

XII Jornadas de Sociología de la UNLP

MESA 39 - El nacimiento de la clínica. Ciencias sociales y salud

Título: “Percepciones y prácticas sobre la alimentación de estudiantes que concurren a escuelas estatales urbanas del Gran La Plata”.

Autores: Weingast, Diana (FaHCE-UNLP, CEREN-CIC/PBA) dianaweingast@gmail.com;
Cardozo, Mariela (CEREN-CIC/PBA) marielarcadozo@gmail.com; Aimetta, Corina
(CEREN-CIC/PBA) licricardowright@gmail.com; Wright, Ricardo (FCM-UNLP, CEREN-
CIC/PBA) licricardowright@gmail.com; Sanjurjo, Adriana (CEREN-CIC/PBA)
adrisanjurjo@gmail.com y Martini, Agostina (CEREN-CIC/PBA)
licagostinamartini@gmail.com

Introducción

Esta ponencia forma parte de un proyecto más amplio¹ desarrollado por parte del equipo del Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil de la Comisión de Investigaciones Científicas de la provincia de Buenos Aires (CEREN-CIC/PBA). El proyecto apuntó a conocer la incidencia de los patrones alimentarios y de actividad física en el estado nutricional y su relación con la tensión arterial (TA) en estudiantes secundarios de escuelas estatales urbanas de La Plata, Berisso y Ensenada (Aglomerado Gran La Plata). Para ello se realizó una investigación descriptiva transeccional con abordaje cuantitativo, construyendo una muestra probabilística representativa de escuelas secundarias estatales de dicha zona, y seleccionando todos los años y, aleatoriamente, secciones (atendiendo a la heterogeneidad de sedes y turnos).

Desde el CEREN se han desarrollado diversos estudios que incluyen diagnósticos y monitoreo del estado nutricional de población infanto-juvenil y evaluación de programas alimentarios, desde una perspectiva que recupera la alimentación como derecho donde el Estado cumple un rol central en lo que respecta a la seguridad alimentaria (Ortale, S. 2003; Ortale, M.S. y Santos, J.A., 2013; 2015; 2023). Asimismo, se ha priorizado el relevamiento de

¹Proyecto de investigación: “Estado nutricional y tensión arterial en adolescentes del Gran La Plata. Su relación con los patrones alimentarios y de actividad física”. Seleccionado en la Convocatoria de Becas "Julieta Lanteri" 2023/24. PCI N° 16. Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. Período: Julio de 2023-Julio de 2024.

hábitos alimentarios de niños/as y adolescentes, en pos de dar cuenta de los aspectos materiales y simbólicos que estructuran y condicionan las preferencias alimentarias a lo largo de la vida. Dichas preferencias, constreñidas en distinto grado por problemas de acceso, se van construyendo considerando los cambios en las rutinas y el ciclo de vida, y están atravesados además por los procesos de globalización/localización, el mercado y la circulación de información.

En este marco, desde el proyecto que dio origen a este trabajo, consideramos importante recuperar los hábitos alimentarios, las percepciones de los/as jóvenes sobre su propia alimentación y la realización de actividad física puesto que se hallan transitando una etapa significativa en la que se adquiere una mayor autonomía para gestionar la propia alimentación, se afianzan hábitos, y predomina el interés y la preocupación por la imagen corporal.

Para el desarrollo de dicho proyecto, la información fue relevada a través de distintas vías. Por un lado, se realizaron *mediciones antropométricas* para conocer el estado nutricional de los/las jóvenes utilizando el Índice de Masa Corporal y la Talla para la edad y el sexo y el índice circunferencia de cintura-talla. Además, para evaluar la tensión arterial se usaron las técnicas y los criterios diagnósticos de HTA según las normativas vigentes. Por otro lado, para contar con información respecto a los hábitos alimentarios y de actividad física de los/las estudiantes, se implementó una *encuesta* semiestructurada autoadministrada de modalidad presencial en la que se relevaron: datos básicos de los hogares; frecuencia de consumo de alimentos; apreciación de la propia alimentación y razones de la misma, realización de actividad física escolar y extraescolar y valoración de dichas actividades.

En esta ponencia nos enfocaremos en algunos hallazgos derivados de la *encuesta*. Estos serán presentados en dos grandes bloques vinculados, por un lado, a las cuestiones relativas a las prácticas alimentarias que los/las jóvenes efectivamente realizaban y, por otro, a las percepciones que estos/as tenían en torno a su propia alimentación.

Aspectos conceptuales

El interés por la alimentación, y su construcción como problema analítico y de intervención, encuentra sus antecedentes tanto desde el campo de las ciencias de la salud (la medicina, la nutrición) como de las ciencias sociales. El “doble interés” se debe a que la alimentación constituye ese articulador entre lo biológico (lo que se necesita para “nutrirse”) y lo

sociocultural en tanto que los alimentos y las comidas (qué se come -comestible/no comestible, cómo se lo prepara, cuándo se come, dónde y con quiénes se come), expresan significados vinculados a relaciones y posiciones en la estructura social.

Como es sabido los comportamientos sociales individuales están articulados por normas que nos indican lo que podemos o debemos hacer, generando expectativas sobre lo que se considera deseable. No obstante, las normas no siempre se cumplen y además suelen ser interpretadas según “conveniencias”. Esto no es ajeno a la alimentación ya que, tal como expresan Contreras y Gracia (2005), el comportamiento alimentario se articula mediante dos tipos de normas básicas que se influyen mutuamente: las normas sociales y las normas dietéticas. Las normas sociales “...refieren al conjunto generalizado de acuerdos sociales relativos a la composición y la estructura de tomas alimentarias -en las comidas o entre comidas- y a las condiciones y contextos en los que se produce su consumo.” (p.154). Mientras que las normas dietéticas refieren al conjunto de prescripciones basadas en conocimientos científico-nutricionales y difundidas a través de medios médico-sanitarios, siendo variable en función de “los descubrimientos” y la influencia social de sus prescriptores”. Este tipo de normas “...describen, en términos cuantitativos y cualitativos, lo que es una comida conveniente, una alimentación equilibrada, cómo se han de organizar las ingestas alimentarias diarias con el fin de mantener un buen estado de salud, etc.”. (p.155)

Asistimos a una mayor presencia del sector salud a través de sus definiciones e intervenciones en torno a lo que se debe comer, de qué modo se lo debe hacer y qué proporciones resultan “saludables”. De allí que la salud se ha configurado como una referencia de gran importancia en los discursos sobre la alimentación que se producen y reproducen no solo en el ámbito médico sino también en los medios masivos de comunicación, en las plataformas virtuales, alcanzando -incluso- a las mismas publicidades de los alimentos industrializados (Rodríguez Zoya, 2015). Como expresaron algunas autoras (Ortale, 1997; Gracia-Arnaiz, 2007), se trata de la medicalización del comportamiento alimentario en las sociedades contemporáneas.

Todo ello viene acompañado de una serie de transformaciones de la vida social. Las transformaciones socioeconómicas permiten a la industria producir más alimentos a menor costo, así como los cambios en las formas de vida urbana y la mayor incorporación de las mujeres al trabajo extradoméstico, han promovido el crecimiento del consumo de alimentos industrializados (que requieren menos preparación pero son portadores de grandes cantidades de grasas, azúcares libres y sodio), en detrimento de los alimentos frescos (Aguirre, 2011). Este cambio estructural en la dieta ha influido en el deterioro en la calidad nutricional de la

alimentación de todos los sectores pero, tal como expresa la OPS 2015, afecta de modo particular a aquellos con menores ingresos y, sobre todo, a la población infantil. Diversos estudios (Popkin, 1994; Popkin, Adair y Wen, 2012) señalan que ello contribuye, en gran medida, a las crecientes prevalencias de sobrepeso, obesidad y la morbilidad debida a enfermedades crónicas no transmisibles. La mencionada tendencia en cuanto al cambio en los patrones de consumo alimentario ya ha sido identificada en nuestro país (Zapata, Rovirosa y Carmuega, 2016) y, al igual que en otros países de la región, se ha acelerado desde fines del siglo XX.

Metodología

Como se indicó *supra* uno de los instrumentos utilizados para obtener información fue la *encuesta* dado que es un tipo de instrumento que permite abarcar un amplio abanico de dimensiones e indicadores relativos al problema de investigación, la estandarización de las respuestas y su posterior cuantificación, la generalización de los resultados para ese grupo poblacional y su posible comparación (Cea D'Ancona, 1996). Como expresan Marradi et al.(2007), la encuesta permite obtener datos sobre actitudes, creencias y opiniones de los sujetos. Se caracteriza por su adecuación para relevar múltiples propiedades referidas a muchos individuos.

La encuesta que aplicamos fue semiestructurada autoadministrada en formato papel y estuvo guiada de manera presencial por algunas integrantes del equipo. Esta tuvo como antecedente un instrumento elaborado y probado por el CEREN², que fue adaptado a la luz de la literatura actualizada ligada a estudios sobre alimentación y actividad física, y la consulta de encuestas específicas que contemplaban indicadores relacionados con estos aspectos de interés. Por ejemplo, para las frecuencias de consumos tomamos como base algunas dimensiones e indicadores utilizados en la 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, 2019). Para el apartado de actividad física en lo referente a la frecuencia semanal, el tiempo de realización de actividad física y el tipo de intensidad (moderada y vigorosa), tomamos como base algunos indicadores de la Encuesta sobre Deporte y Actividad Física en Niños, Niñas y Adolescentes (Ministerio de Turismo y Deporte, 2022) Por otra parte, no se podía soslayar que en 2021 se sancionó la Ley de Promoción de la Alimentación

² Proyecto de Investigación: "Alimentación y Actividad Física: estudio sobre hábitos alimentarios y patrones de actividad física en escolares del nivel medio de la Provincia de Buenos Aires". Convenio Marco entre la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC/PBA) y el Ministerio de Desarrollo Social de la provincia de Buenos Aires (2011/2012).

Saludable -Ley N° 27.642 de Etiquetado Frontal-, evento significativo que requirió ser considerado en el instrumento y así poder aproximarnos al conocimiento de los/as estudiantes sobre la existencia de los sellos (octógonos y rectángulos) y la incidencia o no de ello en sus compras.

Así, el instrumento quedó conformado por 6 ejes:

I) datos personales y del hogar: incluyó género; cantidad de integrantes del hogar y relaciones parentales de los/as convivientes; percepción de programas sociales y formas de adquisición de alimentos: tipo de cocina y combustible utilizado para cocinar

II) alimentación y hábitos de consumo en el hogar: incluyó percepciones sobre su propia alimentación; frecuencia y lugar de comidas principales; comer entre comidas; frecuencia de consumo de los grupos de alimentos

III) realización de actividad física dentro y fuera de la escuela: deportes y actividades no deportivas de moderada y baja intensidad; valoración y participación en la clase de educación física

IV) otros hábitos de consumo: tabaco, alcohol y otras sustancias

V) alimentación en la escuela: compra de alimentos dentro y fuera de la escuela; participación y valoración del Servicio Alimentario Escolar (SAE)

VI) conocimiento sobre etiquetado frontal de alimentos: significado de los sellos de advertencia y la incidencia en los consumos

Resultados

Datos generales

Se relevaron 653 estudiantes con un rango de edad entre 12 y 18 años, de los cuales el 53% se identificó como mujer y el 42,6% como varón. Otras identificaciones con menores porcentajes fueron: no binario (8 casos), varón trans/masculinidad trans (5 casos), mujer trans/travesti (2 casos).

En cuanto a la composición de los hogares, la mitad de los/as estudiantes (50,2%) integraban hogares nucleares biparentales, mientras que el porcentaje restante se distribuyó en hogares de composición diversa: 22,2% compuesto por madre e hijos/as, 9,6% hogares extensos monoparentales (madre y otros familiares y/o no familiares), 7,5% hogares extensos biparentales (pareja y otros miembros familiares y no familiares), 5,2% compuesto por padre e hijos/as, 2,4% en hogares con otros familiares (sin progenitores) mayoritariamente abuelos/as.

Un 34,3% de los/las jóvenes indicó que en su hogar recibían la Asignación Universal por Hijo/a (AUH), mientras que el 32,2% señaló que no la recibían. Cabe aclarar que un 33,5% respondió no saber si sus padres/madres la percibían. Dentro de este último grupo algo más de la mitad (137 casos) correspondía a la edad de 12 a 14 años, por lo que podría pensarse que no tenían conocimiento al respecto.

Se indagó también respecto a la recepción por parte de los hogares de ayuda en alimentos o comida, tanto de organismos gubernamentales (el módulo alimentario del Servicio Alimentario Escolar -SAE-³ como de organismos no gubernamentales. Los/las estudiantes manifestaron en un 80% que en sus hogares no recibían ayuda de ONG, mientras que el 53,8% recibió la Caja Mesa. La entrega de la Caja Mesa es mensual y la cantidad de cajas depende del cupo asignado por el SAE. El contenido de la caja varía según los municipios donde se encuentran emplazadas las instituciones educativas⁴.

Prácticas Alimentarias de los/las jóvenes

Los estudios sociales sobre la alimentación han buscado dar cuenta de los aspectos materiales y simbólicos que condicionan los hábitos y preferencias alimentarias de los grupos sociales en un tiempo y lugar determinados. A pesar de la arbitrariedad que el sentido común suele atribuir a los gustos alimentarios (“lo como porque me gusta”), dichos estudios han señalado que los sujetos eligen los alimentos dentro de una gama más o menos circunscrita de lo que culturalmente se considera comestible y adecuado (Harris, 1999; Douglas, 2007) y que también las elecciones varían en función de la posición en la estructura social que amplía o limita el acceso al consumo (Aguirre, 2005; Bourdieu, 1990; Colman et al., 1992; Ortale,

³Sintéticamente, el SAE es un programa provincial ejecutado actualmente por el denominado Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y representa uno de los principales programas de la provincia de Buenos Aires 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. Tal como se expresa en la Guía de Programas Sociales 2022, el objetivo es “Mejorar la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar con necesidades nutricionales insatisfechas y/o en situación de vulnerabilidad social de la provincia de Buenos Aires, garantizando el acceso a distintos alimentos que cubran las comidas diarias de los niños, niñas y adolescentes que concurran a instituciones educativas de gestión pública estatal en los distintos niveles y, al mismo tiempo, aporten a una alimentación segura y saludable”.(SIEMPRO, 2022, pág.3)

⁴Según los registros de campo: en **La Plata** contenían: 1 leche en polvo, 1 lata de porotos, 1 lata garbanzo, 1 lata arveja, 1 Puré de tomate, 1 lata de atún, 1 paquete de fideos tipo tallarín, 1 aceite, 1 paquete de arroz, 1 kg. harina. Se sacó foto del contenido de la caja. (Esc.15 City Bell); Por ejemplo atún/huevo; fideos, harina, aceite mezcla, latas de legumbres, 1 caja de salsa de tomate, 1 leche en polvo 400 grs.. Huevos reemplaza atún desmenuzado). Empresa que entrega en esta escuela es COFEX (Esc.2, La Legión). 12 huevos; Leche en polvo descremada 400grs.; harina de trigo 000; Polenta 500grs.; 2 arvejas 205 grs. escurridas; pulpa de tomate en caja 520 grs., 1 aceite mezcla 900 cc; 1 tallarín 500grs. (Esc.78). **Ensenada**, contenía: Las cajas contienen: 2 fideos tirabuzón y 500 grs. fideos spaguetis, tomate triturado 520 grs.; 1 arvejas (205 escurrido), aceite puro girasol 900ml.; 1 harina 000, 1 arroz, garbanzos, 2 sobres de levadura de 10 grs., merluza en lata (240); ½ docena de huevos y una caja de leche larga vida o en polvo (Esc. 2 Punta Lara). **Berisso**: 2 aceite (96% soja y 4% girasol) de 900 ml.; 2 arvejas (210 grs. escurridos); 2 lentejas ; 2 pure de tomate ; 2 paquetes de leche entera (1 litro); 2 paquetes fideos codito/mostacholes 500 grs.; 2 polentas de ½ kg.; 2 paquetes Tallarín 500 grs.; 2 arroz; 2 kg. Harina 000 (Esc. 8 y 10)

2003), del género y de la edad (Zafra Aparici, 2019; Zapata Cetina y Cervera Montejano, 2013).

A lo largo del día se dan diferentes eventos alimentarios que se caracterizan por sus composiciones y por el nivel de estructuración. Por un lado, tal como señalan Contreras y Gracia (2005), retomando los estudios de Mary Douglas, se hallan las *comidas* "... un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen, están codificadas culturalmente y estructuradas, en consecuencia, mediante un conjunto de signos interrelacionados que pueden ser analizados en términos sintácticos y gramaticales" (p102). Por otro lado, se encuentra el *piscolabis*, situación alimentaria no estructurada, o "picoteo"; en la que uno o más productos pueden ser servidos y consumidos sin atender a un orden normativo ni a un horario específico.

En relación a las prácticas alimentarias de los/las estudiantes en la encuesta se indagaron varios ejes⁵. Uno de ellos estuvo relacionado con la *realización de las comidas estructuradas*: desayuno, almuerzo, merienda y cena. Según la normativa nutricional vigente en nuestro país, se espera que realicemos estas cuatro comidas diariamente, distribuidas de manera tal que permitan contemplar una variedad y cantidad de alimentos acorde a las actividades y/o etapa de desarrollo por la que se atraviesa.

En el relevamiento realizado, la cena y el almuerzo constituyeron las dos comidas que registraron los porcentajes más altos de realización.

En cuanto a la **cena**, el 83,6% la realizaba siempre y en la mayoría de los casos (81,9%) lo hacía en el hogar. Un porcentaje mucho menor (10,3%) combinaba el hogar y la casa de amigos o familiares. Esta tendencia en relación con la frecuencia de realización de la comida, coincide con lo relevado en 2011 en una población de similares características.

En otro estudio realizado desde el CEREN⁶, en el que se trabajó con familias a través de entrevistas individuales y talleres, se relevó también que "la cena constituía la comida más importante para la mayoría de las familias participantes de las entrevistas grupales. Según ese relevamiento de carácter cualitativo, era el momento de encuentro familiar y lo que se consumía tenía una mayor elaboración. En muy pocos casos (como se mencionó también para

⁵En esta ponencia se excluye el análisis de las frecuencias de consumo de alimentos, debido a que está siendo abordado en detalle en otro trabajo que se encuentra en elaboración.

⁶ Proyecto: "Infancia y derechos sociales. Condiciones de vida, cuidados, estado nutricional y desarrollo infantil en el gran la plata". PIO CONICET- CIC PBA 2016-2019. Resolución 668/17. Dirigido por Susana Ortale. 2016-2019.

el almuerzo) se indicó que los niños y las niñas hacían esta comida en casa de otros familiares, amigos o en el comedor barrial”. (Ortale y Santos, 2023)

En lo que refiere al **almuerzo**, el 73,9% señaló realizarlo siempre y sólo el 1,7% indicó no almorzar. En cuanto al lugar de realización, algo más de la mitad (56,4%) lo realizaba en el hogar mientras que un 22,7% combinaba el hogar y la escuela⁷.

En cuanto al **desayuno**, si bien constituye la primera comida del día y adquiere relevancia para los/as especialistas en alimentación, en las rutinas familiares no siempre se le otorga la misma significación puesto que, en muchos casos, depende de los modos de organización familiar. Entre los/las estudiantes encuestados, algo menos de la mitad (42,4%) referenció desayunar siempre, 47,9% referenció a veces y el 9,6% nunca desayunaba. El 43,6% manifestó realizarlo en el hogar, mientras que 36,3% combinaba el hogar y la escuela. Cabe señalar que los/as estudiantes que iban a la escuela en el turno mañana ingresaban alrededor de las 7:30 hs. y en las instituciones escolares se les ofrecía (en el marco del SAE), una infusión con alguna colación (fruta, pan con dulce).

La **merienda** fue un tipo de comida que realizaba la mayoría de los/las estudiantes, el 52,1% indicó hacerlo siempre y el 41,9% a veces; siendo el hogar y la escuela (para quienes asisten al turno tarde) los ámbitos más mencionados.

Se relevaron también los consumos alimentarios que se producen al margen de las comidas estructuradas, lo comúnmente conocido como “picoteo”. Diferentes autores (Fischler, 1995; Garrote, 1997; Piaggio et al. 2011) señalan que la alimentación informal -la que como ya se mencionó no se ajusta a horarios, reglas y es de carácter individual-, ha ido adquiriendo cada vez mayor relevancia en los patrones de alimentación en medios urbanos actuales, en detrimento de la alimentación estructurada. Esto se refleja en los hallazgos de este estudio ya que el 64,9% de los/las jóvenes señaló el picoteo como una práctica que realizaban “a veces”, el 18,8% “siempre” y el 14,5% “nunca”. En cuanto a los motivos por los que lo hacían, la mayoría señaló que era “por estar aburrido/a o por costumbre” (43,8%) y un porcentaje algo menor (21,6%) indicó que era porque “se queda con hambre”

Un punto de interés relacionado con las prácticas alimentarias estuvo vinculado con relevar cuestiones relativas a la *alimentación en la escuela*. Como pudimos visualizar, la alimentación de los/las estudiantes atraviesa múltiples espacios, siendo uno de ellos el ámbito

⁷ Cabe señalar que sólo 4 escuelas brindaban almuerzo.

escolar. Teniendo a la escuela como referente, se puede distinguir un contexto alimentario extraescolar y otro escolar.

A su vez, en el contexto alimentario escolar reconocemos diferentes modalidades: por un lado se presentan aquellos recursos provenientes del mismo sistema educativo (como los ofrecidos por el SAE) y por otro lado los que provienen del mercado (principalmente de la venta de los kioscos/buffet dentro o fuera de la escuela).

De este modo indagamos, por un lado, sobre espacios de venta de alimentos/bebidas en la escuela y cercanos a la escuela, si compraban allí y qué era lo que solían comprar. Por otro lado, en relación con el SAE, relevamos si la escuela ofrecía algo para comer, si los/las estudiantes comían lo que ofrecía la escuela y cuál era la evaluación que hacían sobre esa prestación alimentaria.

En cuanto a la existencia de lugares de venta de alimentos/bebidas en la escuela, el 50,4% de los /las estudiantes manifestó que había kiosco, un 19% señaló que contaban con buffet⁸ y el 24,8% expresó que no contaban con ninguno.

Por otro lado, se indagó respecto a la compra de alimentos/bebidas en almacenes cercanos a la escuela. Aquí se mantuvo una tendencia similar a las compras realizadas dentro de la escuela, señalando: un 66,9% hacerlo “a veces”, 17,3% “nunca” y un 15% “siempre”.

Entre los productos que solían comprar (ya sea dentro o fuera de la escuela) los más elegidos eran: gaseosa/jugo, golosinas, galletitas dulces o saladas, sandwich y snack. Se puede visualizar que los productos que desde la normativa son considerados saludables, como frutas y yogur, se mencionaron en menor medida.

Respecto a la prestación del SAE, la totalidad de las escuelas relevadas ofrecían desayuno/merienda (DMS) y sólo en 4 de ellas se brindaba además almuerzo (siendo éste para un cupo determinado de estudiantes).

La prestación DMS la recibía cada institución según cupos asignados, y su forma de implementación dependía de la infraestructura (cocina como espacio físico) y equipamiento (artefacto cocina, vajilla, tazas, cucharas, etc..) con que contaban. Los horarios en que se brinda el servicio son estipulados por cada institución. Según nuestros registros de campo en los turnos de mañana el desayuno se ofrecía entre las 8:30 a 9 hs, mientras que la merienda se

⁸ En algunas escuelas de la localidad de La Plata registramos que en el interior de las instituciones contaban con buffet donde los/as estudiantes, durante la jornada escolar, podían comprar diferentes tipos de productos. Según los registros de campo, podemos indicar que: en una escuela con buffet-kiosco, se vendían entre otras cosas, sándwich de milanesa y de jamón y queso, medialunas, gaseosas, jugos de caja. (Esc. 2 La Plata). En otra escuela, las referentes institucionales indicaron “...Hay un Buffet abierto desde las 8 hs. en adelante. Llegan a la escuela y van a desayunar al buffet” (Esc.1 La Plata). En otra institución, según indicaron, “el Buffet está terciarizado, y no se controlan los comestibles que se venden”. No obstante, se sabía que compraban pebete jamón y queso, empanadas, snacks, ultraprocesados, y que a la entrada algunos compraban “y/o desayunan” en el buffet. (Esc. 3 La Plata). Las denominaciones de las escuelas son ficticias para preservar su identidad.

daba entre las 15 a 16 hs. También variaba la forma en que se brindaba la prestación: en algunos casos registramos que era en el aula donde se servía una infusión (te/mate cocido) y una colación (pan con dulce o con queso, fruta o cereal); en otras instituciones se preparaba la infusión y la colación para ser ofrecida y consumida libremente durante el recreo; en una de las instituciones relevadas, se dejaban a mano los productos (fruta, leche fluida en sachet, pan) para que se lo llevaran a sus casas al retirarse.

Al indagar a los/las jóvenes respecto a si comían lo que ofrecía la institución, un poco más de la mitad señaló que lo hacía “a veces” (55,2%), el 28,5% expresó no hacerlo y solo un 15,2% dijo comer en la escuela todos los días. Un poco más de la mitad de los/las estudiantes consideró que la comida ofrecida por la escuela era “regular” (52,5%), mientras que el 41,3% manifestó que era “buena” y solo un 6,2% la calificó como “mala”.

Al preguntar sobre si consideraban que los alimentos que ofrecía la escuela eran saludables, el 37,8% de los/las estudiantes contestó afirmativamente, un 20% señaló que “no” lo eran, mientras que el mayor porcentaje se concentró entre quienes contestaron que “no saben”. No obstante, casi el 60% señaló que le gustaría que hubiera opciones más saludables y un 30,8% se inclinó por responder que “no sabe”.

Por último, introducimos algunas preguntas relativas al Etiquetado Frontal de alimentos, dado que el 26 de octubre del año 2021, Argentina aprobó la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable (Decreto Reglamentario N° 151/2022), más conocida como la ley de Etiquetado Frontal, que establece que deben llevar octógonos negros aquellas bebidas y productos comestibles procesados y ultraprocesados con excesos de azúcares añadidas, sodio, calorías, grasas totales y/o grasas saturadas, o que contengan cafeína y/o edulcorantes. Tal como se expresa en el Manual elaborado por la ANMAT (S/F), “esta medida tiene el objetivo de 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 alcohólicas, para promover la toma de decisiones asertivas y activas y resguardar los derechos de las consumidoras y los consumidores” (p.8)

Las preguntas estaban dirigidas a conocer si los/las estudiantes estaban al tanto de la existencia de los octógonos negros, qué significado tiene la presencia de los mismos en los productos, si en las compras tenían en cuenta dichas etiquetas y cuál le prestaban mayor importancia.

Respecto al conocimiento de la existencia del Etiquetado Frontal, la gran mayoría (91,2%) señaló conocer las etiquetas, siendo solo el 8,8% quienes dijeron que no. En cuanto al significado que adquieren los octógonos en los productos, el 61,7% consideraba que eran

“alimentos no saludables” mientras que el 33,2% manifestó que se trataba de alimentos “menos saludables que los que no tienen octógonos”. Se puede señalar que hay un conocimiento respecto al sentido de lo que la reglamentación pretende informar. No obstante, a la hora de comprar 61,2% expresó que “no los consideraba” mientras que una minoría (7,5%) señaló “no comprar aquellos productos que tienen octógonos”.

Para finalizar, quienes dijeron sí consideran las etiquetas al momento de consumir productos, el 38,8% de los estudiantes eligieron aquellas etiquetas que indicaban: exceso de azúcares 26,3%, exceso de grasas totales y exceso de calorías se presentaron con un 16,9%, exceso de grasas saturadas 12,2%, exceso de sodio 5,6%.

Percepciones sobre la alimentación

Una de las vías frecuentemente utilizadas para intervenir en la alimentación de la población en general y particularmente de la población escolar, se basa en la difusión de conocimientos normativos. Sin embargo, como planteamos anteriormente, consideramos que este es un recurso necesario pero insuficiente, si tenemos en cuenta el claro reconocimiento que los/las estudiantes presentaban de las normas y el uso de las mismas como referencia de sus respuestas. En efecto, el análisis de la información sobre la percepción de los/las estudiantes acerca de su propia alimentación, mostró conocimientos normativamente adecuados y su utilización para evaluar sus hábitos alimentarios, más allá de lo que concretamente realizaban en sus prácticas.

La pregunta que introdujo a lo que pensaban respecto a su alimentación, tuvo que ver con qué *alimentos y/o bebidas consideraban que no deberían faltar en su alimentación*. Entre los productos seleccionados⁹ figuraron: agua (76,6%), carnes y/o huevos (71,8%), lácteos (60,9%), frutas (66,5%), verduras (65,5%), harinas/cereales sin azúcar/farináceos (47,8%), legumbres (18,2%), bebidas artificiales (15%), golosinas/facturas/galletitas/cereales con azúcar (14,7%), aceites (8,7%), frutas secas (8,4%), productos de copetín (8%) y embutidos y/o fiambres (7,2%). Como puede verse, la casi totalidad se correspondieron con los recomendados por los estándares alimentarios nacionales e internacionales.

Además, se indagó sobre la apreciación de su alimentación en tanto *nutritiva* o no; la frecuencia de consumos de alimentos/bebidas nocivos para la salud y de consumos en exceso. El 71,3% de los/las estudiantes consideraba que su alimentación era nutritiva “a veces” y el 22,9% que lo era “siempre”.

⁹ Cabe aclarar que en esta pregunta se brindaron una serie de categorías cerradas para que se elijan.

Por otro lado, se relevó el consumo de *alimentos malos para la salud*. El 72,7% indicó consumirlos “siempre” o “a veces”. Cabe aclarar que fueron 65 jóvenes los que expresaron hacerlo siempre.

Entre quienes percibían consumir algún alimento considerado nocivo para la salud, las mayores frecuencias registradas, entre los que indicaron “a veces”, fueron las *bebidas artificiales* y la *comida chatarra*, y las *frituras*. En cambio, entre los que indicaron “siempre” se presentaron con mayor frecuencia las comidas con carbohidratos. También se mencionaron en menor proporción las golosinas, azúcares, galletitas, milanesas y bebidas energizantes.

Por último, se consultó sobre el consumo *por demás de algún alimento*. El 13,2% de los estudiantes dijo hacerlo “siempre” mientras que el 46,1% lo realizaba “a veces”. Los alimentos consumidos en exceso, que presentaron la misma tendencia tanto para la categoría “siempre” como para “a veces”, fueron en primer lugar las bebidas artificiales, en segundo lugar las comidas con carbohidratos y en tercer lugar las galletitas. Apareciendo en menor medida pan, carnes, golosinas, frituras, azúcares y snacks.

A continuación se muestran los agrupamientos que realizamos a partir de los alimentos/bebidas citados en las dos preguntas anteriores por los/las estudiantes:

-bebidas artificiales: gaseosa, jugo y coca cola

-bebidas energizantes: speed y monster

-golosinas: pochoclo, caramelos, alfajores, chocolate, chupetines y helado

-comidas con carbohidratos: fideos, pastas, pizza y empanadas

-frituras: papas fritas, huevo frito, pastelitos y fritos en general

-snacks: chizitos, palitos y papitas

-azúcares: cosas dulces, membrillo, dulce de leche, cosas con mucha azúcar y facturas

-comida chatarra: medallones, hamburguesas, pancho, comida rápida y comida al paso

-carnes: donde incluimos -además de la mención de carnes en general-, pollo, asado y huevo

-galletitas: dulces y saladas

-milanesas

Otros agrupamientos que realizamos -en base a menciones que aparecieron aunque con mucha menos frecuencia- fueron: **comida comprada:** comida prehecha y delivery; **infusiones:** té, café, mate y mate cocido; **lácteos:** queso, yogurt y leche chocolatada; **aderezos:** mostaza, ketchup y mayonesa; **embutidos:** donde incluimos -además de la mención de embutidos en general-, salchichas y choripan. Se mencionaron también pan, arroz, fiambres, grasas, aceite y guiso.

Reflexiones finales

De los resultados obtenidos en el estudio, nos interesa retomar sintéticamente algunas de las cuestiones que consideramos más relevantes:

-Entre las cuatro comidas principales, la cena fue la que los/as jóvenes realizaban siempre en mayor proporción, siendo el hogar el lugar predominante. Esta tendencia se mantiene en relación con estudios anteriores (Ortale y Santos, 2015). El almuerzo siguió en orden de importancia. Si bien aquí predominó también el hogar como lugar de realización, cabe señalar que un tercio combinaba el hogar y la escuela, aunque no necesariamente consumían la comida ofrecida por la escuela.

-Al indagar sobre productos/insumos alimentarios consumidos por los jóvenes/as, además de señalar una amplia diversidad, estos/as utilizaron distintos criterios al seleccionarlos: las formas de cocción (frito, por ejemplo); los componentes de los alimentos (como grasas o azúcares); nombran algún tipo de comida particular (guiso, milanesa) o los definían según calificativos de uso generalizado (como “comida chatarra”).

-Cuando se consultó respecto a qué alimentos y/o bebidas no deberían faltar en su alimentación, los/as estudiantes mencionaron en amplia mayoría a cinco de los que se encuentran entre los considerados como más recomendables de consumir según las normas dietarias de los/las especialistas: agua, carnes y/o huevos, lácteos, frutas y verduras; lo que muestra su internalización.

-Al señalar los alimentos consumidos que eran percibidos como nocivos para la salud aparecieron principalmente las bebidas artificiales y la comida chatarra. Mencionaron también las comidas con hidratos de carbono y las frituras.

-Entre los alimentos que eran consumidos en exceso, en orden de relevancia mencionaron: bebidas artificiales, comidas con hidratos de carbono y galletitas

-Cuando se consultó sobre si consideraban que su alimentación era nutritiva, el 22,9% de los/las estudiantes contestó “siempre” y el 71,3% “a veces”.

-Respecto a la realización de las comidas en la escuela, sólo el 15,2% señaló comer en la escuela todos los días. Sobre la evaluación de la prestación del SAE, un poco más de la mitad (52,5%) evaluó a la comida como “regular” y la mayor parte de los/las estudiantes (60%) señaló que les gustaría que hubiera más opciones de “comidas saludables”.

-En relación a los productos que los/las jóvenes señalaron comprar dentro o fuera de la escuela, aparecieron mayormente las bebidas artificiales y las golosinas con idéntico porcentaje, seguidos por las galletitas.

A modo de cierre, de todo lo antedicho se puede percibir que si bien los/las jóvenes tienen conocimiento sobre la normatividad dietaria (construcción médica/nutricional), lo que expresan hacer (la práctica) dista de dicha normatividad. Sin embargo, esto no puede relacionarse sólo con prácticas individuales y/o adjudicadas a este grupo etario, sino que debe ser pensado en función de las opciones reales que se les ofrecen (o pueden ofrecer) desde las familias, las instituciones escolares, la diversidad de información y mensajes publicitarios que circulan a través de los medios de comunicación y de las redes sociales.

Todas estas variables complejizan la temática e invitan a seguir reflexionando al respecto para poder planificar y promover acciones en pos de una alimentación más saludable que sean viables y pertinentes en este tipo de población,

Bibliografía

- Aguirre, P. (2005). Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen. Miño y Dávila.
- Aguirre, P. (2011). La construcción social del gusto en el comensal moderno. En M. Katz, P. Aguirre y M. Bruera (Ed.), Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura (pp. 13-62). Libros del Zorzal.
- Bourdieu, P. (1990). La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Taurus.
- Cea D'Ancona, M. A. (1996). Metodología cuantitativa: estrategias y técnicas de investigación social. Madrid: Síntesis.
- Colman, O., Hintze, S., Lapsenson, S., Eguía, A. C., Suárez, M. J. y Pérez Habiaga, M. (1992). La problemática agroalimentaria en la Argentina (1970-1988) (Serie de Estudios/Investigaciones N.º 8). Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (UNLP). <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/93749>
- Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales. SIEMPRO-SISFAM (2022). Guía de Programas Sociales de la provincia de Buenos Aires.
- Contreras y Gracia. (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona Editorial Ariel
- Douglas, M. (2007). Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú. Nueva visión.
- Fischler, C. (1995). (H) Omnívoro. Anagrama.
- Garrote, N. (1997). Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias. En M. Álvarez (Ed.), Antropología y práctica médica (pp. 77-98). INAPL.
- Gracia-Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Salud pública de México, 49(3),236-242. https://web.archive.org/web/20180719081050id_/https://scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/spm/v49n3/09.pdf
- Harris, M. (1999). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Alianza.

- Marradi, A., Archenti, N. y Piovani, J. (2007). *Metodología de las ciencias sociales*. Emecé.
- Ministerio de Turismo y Deporte (2022). Encuesta sobre Deporte y Actividad Física en Niños, Niñas y Adolescentes. Observatorio Social del Deporte
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/encuesta_sobre_deporte_y_actividad_fisica_en_ninos_ninas_y_adolescentes_-_digital.pdf Acceso: 20 de abril 2023
- Ministerio de Salud y Desarrollo de la Nación. (2019). 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud-ENNyS.<https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2020/01/Encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud.pdf>. Acceso: 20 de abril de 2023.
- Ministerio de Salud de la Nación. ANMAT (S/F). Manual de aplicación rotulado nutricional frontal. Aplicación de la Ley N°27642 Y EL DECRETO 151/22
[/https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_rotulado_nutricional_frontal_actualizado.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_rotulado_nutricional_frontal_actualizado.pdf)
- Ley 27642 (2022), Promoción de la Alimentación Saludable. Publicada en el Boletín Oficial el 12 de noviembre de 2021 bajo el número 87.146/21.
- Ortale, M. (1997). Medicalización del consumo alimentario en familias del Gran La Plata (Ponencia). V Congreso Argentino de Antropología Social, La Plata, Argentina.
https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.17217/ev.17217.pdf
- Ortale, M. S. (2003). Prácticas y representaciones sobre desnutrición infantil de causa primaria en familias pobres urbanas del Gran La Plata. (Tesis doctoral, Universidad Nacional de La Plata). SEDICI, Repositorio Institucional de la UNLP.
http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/4585/Documento_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ortale, M.S.; Santos J. coord. (2013) *Crianza. Un estudio de los patrones de crianza en hogares del partido de La Plata*. El Aleph.
- Ortale, M.S. y Santos, J.A. (2015). *Alimentación y actividad física: percepciones y hábitos de estudiantes de nivel medio de la provincia de Buenos Aires*. Contribución de Aimetta, C. et al. 1ra edición. Elaleph.com.
- Ortale, M. S. y Santos, J. A. (2023). Derechos, cuidados y bienestar infantil. La situación nutricional y del desarrollo psicológico en niños y niñas del Gran La Plata (Buenos Aires, Argentina). La Plata: Books2bits. <https://doi.org/10.51438/B2Bortalesantos2023>
- Piaggio, L., Concilio, C., 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.
<https://www.redalyc.org/pdf/731/73122320012.pdf>
- Popkin, B. M. (1994). The nutrition transition in low-income countries: an emerging crisis. *Nutrition reviews*, 52(9), 285-298. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.1994.tb01460.x>

- Popkin, B., Adair, L. y Wen, S. (2012). Now and then: The Global Nutrition Transition: The Pandemic of Obesity in Developing Countries. *Nutrition Reviews*, 70(1), 3–21.
<https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x>
- Rodríguez Zoya, P. (2015). Alimentación y medicalización: Análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud. *Sociológica*, 30(86), 201-234.
<https://www.redalyc.org/pdf/3050/305041201007.pdf>
- Zafra Aparici, E. (2019). Aprender a comer en casa. Modelos de género y socialización alimentaria. En L. Piaggio y A. Solans (Comps.), *Enfoques socioculturales de la alimentación* (pp. 270-297). Akadia.
- Zapata Cetina, G. B. y Cervera Montejano, M. D. (2013). Factores que influyen en las preferencias alimentarias según niños mayas en edad escolar. *Estudios de Antropología Biológica*, 16(1), 887- 906.
<http://revistas.unam.mx/index.php/eab/article/view/56762>
- Zapata, M., Rovirosa, A. y Carmuega, E. (2016). Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. *Salud colectiva*, 12(4), 473-486.
https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/scol/v12n4/1851-8265-scol-12-04-00473.pdf