



ANEP

ADMINISTRACIÓN
NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Parte 2

**Evaluación del Programa de Alimentación Escolar
y monitoreo del estado nutricional de los niños
de escuelas públicas y privadas en Uruguay**

Año 2019

Evaluación del
Programa de Alimentación Escolar
y monitoreo del estado nutricional
de los niños de escuelas públicas
y privadas en Uruguay

Año 2019



ANEP | ADMINISTRACIÓN
NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

AUTORIDADES

Consejo Directivo Central

PRESIDENTE / Prof. Robert Silva García
CONSEJERO / Dr. Juan Gabito Zóboli
CONSEJERA / Prof. Dora Graziano Marotta
CONSEJERO / Mtro. Téc. Juan Pérez Delgado
CONSEJERO / Mtro. Prof. Oscar Aníbal Pedrozo Cabrera
SECRETARIA GENERAL / Dra. Virginia Cáceres Batalla

Consejo de Educación Inicial y Primaria

DIRECTORA GENERAL / Dra. Mtra. Graciela Fabeyro Torrens
CONSEJERA / Mag. Mtra. Olga de las Heras Casaballe
CONSEJERO / Mtro. Pablo Caggiani Gómez
SECRETARIA GENERAL / Dra. Esc. Cecilia Hernández Picerno

Consejo Directivo Central / Dirección Sectorial de Planificación Educativa

DIRECTORA GENERAL / Adriana Aristimuño

División de Investigación, Evaluación y Estadística

DIRECTOR / Andrés Peri

Departamento de Investigación y Estadística Educativa

COORDINADOR / Alejandro Retamoso



Coordinación

ANEP / CODICEN / DSPE / DIEE,
ANEP / CEIP/ PAE.

Responsables del estudio

ANEP / CODICEN / DSPE / DIEE,
ANEP / CEIP / PAE,
UDELAR / IECON,
MIDES / INDA,
INE.

Con la colaboración de

MIDES / UCC,
MSP / Área Programática de Nutrición, de Salud de la Niñez
y de Enfermedades No Trasmisibles,
RUANDI,
Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular.

Coordinador General

Andrés Peri

Compilación General

Marcos Alvez
Gimena Castelao
Mariana Emery

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

Por el equipo técnico del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Daniela Batyi, Patricia Cánepa, Adriana Capel, Noelia Caviglia, Brenda Coudin, Marcela Easton, Laura Estable, Silvana Machado, Sabrina Pasantes, Agustina Vallarino, Caren Zelmonovich

Por Somos Nutrición (SONU)

Florencia Köncke, Christian Berón, Valentina Guillermo y Cecilia Toledo

Por el Instituto de Economía (IECON)

Martín Leites, Gonzalo Salas, Eliana Sena y Andrea Vigorito

Por la División de Investigación Evaluación y Estadística (DIEE)

Marcos Alvez, Elisa Borba, Gimena Castelao, Mariana Emery, Andrea Macari, Andrés Peri y Leonardo Schurjin

TRABAJO DE CAMPO

Por el Instituto Nacional de Estadística (INE)

Directora Laura Nalbarte

Por el Departamento de Estudios Sociodemográficos

Coordinadora Andrea Macari
Coordinación de campo: Oscar Aguirre
Referente de crítica: Lucía Durán
Estadístico: Juan Pablo Ferreira

Por el Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Directora Graciela Moizo

Equipo de relevamiento

Daniela Batyi, Verónica Callero, Cinthya Campos, Patricia Cánepa, Adriana Capel, Lorena Cohelo, Brenda Coudin, Laura Cuadrado, Ángela S. Di Bueno, Marcela Easton, Laura Estable, Silvana Machado, Lucía Menoni, Alicia Oroná, Sabrina Pasantes, Laura Pereyra, Eloísa Pérez, Mariné Picasso, Mónica Rodríguez, M.^a Mercedes Traverso, Agustina Vallarino, Caren Zelmonovich

Por el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES)

Coordinación general:
María Rosa Curutchet
Coordinación de Campo:
Daiana Magnini

Equipo de relevamiento Instituto Nacional de Alimentación (INDA)

Carolina Acosta, Triana Azambuya, Marcela Balás, Carmen Betancourt, Nancy Cano, Ana Laura Da Luz, María Noel Demov, Carol Ducer, Joana Farinasso, Joseline Martínez, Edgardo Miranda, Blanca Olivera, Valeria Pardiñas, Dahiana Rocha, Lucía Serdeña, Elizabeth Suárez, Rosario Tagliabue, SergioTurra, Elianne Weisz

Equipo de relevamiento (UCC)

Silvia Bentancor, Lucía Pochellú, Margarita Sánchez, Laura Umpiérrez

Se agradece la atenta lectura y los comentarios recibidos de
Ximena Moratorio y Luis Galicia (MSP),
María Rosa Curutchet (INDA) y Florencia Cerrutti (UCC).

Corrección de estilo (ANEP Dirección de Planificación Educativa)

Ana Sosa Cedrani

Diseño gráfico (ANEP Dirección de Comunicación Institucional)

Carolina Oyambure, José Prieto, Elisa Torko

Aclaración: para la redacción de este documento se procuró favorecer el uso de un lenguaje inclusivo. Se evitó la recarga en la lectura producto del uso reiterado de «o/a» «as/os», «los/las» para finalizar palabras que puedan referir al género masculino o femenino. Se optó por la utilización de fórmulas y términos neutros cuando fuera posible o del uso del femenino y el masculino en conjunto o alternadamente.

Parte 2. Resultados de la evaluación del PAE¹²

El presente apartado se propone el cumplimiento del objetivo 1 del estudio respecto a la evaluación del *Programa de Alimentación Escolar* con el fin de aportar insumos para la revisión del diseño e implementación de las políticas de alimentación escolar del CEIP.

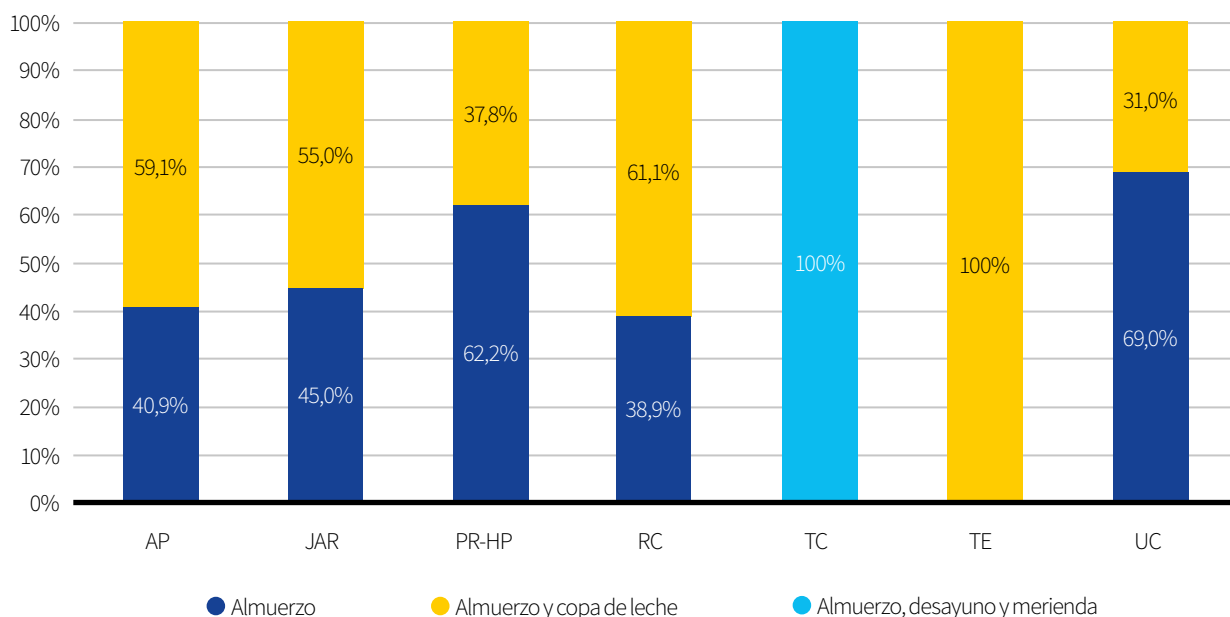
La información relevada acerca de la calidad del servicio de alimentación escolar se sistematiza y analiza a partir de tres componentes: la calidad del menú, la calidad en la planificación del menú y las características del clima del comedor escolar. A su vez, se estudia el nivel de satisfacción con el servicio de alimentación escolar por parte de los directores de las escuelas, los niños y sus familias.

2.1. Características de los comedores escolares y el menú

Servicios de alimentación: tipos y modalidades

Del total de escuelas que ofrecen almuerzo en el comedor escolar el 39,5 % ofrece únicamente ese servicio, un 37,2 % el almuerzo y una *Copa de leche* y el restante 23,3 % brinda las tres comidas. Cabe aclarar que estas últimas corresponden a escuelas de tiempo completo en las que por su carga horaria la totalidad de la matrícula de la escuela debe asistir al comedor.

Gráfico 1
Porcentaje de comedores por tipo de servicio según categoría de escuela.

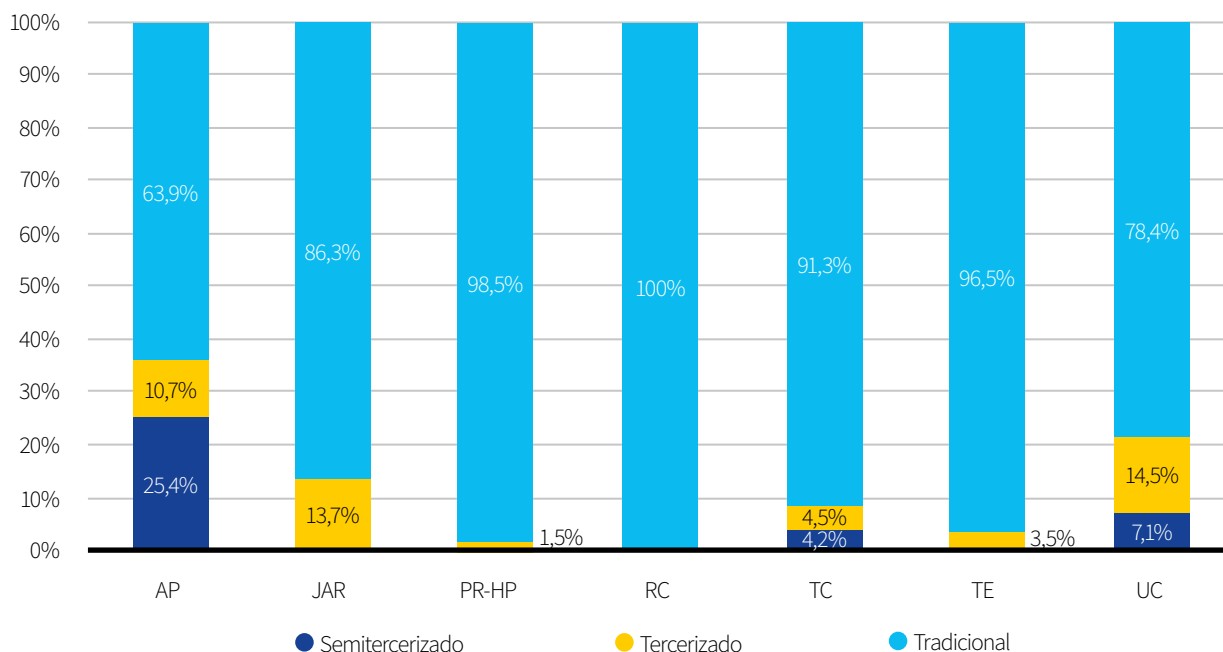


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

12 Autores: Marcos Alvez, Gimena Castelao y Mariana Emery de la *División de Investigación, Evaluación y Estadística* de CODICEN con la participación del equipo de nutricionistas del *Programa de Alimentación Escolar* del CEIP.

Las modalidades del almuerzo en las escuelas que cuentan con servicio PAE, tal como se comentó previamente, puede ser semitercerizado, tercerizado o tradicional. El 83,8 % de las escuelas cuenta con servicio tradicional, mientras que solo un 8,6 % cuenta con servicio semitercerizado y un 7,6 % con servicio tercerizado. Si se realiza una apertura por categoría de escuela se encuentra que tanto en las escuelas *Aprender*, jardines, tiempo completo y urbanas comunes se pueden encontrar las tres modalidades de servicio. Por otro lado, el 95 % de las escuelas del interior presentan servicio tradicional.¹³

Gráfico 2
Porcentaje de comedores por modalidad de servicio según categoría de escuela.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Tamaño de los comedores escolares

El tamaño de cada comedor escolar puede clasificarse de acuerdo al número de niños que asisten a almorzar diariamente a dichas escuelas. Se dividió en tres grupos iguales a la variable número de comensales observada el día de la medición, generando tres grupos de servicios: chicos (menos de 72 comensales), medianos (entre 72 y 170 comensales) y grandes (más de 170 comensales).

Si se realiza una apertura por categoría de escuelas, las escuelas de tiempo completo y tiempo extendido son las que presentan mayor proporción de centros con comedores grandes en términos de cantidad de alumnos, en comparación con el resto de las escuelas con comedor. Cabe destacar que debido a la extensión de su carga horaria y al tipo de programa, en las escuelas de tiempo completo y tiempo extendido todos los alumnos, personal docente y no docente de la escuela asisten al comedor escolar, mientras que en el resto de las escuelas la concurrencia de los niños al comedor es opcional y los docentes y no docentes que concurren son los que realizan alguna tarea en el comedor.

Si se analiza la distribución del tamaño del comedor según la región en la que se encuentran los centros, las escuelas del interior tienen mayor proporción de comedores chicos e intermedios (79,4 %) respecto a los comedores de las escuelas de Montevideo, donde más del 70 % presentan comedores con más de 170 comensales.

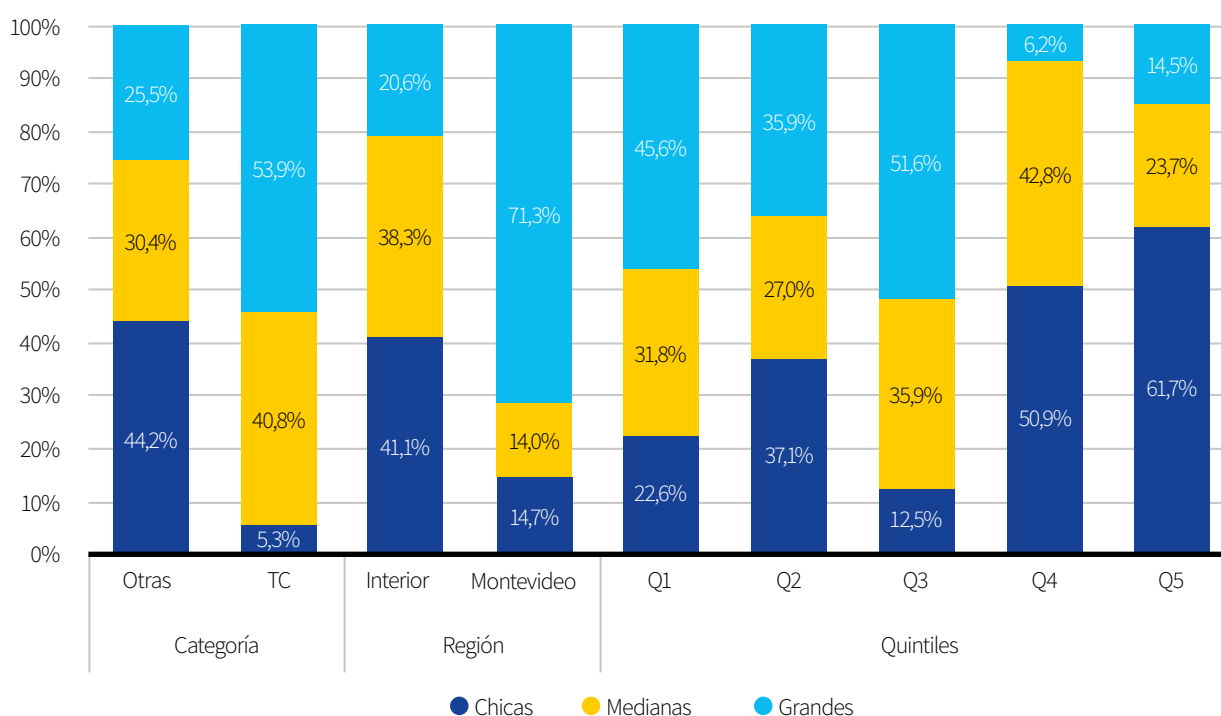
Al considerar la modalidad del servicio es interesante destacar que los comedores semitercerizados están presentes mayoritariamente en escuelas con comedores grandes (68,2 %) o medianos (31,8 %). Sin embargo, la mo-

¹³ Cabe recordar que el servicio tercerizado únicamente está presente en las escuelas de Montevideo y Canelones; el servicio semitercerizado, además de estar en Montevideo y Canelones, también se encuentra en Maldonado. El resto de los departamentos del país solo cuenta con modalidad tradicional.

alidad tradicional se distribuye de manera equitativa entre las escuelas con distintos tamaños de comedor. Por último, los comedores tercerizados se encuentran presentes principalmente en escuelas con comedores grandes y en escuelas con comedores chicos, siendo solo un 9,2 % de este tipo de modalidad escuelas con comedor mediano. De todos modos, no es posible afirmar que existan diferencias significativas según la modalidad de servicio dada la escasez de datos en alguna de estas categorías.

Por último, al analizar la distribución por quintiles del contexto sociocultural de la escuela¹⁴ no se encontraron diferencias significativas con relación al tamaño del comedor. Sin embargo, si se realiza el mismo análisis quitando las escuelas de tiempo completo, las escuelas de quintil 1 a quintil 3 tienen mayor proporción de comedores grandes con respecto a las escuelas de los quintiles 4 y 5.

Gráfico 3
Porcentaje de comedores por tamaño según categoría de escuela, región y quintil del contexto sociocultural del centro.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

2.2. Calidad del servicio ofrecido

Una de las metas del *Programa de Alimentación Escolar* consiste en garantizar una alimentación adecuada, equilibrada, variada y segura para todos los niños que asisten a las escuelas públicas del país. La planificación se basa en los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud Pública (MSP) a través de las *Guías Alimentarias para la Población Uruguaya*,¹⁵ promoviendo hábitos alimentarios que tengan una influencia positiva en la salud de los escolares.

Para ello, el PAE planifica un menú para cada estación del año con frecuencia quincenal para los servicios tradicionales y mensuales; para los tercerizados y semitercerizados se ofrece una variedad de menús con sus respectivas recetas.

En este marco, el presente apartado evalúa la calidad del servicio ofrecido por el PAE teniendo en cuenta tres aspectos: la calidad del menú ofrecido, la calidad en la planificación del menú y el clima dentro del comedor escolar. Para lograr este objetivo se toma en cuenta el cumplimiento de los centros educativos a las normativas y recomendaciones del PAE.

¹⁴ Para conocer la metodología de construcción de los quintiles del contexto sociocultural de las escuelas consulte el documento *Relevamiento de las características socioculturales de las escuelas públicas 2015*, disponible en el *Observatorio de la Educación de la ANEP*.

¹⁵ Ver *Guía Alimentaria de la Población Uruguaya* del MSP.

2.2.1. Calidad del menú

Los menús ofrecidos en los comedores escolares deben reunir las características necesarias para contribuir a un adecuado estado de salud de sus destinatarios. Con este fin, licenciadas en nutrición del PAE elaboraron el manual recetario *Los sabores de mi escuela*¹⁶ con el objetivo de que los referentes de los servicios de alimentación en donde se cocina en la escuela lo utilicen en la planificación y preparación del menú de cada día.

A los efectos del presente estudio resulta relevante observar el modo en que se utilizan los ingredientes en los comedores escolares, con particular cuidado en que las elaboraciones de los platos respeten las cantidades indicadas en los recetarios del PAE.

En este marco, la calidad del menú ofrecido se analiza observando los siguientes ítems: adecuación en calidad y cantidad, forma de cocción, temperatura, presentación de los platos y tamaño de las porciones. Dichas características se estudian para todos los componentes del menú: plato principal, acompañamiento y postre.¹⁷

En tal sentido, casi la totalidad de los comedores escolares (97,7 %) sirvieron como plato principal menús avalados por el PAE. Por su parte, cerca del 2 % de los comedores ofreció un plato principal que no se encuentra en los recetarios de referencia, por lo que no se consideran como platos recomendados. A su vez, casi la totalidad de los comedores ofrecieron postres incluidos en la lista de referencia.

Ingredientes

Cada menú elaborado en el comedor escolar debe seguir la receta establecida por el PAE basada en los objetivos nutricionales del programa. En el proceso de elaboración cada plato debe respetar los ingredientes y cantidades que define la receta. De este modo, al evaluar el manejo de ingredientes se puede detectar si existen falencias en la preparación y dónde se concentran. De todas formas, este informe no pretende ser exhaustivo en el estudio de cada menú, sino analizarlo en conjunto para observar el nivel de adecuación global a las recomendaciones del PAE.

En consideración a lo anterior, este apartado refiere a la adecuación del uso de los ingredientes en los comedores que cuentan con modalidad tradicional y semitercerizada dejando de lado la modalidad tercerizada,¹⁸ dado que en estos comedores el menú no se elabora en el centro escolar. Asimismo, no se consideran a los efectos de este análisis los ingredientes de las preparaciones catalogadas como no permitidas por el PAE.

Para medir la adecuación de la preparación del menú a las recomendaciones del PAE se clasificó a cada una considerando el aporte de los siguientes grupos de alimentos: carnes y huevos, cereales y tubérculos y el aporte de vegetales.¹⁹ El criterio de selección está asociado a las metas nutricionales para los niños en edad escolar y preescolar, considerando los nutrientes y las funciones que cumplen cada uno de ellos en el organismo. Para cada grupo de alimentos las preparaciones se categorizaron en *adecuada* y *no adecuada*,²⁰ según cumplan o no con las cantidades establecidas en el recetario.

De los datos se desprende que el 36,8 % de los comedores se adecuaron a los criterios establecidos en el grupo de alimento de cereales y tubérculos, mientras que para los vegetales la adecuación de los comedores fue mayor, alcanzando un 45,5 %. Por último, casi 7 de cada 10 comedores escolares cumplieron con los criterios para el grupo de carnes y huevos al momento de preparar la receta. Cabe destacar que no se encontraron diferencias significativas por categoría de escuela, región y modalidad de servicio.

¹⁶ Ver recetario *Los sabores de mi escuela* del CEIP.

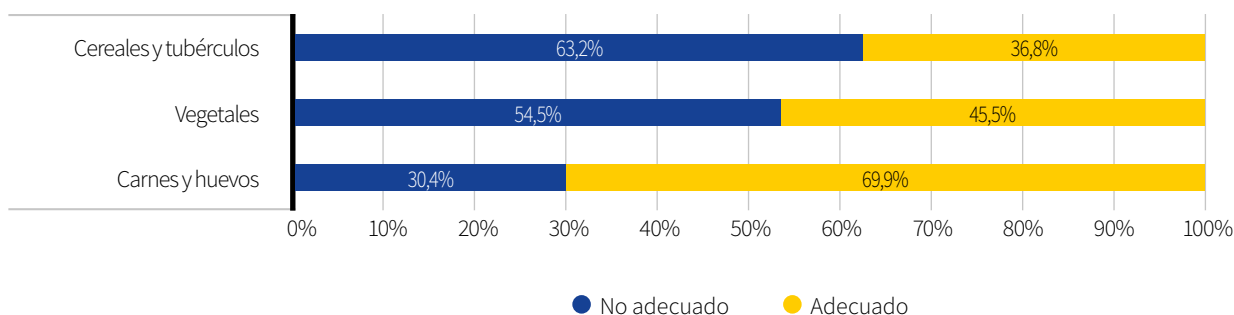
¹⁷ En el caso del postre no se presentan los datos de cocción, temperatura e ingredientes por la baja frecuencia de casos a analizar.

¹⁸ La selección de la muestra considera el peso relativo que tiene este tipo de modalidad, aproximadamente un 7,6 % de los comedores son los que se excluyen del análisis de ingredientes por ser tercerizadas.

¹⁹ Cabe aclarar que la medición no fue precisa debido a que no se cuenta con la cantidad exacta de porciones que el cocinero preparó el día del relevamiento, por lo que se utiliza como aproximación la cantidad efectiva de comensales que asistieron ese día al comedor escolar.

²⁰ Ver criterios de construcción de estas categorías en el Anexo 1.5.

Gráfico 4
Porcentaje de comedores por condición de adecuación según grupo de alimento.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Cocción de los alimentos

Los procesos de cocción transforman las propiedades físicas y químicas de los alimentos con relación a su valor nutritivo, apariencia, textura y sabor. Un adecuado método de cocción minimiza las modificaciones nutricionales, asegura la calidad microbiológica y desarrolla cualidades sensoriales óptimas en el producto final. La forma de cocción elegida dependerá del tipo de alimento, priorizando aspectos tales como la conservación de sus nutrientes, las características sensoriales que se deseen conseguir y los tiempos y costos asociados.

Es de particular relevancia analizar si la forma de cocción empleada se adecúa a lo que indica el recetario del PAE. En este sentido, se observa que prácticamente la totalidad de las preparaciones (98,5 %) presentaron una cocción adecuada en el plato principal. Para el acompañamiento y el postre todas²¹ las preparaciones tuvieron el tipo de cocción que recomienda el menú. Un aspecto a resaltar es que la cocción de los alimentos resultó ser una de las características del menú más respetadas en los comedores escolares, independientemente de la categoría de escuela, región y modalidad de servicio.

Temperatura de consumo

El control de la temperatura es un factor fundamental a la hora de manipular los alimentos. Alcanzar temperaturas de cocción, conservación y servicio adecuadas resulta esencial para minimizar el riesgo de multiplicación bacteriana.

Se considera que por debajo de los 5°C o por encima de los 65°C el crecimiento y proliferación de las bacterias es muy escasa o nula, por lo que se aconseja consumir fríos los alimentos que se consumen fríos y calientes los que se consumen calientes. Sumado a ello, la temperatura a la que se consume el alimento condicionará la aceptación de la preparación servida. Para lograr ambos aspectos se establecieron rangos de temperatura de servicio para cada preparación.

Casi la mitad de las preparaciones (48 %) se adecuó a la temperatura ideal²² de consumo para el plato principal que fue servido. En aquellos comedores cuya temperatura fue inadecuada, la mayoría no alcanzó el mínimo establecido. Si se observan los datos por región encontramos que en Montevideo la adecuación fue casi el doble a la encontrada en las escuelas del interior del país: 77,4 % y 39,2 %, respectivamente.

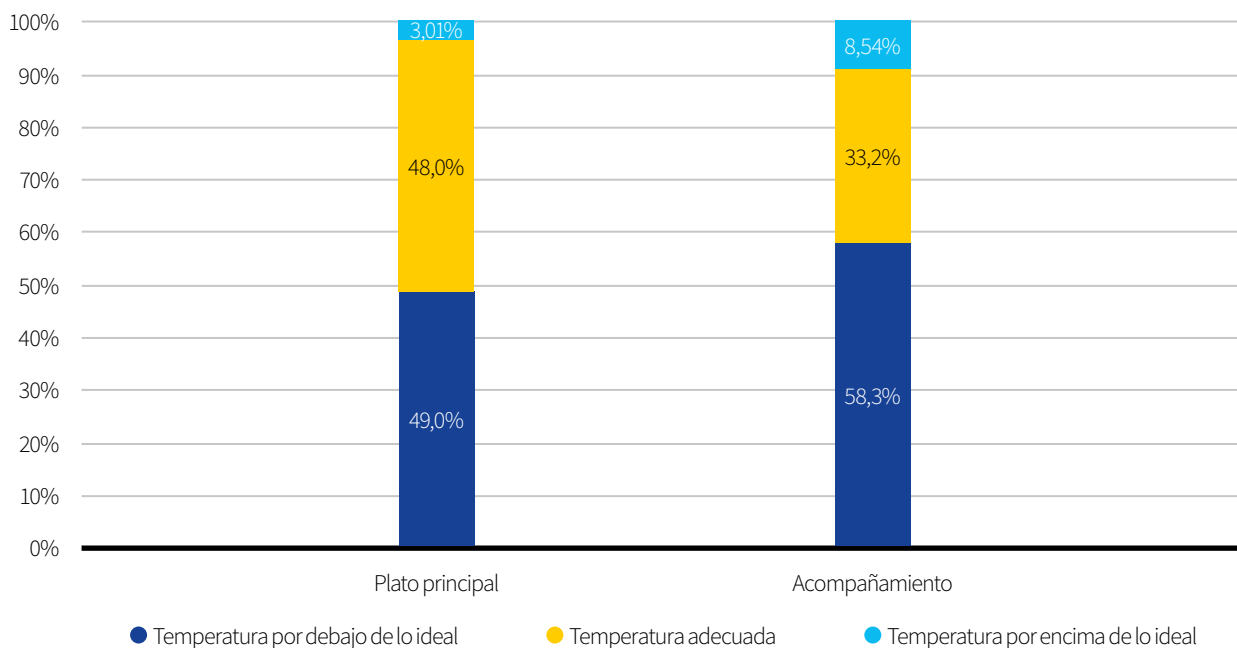
21 En el acompañamiento no se considera la ensalada y en el postre no se considera la fruta, porque en estos casos no es necesario el proceso de cocción.

22 El rango de temperatura ideal para las preparaciones calientes es de 55°C a 75°C y el rango de temperatura ideal para las preparaciones frías se encuentra entre 15 y 30°C, con la salvedad de que el rango para vegetales crudos es de 0°C a 30°C.

En los comedores donde el menú servido incluía acompañamiento²³ el 33,2 % se adecuó a la temperatura, en tanto que en el 58,3 % se sirvió a una temperatura menor a la debida y en el 8,5 % restante los platos se sirvieron a una temperatura superior a la adecuada.

Respecto al postre, cerca del 60 % de los comedores ofrecieron fruta, por lo que no corresponde evaluar la adecuación de la temperatura. En cuanto al restante 40 %, los datos muestran que la mayoría de los postres se sirvieron con una temperatura superior a la indicada por el PAE²⁴ sin generalizar los datos al total de la población. Esto puede deberse a que no siempre se cuenta con la suficiente capacidad de frío para refrigerar los postres de leche.

Gráfico 5
Porcentaje de comedores por nivel de adecuación de la temperatura del plato según tipo de menú escolar.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Tiempo transcurrido entre elaboración y consumo

Otra dimensión a considerar a la hora de evaluar la calidad del plato servido en el comedor es el tiempo transcurrido entre que se finaliza la preparación del plato y su consumo. Según el criterio definido por el PAE no deben pasar más de dos horas entre la finalización del proceso de elaboración del plato y su consumo. Este criterio fue definido teniendo en cuenta el tipo de preparación y el riesgo microbiológico.

Los datos presentados corresponden a los servicios tradicionales y semitercerizados, no se analizan los servicios tercerizados porque la elaboración no se hace en la escuela. El postre tampoco fue analizado porque en la mayoría de los comedores se ofreció fruta fresca.

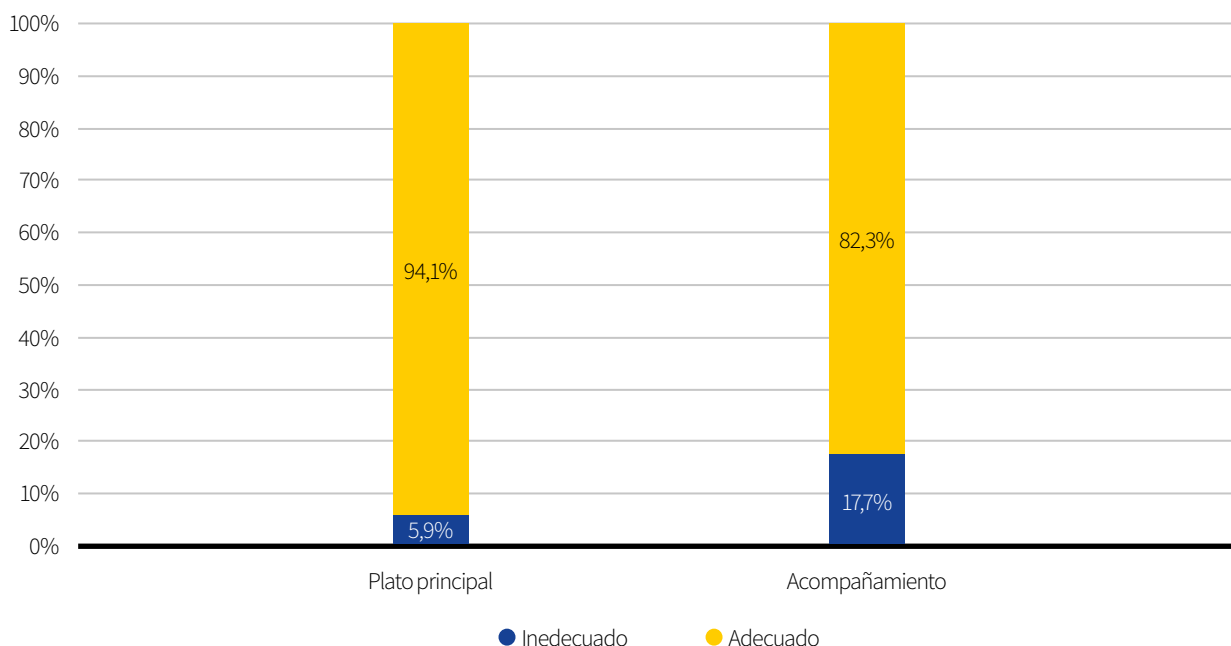
El Gráfico 6 muestra que en el plato principal los comedores se adecuaron casi en su totalidad (94,1 %) al criterio preestablecido por el PAE, mientras que para el acompañamiento el porcentaje de adecuación desciende a un 82,3 %. A su vez, no se encontraron diferencias al desagregar la información por categoría de escuela, región, contexto sociocultural del centro, ni modalidad de servicio.

²³ En el 36,9 % de los comedores el menú incluía acompañamiento.

²⁴ Los postres deben servirse como máximo a 10°C.

Gráfico 6

Porcentaje de comedores según condición de adecuación al tiempo entre elaboración y consumo del plato según el criterio del PAE, por tipo de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Presentación del plato

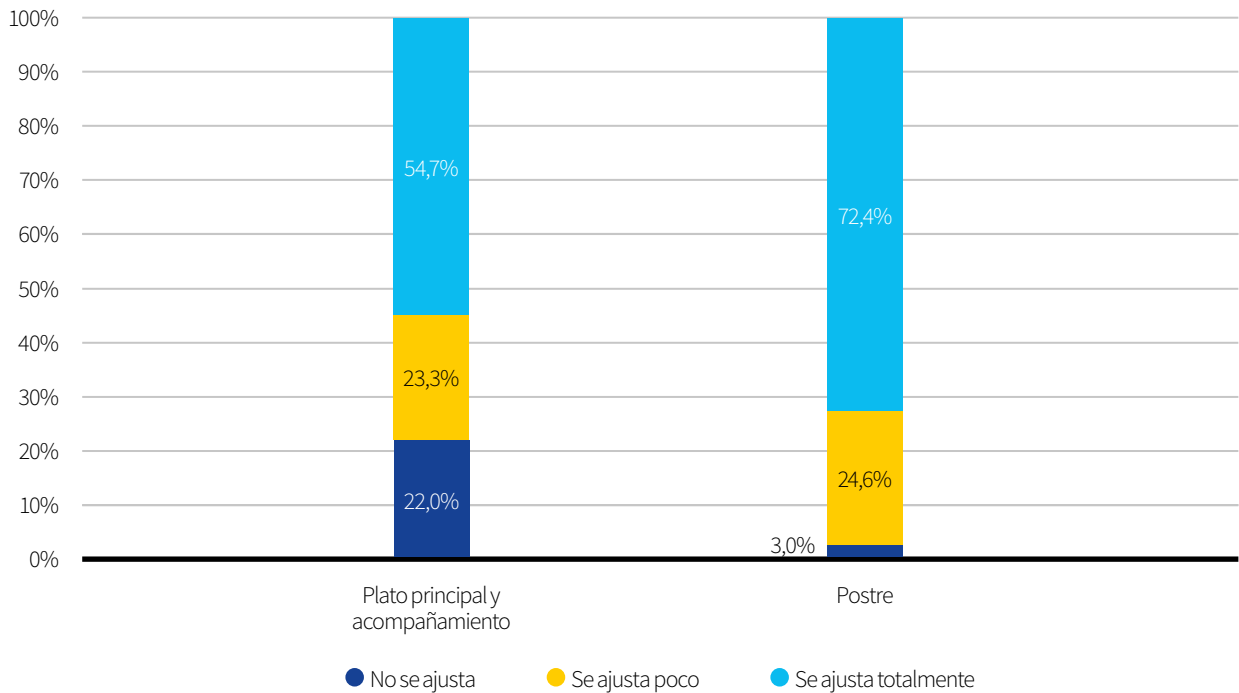
A cada tipo de servicio, ya sea el plato principal, acompañamiento, o postre, le corresponde una forma de ser presentado ante los comensales. Según las nutricionistas del PAE los platos que proponen los comedores escolares, además de saludables deben ser apetecibles. Es decir, deben ser atractivos para los niños, incorporando variedades de texturas, consistencia, sabores, aromas y colores y prestando especial atención a la forma en que se presentan los platos a los escolares.

Para incentivar el cumplimiento de este requerimiento, las nutricionistas del PAE establecen en la normativa una serie de imágenes de referencia para la elaboración del menú.²⁵ A los efectos de poder evaluar la presentación de los platos se tomaron imágenes como referencia para contrastar con la presentación de algunos platos seleccionados al azar y poder medir el grado de adecuación a las imágenes preestablecidas.

En el Gráfico 7 se presenta el grado de ajuste del plato principal y acompañamiento y del postre. A partir de los datos se observa que poco más de la mitad de los comedores (54,7 %) se ajusta totalmente a la presentación del plato principal y acompañamiento, el restante 45,3 % se ajusta poco o nada. Al observar el postre, los resultados indican que el 72,4 % de los comedores se ajustan totalmente a las imágenes.

²⁵ Las imágenes de referencia establecidas por el equipo del PAE se encuentran disponibles en el *sitio web del Programa de Alimentación Escolar*.

Gráfico 7
Porcentaje de comedores por grado de ajuste a la presentación del plato según tipo de menú escolar.

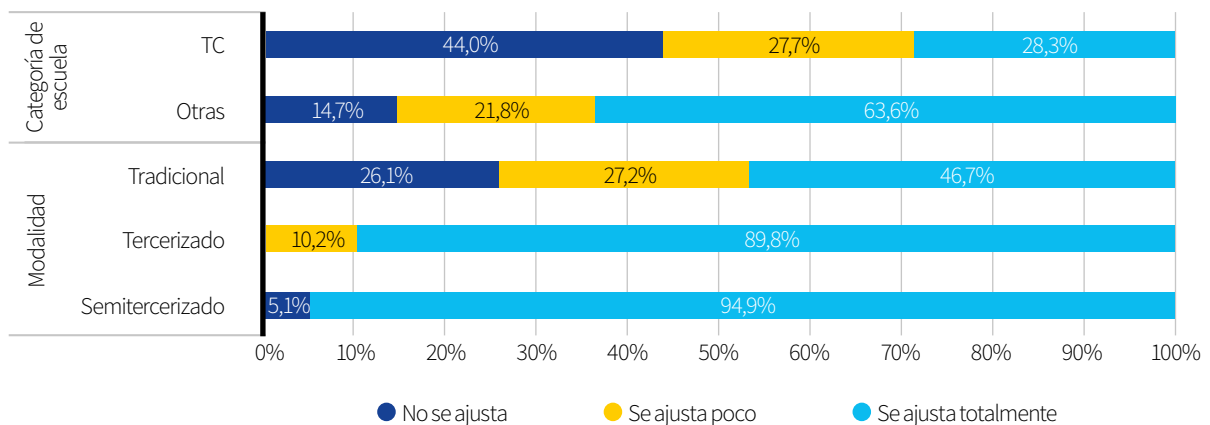


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Cuando se observa esta dimensión según la categoría de escuela se advierte que en los comedores de escuelas de tiempo completo (TC) el grado de ajuste en la presentación del plato principal y acompañamiento a las imágenes establecidas por el PAE fue inferior en comparación con los comedores de escuelas de otras categorías: 28,3 % y 63,6 %, respectivamente.

Por su parte, al analizar los datos por modalidad de servicio se observa que las escuelas con modalidad tradicional obtuvieron un 46,7 % de adecuación del plato a las imágenes de referencia, mientras que las escuelas con otras modalidades de servicio alcanzaron casi el doble de adecuación, como lo indica el Gráfico 8.

Gráfico 8
Porcentaje de comedores por grado de ajuste a la presentación del plato principal y acompañamiento según categoría de escuela y modalidad de servicio.



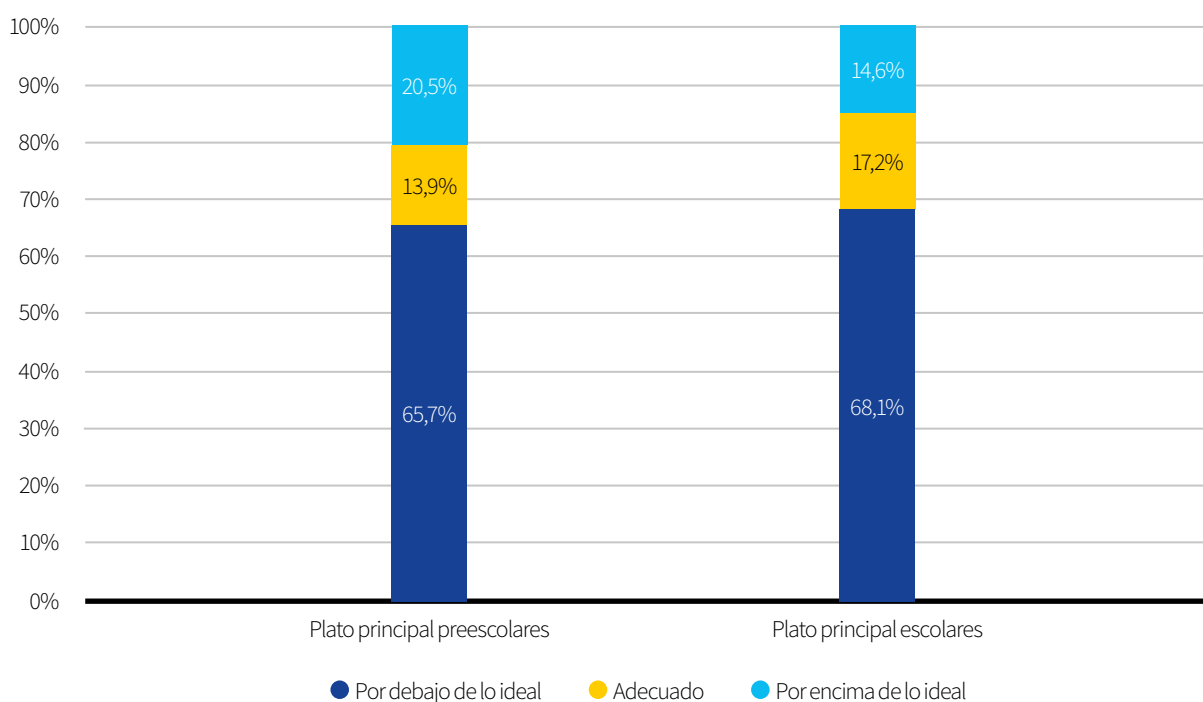
Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Tamaño de las porciones

Otra de las dimensiones a considerar para analizar la calidad del menú ofrecida por los comedores escolares es observar si las porciones tienen el peso establecido para cada preparación. En el Anexo se presenta el peso establecido para cada uno de los menús relevados.

Para el análisis se distinguieron dos tamaños de porciones, unas para los alumnos en edad preescolar y otras para los alumnos en edad escolar.²⁶ De este modo, para analizar la adecuación del tamaño del plato servido en el comedor escolar se comparó el peso del plato ofrecido a los niños con el peso teórico que debería tener el plato de ese menú, siguiendo las pautas vigentes en el manual recetario del PAE.

Gráfico 9
Porcentaje de comedores según condición de adecuación del tamaño de las porciones en el plato principal de preescolares y escolares.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

En el caso de las escuelas a las que asisten alumnos en edad preescolar, el 13,9 % de los comedores se amoldaron a los requerimientos necesarios en lo que refiere al tamaño de las porciones. Por su parte, el 65,7 % de estos comedores ofrecieron platos con un peso por debajo del ideal, mientras el restante 20,5 % lo hicieron con un peso superior al recomendado.

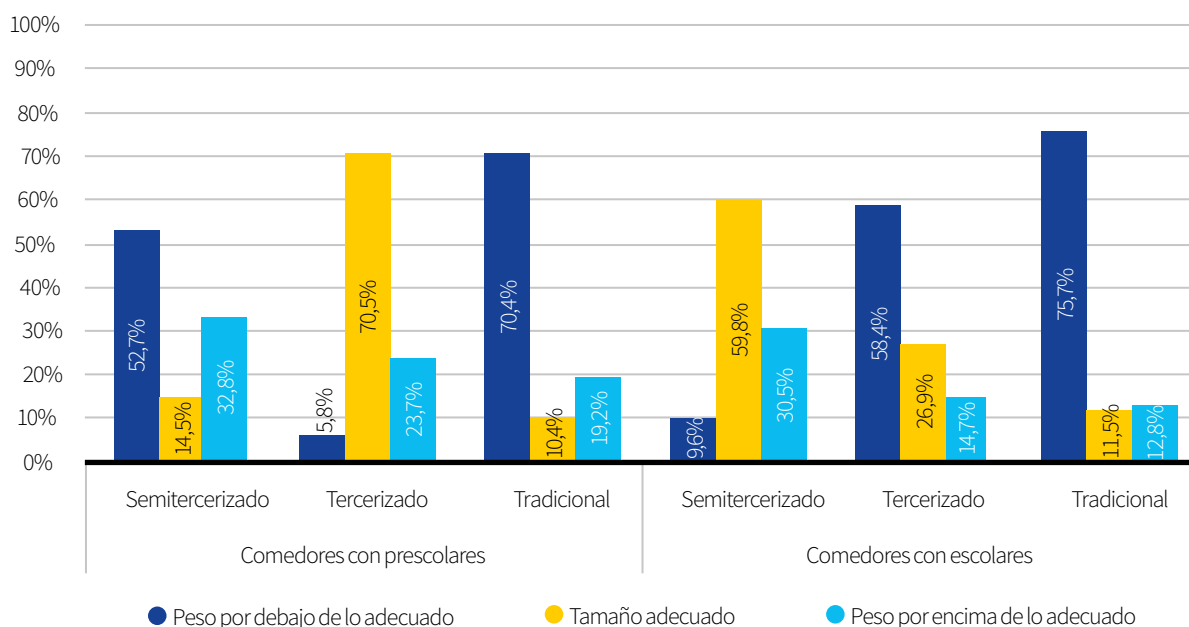
Las diferencias según modalidad de servicio y región son presentadas en el Gráfico 10 y el Gráfico 11, respectivamente. Los datos indican que las escuelas con servicio de alimentación escolar tercerizado se adecuaron mejor a los tamaños de las porciones recomendadas en comparación con las escuelas de servicios semitercerizado y tradicional. En cuanto a la región en la que se ubican las escuelas también se encontraron algunas diferencias. Los comedores de Montevideo se adecuaron mejor al peso indicado que los del interior del país: 27,3 % y 10,3 %, respectivamente.

De los comedores que ofrecieron almuerzo a niños en edad escolar el 17,2 % respetó el tamaño del plato servido. Por su parte, del restante 82,8 % que ofrece una porción inadecuada, un 68,7 % suministra una porción deficitaria y un 14,6 % sirve una porción excesiva según lo establecido por el PAE.

²⁶ Los tamaños adecuados de las porciones se definen según el menú escolar del que se trate.

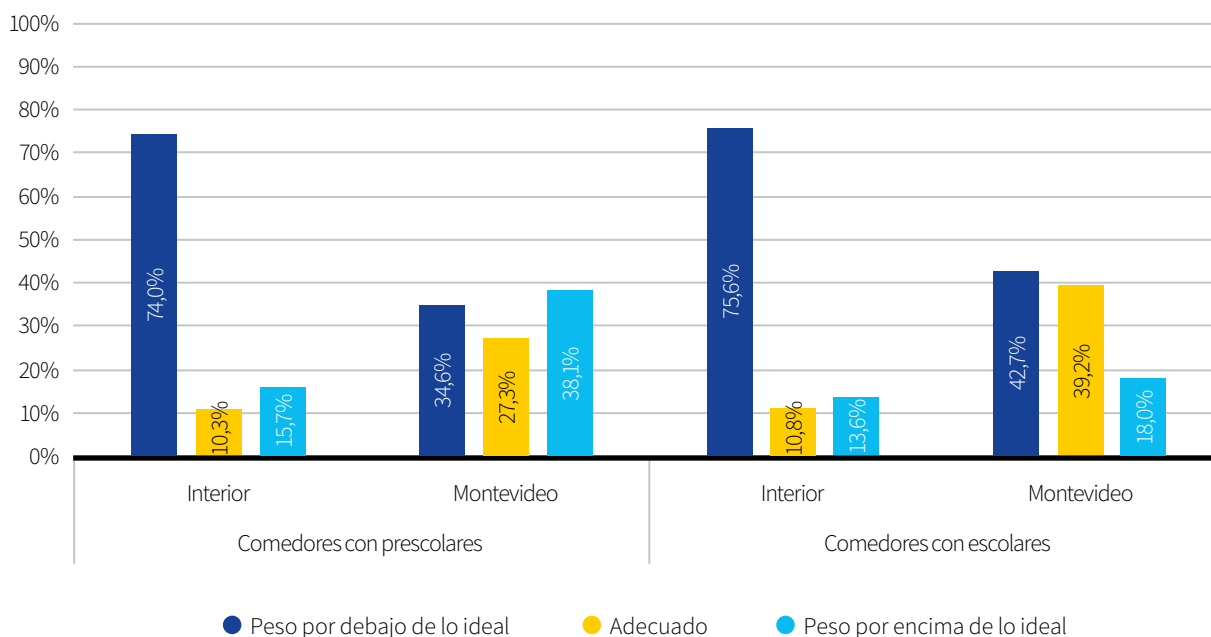
En cuanto a las distinciones por región, los comedores de Montevideo presentaron una mejor adaptación del tamaño de las porciones a las recomendaciones por el PAE en comparación con los comedores del interior del país: 39,2 % y 10,8 %, respectivamente. Por su parte, al desagregar los datos por modalidad de servicio se observa que los comedores con servicio de alimentación escolar semitercerizado respetaron en mayor medida las recomendaciones del PAE en cuanto al tamaño del plato respecto a los comedores con servicio tercerizado y tradicional.

Gráfico 10
Porcentaje de comedores por condición de adecuación del tamaño de la porción del plato principal según modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Gráfico 11
Porcentaje de comedores por condición de adecuación del tamaño de la porción del plato principal según región.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

2.2.2. Calidad en la planificación del menú

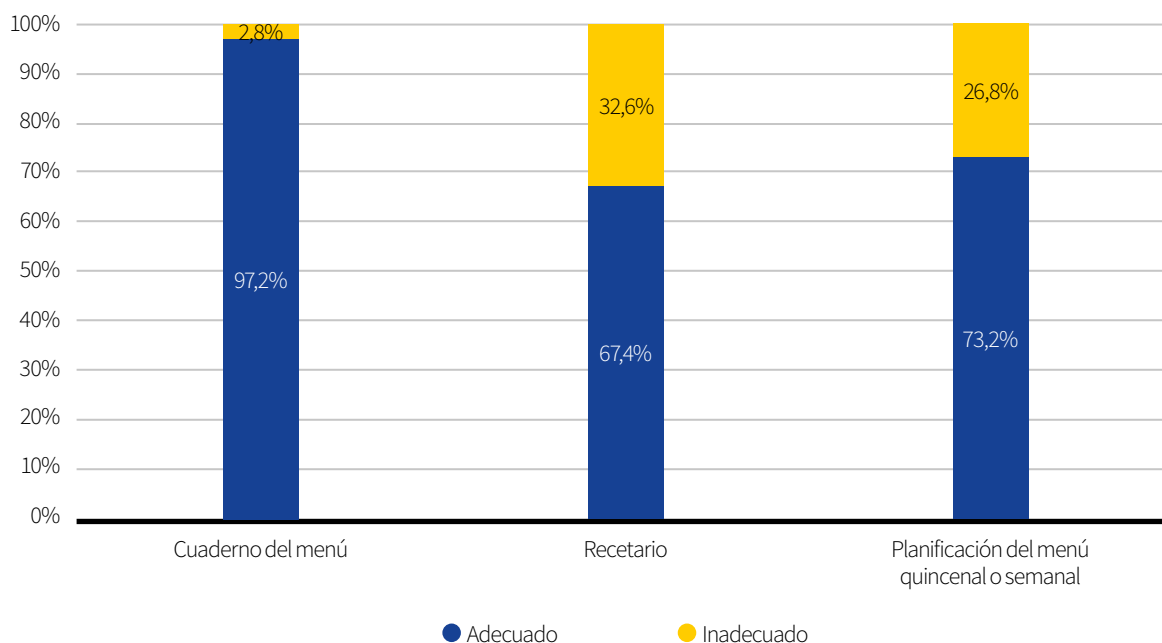
Los servicios de alimentación escolar —cualquiera sea su modalidad— deben seguir las recomendaciones realizadas por el PAE ya sea en la elaboración como en la planificación del menú. Tal como se mencionó anteriormente, la planificación del menú debería seguir los lineamientos de la frecuencia de alimentos establecidos en las *Guías Alimentarias para la Población Uruguaya* (MSP, 2016)²⁷ teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales para los preescolares y escolares.

El PAE recomienda que la planificación del menú se realice de forma semanal o quinquenal, dado que esta no solo es relevante para lograr el equilibrio de los distintos alimentos en el menú, sino que también contribuye a controlar los costos.

De este modo, el art. 14 de la circular n.º 384 del CEIP reglamenta que los servicios de alimentación escriturarán diariamente en el *Cuaderno diario de menú* y mensualmente en la *Planilla mensual de movimientos de mercaderías* (tarea a cargo del ecónomo o del director/a en su ausencia). El registro del cuaderno del menú debe ser completado diariamente por la persona encargada de la cocina. Debe especificarse para cada día el menú realizado, la cantidad de ingredientes usados y la asistencia de niños y adultos. En el caso de los servicios tercerizados esta exigencia pasa a estar a cargo de la empresa contratada y no de la escuela.

La información recabada evidencia que el 73,2 % de las escuelas que cuentan con *Cuaderno diario* planifica su menú: el 31,9 % lo hace de forma quincenal mientras el 41,3 % realiza la planificación semanal. Por otro lado, un 7,2 % de los comedores no lleva una planificación del menú. El Gráfico 12 muestra el porcentaje de comedores que tienen cuaderno, recetario y que planifican el menú con una frecuencia adecuada.

Gráfico 12
Porcentaje de comedores por condición de adecuación del menú,
el recetario y la planificación del menú.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Para evaluar el cumplimiento de la planificación de alimentos de cada comedor, además de consultar sobre la tenencia del *Cuaderno del menú* y el recetario se consideran los registros realizados para dos semanas del *Cuaderno del menú* que fueron elegidos de manera aleatoria. Del registro de estas dos semanas se evalúa tanto la adecuación en la frecuencia de alimentos como la presencia de alimentos no permitidos. Por otro lado, la evaluación del procedimiento en las preparaciones se realiza comparando el procedimiento llevado a cabo para la elaboración del menú con los recetarios de referencia.

²⁷ Extraído del *sitio web del Programa de Alimentación Escolar*.

En el caso de las escuelas con servicio tradicional sin *Cuaderno de menú*, para obtener la información se analizaron los remitos que los proveedores entregan con el detalle de la mercadería adquirida. Si se trata de escuelas con servicios tercerizados se analizan los remitos entregados por la empresa con el detalle del menú brindado.

Prácticamente la totalidad de los comedores con servicio semitercerizado y tradicional (97 %) cuentan con *Cuaderno de menú*, que estuvo presente el día del relevamiento.

Por otro lado, los comedores con servicio semitercerizados y tradicional deben contar con el recetario del PAE. Dicho recetario es la guía para la elaboración de cada menú y la cantidad de ingredientes respectivos según los comensales. El 67,4 % de los comedores contaba con el recetario el día del relevamiento. En lo que refiere a los comedores con servicio tercerizado, estos deben guiarse por un recetario que tiene la empresa encargada de elaborar el menú. Dado que esta evaluación fue realizada únicamente en las escuelas no se pudo relevar la tenencia del recetario por parte de las empresas.

Al momento de planificar el menú el PAE recomienda tener en cuenta los siguientes aspectos: la inclusión de distintos grupos de alimentos con su frecuencia adecuada; que los alimentos a servir sean solo alimentos permitidos y que sea considerada la estimación de comensales para la elaboración del menú.

Adecuación de la frecuencia de inclusión de alimentos

Para analizar la frecuencia de inclusión de los diferentes alimentos se consideran los registros de dos semanas de referencia elegidas aleatoriamente en el *Cuaderno del menú*. A partir de ello, se analiza el número de veces que se ofrece cada tipo de alimentos, lo que se compara con las recomendaciones elaboradas por el PAE.

En primer lugar, se analiza la inclusión de alimentos en el almuerzo y en la *Copa de leche* tomando como referencia las recomendaciones elaboradas por el PAE,²⁸ las cuales se resumen en la siguiente Tabla:

Tabla 13
Rangos de adecuación para frecuencia de consumo de grupos de alimentos a ofrecer en el almuerzo, para el periodo de dos semanas.

Grupo de alimento	Comedor tradicional	Comedor semitercerizado y tercerizado
Carne vaca	4 a 6	4 a 6
Pollo	2 a 4	2 a 4
Pescado	≥2	≥1
Leguminosas	2	2
Arroz / papa / pasta	10	10
Vegetales crudos	≥4	≥4
Vegetales cocidos	≥6	≥8
Frutas	≥6	≥6
Postres leche	4	4
Pan	10	10

Fuente: elaboración propia con base en PAE.

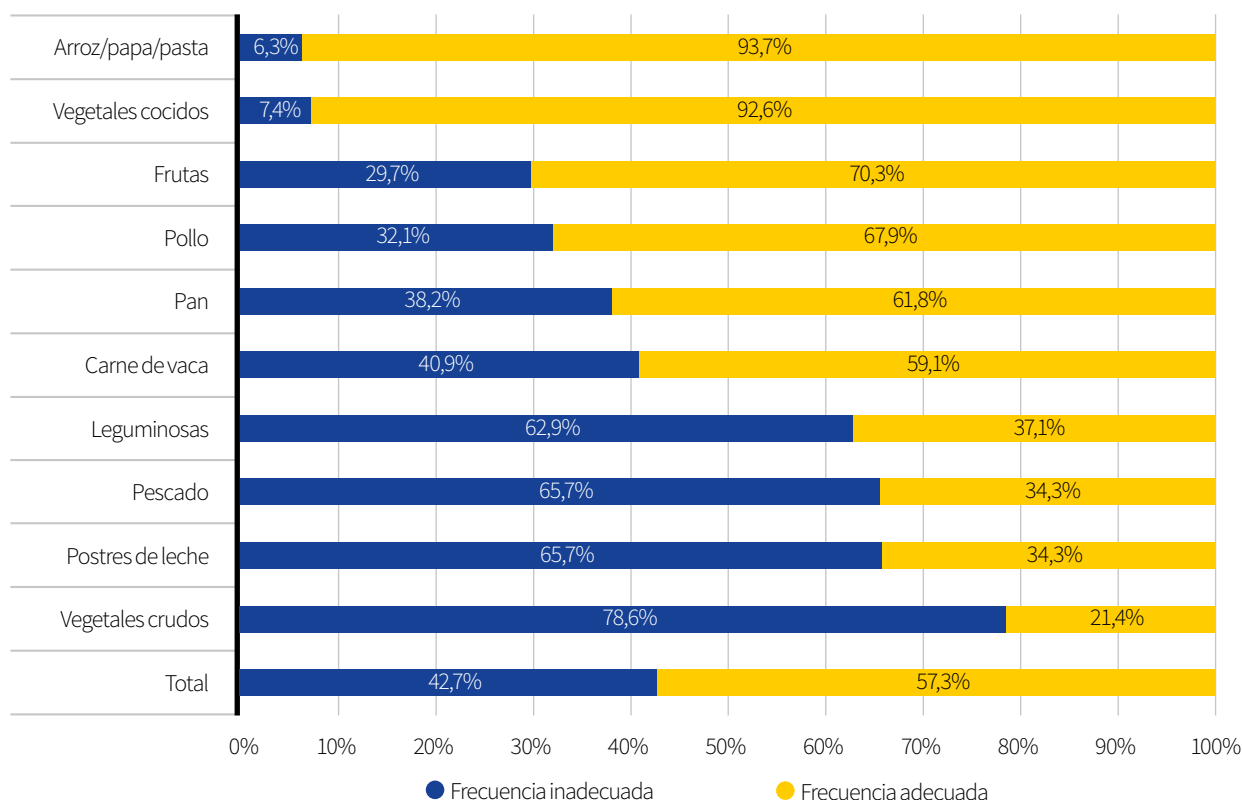
Notas: ⁽¹⁾ Las diferencias entre modalidades se deben a cuestiones de presupuesto asociadas a los términos establecidos en las licitaciones, entre otras razones, vinculadas a la gestión y viabilidad con las empresas que brindan servicio semitercerizado y tercerizado.

⁽²⁾ Existen algunos alimentos (si bien no son de consumo obligatorio para el PAE) para los que se realiza la recomendación de no exceder su consumo debido la alta prevalencia en algunos comedores escolares. Este es el caso, por ejemplo, de la carne de cerdo.

28 Las recomendaciones del PAE surgen de la *Guía alimentaria*.

Tal como se presenta en el Gráfico 13, los vegetales crudos y los postres de leche son los alimentos que presentan menor proporción de comedores que los sirven con la frecuencia adecuada. Contrariamente, los alimentos que presentan mayor adecuación en la frecuencia ofrecida son las frutas, los vegetales cocidos y el conjunto de alimentos arroz, papa o pasta. Si se observa de forma conjunta a todos los alimentos se advierte que el 57,3 % de los comedores se adecúan a la frecuencia recomendada.

Gráfico 13
Porcentaje de comedores por condición de adecuación a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para el almuerzo.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Si se desagrega la información por modalidad de servicio, se encuentran algunas diferencias significativas en la adecuación de las frecuencias para 5 de los 10 grupos de alimentos estudiados. Los comedores semitercerizados se ajustan en mayor proporción a la frecuencia ideal de alimentos en los grupos de alimentos considerados en el Gráfico 14, con excepción de las leguminosas, en comparación a las modalidades tercerizado y tradicional. A su vez, esta última modalidad es la que presenta menor proporción de adecuación a las frecuencias de consumo en los 5 grupos de alimentos considerados.

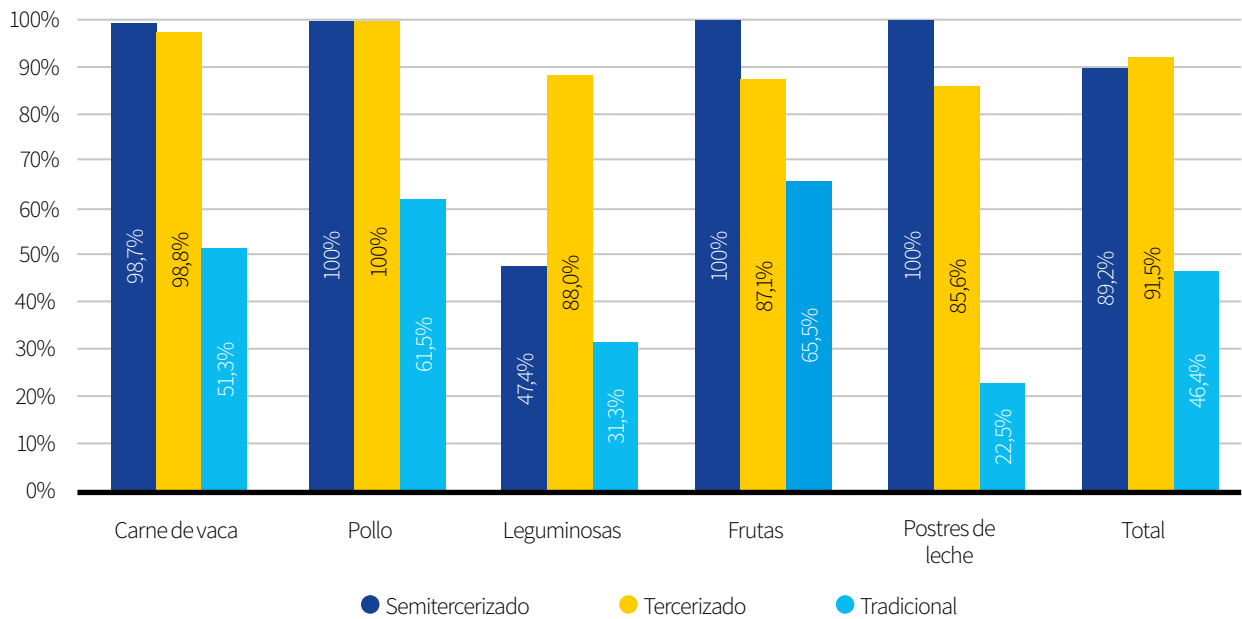
Respecto a la adecuación de la frecuencia por grupos de alimentos observados los comedores con servicio tercerizado son los que tienen mejores resultados en el grupo de leguminosas: el 88 % se adecúa a la frecuencia requerida, frente al 47,4 % y 31,3 % de adecuación en los comedores semitercerizados y tradicionales, respectivamente.

En cuanto al consumo de carne de vaca y pollo, los comedores con modalidad semitercerizada y tradicional se adecúan casi en su totalidad a las recomendaciones del PAE. Finalmente, los restantes 5 grupos de alimentos estudiados, arroz — papa — pasta, vegetales crudos, vegetales cocidos, pescado y pan no mostraron diferencias significativas según modalidad de servicio.

Si se observa conjuntamente a todos los grupos de alimentos para los que hay diferencias —considerando el promedio de adecuación a la frecuencia para cada modalidad— se advierte que el 91,5 % de los comedores con servicio tercerizado se adecúa a la frecuencia de consumo, seguido por el 89,2 % de los comedores semitercerizados y, finalmente, el 46,4 % de los comedores con servicio tradicional.

Gráfico 14

Porcentaje de comedores que se adecúan a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para el almuerzo según grupo de alimentos y modalidad de servicio.



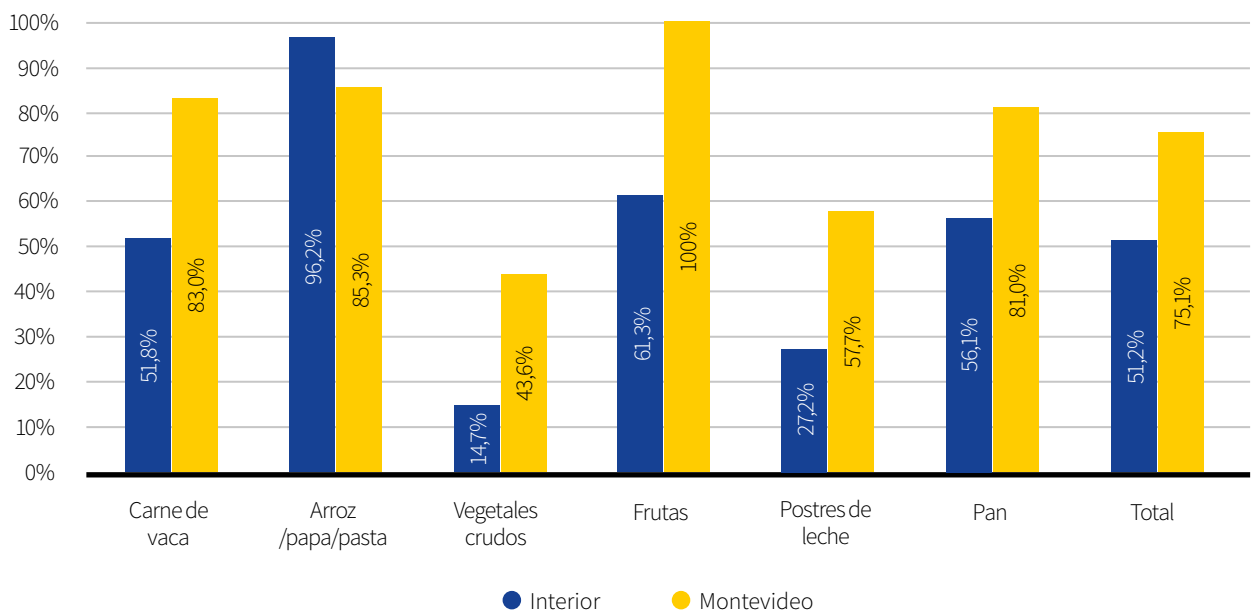
Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Con respecto a las diferencias por región se observa que para el promedio de todos los grupos de alimentos presentados en el Gráfico 15 los comedores de Montevideo se ajustan mejor a la frecuencia de consumo que los comedores del interior (75,1 % y 51,2 %, respectivamente). No encontramos diferencias estadísticamente significativas para el grupo de alimentos de pollo, pescado, leguminosas y vegetales cocidos.

La fruta es el grupo de alimento donde se encuentra mayor diferencia entre comedores de Montevideo y del interior: casi 40 puntos porcentuales. Situación similar sucede con la carne de vaca, los vegetales crudos y los postres de leche, cuya diferencia ronda los 30 puntos porcentuales.

Gráfico 15

Porcentaje de comedores que se adecúan a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para el almuerzo según grupo de alimento y región.

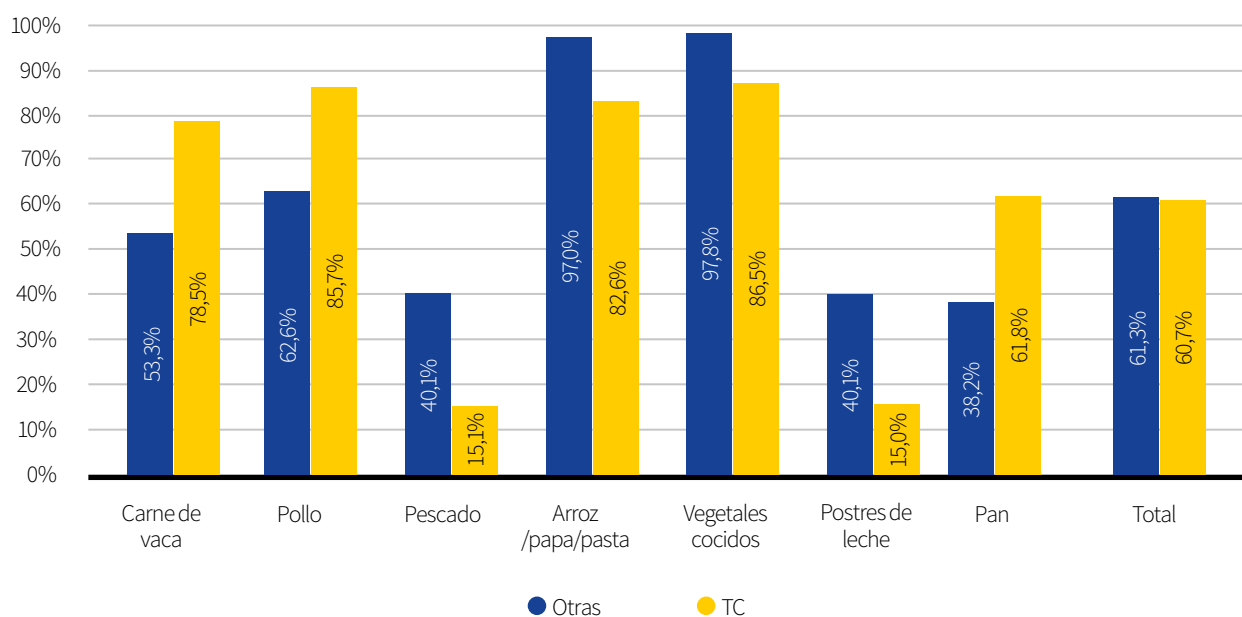


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Por último, presentamos la información por categoría de escuela para el promedio de todos los grupos de alimentos presentados en el Gráfico 16: los comedores de escuelas de TC prácticamente no tienen diferencias con los comedores de otras categorías de escuela: 60,7 % y 61,3 %, respectivamente. Para los grupos de alimentos pescados, leguminosas, vegetales crudos y fruta no se observaron diferencias significativas.

Existen tres alimentos donde la diferencia de adecuación entre categorías de escuela se diferencia por más de 25 puntos porcentuales. El pescado y los postres de leche tienen una mejor adecuación en las escuelas que no son de tiempo completo respecto a las escuelas de categoría TC (29,1 y 25,1 puntos porcentuales respectivamente). En cambio, la frecuencia de la carne de vaca se adecúa en mayor medida en los comedores de TC: 26 puntos porcentuales de diferencia respecto a las escuelas de otras categorías.

Gráfico 16
Porcentaje de comedores que se adecúan a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para el almuerzo según grupo de alimento y categoría de escuela.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Para estudiar si se cumple correctamente con la frecuencia de inclusión de los grupos de alimentos que se les debe ofrecer a los niños en el desayuno y en la merienda se siguió el mismo criterio que con el almuerzo. A continuación, se presenta la Tabla 14.

Tabla 14

Rangos de adecuación para la frecuencia de consumo de grupos de alimentos a ofrecer en el desayuno y la merienda, para el periodo de dos semanas.

Grupo de alimento	Comedor tradicional	Comedor semitercerizado
Leche	10	10
Cocoa / vainilla / café / cebada	10	10
Panificados sin grasa vacuna	≥6	7 a 8
Productos de repostería sin grasa vacuna	≤3	≤2
Productos de repostería con grasa vacuna	≤1	0
Cereales	≤1	≤1
Fruta	≥4	≥4
Manteca	≤1	≤1
Mermeladas / dulces	3	3
Quesos	2	1
Fiambre	≤1	≤1

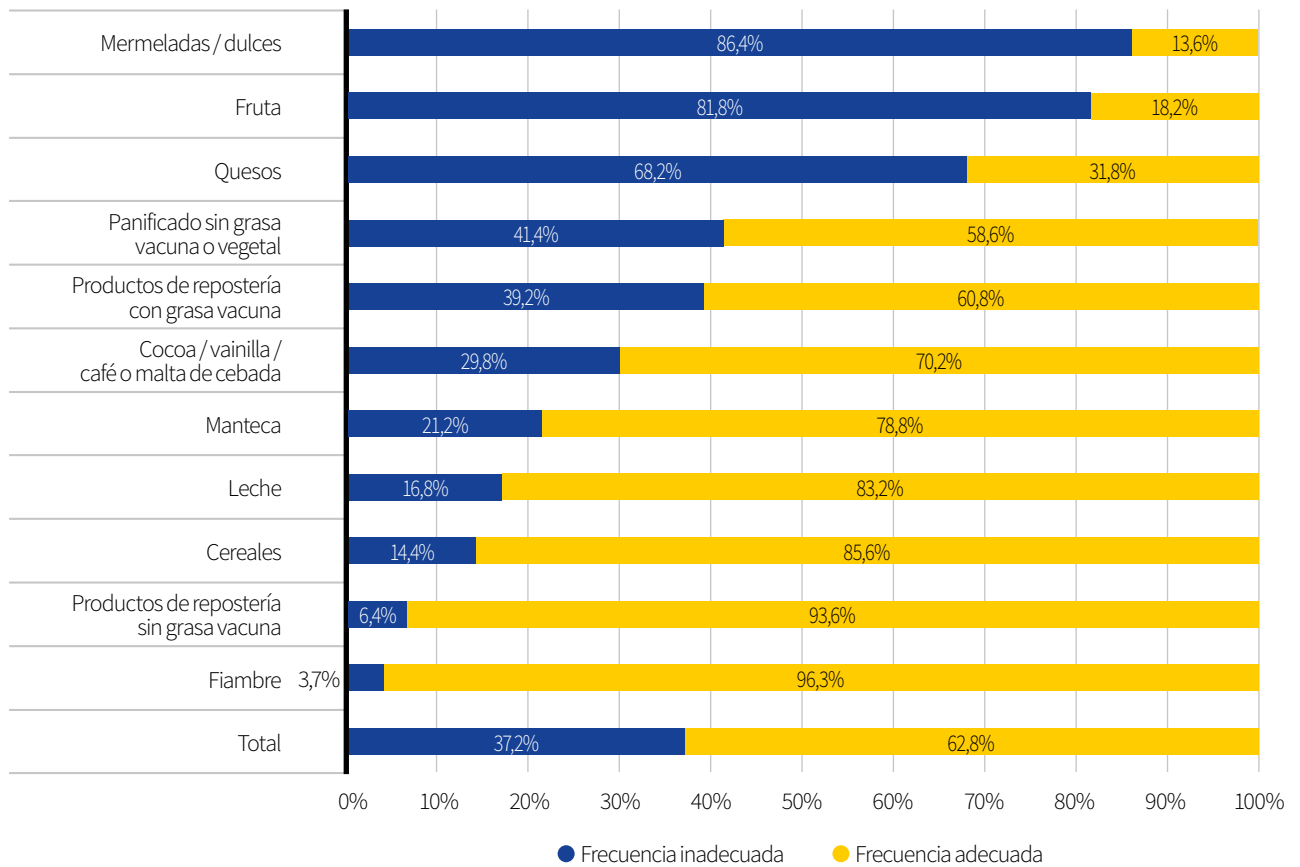
Fuente: elaboración propia con base en PAE.

Notas: Las diferencias entre modalidades se deben a cuestiones de presupuesto asociadas a los términos establecidos en las licitaciones, entre otras razones, vinculadas a la gestión y viabilidad con las empresas que brindan servicio semitercerizado y tercerizado.

Si se analiza la frecuencia de consumo en el desayuno, el Gráfico 17 muestra que las mermeladas/dulces, la fruta y los quesos son los grupos de alimentos para los cuales una menor cantidad de comedores respetaron la frecuencia ideal de consumo. En cambio, los cereales, los productos de repostería sin grasa vacuna y el fiambre son los alimentos en donde la mayor proporción de comedores lograron adecuarse a la frecuencia ideal. Si se utiliza el promedio de todos los grupos de alimentos del desayuno un poco más de la mitad de los comedores (62,8 %) se adecuaron a la frecuencia ideal de consumo.

Gráfico 17

Porcentaje de comedores por condición de adecuación a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para el desayuno.²⁹



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Al realizar el estudio según la modalidad de servicio se encontraron³⁰ algunas diferencias. Para el total de los grupos de alimentos presentados en el Gráfico 18 los comedores semitercerizados tienen mejores resultados que los tradicionales.

La mayor diferencia entre las modalidades se presentó en la frecuencia de la fruta: mientras que solo 1 de cada 10 comedores que ofrecen desayuno sirvió 4 o más días fruta en un total de 10, el doble (casi 8 de cada 10) de comedores con servicio semitercerizado para el desayuno sirvió fruta la cantidad de veces que deberían.

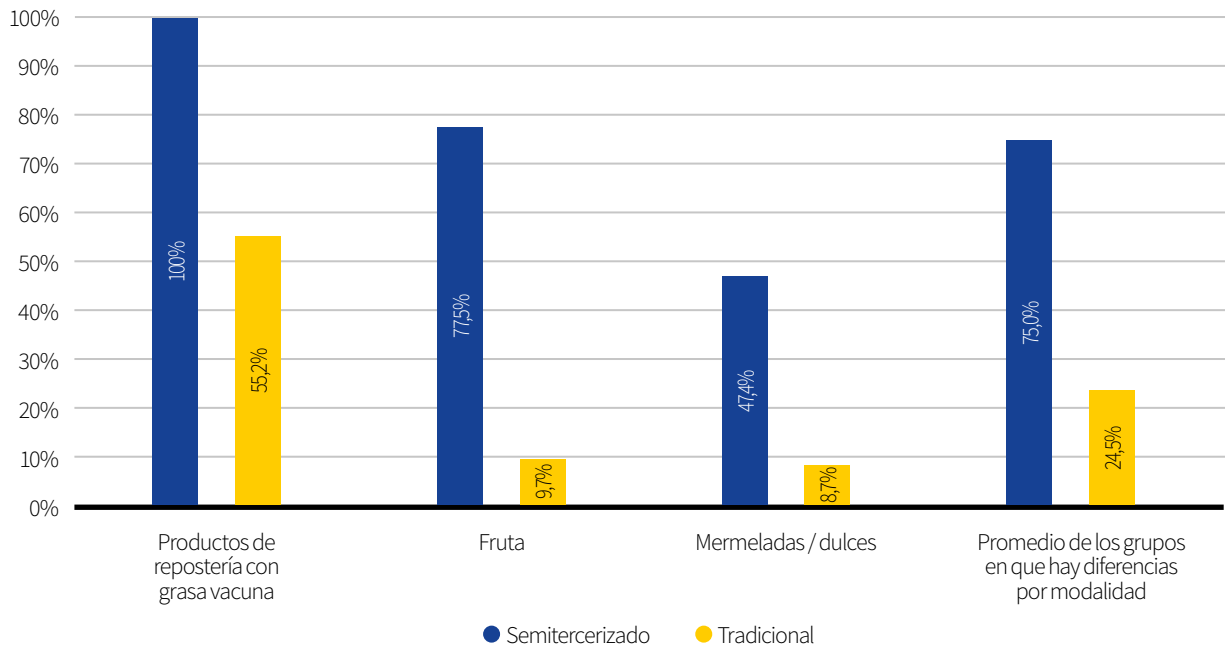
La mayor diferencia observada entre las modalidades de servicio se encuentra en el grupo de alimentos frutas. Los comedores con servicio semitercerizado (77,5 %) respetaron la frecuencia de la fruta en el desayuno en mayor medida que los comedores con servicio tradicional (9,7 %), con una diferencia aproximada de 68 puntos porcentuales.

²⁹ Cabe destacar que el PAE recomienda la inclusión de granola y *mix* crocante en la merienda. Sin embargo, no es exigido desde el programa debido a los altos costos económicos que implica su consumo.

³⁰ El desayuno se ofrece en la modalidad tradicional o semitercerizado.

Gráfico 18

Porcentaje de comedores que se adecúan a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para el desayuno según grupo de alimento y modalidad de servicio.

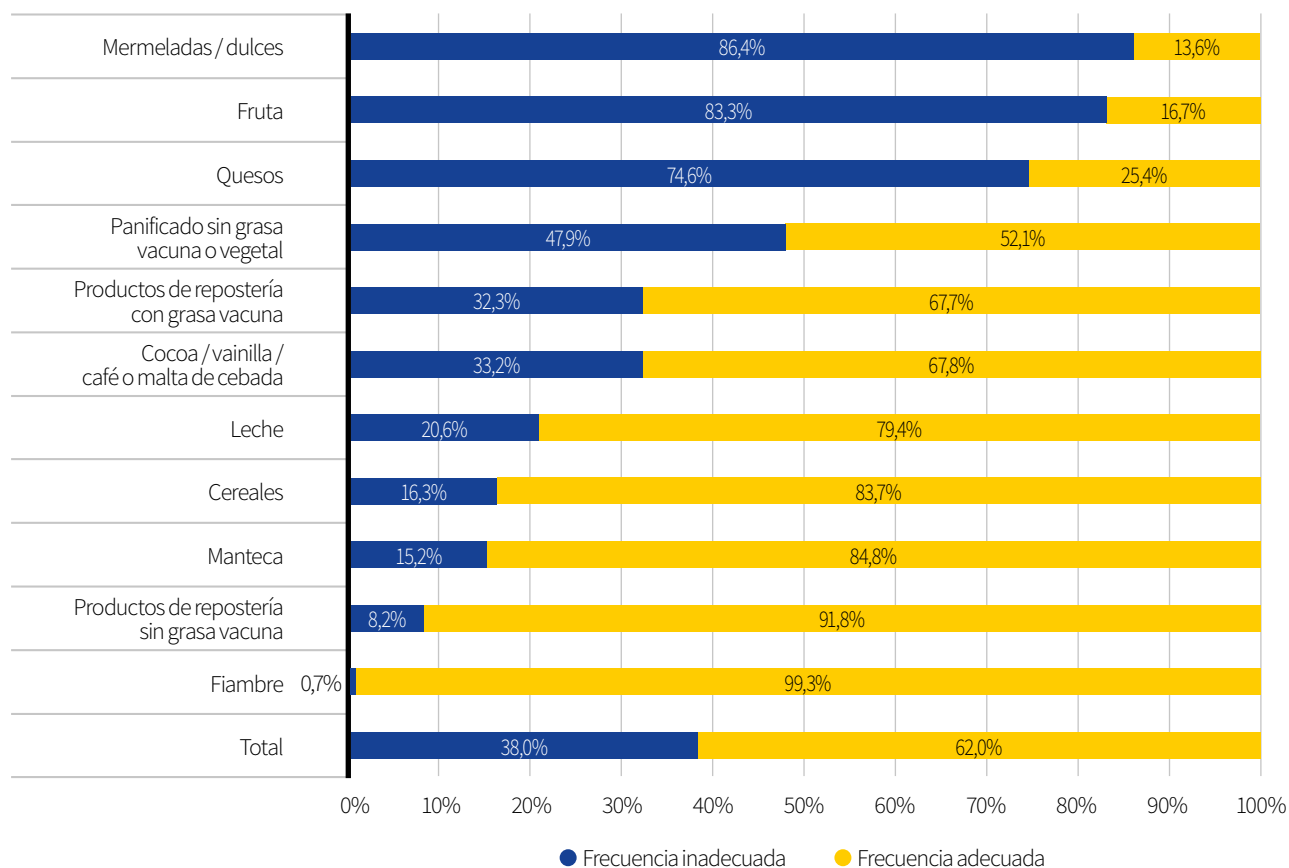


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Si se observa la cantidad de comedores según la condición de adecuación a las frecuencias de los alimentos ofrecidos en la merienda, el Gráfico 19 muestra que los resultados son muy similares a los del desayuno (Gráfico 17). En promedio, los comedores que ofrecen merienda respetan la frecuencia de consumo recomendada por el PAE en un 62 %, considerando el total de los grupos de alimentos.

Gráfico 19

Porcentaje de comedores por condición de adecuación a la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada para la merienda.



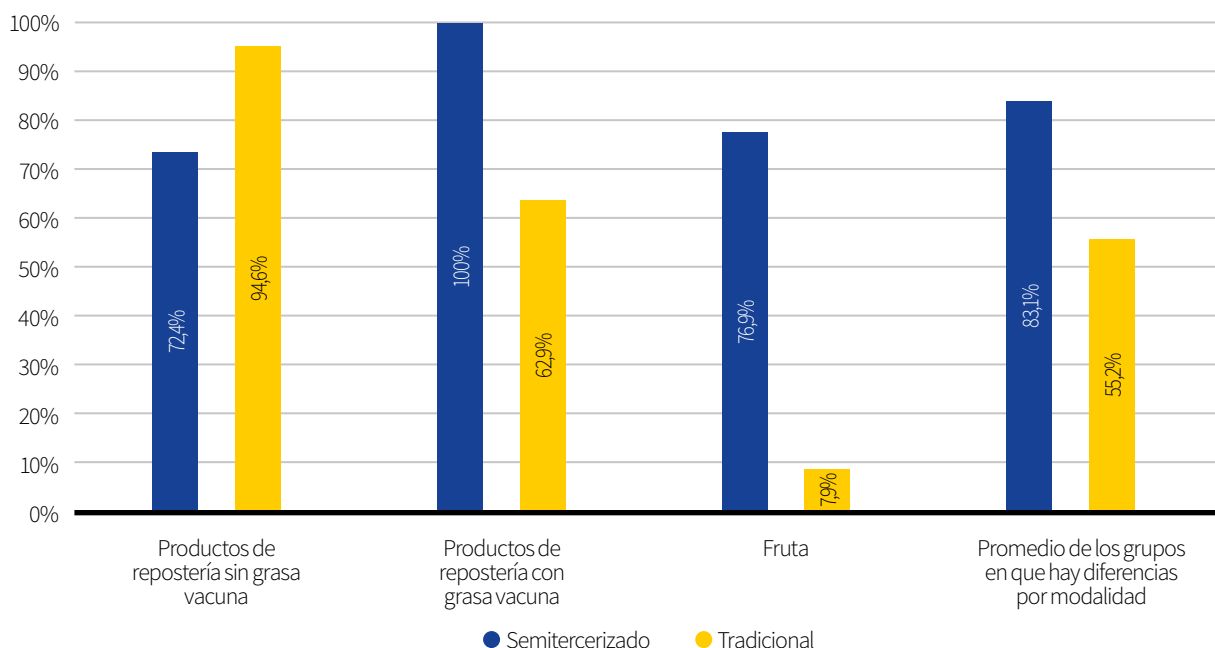
Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Al igual que en el desayuno, en la merienda también existen diferencias según modalidad del servicio.³¹ Los grupos de alimentos en los que hay diferencias se presentan en el Gráfico 20. Para los productos de repostería sin grasa vacuna, los comedores tradicionales tienen mejores resultados que los semitercerizados. Para los otros tres grupos de alimentos considerados hay una mayor proporción de comedores con modalidad semitercerizada que se adecúan a la frecuencia de consumo, en comparación a los comedores tradicionales. Al igual que el desayuno, la mayor diferencia entre las modalidades se presentó en la frecuencia de la fruta; mientras que casi el 8 % de los comedores que ofrecen desayuno sirvió 4 o más días fruta (en un total de 10), casi el 77 % de los semitercerizados sirvió fruta la cantidad de veces que deberían haberlo hecho.

³¹ La modalidad de servicio de la merienda es solo tradicional o semitercerizado.

Gráfico 20

Porcentaje de comedores con frecuencia adecuada en el desayuno según grupo de alimento y modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

2.2.2.1. Inclusión de alimentos no permitidos

El PAE se propone ofrecer a los niños y niñas alimentos que tengan propiedades nutricionales adecuadas. Para orientar a los responsables de la planificación y elaboración del menú las licenciadas en nutrición elaboraron un listado de alimentos no permitidos que no deben ser ofrecidos en los comedores escolares. Para el caso del almuerzo, estos alimentos son los siguientes: refrescos, jugos artificiales, jugos en polvo, gelatina o helados palito de agua, caldos deshidratados, embutidos (chorizos, paté, panchos) o fiambres (excepto jamón o paleta), frutas en almíbar, golosinas, productos de copetín (maníes, papitas, conitos, etc.), menudos de pollo, alfajores, galletitas dulces con relleno.

Los datos presentados refieren a aquellos comedores que ofrecieron alimentos no permitidos y únicamente se consideraron los comedores que contaban con *Cuaderno de menú* al momento de realizarse el relevamiento. El relevamiento se llevó a cabo en un lapso de 10 días de servicio del comedor, lo que equivale a dos semanas de funcionamiento.

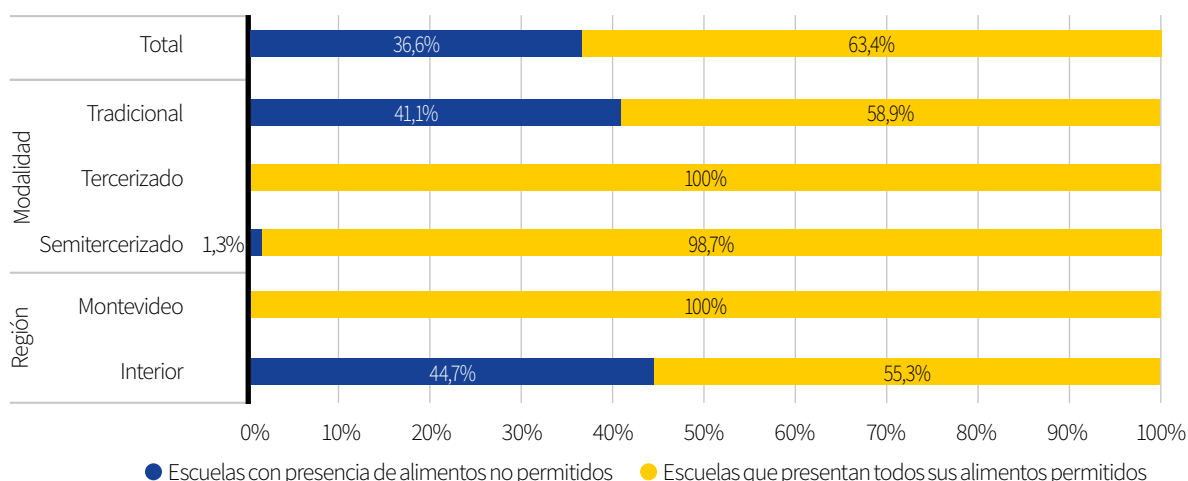
Para el total de comedores relevados, aproximadamente 1 de cada 3 incluyó al menos un alimento del listado anteriormente mencionado en el menú ofrecido. Adicionalmente, la presencia de alimentos no permitidos parece estar determinada por la modalidad de servicio, la región, el contexto sociocultural del centro y la categoría de escuela (TC y otras). Ninguno de los comedores relevados en Montevideo incluyó alimentos no permitidos en el menú, en cambio, en el interior del país, la proporción de comedores que ofrecieron alimentos no permitidos asciende al 44,7 %.

En cuanto a la modalidad de servicio de los comedores relevados todos los alimentos ofrecidos por los servicios tercerizados y casi la totalidad de los semitercerizados (98,7 %), fueron permitidos. El problema se da mayormente en el tradicional, donde casi 4 de cada 10 presentaron alimentos no permitidos.

Respecto a las distinciones por categoría de escuela, el 14,8 % de los comedores de escuelas de TC incluyó al menos un alimento no permitido, mientras que en los comedores de otras categorías de escuela esto sucede con mayor frecuencia: 4 de cada 10 comedores ofrecieron alimentos no permitidos.

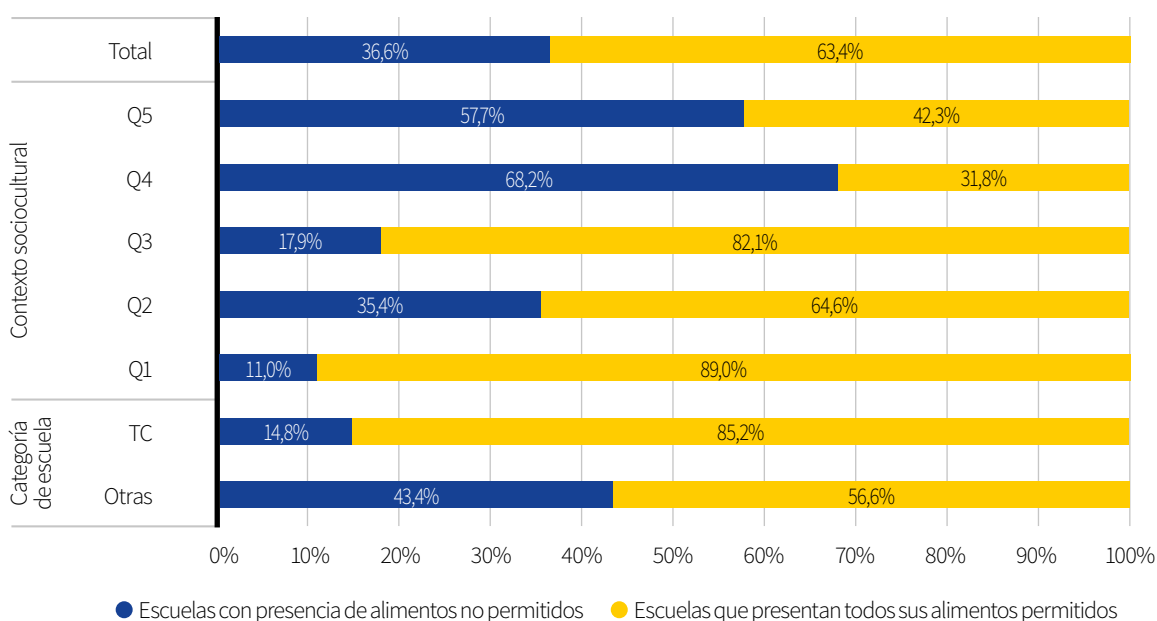
Aproximadamente 1 de cada 10 comedores del quintil 1 ofrecieron al menos un alimento no permitido, en cambio el 68 % de los comedores de quintil 4 y el 58 % de los de quintil 5 incluyeron algún alimento no permitido.

Gráfico 21
Porcentaje de comedores que presentaron al menos un alimento no permitido según modalidad de servicio y región.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Gráfico 22
Porcentaje de comedores que presentaron al menos un alimento no permitido según contexto sociocultural y categoría de escuela.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Asimismo, se presenta información sobre los alimentos que se ofrecen a los niños pero que no están dentro del recetario. Esto no significa que todos los alimentos encontrados sean no permitidos, lo que se buscó fue identificar otros alimentos que se estén ofreciendo para luego seleccionar aquellos que se podrían incluir en el recetario.

En las dos semanas de referencia uno de cada tres comedores incluyó en la *Copa de leche* alimentos que están fuera del recetario. Este fenómeno se dio mayormente en comedores del interior, en el 40 % de estos comedores se encontró al menos un alimento no incluido en el recetario.

Tabla 15
Porcentaje de comedores que ofrecieron alimentos fuera del recetario de copa de leche desagregado por tipo de alimento.

	Grupo de alimento	Fuera del recetario
Alimentos permitidos	Yogur	36,9 %
	Torta de jamón y queso	17,6 %
	Jugos de fruta natural sin agregado de azúcar	13,3 %
	Barritas de cereal	3,5 %
Alimentos no permitidos	Bizcochos, ojitos o polvorones	55,0 %
	Otros	67,5 %

Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Del 33,1 % que declaró haber incluido alimentos que están fuera del recetario, el 17,6 % ofreció torta de jamón y queso, el 3,5 % barritas de cereal, el 36,9 % yogur y el 13,3 % jugos de fruta natural sin agregado de azúcar. Se encontró también que el 55,0 % de los comedores ofreció a los niños bizcochos, ojitos o polvorones, los cuales no están permitidos por el PAE salvo el caso de los bizcochos, cuyo consumo se permite una vez al mes.

2.2.2.2. Estimación de la cantidad de comensales

Otro aspecto importante a la hora de medir la calidad de la planificación es el cálculo utilizado por los cocineros de la estimación de comensales para la preparación del menú. De acuerdo al art. 11.º de la circular n.º 384/2010, *Normas de funcionamiento y control de servicios de Alimentación dependientes del CEIP*, los cocineros deberán elaborar una cantidad suficiente de comida con base en el promedio de asistencia, evitando sobrantes antieconómicos. Este artículo determina que el no cumplimiento de esta disposición será considerado como falta de idoneidad de los cocineros, elevándose los antecedentes al CEIP.

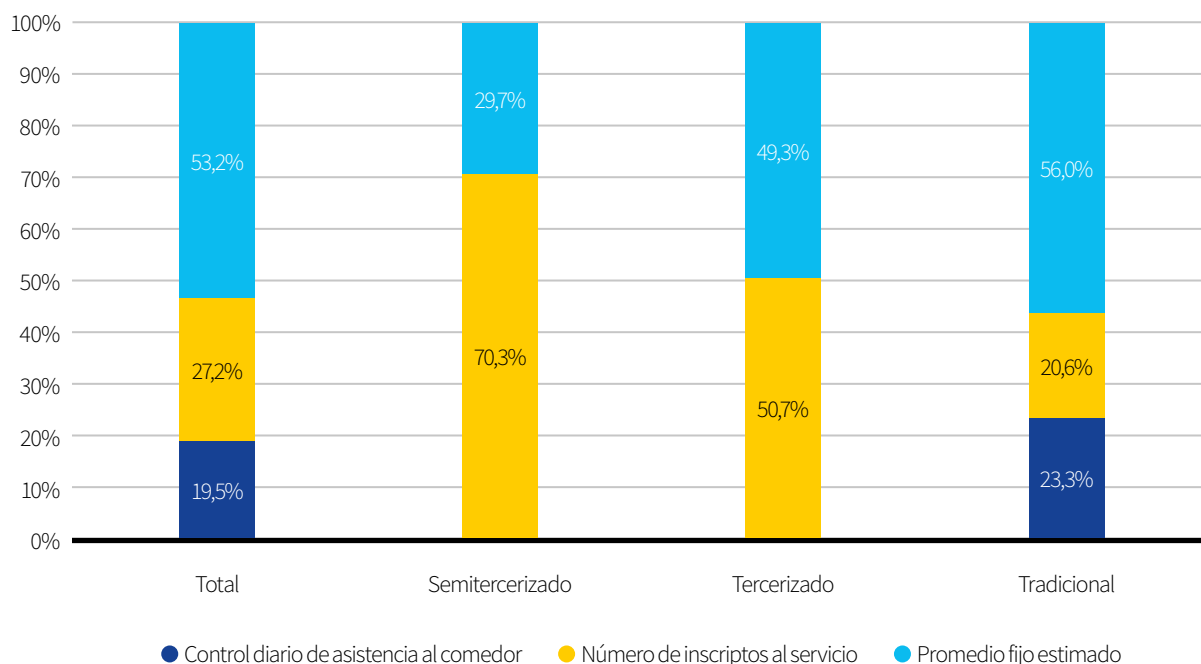
En escuelas de tiempo completo y en los turnos matutinos de las escuelas doble turno que presentan modalidad tradicional o semitercerizada, los cocineros pueden elaborar el menú diario teniendo en cuenta la asistencia real de comensales y de esta forma evitar sobrantes. Esto no es posible en el caso de los servicios tercerizados y en los servicios con turno vespertino, donde recién al mediodía se conoce la asistencia real. Para estos casos, la recomendación es utilizar el promedio fijo mensual de asistencia.

Se consultó a los cocineros cómo estimaban la cantidad de comensales para la preparación del menú del día. Sobre el total de escuelas, el 53,2 % de los cocineros toma en cuenta el promedio fijo de niños que asisten al comedor para la preparación del menú, un 27,2 % toma en cuenta el número de inscriptos al servicio y un 19,5 % lo hace mediante el control diario de asistencia al comedor.

Si se realiza una apertura por modalidad del servicio se aprecian diferencias significativas entre categorías. Aproximadamente el 50 % de los comedores con modalidad tercerizada toma en cuenta para realizar la preparación del menú del día el número de inscriptos al servicio, mientras que el otro 50 % considera un promedio fijo estimado. Sin embargo, en los comedores con modalidad semitercerizada la mayoría de los cocineros toma en cuenta el número de inscriptos al servicio a la hora de realizar el menú (70 %). Por último, en el 59,0 % de los comedores tradicionales se toma en cuenta un promedio fijo a la hora de la preparación del menú, mientras que el resto de este tipo de comedor se divide casi equitativamente entre control diario de asistencia y número de inscriptos al servicio (23,6 % y 20,6 % respectivamente).

Gráfico 23

Porcentaje de comedores de acuerdo al método de cálculo utilizado para estimar la cantidad de comensales según modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE

2.2.3. Clima dentro del comedor escolar

Para poder evaluar la calidad del servicio de alimentación escolar también es importante tener en cuenta cuestiones que hacen al clima en el que se desarrolla esta actividad, como la adecuación de los tiempos del servicio, el espacio y las condiciones en el que se alimentan los niños y la promoción de buenas prácticas dentro del comedor.

De este modo, para evaluar cada una de estas dimensiones se observaron los siguientes aspectos:

Tabla 16
Dimensiones para la evaluación del clima del comedor escolar.

Dimensión	Subdimensión
Tiempos del servicio de alimentación	Horarios de entrada y salida
	Tiempo en que se otorga el plato
	Orden de los niños
Espacio y condiciones de habitabilidad	Espacio físico
	Mobiliario y vajilla
	Sonido ambiental
	Ventilación
	Iluminación
	Higiene
Promoción de buenas prácticas de alimentación	Rol de los adultos dentro del comedor
	Relacionamiento

Fuente: elaboración propia con base en el relevamiento del comedor.

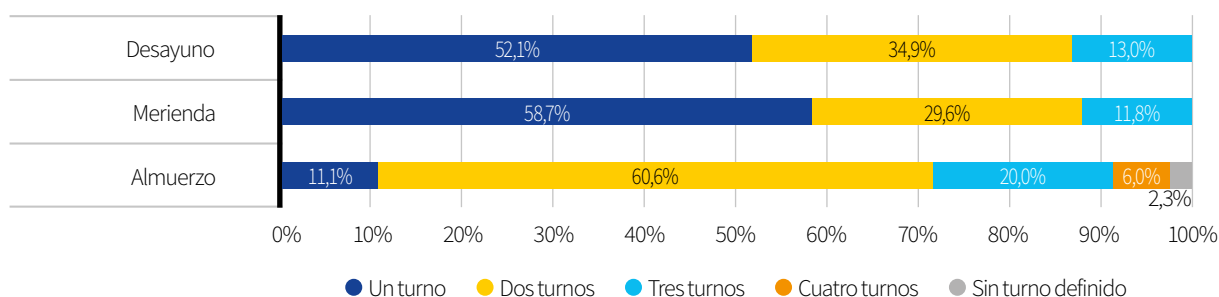
2.2.3.1. Tiempos del servicio de alimentación

Con base en los resultados del relevamiento realizado por el PAE en el año 2016 sobre los horarios de las prestaciones de *Copa de Leche* y *Almuerzo en Escuelas* de todo el país el Consejo de Educación Inicial y Primaria (CEIP) —a través de la circular n.º10 del año 2017— establece una serie de recomendaciones sobre los horarios de cada ingesta.

Esta disposición se basa en que la correcta distribución de los requerimientos calóricos en cuatro comidas principales resulta fundamental para evitar el sobrepeso, la obesidad y otras enfermedades dependientes de una inadecuada alimentación. Se recomienda distanciar las comidas cada tres horas dado que ello permite una adecuada digestión y utilización de los nutrientes.

De este modo, para dar cumplimiento a los requerimientos establecidos en la normativa es necesario seguir el protocolo de horarios establecido por el *Programa de Alimentación Escolar*. Este protocolo establece que el desayuno debe brindarse tempranamente y no más tarde de la hora de ingreso a las clases. Por otro lado, deberán distanciarse las ingestas de acuerdo a las recomendaciones anteriores y considerando las características edilicias de cada centro. En el caso de que la escuela cuente con más de un turno a la hora del almuerzo, el primer turno deberá iniciarse a las 11:30 h. y el segundo a las 12:30 h. En el caso que la escuela brinde un único turno, deberá iniciarse a las 12 h. (circular n.º 384, CEIP).

Gráfico 24
Porcentaje de comedores de acuerdo a la cantidad de turnos según tipo de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Para establecer la adecuación del horario del almuerzo a la normativa se consideró la cantidad de turnos de almuerzo de cada centro con comedor escolar. Es importante destacar que, tal como se aprecia en el gráfico anterior, más del 80 % de las escuelas cuenta con más de un turno de almuerzo.

Se analizó, por un lado, la adecuación del horario observado con el horario planificado por el centro para el inicio de cada uno de los turnos del almuerzo y, por otro lado, la adecuación de este horario observado con el establecido en la normativa, considerando la cantidad de turnos con la que cuenta cada centro. Si bien el 90 % de estas escuelas cumple con el horario planificado por el centro, solo un 35,6 % cumple con la normativa establecida por el PAE.³² Esto permite afirmar que el no cumplimiento de la normativa ya viene dado desde la planificación de cada centro para establecer los horarios de cada turno y no se trata solo de un incumplimiento en la práctica.

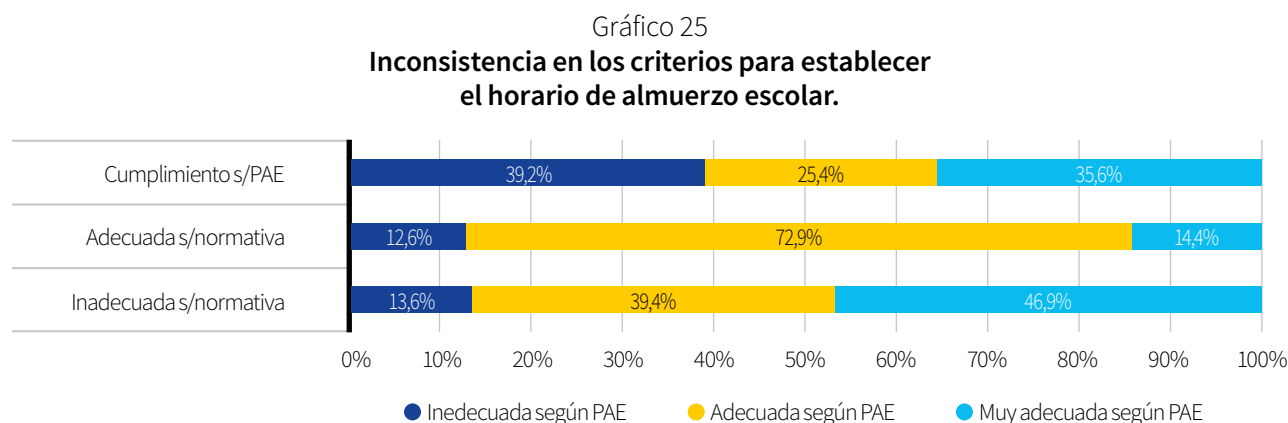
Si se realiza la apertura por categoría de escuela se observa que las escuelas de tiempo completo se adaptan en mayor proporción a los horarios establecidos en la normativa (45,1 %) en comparación al resto de las escuelas con comedor escolar. De todos modos, la diferencia entre ambos no es significativa.

Por otro lado, si se realiza la apertura por departamento se advierten diferencias significativas. Mientras el 64 % de las escuelas de Montevideo se adapta a los horarios establecidos por la circular, únicamente un 27 % de escuelas del interior cumple con esta normativa.

³² Para establecer la adecuación de los horarios del almuerzo se considera un intervalo de 10 minutos con respecto a lo establecido por la normativa.

Cabe destacar que más allá de lo establecido en la circular nombrada anteriormente, el PAE considera otro criterio para definir el horario adecuado del almuerzo estableciendo tres categorías de adecuación que no toman en cuenta la cantidad de turnos de almuerzo presentes en cada escuela. Es así que se considera muy adecuado el horario del almuerzo si es servido entre las 12 y las 13 h., adecuado si se sirve 30 minutos antes o después de dicho horario e inadecuado si se sirve antes de las 11:30 o luego de las 13:30 h.

Si se considera este criterio para evaluar la adecuación los resultados cambian respecto al obtenido sobre el cumplimiento de la norma. En este caso, el 35,6 % de las escuelas cumplen muy adecuadamente con el horario del almuerzo, el 25,4 % cumple de forma adecuada con dicho horario y el 39,2 % no cumple con un horario adecuado.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

De este modo, el 12,6 % de los centros que presentaban un horario adecuado en el almuerzo —según la circular n.º 384— presentan un horario inadecuado según lo establecido por el *Programa de Alimentación Escolar*, mientras que un 46,9 % de los que presentaban un horario adecuado —según el criterio PAE— no cumplen con la normativa establecida por la circular.

Otro aspecto relacionado con los tiempos del servicio y que hace al clima del comedor es el tiempo que se destina para almorzar. Este tiempo está condicionado por la cantidad de turnos y el tiempo que lleva la distribución de los platos entre los comensales. En ambos aspectos los comedores presentaron buenos resultados: el 86,4 % respeta tanto la hora de inicio como de finalización de cada turno, con una diferencia de 5 minutos. A su vez, en casi la totalidad de los comedores (94,5 %) no pasan más de 5 minutos entre que el niño llega al comedor y recibe el plato de comida.

Por último, en cuanto al orden de los niños se puede afirmar que la gran mayoría de los comedores (85 %) presenta turnos bien definidos, los niños comen ordenadamente en sus lugares y no se los observa circulando innecesariamente por el comedor.

2.2.3.2. Espacio y condiciones de habitabilidad

Contar con un espacio físico y con condiciones de habitabilidad adecuadas son condicionantes importantes del comportamiento de los alumnos dentro del comedor.

En primer lugar, se destaca que muy pocos servicios de comedores (2,5 %) no cuentan con un espacio físico que se utilice como salón comedor; sin embargo, el 11,8 % comparte el uso con otra actividad de la escuela. De este modo el 85,6 % de las escuelas cuenta con un salón de uso exclusivo para llevar adelante el servicio brindado por el PAE. Es bueno mencionar que aspectos tales como la categoría de escuela, la región, el nivel sociocultural y la modalidad de servicio no parecen incidir en la tenencia del espacio físico para el comedor.

Asimismo, se evaluó la adecuación del comedor respecto al tamaño considerando si las dimensiones eran acordes a la cantidad de niños y si contaba con un buen estado de conservación. Se encontró que poco más de 7 de cada 10 comedores cumplen con estas dos normas. El restante 28,1 % se distribuyó entre comedores que presentaron condiciones inadecuadas de mantenimiento (23,1 %) o bien no contaban con un salón comedor (5 %).

Otra cuestión a considerar es la comodidad de los niños y niñas dentro de este espacio. Se relevó la adecuación del mobiliario, la adecuación de la vajilla y el espacio entre los niños en la mesa a la hora de comer.

El mobiliario debe estar adaptado a las edades de los alumnos que hacen uso del servicio. Es importante que todos los comensales se alimenten sentados con cierta comodidad, teniendo los pies apoyados, pudiendo acceder a la mesa con una postura corporal adecuada. Para evaluar el nivel de adecuación del mobiliario se definieron tres categorías.³³ En tal sentido, los resultados indican que el 83,6 % de los comedores tiene el mobiliario adecuado. No parece haber comedores que sean inadecuados en esta característica.

Por su parte, partiendo de la concepción del comedor como una instancia educativa, consumir los alimentos con la vajilla apropiada según el menú ofrecido contribuirá a la conformación de buenos hábitos, colaborando con el logro de una mayor autonomía entre los alumnos.

Para evaluar la adecuación de la vajilla se contemplaron todas las preparaciones del almuerzo. El criterio para definir el grado de adecuación fue establecido en tres categorías que toman en cuenta los utensilios usados por los comensales para comer el menú servido.³⁴ Por tanto, se considera una vajilla adecuada si tiene buenas condiciones de conservación y está hecha con un material adecuado; vajilla poco adecuada cuando esta tiene superficies porosas o desgastadas; por último, una vajilla inadecuada es aquella que tiene tanto las superficies porosas como desgastadas.

Los resultados muestran que casi el 80 % de los comedores presentaron una vajilla adecuada al menú servido, mientras que en el restante 20,4 % la vajilla fue poco adecuada o inadecuada.

En lo que refiere al espacio entre niños se encontraron valores muy similares, no obstante, en el 1,5 % de los comedores el espacio entre niños es inadecuado. En este caso se consideró que el espacio era adecuado si se observaban entre 10 o 12 niños por mesa (dependiendo del modelo) sentados sin estar apretados y pudiendo usar correctamente los cubiertos. Por otro lado, se evaluó como poco adecuado si se sientan 14 niños por mesa y se aprecia que comen apretados, y nada adecuado si se observan más de 14 niños por mesa comiendo apretados y sin poder manipular correctamente los cubiertos.

Se evaluaron otros aspectos que hacen a las condiciones de habitabilidad del comedor, lo que incluyó estudiar cuestiones como el sonido ambiental, ventilación, iluminación y la higiene del comedor.

El sonido ambiental tiene la característica de que al transformarse en ruido es molesto, tanto para comer como para la interacción. Casi 8 de cada 10 comedores (79,7 %) presentaron un sonido ambiental adecuado, en el 17,2 % de los comedores la comunicación no fue del todo adecuada porque se registró un volumen alto de conversaciones y/o ruidos externos que interferían en la comunicación. Aunque el sonido fue inadecuado solamente en el 3,2 % de los comedores, ello implica que la comunicación en estos comedores fue casi imposible porque se tuvo que levantar demasiado la voz registrándose un volumen muy alto en las conversaciones, inclusive en algunos se escucharon gritos y/o ruidos externos muy fuertes.

La ventilación fue adecuada en un número importante de comedores (88,9%). En estos comedores la ventilación es natural y permite corrientes de aire que contribuyen a regular la temperatura y eliminar vapores y olores. En cuanto a la iluminación, poco más de 8 de cada 10 comedores presentó iluminación natural suficiente, mientras que en el resto de comedores la luz natural fue insuficiente predominando la luz artificial.

Finalmente, la última categoría considerada dentro de la dimensión condiciones de habitabilidad refiere a la higiene, tanto del comedor como de la cocina. La higiene de las cocinas y los comedores escolares es fundamental para asegurar condiciones que eviten la formación de focos de contaminación y que contribuyan a brindar alimentos seguros. Además, generar espacios higiénicos se relaciona directamente con la satisfacción de quienes hacen uso del servicio de alimentación escolar.

33 (a) Adecuado: i) espacio suficiente para que todos los niños coman sentados en la mesa con comodidad, ii) altura de la mesa y sillas acorde a las edades y tamaños de los niños, iii) disposición de las mesas que permita una correcta circulación, evitando entrecruzamientos. (b) Poco adecuado: El comedor no cumple con alguno de los puntos anteriores. (c) Inadecuado: Ninguno de los puntos mencionados se cumple.

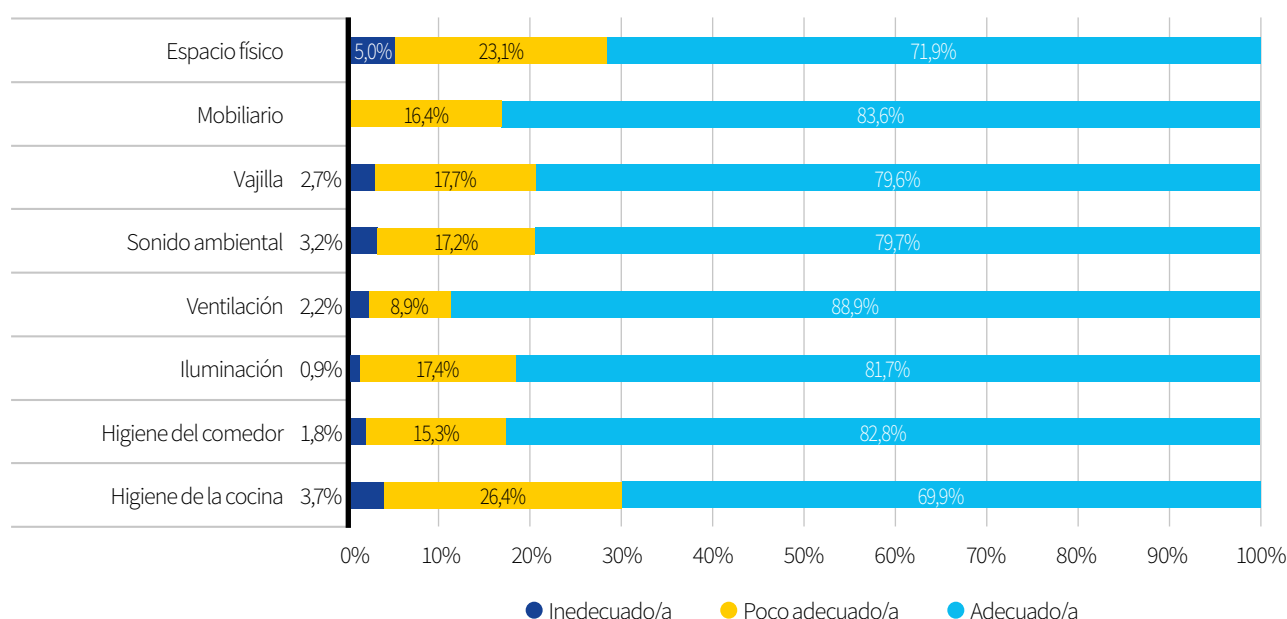
34 Cubiertos según características del menú: (a) Tenedor y cuchillo: milanesas, pan de carne, formitas o medallones de pescado, hamburguesas, tortillas o tortas. (b) Cuchara o tenedor: cazuelas, (c) Tenedor: salpicones, budines, polenta, pasta.

Los criterios que se tomaron en cuenta para definir la adecuación en la higiene de ambos espacios físicos fueron los mismos.³⁵ Se observó que el 82,8 % de los comedores tienen una limpieza adecuada, mientras que esta condición se observó en el 69,9 % de las cocinas.

La inadecuación de la higiene también fue definida para cocina y comedor de la misma forma. Se consideraron comedores con higiene inadecuada aquellos en donde la suciedad era visible en pisos, techos, ventanas y superficies en contacto con alimentos y/o se detectó la presencia de plagas en estos espacios. Esta situación de higiene inadecuada de la cocina se observó en el 3,7 % de los comedores y la inadecuación de la higiene dentro del comedor se observó en el 1,8 % de las escuelas.

El Gráfico 26 presenta la información de cada característica relevada según el grado de adecuación de acuerdo a los criterios establecidos por el PAE. A grandes rasgos se observa que la mayor proporción de comedores obtiene la calificación de *adecuado* para cada una de las características observadas.

Gráfico 26
Porcentaje de comedores por condición de adecuación de los ítems que conforman la dimensión de Espacio y Condiciones de habitabilidad.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

2.2.3.3. Promoción de buenas prácticas de alimentación

El comedor escolar constituye un ambiente donde se conjugan la alimentación, la socialización y la consolidación de hábitos en los escolares. Se trata de un espacio donde el colectivo infantil aprende a alimentarse correcta y saludablemente al tiempo que incorpora normas sociales y de convivencia.

En este sentido, la normativa³⁶ procura que la atención a los niños deberá tender no solamente a satisfacer sus necesidades alimenticias, sino también a enseñarles hábitos de buen comportamiento en la mesa e higiene en la alimentación; por esto, se relevó el rol que cumplen los/as maestros/as o adultos referentes en el comedor durante el almuerzo y el relacionamiento entre niños y también entre estos y sus referentes.

³⁵ Los criterios para definir el nivel de adecuación de la higiene se especificaron en el *Manual registro del comedor escolar* que sirvió de guía para que los aplicadores logren un buen registro de la información durante el relevamiento del comedor escolar. Los criterios son los siguientes: (1) *Adecuada*: pisos, paredes, techos, ventanas y superficies en contacto con alimentos como mesadas y mesas se encuentran limpios. No se observan plagas; (2) *Poco adecuada*: suciedad visible en al menos una de las superficies mencionadas anteriormente. No se observan plagas; (3) *Nada adecuada*: suciedad visible en pisos, techos, ventanas y superficies en contacto con alimentos como mesadas y mesas. Presencia de plagas.

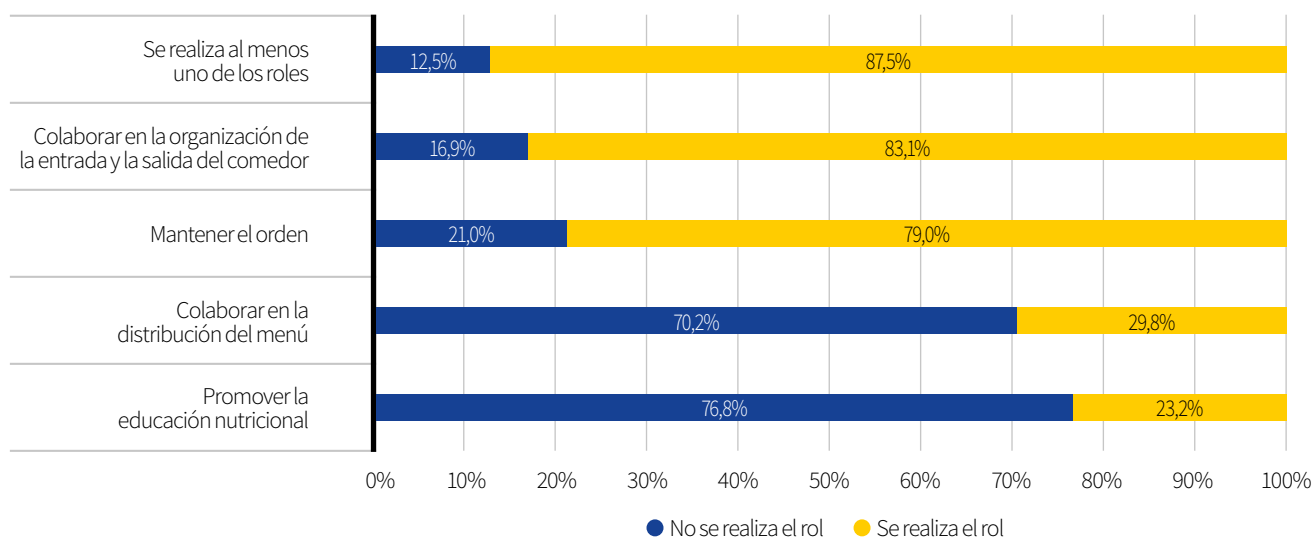
³⁶ Circular n.º 384, art. 9.3: «Cuidar la disciplina a la hora del almuerzo, contribuyendo a la formación de hábitos de buen comportamiento en la mesa».

El rol de los referentes adultos dentro del comedor escolar consiste en el mantenimiento del orden, colaboración en la organización de la entrada y salida del comedor, colaboración en la distribución del menú y promoción de la educación nutricional. Los resultados muestran que los roles que se observan con mayor frecuencia dentro de los comedores escolares (80 %) son los de mantener el orden y organizar la entrada y salida del comedor.

Los otros dos roles relevados (colaborar en la distribución del menú y promover la educación nutricional) solamente se encontraron en el 29,8 % y 23,2 % de los comedores, respectivamente. Cabe mencionar que el relevamiento consistía en seleccionar todos los roles que se observaron el día del relevamiento.

Como muestra el Gráfico 27, en el 87,5 % de los comedores se observó, al menos, uno de los roles docentes. En cambio, en el restante 12,5 % de los comedores no se detectó la presencia de ningún adulto cumpliendo al menos uno de los roles previamente referidos. A su vez, al desagregar los datos por categoría de escuela se advierten comportamientos diferentes: todos los comedores de escuelas TC tienen adultos que cumplen al menos un rol docente, mientras que en las escuelas NTC la proporción desciende a un 84 % aproximadamente.

Gráfico 27
Porcentaje de comedores de acuerdo al rol que realizan los adultos referentes en el almuerzo.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

La interacción entre niños y adultos fue la dimensión en la que cerca del 35 % de los comedores no alcanzaron un desempeño adecuado. Se observó que casi 1 de cada 4 comedores tuvo poca interacción entre niños y adultos y en 1 de cada 10 no hay interacción o se observa mal relacionamiento.

2.2.4. A modo de síntesis

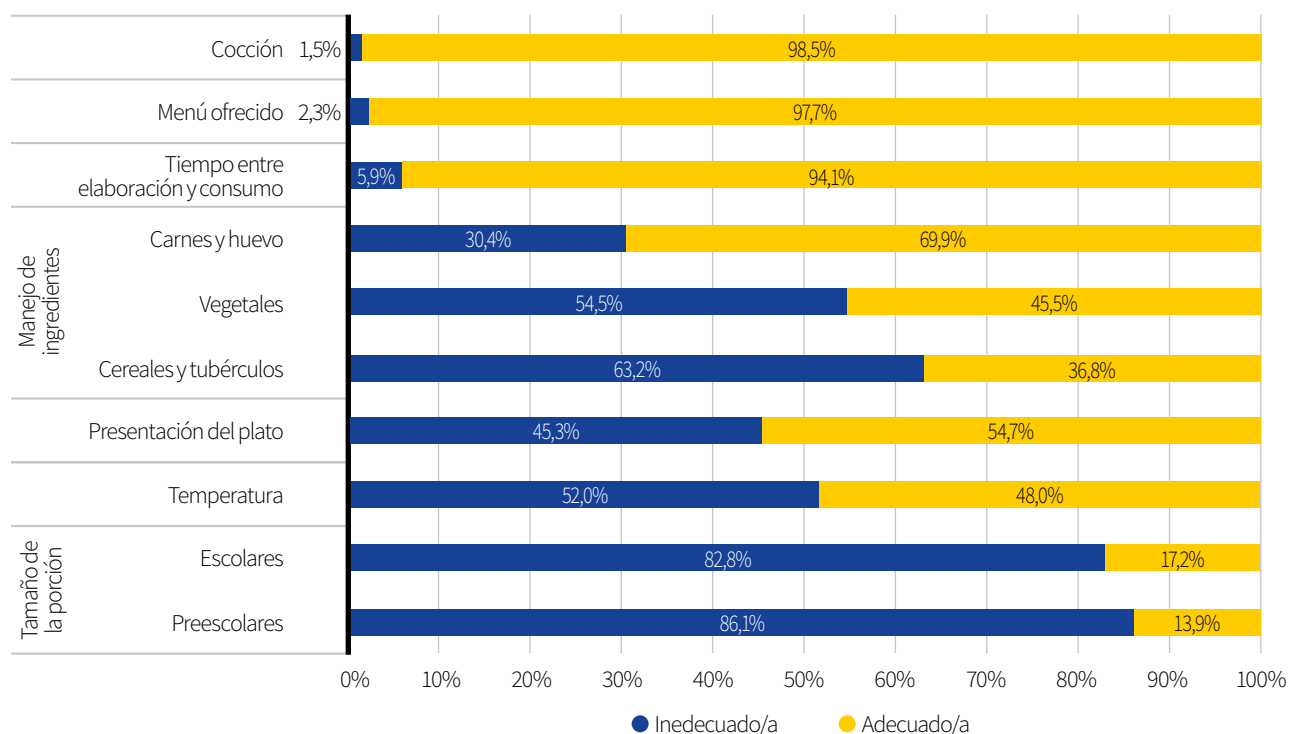
En este apartado se resumen los principales resultados obtenidos respecto a la calidad del servicio de alimentación escolar que fueron medidos a través de los componentes calidad del menú, calidad de la planificación y clima del comedor escolar.

Con relación al componente calidad del menú se observaron distintos resultados según la dimensión evaluada. Dentro de las dimensiones que presentaron mejores resultados respecto a la adecuación a la normativa y/o a los criterios establecidos por el PAE se encuentran el modo de cocción de los alimentos, el menú ofrecido y el tiempo entre elaboración y consumo. En estas dimensiones más del 90 % de las escuelas cumplen los criterios de adecuación establecidos por el PAE.

Contrariamente a estos resultados y en lo referido al tamaño de las porciones encontramos que casi 7 de cada 10 escuelas sirven una porción menor a la establecida en la receta, solamente el 17 % de las escuelas se adecúan al tamaño recomendado. Respecto a la temperatura de consumo los datos también arrojan bajos porcentajes de adecuación: casi la mitad de las escuelas sirven el plato con una temperatura inferior a la recomendada.

Gráfico 28

Porcentaje de comedores por condición de adecuación a los criterios establecidos por el PAE según las dimensiones que hacen a la calidad de plato principal.

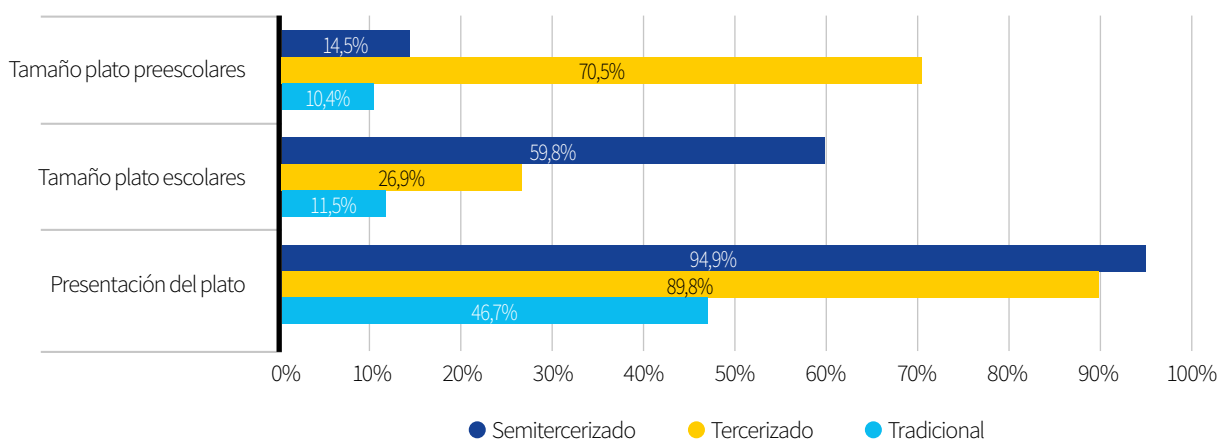


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

De la apertura por modalidad de servicio surge que los comedores semitercerizados cumplieron en mayor medida las indicaciones del PAE tanto para el tamaño de la porción servida a los escolares,³⁷ la presentación del plato y el manejo de ingredientes o adecuación de la receta. En el resto de las dimensiones evaluadas no se encontraron diferencias por modalidad.

Gráfico 29

Porcentaje de comedores que se adecúan a los criterios establecidos por el PAE sobre el tamaño y la presentación del plato principal según modalidad.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

³⁷ En el caso de los platos de niños preescolares son las escuelas con servicio tercerizado que se adecúan mejor al tamaño de las porciones.

Respecto al componente calidad en la planificación del menú, aproximadamente el 60 % de las escuelas cumple con la frecuencia de inclusión de alimentos recomendada por el PAE, tanto en el almuerzo como en el desayuno y merienda.

Sin embargo, el 36,6 % de las escuelas presentó al menos un alimento no permitido, el 41,1 % de las escuelas con servicio tradicional incluyó uno o más alimentos no permitidos, mientras que en las otras modalidades la proporción no supera el 3 %.

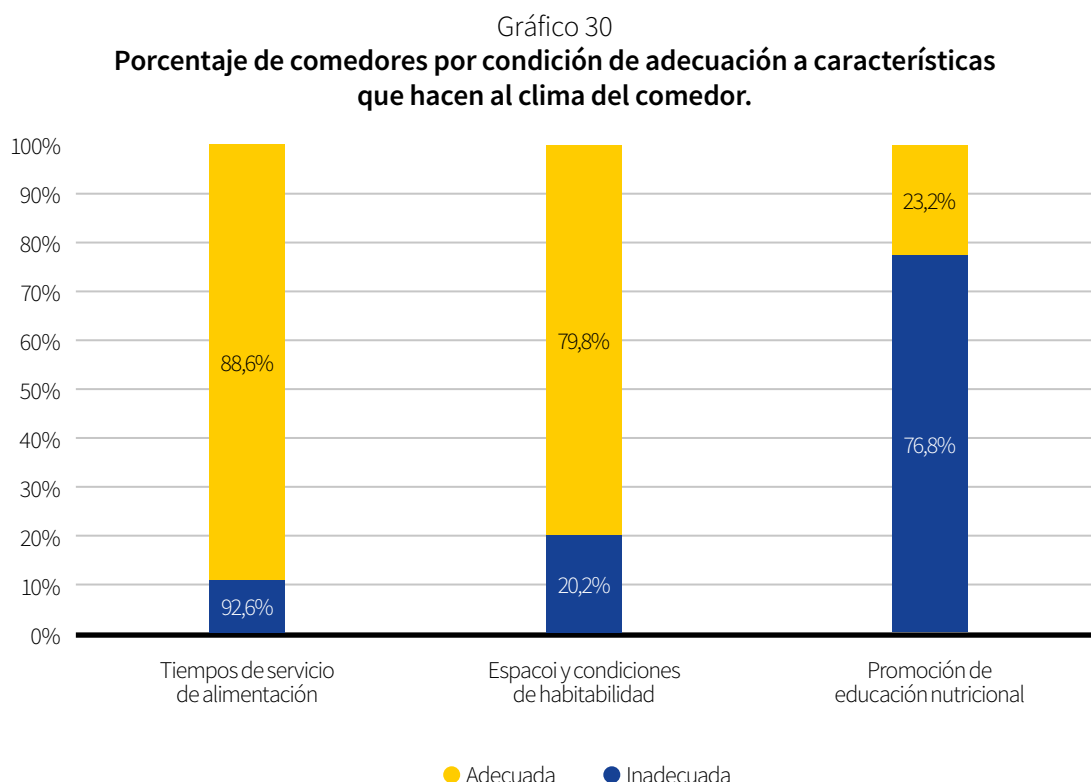
Por último, en lo referido al clima del comedor escolar se puede afirmar que en todas las dimensiones analizadas la mayoría de los comedores presentaron condiciones adecuadas.

Con respecto a los tiempos en los que se desarrolla el servicio de alimentación escolar se concluye que el 88,6 % de los comedores respetó el horario del almuerzo recomendado. Este promedio surge al considerar la proporción de comedores que se adecuaron en los tres aspectos observados respecto a la dimensión tiempos del servicio de alimentación. Estos son: los horarios de entrada y salida al comedor (86,4 %), tiempo en que se otorga el plato a los niños (94,5 %) y la espera de los niños entre que llegan y almuerzan (85,0 %).

Por otro lado, en la dimensión espacio y condiciones de habitabilidad se encontró en todos los argumentos relevados una adecuación superior al 70 %. Si se considera un promedio de todas las categorías, el 79,8 % de los comedores cuenta con espacio y condiciones de habitabilidad adecuadas.

Finalmente, en lo referido al rol de los docentes dentro del comedor es importante destacar que solo el 23 % promueve la educación nutricional dentro del comedor. En la mayoría de los casos la participación consiste en el mantenimiento del orden y apoyo en la organización de entrada y salida del comedor.

El Gráfico 30 resume la información de cada una de las dimensiones:



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

2.3. Satisfacción con el servicio brindado por el PAE

Una de las estrategias empleadas para evaluar el *Programa de Alimentación Escolar* consistió en consultar la opinión de escolares, sus familias y directores de los centros educativos sobre determinados aspectos relativos a la calidad y el funcionamiento del servicio en las escuelas.

En este apartado se exponen los principales resultados de la consulta a escolares de 5.º año, a directores de escuelas públicas que cuentan con PAE y a familias con niños que asisten al comedor escolar para observar la percepción que tienen los usuarios y sus familias y el responsable del centro educativo.

Es importante aclarar que los datos de satisfacción acerca del servicio de alimentación escolar surgen del auto-reporte. En el caso del servicio tradicional los directores transmiten opiniones sobre su propio trabajo dado que en esta modalidad el director se encarga de gestionar los comedores. En tal sentido, se advierte al lector que, para este caso, los resultados interpretados podrían estar sesgados por deseabilidad social y, por ende, afectar la validez de los datos.

Por este motivo, comparar las opiniones de los directores con las que transmitieron los escolares y las familias según modalidad de servicio podría ser una manera de atenuar el posible sesgo de deseabilidad social de las respuestas.

2.3.1. La opinión de los directores acerca del servicio de alimentación escolar

Valoración del menú escolar

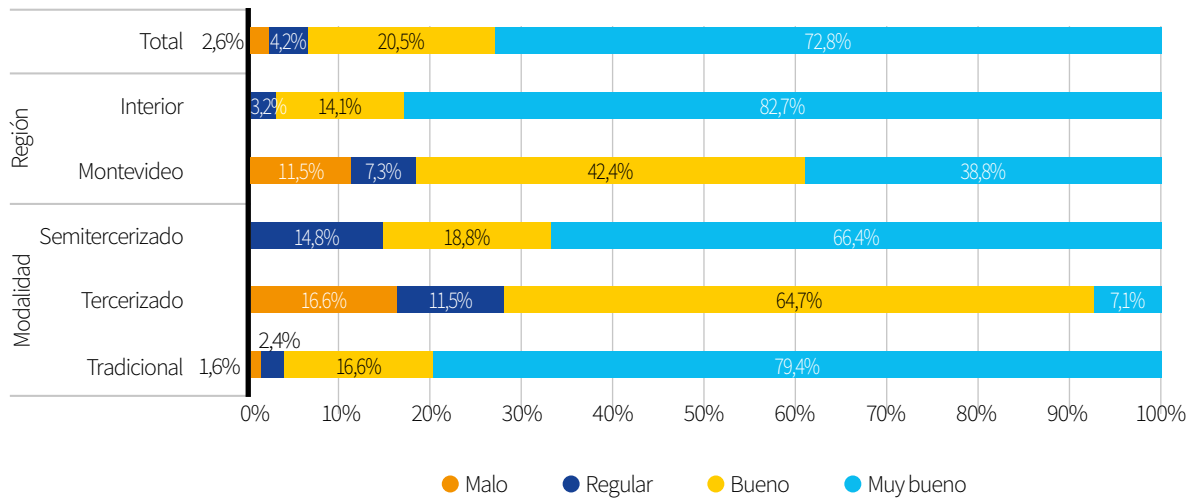
Se solicitó a los directores de las escuelas públicas con servicio de alimentación escolar que califiquen algunos aspectos del menú para dar cuenta de la valoración que le atribuyen al servicio. Se les consultó acerca de la variedad y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones servidas a los niños y las cualidades sensoriales del menú.

En este sentido, los datos presentados muestran las calificaciones que los directores le atribuyen a cada dimensión del menú. Los directores tienen una valoración positiva del servicio de alimentación escolar de la escuela. La proporción de directores que califican como *bueno* y *muy bueno* la variedad, calidad, tamaño de las porciones y cualidades sensoriales de los platos es cercana al 95 % en todos los casos. A su vez, los datos no mostraron variaciones estadísticamente significativas al considerar aspectos tales como la categoría de escuela y el contexto sociocultural. Sin embargo, al desagregar los datos por región y modalidad del servicio de alimentación escolar se observaron algunas diferencias.

Respecto a la variedad de los platos que ofrece el menú escolar, el Gráfico 31 muestra que la mayor cantidad de los directores del interior (82,7 %) la concibe como *muy buena*, mientras que la mayor cantidad de los directores de Montevideo la califica como *bueno* (42,4 %). A su vez, el 11,5 % de los directores de la capital del país declaran que la variedad del servicio de alimentación escolar es *mala*.

Por su parte, los directores de escuelas con servicio de alimentación escolar tradicional presentaron valoraciones más positivas en cuanto a la variedad de los platos del menú, en comparación con los servicios tercerizados y semitercerizados. En otras palabras, el 79,4 % de los directores de escuelas con servicio de alimentación escolar tradicional calificaron este aspecto como *muy bueno*, mientras que los directores con servicios semitercerizados y tercerizados lo califican como *muy bueno* en el 66,4 % y 7,1 % de los casos, respectivamente. Cabe destacar que en las tres modalidades de servicio predominan los directores con opiniones positivas en cuanto a la variedad del menú escolar. Podría decirse que en el servicio tercerizado se encuentra una mayor frecuencia de opiniones negativas de la variedad del menú por parte de los directores de las escuelas: un 16,6 % califica este aspecto como *malo*.

Gráfico 31
Valoración de los directores acerca de la variedad del menú escolar según región y modalidad de servicio.³⁸

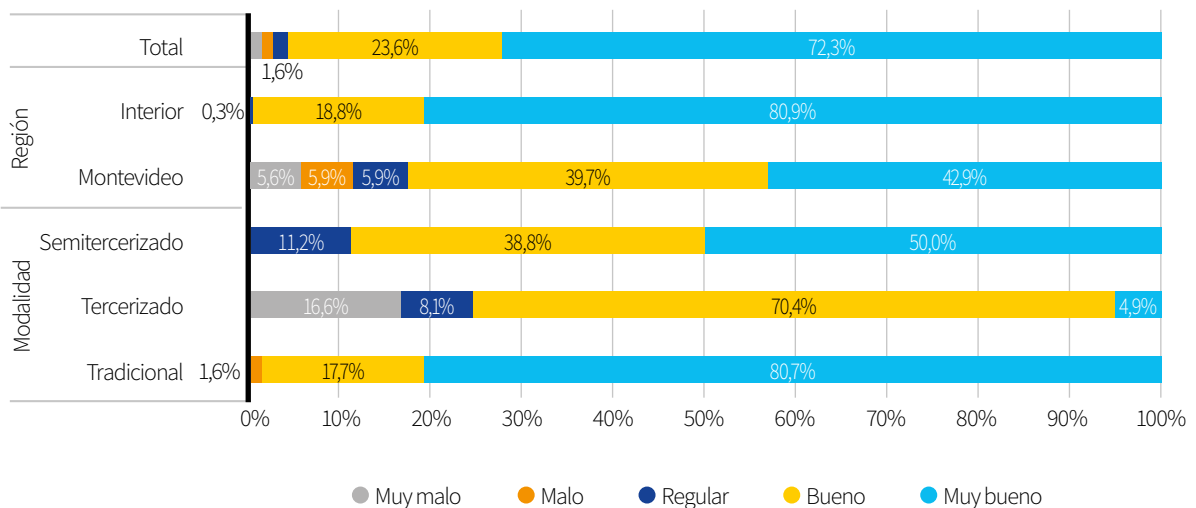


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

Sucede algo similar con la opinión acerca de la calidad de la comida. El total de los directores del interior valora la calidad como *buena* (18,8 %) y *muy buena* (80,9 %), mientras que entre los directores de escuelas de Montevideo el 11,5 % valora la calidad como *muy mala* y *mala*, el 5,9 % como *regular*, el 39,7 % como *buena* y el 42,9 % como *muy buena*.

En cuanto a la modalidad del servicio, si bien la mayoría de los directores valora la calidad como *buena* y *muy buena* en todos los casos, aquellos directores con servicio de alimentación escolar tradicional tienen una opinión más positiva en comparación con los directores del resto de las modalidades. Por su parte, el servicio con modalidad tercerizada es el único que presenta directores que opinan que la calidad del servicio es *muy mala* (16,6 %).

Gráfico 32
Valoración de los directores acerca de la calidad del menú escolar según región y modalidad de servicio.

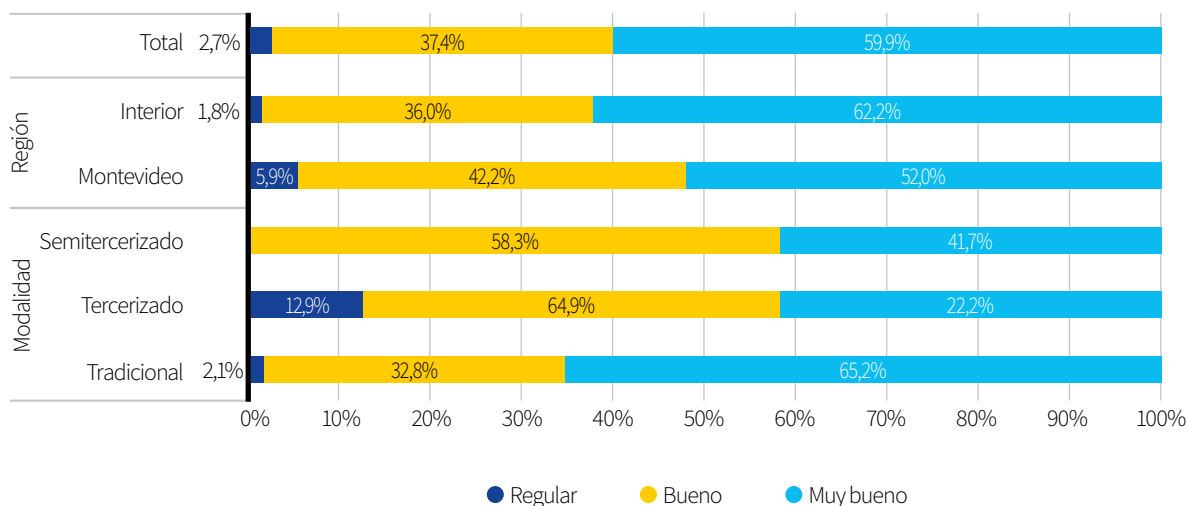


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

³⁸ Las calificaciones varían según una escala de 5 niveles: (1) *muy malo*, (2) *malo*, (3) *regular*, (4) *buena* y (5) *muy buena*. La exclusión de alguna de las anteriores categorías al momento de presentar los datos responde a que no existieron casos en la muestra que escogen tal calificación.

En cuanto al tamaño de las porciones que ofrece el menú se advierte que el total de los directores tiene opiniones positivas en ambas regiones y en cualquiera de las tres modalidades de servicio. Sin embargo, la proporción de directores con valoraciones positivas acerca del tamaño es sensiblemente mayor en las escuelas del interior y en el servicio tradicional.

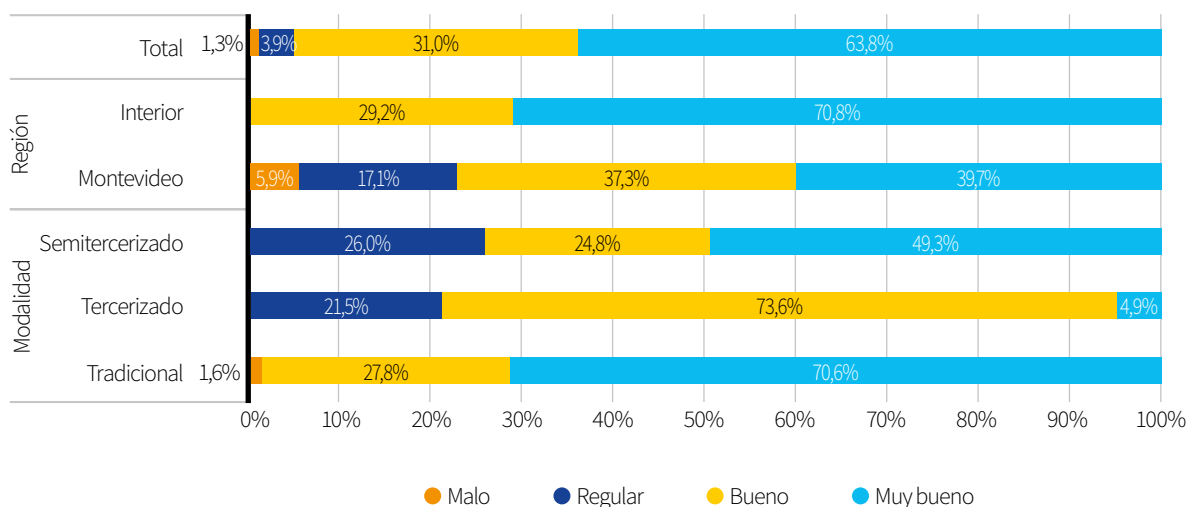
Gráfico 33
Valoración de los directores acerca del tamaño de las porciones del menú escolar según región y modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

Al consultar acerca de las cualidades sensoriales del menú (esto es la variedad, aroma, temperatura, entre otros) se advierte que, una vez más, los directores del interior del país presentan opiniones más positivas que los directores de Montevideo. En cuanto a la modalidad de servicio, aunque la mayoría de los directores valora las cualidades sensoriales del menú como *bueno* y *muy bueno* en todos los casos, los datos indican que los directores de escuelas con servicios de alimentación tradicional tienen una opinión más positiva en comparación con los directores del resto de las modalidades.

Gráfico 34
Valoración de los directores acerca de las cualidades sensoriales del menú escolar según región y modalidad de servicio.

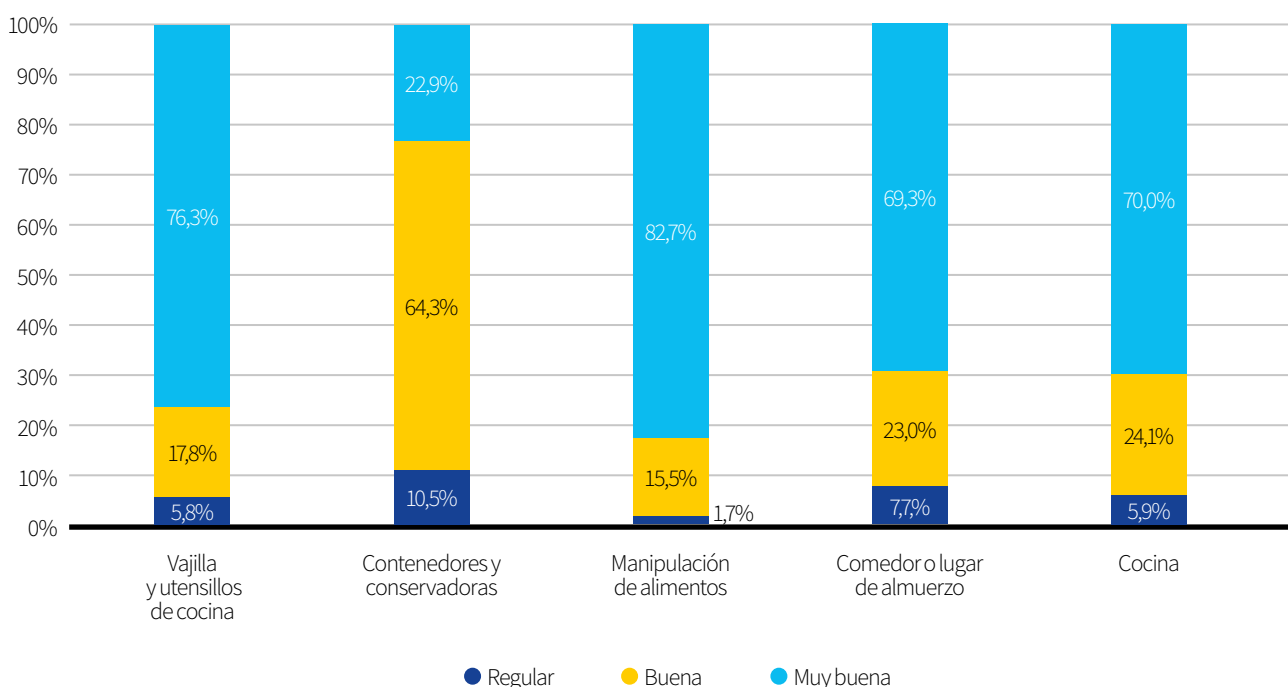


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

Para conocer la opinión de los directores acerca del funcionamiento del programa se les consultó también sobre algunos aspectos relacionados a la higiene, la infraestructura y equipamiento y los recursos humanos y económicos del comedor escolar.

Respecto a las condiciones de higiene que presenta el comedor, el Gráfico 35 muestra que la mayoría de los directores tienen una valoración positiva de todos los aspectos relacionados con la higiene del comedor escolar. Esto es, la higiene de la vajilla y utensilios utilizados en la cocina (94,2 %), de los contenedores y conservadoras donde se transportan los alimentos (87,2 %), de la manipulación de los alimentos (98,3 %), del comedor o lugar de almuerzo (92,3 %) y de la cocina (94,1 %). En cuanto a la proporción de directores que califica como *regular* los distintos aspectos de la higiene cabe destacar que, aunque son proporciones muy pequeñas (próximas al 5 %), en todos los casos son directores de escuelas de contexto sociocultural muy bajo (quintil 1).

Gráfico 35
Valoración de los directores acerca de la higiene del servicio de alimentación escolar.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

Nota: Los datos refieren al total de los directores, con excepción del componente *Contenedores y conservadoras* donde solo se consideran directores de escuelas con servicios semitercerizados y tercerizados. El ítem aplica únicamente a estas modalidades porque son los que reciben alimentos por parte de una empresa, ya sea para elaborar la comida en la escuela o a través de bandejas con el alimento para consumo de los niños.

En cuanto a los aspectos vinculados a la infraestructura y el equipamiento del comedor escolar, se solicitó a los directores que califiquen los siguientes aspectos: la infraestructura edilicia donde se preparan los alimentos, el equipamiento del lugar donde se preparan los alimentos, la infraestructura edilicia del comedor, el mobiliario y el *manage*³⁹ del comedor escolar.

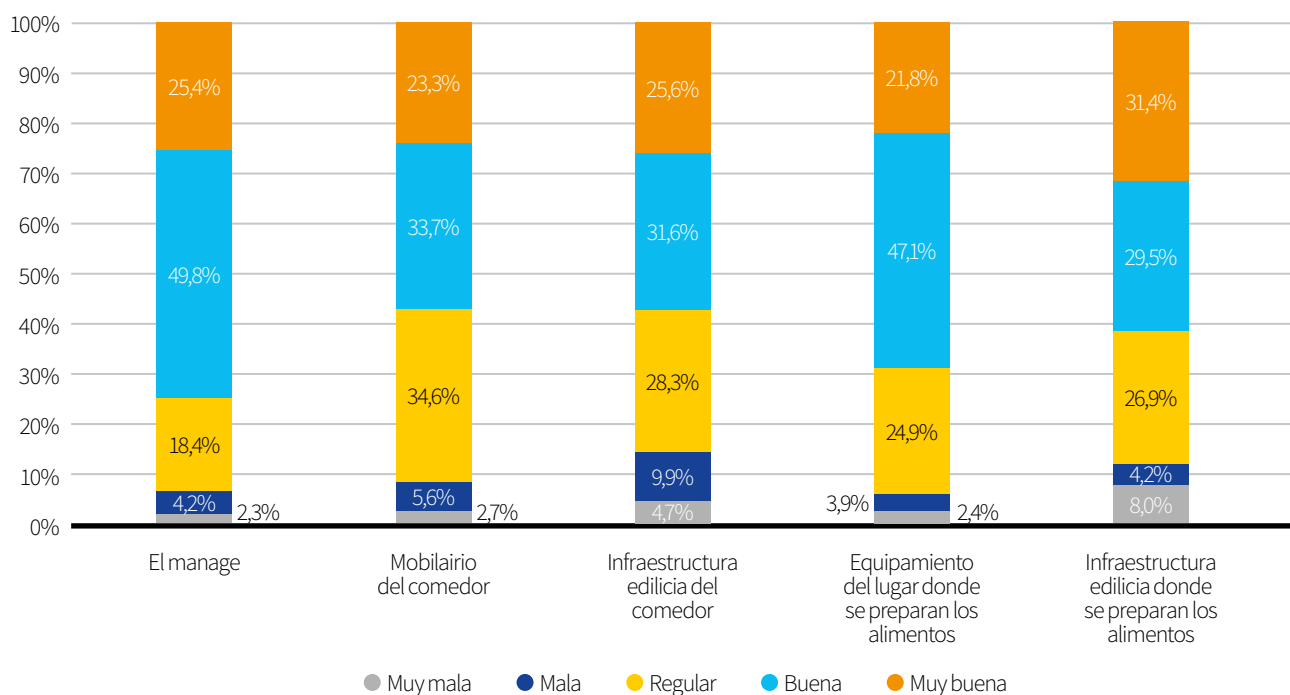
El Gráfico 36 muestra que la mayoría de los directores valoran estos aspectos de forma positiva: más del 50 % califica los distintos aspectos de infraestructura y el equipamiento del servicio de alimentación escolar como *buena* y *muy buena*. Sin embargo, a diferencia de la valoración que transmiten en cuanto a la higiene las calificaciones de la infraestructura y el equipamiento del servicio también son negativas por parte de algunos directores, con proporciones cercanas al 10 % en cada dimensión. Por su parte, aproximadamente un cuarto de los directores señala como

³⁹ El *manage* engloba aspectos tales como los platos, cubiertos, paneras, jarras, entre otros.

regular los aspectos que dan cuenta del estado de la infraestructura y el equipamiento del servicio de alimentación escolar.

Las opiniones de los directores respecto a los aspectos de la infraestructura edilicia donde se preparan los alimentos no mostraron diferencias estadísticamente significativas entre distintas categorías de escuelas, regiones del país, quintiles del contexto sociocultural del centro ni modalidad del servicio de alimentación escolar.

Gráfico 36
Valoración de los directores acerca de aspectos de la infraestructura y el equipamiento del servicio de alimentación escolar según región y modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

Respecto a los recursos humanos y económicos destinados al servicio el 49,0 % de los directores calificaron la disponibilidad de recursos económicos como *adecuada*, seguido por el 27,4 % como *muy adecuada*, el 16 % como *más o menos adecuada* y el restante 7,6 % como *inadecuada*. Cabe aclarar que el total de los directores consultados acerca de este componente corresponde a escuelas con servicio de alimentación tradicional, ya que en las modalidades semitercerizadas y tercerizadas los recursos económicos disponibles no son gestionados por los centros.

Para dar cuenta de la opinión de los directores acerca de los recursos humanos y económicos del servicio se les consultó acerca de la organización del funcionamiento del comedor escolar, es decir, el relacionamiento con el personal de servicio y proveedores, la organización de turnos, los cuidados del comedor escolar, entre otros. Los datos muestran que la mayoría de los directores (53,8 %) señalan que la organización y funcionamiento del comedor es *muy adecuada*, seguido por el 34,6 % de directores que califican este aspecto como *adecuada*.

La dimensión de recursos humanos y económicos mejor valorada por parte de los directores es la que se refiere a la administración del menú, es decir, a la planificación, realización de los pedidos, rendición de cuentas, entre otros. El 66,2 % de los directores califica este aspecto como *muy adecuado*, seguido por el 31,3 % que lo califica como *adecuado* y el 2,5 % como *más o menos adecuado*. En cuanto a este aspecto, una vez más, se consulta únicamente a directores de escuelas con servicio tradicional, porque cuando los centros cuentan con servicios semitercerizado y tercerizado la administración del menú no está a cargo de los directores de los centros.

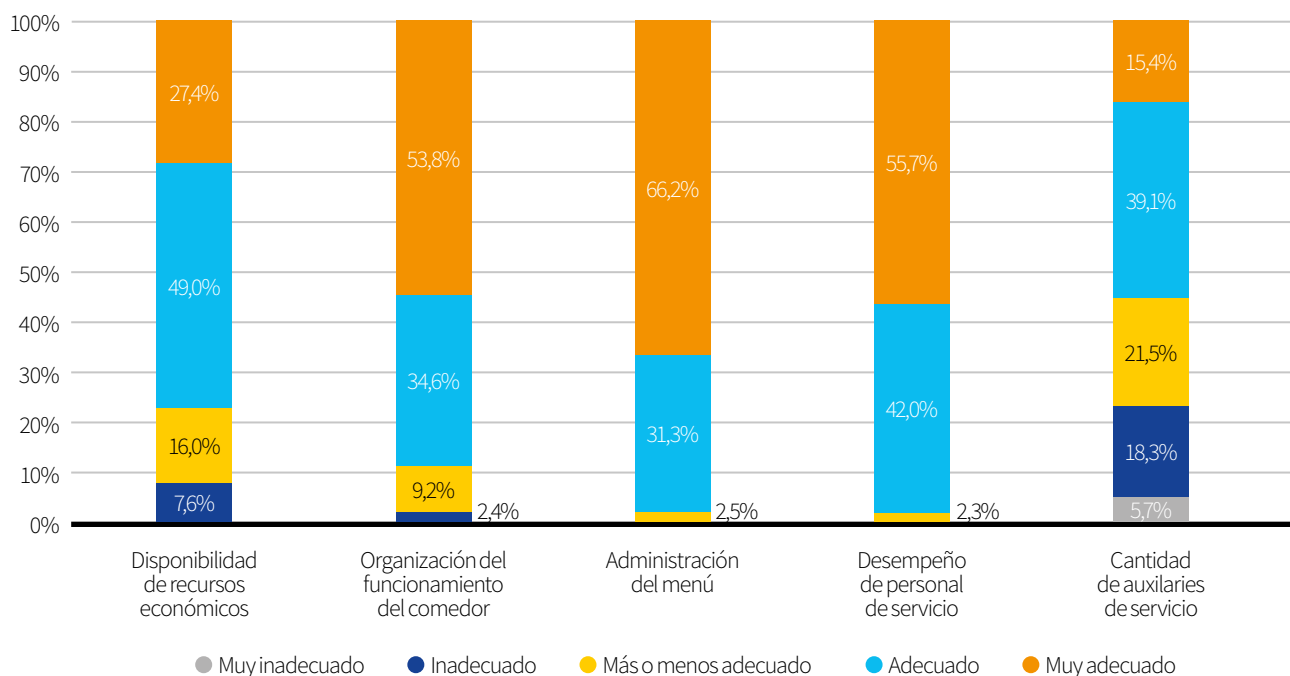
Finalmente, los datos muestran que la opinión de los directores acerca de la cantidad de auxiliares de servicio que trabajan en el comedor recibe una mayor cantidad de valoraciones negativas en comparación al resto de los aspectos que dan cuenta de los recursos humanos y económicos del servicio. En tal sentido, aproximadamente la

mitad de los directores señala que la cantidad de auxiliares es *adecuada* y *muy adecuada*, el 21,5 % que es *más o menos adecuada* y, finalmente, el 24 % señala que la cantidad es *inadecuada* y *muy inadecuada*.

Se observan diferencias significativas al desagregar estos datos por modalidad de servicio. Los directores de escuelas que cuentan con servicio de modalidad semitercerizada valoran de forma más positiva la cantidad de auxiliares de servicio en comparación con los directores de escuelas con modalidades de servicio tercerizado y tradicional. En las escuelas con servicio semitercerizado el 82,0 % de los directores califica la administración como *adecuada*, en escuelas con servicio tercerizado este aspecto se califica como *adecuado* en un 59,2 %, y como *más o menos adecuado* en un 40,8 %. Finalmente, la cantidad de auxiliares en el servicio con modalidad tradicional es calificada por los directores como *adecuada* en un 51,3 %, *más o menos adecuada* en un 21,6 % e *inadecuada* en un 27,1 %.

Por último, los datos muestran que el desempeño del personal del servicio es valorado casi por el total de los directores (97,7 %) como *adecuado* y *muy adecuado*, sin hallar diferencias estadísticamente significativas por modalidad de servicio.

Gráfico 37
Valoración de los directores acerca de los recursos humanos y económicos del servicio de alimentación escolar.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

Nota: Los datos refieren al total de los directores, con excepción de los componentes *Disponibilidad de recursos económicos* y *Administración del menú*, donde solo se consideran directores de escuelas con servicio de alimentación escolar tradicional.

Satisfacción general del servicio

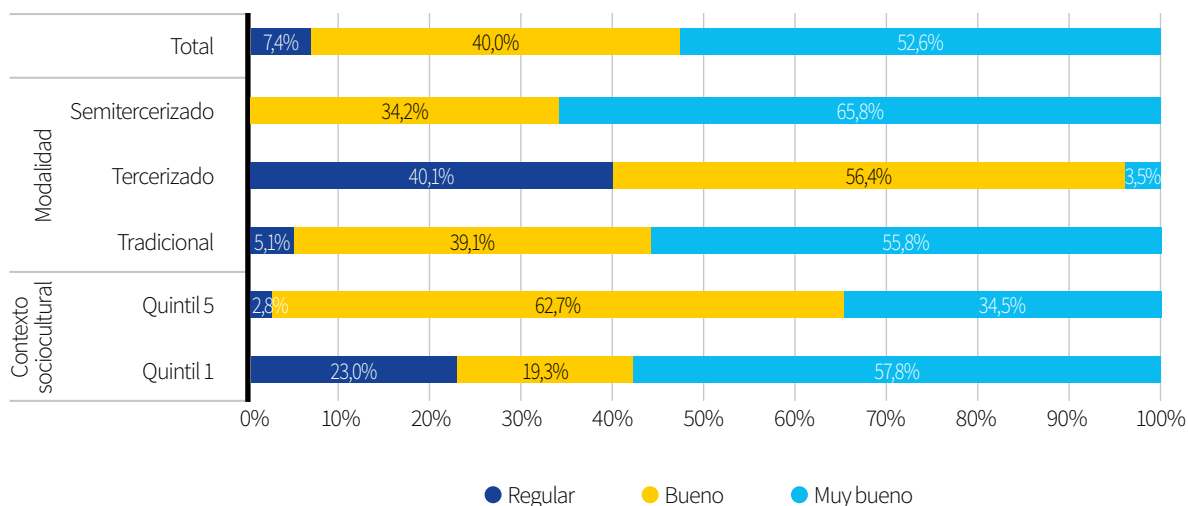
Respecto al grado de satisfacción general que tienen los directores acerca del servicio de alimentación escolar se destaca que aproximadamente 9 de cada 10 directores opina que el servicio es, en términos generales, *bueno* (40 %) y *muy bueno* (52,6 %).

Se observan algunas diferencias al desagregar los datos por modalidad de servicio. En escuelas con servicio de alimentación escolar semitercerizado el 65,8 % de los directores califica al servicio como *muy bueno* y el restante 34,2 % como *bueno*. Por su parte, directores con modalidad de servicio tradicional lo califican como *muy bueno* en un 55,8 %, *bueno* en un 39,1 % y *regular* en un 5,1 %. Por último, los directores con servicio de alimentación escolar de modalidad tercerizada declaran niveles de satisfacción inferiores en comparación con los directores de escuelas con las modalidades de servicio anteriores: el 3,5 % lo califica como *muy bueno*, seguido por el 56,4 % que lo califica como *bueno* y, finalmente, el restante 40,1 % lo califica como *regular*.

Los directores de escuelas de contexto sociocultural más bajo opinan que el servicio de alimentación escolar es *bueno* y *muy bueno* en un 77,0 % y *regular* en un 23,0 %. Mientras que, en el otro extremo, los directores de escuelas de contexto sociocultural más alto opinan que el servicio es *bueno* y *muy bueno* en un 97,2 % y *regular* en un 2,8 %. En otras palabras, los directores de escuelas de contextos socioculturales más favorables presentan niveles de satisfacción del servicio de alimentación escolar sensiblemente superiores en comparación a los directores de escuelas de contextos socioculturales más bajos.

Gráfico 38

Valoración general de los directores acerca del servicio de alimentación escolar según modalidad de servicio y contexto sociocultural de la escuela.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

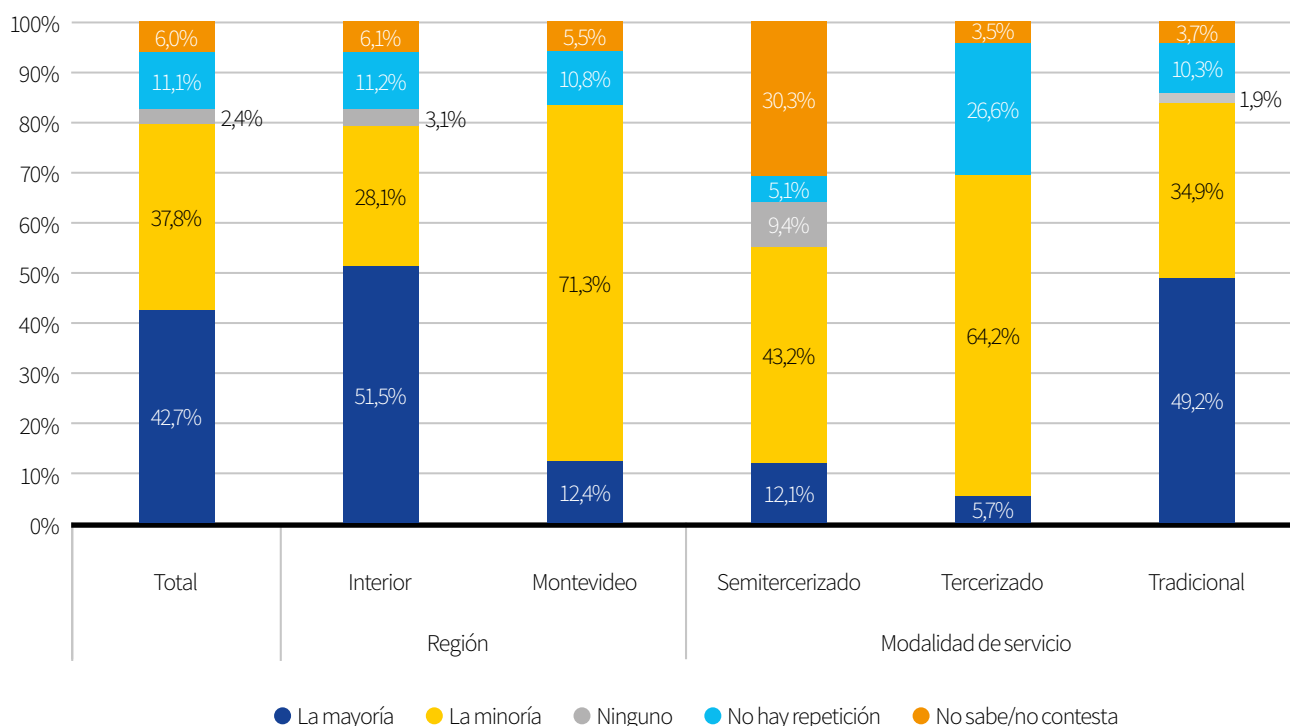
La aceptación del menú por parte de los niños

El 42,7 % de los directores declara que la mayoría de los niños que utilizan el servicio de alimentación escolar repite el plato de comida que le sirven en el almuerzo. La proporción aumenta a un 51,5 % al tratarse de directores del interior del país y disminuye a un 12,4 % entre los directores de Montevideo, ya que la mayoría (71,3 %) señala que los niños solicitan repetir el plato de comida en la minoría de los casos.

Al desagregar los datos por modalidad de servicio se observa que un 49,2 % de los directores de escuelas que cuentan con modalidad tradicional afirman que la mayoría de los niños repite el plato; la proporción desciende sustantivamente al tratarse de directores con las modalidades semitercerizada y tercerizada (12,1 % y 5,7 %, respectivamente).

Gráfico 39

Proporción de directores que indica la cantidad de niños que repite el plato en el comedor escolar según región y modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a directores.

2.3.2. La opinión de los escolares que concurren al comedor escolar

Aceptación de los alumnos de 5.º año del menú escolar

Para acceder a la opinión de los alumnos las nutricionistas del PAE aplicaron una encuesta a niños de 5.º año de las escuelas públicas que cuentan con el servicio. Entre ellos, el 60,7 % declara que generalmente almuerza en el comedor escolar.

Si se observan los datos por categoría de escuela se advierte que en las escuelas de tiempo completo la totalidad de los niños utiliza el comedor escolar; en el resto de las escuelas públicas aproximadamente la mitad de los niños (49,6 %) declara almorzar en el comedor. Por su parte, aspectos como el contexto sociocultural del centro, la región en la que se encuentra la escuela y la modalidad del servicio de alimentación no parecen incidir en la utilización de los comedores escolares por parte de los niños.

Del total de niños que utiliza el comedor escolar con regularidad, el 75,4 % afirma que terminan toda la comida que le sirven. Si se desagrega la información por modalidad de servicio se observa que en aquellas escuelas donde el servicio es tradicional, el 82,5 % de los niños declara terminar toda la comida del plato, mientras que la proporción disminuye al tratarse de los servicios semitercerizado (54,1 %) y tercerizado (66,8 %).

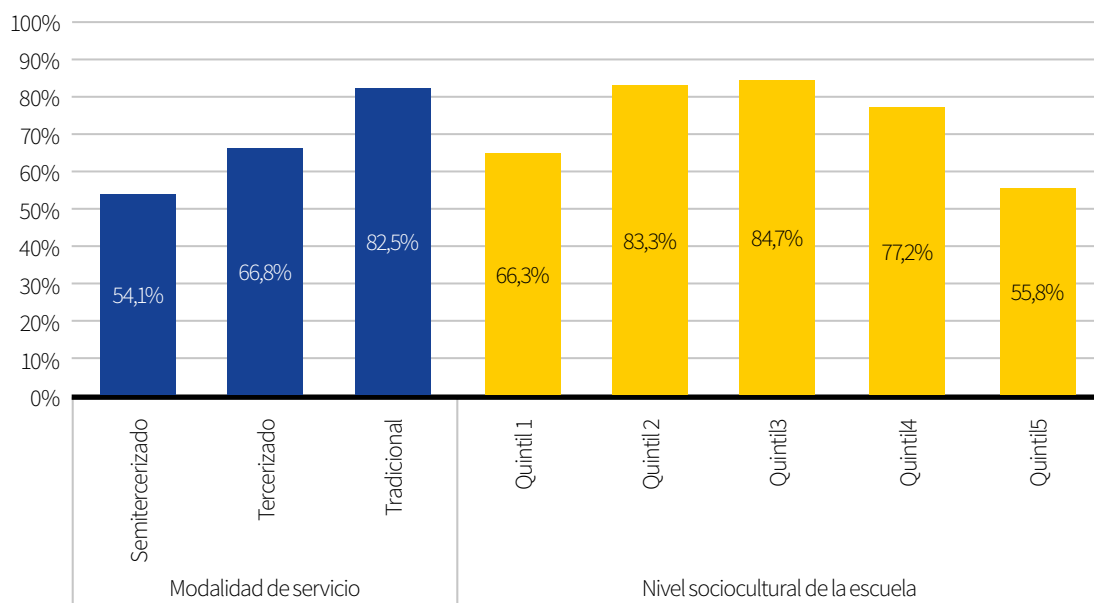
Es preciso señalar que estas diferencias podrían explicarse por el hecho de que no todos los servicios se adaptan del mismo modo al tamaño de las porciones. Como se especificó anteriormente al evaluar la calidad del menú escolar, los comedores con modalidad de servicio tradicional son los que menos se adaptan a los requerimientos del PAE, ya que el 75,7 % de los comedores escolares tradicionales sirvieron platos con un peso por debajo de lo ideal. Podría afirmarse que en estos casos los niños presentan mayor facilidad para terminar toda la comida que le sirven en el plato.

La proporción de niños que declara terminar toda la comida que le sirven en el comedor varía en función del contexto sociocultural de la escuela a la que asisten. Los datos del Gráfico 40 muestran que la proporción de niños de 5.º

año que logran terminar toda la comida es menor en los quintiles extremos del contexto sociocultural de la escuela en comparación con los niños de centros de niveles medios del contexto sociocultural (quintiles 2,3 y 4).

Gráfico 40

Proporción de alumnos de 5.º año que terminan toda la comida que le sirven en el comedor escolar según modalidad del servicio y nivel sociocultural de la escuela.



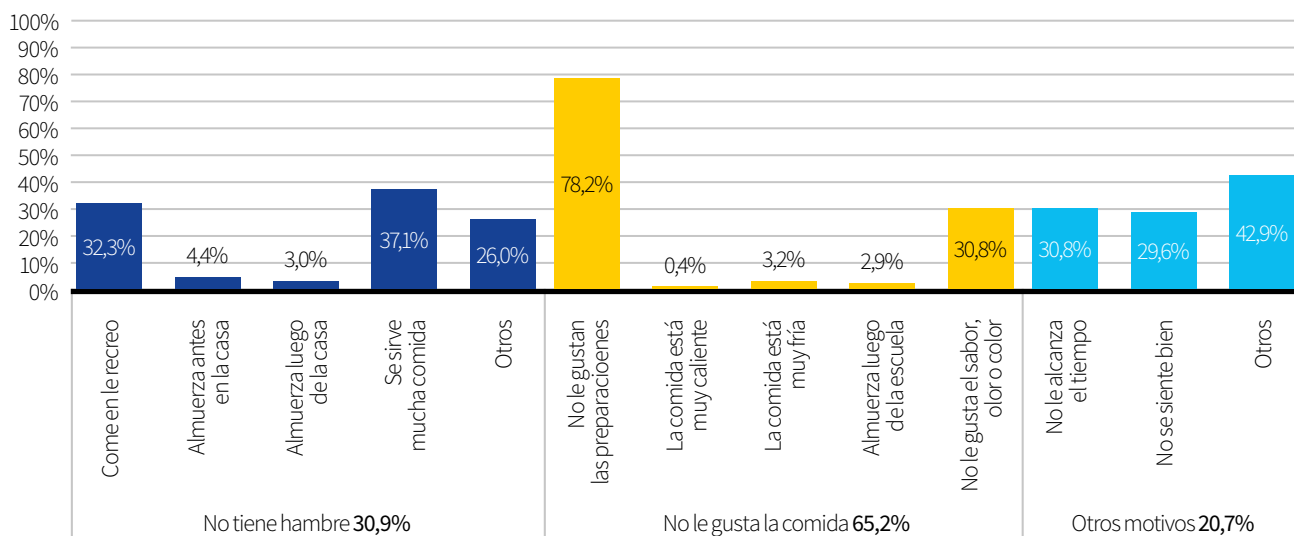
Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a alumnos de 5.º grado escolar.

Se consultó al restante 24,6 % de los niños acerca de los motivos⁴⁰ por los que no terminan la comida que les sirven en el comedor y se observó que la principal razón que señalan es que no les gusta la comida (65,2 %) seguido por la falta de hambre al momento de almorzar (30,9 %) y, finalmente refieren a otros motivos (20,7 %). A continuación, se solicitó a los niños que ahondaran en las razones por las que no terminan el almuerzo en la escuela. En tal sentido, el Gráfico 41 muestra la proporción de alumnos de 5.º año según los motivos por los que no logran terminar la comida que se les sirve en el comedor escolar.

Los datos indican que el principal motivo por el que los niños no terminan la comida es porque no les gusta y las principales razones que señalan son que no les gustan las preparaciones (78,2 %) y no les gustan aspectos como el sabor, olor o color del plato de comida que le sirven (30,8 %). Por su parte, en cuanto a aquellos niños que no logran finalizar el plato porque no tienen hambre, los principales motivos que se señalan son que se sirve mucha comida (37,1 %) y comen en el recreo (32,3 %).

⁴⁰ Corresponde aclarar que al consultar a los niños de 5.º año acerca de los motivos por los que no logran terminar la comida del almuerzo estos podían señalar más de un motivo. Por lo que, en este caso, la proporción de niños que señala cada motivo no coincide con la proporción de niños que declaró no terminar la comida que le sirven en la escuela.

Gráfico 41
Proporción de alumnos de 5.º año según motivo por el cual no termina la comida del almuerzo escolar.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a alumnos de 5.º grado escolar.

Satisfacción de los alumnos de 5.º año con el servicio de alimentación escolar

Uno de los aspectos que puede aproximar el nivel de satisfacción de los niños de 5.º grado con el servicio de alimentación escolar es la repetición del plato a la hora del almuerzo. En tal sentido, el 32,1 % de los niños que utilizan el comedor escolar señala que generalmente repite el plato. Cuando se observa este dato según la categoría de escuela se advierte que en las escuelas de tiempo completo los niños piden un segundo plato de comida con más frecuencia que en otro tipo de escuelas: 38,2 % y 28,7 %, respectivamente.

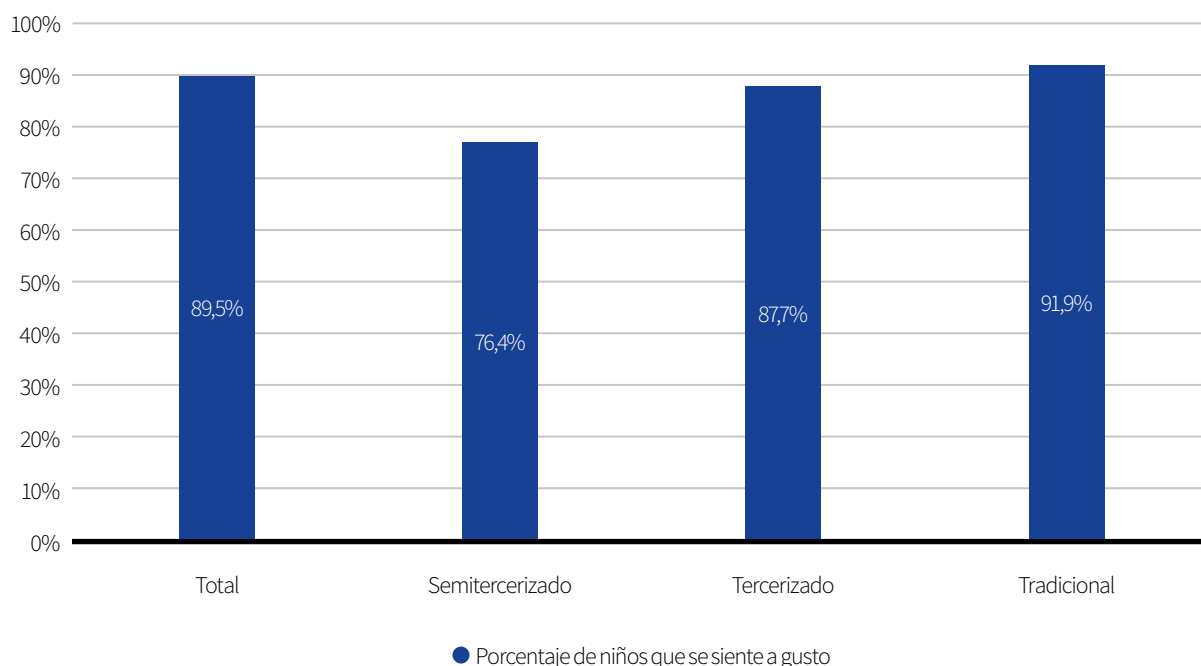
Estas diferencias son aún mayores cuando se desagregan los datos por región. La proporción de niños de 5.º grado que asisten a escuelas públicas ubicadas en el interior del país que solicita un segundo plato de comida (39,7 %) es superior a la proporción de niños que asisten a escuelas públicas en Montevideo (20,4 %), con una diferencia de 19,3 puntos porcentuales. En cuanto al contexto sociocultural del centro, se observa que los niños que asisten a centros de niveles extremos del contexto sociocultural repiten el plato de comida en menor proporción que aquellos de centros de niveles medios del contexto sociocultural. En los quintiles 1 y 5 los niños repiten el plato en un 18 % y 23,1 %, respectivamente, mientras que en los quintiles 2, 3 y 4 repiten el plato aproximadamente el 40 % de los casos.

Por último, la modalidad del servicio de alimentación escolar también parece incidir en las probabilidades de que el niño solicite repetir el plato de comida. En las escuelas con modalidad de servicio tradicional los niños repiten el plato en mayor medida en comparación con los servicios de alimentación escolar tercerizado y semitercerizado. Los niños que asisten a escuelas con servicio tradicional de alimentación escolar repiten el plato en un 39,5 %; esta proporción desciende a un 16,2 % en la modalidad semitercerizado y a un 11,4 % en la modalidad tercerizada.

Finalmente, el sentimiento de estar a gusto en el comedor escolar expresado por los niños de 5.º año es otro dato de particular relevancia. El 89,5 % de los niños (casi 9 de cada 10) afirma sentirse a gusto en el comedor escolar. Este dato no varía significativamente al considerar la categoría de escuela, la región o el contexto sociocultural del centro. Sin embargo, si se observa la modalidad del servicio de alimentación escolar se advierte alguna diferenciación significativa. La proporción de niños que se sienten a gusto en el comedor escolar es del 91,9 % en las escuelas con modalidad de servicio tradicional; esta proporción desciende al tratarse de servicios con modalidad semitercerizada y tercerizada (87,7 % y 76,4 %, respectivamente).

Gráfico 42

Porcentaje de alumnos de 5.º año que declara sentirse a gusto en el comedor escolar según modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a alumnos de 5.º grado escolar.

Al restante 10,5 % de los niños de 5.º año se les consultó acerca de los motivos por los que no se sienten cómodos en el comedor escolar. Entre las distintas respuestas se destaca como una de las problemáticas más señaladas la existencia de muchos ruidos y gritos por parte de quienes se encuentran en el comedor al momento de almorzar. Otro aspecto menos recurrente en las respuestas de los niños se vincula a la falta de espacio en el comedor y la incomodidad de las sillas y las mesas como motivos por los que los niños no se sienten a gusto almorzando en el comedor escolar.

Análisis de residuos de alumnos de 1.º, 2.º y 5.º grado

En el relevamiento llevado a cabo por las nutricionistas del PAE en los comedores escolares se registraron los residuos del plato de los niños una vez finalizado el almuerzo, de modo de poder contar con información adicional que dé cuenta de la aceptación del menú por parte de los escolares.

Del total de niños que almuerzan en el comedor escolar, un 68 % no deja residuos en el plato principal y de estos, un 10 % repite el plato. Del restante 32 %, un 21 % deja menos de la mitad del plato y un 11 % deja más de la mitad. Es importante destacar que, de estos últimos, aproximadamente un 4 % deja la totalidad del plato.

Los menús de plato principal con mayor aceptación son milanesas de pollo (el 90 % de los niños no deja residuos en el plato) seguido de la hamburguesa, los medallones de pescado y la pasta boloñesa.

Los platos principales que tienen mayor aceptación dentro de los menús que el PAE permite pero no se encuentran en el recetario son el estofado de cerdo con papas y boniatos, la pasta con «verdusalsa» y milanesas de cerdo. En todos estos casos, más del 80 % de los niños no dejó residuos en el plato.

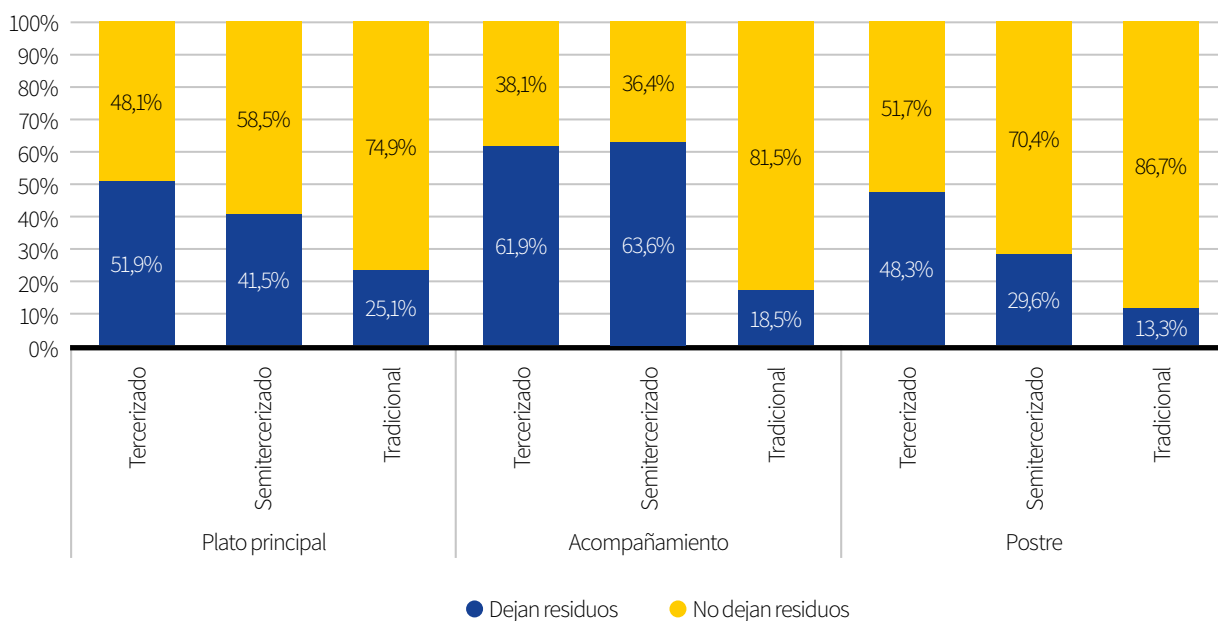
Al analizar la aceptación del acompañamiento se observa que 68 % de los niños consume la totalidad del acompañamiento y, de estos, un 12 % lo repite.

Los acompañamientos con mayor aceptación dentro de los recomendados por el PAE son el puré mixto y el puré de papas. Dentro de los acompañamientos permitidos pero que se encuentran fuera del recetario el arroz con queso es el que tiene mayor aceptación (90 % de los niños no deja residuos en este caso).

Por último, el 79 % de los niños no deja residuos del postre a la hora del almuerzo. Los postres con mayor aceptación, considerando la cantidad de niños que consumen la totalidad, son las cremas, tanto de vainilla como de chocolate. Sin embargo, el postre con mayor proporción de residuos es la fruta, aunque un 75 % come por completo la porción que se le brinda.

El Gráfico 43 demuestra que al desagregar los datos por modalidad de servicio se observan algunas diferencias sustantivas. Las escuelas que cuentan con servicio de alimentación escolar tradicional presentan mayor cantidad de niños que no dejan residuos en el plato en comparación a las escuelas que cuentan con servicios tercerizado y semitercerizado.

Gráfico 43
Porcentaje de niños que dejan residuos según tipo de plato y modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del relevamiento de los comedores escolares del PAE.

Al desagregar estos datos por contexto sociocultural del centro, categoría de escuela (tiempo completo u otras) y región no se han encontrado diferencias estadísticamente significativas en la proporción de residuos dejados por los niños.

2.3.3. Opinión de las familias

La opinión de las familias respecto al servicio del comedor escolar se realizó mediante la encuesta a los hogares. Se relevó el dato de aquellas familias que indicaban que los niños asistían al comedor escolar tres o más veces a la semana.

Para analizar la valoración otorgada por las familias al comedor se realizó una apertura por modalidad de servicios, tercio de ingresos, nivel que cursa el niño y región.

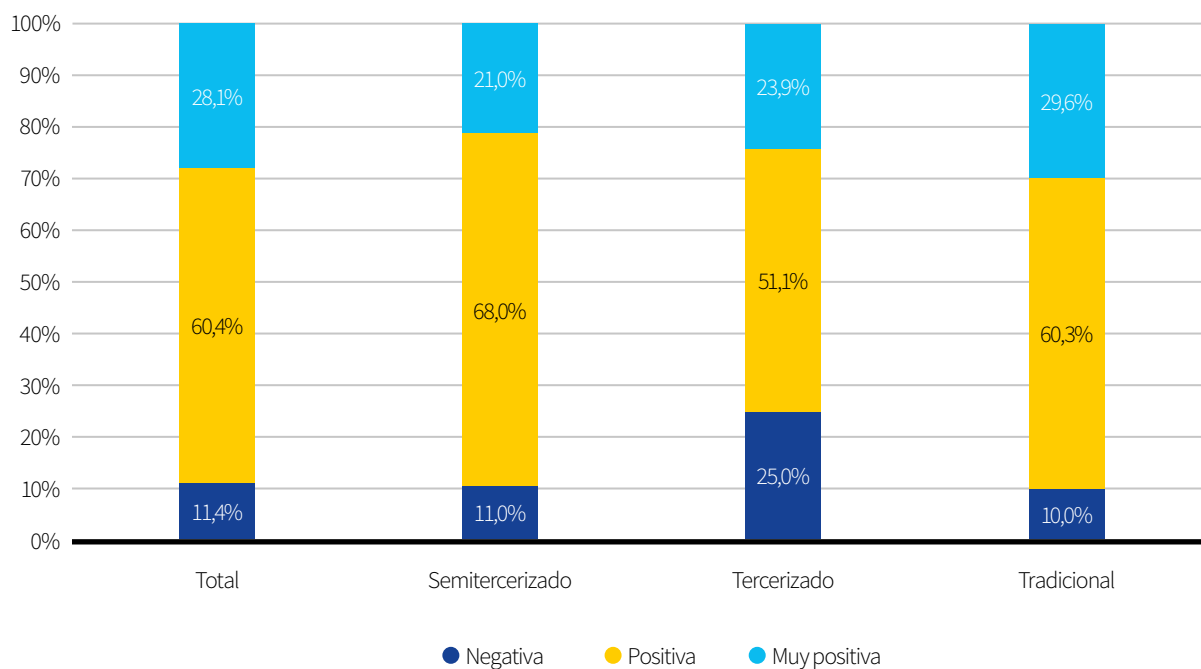
De este modo, con respecto a la valoración general⁴¹ que tienen acerca del servicio de alimentación escolar, tal como se muestra en el Gráfico 44, el 88,6 % de los hogares cuyos niños asisten al comedor tienen una valoración *positiva* y *muy positiva*. Asimismo, cuando se desagregan los datos según la modalidad, aproximadamente 89,9 % de las familias con modalidad tradicional o semitercerizada califican al servicio como *positivo* y *muy positivo*, respectivamente; mientras que el 75 % de las familias de niños que concurren a un servicio tercerizado lo califican como *positivo* y *muy positivo*. De todos modos, cabe destacar que en las tres modalidades de servicio predominan las opiniones

⁴¹ Las categorías de respuesta del formulario para medir la valoración de las familias eran *pésimo*, *malo*, *regular*, *bueno* y *muy bueno*. Para la presentación de los datos se recategorizaron las opciones de respuesta de la siguiente forma: (1) *negativa* (uniendo las primeras tres opciones), (2) *positiva* y (3) *muy positiva*. La agrupación responde a la necesidad de aumentar la cantidad de casos para poder inferir estadísticamente.

positivas. A su vez, el servicio tercerizado presenta una mayor frecuencia de opiniones negativas (25 %) por parte de las familias en comparación a los comedores con modalidades de servicio semitercerizado y tradicional.

Por último, no se encontraron diferencias estadísticamente significativas según categoría de escuela, región, contexto sociocultural del centro y nivel socioeconómico del hogar.

Gráfico 44
Opinión de las familias sobre servicio de comedor según modalidad.

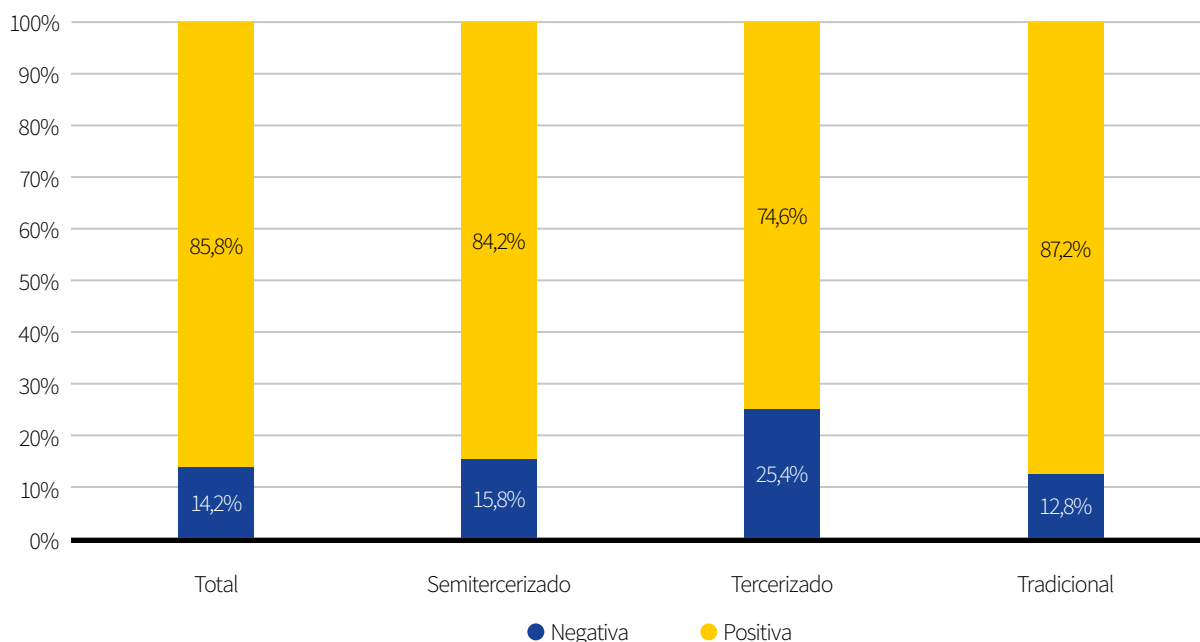


Fuente: elaboraci3n propia con base en los datos extraídos del cuestionario a familias.

Para profundizar en el estudio de la valoraci3n de las familias acerca del servicio de alimentaci3n escolar se consult3 sobre cuatro aspectos principales: calidad del servicio, cantidad y variedad del men3 ofrecido y las condiciones de higiene que presenta el comedor escolar.

Respecto a la calidad (Gráfico 45) se puede decir que casi un 86 % de las familias tiene una valoraci3n *positiva*, mientras que el 14 % restante valora de forma *negativa* este aspecto. Se observan diferencias significativas por modalidad: el servicio tradicional es el que recoge el mayor porcentaje de valoraciones positivas junto a los comedores semitercerizados, ambos superan el 85 % de los casos; en cambio, 3 de cada 4 familias con ni3os que asisten a comedores con el servicio tercerizado presentan una valoraci3n positiva.

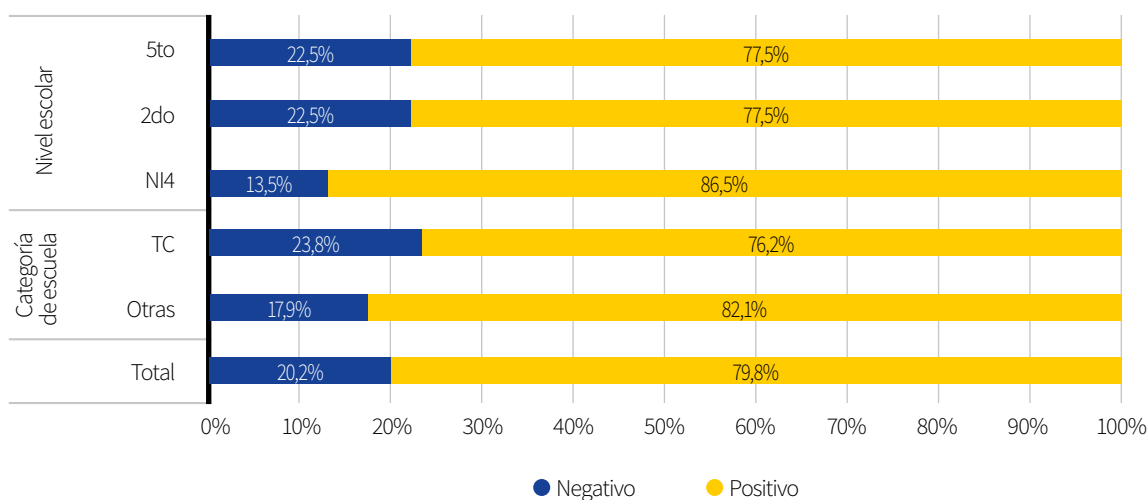
Gráfico 45
Opinión de las familias sobre la calidad de la comida según modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a familias.

El Gráfico 46 presenta las opiniones acerca de la cantidad de comida servida en el menú. Se observa que casi 8 de cada 10 familias valoran positivamente este aspecto. Al diferenciar por categoría de escuela se aprecia que las familias con niños que asisten a escuelas de otras categorías tienen una visión sensiblemente más positiva de este aspecto, en comparación con las familias de niños que asisten a escuelas de TC (la diferencia es de 6 puntos porcentuales). Además, hay diferencias según el grado escolar: el 86,5 % de las familias de los niños de preescolar (nivel inicial 4) valoran más positivamente la cantidad de comida servida en el menú en comparación con los niños en edad escolar (2.º y 5.º grado) donde el 77,5 % le asigna una visión positiva a este aspecto, respectivamente.

Gráfico 46
Opinión de las familias acerca de la cantidad servida según categoría de escuela y nivel escolar.



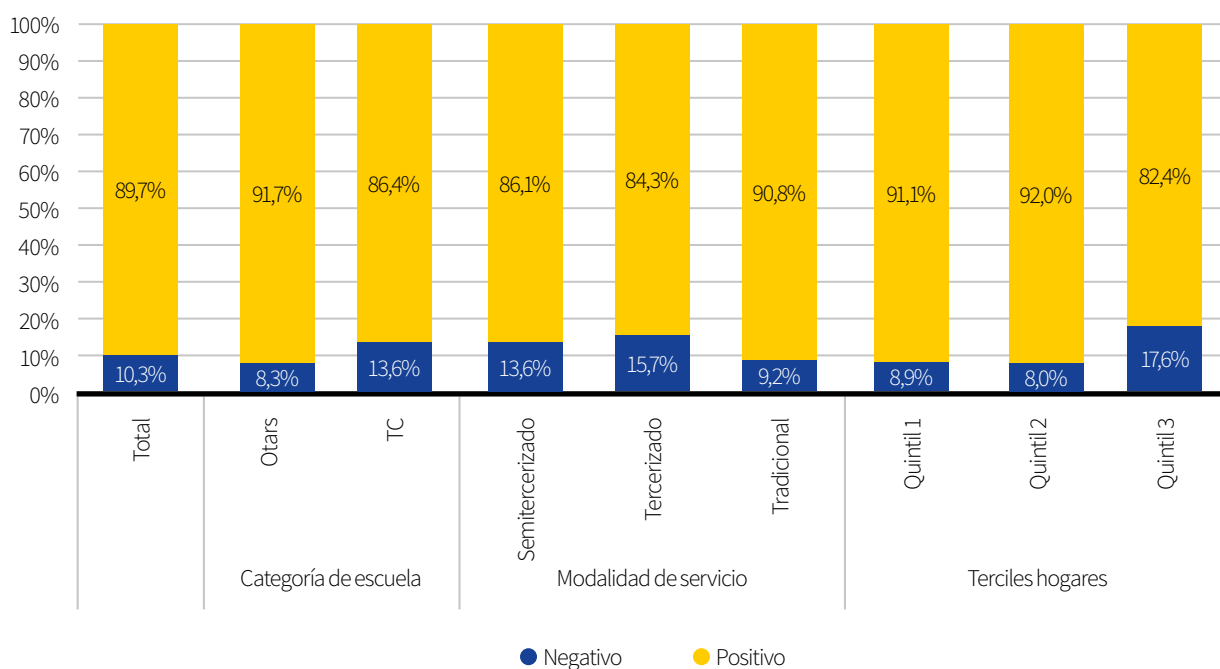
Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a familias.

A continuación, se presentan las opiniones de las familias sobre la variedad de la comida ofrecida en el menú escolar. En tal sentido, casi el 90 % de las familias le asignó una valoración positiva. Si se observan estos datos según categoría de escuela se advierte que entre las escuelas TC y no TC hay una diferencia de 5 puntos porcentuales, siendo las familias de niños que asisten a escuelas TC las que presentan una valoración más positiva en comparación a las familias de los niños que asisten a escuelas del resto de las categorías.

Algo similar ocurre al estudiar los datos según modalidad de servicio, donde las valoraciones positivas acerca de la variedad del menú por parte de las familias varían entre las distintas modalidades, mientras que la semitercerizada y la tercerizada presentan valoraciones positivas en aproximadamente el 85 % de las familias, respectivamente, el nivel de aceptación asciende a un 90,8 % entre aquellas familias con niños que asisten a escuelas con servicio de alimentación de modalidad tradicional.

Al considerar esta información según el nivel socioeconómico de los hogares las familias pertenecientes a hogares del tercer tercil de ingresos, es decir, aquellos hogares más ricos, tienen una opinión sensiblemente más negativa sobre la variedad de la comida respecto a las familias de hogares de los quintiles 1 y 2. De todos modos, al observar los datos se destaca que, independientemente del corte que se considere (categoría de escuela, modalidad de servicio o nivel socioeconómico del hogar), las valoraciones de las familias son positivas en más del 80 % en cada uno de los casos.

Gráfico 47
Opinión de las familias respecto a la variedad de la comida según categoría de escuela, modalidad de servicio y terciles de nivel socioeconómico del hogar.



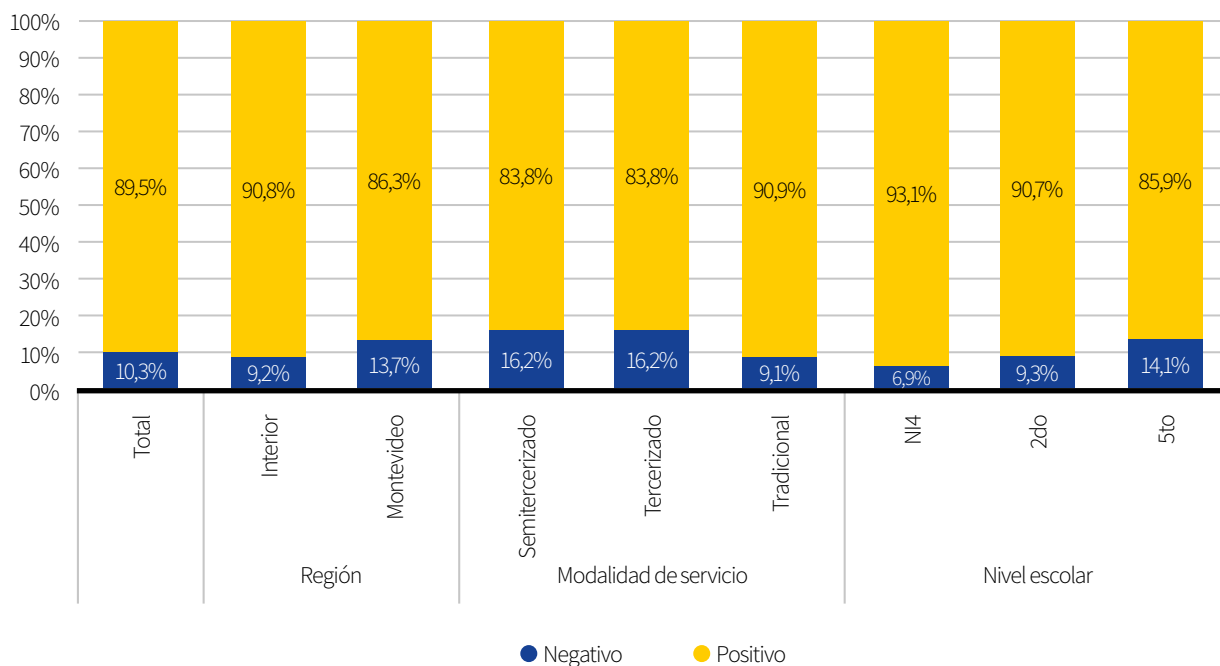
Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a familias.

En cuanto a la opinión de las familias respecto a la higiene del comedor, el Gráfico 48 muestra que casi 9 de 10 familias declaran tener una visión positiva. Cuando se observan estos datos según región se advierte que las familias con niños que asisten a escuelas en el interior del país tienen una mejor valoración que las de familias con niños que asisten a escuelas en Montevideo: 90,8 % y 86,3 %, respectivamente.

Finalmente, si se comparan las opiniones positivas de las familias según la modalidad de servicio a la que asisten los niños se puede apreciar que la tradicional (90,9 %) supera en 7 puntos porcentuales a la semitercerizada y la tercerizada (83,8 %). Se advierte una diferencia similar entre las opiniones positivas de las familias con niños que cursan nivel inicial 4 y las familias con niños que asisten a 5.º año escolar: 93,1 % y 85,9 %, respectivamente.

Gráfico 48

Opinión de las familias respecto a la higiene del comedor según región, modalidad de servicio y nivel escolar.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos del cuestionario a familias.

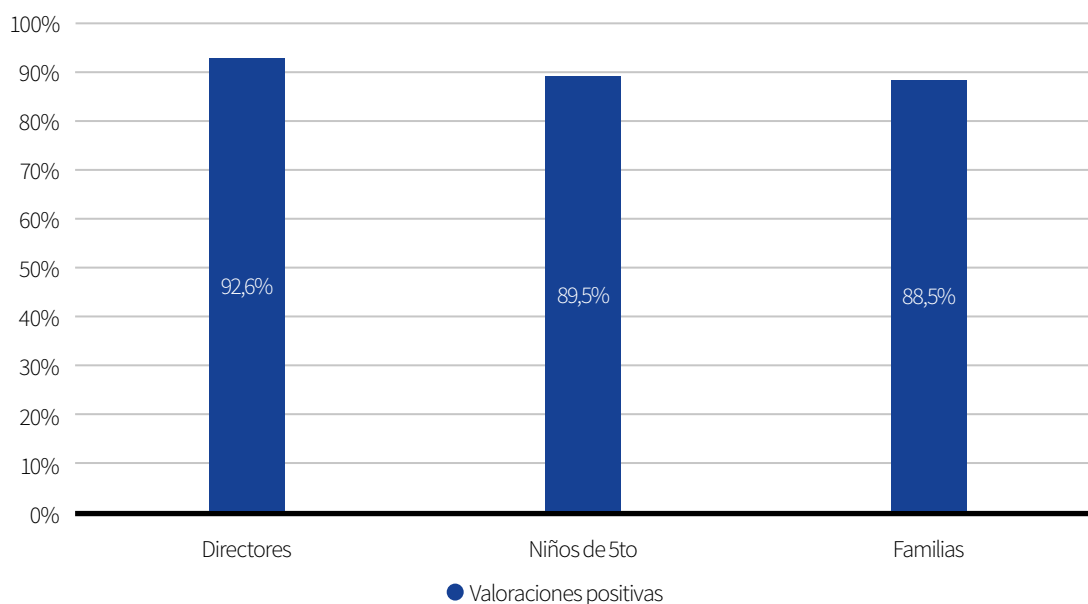
2.3.4. A modo de síntesis

Una vez expuestas las opiniones sobre el servicio de alimentación escolar por parte de directores, alumnos y familias, el presente apartado se propone contrastar las distintas valoraciones de las dimensiones del servicio más relevantes.

En cuanto al nivel de satisfacción general del servicio de alimentación escolar de los directores, los niños de 5.º año y las familias los datos mostraron que la gran mayoría transmitió valoraciones positivas acerca del servicio, independientemente del actor de que se trate. Concretamente, casi 9 de cada 10 personas presentó valoraciones positivas acerca de su experiencia con el servicio de alimentación escolar.

Gráfico 49

Porcentaje de valoraciones positivas con relación al servicio de alimentación escolar según tipo de actor consultado.

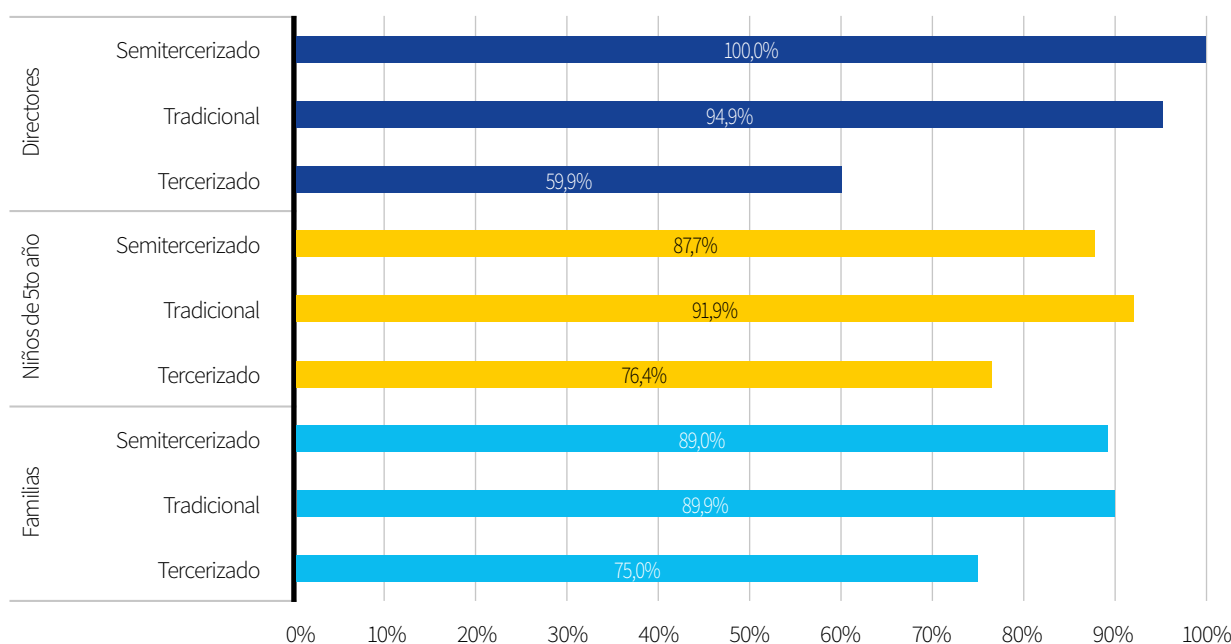


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos de los cuestionarios aplicados a directores, a los niños de 5.º grado y a las familias.

Estas valoraciones presentaron algunas diferencias significativas al considerar la modalidad de servicio. El Gráfico 50 muestra que si bien en las tres modalidades existen opiniones mayoritariamente positivas, el servicio de alimentación escolar tercerizado presentó proporciones inferiores de directores, niños y familias con valoraciones positivas en comparación con los servicios con modalidad tradicional y semitercerizada. Además, estas diferencias fueron más pronunciadas para el caso de los directores, donde casi la totalidad de las opiniones fueron positivas en los servicios de modalidad tradicional y semitercerizada, mientras que la proporción descendió al 59,9 % al tratarse de servicios tercerizados.

Gráfico 50

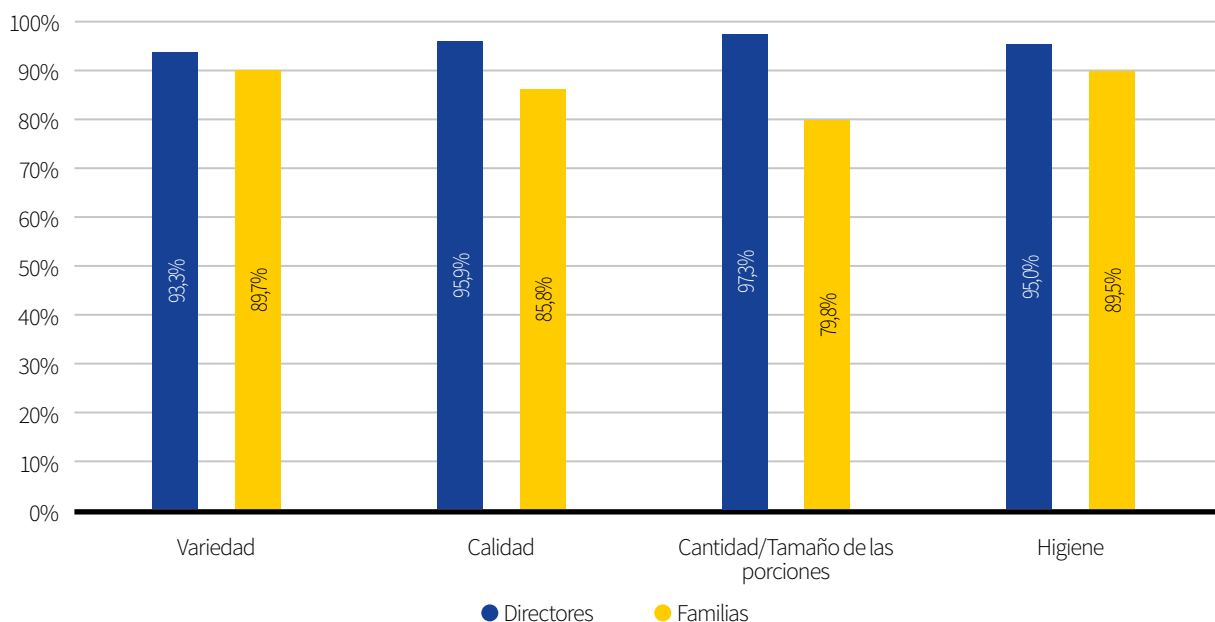
Porcentaje de valoraciones positivas con relación al servicio de alimentación escolar según modalidad de servicio y tipo de actor consultado.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos de los cuestionarios aplicados a directores, a los niños de 5.º grado y a las familias.

Con respecto a la higiene del comedor escolar, la variedad y calidad de los alimentos y la cantidad de las porciones ofrecidas en las escuelas se observó que tanto los directores como las familias presentaron valoraciones positivas en la mayoría de los casos. El Gráfico 51 muestra que para cada una de las dimensiones del servicio consultadas, más de 9 de cada 10 directores ofrecen calificaciones positivas, mientras que los niveles de aprobación por parte de las familias fueron levemente inferiores en cada uno de los aspectos relevados.

Gráfico 51
Porcentaje de valoraciones positivas de directores y familias según dimensión del servicio de alimentación escolar.

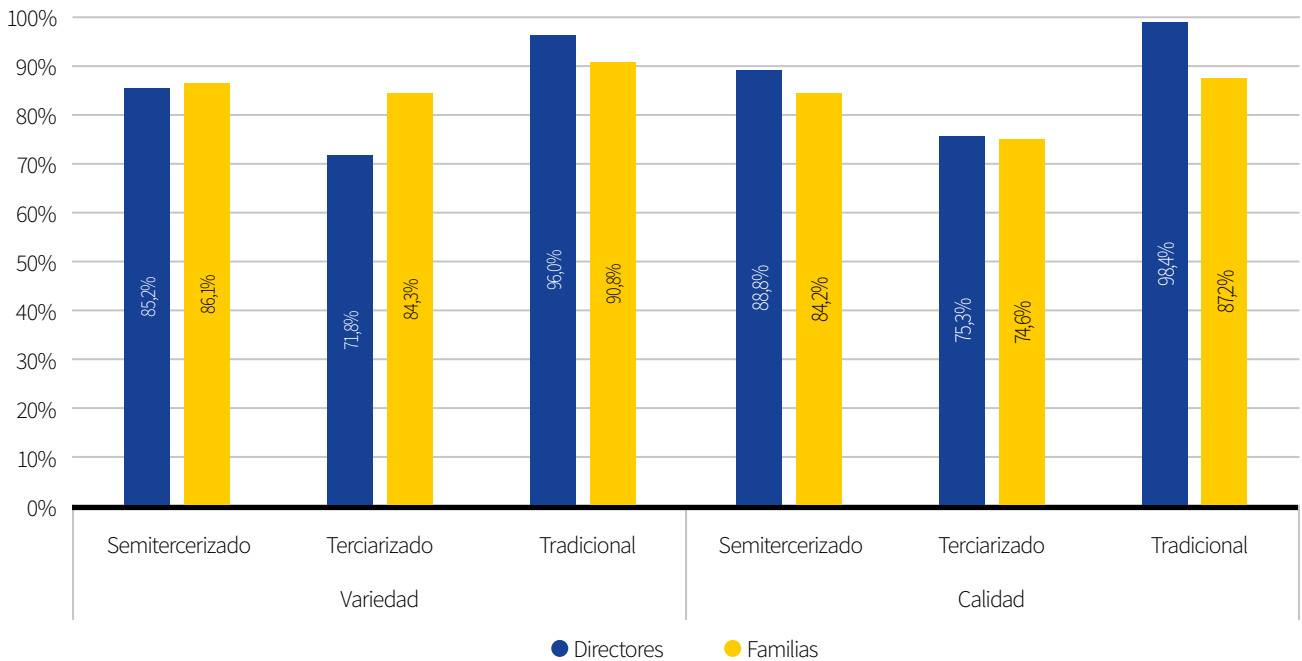


Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos de los cuestionarios aplicados a directores y a las familias.

Con vinculación a lo anterior las opiniones de los directores y las familias acerca de la variedad y calidad de los alimentos ofrecidos a los niños en el comedor escolar también fueron relativamente similares al desagregar la información por modalidad de servicio. Las proporciones más altas de directores y familias que transmiten valoraciones positivas sobre la variedad y calidad del menú se observan en escuelas con servicio de alimentación tradicional, seguido por las escuelas con modalidad semitercerizada y con una diferencia más marcada en las escuelas con servicio tercerizado.

Gráfico 52

Porcentaje de valoraciones positivas de directores y familias acerca de la variedad y calidad del menú escolar según modalidad de servicio.



Fuente: elaboración propia con base en los datos extraídos de los cuestionarios aplicados a directores y a las familias.

Finalmente, en lo referido a la satisfacción con el servicio por parte de los escolares a través de la repetición del plato en el comedor escolar se observó que un 32,1 % de los escolares de 5.º año que utilizan el comedor escolar generalmente repiten el plato. En este caso también se encontraron diferencias significativas según la modalidad de servicio. La proporción de niños que repiten el plato en escuelas con servicio tradicional (40 % aproximadamente) es prácticamente el doble a la proporción que repite el plato en escuelas con modalidad semitercerizada y tercerizada.

Por su parte, al observar la proporción de directores que declaran qué cantidad de alumnos repiten el plato en el comedor se advierte que existe una correspondencia con lo que transmitieron los propios alumnos. Casi la mitad de los directores de escuelas con modalidad de servicio tradicional señala que la mayoría de los alumnos solicitan repetir el plato en el comedor escolar, mientras que al tratarse de servicios de modalidad semitercerizada y tercerizada las proporciones descienden a 12,1 % y 5,7 %, respectivamente.



ANEP

ADMINISTRACIÓN
NACIONAL DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



Evaluación del Programa de Alimentación Escolar
y monitoreo del estado nutricional de los niños
de escuelas públicas y privadas en Uruguay / Año 2019