

SITUACIÓN DE LAS CANTINAS ESCOLARES Y LA APLICACIÓN DE UNA REGLAMENTACIÓN DEL MEC EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ENCARNACIÓN, PARAGUAY

Autora: Marta Beatriz Acosta de Bogado¹

Resumen

Los alimentos ofrecidos en los establecimientos escolares deben ser nutritivos y saludables, por ello las cantinas deben enmarcarse dentro de lo que establece la Resolución 12774/3 del Ministerio de Educación y Cultura, a fin de controlar la merienda escolar inadecuada como factor de riesgo de obesidad infantil. El objetivo del estudio es conocer la situación de las cantinas escolares y la implementación de dicha resolución en instituciones educativas de Encarnación Paraguay. Se seleccionaron en forma aleatoria 10 escuelas (50%), en las que se aplicaron encuestas y la observación de las cantinas seleccionadas. El 100% de las instituciones observadas no implementa la resolución, La bioseguridad no está garantizada por el bajo cumplimiento de las reglas básicas de higiene, tanto personal como de las instalaciones de las cantinas. Entre los alimentos ofertados en las cantinas observadas, prevalecen aquellos no recomendados como las gaseosas, golosinas, los ricos en azúcares y grasas que son al mismo tiempo los preferidos por los estudiantes. Los hallazgos demuestran que la Resolución N° 12774/03 no se implementa en las cantinas de las instituciones de gestión pública y privadas estudiadas.

Palabras - claves: Resolución del MEC, cantinas escolares, alimentación escolar

Summary

The food offered in educational establishments should be nutritive and healthy, therefore, canteens must be framed in what sets the 12774 / 3 Ministry of Education and Culture's Resolution to control inadequate school lunches as a risk factor for childhood obesity. The objective of the study was to determine the status of schools' canteens and the implementation of this resolution in Encarnación's educational establishments, in Paraguay. 10 schools were randomly selected (50%) were surveys and observation of the selected canteens were applied. 100% of the observed institutions presented no implementation of the resolution, Biosecurity is not guaranteed because of the low compliance with basic hygiene rules, both personal and of the canteen facilities. Among the food offered in the bars observed, the not recommended ones are the ones that prevail, such as sodas, candies, the food that are rich in sugars and fats that are at the same time preferred by students. The findings show that the No. 12774/03 Resolution is not implemented in the canteens of public and private schools.

Key - words: MEC's Resolution, canteens school, school alimentation

Introducción

La Prevención de Enfermedades y la Protección de la Salud constituyen acciones fundamentales de Salud Pública. Por ello Analizar las condiciones higiénico-sanitarias de las Cantinas Escolares así como la Implementación de la Resolución del Ministerio de Educación y Culto N 12774/03 que reglamenta la prestación de este servicio, es considerada una parte vital en la lucha contra las enfermedades en la población infantil en lo que se refiere al sobrepeso y la obesidad².

La OMS (Organización Mundial de la Salud) ha declarado a la Obesidad como la Epidemia del Siglo XXI y constituye uno de los principales problemas de Salud Pública tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo, en éstos constituye una doble carga de morbilidad pues la malnutrición por déficit como la desnutrición, continua con alta prevalencia^{3, 4}.

La Obesidad es un factor determinante de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) como la Hipertensión, la Diabetes, problemas cardiovasculares y otros, además en el niño condiciona un alto riesgo de obesidad en la edad adulta^{5, 6}.

1 Profesora Investigadora de la Universidad Nacional de Itapúa

2 Cantinas Escolares. Revista Pediatría (SPP). Asunción. Vol.34 Número 1-2007. p. 9-14.

3 (OPS) Organización Panamericana de la Salud. Factores Determinantes de las Enfermedades Crónicas (ECNT). Estrategia y Plan de Acción Regionales sobre Nutrición en la salud y el Desarrollo. 2006-2015.

4 (OPS) Organización Panamericana de la Salud. La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la salud pública. www.paho.org. 20 abril. 2010.

5 (OPS) Organización Panamericana de la Salud. La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la salud pública. www.paho.org. 20 abril. 2010.

6 Nelson. Tratado de Pediatría. Obesidad infantil. I 17 Ed. 2008 p.173-177

En nuestro país los niños no escapan a esta problemática, un estudio del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social revela que en Asunción y Área Metropolitana la prevalencia de sobrepeso en niños es de 14%, mientras que el 20% padece Obesidad, en los adultos esta cifra aumenta al 64,5% una de las cifras más altas de Latinoamérica⁷.

La Malnutrición por exceso a causa de la selección inadecuada de alimentos denominados CHATARRAS, con alto contenido en grasas, azúcares y calorías se constituyen en estímulos alimentarios por la fácil disponibilidad en todos los ambientes: familiar, educativo y social. Además los cambios de los estilos de vida saludables por el Sedentarismo, donde se subvalora la actividad física, los niños cada vez juegan menos al aire libre y pasan muchas horas frente al televisor, los videojuegos y la computadora, todos estos factores constituyen carga importante de morbilidad^{8,9,10}.

La Obesidad es una enfermedad metabólica crónica que puede ser prevenida y tratada con la implementación de estilos de vida saludables¹¹.

La Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN/FAO/OMS) realizada en Roma en 1992 reconoció la importancia de la educación alimentaria nutricional y en ese contexto recomendó a los países establecer estrategias para promover estilos de vida saludables^{12, 13}.

La cantina escolar es un servicio que debe proporcionar alimentos nutritivos y saludables a la comunidad educativa durante los diferentes momentos del día como ser la merienda escolar, a fin de proteger la salud y fomentar buenos hábitos alimentarios, asegurando la elaboración y expendio en condiciones adecuadas de higiene y salubridad.

Los alimentos ofrecidos deberán cumplir las directrices de las Guías Alimentarias del Paraguay.

Los alimentos deben ser frescos, nutritivos, variados, saludables y enriquecidos con sal yodada, teniendo en cuenta los siete grupos de alimentos que son, cereales, tubérculos y derivados, frutas, verduras, leche y derivados, carnes, legumbres secas y huevos, azúcares o mieles, aceites o grasas¹⁴.

Los alimentos ricos en azúcares simples se caracterizan por aportar altas cantidades de energía y muy pocos nutrientes, por

lo que se los denomina “calorías vacías”, ellos son los jugos en sobres, gaseosas, caramelos, masitas, dulces y tortas. El consumo exagerado de estos alimentos, se considera factor predisponente para las caries dentales, enfermedades de las encías así mismo a la obesidad, diabetes y otras enfermedades crónico-degenerativas^{15,16}.

El buen funcionamiento de las cantinas escolares pueden asegurar la prevención de estas morbilidades, entendiéndose por ello, que, los estudiantes consuman los alimentos recomendados por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, que básicamente están conformados por cuatro grupos de alimentos que son:

- 1- Preparación a base de maíz o arroz, con rellenos proteicos, tales como: carnes, derivados lácteos y leguminosas.
- 2- Preparaciones a base de harina de trigo con rellenos proteicos como: carnes, huevos, derivados lácteos y leguminosas (sándwich, pasteles, bizcochos)
- 3- Preparaciones caseras como arroz con leche, tortas, gelatinas y buñuelos.
- 4- Frutas frescas, jugos batidos frescos, combinada con hortalizas, merengadas de frutas.

BEBIDAS: Leche pasteurizada, yogurt, bebidas chocolatadas, agua mineral, jugo de frutas.

Otros: Huevos, Cereales, helados a base de leche.

En cuanto a la Resolución que reglamenta el funcionamiento de las cantinas escolares en todas las instituciones educativas del país está dividida en los siguientes apartados:

- 1- De los alimentos
- 2- De la Manipulación Higiénica de los alimentos.
- 3- Del Almacenamiento y Conservación de los Alimentos.
- 4- Del Personal,
- 5- Del Mobiliario y Utensilios,
- 6- De la Infraestructura y
- 7- De las Prohibiciones

El aumento de la Prevalencia de Sobrepeso y Obesidad en el mundo y a nivel país hace imperiosa la necesidad de controlar y vigilar los factores que la desencadenan, pudiendo ser la merienda escolar uno de ellos.

7 Cantinas Escolares. Revista Pediatría (SPP). Asunción. Vol.34 Número 1-2007. p. 9-14.

8 Consenso sobre factores de riesgo de enfermedad cardiovascular Obesidad. Arch. argent. pediatr. 2005; 103(3)

9 La Nación. Asunción Py 26 de febrero.2010. p 31-32

10 Meneguello J, Fanta E. Pediatría. Obesidad Infantojuvenil. Vol.I. 4a. Edición. 1991. p. 259-262.

11 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social: El Sobrepeso y la Obesidad facilita el desarrollo de Enfermedades Crónicas. www.mspybs.gov.py 10 abril 2010.

12 OPS) Organización Panamericana de la Salud. Factores Determinantes de las Enfermedades Crónicas

13 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social: El Sobrepeso y la Obesidad facilita el desarrollo de Enfermedades Crónicas. www.mspybs.gov.py 10 abril 2010.

14 Guías Alimentarias del Paraguay. OPS-OMS-ACDI-MSP y BS. INAN

15 Meneguello J, Fanta E. Pediatría. Obesidad Infantojuvenil. Vol.I. 4a. Edición. 1991. p. 259-262

16 Torresani Ma. E. Cuidado Nutricional Pediátrico. 1ª edición. 2001. p. 453-465.

Objetivos

Objetivo General

Analizar la situación de las cantinas escolares y la implementación de una Resolución del Ministerio de Educación y Cultura en Instituciones Educativas de Encarnación.

Objetivos Específicos

- 1- Identificar los alimentos ofertados en las cantinas escolares.
- 2- Determinar los alimentos que consumen los estudiantes.
- 3- Establecer el nivel de conocimiento que tienen los responsables de las cantinas sobre la Resolución No. 12774 /03 del Ministerio de Educación y Cultura y su aplicación.
- 4- Describir las condiciones higiénico-sanitarias de las cantinas.
- 5- Evaluar las condiciones de higiene del personal responsable de la cantina.

Metodología

El estudio es de corte transversal, observacional y descriptivo. En los meses de mayo, junio y julio del 2010 se evaluaron 10 cantinas escolares de instituciones educativas públicas y privadas de gestión en la Educación Escolar Básica y Ed. Media de la ciudad de Encarnación, que constituye el 50% de las existentes, las que fueron seleccionadas en forma aleatoria (por sorteo).

El instrumento utilizado fue una encuesta de preguntas abiertas y cerradas y la observación de las cantinas seleccionadas por el encuestador.

Sujetos de estudio: responsables de las cantinas escolares y las cantinas de las instituciones objeto del estudio.

Criterios de inclusión:

- 1- Instituciones educativas seleccionadas aleatoriamente para el estudio.
- 2- Que las instituciones objeto de estudio cuenten con una cantina.
- 3- Que el encargado de la misma acceda a participar de la encuesta.

Criterios de exclusión:

- 1- Las instituciones educativas no seleccionadas.
- 2- Las instituciones educativas que no disponen de cantinas.

Variables:

- 1- Ubicación e infraestructura de las cantinas.
- 2- Mobiliario y utensilios
- 3- Alimentos que se ofrecen en la cantina.
- 4- Alimentos que prefieren y consumen los niños.
- 5- Conocimiento del personal de la resolución ministerial N° 12774/03 por el personal responsable de las cantinas y su aplicación.

6- Higiene personal y uso de uniforme del personal de la cantina.

7- Almacenamiento y conservación de los alimentos.

Análisis de datos:

Para el análisis y procesamiento de los datos se utilizó una planilla en Microsoft Office Excel versión 2007, las variables fueron tratadas utilizando estadística descriptiva, promedio y los resultados como porcentajes.

Resultados

En cuanto al conocimiento de los responsables de las cantinas de la Resolución N°12774 /03 que reglamenta el funcionamiento de las mismas solo el 30% respondió que sí conoce, el 70% no conoce tal resolución mientras que en el 100% de las mismas no aplica dicha resolución.

Cuando se les preguntó las razones de la No implementación, todos respondieron “por el costo elevado” tanto de los alimentos recomendados como de la infraestructura de la cantina acorde a dicha resolución.

La resolución recomienda que las paredes de los lugares donde se manipula alimentos, deben estar pintadas al óleo, azulejadas, el piso y el techo limpios con buena ventilación.

El 90% de las cantinas no tenían las paredes pintadas al óleo, solo el 50% estaban azulejadas, el 60 % tenían el piso y techo limpios y el 90% presentaron ventilación inadecuada es decir sin protección con tela metálica como dicta la resolución.

En cuanto al mobiliario para una adecuada refrigeración y conservación de los alimentos se encontró que el 90% de ellas contaban con refrigerador y vitrinas transparentes para los alimentos no perecederos, pero en el 20% se encontró alimentos expuestos sin ninguna protección para evitar la contaminación, así mismo se encontró en el 40% de los casos la mesada donde se prepara los alimentos en condiciones inadecuadas de higiene.

En cuanto a la bioseguridad y el aseo personal, fue evaluado mediante la observación lo que arrojó que el 60 % de las cantinas posee lavamanos dentro del área, también el 60% de los cantineros realizan el lavado correcto de las manos, el uso de jabón se dio en el 90% y en el 50% se observó el uso de toalla de papel. En cuanto a la manipulación de los alimentos: solo en el 30% del personal de la cantina se observó las condiciones adecuadas de higiene de las manos y uñas así también el 30% de los mismos utilizaban algún elemento para cubrir las manos al manipular los alimentos.

En lo que se refiere a disposición de los basureros según dicta la resolución, éstos deben estar en lugares estratégicos y en cantidad suficiente así se observó que todas las cantinas tenían basureros pero en el 40% de ellos los mismos no tenían bolsas ni tapas y se encontraban en el mismo lugar donde se preparaban los alimentos.

El primer apartado de la resolución recomienda que los alimentos ofrecidos en las cantinas deben ser nutritivos saludables y enriquecidos con sal yodada según la guía alimentaria de la olla paraguaya según los 7 grupos de alimentos.

Dentro de los alimentos recomendados se encontró que solo el 20% y 30% de las cantinas disponían de jugo de frutas y frutas, el 50% ofrecieron bebidas lácteas como yogures y chocolatadas y 40% de las mismas ofrecieron sándwich.

En todas las cantinas observadas se encontró alimentos no recomendados, frituras, jugos artificiales y gaseosas en el 100% de los casos, golosinas incluido todo tipo de dulces, masas, tortas, caramelos, yes yes, en el 60 a 70 %de las cantinas.

Los alimentos ofertados son aquellos que están en la lista de NO RECOMENDADOS y tenían el 100% de las cantinas.

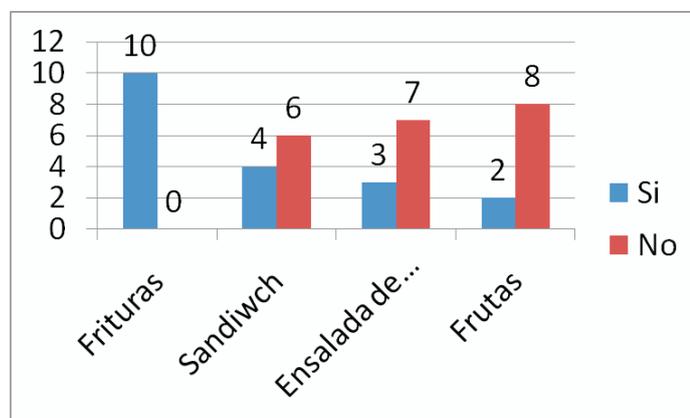


FIGURA 1 - Alimentos ofertados.

Cuando se preguntó sobre los alimentos preferidos por los estudiantes el 70% respondió que prefieren las frituras como empanadas y milanesas, el 80% prefirió sándwich pero no se disponía en todas las cantinas, el 100% consumieron gaseosas y jugos artificiales y el 70% golosinas de todo tipo. (Fig. 2 y 3).

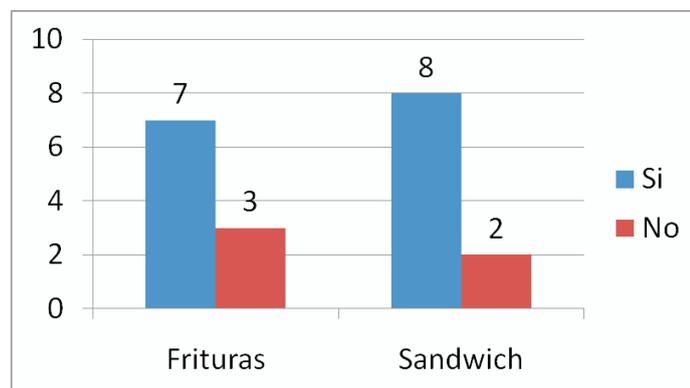


FIGURA 2 - Alimentos preferidos.

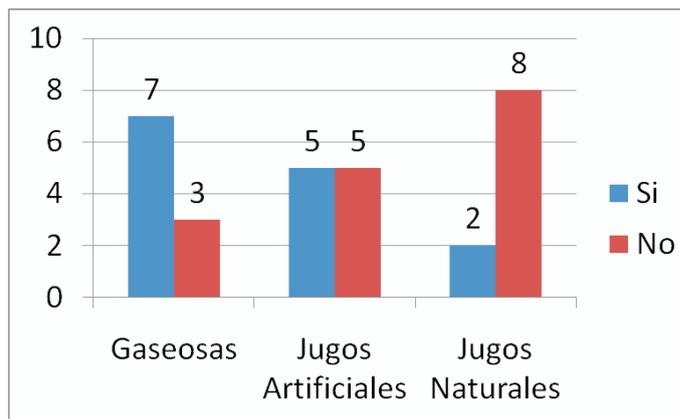
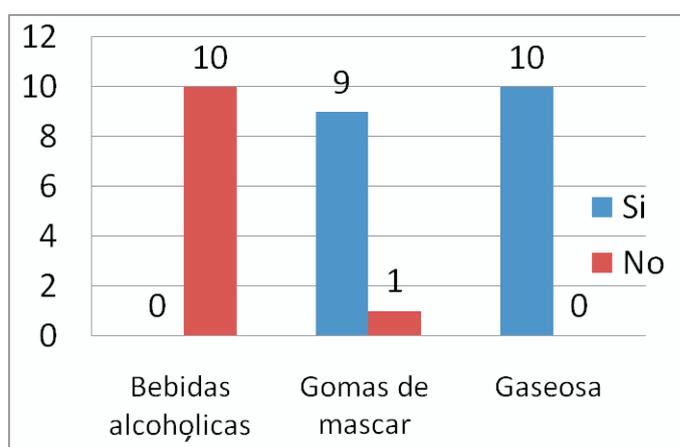


FIGURA 3 - Bebidas preferidas



Del apartado que se refiere a productos nocivos para la salud y por tanto prohibidos por la resolución, no se encontró en ninguna de las cantinas visitadas cigarrillos y bebidas alcohólicas pero en el 100% de las mismas se encontró gaseosas y en el 90% se encontró gomas de mascar. (Fig. 4)

Discusión

La investigación revela que Resolución 12.774/03 no se implementa en las instituciones educativas de gestión pública y privada estudiadas. Los responsables de las cantinas escolares en su gran mayoría no conocen dicha resolución ministerial que reglamenta el funcionamiento de las mismas. En una investigación realizada en 23 colegios de Asunción y área metropolitana por Dallmann y Pedotti encontraron que el 65% de los cantineros participaron de una capacitación del MEC lo que facilitó la aplicación de la reglamentación.

Se observó que la infraestructura física de las cantinas no cumplen mínimamente los requisitos a fin de asegurar la higiene del lugar donde se preparan y se expenden alimentos, así también la disponibilidad de utensilios para la manipulación de los mismos, manipulando alimentos sin ninguna protección de las manos.

La Bioseguridad no está garantizada ya que solo la mitad de las cantinas observadas contaban con lavamanos dentro de las mismas, respecto al uso de uniforme ninguno de los responsables

contaba de manera adecuada. La correcta disposición de los basureros no se cumplió, en casi la mitad de los casos no contaban con tapas ni bolsas y estaban ubicadas en el mismo lugar que los alimentos lo que favorece la contaminación de los mismos mediante el paso de moscas y cucarachas, en la misma situación se encontraban algunas cantinas observadas en el estudio realizado en Asunción.

Esta situación podría ser revertida con los controles higiénico-sanitarios correspondientes que deberían ser ejercidas por la municipalidad u otros organismos pertinentes como lo dicta el Art. 3 de la Resolución.

En todas las cantinas se encontró alimentos no recomendados por la resolución, alimentos con altas calorías, ricas en grasas y azúcares simples, como las frituras, masas dulces, tortas y golosinas de todo tipo, bebidas como los jugos artificiales y gaseosas. Entre los alimentos preferidos por los estudiantes se encontraron los mismos ofertados y no recomendados, pero también el estudio revela que algunos alimentos recomendados como las frutas, lácteos y sándwich de todo tipo fueron solicitados por los estudiantes y no se encontraron a disposición en todas las cantinas, por lo cual se deduce que sería muy difícil modificar las malas conductas alimentarias si no se ofrecen opciones de alimentos saludables a los estudiantes.

Así mismo se encontraron alimentos y bebidas prohibidas por la resolución en casi la totalidad de las cantinas, situación que podría corregirse con una capacitación a los responsables de las mismas y a toda la comunidad educativa.

Conclusión

La mayoría de los responsables de las cantinas escolares no conocen la Resolución N° 12774/03, así también la infraestructura de las mismas no cumplen con la reglamentación mencionada. La bioseguridad no está garantizada por el bajo cumplimiento de las reglas básicas de higiene, tanto personal como de las instalaciones de las cantinas.

En relación a los alimentos ofertados en las cantinas observadas, prevalece aquellos no recomendados como las gaseosas, golosinas, los ricos en azúcares y grasas que son al mismo tiempo los preferidos por los estudiantes

Los hallazgos demuestran que la Resolución N° 12774/03 no se implementa en las cantinas de las instituciones de gestión pública y privadas objeto de este estudio

Bibliografía

(OPS) Organización Panamericana de la Salud. Factores Determinantes de las Enfermedades Crónicas (ECNT). Estrategia y Plan de Acción Regionales sobre Nutrición en la salud y el Desarrollo, 2006-2015.

(OPS) Organización Panamericana de la Salud. La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la salud pública. www.paho.org, 20 abril, 2010.

Cantinas Escolares. Revista Pediatría (SPP). Asunción. Vol. 34 Número 1-2007. p. 9-14.

Consenso sobre factores de riesgo de enfermedad cardiovascular Obesidad. Arch. argent. pediatr. 2005; 103(3)

Guías Alimentarias del Paraguay. OPS-OMS-ACDI-MSP y BS. INAN.

La Nación, Asunción Py, 26 de febrero, 2010, p 31-32.

Meneguello J, Fanta E. Pediatría. Obesidad Infantojuvenil. Vol. I. 4a. Edición. 1991. p. 259-262.

Ministerio de Educación y Cultura. Dirección de Bienestar Escolar. Resolución N° 12774/03. Asunción: Ministerio de Educación y Cultura; 2003.

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social: El Sobrepeso y la Obesidad facilita el desarrollo de Enfermedades Crónicas. www.mspybs.gov.py, 10 abril 2010.

Nelson. Tratado de Pediatría. Obesidad infantil. I 17 Ed. 2008 p.173-177

Prevalencia de la obesidad en una población de 10 a 19 años en la consulta pediátrica. Revista Chilena de Pediatría. www.scielo.cl, 20 abril 2010.

Torresani Ma. E. Cuidado Nutricional Pediátrico. 1ª edición. 2001. p. 453-465.

Ultima Hora. Asuncion Py, 20 de febrero 2004 p96.