de preferencias que se atribuye a muchas/os niñas/os. Esta última cuestión, por su recurrencia en los discursos, se retomará más adelante.

Las expresiones no reflejaron desconocimiento acerca de lo que se considera saludable sino que focalizaron en las limitaciones económicas, por lo que la variedad se reducía a lo que era posible acceder más que a lo preferible, deseable o recomendado.⁵ Incluso en ocasiones se priorizaba la alimentación de los niños/as restringiendo a ellos/as la preparación -también limitada- de ciertas comidas nutritivas en detrimento de su consumo por parte de adultos de la familia.

... ha llegado el punto, no es lo habitual, ¿no? pero ha llegado el punto que nosotros decidimos comprarle un bifecito para que ella coma un bife con una ensalada, por ejemplo, y nosotros comemos fideos para poder darle a ella. La priorizamos, lo nuestro hace tiempo pasó a segundo plano... así que en el caso de nuestra hija es al revés, come más harinas no porque prefiera sino porque no se puede... .

Tanto quienes consideraron realizar una alimentación adecuada como quienes expresaron lo opuesto manifestaron que la cantidad de comida que se consumía en el hogar era suficiente, aunque algunos indicaron con preocupación el consumo en exceso de ciertos alimentos en los niños y niñas (aderezos y golosinas principalmente) y el escaso consumo de agua.

En este punto se desprende que la valoración de la comida está ligada a prescripciones/proscripciones alimentarias basadas en la relación alimentación/salud. No obstante, lo que se valora positivamente muchas veces no

⁵ Cabe señalar que en el momento en el que se realizó el trabajo de campo, las familias venían atravesando un proceso de aumento de precios en los productos alimentarios principalmente en las carnes y los lácteos y sus derivados.

corresponde con lo que se come habitualmente y en esto intervienen factores que tienen que ver con el acceso, con el rendimiento, con las posibilidades de preparación pero también con gustos y aspectos afectivos que favorecen la agencia de los niños y niñas en la definición de su propio consumo.

Los hábitos alimentarios en el hogar

La infancia es una etapa fundamental en la cual se conoce y se aprende a gustar y a disgustar de aquellos alimentos que integran lo que el grupo social concibe/aprecia/impone como comestible. La vida de los adultos proporciona la pauta básica de socialización y de ellos dependen los niños y niñas para gestionar su alimentación al menos en etapas tempranas de la vida. A partir de la familiaridad establecida con los alimentos y de la interacción con mayores, pares u otros agentes socializadores, se configuran las preferencias y las aversiones que, ulteriormente, condicionarán los alimentos efectivamente incorporados. Este proceso de aprendizaje se despliega en múltiples instancias por las que los niños/as transitan en su vida cotidiana, siendo el hogar el elenco socializador primario y la madre la principal agente responsable de la alimentación de los hijos/as.

Bock (1977), cuando refiere a la endoculturación, nos ofrece una excelente sistematización de los aportes a este tema ofrecidos por antropólogos clásicos relacionados con las diversas maneras de canalizar las necesidades alimentarias.

Comenzando con la estructuración de la comida diaria en el hogar, la mayoría de las participantes expresó que sus hijos/as desayunaban en sus hogares, en la institución escolar, o combinaban ambas instancias.

En el caso de los niños/as que concurrían al jardín por la mañana esta comida estaba garantizada -de lunes a viernes- siendo para muchos/as de ellos/as la primera comida del día, ya sea por propia elección (“... a mí me dice que para ella el desayuno es en el jardín...”) o porque el turno escolar limita el tiempo de los adultos/as para su preparación.

“... si tengo que hacer que el nene desayune así, me tengo que levantar a las 6 de la mañana porque a las 11 están almorzando porque a las 12 pierdo el micro y no llego...”.

Para quienes asistían al jardín por la tarde, el desayuno en el hogar -si lo había- variaba desde la ingesta de leche sola hasta infusiones varias acompañada con pan o galletitas.

... le llevo a los chicos con su bandejita cada uno, con su tasa todo, le llevo leche, a veces con chocolate, a veces con té, galletitas, ... estoy comprando no tanto dulces sino las de agua, que les gusta, a veces le pongo mermelada, dulce de leche.. Manteca, la dejé, antes sí era casi todos los días manteca...

La omisión del desayuno era más frecuente los fines de semana debido a que los niños/as dormían hasta más tarde.

El almuerzo era una comida de suma importancia en la alimentación de los niños/as y se realizaba en su mayoría en el hogar. En muy pocos casos, se mencionó que se realizaba en casa de familiares y/o vecinos o en el jardín⁶. Las participantes comentaron tres estrategias en relación con el almuerzo: se comía lo que quedaba de la cena; se cocinaba abundante en el momento para repetir el menú a la noche; se cocinaba en y para el momento.

La merienda era realizada por la mayoría de los niños/as. Muchos de quienes la realizaban en el jardín por asistir de tarde, también lo hacían en sus hogares. Sobre las "dobles meriendas", algunas participantes observaban que se debía al horario en que se brindaba en el jardín (alrededor de las 15.30hs) por lo que al volver al hogar los/as niños/as *"tienen hambre de nuevo"*. Otras/os señalaron que la merienda del SAE era escasa (*"no los llena"*).

La cena constituía la comida principal (el 90,6% de los niños/as la realizaba). En concordancia con lo planteado por Garrote (1997) entre otros, constituía el momento de encuentro familiar y lo que se consumía tenía una mayor elaboración en su preparación. En muy pocos casos (como se mencionó también para el almuerzo) los/as padres-madres indicaron que sus hijos/as realizaban esta comida en casa de

⁶ De las instituciones educativas seleccionadas para la realización de los talleres, sólo una de las localizadas en Berisso contaba con almuerzo.



familiares, amigos o en el comedor barrial. Su realización por parte de algunos niños/as que asistían a la tarde estaba ligada al horario y volumen de la merienda:

"la cena ponele de los 7 días de la semana hay 5 que no come porque él se duerme antes porque no duerme siesta; se duerme y es imposible hacerlo que coma..." .

Como bebida, el consumo de agua -en las comidas y fuera de ellas- fue escaso, predominando como bebida habitual el jugo. En algunos casos la adquisición de ciertas marcas libres de azúcar había sido aconsejada por especialistas.

Si bien no se puede soslayar el lugar que las gaseosas tienen en el consumo infantil, su mención fue reducida y limitada a momentos particulares; salvo excepciones.

"... en mi casa se toman entre 3 y 4 gaseosas por día... hasta el tereré se hace con gaseosa... el agua se usa solo para bañarse, cocinar o lavar los platos...".

Un dilema que comúnmente enfrentaban era el de atender las distintas demandas -a veces expresadas en la satisfacción de gustos- a la hora de cocinar. Las alternativas transitaban entre aquellas que organizaban las comidas en función de las preferencias de cada uno/a de sus miembros, particularmente de los niños/as ("*... yo hago varias cosas por comida la verdad, voy viendo qué le gusta y qué no le gusta a cada uno...*") y aquellas en las que se cocinaba para todos igual ("*... en mi casa comemos todos lo mismo y lo que hay... si tienen hambre van a comer*").

En el primer caso, fue recurrente la dificultad para incorporar verduras y en menor medida lácteos, planteando distintas estrategias que habían resultado efectivas con sus hijos/as. Una consistía en llamar la atención a través de la variación de las formas, con el uso de moldes, para algunos preparados caseros que posibilitaban incorporar leche. La otra, diversas maneras de procesar vegetales para ocultar su incorporación en comidas de gran aceptación.

"... ponele yo en vez de comprarle un paty hecho, lo hago. Le trituro todo, zanahoria, todo... entonces él no lo ve, porque el problema es si él lo ve ..."

"yo ya no sé qué inventar... el otro día les hice milanesas de zapallo sin decir de qué eran y me decían 'que gusto raro tienen estas milanesas má!...'".

No obstante hubo casos donde surgió que los múltiples intentos para la incorporación de aquellos alimentos valorados como saludables no habían sido fructíferos.

Una cuestión que fue destacada en los encuentros fue la de la autoridad jaqueada (sobre todo de las madres) en la incorporación de hábitos alimentarios y la autonomía de los niños/niñas en gestionar su alimentación, afectando las posibilidades de ajuste a los consumos recomendados.

El gusto de los niños y niñas estuvo presente en la explicación de la monotonía de los menús, basados en pastas y arroces.

"... las mías comen fideos nada más, fideos al mediodía, fideos a la noche, con queso, con manteca, con queso untable, le pongo crema de leche, blancos sin salsa..."

"... yo lo obligo... para él la comida preferida dice haceme unos fideos con agua, así hervidos. No hay forma, le encajo pollo, una carne y termina con el fideo..."

"... yo la verdad... es que yo creo que no porque yo le doy lo que le gusta y entonces come mucho paty, salchicha..."

La dificultad para establecer límites en torno a la alimentación de los niños/as, transversalizó los distintos temas tratados

"... yo soy un caso, mayonesa por ejemplo, es algo que intento esconderla pero se dificulta... una de las cosas es la dificultad que tengo para que coma carne. (...) y la forma a veces es esconderla entre mayonesa, mayonesa con carne..."

"... no toman agua, toman jugo y gaseosa, no tengo manera de que tomen agua"

"... yo creo que no es adecuada porque yo frito muchas milanesas y dejo que ellos coman cada vez que quieran... sacan de la heladera y comen y yo no les digo 'ayy no nene no comas!'..."

Es en el picoteo en donde se observan actitudes más permisivas de los adultos, teniendo los niños/as un amplio margen de elección. Diferentes autores (Fischler, 1990; Garrote, 1997; Piaggio, Rolón, Mazedra y Dupraz, 2011) han planteado que, en los actuales patrones de alimentación en medios urbanos, la alimentación informal –individual, no ajustada a horarios y reglas- ha ido adquiriendo cada vez mayor relevancia en detrimento de la alimentación estructurada.

La mayoría de los/as participantes la reconoció como una práctica habitual en sus hijos/as: galletitas, golosinas, snacks, pan (solo o con manteca o dulce). Otras en cambio mencionaron el picoteo de alimentos "saludables" tales como cereales, fruta, verdura, yogur y leche o "las sobras" del almuerzo o la cena:

"... mi hija me roba los raviolos, le gustan los raviolos fríos..."; "... la nena es terrible, imposible, agarra y me dice '¿tenés milanesas en la heladera y me querés dar una banana?'".

Fueron minoritarios los casos en los que el picoteo no era habitual, y ellos estuvieron asociados a la vigilancia de los adultos/as para que no suceda, sea por cuestiones de salud de algunos/as niños/as (exceso de peso) o por dificultar la realización de alguna de las comidas principales.

La función de la escuela en la alimentación infantil

La universalización del desayuno/merienda cuya composición nutricional ha sido definida por expertos, ha posibilitado el acceso a ciertos alimentos que, valorados como necesarios y saludables, no eran de consumo frecuente en los hogares debido a su costo, a que no resultaban opciones incorporadas como hábitos o bien a la menor selectividad de los niños y niñas en el ámbito escolar. Lo mismo con relación al almuerzo, de alcance más limitado.

Las participantes manifestaron que esas comidas han contribuido a diversificar la alimentación y a ampliar el gusto infantil.

"... ella empezó a comer frutas y verduras cuando empezó el jardín... igual que los cereales, empezó a comer cuando comió acá, porque yo intenté darle cereales y no comía. Vino al jardín y empezó a comer cereales..."

"... el mío en casa no toma leche y cuando le pregunto por qué en casa no y en el jardín sí, me dice que acá le da vergüenza decir que no..."

"... él me dice que la leche del jardín es más rica que la de mi casa... acá no hacen capricho..."

Asimismo, se reconoció que la comensalidad entre pares y las explicaciones y/o liderazgos de algunas/os docentes han favorecido el cambio de actitudes de los niños/as con respecto a algunas preparaciones y al consumo de agua.

La valoración de la alimentación ofrecida en el Jardín fue mayoritariamente positiva por el tipo y variedad de alimentos que componían los menús del desayuno y merienda (cereales, lácteos, frutas) y por su aceptación por parte de los niños/as: *"los chicos no se quejan, ellos quieren desayunar en el jardín..."*.

En concordancia con la opinión de algunas directoras, algunos/as expresaron dudas con relación a la suficiencia de las raciones ya que: *"... cuando él sale del jardín me pide tomar la leche de vuelta..."; "... esas dos rodajitas cuando hay nenes que vienen sin almorzar porque no tienen, por "x" motivo, no les alcanza las dos rodajitas... como las vainillas, mandan dos vainillas por nene y hay nenes que lo único que tienen en la panza es lo que le dan en la merienda acá..."*.

En algunos de los talleres en los que participaron las directoras, ellas mencionaron ciertas "resistencias" iniciales de los niños/as a incorporar pan integral y fruta. También reconocieron resistencias propias y de las madres/padres, asumiendo el rechazo por parte de los/as niños/as ya que el queso, el pan integral y el yogur eran alimentos que los/as niños no solían comer en sus hogares. No obstante, concluyeron que finalmente tuvieron muchísima aceptación.

"... y eso también es un proceso, nosotros por ejemplo en una parte de la merienda, también se le da un día a la semana sándwich de queso que es lo que está programado. Al comienzo, cuando lo empezábamos a dar realmente nos partía el corazón porque no se



comía, aparecía tirado en el piso y demás. Hablando obviamente, es todo un trabajo que realizan las docentes, es un trabajo que vamos haciendo todos dentro de la institución, lo comen. Ahora es el día que ya ellos mismos te dicen 'hoy es el día que nos toca sándwich de queso', lo incorporaron".

"... uno de lo que ve de afuera les cuesta más la fruta, pero en general comen todo lo otro, en ambos turnos..."

Las directoras remarcaron la importancia que tiene el Servicio Alimentario Escolar por la variedad de alimentos, manifestando sin embargo la necesidad de incrementar los cupos, ajustándolos a la matrícula. Asimismo, cuestionaron la racionalización de las comidas. Esta enunciación en los talleres, había sido desarrollada en las entrevistas previas (no en los talleres) con referencia a los jardines a los que concurrían niños/as de hogares pobres.

"Ellos dicen que es para que no engorden, por esto o lo otro, pero le dije al chico 'eso es para otro lugar'."

"...Que vean la realidad de cada institución. No puede venir a decirme un nutricionista que le dé una rodaja de pan cuando hay esta realidad. Si me decís que son nenes con posición económica y sabés que desayunan bueno, pero no. Eso lo cambiaría. El menú me parece bien porque está equilibrado".

"y cuando me dicen que ingieren más gramos de los que tienen que haber ingerido. Les digo 'contaste los que no ingieren?'. Porque en la casa no sabés si almuerzan o cenan".

En cuanto a la aceptación por parte de los niños/as de los almuerzos, las directivas señalaron que en líneas generales era muy buena. *"El atún les costó al principio y después se acostumbraron; pastel con zapallitos, acelga: "¿cuándo te iban a comer los nenes eso? y acá se lo devoran, comen todo".*

A manera de cierre: algunas bases para la discusión

En relación con los diversos estudios que venimos realizando y en función de lo presentado en este trabajo, identificamos diferentes aspectos en torno a los cuales organizar la reflexión:

- La mayoría de los hogares presentaba una situación económica alejada de las posibilidades de concreción de una alimentación adecuada a las normativas. Cabe destacar que el valor de una canasta básica saludable es muy superior al de la canasta básica alimentaria usada para medir indigencia y pobreza (Britos y Saraví, 2010; Britos, Saraví y Vilella, 2013).
- Casi la mitad del universo al que pertenecen los hogares de las participantes en los talleres, presentaban dificultades con la alimentación de sus hijos/as. En ese espacio, no obstante la opinión mayoritaria de tener una alimentación adecuada, se reconoce el consumo excesivo de alimentos de escaso valor nutricional y deficiencias en el consumo de aquellos considerados “saludables”, cuyos costos se incrementaron significativamente en 2019.
- Los saberes sobre la alimentación están ligados a categorías médico/nutricionales y muestran la influencia de las prescripciones/proscripciones alimentarias basadas en la relación alimentación/salud.
- Los hábitos alimentarios no se presentan como una mera reproducción de dichos saberes, hecho reconocido por la mayoría. Ellos resultan de la mediación de normas, necesidades, gustos y posibilidades.
- Se ha incrementado la proporción de niños/as que realiza alguna comida en la escuela. La apreciación del SAE es positiva en la casi totalidad de los casos, y su calidad es valorada tanto por parte de los hogares como de la comunidad escolar.
- Si bien las comidas ofrecidas por el SAE representan un aporte minoritario dentro de la alimentación global de los niños y niñas, e intentan compensar los desequilibrios nutricionales de aquellas realizadas en el hogar, descubren su potencialidad transformadora de hábitos. En efecto, diversos agentes del ámbito escolar actúan mostrando la maleabilidad de los gustos de niños y niñas, interviniendo positivamente en la mejora de hábitos.

- El foco del SAE en el exceso de peso como problema a resolver y la rigidez en su planificación, omite la consideración de las desigualdades sociales de la población escolar.
- La atribución de problemas que son el efecto de factores macrosociales y no la causa de formas de vida constituye el problema sustantivo a resolver para lograr la viabilidad de las normas alimentarias.
- En tal sentido, cabe recordar que la concepción de una causalidad estructural constituye una guía para identificar la medicalización de los comportamientos (Menéndez, 1990).

Si ya se afrontaban dificultades de acceso a los alimentos, a partir de la pandemia, éstas se agudizaron lo que probablemente se traduzca en un mayor deterioro del estado nutricional de los grupos más vulnerables. Y si bien la pandemia hizo aflorar lazos sociales de cuidados mutuos, redes de solidaridad que están morigerando el impacto de las medidas de prevención (ASPO, DISPO, etc.); ellos -y los recursos que canalizan- son acotados en el tiempo y finitos cuando se expanden las necesidades y los necesitados. El diagnóstico previo y la perspectiva que se avizora para la pospandemia exigen intervenciones macroeconómicas que operen en el sistema alimentario; los procesos de producción, distribución y acceso al consumo de alimentos reclaman cambios urgentes. De tal manera se podrá perfilar el remanido diamante del cuidado.

Referencias bibliográficas

Albornoz, M y Britos, S. (2021). *¿Cómo comen los argentinos?: consumos, brechas y calidad de dieta. Principales resultados (análisis de las ENGHo 2017/18)*. Buenos Aires: CEPEA.

Bock, P. (1977). *Introducción a la moderna antropología cultural*. México: Fondo de Cultura Económica.

Britos, S. y Saraví, A. (2010). "Brechas en el consumo de alimentos de alta densidad de nutrientes. Impacto en el precio de una Canasta Básica Saludable". *Actualización en Nutrición*, Vol 11 (1), 35-47.



- Britos S.; Saraví A.; Vilella F. (2013) (editores). *Alimentación saludable en Argentina: logros y desafíos*. Buenos Aires: Orientación Gráfica Editora.
- CEREN (2018). Evaluación de las condiciones del cuidado doméstico y extradoméstico, estado nutricional y desarrollo infantil en los distritos de Berisso y Ensenada". Presentado en el Encuentro de Centros CIC en Mar del Plata. 7 y 8 de junio de 2018.
- Fischler, C. (1990). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Garrote, N. (1997). "Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias". En Alvarez, M. (comp.) *Antropología y práctica médica*. Buenos Aires: INAPL, Ministerio de Cultura y Educación de la Nación.
- Giddens, A. (1993). *Las nuevas reglas del método sociológico*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Menéndez, E. (1990). *Antropología médica. Orientaciones, desigualdades y transacciones*. Mexico: Casa Chata- CIESAS.
- Ortale, S y Santos, J. (2018). Cambios en la gestión del servicio alimentario escolar en la Pcia. de Buenos Aires. Estudio en jardines de infantes del partido de La Plata. Trabajo presentado en *X Jornadas de Sociología de la Universidad Nacional de la Plata*. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación
- Ortale, S y Santos, J. (2021). Pobreza, desigualdades y seguridad alimentaria en Argentina y en el Gran La Plata (2016-2019). En Ortale, S. y Rausky, E. (comps) *Desigualdad en plural. Miradas, lecturas y estudios en el Gran La Plata*. Edit. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. En prensa.
- Piaggio, L., Rolón, M., Macedra, G., y Dupraz, S. (2011). Alimentación infantil en el ámbito escolar: entre patios, aulas y comedores. *Salud colectiva*, 7(2), 199-213.
- Secretaría de Gobierno de Salud (2019). *Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Resumen ejecutivo*. Ministerio de Salud y Desarrollo Social.