



Fernández Molina,
Martín Guillermo

Secretario Técnico del
Departamento de Ciencias
Administrativas FCE | UNLP

MONITOREO DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE)

Un trabajo en equipo para
garantizar la adecuada
nutrición de todos los niños
y niñas de la Provincia de
Buenos Aires.

—Hola Martín, necesito hablar con vos.

El mensaje enviado en septiembre de 2016 por el Dr. Facundo Crosta, secretario de investigación y transferencia de la Facultad, marcaría el inicio de uno de los proyectos más gratificantes de los que me ha tocado participar y que tengo el gusto de coordinar junto a la Lic. María Soledad de la Vega.

El Servicio Alimentario Escolar (SAE) es un programa del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires que tiene como objetivo garantizar, a

través del sistema de comedores escolares, una adecuada nutrición de los alumnos que concurren a las escuelas públicas provinciales. El fin del programa es garantizar el derecho a la alimentación, mejorando la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar, promoviendo una cobertura nutricional igualitaria y equitativa para todos los niños y niñas, haciendo foco en los sectores más postergados de la sociedad.

En marzo de 2016 el Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA), en conjunto con el Centro de Implementación de Políticas Públicas (CIPPEC), elaboraron un documento que indicaba que el 22,4% de los niños pobres se encontraban afectados por sobrepeso y dietas de baja calidad, en las que prevalecían alimentos con déficits con respecto a los nutrientes esenciales. Los especialistas aseguran que ambas condiciones, el sobrepeso y las deficiencias de nutrientes, son las formas más extendidas de malnutrición en Argentina, comprometiendo en diferentes grados el desempeño cognitivo de los alumnos.

En este preocupante escenario, el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires, ha solicitado la asistencia técnica de un conjunto de actores que cuentan con recursos profesionales, institucionales y académicos idóneos para realizar monitoreos que garanticen la calidad y la inocuidad del SAE, bajo el convencimiento que las escuelas constituyen un espacio fundamental para mejorar la nutrición infantil y promover hábitos alimentarios más saludables. Entre estos actores se encuentran el Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI), el CEPEA, la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) a través de la Facultad de Ciencias Económicas, la Universidad Nacional de San Martín (UNSAM) y el Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires.

Puntualmente, se ha encomendado a la Facultad de Ciencias Económicas (UNLP), realizar monitoreos en escuelas que brinden servicios de comedor en 24 distritos de la Provincia de Buenos Aires, con la finalidad de recabar información sobre la cantidad de beneficiarios existentes en los diferentes centros educativos. De esta manera, se pretende corroborar la utilización de los fondos transferidos y, a su vez, relevar de manera exhaustiva que las comidas cumplan con las exigencias del Ministerio, en cuanto a los estándares sugeridos de cantidad y calidad de los nutrientes necesarios para una adecuada y balanceada alimentación de los escolares.

Los lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE, indican que en la conformación del desayuno / merienda, debe propenderse a la combinación de un componente del subgrupo de la leche o el yogur, un componente sólido (preferentemente tostadas o pan de tipo integral y, en menor frecuencia, galletitas, budines o bizcochuelos seleccionados en base a perfiles de buena calidad nutricional), y un tercer componente del grupo de las frutas. El desayuno debe administrarse como primera actividad al inicio de la jornada escolar, asignando un tiempo aproximado de 15 minutos.

El almuerzo, por su parte, debe constar de un plato principal cuyos componentes fundamentales deben ser variedad de carnes o huevo (fuentes de proteína de alto valor biológico), legumbres (en combinación con cereales para asegurar la calidad proteica), hortalizas no feculentas y el resto de cereales (más refinados). El postre debería estar conformado preferentemente por frutas frescas y, la bebida excluyente en el ámbito escolar, debería ser el agua. El almuerzo debe servirse en un ambiente seguro, higiénico y asignando un tiempo aproximado de 30 minutos.

Los monitoreos de las escuelas comenzaron en octubre de 2016 y continuaron durante todo el 2017. La encuesta contempla tres dimensiones a ser evaluadas: la primera está enfocada en la caracterización de la población asistida, la segunda en las condiciones de operación en las escuelas y, la última, en las características y la calidad nutricional del menú ofrecido. El formulario es acompañado por un manual confeccionado con el objetivo de describir los procedimientos para la recopilación de información y conocer en profundidad los cuestionarios (indicadores y categorización de variables) a utilizarse en terreno.

Para la gestión y organización de los monitoreos encomendados a nuestra Facultad, nos hemos valido de la estructura conceptual metodológica propuesta por el *Project Management Institute* (PMI). La metodología define áreas de conocimiento que representan conjuntos de conceptos, términos y actividades que aportan al campo de la gestión de proyectos. Las diez áreas de conocimiento son: gestión del alcance, del tiempo, del costo, de la calidad, de recursos humanos, de la comunicación, de riesgos, de adquisiciones, de *stakeholders*, y de integración.

Un aspecto interesante de la coordinación del proyecto, ha sido la conformación de los equipos de campo. La selección de los equipos se realizó considerando las siguientes etapas: la asistencia a una Jornada de



Comedores escolares de la Provincia de Buenos Aires. Capacitación y entrega de materiales a los auxiliares de cocina.

capacitación, la evaluación escrita tipo *Multiple Choice* sobre el Manual de Procedimientos de la Encuesta y la entrevista grupal. La etapa de evaluación fue del tipo pasa/no pasa. Esto significa que quienes no aprobaron el examen no fueron considerados para la entrevista grupal. En la entrevista, se privilegiaron dos tipos de perfiles (complementarios): personas empáticas por un lado, con buenas relaciones interpersonales, soltura, experiencia, postura profesional y presencia, preparadas para poder entrevistar a los directores de las escuelas; y, por otro, a personas observadoras, minuciosas, con habilidades para percibir detalles, preparadas para el registro exitoso de ingredientes y el trabajo en el comedor y la cocina. La mayoría de los encuestadores seleccionados son alumnos y alumnas de nuestra Facultad y, en menor medida, estudiantes de otras unidades académicas de la UNLP. A partir del 2017 se han incorporado nutricionistas a nuestros equipos profesionales, quienes realizan capacitaciones a los auxiliares de cocina, entregando distintos materiales de trabajo como cofias y delanteros. Todos los integrantes de los equipos de campo estuvieron altamente motivados e integrados durante el proyecto, agradeciendo la oportunidad de haber participado de una experiencia que sintieron sumamente enriquecedora. Otro aspecto que ha resultado fundamental para el éxito del proyecto fue la gestión de riesgos, especialmente en lo relativo a la cantidad de jornadas efectivas de trabajo. En esta área se ha utilizado una estimación análoga (según experiencias previas del Ministerio) para estimar el porcentaje de rechazos (escuelas que no permiten el

ingreso de los encuestadores). También se consideraron posibles paros y días sin actividad por jornadas de perfeccionamiento docente. Con esa base se calculó la cantidad de equipos de terreno necesarios para poder cumplir con los relevamientos en el tiempo previsto. Entre los resultados más destacados del relevamiento realizado el año pasado, se pudo observar que sólo el 30% de los desayunos que se sirven en las escuelas bonaerenses, cuentan con la presencia de leche o yogur. A su vez, los ingredientes sólidos que integraban el menú, tenían un exceso de grasa, sal o azúcar. Por otra parte, el 33% de las escuelas relevadas, no tenía agua de red en la cocina y, el 56%, no contaba con red cloacal y desagües. En función de estos resultados, el Ministerio de Desarrollo Social ha implementado este año una serie de medidas que incluye el aumento de los montos destinados a las raciones y el cambio en la administración de los fondos del SAE en 12 comunas (prueba piloto). En estas comunas se comenzaron a transferir los fondos a los municipios (históricamente los que manejan las partidas presupuestarias son los consejos escolares de cada distrito). En estos distritos donde el SAE se administra a través del municipio, las metas nutricionales propuestas, son obligatorias para las escuelas y no sólo sugerencias. Todo parece indicar que los monitoreos continuarán en el 2018. Desde la Facultad estamos muy complacidos de poder participar de este trascendente proyecto que ha superado las expectativas de todos los actores involucrados directa e indirectamente. ■