



“Conociendo los entornos alimentarios de nuestro valle”

Trabajo Final Integrador.

Profesora: Lic. Celina Franceschinis.

Integrantes: Bravo Miriam, Gallardo Abril, Peralta Agustina, Shae Antonella y Veñy Lujan.

Técnico Auxiliar Universitario en Nutrición (TAUN).

Proyecto base: “Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos: construyendo identidad territorial alimentaria”.

Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos

Universidad Nacional del Comahue.

Año: 2021.



Índice:

Agradecimientos.....	2
Introducción.....	3
Fundamentación.....	3
Procedimientos.....	6
Conclusiones.....	9
Resumen.....	11
Anexos.....	12
Referencias Bibliográficas.....	31

Agradecimientos:

Agradecemos al grupo de trabajo con el cual se desarrolló el presente proyecto, en especial a las docentes Celina Franceschinis, Julieta Lavín y Elena Boggio que nos guiaron, apoyaron y brindaron ideas y herramientas que nos permitieron llevar a cabo el presente trabajo.

Introducción:

El presente trabajo realizado por estudiantes de la cátedra Trabajo Final Integrador, de la Carrera Técnico Auxiliar Universitario en Nutrición de la Universidad Nacional del Comahue, es un subproyecto que consiste en recolectar información que nos permita identificar y caracterizar, a una de las escuelas que brinda alimentación a niños, niñas y jóvenes, en la localidad de Villa Regina, obteniendo datos sobre la población a la que asiste, cantidad de raciones que brinda, calidad de la alimentación ofrecida, dificultades que se presentan, etc. También permitirá reunir información por medio de entrevistas que se realizarán a referentes de este espacio, sobre condiciones de vida, trabajo, adquisición de alimento y otros aspectos.

Como se mencionó, es un subproyecto y forma parte del proyecto de investigación “Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos: construyendo identidad territorial alimentaria”, que tiene una duración de 24 meses y pertenece al programa “Ciencia y Tecnología contra el hambre” y es llevado a cabo por docentes y alumnas/os de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos y la Universidad Nacional del Comahue, teniendo como directora responsable a la Dra. Julieta Lavín Fueyo, y como investigadoras a docentes de la FACTA y especialistas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Fundamentación:

Tanto en nuestra Constitución Nacional, como en la Declaración Universal de Derechos Humanos y en las Convenciones Internacionales en las que Argentina participa, se establece el derecho de todas las personas a la satisfacción de necesidades básicas, entre ellas la alimentación, como una condición de la calidad de vida. Esa alimentación debe respetar la diversidad cultural, ser nutricionalmente adecuada y suficiente en cantidad y calidad para constituir la Seguridad Alimentaria.

Sabemos que una alimentación adecuada es decisiva para el crecimiento físico, biológico y social de una persona, de una población, y de su autonomía. El estado nutricional de un pueblo es un indicador de su calidad de vida, ya que refleja el grado de acceso de la población a los alimentos. (Ley 25.724 y su Decreto Reglamentario (1018/2003))

La situación alimentaria y nutricional actual de la población infantil es preocupante a nivel nacional, esto debido a que se presentan altos niveles de sobrepeso y obesidad en niñas, niños y adolescentes.

La segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) realizada por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación en 2019 mostró, a nivel nacional, que niños y

niñas de 0 a 5 años que presentaron baja talla fue del 7,9%; sobrepeso del 10% y obesidad del 3,6 %. Mientras que en niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años estas proporciones fueron las siguientes: 3,7% de baja talla; 20,7% de sobrepeso y 20,4% de obesidad.

La región de la Patagonia presentó una prevalencia de sobrepeso en menores de 5 años del 15,2%, mayor al total nacional. Mientras que la proporción de obesidad fue del 5,3%, la segunda más alta del país. Es decir, que la prevalencia de exceso de peso (sobrepeso más obesidad) en la región fue del 20,5%. Por último, la baja talla en este grupo etario fue del 7,1%, menor a la prevalencia nacional (7,9%). Por otro lado, la proporción de sobrepeso y obesidad en la población de 5 a 17 años de la Patagonia fue del 22% y del 24,6%, respectivamente. Totalizando una prevalencia de exceso de peso del 46,6%, la mayor de todas las regiones del país.

En cuanto a los consumos alimentarios, se observó que los/as encuestados/as del quintil socioeconómico más bajo reportaron casi la mitad de consumo de frutas que el quintil más alto (22,8% vs. 45,3% respectivamente), a nivel país.

A 5 de cada 10 niños, niñas y adolescentes de entre 2 y 17 años, la guardería, jardín y/o escuela les proveyó algún alimento y/o bebida. En la Patagonia este valor asciende de 6 de cada 10, siendo la región con mayor porcentaje a nivel nacional.

Los niños y niñas escolarizados de 2 a 12 años recibieron mayor provisión de alimentos y/o bebidas en los establecimientos educativos (61,1%) que los del grupo de 13 a 17 años (36,2%). En establecimientos de gestión estatal se evidenció mayor porcentaje de provisión de alimentos y/o bebidas (62,8%) respecto de las instituciones privadas (18,6%).

La mayor frecuencia de provisión de alimentos se observa en la escuela primaria de gestión estatal. Los datos indican que es muy baja la proporción de estudiantes que refieren la provisión diaria, por parte de las escuelas de alimentos recomendados como frutas y lácteos (21,5% frutas frescas y 30,3% yogur, postres lácteos o leches).

En el caso de la provisión de agua, las recomendaciones indican ofrecer diariamente y en todo momento, pero sólo el 56,9% de los estudiantes reportaron que la escuela la ofrece siempre. Como contrapartida, es alta la proporción de estudiantes (mayor al 70%) que menciona la provisión de alimentos no recomendados por su elevado contenido de nutrientes críticos (como facturas, productos de pastelería, galletitas dulces y cereales con azúcar). Incluso 1 de cada 4 estudiantes refirió que la escuela provee bebidas azucaradas.

Por su parte, es elevada la proporción de los estudiantes (78,1%) que mencionan que la escuela posee kiosco o buffet. Los productos más comprados por los NNyA, tanto en la escuela pública como privada, son las golosinas y las bebidas azucaradas.

A partir de la información provista por la reciente ENNyS, podemos observar que el problema del exceso de peso en las infancias y adolescencias es prioritario tanto en el país como en la región patagónica. Asimismo, vemos que las instituciones públicas que proveen los alimentos juegan un papel central en el abordaje de esta problemática puesto que los niños, niñas y adolescentes están expuestos a un entorno obesogénico que fomenta el consumo de alimentos y bebidas altas en hidratos de carbono simples, grasas saturadas y sodio, que deberían consumirse muy esporádicamente. También, porque no se facilita de manera sistemática y mayoritaria la adopción de hábitos alimentarios saludables. Esta situación afecta tanto a escuelas de gestión estatal como privada y pone de manifiesto la necesidad de adecuar los marcos regulatorios nacionales y provinciales, para que los mismos se ajusten a los estándares internacionales.

Bajo estas situaciones contextuales se decidió participar dentro del proyecto de investigación con el propósito de recolectar datos que serán integrados con diversas fuentes de información. En este sentido, se plantearon los objetivos específicos: Participar en la entrevista a la directora, a fin de obtener información por parte de una referente de una de las instituciones públicas que brindan alimentación a la población abordada. Llevar a cabo una entrevista a los porteros de la institución. Realizar un diario de campo durante ambas entrevistas. Y ejecutar un informe analizando y reflexionando sobre la información explorada.

De tal modo, este subproyecto se centró en trabajar en uno de los sectores de mayor vulnerabilidad en la ciudad de Villa Regina, que consistió en conocer la situación alimentaria y nutricional de la población que asiste a la escuela N° 316. Nuestro trabajo consistió en entrevistas y diarios de campo que permitieron abordar varios aspectos, pudimos recoger información acerca de acontecimientos y aspectos subjetivos sobre la alimentación en la escuela que de otra forma no podrían estar a nuestro alcance. Tuvimos la oportunidad de entablar un diálogo a través de un proceso comunicativo dinámico con la directora y la vicedirectora de la escuela, quienes además de contestar nuestras preguntas previamente formuladas, nos contaron sobre otras características y problemáticas que se vivencian en cuanto a la alimentación de NNyA del colegio, del arduo trabajo que realizan para mantener la currícula escolar y la preocupación que tienen sobre las niñas, niños y adolescentes que concurren al establecimiento.

Por otro lado, como se hace mención en los objetivos, estaba prevista una segunda entrevista a los porteros de la institución. Que tenía como fin poder profundizar sobre los distintos aspectos ya dialogados con la directora y vicedirectora, y enriquecer aún más la propuesta, en lo que respecta a la cocina y alimentación de los/as estudiantes. Sin embargo, a pesar de nuestro interés no se pudo llevar a cabo, debido a cuestiones

de tiempo (disponibilidad y tiempo de viaje) ya que ninguna de las integrantes del grupo reside en la localidad de Villa Regina. Por lo tanto, si bien planteamos las preguntas, concluimos que es una tarea que nos quedará pendiente (ver anexo 2).

Procedimientos:

A fin de recolectar información que nos permita realizar una caracterización de un entorno en el que se brinda alimentación a niños, niñas y jóvenes, es que se realizó una entrevista semiestructurada a la directora y vicedirectora de la escuela N°316 del Barrio 25 de Mayo de la ciudad de Villa Regina, Rio Negro.

Como técnica cualitativa, la entrevista es una de las vías más comunes para investigar la realidad social ya que permite recoger información sobre acontecimientos y aspectos subjetivos de las personas: creencias y actitudes, opiniones, valores o conocimientos, que de otra manera no estarían al alcance del investigador (Rodríguez y otros, 1999; Acevedo, 1988; Arnal y otros 1995).

Dicha herramienta consiste en recoger información por medio de la comunicación, donde existe un intercambio de saberes entre el entrevistado y el entrevistador. Aquí el entrevistado responde a preguntas que fueron previamente pautadas y diseñadas, que son orientadas a obtener la información del tema que se pretende estudiar, teniendo en cuenta que el tema resulte de interés para ambas partes.

En nuestro caso se realizó una entrevista semiestructurada, en grupo, que permitió que las entrevistadas se expresen pero siempre siguiendo la estructura para recolectar la información deseada, permitiendo recolectar datos cualitativos fiables.

La entrevista fue realizada el día 3 de noviembre del corriente año, en el turno mañana, con la participación de investigadoras y docentes de la FACTA y todas las integrantes del grupo. Dicho día, cada una de las estudiantes viajó a la ciudad de Villa Regina, donde nos reunimos en la facultad con las docentes. Una vez ahí nos dividimos en distintos vehículos y nos dirigimos hacia la escuela.

Utilizamos diversos materiales para llevar a cabo la entrevista, estos fueron: lapiceras, celulares con grabadora de audio, celulares con cámara para tomar fotos y planilla con las preguntas que se realizaron. Asimismo, se llevó a cabo un diario de campo, el cual es un instrumento que, como complemento a la grabación de audio, nos permitió investigar problemas, necesidades y situaciones de carácter social, debido a que ofrece una amplia posibilidad de utilización. El Diario de Campo es un instrumento de registro de información procesal que se asemeja a una versión particular del cuaderno de notas, pero con un espectro de utilización más amplio y organizado metódicamente respecto a la información que se desea obtener, para luego disponer de datos para la labor

evaluativa posterior. Específicamente, la escuela N°316, perteneciente a la ciudad de Villa Regina, se encuentra ubicada en el Barrio 25 de Mayo, para llegar al mismo desde el centro de la ciudad, se debe transitar por la avenida Mitre hasta llegar a la altura 2173, el mismo se encuentra ubicado en una zona de chacras, contando a su alrededor con algunas casas y galpones de empaque.

La institución presenta una infraestructura en muy buenas condiciones, posee servicios: luz, gas, agua potable, internet. El edificio es de gran tamaño a comparación de la matrícula de estudiantes, que es de 95 alumnos. El mismo es relativamente nuevo (15 años) y cuenta con aulas, dirección, un comedor, baños repartidos en distintos lugares, un laboratorio, una biblioteca, un Salón de Usos Múltiples y una cocina que cuenta con dos (2) cocinas industriales con hornos y bandejas amplias, dos (2) heladeras, un (1) freezer y un pequeño mostrador que comunica con el comedor en el cual se colocan las preparaciones para que las docentes y directoras las repartan entre las distintas mesas. Aquí, las encargadas de realizar las comidas son las cocineras, a excepción del arroz con leche que lo realiza uno de los auxiliares de servicio. El patio es amplio, según las entrevistadas, no posee un terreno fértil lo que dificulta que se pueda llevar a cabo algún proyecto de huerta por lo que han optado por germinar semillas en el laboratorio (Ver ANEXO 1).

En cuanto a la comunidad que concurre a la misma, es decir, a los alumnos, asisten desde primer grado hasta séptimo grado. A la escuela concurren NNYA tanto del barrio donde se encuentra ubicada la misma (Barrio 25 de Mayo), como de barrios aledaños tales como Antártida, Malvinas, Prieto, entre otros. A su vez, la directora nos comentó que es una comunidad muy carenciada y que en el pasado habían sufrido varios robos en la institución, por eso se encontraba todo con rejas. Sin embargo, actualmente esta situación se ha revertido.

La escuela es de jornada extendida, es decir, tiene talleres en contra turno, pero estos no son dados por los mismos maestros de grado sino que son talleristas externos quienes los llevan a cabo. Los talleres que se dictan son: inglés, lengua, matemática y ciencias. En este último, nos comentaba la directora que trabajan aspectos relacionados con la alimentación. Asimismo, esta modalidad no les es favorable del todo, por tal motivo están llevando adelante gestiones para que la escuela pase a ser de jornada completa. Con esta modalidad, el horario sería el mismo, entrarían todos a las 8:00 hs hasta las 16:00 hs de lunes a jueves y los viernes los chicos se retirarían a las 13:00 hs y los maestros usarían la tarde para planificar los contenidos que se dicten. Además los talleres podrían dictarse en el turno tarde o mañana, pero serían dictados por los mismos docentes de grado. En cambio, con la actual jornada extendida, los días de planificación los docentes deben quedarse 2 horas más luego de su jornada laboral, trabajando ese

día un total de 10 h diarias. También, en este caso hay distintos maestros tanto a la mañana como a la tarde.

En relación con las comidas que se dan en el comedor son el desayuno, el almuerzo y la merienda. En el desayuno y la merienda se sirven generalmente, té, mate cocido o leche con mate cocido o con té o con cacao, acompañado de pan con dulce o pan con queso. En cuanto al almuerzo, suele variar entre los días de la semana, destacándose las preparaciones realizadas en el horno. El menú está planificado, con ayuda de la nutricionista de coordinación lo fueron diagramando para que se logran cubrir los requerimientos nutricionales de los estudiantes, aunque se va modificando según los ingredientes que mandan desde la Municipalidad. También suelen dar frutas como naranjas, mandarinas y manzanas, que son bien aceptadas por todos. Respecto a los sobrantes de comida, generalmente, tratan de cocinar lo justo y lo necesario, pero en caso de sobrar se lo colocan en tupperes a los chicos y se lo llevan a sus casas.

La cocinera cumple un rol fundamental en la elaboración de las comidas, ya que además de cocinar muy bien, se las ingenia para disimular o enmascarar las preparaciones a base de verduras y condimentarlas de tal forma que queden sabrosas, y no haya necesidad de agregarles sal y sean agradables para los comensales de la escuela, que a veces les cuesta incorporar alimentos que no son de consumo habitual en sus hogares. Según la entrevistada “si fuera por ellos solo comerían arroz blanco o fideos blancos, sin nada”. Por otro lado, los porteros son una parte fundamental de la institución, hacen su trabajo con mucha dedicación. Tanto así que uno de ellos es el encargado de hacer el arroz con leche, como nos relataron “es su especialidad.”

En cuanto al kiosco, los directivos consideran que no es necesario ya que la institución les brinda a los alumnos todo lo que necesitan. En un momento trataron de hacer un “kiosco saludable”, y lo recaudado era destinado para comprar lo que hiciera falta, pero cuando empezaron a normalizar las entregas de alimentos para el comedor lo retiraron ya que consideraban que no hacía falta, además de que se crea una necesidad innecesaria a los chicos. Asimismo, al ser una comunidad carenciada no todos tenían para comprar, entonces unos compraban y los otros miraban.

Por lo que concierne a merenderos, la directora de manera particular brinda ayuda a algunos, pero la institución en sí misma actualmente no tiene relación con ninguno.

Sobre la pandemia por Covid, la directora refiere algo positivo que se puede recuperar de esta etapa, es que unió los lazos entre las familias y la escuela generando mayor comunicación y vínculo entre ellos. Incluso cuentan con un grupo de mensajería instantánea por celular por grado en el que son participantes tanto los padres de los alumnos como los docentes y directivos, donde se informan distintas cuestiones importantes y a su vez los padres pueden también comunicar inquietudes por ejemplo

cuando un chico no asiste a clase porque está enfermo. De esta manera la comunicación es más rápida y se obtiene una retroalimentación o respuesta inmediata. En relación a la vacunación por covid-19 de los NNYA de la institución va bastante avanzada ya que la mayoría tiene el calendario completo. El personal de salud del Hospital área Programa de la localidad ha ido tres veces a vacunar a la escuela y en el caso de que alguno no se haya podido vacunar en esas ocasiones, tiene la posibilidad de acercarse al centro de salud del barrio. Por otro lado, todos los docentes presentan el calendario completo.

Durante la pandemia, la escuela tuvo que cerrar sus puertas y a su vez el comedor debió suspenderse, pero se siguieron entregando los módulos alimentarios, los cuales luego fueron reemplazados por la tarjeta "Nutre", la cual tiene un monto de \$3000 por mes para comprar alimentos y en el caso de que tuvieran más de un hijo, \$1000 más por cada uno. Sin embargo, el módulo de frescos se siguió dando e incluso actualmente se sigue entregando uno por estudiante. El mismo cuenta con alimentos como papa, zapallo, zanahoria, nueces o miel, cebolla, entre otros.

El equipo de la institución es un gran apoyo para las NNYA, ya que los incitan a probar variados alimentos antes de rechazarlos, se preocupan para que coman bien y queden satisfechos. Están al tanto de sus necesidades, tal es así que cuando sobra comida, se reparte entre algunos alumnos para que se la lleven a sus casas, así ayudan a los más carenciados y no se desperdician. Al igual que si el niño o la niña no quiso realizar alguna de las comidas en la escuela, se le informa a la familia para que haya un refuerzo y reciban la energía que necesitan.

Conclusiones:

Con respecto a la problemática del aumento de sobrepeso y obesidad por la cual Argentina está atravesando, y las ENNyS lo ponen en evidencia, se puede concluir que es necesario la promoción de entornos más saludables, ya que la salud de los/as NNYA está fuertemente condicionada por el entorno en el que se desarrollan, para esto es muy importante respaldar la necesidad de proteger y promover el consumo de alimentos saludables y variados en la institución educativa, ya que es un escenario privilegiado para promover la salud y el desarrollo de una alimentación y estilos de vida saludables, dado que la escuela desempeña una importante función en la vida de NNYA, por ser el lugar de enseñanza, desarrollo y socialización (Guía de entornos escolares saludables para prevenir la obesidad en Argentina, 2019). Esta acción la pudimos notar claramente en esta institución con la cual pudimos trabajar, si bien faltan políticas públicas y lineamientos para mejorar, van bien encaminados en cuanto a la promoción de la

salud y el desarrollo de una alimentación saludable, al implementar de manera efectiva la incorporación de contenidos de educación alimentaria y nutricional a través de talleres y al modificar de manera comprensiva el entorno institucional, al eliminar la venta de golosinas y alimentos malsanos.

Sería interesante y enriquecedor programar líneas de acción con los alumnos, alumnas y docentes de la institución para trabajar distintas cuestiones relacionadas con la alimentación, como trabajar en conjunto con la comunidad la posibilidad de implementar herramientas que propicien la soberanía alimentaria: talleres de huerta, cocina, educación alimentaria y nutricional, que sean sostenidas a lo largo del tiempo y acompañadas por políticas públicas que favorezcan dichos cambios. Siempre desde una mirada integral e interdisciplinaria, entendiendo que el acto alimentario no es algo aislado y meramente biológico sino que está atravesado por cuestiones culturales, sociales, políticas, ambientales, entre otras.

En cuanto a los objetivos que fueron planteados en un principio, podemos mencionar que fueron satisfactoriamente cubiertos.

Si bien se planificaron las preguntas que se realizarían en la entrevista a los porteros, esta no pudo ser ejecutada por cuestiones de tiempo, pero es algo que quedará pendiente para realizarse, ya que creemos que es importante que se lleve a cabo, ya sea por las mismas integrantes de este subproyecto o por los/as futuros estudiantes o investigadores que quieran participar del mismo ya que es una experiencia que nos brinda aspectos significativos sobre la realidad del terreno.

Para nosotras fue una experiencia muy enriquecedora, ya que desde un principio pudimos aplicar los conocimientos que venimos formando a lo largo de los años de la carrera y el poder participar en la entrevista, visitar la escuela, conocer la realidad de las personas que asisten a ella y su interés, fue una experiencia única y muy valiosa, que nos motiva a querer seguir con este tipo de trabajos en un futuro que nos permitan brindar herramientas para que las comunidades puedan decidir cómo llevar sus vidas y no ser simplemente sujetos pasivos que no se cuestionan y no pueden modificar sus realidades.

Por otro lado, pudimos observar varias cuestiones que nos parecen importantes destacar, en primer lugar la preocupación y contención del equipo escolar sobre los alumnos y alumnas, están al tanto de cada uno, de las realidades de cada familia, siempre intentando y queriendo ayudar, desde la inquietud por la asistencia a la escuela, pasando por preocupación para que se alimenten saludablemente, hasta ayudando, en algunos casos a las familias, comprandoles sus producciones artesanales, y así colaborar en la economía familiar y local.

Fue una grata experiencia que compartimos junto a las docentes, en la cual pudimos visualizar la realidad que viven los NNyA que concurren a dicho establecimiento, gracias al relato del equipo escolar, observamos el amor y dedicación que le ponen a su profesión. Y a su vez, resultó una experiencia muy enriquecedora, que nos brindó muchas herramientas.

Resumen:

El presente es un subproyecto del trabajo de investigación: “Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos: construyendo identidad territorial alimentaria” el cual tiene como objetivo principal participar dentro de dicho proyecto con el propósito de recolectar datos que serán integrados con diversas fuentes de información. En este marco, realizamos una entrevista semiestructurada a los directivos de la escuela N°316 de la ciudad de Villa Regina y elaboramos diarios de campo que permitieron recoger información acerca de acontecimientos y aspectos subjetivos sobre la alimentación en la escuela. A modo de conclusión se destaca que si bien faltan políticas públicas y lineamientos para mejorar, van bien encaminados en cuanto a la promoción de la salud y el desarrollo de una alimentación saludable, incorporando contenidos de EAN a través de talleres y modificando de manera comprensiva el entorno institucional al eliminar la venta de golosinas y alimentos malsanos.

Anexos:

1. Entrevista a la directora:

Entrevista a la directora y vicedirectora de la escuela n° 316

- Julieta Lavin: Tenemos el proyecto, que es un proyecto que está planteado por el Ministerio de Ciencias y Tecnologías, de la Nación.. no?! Un proyecto de la convocatoria de Argentina contra el hambre. Salió financiado a principio de este año y arrancamos a mitad de año con entrevistas y empezar a interiorizarnos en el tema.. ehh.. la idea era .. bueno.. justamente de entrevistar informantes claves que tengan que ver con la alimentación de niños, niñas, jóvenes.
- Elvira: yo le comente que el año pasado, todo el año en pandemia, tuvimos 14 días de clases presenciales y 1 semana solo de comedor, el año pasado
- Julieta: Claro
- Elvira: El año anterior, el 2019, fue el último año que funcionó bien el comedor, y ahora arrancamos y a los ponchazos, porque empezamos el lunes, hace 2 semanas, nos empezaron a traer re pocas cosas, asique inventando para poder dar de comer, porque una vez que ya los convocamos, después ya no podemos decir ya mañana se suspende el comedor
- Julieta: Claro
- Elvira: Asique si o si, nos traían re poquitas cosas, recién ahora están normalizando las entregas y nos están trayendo algunas cosas que antes no traían y entonces no sabemos..emm... tampoco tenemos los menús de la nutricionista que estaba trabajando en ..
- Julieta: perdón.. te interrumpo 2 minutos
- Elvira: si
- Julieta: solo porque las chicas trajeron para grabar la entrevista.. si puede ser
- Elvira: no hay problema, capaz hablo muy rápido
- Julieta: yo la veo como embalada, no se si quieren acercar el celu chicas, para que se escuche mejor.. eh.. antes de eso, decirte que toda la información que vos nos vas a brindar es sumamente confidencial, es anónima, nosotras después la vamos a analizar
- Elvira: si..no hay nada para ocultar (risas)
- Julieta: Está bueno aclararlo.. ehh.. y.. se va a analizar junto con otras entrevistas que venimos haciendo, a la nutri de. De.. el ministerio de educación
- Elvira: ¡Claro! En este momento la nutricionista, te decía, del ministerio, que trabaja en el Consejo escolar está con licencia y no sé hasta cuando
- Julieta: ahh
- Elvira: no sé justo en el momento clave de arrancar con el comedor no tenemos información
- Julieta: Daniela Guajardo
- Elvira: Daniela, está con licencia.. si
- Julieta: ahh.. mirá!
- Elvira: si
- Julieta: justo la entrevistamos
- Elvira: Y yo ehh.. yo le escribía directamente a ella por cualquier duda y eso.. y bueno.. ahora no podemos.. entonces no hay nadie
- Julieta: Claro, nadie de referencia que pueda ayudar
- Elvira: del tema, claro. Asique nos manejamos con el sentido común y con la experiencia de años que tiene la escuela con comedor
- Julieta: ¡Claro!

- Elvira: Pero nos han traído otra.. otros productos que no traían, como remolacha, ehh, muchísima más cantidad de acelga, que no sé por qué, a qué lo atribuye
- Julieta: A ha
- Elvira: mucha zanahoria, si bien usamos, tenemos menues, nosotras teníamos un menú por día, cada día, que entonces, si una vez por semana haces acelga, no le podemos dar los cinco a todos, es una locura
- Julieta: se echa a perder
- Elvira: la congelamos, la rebuscamos, para que no se pierda la comida, pero bueno no es el sentido
- Julieta: no
- Elvira: no era como nos veníamos manejando, asique este año estamos un poco, medio, éste, a la deriva, digamos, si
- Julieta: Elvira..emm.. para empezar a referirme al guión..emm.. contanos un poco cuál es tu función dentro de la escuela, ¿Hace cuánto tiempo trabajas en este cargo digamos? ¿Con qué equipo trabajas?
- Elvira: Bueno
- Julieta: un poco
- Elvira: Yo soy Elvira Elisa Di Donato, soy Directora titular de la escuela del año 2012.. ehh.. me hice cargo en el 2012, pero en ese momento..ehh.. me ofrecieron el cargo de consejera escolar y estuve 3 años trabajando en el Ministerio de educación, en el consejo escolar.. emm.. como coordinadora, después en el 2015 estuve en la escuela, después de un tiempo también de supervisora, asique he ido y venido en este trayecto, pero del 2012 hasta ahora, después estuve 2 años en el municipio, en Desarrollo Social.. ehh.. asique el resto del tiempo he estado como directora, fui directora y ya supongo hasta que me jubile
- Julieta: ajam
- Elvira: y me acompaña la vicedirectora, que ahora va a venir, está imprimiendo unas planillas, ahí viene
- Julieta: ahí está!
- Elvira: Susana Salmiera, Vicedirectora
- Susana: Buen día, ¿cómo están?
- Todos: ¡Hola!
- Julieta: Justo te nombraron y apareciste
- Susana: Justito (risas)
- Elvira: Las 2 trabajamos en equipo con una secretaria y bueno, después los docentes, que son de jornada extendida, no sé si ustedes entienden la modalidad?! A la mañana son unos docentes y a la tarde otros, osea, no es como la jornada completa que los mismos docentes están todo el día, y los talleristas también son unas a la mañana y otras a la tarde. Tenemos dos turnos. En el medio, tenemos el comedor. Los chicos que ingresan en el turno tarde. A la mañana vienen de 9 y cuarto a 12 y cuarto están en el taller de 12 y cuarto a 1 y cuarto están en el comedor y de 1 y cuarto a 5 y cuarto están en clases, digamos
- Julieta: sisi, osea que las actividades especiales son a la mañana?
- Elvira: los talleres a la mañana
- Julieta: ¿Qué serían los talleres a la mañana?
- Elvira: Tienen taller de inglés y taller de lengua, los más chiquitos, porque son 2, se hacen 2 grupos. Es el primer ciclo. Primero, segundo y tercero se dividen en 2 talleres nomás
- Julieta: Ah mirá
- Elvira: y los chicos de la mañana, que son cuarto, quinto, sexto y séptimo. A la tarde tienen otros talleres. Tienen talleres de inglés y taller de ciencias, que en ese tratan muchísimo el tema de los alimentos.. y un taller más ligado a la

matemática, con situaciones problemáticas y cuestiones de ingenio.. como para profundizar.. y bueno, los contenidos que les dan desde el primer momento. Y ellos hacen de 8 y cuarto a 12 y cuarto clases. Al revés que los chicos de la tarde.. ehh.. de 12 y cuarto a 1 y cuarto tienen el comedor. Y después tienen 3 horas de taller, que son estos talleres

- Julieta: Bien! Ehh.. ¿Y cómo caracterizarían a la población, a los estudiantes que asisten a la escuela?
- Elvira: Es muy amplia la pregunta.. pero bueno..ehh
- Julieta: Digamos de qué barrios provienen? ¿Cómo son las familias?
- Elvira: La comunidad ehh mayoritariamente viene del Barrio 25 de Mayo, que es el barrio de la escuela, ehh.. después también de Villa Antártida, que es el barrio aledaño, pero también vienen chicos de Don Rodolfo, Barrio Preto, Malvinas, de todos los barrios para allá digamos
- Julieta: más lejos
- Elvira: Sí, es una comunidad bastante carenciada, digamos..ehh.. No obstante del 2012 hasta ahora se ha solucionado bastante. Los papás y las mamás están como más presentes. A las mamás y papás que venían antes digamos.. ehh.. se ocupan bastante de los chicos, entonces podemos tener una interacción y bueno.. ellos saben que es lo que comen los chicos..emm.. le buscamos la vuelta para el que no le gusta, no le gusta lo otro. Entonces a todos les hacemos probar la comida. Le buscamos la vuelta. Hay nenes..
- Susana: Tenemos algunos mañositos.. que bueno..
- Elvira: sino directamente no comen, entonces hablamos un poco más, tratamos que los hábitos que le inculcamos acá en la escuela también lo respeten en la casa. Y con esto del Covid..ehh. si algo positivo le tenemos que sacar de esta etapa del Covid, es que al relacionarnos desde otro lugar, la virtualidad y solamente, algunas veces con Susana que veníamos dar módulos alimentarios, una vez al mes, al relacionarnos con la familia desde otro lugar, es como que hay una mayor integración entre las familias y la escuela, mayor comunicación. Nos comunicamos todo por whatsapp por ejemplo, cualquier novedad, cualquier cosa, si un nene está descompuesto, si le pasó algo, si lo vienen a buscar, si lo tienen que llevar al médico. Por ejemplo hoy, hay muchos chicos que están en control fonocardiográfico, por la parte de salud escolar, en el hospital. Y entonces.. alguno, le decía a Susana que alegría que van y vienen!. Osea van a hacer su control y vuelven a la escuela, no faltan. No son de faltar. Eso nos ha favorecido un montón!. Y otra cosa que no sé si es bueno o es malo, es saber que, desde que comenzó el comedor faltan menos. Vienen más chicos
- Julieta: Y en ese sentido ¿Cómo.. Bueno.. ¿De qué trabajan en general las familias, las madres, los padres?
- Elvira: Algunos, los que tienen trabajo en las chacras, hay bastante que trabajan en la chacra. Algunos en los galpones. Acá tenemos Teorema, que hay gente que trabaja ahí en Teorema
- Julieta: ¿Qué es?
- Elvira: Es un galpón de empaque
- Julieta: Ahhh
- Elvira: Un galpón de empaque y frigorífico también. Y tiene chacras. O tenemos también una nenita que el papá trabaja en la chacra de
- Julieta: como encargado
- Elvira: Sí, como encargado. La mayoría. Después hay mamás que trabajan en casas de familia, también cuidadoras de niños, cuidadoras de ancianos. Y bueno muchos desocupados también. Hay desocupados, con planes sociales
- Susana: También tenemos familias que están desocupadas, pero también buscan algo, alguna salida. Por ejemplo hay una mamá que estaba haciendo

- bizcochuelos, ella los ofrece acá y todos participamos. Disfrutamos de los bizcochuelos que ella hace y de paso
- Elvira: De paso colaboramos con la economía familiar de ella. Hasta eso.. En este último tiempo la verdad que los docentes estamos muy conformes con el buen vínculo que se está formando con la familia. Mejor que antes! Siempre hemos apostado a la comunidad, para lograr un sentido de pertenencia, porque tiempo atrás, era objeto de robo permanente. Se la pasaban entrando, rompiendo cosas. Y bueno, era gente del entorno. Así que empezamos a hacer mucho trabajo con las familias en ese sentido, con los talleres..emm.. los convocamos para hacer juegos con los chicos..emm.. por lo menos una vez cada 2 meses entregar el boletín, siempre teníamos una excusa!.. La muestra de los talleres, la muestra de aquello, de los talleres especiales. Muchos encuentros. Y algunos porque sí nada más. Alguna mateada. Antes cuando se podía todo esto no?!.. Ehh.. Siempre como un granito de arena íbamos avanzando un poquito y retrocedíamos un poco y avanzábamos. Y ahora siento que hemos avanzado un montón, un montón, por suerte y toco madera de todo tipo. Hace tiempo que no entran a robar la escuela, es como que se cuida más.. Porque si ustedes han visto todo está lleno de rejas, cosa que es feo, pero bueno, es la manera en la que se ha podido preservar, porque esta es una escuela re linda
 - Elena: ¿Hace cuántos años está la escuela?
 - Elvira: 15 años más o menos la de jornada extendida, porque antes era una escolita prefabricada que estaba en otro terreno... Más allá, donde ahora está la biblioteca del barrio, bueno... la tomaron, es todo una historia bastante... bastante fea esa ¿no? Ehh, donde era la escuela de antes, la escuela n° 316 era una escuela prefabricada, yo trabajé 3 años hace como treinta y pico de años. Y cuando se hace la escuela grande es porque estaba planificada la jornada extendida, que probablemente con el tiempo se iba a convertir en jornada completa, y estamos en la lucha pidiendo que se haga de jornada completa, ya que tenemos el edificio, que no tienen que construir nada, después les vamos a mostrar que tenemos aulas amplias, tenemos aulas taller, otras con laboratorio con agua dentro del aula, que podemos este... tenemos para prender también mecheros.
 - Julieta: O sea que el edificio está hace 15 años?
 - Elvira: Más o menos, la jornada extendida.
 - Julieta: Bien
 - Elvira: Si
 - Julieta: Emm, y desde su mirada digamos, ¿cómo observan, cómo valoran la situación alimentaria y nutricional de los niños/as que asisten a la escuela?
 - Elvira: Vemos, por ejemplo, siempre observamos eso, y observamos también cómo comen los chicos. Emm.. el primer día primero tuvimos refrigerio, así nomás peladito, no muy reforzado... leche, mate cocido, té, pancito
 - Julieta: El primer día de retorno a la presencialidad
 - Elvira: Sí, cuando retornamos a la presencialidad empezamos con el refrigerio primero, y después con el comedor hace dos semanas nada más. Por lo que se vé nos van a traer muchísimas cosas, porque recién ayer pude de hacerme de la planilla de... que si quieren después le hacemos una copia, para que se lleven.
 - Julieta: Dale, nos llevamos una copia. Buenísimo
 - Elvira: O se pueden llevar esta
 - Susana: Se pueden llevar esa
 - Elvira: Nosotras después la imprimimos. Después nosotras imprimimos
 - Julieta: ¿Y eso a ustedes se los mandan? ¿Cómo es?
 - Elvira: Esto nos mandó. Ehhh
 - Susana: La coordinación

- Elvira: El departamento de...
- Elena: De educación sería
- Elvira: Sí, pero ¿cómo era el que te dije recién?
- Susana: Si, el...
- Elvira: ¡El municipio! Hay un... porque ellos vieron que tercerizaron y el municipio se hizo cargo de comedores escolares. Ellos hicieron la licitación "trucha" que hicieron, bueno la... la... el concurso.
- Elena: O sea que ahora lo hace el municipio se hace cargo y no el Ministerio digamos
- Elvira y Susana: El Ministerio es el responsable, pero lo tercerizó en el municipio
- Elena: Ahh ah ah
- Elvira: Y ellos nos enviaron ayer recién, después de dos semanas. No tenemos la nutricionista, no tenemos quien, no sabemos qué era lo que teníamos que reclamar porque nos mandaban poquitas cosas pero no teníamos las cantidades, recién ahora nos llegó.
- Elena: Porque, el menú inicial, ¿quién lo...
- Elvira: Ehh antes había... Nunca tuvimos un menú inicial en realidad porque, antes sí había un menú que se hacía entre el equipo directivo, la cocinera y la nutricionista de coordinación, que está en coordinación. Ya los tenemos varios, ya los tenemos, ya están armados, ya están incorporados. La cocinera es excelente, hace años que está y... es maravillosa, la verdad que...
- Julieta: Se da maña
- Elvira: Claro y además para que coman todo lo que nos traen y... entonces, qué sé yo, hace camuflados, procesa las verduras, las mete en las distintas comidas.
- Elena: ¿Les cuesta a los chicos esto de incorporar alimentos así, que por ahí en su casa no consumen, no?
- Elvira y Susana: Si si si.
- Elvira: Igual, por eso digo que ha progresado, porque antes directamente ni los probaban. Decirles... ponerles una remolacha... noo. Dijimos "no la van a comer" pero probamos de hacerla procesada con zanahoria y huevo ¡y la comieron! No digamos que "Uhh, que abundante" pero, un poquito cada uno.
- Susana: Si, la fueron probando
- Elvira: Acompañando el pollito o acompañando la carne. Nosotros les pedimos siempre que prueben, porque el problema es que ellos dicen que no les gusta cuando lo ven... ellos miran que tiene otro color y no les gusta. Entonces bueno probalo, si vos lo probas y me decís que no te gusta. Bueno y por ahí lo prueban y a ver...
- Susana: Cocina muy sabroso la cocinera, la verdad que cocina rico. Este... y si, terminan comiendo.
- Elvira: Ayer por ejemplo me pasó con un nenito de primero que me dijo que no, era acelga con zapallito... Bueno, les pone queso y todo, no es que... Y él dijo "No, porque a mí no me gusta", le digo "Bueno pero yo te pido nada más que pruebes un poquito". Y al rato pasé y se había comido todo, y le digo "Te comiste todo Jaciel"... "Es que estaba re sabroso" me dice, y es que es eso por ahí
- Susana: A veces son cosas de ellos nada más
- Elvira: Bueno depende, hay chicos que no. Si fuera por ellos comen fideos blancos, arroz blanco, bueno arroz más o menos pero blanco, sin nada... Ehh casi nada de carne, nada. No comerían ellos, si ellos pidieran el menú ellos comen fideos blancos y arroz blanco.
- Julieta: Es que eso es lo que comen en sus casas
- Elvira: Se ve que es lo que comen en sus casas
- Elena: Y frutas ¿aceptan cuando...?

- Susana: Frutas bien
- Elvira: Si, les damos... hasta ahora han traído naranjas, mandarinas, y ayer trajeron manzanas. Si vemos que son muy grandes las cortamos, las cortamos por la mitad, y si se comen la mitad y quieren más le damos, le volvemos a dar. Pero si no le damos la mitad, cosa de que no tiren, de que no se tire.
- Julieta: Y... ¿Notaron algún cambio a partir de la pandemia en cómo vienen los chicos?
Si vienen con hambre o vienen... en ese sentido.
- Elvira: Ehh, vienen bien, si si si comen bien.
- Julieta: Si están comiendo en sus casas... O hay más dificultades que antes.
- Elvira: Claro. Yo pienso que no comen como ehh... Si comparo con años anteriores, ella tiene menos años aca en la escuela (haciendo referencia a Susana) pero si comparo con años anteriores es como que están mejor en la casa ahora, comen un poquito más, más variado.
- Julieta: Ahhh, ajá
- Elvira: Pero lo que no tienen por ahí ellos, son horarios. Ellos por ejemplo se... cuando se van... los primeros días que no teníamos comedor los hacíamos volver a la casa y volvían a taller a la tarde. Por ejemplo, los chicos de la mañana venían a la tarde al taller. Algunos venían igual sin comer porque cuando les dábamos la merienda...
- Julieta: Devoraban
- Elvira: No... comían. Pobrecitos, no comían, entonces “que comiste?” y responden “No, mi mamá no alcanzó a hacer la comida”
- Susana: Y algunos venían y te decían... si
- Elvira: No tienen horario, el hábito de cocinar a horario. Por ejemplo, a las 12:15 hs salen los chicos, que cuando salgan ya tengan hecha la comida porque después tienen que volver. Entonces casi la mayoría venía sin comer, los más chiquititos por ahí si. A los más chiquititos por ahí les preparábamos, pero los otros vienen sin comer.
- Susana: Los más grandes por ahí por vergüenza, no te dicen. Los más chiquitos son más expresivos, te dicen, entonces si tienen hambre te dicen que tienen hambre. Así que teníamos cosas acá y bueno...
- Susana: Claro, les dolía la pancita, les dolía la pancita porque no habían comido.
- Elena: Eso les iba a preguntar, ¿no? Las maestras cómo lo ven en el aula, yo recuerdo cuando era chiquita siempre nos decían “¿cómo vas a ir a la escuela sin desayunar?”. Porque notan las maestras después el rendimiento de chico, la atención que prestan, todo
- Elvira: Yo lo veo un poco mejor que años atrás. Pero igual, en sí, no tanto. Por ejemplo, del viernes al lunes... El lunes se comen todo lo que hay. Después ya el martes ya empiezan a dejar algunas cositas, ya... es como que... Pero el lunes se devoran todo, es como que fin de semana en la casa, el lunes tienen... tienen hambre, vienen con hambre
- Elena: Entonces lo que sirven en este momento es el almuerzo, ¿no? No hay otra ...
- Elvira: Si, el almuerzo... desayuno, almuerzo y merienda, todo, las tres cosas
- Julieta: Y que nos podrían contar sobre la organización de la alimentación en la escuela previo, durante y post... y ahora post pandemia entre comillas ¿no?
- Elvira: Si, ehh. Bueno antes, como te digo tenían... teníamos un menú por ejemplo, suponete, día lunes... siempre dependiendo de que nos hayan traído las cosas ¿no?. En épocas normales que nos traían todas las semanas lo que correspondía, teníamos por ejemplo, un día milanesas con puré, otro día emmm... hacen una “pizza de acelga” le llaman... Emm, con bastante queso, y bueno ahí le incorporan. Por ahora nos traen zapallo, antes no traían. La mezclaban, el zapallito con la acelga. Ehh, bueno la hacen también molida, la

- hacen todo bien rico, la verdad que se lo comen. Eso que no les gustaba antes, la acelga y bueno y así la comen
- Julieta: ¿Y siempre la misma cocinera?
 - Elvira: Sí, sí, siempre, desde que empezó el comedor está ella. Si, no hemos cambiado de cocinera. Y la ayudante son las porteras de acá, que también hace años que están, no son nuevas
 - Julieta: Y, la comida... los alimentos que ustedes recibían, ¿venían también desde el municipio?
 - Elvira: Sí siempre, siempre ha sido a través del municipio. Con diferentes gobiernos municipales pero siempre con el municipio. Es que es una... es mucho, es mucho lo que gastan en alimentos para que lo puedan hacer... El consejo escolar no tiene un equipo, lo único que tiene es una nutricionista
 - Julieta: Sí
 - Elvira: Y el personal que ellos tienen es reducido, no tienen gente como para... así que sí o sí lo tienen que tercerizar, sino lo hiciera el municipio lo tiene que... alguna empresa lo tiene que hacer
 - Elena: Y el municipio, nutricionista no tiene digamos, se ocupa de hacer la logística y la distribución
 - Elvira: No, ellos de la logística y la distribución nada más
 - Julieta: Ehh y los menús, los tienen planificados de algún lado
 - Elvira: No... sí, los menús, eso que te decía. Emm, por ejemplo, bueno lo que te estaba diciendo es que cada día una cosa distinta... carne al horno, emmm ¿cómo es?...
 - Julieta: Pero ¿eso lo decide la cocinera?
 - Elvira: No, no, no. Tenemos los menús que ya los hemos consensuado
 - Elena: ¿hay lineamientos?
 - Elvira: Sisi, hay lineamientos. Y ella decide cuando no tiene, viste cuando se encuentra con que no le quedó algo...
 - Elena: o que le cambian los alimentos
 - Elvira: Ahí hace un invento, pero siempre manteniendo los criterios de que tiene que estar todo... bien este... muy... mucha variedad, no darles siempre lo mismo
 - Julieta: Y en el desayuno y merienda ¿que suelen...?
 - Elvira: El desayuno puede ser leche con mate cocido, mate cocido con té o con cacao. Vamos variando, o a veces té sólo un día, si a la mañana les damos leche a la tarde les damos té. Emm, ayer les dimos gelatina por ejemplo, hoy preparamos...
 - Susana: Un postre
 - Elvira: Un postrecito, el postrecito ese de las... porque algunos no toman leche, entonces les metés los postrecitos, y los postrecitos los comen
 - Elena: Claro, y eso acompañado de alguna... ¿algo?
 - Elvira: Sí, pan, pan con dulce siempre... o pan con dulce o pan con queso siempre
 - Julieta: Y, durante la pandemia...
 - Elvira: Porque el que no quiere una cosa quiere la otra, siempre nos vamos manejando... si
 - Julieta: Y durante la pandemia... esto que decías que venían una vez a la escuela a buscar las familias?
 - Elvira: No, no desayunaban ni nada acá. Venían así...
 - Julieta: Se entregaban módulos
 - Elvira: Se entregaban módulos, después se... después de los módulos alimentarios se les hizo una tarjetita, que es la tarjeta "NUTRE", reemplazaron los módulos alimentarios por la tarjeta nutre. O sea, las mamás cobraban tres mil pesos por mes, y si tenían más chicos, mil pesos por cada uno. Y... y bueno, nosotros ahí no teníamos manera de constatar si los chicos comían o

no comían, salvo que estemos preguntándoles todo el tiempo y ahora continuaron con los alimentos frescos, una vez por mes se los dan igual. Es una caja que trae papa, zapallo, a veces zanahoria, nueces... una vez nueces y otra vez miel, cebolla y ahora...

- Susana: y fruta
- Elvira: manzanas y pera
- Julieta: Eso puede ser que corresponda a el convenio de productores con el ministerio de educación?
- Elvira y Susana: Si
- Elvira: eso se les sigue entregando todos los meses.
- Julieta: Ese ya empezó desde principio de año a entregarse?
- Elvira y Susana: Si, desde el año pasado
- Susana: Cuando hicieron la tarjeta Nutre, pero nos dejaron el de módulos frescos
- Julieta: y había además de los frescos, otro módulo con secos, que entregarán?
- Elvira: antes de que les dieran la tarjeta nutre si, venía un módulo alimentario, fideos, aceite, arroz...
- Susana: a veces leche
- Elena: esto es uno por familia? o cómo sería?
- Elvira: uno por alumno, por estudiante.
- Julieta: O sea que si hay hermanitos...
- Elvira: si hay hermanitos se les da... si eran 2 hermanitos, 2 módulos y si eran 3 se les daban 3...
- Susana: y con los frescos es lo mismo, se llevan de acuerdo a la cantidad de estudiantes que hay y de hijos que tienen dentro de la escuela
- Julieta: Bien...y bueno, ahora me contas que inició el comedor hace 2 semanas...
- Elvira: si
- Julieta: y están ahí como
- Elvira: sí porque todavía no recibimos todas las cosas que nos tienen que mandar y además yo quería saber bien eso de las raciones porque antes teníamos bien en cuenta lo que nos decía la nutricionista del consejo escolar... y ahora como ella no está nos mandaron esta planilla, capaz que vos la entendes mas que nosotras. Yo ahora la tengo que estudiar, ustedes capaz que la entienden más... eh... esta es de refrigerios y esa es del comedor
- Julieta: Claro, cantidad, 103 son los...
- Elvira: Es la proyección que hicimos el año pasado de matrícula y bueno, tenemos 95, igual con los maestros que comen llegamos a ese número.
- Julieta: y esto cada cuanto?
- Elvira: eso es lo que no... suponemos que es por semana
- Elena: yo imagino que...
- Susana: por la cantidad de carne si
- Elena: por la cantidad debe ser por semana
- Elvira: por ejemplo, esto es una novedad que empezaron a mandar carne de cerdo, nunca habíamos recibido carne de cerdo
- Susana: y remolacha
- Susana: la remolacha ya le he estado diciendo..
- Elvira:mucha acelga, mucha zanahoria...
- Elena: y por ahí va modificándose de acuerdo a la hortaliza estacional
- Susana: sii, capaz...
- Elvira: igual nosotros dijimos que la vamos a probar, la vamos a probar hasta ver si funciona... pero bueno, hay cosas que son mucha cantidad y que las podrían cambiar por otras que nunca las mandaron.

- Julieta: y qué pasa cuando aparece un alimento o un ingrediente nuevo para los chicos y las chicas? que les sucede a ellos?
- Elvira: y...primero la resistencia, cuando te miran la comida y como que no y cuando los invitamos a probarla bueno ya...
- Julieta: sucede a menudo esto, que por ahí nos contaba Daniela que en algún momento apareció un pan integral en el desayuno...
- Elvira: ah sí! También... y no, no les gusta, integral nunca nos han traído, si el pan negro, que dicen pan negro...
- Susana: pasó cerquita del salvado
- Elvira: ese pan no les gusta, si no tienen otra cosa lo comen pero sino, no.
- Julieta: pero sucede a menudo esto que aparece algo así como...
- Elvira: Si!
- Susana: Por ejemplo, cuando trajeron la remolacha no era algo que ellos estaban acostumbrados. Si les costó, a los más chiquitos más
- Elvira: a los más chiquitos no los habíamos tenido nunca nosotros en el comedor, entonces los otros ya saben, se manejan
- Susana: así que yo ahí no mas les dije que la remolacha te pinta la lengua, que es como el chupetín y todos probaron la remolacha... y se la comieron, si!
- Elvira: ahora vamos a probar de hacer
- Susana: habían otros que no, una nena por ejemplo, se mandó un montón de remolacha a la boca y después no sabía qué hacer con la remolacha en la boca. Pero viste, son los menos, en general la probaron, les gustó. Ellos mismos le dicen a otros "probala que está rica" . Tienes algunos que no, que ni siquiera la tocan, tenemos un nene
- Elvira: hay algunos que no comen carne por ejemplo, nada! Ni carne, ni pollo, nada. Esos que te decía de fideos blancos, fideos blancos, fideos blancos.
- Susana: nosotros por ahí hablamos con la familia pero en la escuela no los podemos tener 8 horas sin comer, así que nosotros a esos nenes les hacemos... bueno, si es arroz, arroz blanco, si es fideo, fideos blancos y después se habla con la familia para que reciba...
- Elvira: o si lo haces con tuco le dejamos a parte
- Elena: Claro! le sacas la parte de la carne
- Susana: siempre insistimos igual para que prueben, no es que los dejamos así al azar pero...
- Julieta: siempre muy pendientes, no? Del tema alimentario
- Elvira y Susana: Si! Todo el tiempo.
- Julieta: y en el momento del comedor tambien estan ahí observando?
- Susana: Si! Nosotros servimos, todo... porque los vamos viendo y después nos sentamos a comer con ellos también
- Julieta: Ah buenísimo!
- Susana: porque vamos viendo así, nos sentamos en diferentes mesas todos los días y vamos viendo
- Elena: y organizan alguna especie de taller o algo como para hacer educación alimentaria?
- Elvira: lo hemos hecho ya en... nosotros tenemos horas institucionales, los días lunes porque eh... 2 horas institucionales que son pagas para los docentes. Entonces nosotros en esas horas ya hemos hecho talleres, organigramas, todo. Lo tenemos bien aceitado a ese tema. Si ahora nos faltaba solamente el tema de incorporar el tema de hasta cuando ponerte el barbijo, el tema este de la pandemia, todo lo que es covid, todo lo que son las normas de covid nada más, pero después lo demás ya lo teníamos muy aceitado. Porque nosotras 2 y las talleristas somos las que le servimos a los chicos, la cocinera... ahora le vamos a mostrar, tienen como un mostradorcito en el que nos pasan. Ellos sirven el primer plato, el primer plato está servido cuando llegan los chicos al comedor. Pero ya cuando se empiezan a repetir y eso

vamos nosotros cambiando los platos y ahí nos sentamos a comer, cuando ya terminan el primer plato nos sentamos nosotros a comer con ellos. Y... no, esta bien, el primer día fue un lío, el segundo día, hasta que... porque esto que los nenes chiquititos no habían venido nunca no sabían lo que era un comedor. Entonces hay que trabajar hábitos y todo lo que...

- Elena: Mas con las familias
- Elvira: Si! También.
- Elvira: y mucho o hemos podido este año por el tema de
- Susana: con la familia solo virtual, de forma virtual
- Susana: Claro, el tema de la pandemia. O sea, todavía no hemos podido tener ese encuentro para invitarlos, pero como está siempre el whatsapp habilitado, siempre a través de whatsapp y en el caso particular por ejemplo de estos 2 chicos que tenemos que les cuesta mucho, con esas familias sí hemos hablado. Pero solamente con ellos para que en la casa hagan un soporte, digamos, de la alimentación deficientes que ellos hacen acá en la escuela. Y después, tenemos la suerte de que uno de los chicos tiene su hermana que es mas grande así que ella nos va haciendo de nexos, lo controla o nos dice "bueno, en la casa por ejemplo mi mamá le hizo una sopa de verduras y la comió" entonces bueno, ese tipo de cosas para controlar que esté bien alimentado.
- Elvira: que estén consumiendo todo lo que tienen que consumir.
- Susana: Además, ese chico en particular, nosotros, la escuela cuenta con orquesta y los chicos vienen a la orquesta y ese nene, además de las 8 horas, 2 veces por semana se queda porque... está 2 horas más y tiene que estar alimentado
- Elvira: No puede quedarse 10 horas en la escuela sin comer.
- Susana: Eso es lo que nos pone de...estamos muy pendientes, si!
- Elena: Y qué pasa con el azúcar? Porque vieron que, bueno, hay veces que le ponen mucha azúcar los chicos, entonces cuando en la merienda o en los desayunos intentan ponerles menos azúcar a la leche dicen "Ay no me gusta" entonces...
- Elvira: Nosotros por ejemplo, cuando toman con chocolatada no le ponemos azúcar, nada, porque ya viene medio con azúcar.
- Susana: el chocolate ya tiene azúcar.
- Elvira: Los nenes ya se han acostumbrado, primero no la querían, no les gustaba, pero ahora se han acostumbrado. Ahora, si es té solo o mate cocido solo... le tenes que poner azúcar porque sino ni te lo toman. Ahi si. Tratamos de que no sea en exceso.
- Susana: Lo mismo que la sal, las comidas tienen poco y nada. Muy condimentadas si, bien sabrosas.
- Julieta: Y como... bueno, ahí contabas de la cocina, como son, como es la infraestructura, con que cuenta?
- Elvira: tenemos 2 cocinas, digo cocinas...
- Susana: Industriales!
- Elvira: si, de las industriales, con unos hornos, con las bandejas re grandes así que... casi todo se hace al horno. Hacen hamburguesas al horno, hacen milanesas al horno, todo al horno. Y lo que se cocina arriba bueno, son los guisos, que ahora no tanto pero en invierno, el guiso de lentejas les encanta, les encanta. Yo la primera vez que vine a la escuela, a mi no me gustaba, y yo cuando vi eso digo "ugh" y los chicos se sirven 2 o 3 veces, les gusta el guiso de lentejas.
- Elena: que bueno que tengan la oportunidad de repetir, porque no cualquiera.
- Elvira: Siii, acá son abundantes las cosas, por eso digo, si traen todo esto, uhh re bien, les damos de comer.

- Elena: Y tienen freezer así como posibilidad de almacenar en caso de que sobre comida?
- Elvira: Si, tenemos freezer y 2 heladeras. Entonces día anterior se saca lo que se va a consumir al otro día, se deja en la heladera. Se deja afuera un rato y después se deja en la heladera. Para descongelarlo. Y se usa lo que se... lo que se saca se usa, no queda fuera de la heladera.
- Julieta: Y con relación a la currícula escolar, hay ahí contenidos vinculados a la nutrición?
- Elvira: Si! Tenemos, en todos los años, en la currícula esta. Pero además tenemos este taller que te decía que esta Lorena ahora, ha hecho como mini taller de conservas el anteaño pasado, con el INTA, lo hicimos a través, hicimos una articulación con el INTA y ellos vinieron, bueno una vez hicieron pickles si, estaba buenísimo, aceitunas,
- Susana: con una planta de aceitunas que hay acá.
- Elvira: tenemos un olivo si! No me acuerdo, los pickles eran de todo, todo y re variados, de todo pickles y después hicieron conservas de frutas y dulces también.
- Julieta: Para acá o para las familias también?
- Elvira: Para los estudiantes y las familias, en esa vinieron las familias, vino me acuerdo el coordinador que estaba en ese momento, la supervisora, todo el mundo.
- Susana: en este momento es para el estudiante y si se va a hacer una muestra después a la familia.
- Elvira: La muestra es con apertura a la comunidad, porque ahora bueno, veníamos que no podía venir nadie...
- Elena: Estamos en la transición digamos.
- Susana: Si, totalmente.
- Elvira: En el taller de ciencias se trabajan esas cosas porque como se trabaja con mezclas, sustancias, bueno ven los cambios de la materia y todo eso. Entonces tambien se aprovecha con el tema de las recetas
- Julieta: Claro
- Elvira: Han hecho bizcochuelos también saludables
- Julieta: ¿Y se nota el interés de los chicos?
- Elvira: Si, si si, les encanta.
- Susana: Ahora están plantando, haciendo brotar distintas verduras, legumbres.
- Elvira: Como germinadores
- Susana: Si, los chicos hicieron germinadores novedosos para mí porque en bolsitas de nylon, pegados en la ventana y ya cuando brotan, ya se los pueden llevar.
- Elvira: Para trasplantarlos.
- Susana: Y hay varias, clara, la seño les enseña a transplantarlo y bueno la idea es que cuando empiece a producir, ellos puedan traer lo que logren de esta producción. Así que tienen un compromiso de cuidar esa planta que se llevan para después poder traer la producción a la escuela
- Elvira: Se les hacen las observaciones y todo eso . También la que se seco porque, que paso, la que dio más. La verdad que trabajan hermoso
- Julieta: Eso siempre con el taller de ciencia?
- Elvira y Susana: Si
- Elvira: Pero la maestra que es tallerista de ese taller es maestra a la mañana de ciencias naturales. Entonces es como que complementa.
- Elena: Articulan los contenidos
- Elvira: Igual en el taller pasan todos los chicos del turno mañana. Sus alumnos y los que no son
- Julieta y Elena: Claro
- Elvira: Sí también

- Julieta: ¿Y proyecto de huerta tienen en la escuela o no?
- Elvira: No, sabes que eso teníamos en el 2017 o 16. Fuimos a hacer con esa maestra, yo también fui, a hacer un curso a Bariloche de energías renovables, la energía sustentable, algo así.
- Susana: Si, energía sustentable
- Elvira: Y habíamos hecho un mini proyecto de huerta con, para utilizar otro tipo de riego, para utilizar la energía, y bueno todo eso. Pero, después yo me fui y quedó en la nada.
- Julieta: Y tiene espacio físico acá como para?
- Elvira: Espacio hay pero la tierra no es muy buena.
- Susana: La tierra no, hay que hacer un cambio de tierra
- Elvira: Sí, tenemos espacio . Tenemos pensado a futuro, por eso esto de que por ahora empezaron con germinadores, después en almácigos y tal vez el año que viene poder hacer algún pedacito de huerta. Así tipo huerta orgánica, una cosa así. Pero bueno también teníamos pensado hacerlo con el INTA. Siempre con alguien que nos asesore y que nos ayude.
- -Julieta: Claro
- Elvira: Tenemos también gente, chacareros de acá. Acá al frente tenemos chacras y todo.
- Julieta: Claro
- Elvira: Podemos llegar a hacer el traer tierra y dar vuelta un poco la tierra ahí. Pero ahora es como tosca la tierra. Porque tenemos unos arbolitos que pusimos recontra tristes. No no muy fea la tierra
- -Susana: No brotaron pobrecitos
- Elvira: Acá adelante si han logrado mejorarla muchísimo los porteros. Y ven que han puesto rosas y todo, y como que ha nacido.
- Elena: Los porteros son multifunción, son una ayuda
- Susana: Aca son bárbaros los porteros
- Elvira: Todos, la verdad que tenemos un personal buenísimo
- Susana: Si, si, si
- Elvira: Si, se ocupan
- Julieta: Y saben si los chicos y las chicas tienen en sus casas huertas por ejemplo o no, no es común?
- Elvira: No, no, hemos hecho ese relevamiento pero generalmente no porque la mayoría alquilan, o sea no tienen casa. O viven atrás de la casa de la abuela, entonces es como que mucho espacio no tienen. Son muy pocos los que tienen su vivienda propia
- Julieta: Si, claro
- Elvira: Por ahí tendríamos que ver, capaz hay alguna pero no. Este año a mi se me ha escapado.
- Julieta: ¿Y hay kiosco en la escuela?
- Elvira: No, no le vendemos nada porque tenemos todo, una vez que comienza el comedor
- Elena: Buenísimo
- -Julieta: Que barbaro
- Elvira: Es mas, tratamos de decir que no traigan nada, golosinas, nada. Igual siempre hay alguno que trae pero no se venden.
- Julieta: Eso es una decisión de ustedes?
- Elvira: Si, institucional
- Julieta: Aaa
- Elvira: Si si. Antes teníamos kiosco. Cuando yo vine a trabajar acá había kiosco porque siempre se necesita dinero para todo en la escuela.
- Julieta: Claro
- Elvira: Y bueno fuimos cambiando a hacer kioscos saludables. Vender queseyo un yogurt, una manzana, un juguito. Pero ya a lo ultimo

cuando ya empezaron a traer todas las cosas bien en el comedor, creemos que no es necesario agregar mas cosas. A parte porque le generas una necesidad, no todos tienen dinero para comprar. Unos compran los otros miran. Esas cuestiones fuimos viendo y no..

- Susana: Y que además ellos saben que si nose, a media tarde les dio hambre porque no comieron bien en el comedor. Ellos van a la cocina
- Elvira: Piden pan con dulce
- Susana: Y piden pan o té o algo, y siempre hay algo para hacerles
- Julieta: Que bueno
- Elena: Que lindo eso no. Que tengan esa comodidad y la libertad de decir bueno puedo repetir, si voy a la cocina me dan, ósea.
- Elvira: Te preguntan viste. Ayer hicimos gelatina pero estamos probando a ver las porciones. Y a los chiquitos, porque toman un ratito antes ellos, los chiquitos, primer ciclo. Que se repitieron como 3 veces, y cuando les tocó a los otros una sola nada más viste. Así que tomaron leche igual, comieron gelatina y tomaron leche y pan porque se ve que no se llenaron. Pero por eso porque vamos midiendo, a ver para cuánto nos alcanza. Hacen en un balde así. Para hoy hicieron postrecito, pero se lo vamos a dar a la tarde ese.
- Elena: Y al que le gusta mucho el arroz le puedes mandar arroz con leche también.
- Elvira: También
- Elvira: El arroz con leche lo hace el portero de la tarde, que no es cocinero
- Elena: Aaa mira, le sale bien el arroz con leche
- Susana: Es su especialidad
- Elvira: Es su especialidad, él, por ahora no hemos hecho porque no nos habían traído arroz en cantidad. Recién ahora nos trajeron. No nos habían traído arroz ni azúcar.
- Elena: Y no han probado de hacer flan?
- Elvira: ¿Cómo?
- Susana: Flan, este año todavía no
- Elvira: Ahora, esto es flan lo que hicieron hoy
- Susana: Aaa es flan pensé que era postre del otro.
- Elvira: Es flan de vainilla, hoy van a comer recién eso porque no habíamos tenido.
- Elena: Claro
- Elvira: Nos trajeron ahora.
- Julieta: Claro porque pensaba que por lo general los kioscos no tienen que ver con un ingreso también para la escuela.
- Elvira: Si antes sí, pero bueno y tampoco los chicos tienen poder adquisitivo las familias.
- Julieta: No, está bien
- Elvira: Entonces, por eso te digo capaz que dos o tres traen, el resto no trae, se queda mirando.
- Julieta: Después si tienen algún tipo de vinculación con productores o productoras de alimentos de la zona?
- Elvira: No, nosotros en particular no. Por ahí cuando necesitamos por ejemplo hacer una investigación con los chicos o algo, siempre alguna tiene algún conocido, los invita, los trae. Pero no particularmente que traigan cosas para la escuela no. El otro día quien era que dijo el abuelo que iba a traer este. Pregunto a que hora comen los chicos y todo, que iba a traer fruta.
- Susana: Aaa si dijo, pero nose
- Elvira: Si, fue un aislado, viste
- Elena: Claro, por ahí un caso aislado que viene
- Elvira: Si, aislado no es algo sistematizado ni nada. En particular la escuela no.
- Julieta: Y las frutas que les llegan...?

- Elvira: Nosotros, esta es una escuela pública, entonces la modalidad es todo “a través de”. A través del Ministerio de Educación, no hacemos cosas en privado así como . Por ahí hacemos vinculación con la comunidad pero siempre a través de instituciones: con bomberos voluntarios, con la junta vecinal, ese tipo de cuestiones. Y con productores no nos hemos vinculado. La verdad que cuando hagamos la huerta si nos va a venir bien por ahí también.
- Julieta: Claro. Si hay una vinculación por ahí con el INTA?
- Elvira: Si, con el INTA si. El INTA nos da charlas siempre. Ahora por ejemplo tienen una charla pendiente de semillas. Van a ir a una charla los chicos de sexto y séptimo, ehh con la chica que está en municipio , ehh Aedo es el apellido. Viviana Aedo. Ella da charlas sobre las semillas, el cuidado de la huerta. Así que ahí vamos a empezar a iniciarlos en eso.
- Julieta: Y entonces la fruta. Porque sigue llegando el modulo de frescos como decían, que eso va a la casa de cada uno
- Elvira: Si, eso va a su casa
- Julieta: Pero a su vez llegan frutas, no? del municipio, el listado ese. Esas frutas saben de donde vienen? Si se compran a productores o si las compran en
- Elvira: Aca las trajo él... la verdulería Ali
- Julieta: Aaa
- Elvira: Les pregunte yo porque nunca, no nos dicen nada tenes que andar viste averiguando todo
- Julieta: Claro
- Elvira: Eh porque como se terciarizo eso, y el que ganó la licitación es Aristan. Aristan no tiene ese tipo de producto entonces los tiene que comprar
- Elena: Claro, el hace acopio y distribuye nomas, no produce
- Elvira: Claaro, entonces vino Ali. No no es un productor, no son productores de la zona. Si los de los módulos frescos eso si frescos
- Elvira y Susana: Eso si
- Elena: El de hortalizas si
- Elvira: Esos si se que son, si porque antes lo traía el mismo productor. El chico que producía venia a traerlos. Te acordas?
- Susana: Si, si, si
- Elvira: y después ya lo empezó a repartir el Ministerio con las camionetas del consejo, pero eso se que se lo adquirieron a los productores.
- Julieta: Claro eso si era el convenio. Así Que antes venia el propio productor y traía?
- Elvira: Si, el venia.
- Julieta: Eso en el 2019?
- Elvira: Sii, hasta el 2019 vino él. Después ya no
- Julieta: Bien, bueno ehh bueno estaríamos. Lo último, bueno si quieren decir algo más que no hayamos preguntado.
- Elvira: No, ahora que nos conocemos por ahí podemos tener algún asesoramiento de ustedes con respecto a los menús. Por ahí si quieren charlar con la cocinera. O nos pueden mandar alguna receta con remolacha, estas cosas nuevas que tenemos ahora. Qué otra cosa es que habían traído? Cebolla de verdeo
- Susana: Ehh apio
- Elvira: Apio y perejil. Apio tampoco nunca hicimos. Uno tiene idea de como lo hace en la casa pero para que les guste a los chicos por ahí. Si por ahí nos pueden aportar alguna receta, alguna cosa, nosotras las vamos a consultar también con el ministerio.
- Elena: El apio queda muy bueno en la sopa de verduras.
- Susana: Sí de 10
- Elvira: Claro sopa. Sopa no estamos haciendo en este tiempo

- Elena: sino cortado bien chiquitito en la ensalada
- Elvira: es lo mejor porque es lo que le da el gusto
- Elena: Bien finito porque si lo cortas grueso ya está, no te lo comen.
- Susana: y el apio igual tiene un sabor particular. Igual que hablábamos la otra vez con el tema de la remolacha. Por ahí agregarselas a la salsa, pero la remolacha tiene un sabor terroso que por ahí no se si a todos les gusta.
- Elena: nose si se animaran pero se puede probar agridulce por ejemplo el apio lo.podes mezclar con manzana
- Susana: aa si seria de 10
- Elena: Entonces por ahí hacer esas mezclas así
- Elvira: y la remolacha hervida?
- Elena: sí también en ensaladas
- Elvira: porque eso yo les dije que la próxima las hagan hervida para mezclar por ahí con huevo.
- Susana: porque esta vez se las habían dado rallada cruda.
- Elvira: Porque si vos la hervis con la cáscara queda bien rojita bien
- Elena: si, si, si
- Julieta: Es más rica que rallada
- Elvira: Si es mas rica, gusta más
- Elena: si y ese sabor tan de tierra se le va .
- Julieta: Entonces les están llegando cosas que no saben cómo usar digamos?
- Elvira: Claro porque al.no tener nutricionista
- Julieta: sino llaman a Daniela, y Daniela les arma las recetas?
- -Elvira: si ella nos hacía aportes. La que estaba antes también. Nos hacía aportes por ahí, bueno,nos manda unos menús así impresos. Por ejemplo: lunes, martes, miércoles, jueves y viernes, y nosotros adoptamos lo que nos parezca.
- -Susana: En realidad el tema es no no saber usarlas sino como incorporarla para que ellos si la consuman. Porque uno podría tranquilamente, pero bueno el tema es que para ellos son sabores nuevos son cosas nuevas. No para todos, hay chicos que seguramente consumirá pero hay otros que nunca lo probaron
- Elvira: Como yo por ejemplo a mi no me van hacer comer un pepino en la vida de dios. No le puedo sentir ni el olor. Y todos dicen que es rico pero a mi no me gusta.
- Susana: Ay a mi me encanta
- Julieta: no a mi tampoco
- Elvira: Y lo dulce a mi no me gusta, a ella si.
- Julieta: Claro es raro que a los chicos y chicas.
- Elvira: nunca le decimos a ellos no me gusta algo porque jamás no
- Elena: es que ni le tenes que decir. Vos le das la manzana con el apio y si te cayo nuez la mezclas con nuez.
- Elvira: Ay si es rico eso
- Elena: Y te la van a comer. Yo se las di a mis chicas y les encantó. Pero si le decis esto es agridulce, "ay no entonces no"
- Susana: Claro tal cual
- Elvira: sisi es verdad.
- Julieta: Ehh bueno
- Elvira: No, cualquier cosa que necesiten por ahí...
- Julieta: si no saben cuánto tiempo va a estar Daniela de licencia?
- Elvira: es que no, no se porque yo tuve una reunión con la coordinadora esta semana y me dijo que justo se encontró con la renuncia de esta chica. Le pedí que no renuncie...
- Miriam: Yo quería hacer un par de preguntas más...

- Miriam: La currícula total de la escuela ¿cuál es? ¿Qué cantidad de chicos viene?
- Elvira: 95 chicos
- Miriam: ¿entre mañana y tarde?
- Susana y Elvira: si, en total.
- Miriam: Mencionaron que hay jornada extendida, no jornada completa ¿Cual es la diferencia?
- Elvira: La jornada extendida, la modalidad tiene talleres en el contraturno pero son talleristas externos. En mi criterio es una precarización laboral, porque las chicas talleristas, por ejemplo tuve una chica tallerista que estuvo nueve años trabajando en esta escuela y no tiene ningún concepto. El ministerio de educación no les hace concepto. Si vos no tenes concepto, no tenes antigüedad. Las chicas ahora se fueron a trabajar a un secundario porque sino nunca en la vida van a tener antigüedad. La jornada completa es diferente porque tenes talleres y todo, a la mañana o a la tarde, pero son con los mismos docentes de la escuela. Salvo por ahí que sea de algún tema específico. El horario es el mismo, todos entran de 8:00 hs a 16:00 hs todos los días y el día viernes tienen hasta el mediodía y el resto es para planificar asique los chicos se van a las 13:00 hs. Contra la jornada extendida que tenemos que tener dos horas institucionales por fuera del horario que vienen, maestros a la mañana, maestros a la tarde, nosotras que venimos todo el día y ese día trabajamos diez horas. Es totalmente diferente, nosotras hemos tratado de darle a los talleres una impronta de jornada completa, si coincide una maestra que puede tomar un taller bárbaro, pero sino puede ser cualquier taller, que no digo que no sea importante, pero muchas veces es gente que no tiene información entonces vos tenes que pedirle que articulen con los maestros de clase y en dos horitas una sola vez por semana es difícil.
- Elvira: nos cuesta un montón, nosotras que ya venimos de tantos años ya lo tenemos medio aceitado pero bueno.
- Julieta: ¿Cuáles son los motivos por los que no hay cambio?
- Elvira: Una decisión política del ministerio de educación de la provincia que no lo quiere hacer, porque cuando implementaron las jornadas extendidas eran algo transitorio, porque se iban a convertir en jornada completa, lo que diera la estructura edilicia y esta da. Y no gastarían más dinero porque un maestro con jornada completa gana el 82%, y vos acá tenés que pagar un maestro y un tallerista y el tallerista gana lo mismo que el maestro, es un doble turno. Osea gastan más, no tendrían motivo para mi, para mi el motivo es la decisión política de no hacerlo, de no innovar, de seguir como estamos.
- Susana: sería una facilidad para muchas familias, nosotros tenemos chicos que vienen diez horas porque vienen con los hermanitos a las 8:00 hs..
- Elvira: para no traer a los chicos a las 8:15 y después a las 9:15 los traen todos a las 8:15
- Susana: nosotros nos quedamos hasta las 9:15 con esos chicos hasta que entran a los talleres pero ahí ya vinieron una hora antes y después se van cuando se van sus hermanos, tiene que esperarlos a ellos.
- Elvira: Es complicado, lo hacemos pero es difícil. Que no te falte un maestro un día y no tenes como reemplazarlo porque tenes chicos dando vueltas y no los podes dejar solitos. En cambio en jornada completa, tendrán también el comedor todo pero todo contemplado en esas 8 hs.
- Julieta: ¿Hay muchas escuelas que están en esta misma situación?
- Elvira: hay dos nomas creo aca en regina, la 85 y nosotros.
- Julieta: están exigiendo y no pasa nada
- Elvira: somos las dos únicas que quedaron de jornada extendida aca en regina, porque en chichinales esta tambien la de Amparo. Pero nosotros como escuela si, lo que pasa es que antes había un requisito que todo el personal tenía que

estar de acuerdo, si había un maestro que no estaba de acuerdo con la jornada completa no la pasaban. Entonces nosotros ahora logramos que todos los docentes firmen la nota y todos están de acuerdo. En la 85 me acuerdo que cuando fui supervisora estaba la decisión política del gobierno de hacerla en la escuela y varios maestros no quisieron, porque no estaban de acuerdo y se armó una, no conocían bien la modalidad entonces se armó lío. Y ellos perdieron la oportunidad, ahora que quieren no les dan. La ministra de educación que hay ahora no tiene la voluntad de hacerlo. Igual nosotros seguimos insistiendo, mandamos una nota el año pasado, una a principio de año y ahora vamos a mandar de nuevo, vamos a seguir insistiendo, porque es lo mejor para los chicos. Nosotras no vamos a cobrar ni mas ni menos porque nosotros ya cobramos como jornada completa. El beneficio es para los nenes, nenas y las familias.

- Miriam: En cuanto a los talleres, si bien han venido haciendo talleres relacionados con la alimentación, junto con el INTA, de educación alimentaria específicamente, como lavarse las manos, tomar agua, comer diferentes tipos de alimentos, ¿lo han hecho?
- Elvira: si, eso está dentro de la misma currícula de primero a séptimo grado
- Miriam: ¿Y lo dan las maestras?
- Elvira: lo dan las maestras de grado, si, dentro de ciencias naturales. Se trabaja mucho con el tema del comedor
- Julieta: ¿Se les permite cepillarse los dientes a los nenes?
- Elvira: no se les permite por el protocolo, para mi es peor porque después van a tener caries.
- Susana: cuando arrancamos con el comedor ya les habíamos pedido a los chicos que traigan toalla y cepillo pero con el protocolo no pueden cepillarse, por el tema de escupir en las piletas.
- Miriam: en cuanto a la información que mandan a la familia por whatsapp, ¿está relacionada con la alimentación de los chicos o en general?
- Elvira: con todo
- Miriam: ¿tiene un grupo por grado?
- Elvira: es un grupo por grado, si
- Miriam: ¿y ahí se les manda todo?
- Elvira: si, es un grupo de discusión
- Miriam: ¿Y los padres pueden participar?
- Elvira: ellos participan en forma individual
- Miriam: ¿Se ve interés por parte de la familia en cuanto a la alimentación de los chicos?
- Elvira: si, preguntan.
- Miriam: en cuanto al comedor, ¿Todos los chicos de todos los grados comen ahí?
- Elvira y susana: si, todos
- Miriam: alguno se va a su casa?
- Elvira: antes teníamos algunos chicos que se iban, pero este año decidimos que se queden y si no se alimentaron bien que vayan a sus casas. Hay solo dos casos de chicos que no comen en la escuela.
- Susana: Hay una nena que tiene parálisis cerebral, que come todo procesado y se lo tiene que dar su mamá, pero es la única.
- Elena: ¿Hay algún caso de algún chico celíaco?
- Elvira: no, hay un nene que se prescribió ahora para el año que viene y tiene un certificado de que comenzaron a hacerle estudios por celiaquía, pero no está confirmado. Así que ya nos estamos preparando para eso.
- Elena: si, hay que elaborar todo por separado.
- Elvira: si
- Miriam: la última que tengo, ¿hay sobrantes de comida?
- Elvira: tratamos de hacer lo justo, cuando sobra se lo damos a la gente

- Miriam: ¿tienen identificado a quienes?
- Elvira: cualquiera se lo lleva, el tema es que los más chiquitos, por ejemplo sobra pan, las porterías de la tarde dividen el pan en partes chiquitas y lo ponen a todos en la mochila. Ellos no entienden eso de por qué al otro le dieron si yo también quiero comer pan. La comida que sobra se la llevan en tupperes aunque no es tanta la comida que sobra como para repartir pero ellos traen tupper.
- Julieta: ¿Cómo vienen con el tema de vacunación de niños?
- Elvira: estamos en pleno proceso, la mayoría están vacunados, deben quedar 15 y ahora el viernes vienen
- Julieta: ¿Vienen acá a la escuela a vacunar?
- Elvira: sí, vienen acá, ya vinieron tres veces, esta va a ser la tercera el viernes y es la última. Si queda alguien sin vacunar ya tendrán que ir a la salita.
- Elena: ¿y los padres están vacunados también?
- Elvira: sí, la mayoría sí, pero algunos con una sola dosis. Son jóvenes los padres de los chicos. Salvo que hayan tenido que vacunarse con algún trabajo o algo de salud.
- Julieta: lo último entonces, ¿nos recomiendan a alguien que les parezca que sea importante entrevistar vinculado con esta temática? puede ser alguna otra escuela o alguna otra persona ajena a la institución, de alguna otra dependencia del estado, organizaciones sociales, que les parezca interesante
- Elvira: la mayoría tiene merenderos
- Julieta: ¿Tiene vinculación con los merenderos?
- Elvira: no, yo particular. En la escuela nos habíamos vinculado con el presidente de la junta vecinal y el tenía un merendero en su casa, entonces le regalamos una olla toda, pero falleció por covid. Ese chico era ex alumno de acá. Así que en este momento no puedo recomendar a nadie.

2. Entrevista a porterías:

Preguntas para los porterías:

1. ¿Cuál es su función dentro de la Escuela? ¿Desde cuándo ocupa esa función? ¿Con qué equipo trabaja?
2. Desde su perspectiva, ¿Cómo caracterizaría a la población de estudiantes que asiste a la institución?
3. ¿Colabora o ha colaborado en alguna ocasión en el comedor? ¿En qué área (recepción de alimentos, cocina en sí, comedor, etc)?
4. Si la respuesta es "sí", cómo describiría la organización de la escuela en cuanto al comedor, el uso de alimentos y preparación de comidas.
5. ¿Han hecho o recibido capacitaciones en elaboración de alimentos o de buenas prácticas de manufactura?
6. ¿El personal encargado de realizar las comidas para los estudiantes tiene que estar autorizado para ello?
7. En cuanto a alergias, patologías y distintas condiciones (celiaquía, diabetes, etc) relacionadas con los alimentos que tienen o pueden tener los estudiantes ¿Se tiene un seguimiento de las mismas?
8. ¿Ha notado alguna diferencia en el comportamiento de los chicos en la vuelta a la presencialidad?
9. Desde su punto de vista ¿cómo describiría la situación alimentaria y nutricional de las/os estudiantes de la institución?
10. ¿Alguna anécdota que nos pueda contar al respecto?

3. Ficha de plan:

Cronograma de actividades:

Fecha	Actividad	Participantes	Materiales
1/10/2021	Armado de la entrevista	Tutorías asignadas e Integrantes del grupo	Computadora
3/11/2021	Ejecución de la entrevista a la directora de la Escuela N° 316 y realización de un Diario de campo.	Tutorías asignadas e Integrantes del grupo	Cuadernos, lapiceras, celulares con grabadora de audio y con cámara para tomar fotos y planilla de preguntas.
10/11/2021	Desgrabado de la entrevista	Integrantes del grupo	Celulares con grabadora Computadora
10/11/2021	Armado de la entrevista a los porteros	Integrantes del grupo	Computadora
19/11/2021	Ejecución de la entrevista a los porteros de la Escuela N° 316	Integrantes del grupo	Cuadernos, lapiceras, celulares con grabadora, planilla de preguntas
22/11/2021	Desgrabado de la entrevista	Integrantes del grupo	Celulares con grabadora Computadora
23/11/2021	Análisis de los datos obtenidos	Integrantes del grupo	
2/12/2021	Armado del recurso de apoyo para la presentación oral	Integrantes del grupo	Celulares, computadora
3/12/2021	Entrega del informe	Integrantes del grupo	

Bibliografía

-Constitución de la Nación Argentina. Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. Presidencia de la Nación. INFOLEG

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/0-4999/804/norma.htm>

-Diario de campo:

<https://www.binasss.sa.cr/revistas/ts/v18n391993/art1.pdf>

- Guía de entornos escolares saludables para prevenir la obesidad en la Argentina (2019). Ministerio de Salud y Desarrollo Social

<https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2019/03/Entornos-Escolares-Saludables.pdf>

-Ley 25724 y su decreto reglamentario 1018/2003. Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. Presidencia de la Nación. INFOLEG

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do;jsessionid=40E4C88F7F1F6BA87D4A37F22F38DE44?id=84523>

-Manual de publicaciones de la American Psychological Association (2010). Guía para redactar su resumen; 3ª ed.

<http://rcps-cr.org/wp-content/uploads/2016/04/9cc5803369.pdf>

-Proyecto de Investigación “Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos”.

https://pedco.uncoma.edu.ar/pluginfile.php/835411/mod_folder/content/0/Proy%20Investigaci%C3%B3n%20Hacia%20la%20adquisici%C3%B3n%20p%C3%ABlica%20de%20alimentos%20locales%20sanos%20y%20soberanos.pdf?forcedownload=1

-Secretaría de Gobierno de Salud (2019) Ministerio de Salud y Desarrollo Social Informe: 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS)

https://cesni-biblioteca.org/wp-content/uploads/2019/10/0000001565cnt-ennys2_resumen-ejecutivo-20191.pdf

-Tipos de entrevistas:

file:///C:/Users/eduar/Downloads/Garz%C3%B3n.%20Entrevistas%20(1).pdf